

Plano de Trabalho Docente - 2018

Ensino Técnico

Plano de Curso no. 203 aprovado pela Portaria Cetec – 724, de 10-9-2015, publicada no Diário Oficial de 11-9-2015 – Poder Executivo – Seção I – página 52

ETEC:	Escola Técnica Estadual Rodrigues de Abreu - EMEF CORONEL LEITE AGUDOS		
Código:	135	Município:	Bauru
Eixo Tecnológico	Ambiente, Saúde e Segurança		
Habilitação Profissional:	Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética		
Qualificação:	SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA		
Componente Curricular:	Diagnóstico da Alimentação Humana		
Módulo:	1	C. H. Semanal:	5,00
Professor:	MILENA TICIANELI DE OLIVEIRA ;		

I – Atribuições e atividades profissionais relativas à qualificação ou à habilitação profissional, que justificam o desenvolvimento das competências previstas nesse componente curricular.

Atividades • Identificar necessidades nutricionais da população sadia. • Contribuir com a promoção da saúde auxiliando na orientação nutricional. • Relacionar a alimentação com a saúde e qualidade de vida. • Relacionar nutrientes e fontes alimentares

Atribuições • Informar-se, comunicar-se e representar ideias utilizando textos e tecnologias de diferentes naturezas. • Identificar necessidades nutricionais de populações sadias.

Contribuir com a promoção da saúde auxiliando na orientação nutricional.

Identificar necessidades nutricionais da população sadia.

Informar-se, comunicar-se e representar ideias utilizando textos e tecnologia de diferentes naturezas.

Relacionar a alimentação com a saúde e qualidade de vida.

Relacionar nutrientes e fontes alimentares.

II – Competências, Habilidades e Bases Tecnológicas do Componente Curricular

Competências

1. Relacionar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.
2. Relacionar a alimentação equilibrada com a manutenção da saúde, o bem-estar e a disposição para o trabalho.
3. Analisar os princípios que devem nortear a alimentação humana, tendo como base a Ciência da Nutrição e as disponibilidades locais de alimentos.

Habilidades

- 1.1. Nomear os órgãos e glândulas anexas que fazem parte do Sistema Digestório.
- 1.2. Identificar a fisiologia da digestão.
- 1.3. Separar os alimentos nos grupos de acordo com o guia alimentar brasileiro.
- 2.1. Identificar os alimentos que compõem uma alimentação equilibrada, considerando a biodisponibilidade dos nutrientes.
- 2.2. Identificar as consequências da alimentação inadequada e corrigir os erros alimentares de cardápios.
- 2.3. Classificar os alimentos conforme a função de seus nutrientes.
- 2.4. Selecionar os alimentos que devem compor a alimentação diária do homem, utilizando os guias alimentares vigentes.
- 2.5. Citar os distúrbios nutricionais e os efeitos que provocam no funcionamento do organismo humano.
- 2.6. Relacionar prebióticos e probióticos, visando à saúde do corpo humano.
- 3.1. Informar condutas para prevenção de distúrbios alimentares.

Bases Tecnológicas

1. Digestão dos alimentos:
 - 1.1. anatomia e fisiologia do sistema digestório
2. Guias alimentares:
 - 2.1. histórico e pirâmide dos alimentos – brasileira e internacional
3. Classificação dos alimentos segundo suas funções:
 - 3.1. grupos de alimentos.
4. Princípios da alimentação equilibrada:
 - 4.1. natureza, composição e funções dos alimentos e fontes de nutrientes.
5. Conceitos gerais em Nutrição e Dietética:
 - 5.1. alimento, nutriente, dietética, alimentação, nutrição, metabolismo.
6. Definição, estrutura e propriedades químicas, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, recomendações, doenças causadas por carência e excesso dos seguintes nutrientes:
 - 6.1. macronutrientes;
 - 6.2. micronutrientes:
 - 6.2.1. vitaminas lipossolúveis, hidrossolúveis e mineirais
7. Alimentos probióticos e prebióticos.

III – Procedimento Didático e Cronograma de Desenvolvimento

Habilidades	Bases Tecnológicas	Procedimentos Didáticos	De	Até
1.1. Nomear os órgãos e glândulas anexas que fazem parte do Sistema Digestório.; 1.2. Identificar a fisiologia da digestão.; 1.3. Separar os alimentos nos grupos de acordo com o guia alimentar brasileiro.; 2.1. Identificar os alimentos que compõem uma alimentação equilibrada, considerando a	1. Digestão dos alimentos; 1.1. anatomia e fisiologia do sistema digestório; 2. Guias alimentares; 2.1. histórico e pirâmide dos alimentos – brasileira e internacional; 3. Classificação dos alimentos segundo suas funções; 3.1. grupos de alimentos.; 4. Princípios da alimentação	Apresentação: alunos, professores e bases tecnológicas do componente curricular.	25/07/18	25/07/18

<p>biodisponibilidade dos nutrientes.; 2.2. Identificar as consequências da alimentação inadequada e corrigir os erros alimentares de cardápios.; 2.3. Classificar os alimentos conforme a função de seus nutrientes.; 2.4. Selecionar os alimentos que devem compor a alimentação diária do homem, utilizando os guias alimentares vigentes.; 2.5. Citar os distúrbios nutricionais e os efeitos que provocam no funcionamento do organismo humano.; 2.6. Relacionar prebióticos e probióticos, visando à saúde do corpo humano.; 3.1 Informar condutas para prevenção de distúrbios alimentares.;</p> <p>1.1. Nomear os órgãos e glândulas anexas que fazem parte do Sistema Digestório.; 1.2. Identificar a fisiologia da digestão.; 1.3. Separar os alimentos nos grupos de acordo com o guia alimentar brasileiro.; 2.1. Identificar os alimentos que compõem uma alimentação equilibrada, considerando a biodisponibilidade dos nutrientes.; 2.2. Identificar as consequências da alimentação inadequada e corrigir os erros alimentares de cardápios.; 2.3. Classificar os alimentos conforme a função de seus nutrientes.; 2.4. Selecionar os alimentos que devem compor a alimentação diária do homem, utilizando os guias alimentares vigentes.; 2.5. Citar os distúrbios nutricionais e os efeitos que provocam no funcionamento do organismo humano.; 2.6. Relacionar prebióticos e probióticos, visando à saúde do corpo humano.; 3.1 Informar condutas para prevenção de distúrbios alimentares.;</p> <p>2.1. Identificar os alimentos que compõem uma alimentação equilibrada, considerando a biodisponibilidade dos nutrientes.; 2.2. Identificar as consequências da alimentação inadequada e corrigir os erros alimentares de cardápios.; 2.3. Classificar os alimentos conforme a função de seus nutrientes.;</p> <p>2.1. Identificar os alimentos que compõem uma alimentação equilibrada, considerando a biodisponibilidade dos nutrientes.; 2.2. Identificar as consequências da alimentação inadequada e corrigir os erros alimentares de cardápios.; 2.3. Classificar os alimentos conforme a função de seus nutrientes.;</p> <p>2.1. Identificar os alimentos que compõem uma alimentação equilibrada, considerando a biodisponibilidade dos nutrientes.; 2.2. Identificar as consequências da alimentação inadequada e corrigir os erros alimentares de cardápios.; 2.3. Classificar os alimentos conforme a função de seus nutrientes.; 2.4. Selecionar os alimentos que devem compor a alimentação diária do homem, utilizando os guias alimentares vigentes.; 2.5. Citar os distúrbios nutricionais e os efeitos que provocam no funcionamento do organismo humano.;</p> <p>1.1. Nomear os órgãos e glândulas anexas que fazem parte do Sistema Digestório.; 1.2. Identificar a fisiologia da digestão.;</p> <p>1.1. Nomear os órgãos e glândulas anexas que fazem parte do Sistema Digestório.; 1.2. Identificar a fisiologia da digestão.; 1.3. Separar os alimentos nos grupos de acordo com o guia alimentar brasileiro.; 2.1. Identificar os alimentos que compõem uma alimentação equilibrada, considerando a biodisponibilidade dos nutrientes.; 2.2. Identificar as consequências da alimentação inadequada e corrigir os erros alimentares de cardápios.; 2.3. Classificar os alimentos conforme a função de seus nutrientes.; 2.4. Selecionar os alimentos que devem compor a alimentação diária do homem, utilizando os guias alimentares vigentes.; 2.5. Citar os distúrbios nutricionais e os efeitos que provocam no funcionamento do organismo humano.;</p> <p>2.1. Identificar os alimentos que compõem uma alimentação equilibrada, considerando a biodisponibilidade dos nutrientes.; 2.4. Selecionar os alimentos que devem compor a alimentação diária do homem, utilizando os guias alimentares vigentes.; 2.5. Citar os distúrbios nutricionais e os efeitos que provocam no funcionamento do organismo humano.; 3.1 Informar condutas para prevenção de distúrbios alimentares.;</p> <p>2.6. Relacionar prebióticos e probióticos, visando à saúde do corpo humano.;</p> <p>2.1. Identificar os alimentos que compõem uma alimentação equilibrada, considerando a biodisponibilidade dos nutrientes.; 2.5. Citar os distúrbios nutricionais e os efeitos que provocam no funcionamento do organismo humano.; 2.6. Relacionar prebióticos e probióticos, visando à saúde do corpo humano.; 3.1 Informar condutas para prevenção de distúrbios alimentares.;</p>	<p>equilibrada.; 4.1. natureza, composição e funções dos alimentos e fontes de nutrientes.; 5. Conceitos gerais em Nutrição e Dietética.; 5.1. alimento, nutriente, dietética, alimentação, nutrição, metabolismo.; 6. Definição, estrutura e propriedades químicas, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, recomendações, doenças causadas por carência e excesso dos seguintes nutrientes.; 6.1. macronutrientes.; 6.2. micronutrientes.; 6.2.1. vitaminas lipossolúveis, hidrossolúveis e mineirais; 7. Alimentos probióticos e prebióticos.;</p> <p>1. Digestão dos alimentos.; 1.1. anatomia e fisiologia do sistema digestório; 2. Guias alimentares.; 2.1. histórico e pirâmide dos alimentos – brasileira e internacional; 3. Classificação dos alimentos segundo suas funções.; 3.1. grupos de alimentos.; 4. Princípios da alimentação equilibrada.; 4.1. natureza, composição e funções dos alimentos e fontes de nutrientes.; 5. Conceitos gerais em Nutrição e Dietética.; 5.1. alimento, nutriente, dietética, alimentação, nutrição, metabolismo.;</p> <p>5. Conceitos gerais em Nutrição e Dietética.; 5.1. alimento, nutriente, dietética, alimentação, nutrição, metabolismo.;</p> <p>3. Classificação dos alimentos segundo suas funções.; 3.1. grupos de alimentos.; 4. Princípios da alimentação equilibrada.; 4.1. natureza, composição e funções dos alimentos e fontes de nutrientes.;</p> <p>2. Guias alimentares.; 2.1. histórico e pirâmide dos alimentos – brasileira e internacional;</p> <p>1. Digestão dos alimentos.; 1.1. anatomia e fisiologia do sistema digestório;</p> <p>1. Digestão dos alimentos.; 1.1. anatomia e fisiologia do sistema digestório; 2. Guias alimentares.; 2.1. histórico e pirâmide dos alimentos – brasileira e internacional; 3. Classificação dos alimentos segundo suas funções.; 3.1. grupos de alimentos.; 4. Princípios da alimentação equilibrada.; 4.1. natureza, composição e funções dos alimentos e fontes de nutrientes.; 5. Conceitos gerais em Nutrição e Dietética.; 5.1. alimento, nutriente, dietética, alimentação, nutrição, metabolismo.;</p> <p>6. Definição, estrutura e propriedades químicas, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, recomendações, doenças causadas por carência e excesso dos seguintes nutrientes.; 6.1. macronutrientes.; 6.2. micronutrientes.; 6.2.1. vitaminas lipossolúveis, hidrossolúveis e mineirais;</p> <p>7. Alimentos probióticos e prebióticos.;</p> <p>6. Definição, estrutura e propriedades químicas, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, recomendações, doenças causadas por carência e excesso dos seguintes nutrientes.; 6.1. macronutrientes.; 6.2. micronutrientes.; 6.2.1. vitaminas lipossolúveis, hidrossolúveis e mineirais; 7. Alimentos probióticos e prebióticos.;</p>	<p>Avaliação diagnóstica individual.</p> <p>Aula expositiva dialogada; textos.</p> <p>Aula expositiva e dialogada; resolução de exercícios; simulações.</p> <p>Aula expositiva dialogada; prática em laboratório; seminário; vídeos.</p> <p>Aula expositiva dialogada; vídeos; ilustrações; simulados.</p> <p>Avaliação escrita individual; recuperações; sinopses.</p> <p>Aula expositiva dialogada; práticas em laboratório; Workshop; seminários.</p> <p>Aula expositiva dialogada; pesquisas.</p> <p>Avaliação escrita individual; recuperações; produção textual.</p>	<p>26/07/18</p> <p>01/08/18</p> <p>08/08/18</p> <p>09/08/18</p> <p>29/08/18</p> <p>12/09/18</p> <p>26/09/18</p> <p>29/11/18</p> <p>08/12/18</p>	<p>26/07/18</p> <p>02/08/18</p> <p>08/08/18</p> <p>23/08/18</p> <p>06/09/18</p> <p>20/09/18</p> <p>28/11/18</p> <p>29/11/18</p> <p>15/12/18</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

IV - Plano de Avaliação de Competências

Competências	Instrumento(s) e Procedimentos de Avaliação	Crterios de Desempenho	Evidências de Desempenho
--------------	---------------------------------------------	------------------------	--------------------------

1. Relacionar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.	Avaliação Escrita ; Observação Direta ; Outros ; Participação em Aula ; Simulações ;	Adequação ao Público Alvo ; Coerência/Coesão ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; Pertinência das Informações ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Atendimento às Normas ; Clareza na Expressão Oral e Escrita ; Adequação ao Público Alvo ; Coerência/Coesão ; Comunicabilidade ; Objetividade ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Pertinência das Informações ;	Assimilou as definições e elaborou de forma clara, concisa, com linguagem apropriada.
2. Relacionar a alimentação equilibrada com a manutenção da saúde, o bem-estar e a disposição para o trabalho.	Avaliação Escrita ; Lista de Exercícios ; Observação Direta ; Participação em Aula ; Produção Textual ; Seminário/Apresentação ;	Adequação ao Público Alvo ; Atendimento às Normas ; Criatividade na Resolução de Problemas ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Relacionamento de Conceitos ;	Coesão e Clareza
3. Analisar os princípios que devem nortear a alimentação humana, tendo como base a Ciência da Nutrição e as disponibilidades locais de alimentos.	Avaliação Escrita ; Lista de Exercícios ; Simulações ; Participação em Aula ; Produção Textual ; Observação Direta ; Outros ;		Discernimento para saber relacionar a teoria com a prática.

V – Plano de atividades docentes

Atividade Previstas	Projetos e Ações voltados à redução da Evasão Escolar	Atendimento a alunos por meio de ações e/ou projetos voltados à superação de defasagens de aprendizado ou em processo de Progressão Parcial	Preparo e correção de avaliações	Preparo de material didático	Participação em reuniões com Coordenador de Curso e/ou previstas em Calendário Escolar
Julho	Organização da atividade de integração e recepção dos alunos.		Elaborar a avaliação diagnóstica.	Traçar cronograma do PTD e pesquisar materiais para os procedimentos didáticos.	23 - Reunião de Planejamento
Agosto	07 - Atividade de Integração	Levantamento das lacunas de aprendizagem e organização da recuperação contínua.		Revisão do plano de aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	04 - Reunião Pedagógica
Setembro			Elaborar as avaliações escritas e de revisão contínua.	Revisão do plano de aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	01 - Reunião de Curso
Outubro				Revisão do plano de aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	01 e 02 - Conselho de Classe 06 - Reunião de Curso 27 - Reunião Pedagógica
Novembro	12 a 14 - Semana da Casa Aberta 24 - Atividades Culturais - reposição do dia 16		Elaborar as avaliações escritas e de revisão contínua.	Revisão do plano de aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	
Dezembro		Finalização das atividades.			01 - Reunião de Planejamento 19 - Conselho Final

VI – Material de Apoio Didático para Aluno (inclusive bibliografia)

- _____. Bibliografia sobre deficiência de micronutrientes no Brasil 1990-2000: Iodo e Bócio Endêmico. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2002c. Vol. 3.
- _____. Bibliografia sobre deficiência de micronutrientes no Brasil 1990-2000: Vitamina A. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2002b. v. 2b.
- _____. Nutrição e técnica Dietética. São Paulo: Manole, 2003. 412p.
- _____. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. Brasília: ANVISA; FINATEC/NUT-UnB, 2001.133p.
- MAHAM, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 13ª edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 1227 p.
- SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia. São Paulo, Editora Roca, Ed.2, 2014. 1168p.
- ARAÚJO, Maria Odete Dantas de; GUERRA, Thérbia Maria de Medeiros. Alimentos per capita. 2 ed. Natal: Editora Universitária, 1995.
- BENDER, Arnold E. Dicionário de nutrição e tecnologia de alimentos. Tradução de NEVES, Paulo Augusto et al. São Paulo: Livraria Roca Ltda, 1982.
- BENETTI, G. B. [organizadora]. Curso didático de Nutrição. v.1. São Caetano do Sul, SP: Editora Yendis, 2013.
- BORTOLI, M.C.M.; COZZOLINO, S.M.F. Vitamina E (tocoferol). In: Biodisponibilidade de Nutrientes. Barueri: Manole, 2009, p.319-339
- BRASIL, Ministério da Saúde. Carências de Micronutrientes. Brasília 2007. (Série caderno de Atenção Básica nº20).
- CARVALHO, M.A.; VANNUCHI, H. Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
- CHAVES, N. Nutrição básica e Aplicada. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1985.
- CHIARA, V.L.; SILVA, R.; JORGE, R.; BRASIL, A.P. Ácidos graxos trans: doenças cardiovasculares e saúde materno-infantil. Ver. Nutr, Campinas: 15(3):341-349, 2002
- COMINETTI, C.; COZZOLINO, S.M.F. Vitamina D. In: Biodisponibilidade de Nutrientes. Barueri: Manole, 2009, p.298-318
- COZZOLINO, S. M. F., [organizadora]. Biodisponibilidade de nutrientes. 3 ed. atual. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2009.
- CURI, R et al. Entendendo a gordura – Os ácidos graxos. Ed. Manole, 2002.
- FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. 9 ed. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 1998.
- GIBNEY, M.J.; VORSTER, H.H.; KOK, F.J. Introdução à nutrição humana. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2005.
- GUILLAND, Jean-Claude; LEQUEU, Bruno. As Vitaminas. 1 ed. Tradução de Oliveira, Édi. São Paulo: Editora Sarvier, 1982.
- HENDLER, S.S. A Enciclopédia de vitamina e minerais. Rio de Janeiro, Campus, 1997.
- HENRIQUES, G.S.; COZZOLINO, S.M.F. Ferro. In: Biodisponibilidade de Nutrientes, Barueri, SP: Manole, 2009, p. 569-596.
- Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia - 13ª Ed. 2013 Escott-Stump, Sylvia; Mahan, Kathleen L.; Raymond, Janice L.
- KRAUSE, L.K. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 8 ed. São Paulo: Roca, 1994.
- MAHANN; SCOTT-STUMP; RAYMIND. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13ª Edição. DUTRA-DE-OLIVEIRA; MARCHIINI. Ciências Nutricionais.

MARZZOCCO, A.; TORRES, B.B.T. Bioquímica Básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

MICHELAZZO, F.B.; COZZOLINO, S.M.F. Vitamina K. In: Biodisponibilidade de Nutrientes. Barueri: Manole, 2009, p.340-353.

NUTRIÇÃO CLINICA NO ADULTO Autor: CUPPARI, LILIAN 3ª Edição

Nutrição e Técnica Dietética (2ª Edição Revisada e Atualizada) de Sonia Tucunduva Philippi

Nutrição e técnica Dietética. São Paulo: Manole, 2003. 412p.

OLIVEIRA, José E.; MARCHINI, J. Sérgio. Ciências Nutricionais. Sarvier Editora: São Paulo, 2000.

ORNELLAS, Lieselotte. Técnica Dietética: seleção e Preparo. 8ª edição: São Paulo: Atheneu, 2010.

PACHECO, Manuela. Tabela de Composição Química dos Alimentos e Medidas Caseiras. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

PHILIPPI, S. T. et al.. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. In: CENTRO DE ESTUDOS DO LABORATÓRIO DE APTIDÃO FÍSICA DE SÃO CAETANO DO SUL. Folder... 2005b.

ROHEN Y. Atlas de Anatomia Humana. 5ed. São Paulo: Manole, 2002.

SÁ, Neide G. Nutrição e Dietética. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1990.

SANTOS, L. M. P. (Org). Bibliografia sobre deficiência de micronutrientes no Brasil 1990-2000: Anemia. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2002a. v. 2a.

SCHILLING, Magali. Qualidade em Nutrição. São Paulo: Livraria Varela, 1995.

SHILS, Maurice E.; OLSON, James A.; SHIKE, Moshe; ROSS, Catharine, A. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9 ed. São Paulo: Monole, 2003

SIZER, F.S.K. Nutrição: Conceitos e controvérsias. Barueri: Manole, 2003.

Tabela de Composição de Alimentos por Sonia Tucunduva Philippi.

TORRES, Elizabeth, A.F.S. Alimentos do milênio. São Paulo: Signus Ed, 2002.

TORRES, Elizabeth, A.F.S.; MACHADO, Flávia M.S. Alimentos em questão. São Paulo: Ponto Critico, 2001.

VANNUCHI, H.; CHIARELLO, P.G. Niacina. In: Biodisponibilidade de Nutrientes. Barueri: Manole, 2009, p. 422-435.

VITOLO, M.R.; CAMPAGNOLO, P.D.B; GAMA, C.M. Factors associated with risk of low dietary fiber intake in adolescents. J. Pediatr, 83 (1): 47-52, 2007.

WORD HEALTH ORGANIZATION/FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. Food and Nutrition Papers: Fats oils in human nutrition, Rome, 1995. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/V4700E/V4700E00.htm>, acesso dia 31/01/2010

WORD HEALTH ORGANIZATION/FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. Expert Consultation in Protein And Amino Acid Requirements in Human Nutrition, Geneva, Switzerland, 2002.

VII – Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares e/ou Atividades Extra

Atividade Extra

Leitura e interpretação de texto sobre Guias Alimentares

Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares

07/08 - Atividade de Integração

12 a 14/11 - Semana da Casa Aberta

VIII – Estratégias de Recuperação Contínua (para alunos com baixo rendimento/dificuldades de aprendizagem)

Os alunos observados com baixo rendimento serão focados diante da recuperação contínua do conteúdo, e se necessário, remanejados entre grupos para melhor aproveitamento e envolvimento.

Recuperação deverá ser imediata à detecção de uma falha para sanar as dificuldades do aluno (a) de forma a não comprometer o andamento do conteúdo.

Os alunos que não atingirem as habilidades e competências exigidas pela disciplina, receberão exercícios e atividades de reforço em sala de aula, assim como uma dedicação mais voltada, no que diz respeito às explicações dos pontos a serem melhorados.

Compreenderá atividades diversas, de acordo com o conteúdo a ser revisto, como: Pesquisa e Apresentação Escrita/Oral; Elaboração de Projetos Técnicos; Avaliação Escrita Individual; Sinopses de Consultas bibliográficas; Portfólios; Entrevistas; Esclarecimento de Dúvidas

IX – Identificação:

Nome do Professor MILENA TICIANELI DE OLIVEIRA ;

Assinatura

Data

02/08/2018

X – Parecer do Coordenador de Curso:

Plano de Trabalho Docente está de acordo com as orientações.

Nome do Coordenador:

Assinatura:

Data:

23/08/18

Data e ciência do Coordenador Pedagógico

XI - Replanejamento

Data

Descrição

Imprimir