

## 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:	Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA		
Componente Curricular:	Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional		
Módulo:	3	C. H. Semanal:	2,00
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.**

- Analisar as normas da Vigilância Sanitária para garantir a segurança alimentar.
- Aplicar as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos, de acordo com a legislação sanitária vigente.
- Avaliar a qualidade e as características sensoriais de alimentos e acompanhar procedimentos culinários de preparações.
- Diferenciar os tipos de conservação dos alimentos, relacionar as técnicas de conservação e interpretar a legislação de rotulagem nutricional.
- Identificar as doenças transmitidas por alimentos e sua prevenção.
- Selecionar procedimentos básicos de higienização visando a biossegurança dos manipuladores, à qualidade e à sanidade dos alimentos.

**II – Competências, Habilidades e Bases Tecnológicas do Componente Curricular**

## Competências

1. Diferenciar os tipos de conservação dos alimentos.
2. Relacionar as técnicas de conservação com os diferentes tipos de alimentos, visando a segurança alimentar.
3. Interpretar a legislação rotulagem nutricional.

## Habilidades

- 1.1. Identificar o estado de conservação dos alimentos.
- 1.2. Empregar os princípios de conservação de alimentos.
- 2.1. Identificar os aditivos alimentares e seu impacto na saúde humana.
- 2.2. Identificar os diferentes tipos de embalagens.
- 3.1. Aplicar as legislações pertinentes às normas de rotulagem.
- 3.2. Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas.
- 3.3. Relacionar itens dos rótulos nutricionais para atendimento das normas regulatórias.
- 3.4. Calcular a rotulagem nutricional.
- 3.5. Identificar informações para orientação de modo de preparo nos rótulos.

## Bases Tecnológicas

1. Princípios de industrialização de alimentos.
2. Métodos para a conservação dos alimentos:
  - 2.1. indicadores de estado de conservação dos alimentos.
3. Embalagens alimentares.
4. Fraudes em alimentos.
5. Rotulagem nutricional:
  - 5.1. ANVISA, Regulamento Técnico Mercosul.
6. Cálculo das informações nutricionais.
7. Desenvolvimento de rótulos alimentares.
8. Rotulagem de alimentos para fins especiais:
  - 8.1. produtos diet, light, para celíacos, fenilcetonúricos;
  - 8.2. intolerância à lactose, alimentos funcionais, probióticos, prebióticos, simbióticos e transgênicos.
9. Certificação de qualidade em produtos:
  - 9.1. selos de qualidade.

**III – Procedimento Didático e Cronograma de Desenvolvimento**

Habilidades	Bases Tecnológicas	Procedimentos Didáticos	De	Até
1.1. Identificar o estado de conservação dos alimentos.; 1.2. Empregar os princípios de conservação de alimentos.; 2.1. Identificar os aditivos alimentares e seu impacto na saúde humana.; 2.2. Identificar os diferentes tipos de embalagens.; 3.1. Aplicar as legislações pertinentes às normas de rotulagem.; 3.2. Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas.; 3.3. Relacionar itens dos rótulos nutricionais para atendimento das normas regulatórias.; 3.4. Calcular a rotulagem	1. Princípios de industrialização de alimentos.; 2. Métodos para a conservação dos alimentos.; 2.1. indicadores de estado de conservação dos alimentos.; 3. Embalagens alimentares.; 4. Fraudes em alimentos.; 5. Rotulagem nutricional.; 5.1. ANVISA, Regulamento Técnico Mercosul.; 6. Cálculo das informações nutricionais.; 7. Desenvolvimento de rótulos alimentares.; 8. Rotulagem de alimentos para fins especiais.; 8.1. produtos diet, light, para celíacos, fenilcetonúricos.; 8.2. intolerância à lactose, alimentos funcionais, probióticos, prebióticos, simbióticos e	Apresentação: alunos, professores e bases tecnológicas do componente curricular e Avaliação Diagnóstica.	03/08/18	03/08/18

<p>nutricional.; 3.5. Identificar informações para orientação de modo de preparo nos rótulos.;</p> <p>1.1. Identificar o estado de conservação dos alimentos.; 1.2. Empregar os princípios de conservação de alimentos.;</p> <p>1.1. Identificar o estado de conservação dos alimentos.; 1.2. Empregar os princípios de conservação de alimentos.;</p> <p>2.1. Identificar os aditivos alimentares e seu impacto na saúde humana.; 2.2. Identificar os diferentes tipos de embalagens.;</p> <p>3.1. Aplicar as legislações pertinentes às normas de rotulagem.; 3.2. Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas.;</p> <p>1.1. Identificar o estado de conservação dos alimentos.; 1.2. Empregar os princípios de conservação de alimentos.; 2.1. Identificar os aditivos alimentares e seu impacto na saúde humana.; 2.2. Identificar os diferentes tipos de embalagens.; 3.1. Aplicar as legislações pertinentes às normas de rotulagem.; 3.2. Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas.;</p> <p>3.1. Aplicar as legislações pertinentes às normas de rotulagem.; 3.2. Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas.; 3.3. Relacionar itens dos rótulos nutricionais para atendimento das normas regulatórias.; 3.4. Calcular a rotulagem nutricional.; 3.5. Identificar informações para orientação de modo de preparo nos rótulos.;</p> <p>3.2. Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas.; 3.3. Relacionar itens dos rótulos nutricionais para atendimento das normas regulatórias.; 3.4. Calcular a rotulagem nutricional.; 3.5. Identificar informações para orientação de modo de preparo nos rótulos.;</p> <p>3.1. Aplicar as legislações pertinentes às normas de rotulagem.; 3.2. Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas.; 3.3. Relacionar itens dos rótulos nutricionais para atendimento das normas regulatórias.;</p> <p>3.1. Aplicar as legislações pertinentes às normas de rotulagem.; 3.2. Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas.; 3.3. Relacionar itens dos rótulos nutricionais para atendimento das normas regulatórias.; 3.4. Calcular a rotulagem nutricional.; 3.5. Identificar informações para orientação de modo de preparo nos rótulos.;</p> <p>1.1. Identificar o estado de conservação dos alimentos.; 1.2. Empregar os princípios de conservação de alimentos.; 2.1. Identificar os aditivos alimentares e seu impacto na saúde humana.; 2.2. Identificar os diferentes tipos de embalagens.; 3.1. Aplicar as legislações pertinentes às normas de rotulagem.; 3.2. Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas.;</p> <p>1.1. Identificar o estado de conservação dos alimentos.; 1.2. Empregar os princípios de conservação de alimentos.; 2.1. Identificar os aditivos alimentares e seu impacto na saúde humana.; 2.2. Identificar os diferentes tipos de embalagens.; 3.1. Aplicar as legislações pertinentes às normas de rotulagem.; 3.2. Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas.;</p>	transgênicos.; 9. Certificação de qualidade em produtos.;	9.1. selos de qualidade.;				
	1. Princípios de industrialização de alimentos.;			Aula expositiva dialogada; vídeos.	10/08/18	10/08/18
	2. Métodos para a conservação dos alimentos.; 2.1. indicadores de estado de conservação dos alimentos.;			Aula expositiva dialogada; brainstorming; prática em sala.	17/08/18	17/08/18
	3. Embalagens alimentares.;			Aula expositiva dialogada; prática em sala; resolução de exercícios.	24/08/18	24/08/18
	4. Fraudes em alimentos.; 5. Rotulagem nutricional.;			Aula expositiva dialogada; resolução de exercícios; brainstorming.	31/08/18	31/08/18
	1. Princípios de industrialização de alimentos.; 2. Métodos para a conservação dos alimentos.; 2.1. indicadores de estado de conservação dos alimentos.; 3. Embalagens alimentares.; 4. Fraudes em alimentos.; 5. Rotulagem nutricional.;			Avaliação escrita individual; brainstorming.	14/09/18	21/09/18
	5.1. ANVISA, Regulamento Técnico Mercosul.;					
	6. Cálculo das informações nutricionais.; 7. Desenvolvimento de rótulos alimentares.;			Aula expositiva dialogada; resolução de exercícios; simulações; prática em sala.	28/09/18	09/11/18
	8. Rotulagem de alimentos para fins especiais.; 8.1. produtos diet, light, para celíacos, fenilcetonúricos.; 8.2. intolerância à lactose, alimentos funcionais, probióticos, prebióticos, simbióticos e transgênicos.;			Aula expositiva dialogada; brainstorming.	16/11/18	16/11/18
	9. Certificação de qualidade em produtos.;					
9.1. selos de qualidade.;			Aula expositiva dialogada; brainstorming.	23/11/18	23/11/18	
6. Cálculo das informações nutricionais.; 7. Desenvolvimento de rótulos alimentares.;						
8. Rotulagem de alimentos para fins especiais.; 8.1. produtos diet, light, para celíacos, fenilcetonúricos.; 8.2. intolerância à lactose, alimentos funcionais, probióticos, prebióticos, simbióticos e transgênicos.;			Avaliação escrita individual; brainstorming.	30/11/18	07/12/18	
9. Certificação de qualidade em produtos.;						
9.1. selos de qualidade.;						
1. Princípios de industrialização de alimentos.; 2. Métodos para a conservação dos alimentos.; 2.1. indicadores de estado de conservação dos alimentos.; 3. Embalagens alimentares.; 4. Fraudes em alimentos.; 5. Rotulagem nutricional.;						
5.1. ANVISA, Regulamento Técnico Mercosul.;						
6. Cálculo das informações nutricionais.; 7. Desenvolvimento de rótulos alimentares.;						
8. Rotulagem de alimentos para fins especiais.; 8.1. produtos diet, light, para celíacos, fenilcetonúricos.; 8.2. intolerância à lactose, alimentos funcionais, probióticos, prebióticos, simbióticos e transgênicos.;						
9. Certificação de qualidade em produtos.;						
9.1. selos de qualidade.;			Portfólio; brainstorming.	14/12/18	14/12/18	

#### IV - Plano de Avaliação de Competências

Competências	Instrumento(s) e Procedimentos de Avaliação	Crítérios de Desempenho	Evidências de Desempenho
1. Diferenciar os tipos de conservação dos alimentos.	Avaliação Escrita ; Lista de Exercícios ; Simulações ; Participação em Aula ; Observação Direta ; Outros ;	Relacionamento de Conceitos ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Pertinência das Informações ; Organização ; Execução do Produto ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; Coerência/Coesão ;	Identificar e empregar o estado de conservação dos alimentos.
2. Relacionar as técnicas de conservação com os diferentes tipos de alimentos, visando a segurança alimentar.	Avaliação Escrita ; Lista de Exercícios ; Observação Direta ; Outros ; Participação em Aula ; Simulações ;	Relacionamento de Conceitos ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Pertinência das Informações ; Organização ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; Coerência/Coesão ; Atendimento às Normas ;	Relacionar itens dos rótulos nutricionais para atendimento das normas regulatórias.
3. Interpretar a legislação rotulagem nutricional.	Avaliação Escrita ; Lista de Exercícios ; Observação Direta ; Outros ; Simulações ;	Atendimento às Normas ; Coerência/Coesão ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; Organização ; Pertinência das Informações ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ;	Identificar informações para orientação de modo de preparo nos rótulos.

#### V – Plano de atividades docentes

Atividade Previstas	Atendimento a alunos por	Participação em
---------------------	--------------------------	-----------------

	Projetos e Ações voltados à redução da Evasão Escolar	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	reuniões com Coordenador de Curso e/ou previstas em Calendário Escolar
Julho	Organizar as atividades de integração e recepção dos alunos.		Elaborar a avaliação diagnóstica.	Traçar o cronograma do PTD e pesquisar materiais para os procedimentos didáticos.	23 - Reunião de Planejamento.
Agosto	07 - Atividade de Integração. Aplicação da Avaliação Diagnóstica para levantamento das lacunas de aprendizagem.	Levantamento das lacunas de aprendizagem e organização da recuperação contínua das mesmas.		Revisão do Plano de Aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	04 - Reunião Pedagógica.
Setembro	Reduzir os possíveis focos de resistência e conflitos.		Elaborar as avaliações escritas e de recuperação contínua.	Revisão do Plano de Aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	01 - Reunião de Curso.
Outubro		Acompanhamento efetivo da realização das lacunas de aprendizagem		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 16/11		Elaborar as avaliações escritas e de recuperação contínua.	Revisão do Plano de Aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	
Dezembro		Finalização das atividades.		Revisão do Plano de Aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	01 - Reunião de Planejamento. 19 - Conselho Final.

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

Agência Nacional de Vigilância Sanitária-www.anvisa.gov.br

BENETTI, G. B. [organizadora]. Curso didático de Nutrição. v.3. São Caetano do Sul, SP: Editora Yendis, 2013.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Guia de Bolso do Consumidor Saudável. Brasília 2008. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/ff67d5004745965d9e29de3fbc4c6735/guia\\_bolso.pdf?MOD=AJPERES](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/ff67d5004745965d9e29de3fbc4c6735/guia_bolso.pdf?MOD=AJPERES)

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Informe técnico N. 49, de 11 de abril de 2012. Esclarecimentos sobre a Fenilcetonúria. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/ed46110041ec0e4a9f33bf3e2b7e7e4d/Informe+T%C3%A9cnico+n.+49%2C+de+11+de+abril+de+2012+-+Esclarecimentos+>

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Manual de orientação aos consumidores: Educação para o Consumo Saudável. Brasília. 2008. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/662e6700474587f39179d53fbc4c6735/manual\\_consumidor.pdf?MOD=AJPERES](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/662e6700474587f39179d53fbc4c6735/manual_consumidor.pdf?MOD=AJPERES)

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA RDC Nº. 163, DE 17 DE AGOSTO DE 2006. ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS (COMPLEMENTAÇÃO DAS RESOLUÇÕES RDC Nº359/2003 E RDC Nº360/2003). DISPONÍVEL em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/782cbc004b>

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/36bf398047457db389d8dd3fbc4c6735/RDC\\_259.pdf?MOD=AJPERES](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/36bf398047457db389d8dd3fbc4c6735/RDC_259.pdf?MOD=AJPERES)

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 27, de 13 de fevereiro de 2004. Resolução para Alimentos à Base de Cereais para Alimentação Infantil a extensão de uso de aditivos alimentares coadjuvantes de tecnologia. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/46f>

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/1c2998004bc50d62a671ffbc>

BRASIL. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO). Portaria nº 157, de 19 de agosto de 2002. Regulamento Técnico Metroológico estabelece a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/w>

EVANGELISTA, Jose. Tecnologia de alimentos. 2. ed. Sao Paulo: Atheneu, 2005. 652 p.

FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: Principios e Praticas. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

GAVA, Altanir Jaime (Autor). Principios de tecnologia de alimentos. Sao Paulo: Nobel, 1984. 284 p. II.

GERÊNCIA DE PRODUTOS ESPECIAIS (GEPESP); GERÊNCIA GERAL DE ALIMENTOS (GGALI). Rotulagem nutricional de Alimentos. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2010.

Instituto de Defesa do Consumidor-www.idec.org.br

ISHIMOTO, Emilia Y., NACIF, Márcia de Araújo Leite. Propaganda e marketing na informação nutricional. Brasil Alimentos, n.11, nov/dez, 2001, p.28-33

Leis de rotulagem disponíveis em Agência Nacional de Vigilância Sanitária - [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br).

LIMA, Claudio Ramos. Manual Prático de Controle de Qualidade. Sao Paulo: Livraria varela, 2001.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento -[www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br)

Ministério da Saúde-[www.saude.gov.br](http://www.saude.gov.br)

NEVES, Leandro Camargo. Manual pos-colheita da fruticultura brasileira. Londrina: EDUEL, 2009.

ORDONEZ, Juan A. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos. S?o Paulo: Artmed, 2005

PAZINATO, Beatriz Contusio et al. Processamento Artesanal do Tomate. 2.ed. Campinas: Coordenadoria de Assistencia Tecnica Integral, 2005.

PROCON/SP-[www.procon.sp.gov.br](http://www.procon.sp.gov.br)

Resolução ANVISA RDC nº 359/2003.

Resolução ANVISA RDC nº 360/2003.

Resolução RDC nº 163, 17 de agosto de 2006.

Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação às indústrias de Alimentos - 2º versão/ Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Universidade de Brasília - Brasília: Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Universidade de Brasília, 2005.

SILVA, Joao Andrade (Autor). Topicos da Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Varela, 2000. 227 p  
 Videos, apostila elaborada pela Anvisa e material de apoio enviado pelo Centro Paula Souza, exercicios praticos

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

Atividade Extra

Desenvolvimento da informação nutricional de um produto.

Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares

07/08 - Atividade de Integração.

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

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.

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.

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, a serem desenvolvidas individualmente ou coletivamente, com a orientação do professor sempre que necessário.

O professor avaliará, através dos instrumentos já citados, o sucesso da recuperação com conseqüente superação das falhas detectadas.

## IX – Identificação:

Nome do Professor MILENA TICIANELI DE OLIVEIRA ;

Assinatura

Data

28/07/2018

## 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