

## 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:	Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar		
Módulo:	3	C. H. Semanal:	8,00
Professor:	DIOGO ROBERTO FARIA VENEZIAN ;		

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

- Avaliar a qualidade e as características sensoriais de alimentos e acompanhar procedimentos culinários de preparações.
- Efetuar o planejamento, organização e supervisionar serviços de alimentação e nutrição.
- Realizar inquérito alimentar, identificando as necessidades nutricionais, acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais e realizar planos de orientação nutricional.
- Aplicar treinamentos e capacitar manipuladores de alimentos sobre Boas Práticas de Manipulação e procedimentos operacionais.

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

## Competências

1. Detectar a rotina do ambiente hospitalar, visando à gestão do serviço de nutrição.
2. Interpretar as prescrições dietéticas estabelecidas para cada dieta, reconhecendo os fatores culturais e emocionais que interferem no consumo alimentar, associando ao porcionamento e à estrutura de cada dieta, para a composição da refeição.
3. Distinguir as características das dietas de rotina, modificadas e especiais, relacionando-as aos tratamentos dietoterápicos.
4. Controlar e avaliar os procedimentos culinários, realizados em cozinha dietética, à luz da técnica dietética, da dietoterapia e das normas sanitárias vigentes.

## Habilidades

- 1.1. Consultar os prontuários dos pacientes para transcrição de dietas prescritas.
- 1.2. Utilizar linguagem adequada aos diversos níveis de entendimento, na comunicação com paciente e com equipe de trabalho.
- 2.1. Aplicar a anamnese alimentar, utilizando as técnicas de relacionamento humano e abordagem individual de pacientes.
- 2.2. Manter o respeito ao doente e o sigilo profissional.
- 2.3. Detectar preferências alimentares, fatores culturais e religiosos que possam interferir no consumo alimentar.
- 3.1. Indicar alimentos e preparações permitidas, para cada alteração fisiopatológica, de acordo com a prescrição dietética.
- 3.2. Selecionar os alimentos e/ou preparações para substituições e ajustes nos componentes da dieta.
- 4.1. Conferir procedimentos culinários em cozinha dietética.
- 4.2. Organizar e monitorar a execução do porcionamento dos alimentos e/ou preparações, componentes das dietas orais e dietas enterais.

## Bases Tecnológicas

1. Conceitos gerais:
  - 1.1. definição de dietoterapia:
    - 1.1.1. objetivos, classificação;
    - 1.1.2. prontuário de paciente, prescrição dietética, identificação das necessidades nutricionais, anamnese alimentar, técnicas de comunicação e de abordagem do paciente
  - 1.2. manual de dietas:
    - 1.2.1. características, indicações, alimentos permitidos, proibidos e modelo de dietas
2. Elaboração de dietas de rotina, rotinas modificadas e especiais
3. Terapia nutricional:
  - 3.1. nutrição enteral;
  - 3.2. conceitos, indicações, vias de acesso, tipos de fórmulas, vantagens e desvantagens;
  - 3.3. nutrição parenteral:
    - 3.3.1. noção de via de acesso, profissional responsável pela administração e controle, relação com a UND
4. Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas do Sistema Digestório e anexos:
  - 4.1. dietoterapia nas enfermidades orais;
  - 4.2. dietoterapia nas enfermidades esofágicas;
  - 4.3. esofagite de refluxo e hérnia de hiato;
  - 4.4. dietoterapia nas enfermidades gástricas:
    - 4.4.1. gastrite, úlcera péptica
  - 4.5. dietoterapia nas enfermidades intestinais:
    - 4.5.1. Síndrome de Dumping;
    - 4.5.2. Obstipação e diarreia;
    - 4.5.3. Síndromes de Má Absorção (intolerância à lactose, esprú celíaco e doença diverticular).
5. Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas das glândulas anexas:
  - 5.1. fígado:
    - 5.1.1. hepatite e cirrose hepática

- 5.2. pâncreas:  
5.2.1. pancreatite
- 5.3. vesícula:  
5.3.1. litíase biliar
6. Distúrbios do peso:  
6.1. obesidade e baixo peso
7. Sistema Endócrino:  
7.1. principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas:  
7.1.1. diabetes e suas complicações
8. Sistema Cardiovascular:  
8.1. noções de anatomia e fisiologia;  
8.2. principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas na:  
8.2.1. Insuficiência Cardíaca Congestiva;  
8.2.2. Hipertensão Arterial Sistêmica;  
8.2.3. Dislipidemias;  
8.2.4. Aterosclerose.
9. Sistema Excretor:  
9.1. noções de anatomia e fisiologia;  
9.2. principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas na:  
9.2.1. Insuficiência Renal Aguda;  
9.2.2. Insuficiência Renal Crônica;  
9.2.3. Litíase Renal
10. Sistema Respiratório:  
10.1. noções de anatomia e fisiologia;  
10.2. principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas na:  
10.2.1. Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC)
11. Sistema Imunológico:  
11.1. noções de anatomia e fisiologia;  
11.2. principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas na:  
11.2.1. AIDS, Alergia Alimentar
12. Dietoterapia nas enfermidades neoplásicas
13. Dietoterapia nas:  
13.1. queimaduras, gota, febre.

### III – Procedimento Didático e Cronograma de Desenvolvimento

Habilidades	Bases Tecnológicas	Procedimentos Didáticos	De	Até
1.1. Consultar os prontuários dos pacientes para transcrição de dietas prescritas.; 1.2. Utilizar linguagem adequada aos diversos níveis de entendimento, na comunicação com paciente e com equipe de trabalho.; 2.1. Aplicar a anamnese alimentar, utilizando as técnicas de relacionamento humano e abordagem individual de pacientes.; 2.2. Manter o respeito ao doente e o sigilo profissional.; 2.3. Detectar preferências alimentares, fatores culturais e religiosos que possam interferir no consumo alimentar.; 3.1. Indicar alimentos e preparações permitidas, para cada alteração fisiopatológica, de acordo com a prescrição dietética.; 3.2. Selecionar os alimentos e/ ou preparações para substituições e ajustes nos componentes da dieta.; 4.1. Conferir procedimentos culinários em cozinha dietética.; 4.2. Organizar e monitorar a execução do porcionamento dos alimentos e/ ou preparações, componentes das dietas orais e dietas enterais.;	1. Conceitos gerais;; 1.1. definição de dietoterapia;; 1.1.1. objetivos, classificação;; 1.1.2. prontuário de paciente, prescrição dietética, identificação das necessidades nutricionais, anamnese alimentar, técnicas de comunicação e de abordagem do paciente; 1.2. manual de dietas;; 1.2.1. características, indicações, alimentos permitidos, proibidos e modelo de dietas;	Aula expositiva dialogada; Estudo de caso; Estudo dirigido e aulas orientadas;	23/07/18	10/08/18
3.1. Indicar alimentos e preparações permitidas, para cada alteração fisiopatológica, de acordo com a prescrição dietética.; 3.2. Selecionar os alimentos e/ ou preparações para substituições e ajustes nos componentes da dieta.; 4.1. Conferir procedimentos culinários em cozinha dietética.; 4.2. Organizar e monitorar a execução do porcionamento dos alimentos e/ ou preparações, componentes das dietas orais e dietas enterais.;	2. Elaboração de dietas de rotina, rotinas modificadas e especiais;	Aula expositiva dialogada, Aula prática em Laboratório de Técnica Dietética Estudo de caso; Estudo dirigido e aulas orientadas; Resolução de exercícios.	13/08/18	31/08/18
3.1. Indicar alimentos e preparações permitidas, para cada alteração fisiopatológica, de acordo com a prescrição dietética.; 3.2. Selecionar os alimentos e/ ou preparações para substituições e ajustes nos componentes da dieta.; 4.1. Conferir procedimentos culinários em cozinha dietética.; 4.2. Organizar e monitorar a execução do porcionamento dos alimentos e/ ou preparações,	3. Terapia nutricional;; 3.1. nutrição enteral;; 3.2. conceitos, indicações, vias de acesso, tipos de fórmulas, vantagens e desvantagens;; 3.3. nutrição parenteral;; 3.3.1. noção de via de acesso, profissional responsável pela administração e controle, relação com a UND;	Aula expositiva dialogada, Aula prática em Laboratório de Técnica Dietética Estudo de caso; Estudo dirigido e aulas orientadas; Resolução de exercícios.	03/09/18	18/09/18

<p>componentes das dietas orais e dietas enterais.;</p> <p>3.1. Indicar alimentos e preparações permitidas, para cada alteração fisiopatológica, de acordo com a prescrição dietética.; 3.2. Selecionar os alimentos e/ ou preparações para substituições e ajustes nos componentes da dieta.;</p> <p>4.1. Conferir procedimentos culinários em cozinha dietética.; 4.2. Organizar e monitorar a execução do porcionamento dos alimentos e/ ou preparações, componentes das dietas orais e dietas enterais.;</p>	<p>4. Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas do Sistema Digestório e anexos;; 4.1. dietoterapia nas enfermidades orais;; 4.2. dietoterapia nas enfermidades esofágicas;; 4.3. esofagite de refluxo e hérnia de hiato;; 4.4. dietoterapia nas enfermidades gástricas;; 4.4.1. gastrite, úlcera péptica; 4.5. dietoterapia nas enfermidades intestinais;; 4.5.1. Síndrome de Dumping;; 4.5.2. Obstipação e diarreia;; 4.5.3. Síndromes de Má Absorção (intolerância à lactose, esprú celiaco e doença diverticular).; 5. Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas das glândulas anexas;; 5.1. fígado;; 5.1.1. hepatite e cirrose hepática; 5.2. pâncreas;; 5.2.1. pancreatite; 5.3. vesícula;; 5.3.1. litíase biliar;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; Aula prática em Laboratório de Técnica Dietética; Estudo de caso; Estudo dirigido e aulas orientadas; Resolução de exercícios; Leitura de periódicos; Seminários e Palestra com Profissionais da área.</p>	<p>19/09/18 05/10/18</p>
<p>3.1. Indicar alimentos e preparações permitidas, para cada alteração fisiopatológica, de acordo com a prescrição dietética.; 3.2. Selecionar os alimentos e/ ou preparações para substituições e ajustes nos componentes da dieta.;</p> <p>4.1. Conferir procedimentos culinários em cozinha dietética.; 4.2. Organizar e monitorar a execução do porcionamento dos alimentos e/ ou preparações, componentes das dietas orais e dietas enterais.;</p>	<p>6. Distúrbios do peso;; 6.1. obesidade e baixo peso;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; Aula prática em Laboratório de Técnica Dietética; Estudo de caso; Estudo dirigido e aulas orientadas; Resolução de exercícios; Leitura de periódicos; Seminários e Palestra com Profissionais da área.</p>	<p>08/10/18 15/10/18</p>
<p>3.1. Indicar alimentos e preparações permitidas, para cada alteração fisiopatológica, de acordo com a prescrição dietética.; 3.2. Selecionar os alimentos e/ ou preparações para substituições e ajustes nos componentes da dieta.;</p> <p>4.1. Conferir procedimentos culinários em cozinha dietética.; 4.2. Organizar e monitorar a execução do porcionamento dos alimentos e/ ou preparações, componentes das dietas orais e dietas enterais.;</p>	<p>9. Sistema Excretor;; 9.1. noções de anatomia e fisiologia;; 9.2. principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas na;; 9.2.1. Insuficiência Renal Aguda;; 9.2.2. Insuficiência Renal Crônica;; 9.2.3. Litíase Renal;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; Aula prática em Laboratório de Técnica Dietética; Estudo de caso; Estudo dirigido e aulas orientadas; Resolução de exercícios; Leitura de periódicos; Seminários e Palestra com Profissionais da área.</p>	<p>01/11/18 07/11/18</p>
<p>3.1. Indicar alimentos e preparações permitidas, para cada alteração fisiopatológica, de acordo com a prescrição dietética.; 3.2. Selecionar os alimentos e/ ou preparações para substituições e ajustes nos componentes da dieta.;</p> <p>4.1. Conferir procedimentos culinários em cozinha dietética.; 4.2. Organizar e monitorar a execução do porcionamento dos alimentos e/ ou preparações, componentes das dietas orais e dietas enterais.;</p>	<p>10. Sistema Respiratório;; 10.1. noções de anatomia e fisiologia;; 10.2. principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas na;; 10.2.1. Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC);</p>	<p>Aula expositiva dialogada; Aula prática em Laboratório de Técnica Dietética; Estudo de caso; Estudo dirigido e aulas orientadas; Resolução de exercícios; Leitura de periódicos; Seminários e Palestra com Profissionais da área.</p>	<p>08/11/18 14/11/18</p>
<p>3.1. Indicar alimentos e preparações permitidas, para cada alteração fisiopatológica, de acordo com a prescrição dietética.; 3.2. Selecionar os alimentos e/ ou preparações para substituições e ajustes nos componentes da dieta.;</p> <p>4.1. Conferir procedimentos culinários em cozinha dietética.; 4.2. Organizar e monitorar a execução do porcionamento dos alimentos e/ ou preparações, componentes das dietas orais e dietas enterais.;</p>	<p>7. Sistema Endócrino;; 7.1. principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas;; 7.1.1. diabetes e suas complicações;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; Aula prática em Laboratório de Técnica Dietética; Estudo de caso; Estudo dirigido e aulas orientadas; Resolução de exercícios; Leitura de periódicos; Seminários e Palestra com Profissionais da área.</p>	<p>16/10/18 22/10/18</p>
<p>3.1. Indicar alimentos e preparações permitidas, para cada alteração fisiopatológica,</p>	<p>8. Sistema Cardiovascular;; 8.1. noções de anatomia e fisiologia;; 8.2. principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas na;; 8.2.1. Insuficiência Cardíaca Congestiva;; 8.2.2. Hipertensão Arterial Sistêmica;; 8.2.3. Dislipidemias;; 8.2.4. Aterosclerose.;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; Aula prática em Laboratório de Técnica Dietética; Estudo de caso; Estudo dirigido e aulas orientadas; Resolução de exercícios; Leitura de periódicos; Seminários e Palestra com Profissionais da área.</p>	<p>23/10/18 31/10/18</p>
<p>3.1. Indicar alimentos e preparações permitidas, para cada alteração fisiopatológica,</p>	<p>11. Sistema Imunológico;; 11.1. noções de anatomia e fisiologia;; 11.2. principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas na;; 11.2.1. AIDS, Alergia Alimentar;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; Aula prática em Laboratório de Técnica</p>	<p>15/11/18 23/11/18</p>

<p>de acordo com a prescrição dietética.; 3.2. Selecionar os alimentos e/ ou preparações para substituições e ajustes nos componentes da dieta.;</p> <p>4.1. Conferir procedimentos culinários em cozinha dietética.; 4.2. Organizar e monitorar a execução do porcionamento dos alimentos e/ ou preparações, componentes das dietas orais e dietas enterais.;</p>		<p>Dietética; Estudo de caso; Estudo dirigido e aulas orientadas; Resolução de exercícios; Leitura de periódicos; Seminários e Palestra com Profissionais da área.</p>
<p>3.1. Indicar alimentos e preparações permitidas, para cada alteração fisiopatológica, de acordo com a prescrição dietética.; 3.2. Selecionar os alimentos e/ ou preparações para substituições e ajustes nos componentes da dieta.;</p> <p>4.1. Conferir procedimentos culinários em cozinha dietética.; 4.2. Organizar e monitorar a execução do porcionamento dos alimentos e/ ou preparações, componentes das dietas orais e dietas enterais.;</p>	<p>12. Dietoterapia nas enfermidades neoplásicas;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; Aula prática em Laboratório de Técnica Dietética; Estudo de caso; Estudo dirigido e aulas orientadas; Resolução de exercícios; Leitura de periódicos; Seminários e Palestra com Profissionais da área.</p> <p>26/11/18 30/11/18</p>
<p>3.1. Indicar alimentos e preparações permitidas, para cada alteração fisiopatológica, de acordo com a prescrição dietética.; 3.2. Selecionar os alimentos e/ ou preparações para substituições e ajustes nos componentes da dieta.;</p> <p>4.1. Conferir procedimentos culinários em cozinha dietética.; 4.2. Organizar e monitorar a execução do porcionamento dos alimentos e/ ou preparações, componentes das dietas orais e dietas enterais.;</p>	<p>13. Dietoterapia nas; 13.1. queimaduras, gota, febre.;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; Aula prática em Laboratório de Técnica Dietética; Estudo de caso; Estudo dirigido e aulas orientadas; Resolução de exercícios; Leitura de periódicos; Seminários e Palestra com Profissionais da área.</p> <p>03/12/18 07/12/18</p>
<p>1.1. Consultar os prontuários dos pacientes para transcrição de dietas prescritas.; 1.2. Utilizar linguagem adequada aos diversos níveis de entendimento, na comunicação com paciente e com equipe de trabalho.;</p> <p>2.1. Aplicar a anamnese alimentar, utilizando as técnicas de relacionamento humano e abordagem individual de pacientes.;</p> <p>2.2. Manter o respeito ao doente e o sigilo profissional.;</p> <p>2.3. Detectar preferências alimentares, fatores culturais e religiosos que possam interferir no consumo alimentar.;</p> <p>3.1. Indicar alimentos e preparações permitidas, para cada alteração fisiopatológica, de acordo com a prescrição dietética.;</p> <p>3.2. Selecionar os alimentos e/ ou preparações para substituições e ajustes nos componentes da dieta.;</p> <p>4.1. Conferir procedimentos culinários em cozinha dietética.;</p> <p>4.2. Organizar e monitorar a execução do porcionamento dos alimentos e/ ou preparações, componentes das dietas orais e dietas enterais.;</p>	<p>1. Conceitos gerais: 1.1. definição de dietoterapia; 1.1.1. objetivos, classificação; 1.1.2. prontuário de paciente, prescrição dietética, identificação das necessidades nutricionais, anamnese alimentar, técnicas de comunicação e de abordagem do paciente; 1.2. manual de dietas; 1.2.1. características, indicações, alimentos permitidos, proibidos e modelo de dietas; 2. Elaboração de dietas de rotina, rotinas modificadas e especiais; 3. Terapia nutricional; 3.1. nutrição enteral; 3.2. conceitos, indicações, vias de acesso, tipos de fórmulas, vantagens e desvantagens; 3.3. nutrição parenteral; 3.3.1. noção de via de acesso, profissional responsável pela administração e controle, relação com a UND; 4. Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas do Sistema Digestório e anexos; 4.1. dietoterapia nas enfermidades orais; 4.2. dietoterapia nas enfermidades esofágicas; 4.3. esofagite de refluxo e hérnia de hiato; 4.4. dietoterapia nas enfermidades gástricas; 4.4.1. gastrite, úlcera péptica; 4.5. dietoterapia nas enfermidades intestinais; 4.5.1. Síndrome de Dumping; 4.5.2. Obstipação e diarreia; 4.5.3. Síndromes de Má Absorção (intolerância à lactose, esprú celiaco e doença diverticular).;</p> <p>5. Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas das glândulas anexas; 5.1. fígado; 5.1.1. hepatite e cirrose hepática; 5.2. pâncreas; 5.2.1. pancreatite; 5.3. vesícula; 5.3.1. litíase biliar; 6. Distúrbios do peso; 6.1. obesidade e baixo peso; 7. Sistema Endócrino; 7.1. principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas; 7.1.1. diabetes e suas complicações; 8. Sistema Cardiovascular; 8.1. noções de anatomia e fisiologia; 8.2. principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas na; 8.2.1. Insuficiência Cardíaca Congestiva; 8.2.2. Hipertensão Arterial Sistêmica; 8.2.3. Dislipidemias; 8.2.4. Aterosclerose; 9. Sistema Excretor; 9.1. noções de anatomia e fisiologia; 9.2. principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas na; 9.2.1. Insuficiência Renal Aguda; 9.2.2. Insuficiência Renal Crônica; 9.2.3. Litíase Renal; 10. Sistema Respiratório; 10.1. noções de anatomia e fisiologia; 10.2. principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas na; 10.2.1. Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC); 11. Sistema Imunológico; 11.1. noções de anatomia e fisiologia; 11.2. principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas na; 11.2.1. AIDS, Alergia Alimentar; 12. Dietoterapia nas enfermidades neoplásicas; 13. Dietoterapia nas; 13.1. queimaduras, gota, febre.;</p>	<p>Avaliação escrita individual; recuperações; produção textual.</p> <p>10/12/18 14/12/18</p>

#### IV - Plano de Avaliação de Competências

Competências	Instrumento(s) e Procedimentos de Avaliação	Critérios de Desempenho	Evidências de Desempenho
<p>1. Detectar a rotina do ambiente hospitalar, visando à gestão do serviço de nutrição.</p>	<p>Lista de Exercícios ; Observação Direta ; Avaliação Escrita ;</p>	<p>Cumprimento das Tarefas Individuais ; Objetividade ; Organização ; Comunicabilidade ; Relacionamento de Conceitos ;</p>	<p>Assimilou as definições e elaborou de forma clara, concisa, com linguagem apropriada.</p>
<p>2. Interpretar as prescrições dietéticas estabelecidas para cada dieta, reconhecendo os fatores culturais e emocionais que interferem no consumo alimentar, associando ao porcionamento e à</p>	<p>Trabalho/Pesquisa ; Lista de Exercícios ; Participação em Aula ;</p>	<p>Interatividade, Cooperação e Colaboração ; Comunicabilidade ; Atendimento às Normas ; Relacionamento de Conceitos ;</p>	<p>Desempenho e clareza de acordo com o conteúdo exposto</p>

estrutura de cada dieta, para a composição da refeição.

3. Distinguir as características das dietas de rotina, modificadas e especiais, relacionando-as aos tratamentos dietoterápicos.

Avaliação Prática ; Avaliação Escrita ; Estudo de Caso ; Lista de Exercícios ; Seminário/Apresentação ; Relatório ; Participação em Aula ;

Atendimento às Normas ; Clareza na Expressão Oral e Escrita ; Interatividade, Cooperação e Colaboração ; Organização ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Relacionamento de Conceitos ; Relacionamento de Ideias ; Argumentação Consistente ;

Discernimento para saber relacionar a teoria com a prática.

4. Controlar e avaliar os procedimentos culinários, realizados em cozinha dietética, à luz da técnica dietética, da dietoterapia e das normas sanitárias vigentes.

Avaliação Prática ; Observação Direta ; Seminário/Apresentação ; Relatório ; Simulações ; Trabalho/Pesquisa ;

Atendimento às Normas ; Criatividade na Resolução de Problemas ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; Execução do Produto ; Interatividade, Cooperação e Colaboração ; Interlocução: Ouvir e Ser Ouvido ; Objetividade ; Organização ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Relacionamento de Conceitos ;

Desempenho/domínio e clareza de acordo com o conteúdo exposto

## 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	Atividades de Integração (07/08)	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		Levantamento das lacunas de aprendizagem e organização da recuperação contínua.		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	Participação e Organização da Casa Aberta (12 - 14/11) Atividades Culturais (21/11) reposição referente ao dia 16/11		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)

A.S.P.E.N. American Society for Parenteral and Enteral Nutrition. Enteral Nutrition Practice Recommendations. Journal of Parenteral and Enteral Nutrition. 2009.

AUGUSTO, Lúcia P.; ALVES, Denise C.; MANANARINO, Ida C.; GERUDE, Maurício; Terapia Nutricional – Atheneu - 1ed São Paulo 1995.

CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição e Metabolismo: Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015

CARUSO, Lúcia ; SIMONY, Rosana F. ; SILVA, Ana Lúcia N. D. ; Dietas Hospitalares uma Abordagem na Prática Clínica. 1ed Atheneu São Paulo 2005

CLAUDINO, Angélica M; ZANELLA, Maria T. Transtornos alimentares – Guia de medicina ambulatorial e hospitalar UNIFESP. 1 ed Manole São Paulo 2005

CORMILLOT, Alberto. O Colesterol: O que é, quando afeta nossa saúde e como fazer para controlá-lo. São Paulo: Editora Caras, 2002.

Fresenius Kabi. Cetodieta na Doença Renal Crônica – Cuidados com a alimentação e dicas de preparo. Barueri

GUYTON, Arthur C. Tratado de Fisiologia Médica. 11 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

IKEMORI, Eloisa H. A. , MATOS, Luciene A. ; Manual de Dietas do Hospital do Câncer A. C. Camargo. 1ed Atheneu São Paulo 2007

Instituto Nacional de Câncer - Estimativa 2010: incidência de câncer no Brasil / Instituto Nacional de Câncer. – Rio de Janeiro:INCA, 2009. Instituto Nacional de Câncer. Consenso nacional de nutrição oncológica. / Instituto Nacional de Câncer. – Rio de Janeiro: INCA, 2009.

JESUS, Neide de ; Manual de Dietas Hospital Universitário Professor Edgar Santos. 2 ed Edfba Salvador 2003

Monteiro LTB, Cândido LMB. Fenilcetonúria no Brasil: evolução e casos – Rev. Nutr., Campinas, 19(3):381-387, maio/ jun., 2006

PEMBERTON, Cecília M; GASTINEAU, Clifford F; Manual de Dietas da Clínica Mayo. 1ed Roca São Paulo 1988

PUJOL, Ana Paula. Nutrição aplicada à Estética. Rio de Janeiro: Rubio, 2011

SANTOS, Andréia F L dos; Guia Prático – Dietas Enterais. 1ed Atheneu São Paulo 2006 Gerência de Nutrição e Dietética Hospital Israelita Albert Einstein - Protocolo de Conduta Dietética – Dezembro 2000.

SBD. Tratamento e acompanhamento do Diabetes Mellitus – Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes. 2007 Josefinia Bressan R. Monteiro. et al. Sociedade Brasileira de Diabetes.Manual Oficial de Contagem de Carboidratos. Triangulo editora 2003

Sociedade Brasileira de Cardiologia. Arquivos Brasileiros de Cardiologia - Volume 88, Suplemento 1, Abril 2007 Fernandes CA, Bezerra OMPA. Nutrition therapy for chronic obstructive pulmonary disease and related nutritional complications. J Bras Pneumol. 2006;32(5):461-71

WAITZBERG, Dan L. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica. 4d. Volume 1, São Paulo: Atheneu, 2009

WAITZBERG, Dan L; DIAS, Maria Carolina G; Guia Básico de Terapia Nutricional – Manual de Boas Práticas. 1ed Atheneu São Paulo 2005

CUPPARI, L. Guias de medicina ambulatorial e hospitalar – Nutrição – Nutrição clínica do adulto.

MAHAM, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 13ª edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

CUPPARI, L. Guia de nutrição: Nutrição Clínica no adulto. Barueri, SP: Editora Manole, 2002.

SHILLS, ME et al. Nutrição moderna na saúde e doença. 2ª ed., Barueri-SP: Manole, 2009.

CHEMIM SEABRA DA SILVA, SM; MURA, JP. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007.

MEZOMMO, Augusto A. Serviço de Pronto-socorro do Paciente. Centro Universitário São Camilo de Desenvolvimento em Administração da Saúde. São Paulo: União social Camiliana, 1991

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

Atividade Extra

Elaboração de Manual de Dietas Hospitalares

Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares

Projeto Casa Aberta

Visita Técnica em um hospital do município de Bauri

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

A recuperação contínua e individual com o objetivo de suprir as necessidades e/ou atividades com rendimento insatisfatório para que o (a) aluno (a) desenvolva as habilidades e competências propostas nesse plano. Pesquisas direcionadas individuais e em grupo; Avaliação prática, escrita ou oral.

## IX – Identificação:

Nome do Professor **DIOGO ROBERTO FARIA VENEZIAN ;**

Assinatura

Data

24/08/2018

## X – Parecer do Coordenador de Curso:

Plano de Trabalho Docente está de acordo com as orientações.

Nome do Coordenador:

Assinatura:

Data:

27/08/18

\_\_\_\_\_  
Data e ciência do Coordenador Pedagógico

## XI - Replanejamento

Data

Descrição

Imprimir