

PLANO SEMESTRAL DE ENSINAGEM

ESCOLA	CURSO	PERÍODO/ANO
SAÚDE	NUTRIÇÃO	3º/2023.1
MÓDULO DE APRENDIZAGEM	DOCENTE (S)	
PLANEJAMENTO E CÁLCULO DE DIETA	GRABRIELLY SOBRAL NEIVA	

CRÉDITOS/ CARGA HORÁRIA						
CRÉDITOS	TEÓRICA (h)	PRÁTICA (h)	TDE (h)	DIGITAL (h)	EXTENSÃO (h)	TOTAL (h)
04	40h	20h	20h	--	--	80h

EMENTA
Planejamento e elaboração de planos dietéticos e orientação nutricional para adultos e idosos saudáveis, considerando as recomendações nutricionais específicas, as dimensões biopsicossociais, culturais e os hábitos alimentares desses indivíduos, bem como os aspectos sensoriais dos alimentos e/ou preparações.

CÓDIGO DA COMPETÊNCIA (CC)	COMPETÊNCIAS/PERFIL DO EGRESSO
CG01	Atuar consciente e sistematicamente para a manutenção da saúde, bem-estar e qualidade de vida das pessoas, famílias e comunidade, considerando aspectos éticos, políticos, espirituais, sociais, culturais, econômicos, ambientais e biológicos, para o desempenho adequado das atividades profissionais.
CG04	Demonstrar disposição, autocrítica e compromisso pessoal com o ato de aprender continuamente e apresentar as soluções mais adequadas para os problemas dos indivíduos e grupos populacionais, o desenvolvimento e/ou transformação da realidade estudada
CG08	Agir de modo ético em todo e qualquer contexto e nestes fazer uso do raciocínio lógico, analítico e visão sistêmica para interpretar fenômenos oriundos do mundo do trabalho, resolver problemas, dar orientações, tomar decisões assumindo as responsabilidades decorrentes das mesmas
CE01	Atuar multi, inter e transdisciplinarmente, identificar dados e condições clínicas dos sujeitos e grupos, desenvolvendo atenção dietética em todos os níveis de atenção, com ações preventivas e curativas, individuais e coletivas, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população, com vistas a promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais
CE02	Reconhecer-se como educador em saúde, atuando em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.

PROCEDIMENTOS PARA ABORDAR A RELAÇÃO FÉ E ENSINO

BAHIA
Serão observadas as virtudes da gratidão, bom humor, satisfação, bem-estar, postura otimista e contentamento, durante o desenvolvimento das atividades realizadas na sala de aula.

UNIDADES DE APRENDIZAGEM

- Métodos de avaliação do consumo alimentar – Qualitativos e Quantitativos
- Parâmetros quantitativos e qualitativos para o planejamento alimentar – Guias Alimentares
- Guia Alimentar da População Brasileira
- Recomendações de macronutrientes e micronutrientes (*Dietary reference intakes: DRI*)
- Características físico-químicas da dieta geral (fracionamento, volume, densidade, temperatura)
- Modificações físicas da dieta (branda, pastosa, semilíquida e líquida)
- Cálculos para o planejamento dietético
- Avaliação e educação alimentar e nutricional para adultos saudáveis
- Planejamento dietético para adultos saudáveis
- Cardápio equivalente e substituições

ESTRATÉGIAS DE ENSINAGEM

As estratégias de ensinagem presentes neste módulo, pautam-se no protagonismo e autonomia discente, à medida que as aprendizagens são construídas. Deste modo, são incorporados os elementos de referência do currículo, tais como: flexibilidade, interdisciplinaridade, transversalidade, replicabilidade e transferibilidade. A diversidade de estratégias se dá a partir da relação entre as evidências das competências e as unidades de aprendizagem. Para a potencialização da aprendizagem, nesse módulo, foi incorporado o Trabalho Discente Efetivo (TDE), que contribui para a sincronicidade entre teoria e prática e fomenta a autonomia e processos investigativos, conquanto há progressão dos estudos. Espera-se que fazendo uso das estratégias descritas a seguir e do detalhamento do TDE, os estudantes aprendam de modo ativo e duradouro. Vale ressaltar, que considerando os ritmos individuais e os processos de construção grupal, serão garantidas as acessibilidades comunicacional, digital, instrumental e metodológica.

AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação é compreendida neste módulo numa perspectiva formativa, incluídos processos de monitoramento e automonitoramento da aprendizagem, TDE e outros instrumentos, tendo em vista o desenvolvimento progressivo de competências, com pontuação máxima de 10 pontos.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- GALISA, Mônica Santiago; COSTA, Andréa Fraga Guimarães. **Cálculos nutricionais**: análise e planejamento dietético. São Paulo: Editora Payá, 2018. p.128 [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=263790

- BAHIA
- MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause alimentos, nutrição & dietoterapia**. Tradução de Natalia Rodrigues Pereira. 12. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2010. 1351 p., il., 28 cm. Bibliografia. ISBN 978-85-352-2984-4. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=271966
 - CUPPARI, Lilian. **Nutrição clínica no adulto**. 4. ed. Barueri: Manole, 2019. Livro Digital - MB. (1 recurso online). ISBN 9788520464106. Disponível em: http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=280200

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- VITOLLO, Márcia Regina. **Nutrição**. Da gestação ao Envelhecimento. 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca]. http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=184299
- COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 6. ed. atual., ampl Barueri: Manole, 2020. Livro Digital - MB. (1 recurso online). ISBN 9786555761115. Disponível em: http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=278643
- WAITZBERG, D.L. Et al. Gasto Energético e Cálculo de Necessidades calórico-protéicas. In: Waitzberg, D.L. **Nutrição Enteral e Parenteral na Prática Clínica**, 2ª ed., São Paulo: Atheneu, 1997. cap. 16, p:166-173.
- WAITZBERG, D.L. Nutrientes. In: Waitzberg, D.L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**, 4ª ed., São Paulo: Atheneu, 2009. p: 2-148.
- PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Tabela de composição de alimentos**: suporte para decisão nutricional. 5. ed. Barueri: http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=280795
- Manole, 2016. Livro Digital - MB. (1 recurso online). ISBN 9788520449837. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520449837>.
- FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 1997. [Recurso eletrônico, disponível em Minha Biblioteca] http://biblioteca.iaene.br/index.asp?codigo_sophia=2584

REFERÊNCIAS PARA APOIO/APROFUNDAMENTO

- Meneguci, R., Pupin Silvério, A., Teixeira Bazuco, G., Martins Di Santis, G. ., Nicoletti Merotti, I., Pupin Silvério, A. C., & Lidiane Paula A. Miranda. (2021). CONHECIMENTO SOBRE OS ASPECTOS NUTRICIONAIS QUE ENVOLVEM A DIETA VEGETARIANA. *RECIMA21 - Revista Científica Multidisciplinar - ISSN 2675-6218*, 2(9), e29719. <https://doi.org/10.47820/recima21.v2i9.719>
- Araújo, J. G. C. de, Arruda, I. K. G. de, Diniz, A. da S., Rocha, L. P., & de Andrade Silva, S. R. (2021). QUALIDADE DA DIETA DE IDOSOS NO BRASIL. *Estudos Interdisciplinares Sobre O Envelhecimento*, 26(2). <https://doi.org/10.22456/2316-2171.70383>

BAHIA

- MONTEIRO, Carlos Augusto. **Guia alimentar para a população brasileira**. . Brasília: MS. Disponível em:
<http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>. Acesso em: 30 jan. 2023. , 2014