Plano de Ensino-Aprendizagem

Roteiro de Atividades

Curso: Nutrição e Metabolismo – FMRP-USP

|  |  |
| --- | --- |
| CÓDIGO | NOME DA DISCIPLINA |
| RNM4420 | Oficina Terapêutica do Gosto |

|  |  |
| --- | --- |
| Período(s) de oferecimento | 23/07 a 03/10/2019 |
| CARGA HORÁRIA | |
| PRESENCIAL | 30h |
| ESTUDO DIRIGIDO | 15h |
| TOTAL | 45h |

**CONTEXTO:**

A Oficina Terapêutica do Gosto é transdisciplinar, uma vez que atravessa e resgata conceitos e habilidades desenvolvidos em diversas disciplinas do Curso de Nutrição e Metabolismo da FMRP-USP. Trata-se de uma disciplina que permite que o estudante exercite sua criatividade no desenvolvimento de preparações alimentares com finalidade terapêutica (via nutrientes ou compostos bioativos dos alimentos), que auxiliem na atenuação de sintomas gastrointestinais de pacientes com quimioterapia e que sejam agradáveis do ponto de vista sensorial. Além disso, o estudante treina a administração do trabalho em equipe (planejamento, organização e supervisão) no laboratório de Técnica Dietética para a produção dos suplementos com adequada qualidade nutricional e higiênico-sanitária. Outra habilidade que é treinada é a argumentação em defesa do suplemento alimentar elaborado (em relação às versões industrializadas com propriedades semelhantes) e a elaboração de material de divulgação de acordo com as legislações pertinentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. As habilidades desenvolvidas nessa disciplina são de grande relevância na formação profissional do nutricionista, uma vez que podem ser aplicadas em diferentes contextos e campos de prática da área de Alimentação e Nutrição.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

1. Desenvolver produtos alimentares inovadores com finalidades terapêuticas (complementar necessidades nutricionais, atenuar sintomas gastrointestinais de pacientes em quimioterapia e ser agradável do ponto de vista sensorial).
2. Administrar o trabalho em equipe na produção dos produtos alimentares: planejamento do produto, compras, divisão de responsabilidades, cuidados higiênico-sanitários, cálculos nutricionais e custo.
3. Elaborar material de divulgação do produto e preparar argumentação crítica em defesa do produto desenvolvido.

**Template 2: ROTEIRO DA DISCIPLINA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Roteiro de Atividades - 2019/2** | | | | | | | | | |
| **CURSO: Nutrição e Metabolismo** | | | | **COORDENADOR DA DISCIPLINA: Camila Cremonezi Japur** | | | | |
| **CÓDIGO: RNM4420** | | | **ANO: 2019** | **NOME DA DISCIPLINA** Oficina Terapêutica do Gosto | | | | |
| **Data** | **Horário** | **Local** | **Turma** | **Tema da atividade** | **Objetivos de Aprendizagem/ Resultados esperados** | **Estratégias de Ensino & Aprendizagem** | **Docente responsável** |
| 23/jul | 3º feira (16h-17h) | S.4 | Turmas D, E e F | Apresentação da disciplina | Compreender a dinâmica da disciplina e atividades a serem desenvolvidas. | Aula teórica expositiva dialogada | Camila Cremonezi Japur |
| 30/jul | 3º feira (16h-17h) | Pró-Aluno | Turmas E e F | Planejamento das preparações | Definir receita, aplicar cálculos nutricionais e custos, planejar atividade prática e distribuição aos pacientes | Crédito trabalho | Camila Cremonezi Japur |
| 01/ago | 5º feira (13h - 18h) | Pró-Aluno | Turmas E e F | Planejamento das preparações | Definir receita, aplicar cálculos nutricionais e custos, planejar atividade prática e distribuição aos pacientes | Crédito trabalho | Camila Cremonezi Japur |
| 06/ago | 3º feira (16h-17h) | S.5 | Sofia, Laura, Thais, Marina, Ana Beatriz | Apresentação produto desenvolvido (Sofia - 3) | Apresentar produto alimentar desenvolvido e planejamento de produção no laboratório | Aula teórica expositiva dialogada / avaliação e devolutiva | Camila Cremonezi Japur |
| 08/ago | 5º feira (13h - 18h) | Lab. Técnica Dietética | Sofia, Laura, Thais, Marina, Ana Beatriz | Preparo e distribuição dos produtos desenvolvidos | Preparar e distribuir os produtos alimentares desenvolvidos | Aula prática | Camila Cremonezi Japur |
| 13/ago | 3º feira (16h-17h) | S.5 | Sofia, Laura, Thais, Marina, Gabriel | Apresentação produto desenvolvido (Laura - 1 e Thais -2)/ apresentação dos resultados (Sofia) | Apresentar produto alimentar desenvolvido e planejamento de produção no laboratório | Aula teórica expositiva dialogada / avaliação e devolutiva | Camila Cremonezi Japur |
| 15/ago | 5º feira (13h - 18h) | S.38 | Sofia, Laura, Thais, Marina, Gabriel | Preparo e distribuição dos produtos desenvolvidos | Preparar e distribuir os produtos alimentares desenvolvidos | Aula prática | Camila Cremonezi Japur |
| 20/ago | 3º feira (16h-17h) | S.6 | Sofia, Laura, Thais, Marina, Ana Luiza | Apresentação produto desenvolvido (Marina - 3) / apresentação dos resultados (Laura e Thais) | Apresentar produto alimentar desenvolvido e planejamento de produção no laboratório | Aula teórica expositiva dialogada / avaliação e devolutiva | Camila Cremonezi Japur |
| 22/ago | 5º feira (13h - 18h) | S.38 | Sofia, Laura, Thais, Marina, Ana Luiza | Preparo e distribuição dos produtos desenvolvidos | Preparar e distribuir os produtos alimentares desenvolvidos | Aula prática | Camila Cremonezi Japur |
| 27/ago | 3º feira (16h-17h) | S.5 | Bruna, Sofia, Laura, Thais, Gabriel | Apresentação produto desenvolvido (Gabriel - 2) / apresentação dos resultados (Marina) | Apresentar produto alimentar desenvolvido e planejamento de produção no laboratório | Aula teórica expositiva dialogada / avaliação e devolutiva | Camila Cremonezi Japur |
| 29/ago | 5º feira (13h - 18h) | S.38 | Bruna, Sofia, Laura, Thais, Gabriel | Preparo e distribuição dos produtos desenvolvidos | Preparar e distribuir os produtos alimentares desenvolvidos | Aula prática | Camila Cremonezi Japur |
| 03/set | 3º feira (15h-18h) | S.4 | Turma F + Marina e Gabriel / Turma D | Elaboração do relatório final / Planejamento das preparações | Escrever relatório do produto alimentar desenvolvido / Definir receita, aplicar cálculos nutricionais e custos, planejar atividade prática e distribuição aos pacientes | Crédito trabalho | Camila Cremonezi Japur |
| 05/set | 5º feira (13h - 18h) | S.38 | Turma F + Marina e Gabriel / Turma D | Elaboração do relatório final / Planejamento das preparações | Escrever relatório do produto alimentar desenvolvido / Definir receita, aplicar cálculos nutricionais e custos, planejar atividade prática e distribuição aos pacientes | Crédito trabalho | Camila Cremonezi Japur |
| 10/set | 3º feira (16h-17h) | S.5 | Ana Beatriz, Ana Luiza, Bruna, Marina | Apresentação produto desenvolvido (Ana Luiza - 1) | Apresentar produto alimentar desenvolvido e planejamento de produção no laboratório | Aula teórica expositiva dialogada / avaliação e devolutiva | Camila Cremonezi Japur |
| 12/set | 5º feira (13h - 18h) | S.38 | Ana Beatriz, Ana Luiza, Bruna, Marina | Preparo e distribuição dos produtos desenvolvidos | Preparar e distribuir os produtos alimentares desenvolvidos | Aula prática | Camila Cremonezi Japur |
| 17/set | 3º feira (16h-17h) | S.5 | Ana Beatriz, Ana Luiza, Bruna, Gabriel | Apresentação produto desenvolvido (Ana Beatriz - 2) / apresentação dos resultados (Ana Luiza) | Apresentar produto alimentar desenvolvido e planejamento de produção no laboratório | Aula teórica expositiva dialogada / avaliação e devolutiva | Camila Cremonezi Japur |
| 19/set | 5º feira (13h - 18h) | S.38 | Ana Beatriz, Ana Luiza, Bruna, Gabriel | Preparo e distribuição dos produtos desenvolvidos | Preparar e distribuir os produtos alimentares desenvolvidos | Aula prática | Camila Cremonezi Japur |
| 24/set | 3º feira (16h-17h) | S.5 | Ana Beatriz, Ana Luiza, Bruna, Gabriel | Apresentação produto desenvolvido (Bruna -1) / apresentação dos resultados (Ana Beatriz) | Apresentar produto alimentar desenvolvido e planejamento de produção no laboratório | Aula teórica expositiva dialogada / avaliação e devolutiva | Camila Cremonezi Japur |
| 26/set | 5º feira (13h - 18h) | S.38 | Ana Beatriz, Ana Luiza, Bruna, Gabriel | Preparo e distribuição dos produtos desenvolvidos | Preparar e distribuir os produtos alimentares desenvolvidos | Aula prática | Camila Cremonezi Japur |
| 01/out | 3º feira (16h-17h) | S.5 | Turma D e Bruna | Elaboração do relatório final | Escrever relatório do produto alimentar desenvolvido | Crédito trabalho | Camila Cremonezi Japur |
| 03/out | 5º feira (13h - 18h) | S.38 | Turma D e Bruna | Elaboração do relatório final | Escrever relatório do produto alimentar desenvolvido | Crédito trabalho | Camila Cremonezi Japur |

**REFERÊNCIAS para leitura:**

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o **regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional”.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 dez. 2003. Ed. 251, Seção 1, p. 28.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução RDC n.360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o r**egulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, Ed. 251, Seção 1, p. 33.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014. Aprova sobre o **regulamento técnico de boas práticas para os serviços de alimentação**.Diário Oficial da União, Brasília, DF, 01 out. 2015. Ed. 189, Seção 1, p. 51.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução RDC nº 21, de 13 de maio de 2015. Aprova o **regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral**.Diário Oficial da União, Brasília, DF, 15 mai. 2015. Ed. 91, Seção 1, p. 28.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução RDC nº 22, de 13 de maio de 2015. Aprova o **regulamento técnico de compostos de nutrientes e de outras substâncias para fórmulas para nutrição enteral e dá outras providências.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 15 mai. 2015. Ed. 91, Seção 1, p. 31.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução RDC nº 239, de 26 de julho de 2018. Estabelece **os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em suplementos alimentares.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 27 jul. 2018. Ed. 144, Seção 1, p. 90.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução RDC nº 240, de 26 de julho de 2018. Dispõe sobre **as categorias de alimentos e embalagens dispensadas e com obrigatoriedade de registro sanitário.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 27 jul. 2018. Ed. 144, Seção 1, p. 96.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução RDC nº 241, de 26 de julho de 2018. Dispõe sobre **os requisitos para comprovação da segurança e dos benefícios à saúde dos probióticos para uso em alimentos.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 27 jul. 2018. Ed. 144, Seção 1, p. 97.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução RDC nº 242, de 26 de julho de 2018. Regulamenta **o registro de vitaminas, minerais, aminoácidos e proteínas de uso oral, classificados como medicamentos específicos**.Diário Oficial da União, Brasília, DF, 27 jul. 2018. Ed. 144, Seção 1, p. 97.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução RDC nº 243, de 26 de julho de 2018. Dispõe sobre **os requisitos sanitários dos suplementos alimentares.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 27 jul. 2018. Ed. 144, Seção 1, p. 100.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Instrução Normativa - IN nº 28, de 26 de julho de 2018. Estabelece **as listas de constituintes, de limites de uso, de alegações e de rotulagem complementar dos suplementos alimentares.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 27 jul. 2018. Ed. 144, Seção 1, p. 141.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o **regulamento técnico sobre Boas Práticas para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 abr. 2013. Seção 1, p. 32-35.

CALIXTO-LIMA, L. et al. Dietetic management in gastrointestinal complications from antimalignant chemotherapy. **Nutricion hospitalaria**, v. 27, n. 1, 2012.

ENRIQUEZ-FERNÁNDEZ, Blanca E. et al. Sensory preferences of supplemented food products among cancer patients: a systematic review. **Supportive Care in Cancer**, p. 1-17, 2019.

KOUROUNIOTIS, S. et al. The importance of taste on dietary choice, behaviour and intake in a group of young adults. **Appetite**, v. 103, p. 1-7, 2016.

MOODY, Karen M. et al. A randomized trial of the effectiveness of the neutropenic diet versus food safety guidelines on infection rate in pediatric oncology patients. **Pediatric blood & cancer**, v. 65, n. 1, p. e26711, 2018.

VAN SEBILLE, Ysabella ZA et al. Management of mucositis during chemotherapy: from pathophysiology to pragmatic therapeutics. **Current oncology reports**, v. 17, n. 11, p. 50, 2015.