

Plano de Ensino-Aprendizagem (PEA)

ELEMENTOS DE IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA	
Curso	Nutrição e Metabolismo – FMRP-USP
Código e nome da disciplina	RNM4420 – Oficina Terapêutica do Gosto
Período de oferecimento	07/03 a 30/11
Coordenadores	Camila Cremonezi Japur
Docentes	Camila Cremonezi Japur

CARGA HORÁRIA (para o estudante, uma vez que a disciplina é dividida em turmas)	
Teórica	8h
Prática	8h
Hora Trabalho	29h
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 em tratamento quimioterápico 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 suplementos 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.

MATRIZ DE COMPETÊNCIAS

O que será aprendido?	Como será aprendido?	Como será avaliado?
<ul style="list-style-type: none">- Cognitivos: integração de conteúdos aprendidos em disciplinas anteriores.- Habilidades: Desenvolvimento e administração da produção de suplementos alimentares.- Atitudinais: Responsabilidade, pontualidade, respeito ao grupo, autonomia, iniciativa, colaboração, ética e empatia.	<ul style="list-style-type: none">- Planejamento e organização da apresentação com o suplemento desenvolvido.- Elaboração do suplemento alimentar e do material de divulgação.- Discussão das atitudes necessárias para garantir trabalho em grupo harmônico e também segurança do suplemento alimentar do ponto de vista higiênico sanitário ao cliente.	<ul style="list-style-type: none">- Cognitivos: Avaliação do conteúdo teórico apresentado para justificar a escolha de ingredientes, finalidade terapêutica, adequação nutricional e de rotulagem de acordo com legislação e do relatório final.- Habilidades: Avaliação do produto desenvolvido e material de divulgação.- Atitudinais: Observação da apresentação teórica e da atividade prática e feedback. <p>Todos os critérios de avaliação detalhados da apresentação teórica, atividade prática e relatório final com as devidas pontuações serão apresentados ao estudante no primeiro dia da disciplina.</p> <p>As devolutivas ocorrerão ao final das apresentações nas aulas teóricas e apresentação dos resultados práticos.</p>

Roteiro de Atividades - 2023

CURSO: Nutrição e Metabolismo				COORDENADOR DA DISCIPLINA: Camila Cremonezi Japur					
CÓDIGO: RNM4420			ANO: 2023	NOME DA DISCIPLINA Oficina Terapêutica do Gosto					
Data	Horário		Local	Turma	Tema da atividade	Objetivos de Aprendizagem/ Resultados esperados	Estratégias de Ensino & Aprendizagem	A aula pode ser ministrada em EaD?	Docente responsável
07/mar	3º f.	14h-16h	2B	Grupo A (06/03 a 14/04)	Apresentação dos projetos - alunos 1 e 2	Apresentar os projetos dos suplementos alimentares.	Aula teórica expositiva dialogada / Avaliação e devolutiva	Não	Camila Japur
14/mar	3º f.	14h-16h	1D		Apresentação dos projetos - aluno 3, 4 e 5	Apresentar os projetos dos suplementos alimentares.	Aula teórica expositiva dialogada / Avaliação e devolutiva	Não	Camila Japur
16/mar	5º f.	14h-18h	Lab TD		Desenvolvimento dos produtos - aluno 1	Preparar os suplementos alimentares.	Aula prática	Não	Camila Japur
23/mar	5º f.	14h-18h	Lab TD		Desenvolvimento dos produtos - aluno 2	Preparar os suplementos alimentares.	Aula prática	Não	Camila Japur
28/mar	3º f.	14h-16h	1E		Apresentação dos resultados - alunos 1 e 2	Apresentar resultados e discutir com docente e colegas sobre os produtos elaborados.	Aula teórica expositiva dialogada / Avaliação e devolutiva	Não	Camila Japur
30/mar	5º f.	14h-18h	Lab TD		Desenvolvimento dos produtos - aluno 3	Preparar os suplementos alimentares.	Aula prática	Não	Camila Japur
06/abr	5º f.	14h-18h	Lab TD		Desenvolvimento dos produtos - alunos 4 e 5	Preparar os suplementos alimentares.	Aula prática	Não	Camila Japur

11/abr	3º f.	14h-16h	1A		Apresentação dos resultados - alunos 3,4 e 5	Apresentar resultados e discutir com docente e colegas sobre os produtos elaborados.	Aula teórica expositiva dialogada / Avaliação e devolutiva	Não	Camila Japur
18/abr	3º f.	até as 18h	Moodle		Relatório final	Redigir o relatório contendo a proposta, desenvolvimento e resultados com discussão sobre suplemento elaborado.	Avaliação e devolutiva	Sim	Camila Japur
18/abr	3º f.	14h-16h	1D	Grupo B (17/04 a 26/05)	Apresentação dos projetos - alunos 1 e 2	Apresentar os projetos dos suplementos alimentares.	Aula teórica expositiva dialogada / Avaliação e devolutiva	Não	Camila Japur
25/abr	3º f.	14h-16h	1D		Apresentação dos projetos - alunos 3 e 4	Apresentar os projetos dos suplementos alimentares.	Aula teórica expositiva dialogada / Avaliação e devolutiva	Não	Camila Japur
27/abr	5º f.	14h-18h	Lab TD		Desenvolvimento dos produtos - aluno 1	Preparar os suplementos alimentares.	Aula prática	Não	Camila Japur
04/mai	5º f.	14h-18h	Lab TD		Desenvolvimento dos produtos - aluno 2	Preparar os suplementos alimentares.	Aula prática	Não	Camila Japur
09/mai	3º f.	14h-16h	1B		Apresentação dos resultados - alunos 1 e 2	Apresentar resultados e discutir com docente e colegas sobre os produtos elaborados.	Aula teórica expositiva dialogada / Avaliação e devolutiva	Não	Camila Japur
11/mai	5º f.	14h-18h	Lab TD		Desenvolvimento dos produtos - aluno 3	Preparar os suplementos alimentares.	Aula prática	Não	Camila Japur
18/mai	5º f.	14h-18h	Lab TD		Desenvolvimento dos produtos - aluno 4	Preparar os suplementos alimentares.	Aula prática	Não	Camila Japur

25/mai	5º f.	14h-16h	Salão Nobre		Apresentação dos resultados - alunos 3 e 4	Apresentar resultados e discutir com docente e colegas sobre os produtos elaborados.	Aula teórica expositiva dialogada / Avaliação e devolutiva	Não	Camila Japur
30/mai	3º f.	até as 18h	Moodle		Relatório final	Redigir o relatório contendo a proposta, desenvolvimento e resultados com discussão sobre suplemento elaborado.	Avaliação e devolutiva	Sim	Camila Japur
30/mai	3º f.	14h - 16h	Salão nobre	Grupo C (29/05 a 07/07)	Apresentação dos projetos - alunos 1 e 2	Apresentar os projetos dos suplementos alimentares.	Aula teórica expositiva dialogada / Avaliação e devolutiva	Não	Camila Japur
06/jun	3º f.	14h-16h	1E		Apresentação dos projetos - aluno 3, 4 e 5	Apresentar os projetos dos suplementos alimentares.	Aula teórica expositiva dialogada / Avaliação e devolutiva	Não	Camila Japur
15/jun	5º f.	14h-18h	Lab TD		Desenvolvimento dos produtos - alunos 1 e 2	Preparar os suplementos alimentares.	Aula prática	Não	Camila Japur
20/jun	3º f.	14h-16h	1E		Apresentação dos resultados - alunos 1 e 2	Apresentar resultados e discutir com docente e colegas sobre os produtos elaborados.	Aula teórica expositiva dialogada / Avaliação e devolutiva	Não	Camila Japur
22/jun	5º f.	14h-18h	Lab TD		Desenvolvimento dos produtos - aluno 3	Preparar os suplementos alimentares.	Aula prática	Não	Camila Japur
29/jun	5º f.	14h-18h	Lab TD		Desenvolvimento dos produtos - alunos 4 e 5	Preparar os suplementos alimentares.	Aula prática	Não	Camila Japur
04/jul	3º f.	14h-16h	1A		Apresentação dos resultados - alunos 3, 4 e 5	Apresentar resultados e discutir com docente e colegas sobre os produtos elaborados.	Aula teórica expositiva dialogada / Avaliação e devolutiva	Não	Camila Japur

11/jul	3º f.	até as 18h	Moodle		Relatório final	Redigir o relatório contendo a proposta, desenvolvimento e resultados com discussão sobre suplemento elaborado.	Avaliação e devolutiva	Sim	Camila Japur
01/ago	3º f.	14h-16h	BD	Grupo D (31/07 a 08/09)	Apresentação dos projetos - alunos 1 e 2	Apresentar os projetos dos suplementos alimentares.	Aula teórica expositiva dialogada / Avaliação e devolutiva	Não	Camila Japur
08/ago	3º f.	14h-16h	BD		Apresentação dos projetos - aluno 3, 4 e 5	Apresentar os projetos dos suplementos alimentares.	Aula teórica expositiva dialogada / Avaliação e devolutiva	Não	Camila Japur
10/ago	5º f.	14h-18h	Lab TD		Desenvolvimento dos produtos - aluno 1	Preparar os suplementos alimentares.	Aula prática	Não	Camila Japur
17/ago	5º f.	14h-18h	Lab TD		Desenvolvimento dos produtos - aluno 2	Preparar os suplementos alimentares.	Aula prática	Não	Camila Japur
22/ago	3º f.	14h-16h	BD		Apresentação dos resultados - alunos 1 e 2	Apresentar resultados e discutir com docente e colegas sobre os produtos elaborados.	Aula teórica expositiva dialogada / Avaliação e devolutiva	Não	Camila Japur
24/ago	5º f.	14h-18h	Lab TD		Desenvolvimento dos produtos - aluno 3	Preparar os suplementos alimentares.	Aula prática	Não	Camila Japur
31/ago	5º f.	14h-18h	Lab TD		Desenvolvimento dos produtos - aluno 4	Preparar os suplementos alimentares.	Aula prática	Não	Camila Japur
05/set	3º f.	14h-16h	BD		Apresentação dos resultados - alunos 3 e 4	Apresentar resultados e discutir com docente e colegas sobre os produtos elaborados.	Aula teórica expositiva dialogada / Avaliação e devolutiva	Não	Camila Japur

12/set	3º f.	até as 18h	Moodle		Relatório final	Redigir o relatório contendo a proposta, desenvolvimento e resultados com discussão sobre suplemento elaborado.	Avaliação e devolutiva	Sim	Camila Japur
12/set	3º f.	14h-16h	BD	Grupo E (11/09 a 20/10)	Apresentação dos projetos - alunos 1 e 2	Apresentar os projetos dos suplementos alimentares.	Aula teórica expositiva dialogada / Avaliação e devolutiva	Não	Camila Japur
19/set	3º f.	14h-16h	BD		Apresentação dos projetos - aluno 3, 4 e 5	Apresentar os projetos dos suplementos alimentares.	Aula teórica expositiva dialogada / Avaliação e devolutiva	Não	Camila Japur
21/set	5º f.	14h-18h	Lab TD		Desenvolvimento dos produtos - alunos 1 e 2	Preparar os suplementos alimentares.	Aula prática	Não	Camila Japur
26/set	3º f.	14h-16h	BD		Apresentação dos resultados - alunos 1 e 2	Apresentar resultados e discutir com docente e colegas sobre os produtos elaborados.	Aula teórica expositiva dialogada / Avaliação e devolutiva	Não	Camila Japur
28/set	5º f.	14h-18h	Lab TD		Desenvolvimento dos produtos - alunos 3 e 4	Preparar os suplementos alimentares.	Aula prática	Não	Camila Japur
05/out	5º f.	14h-18h	Lab TD		Desenvolvimento dos produtos - alunos 5	Preparar os suplementos alimentares.	Aula prática	Não	Camila Japur
10/out	3º f.	14h-16h	BD		Apresentação dos resultados - alunos 3, 4 e 5.	Apresentar resultados e discutir com docente e colegas sobre os produtos elaborados.	Aula teórica expositiva dialogada / Avaliação e devolutiva	Não	Camila Japur
17/out	5º f.	até as 18h	Moodle		Relatório final	Redigir o relatório contendo a proposta, desenvolvimento e resultados com discussão sobre suplemento elaborado.	Avaliação e devolutiva	Sim	Camila Japur

24/out	3º f.	14h-16h	BD	Grupo F (23/10 a 01/12)	Apresentação dos projetos - alunos 1 e 2	Apresentar os projetos dos suplementos alimentares.	Aula teórica expositiva dialogada / Avaliação e devolutiva	Não	Camila Japur
31/out	3º f.	14h-16h	BD		Apresentação dos projetos - aluno 3, 4 e 5	Apresentar os projetos dos suplementos alimentares.	Aula teórica expositiva dialogada / Avaliação e devolutiva	Não	Camila Japur
09/nov	5º f.	14h-18h	Lab TD		Desenvolvimento dos produtos - alunos 1 e 2	Preparar os suplementos alimentares.	Aula prática	Não	Camila Japur
14/nov	3º f.	14h-16h	BD		Apresentação dos resultados - alunos 1 e 2	Apresentar resultados e discutir com docente e colegas sobre os produtos elaborados.	Aula teórica expositiva dialogada / Avaliação e devolutiva	Não	Camila Japur
16/nov	5º f.	14h-18h	Lab TD		Desenvolvimento dos produtos - alunos 3 e 4	Preparar os suplementos alimentares.	Aula prática	Não	Camila Japur
23/nov	5º f.	14h-18h	Lab TD		Desenvolvimento dos produtos - aluno 5	Preparar os suplementos alimentares.	Aula prática	Não	Camila Japur
28/nov	3º f.	14h-16h	BD		Apresentação dos resultados - alunos 3, 4 e 5	Apresentar resultados e discutir com docente e colegas sobre os produtos elaborados.	Aula teórica expositiva dialogada / Avaliação e devolutiva	Não	Camila Japur
30/nov	5º f.	até as 18h	Moodle		Relatório final	Redigir o relatório contendo a proposta, desenvolvimento e resultados com discussão sobre suplemento elaborado.	Avaliação e devolutiva	Sim	Camila Japur

REFERÊNCIAS para leitura:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a **rotulagem nutricional dos alimentos embalados**.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Instrução normativa-IN nº 75, de 8 de outubro de 2020. Estabelece os **requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados**.

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.

KOUROUNOTIS, 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.