

CRITÉRIOS DE CORREÇÃO - DIETÉTICA 2023

Tarefa 1 - Análise e comente os aspectos positivos e negativos da alimentação atual de Julia, à luz do Guia Alimentar para a População Brasileira.

Critério/nota	Descrição
Abordagem da narrativa - de 0 a 5 pontos	Discute os aspectos envolvidos na alimentação de Julia à luz do Guia Alimentar para a População Brasileira, abrangendo o potencial da descrição da alimentação e do guia de maneira reflexiva.
Referencial teórico - de 0 a 4 pontos	Percorreu todos os capítulos do Guia, olhando com detalhes as recomendações e os comentários do guia.
Ortografia e coerência - de 0 a 1 ponto	Texto escrito de maneira clara e coesa, com uso correto da ortografia.

Tarefa 2 – Faça um resumo (mínimo 2 páginas) do capítulo do livro Nutrição e Dietética.

Critério/nota	Descrição
Apresentação das ideias principais e relações - 0 a 8 pontos	Traz as principais ideias do texto de forma clara, explicativa e sintetizada conectando as ideias entre si e explorando todo o potencial do capítulo.
Identificação dos dados sobre o texto resumido - 0 a 1 ponto	Traz as informações detalhadas sobre o texto resumido, como título, nome dos autores, editora, ano de publicação, etc.
Ortografia e coerência - de 0 a 1 ponto	Texto escrito de maneira clara e coesa, com uso correto da ortografia.

Tarefa 3 - Cálculos (Exercícios práticos)

Critério/nota	Descrição
Preenchimento da tabela – de 0 a 2 pontos	Considerar todas as práticas de atividade física/movimentações corporais realizadas por Júlia
Questão nível de atividade física e EER – de 0 a 4 pontos	Escolha do nível de atividade física adequado Cálculos apresentados etapa por etapa e corretos
Questão DRI macro- de 0 a 1 ponto	Apresentar recomendações corretamente
Questão OMS macro – de 0 a 1 ponto	Apresentar recomendações corretamente
Questão DRI sódio - de 0 a 1 ponto	Apresentar recomendação corretamente
Questão OMS sódio – de 0 a 1 ponto	Apresentar recomendação corretamente

Tarefa 4 - Planejamento dietético inicial

Critério/nota	Descrição
Análise do caso - de 0 a 1 pontos	Análise do caso levando em consideração as questões discutidas anteriormente, como as reflexões a partir do Guia Alimentar.
Objetivos - de 0 a 1 ponto	Objetivos possíveis e que reflitam questões discutidas nas tarefas anteriores.
Cálculo Valor Energético – de 0 a 1 ponto	VET e VET linha calculados adequadamente
Preenchimento do Excel com cálculo de Macronutrientes e Sódio – de 0 a 2 pontos	Cálculos adequados, partindo das quantidades ofertadas de alimentos para Júlia. Valores dentro das recomendações da OMS <u>ou</u> DRIs.
Preenchimento do Word– de 0 a 1 pontos	Utilização da planilha modelo disponibilizada. Descrição completa e correta dos alimentos do planejamento (Ex.: arroz branco cozido); quantidades dos alimentos coerentes com a tabela de medidas caseiras e gramaturas recomendada em aula (Ex.: 1 escumadeira média cheia/ 85g).
Aspectos qualitativos do planejamento (qualidade da alimentação ofertada) - de 0 a 2 pontos	Aspectos qualitativos do planejamento como um todo, considerando a alimentação em seus diferentes elementos nutricionais, sensoriais; dentro do discutido nas aulas (combinação de cores e sabores, coerente com a análise do caso de Júlia, ingredientes diversos, cores e texturas, sabores e temperos).
Narrativa do planejamento - de 0 a 2 pontos	Narrativa do planejamento: descrição do planejamento dietético realizado justificando todas as recomendações e mudanças feitas, inclusive se for o caso, o que foi mantido da alimentação de Júlia. Precisa ser coerente com as seções de Análise do caso e Objetivos também.

Tarefa 5 – Na história de Julia, o que você encontra de elementos e questões envolvendo racismo?	
Critério/nota	Descrição
Abordagem da narrativa - de 0 a 5 pontos	Aponta e discute aspectos diversos das questões de racismo presentes na história de Julia. É necessário abranger ao máximo a narrativa, desde a infância até a vida adulta.
Referencial teórico - de 0 a 4 pontos	Utiliza de referenciais teóricos apresentados em aula e leituras obrigatórias para realizar a discussão dos pontos levantados, de maneira crítica e reflexiva. É importante citar tais referenciais.
Ortografia e coerência - de 0 a 1 ponto	Texto escrito de maneira clara e coesa, com uso correto da ortografia.

Tarefa 6 – Ao longo dos diversos momentos do seu passado e no período atual, questões socioeconômicas afetam as condições de vida e a alimentação de Julia? Como?
Como a pandemia de covid-19 afetou a saúde e alimentação de Julia?

Critério/nota	Descrição
Abordagem da narrativa - de 0 a 5 pontos	Aponta e discute aspectos diversos das questões socioeconômicas que afetam a vida e alimentação de Julia, mostrando de maneira reflexiva como esses aspectos socioeconômicos repercutem na alimentação. É necessário abranger ao máximo a narrativa, desde a infância até a vida adulta.
Referencial teórico - de 0 a 4 pontos	Utiliza de referenciais teóricos apresentados em aula e leituras obrigatórias para realizar a discussão dos pontos levantados, de maneira crítica e reflexiva. É importante citar tais referenciais.
Ortografia e coerência - de 0 a 1 ponto	Texto escrito de maneira clara e coesa, com uso correto da ortografia.

Tarefa 7 - Planejamento dietético final

Critério/nota	Descrição
Análise do caso - de 0 a 2 pontos	Análise do caso levando em consideração as questões discutidas nas tarefas anteriores- questões de identidade cultural, de gênero e alimentação, socioeconômicas, reflexões a partir do Guia Alimentar etc. Ter considerado nesta seção as correções realizadas ao longo das tarefas.
Objetivos - de 0 a 1 ponto	Objetivos possíveis e que reflitam questões discutidas em sala, nas tarefas anteriores e na análise do caso.
Aspectos qualitativos do planejamento - de 0 a 2 pontos	Aspectos qualitativos do planejamento como um todo, considerando a alimentação em seus diferentes elementos nutricionais, sensoriais, socioculturais; dentro do discutido nas aulas (combinação de cores e sabores, coerente com a análise do caso de Júlia, combinações coerentes culturalmente para Júlia, etc).
Planilha word - de 0 a 1 pontos	Planilha word: utilização da planilha modelo disponibilizada. Descrição completa e correta dos alimentos do planejamento (Ex.: arroz branco cozido); quantidades dos alimentos coerentes com a tabela de medidas caseiras e gramaturas recomendada em aula (Ex.: 1 escumadeira média cheia/ 85g). Considerando possíveis sugestões da correção anterior.
Preenchimento do Excel com cálculo de Macronutrientes e Sódio e Cálculo do Valor Energético – de 0 a 1 pontos	Planilha Excel: utilização da planilha modelo disponibilizada; quantidades e descrição dos alimentos de acordo com o planejamento apresentado na planilha em word; apresentação dos ingredientes culinários das preparações em quantidades coerentes; apresentar as tabelas de medidas caseiras e de composição de alimentos utilizadas na coluna destinada a isto. Cálculos adequados, partindo das quantidades ofertadas de alimentos para Júlia. Valores dentro das recomendações da OMS ou DRIs.

	VET e VET linha calculados adequadamente Ter considerado nesta seção as correções do primeiro planejamento dietético.
Narrativa do planejamento - de 0 a 2 pontos	Narrativa do planejamento: descrição do planejamento dietético realizado justificando todas as recomendações e mudanças feitas, inclusive se for o caso, o que foi mantido da alimentação de Júlia. Precisa ser coerente com as seções de Análise do caso e Objetivos também.
Autoavaliação e nota - de 0 a 1 ponto	Apresentação das dificuldades, estratégias, descobertas, entre outras questões que os participantes passaram no processo de construção do planejamento. Realizar uma autoavaliação com atribuição de uma nota para o grupo.