

## 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	03/08 a 10/12/2020
Coordenadores	Camila Cremonesi Japur e Mirele Savegnago Mialich Grecco
Docentes	Camila Cremonesi Japur e Mirele Savegnago Mialich Grecco

CARGA HORÁRIA (para o estudante, uma vez que a disciplina é dividida em turmas)	
Teórica	5h
Prática	20h
Hora Trabalho	20h
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?
<p>- Cognitivos: integração de conteúdos aprendidos em disciplinas anteriores.</p> <p>- Habilidades: Desenvolvimento e administração da produção de suplementos alimentares.</p> <p>- Atitudinais: Responsabilidade, pontualidade, respeito ao grupo, autonomia, iniciativa, colaboração, ética e empatia.</p>	<p>- Planejamento e organização da apresentação com o suplemento desenvolvido.</p> <p>- Elaboração do suplemento alimentar no laboratório e do material de divulgação.</p> <p>- Discussão das atitudes necessárias para garantir trabalho em grupo harmônico e também segurança do suplemento alimentar do ponto de vista higiênico sanitário ao cliente.</p>	<p>- 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.</p> <p>- Habilidades: Avaliação do produto desenvolvido, material de divulgação e do trabalho em grupo no laboratório.</p> <p>- Atitudinais: Observação da apresentação teórica e da atividade prática e feedback.</p> <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 - 2020/2

CURSO: Nutrição e Metabolismo				COORDENADOR DA DISCIPLINA: Camila Cremonesi Japur e Mirele Savegnago Mialich Grecco				
CÓDIGO: RNM4420			ANO: 2020	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
04/ago	3º feira (16h-17h)	Google Meets	Turmas D, E e F	Apresentação da disciplina	Compreender a dinâmica da disciplina e atividades a serem desenvolvidas.	Aula teórica expositiva dialogada	Sim	Camila C. Japur
11/ago	3º feira (16h-17h)	Atividade a distância (Home Office)	Turmas D, E e F	Planejamento das preparações	Definir receita, aplicar cálculos nutricionais e custos, planejar atividade prática	Crédito trabalho	NA	Camila C. Japur
13/ago	5º feira (13h - 18h)	Atividade a distância (Home Office)	Turmas D, E e F	Planejamento das preparações	Definir receita, aplicar cálculos nutricionais e custos, planejar atividade prática	Crédito trabalho	NA	Camila C. Japur
18/ago	3º feira (16h-17h)	Google Meets	Turma Reposição	Apresentação produto desenvolvido (LETÍCIA MELO – Des 1)	Apresentar produto alimentar desenvolvido e planejamento de produção no laboratório	Aula teórica expositiva dialogada	Sim	Mirele S.M. Grecco
20/ago	5º feira (13h - 18h)	Atividade a distância (Home Office)	Turma Reposição	Preparo dos produtos desenvolvidos (LETÍCIA MELO – Des 1)	Preparar os produtos alimentares desenvolvidos	Aula prática	Sim	Mirele S.M. Grecco
25/ago	3º feira (16h-17h)	Google Meets	Turma Reposição	Apresentação produto desenvolvido (ANA LUIZA – Des 2) / apresentação dos resultados (LETÍCIA MELO – Des 1)	Apresentar produto alimentar desenvolvido e planejamento de produção no laboratório	Aula teórica expositiva dialogada / avaliação e devolutiva	Sim	Mirele S.M. Grecco

27/ago	5º feira (13h - 18h)	Atividade a distância (Home Office)	Turma Reposição	Preparo dos produtos desenvolvidos (ANA LUIZA – Des 2)	Preparar os produtos alimentares desenvolvidos	Aula prática	Sim	Mirele S.M. Grecco
01/set	3º feira (16h-17h)	Google Meets	Turma Reposição	Apresentação produto desenvolvido (BEATRIZ KAWANO – Des 3)/ ISABELA – Des 1 apresentação dos resultados (ANA LUIZA – Des 2)	Apresentar produto alimentar desenvolvido e planejamento de produção no laboratório	Aula teórica expositiva dialogada / avaliação e devolutiva	Sim	Mirele S.M. Grecco
03/set	5º feira (13h - 18h)	Atividade a distância (Home Office)	Turma Reposição	Preparo dos produtos desenvolvidos (BEATRIZ KAWANO – Des 3 / ISABELA – Des 1)	Preparar os produtos alimentares desenvolvidos	Aula prática	Sim	Mirele S.M. Grecco
08/set	3º feira (16h-17h)	Google Meets	Turma Reposição	Apresentação produto desenvolvido (ISABELA GEROLAMO – Des 2)/ apresentação dos resultados (BEATRIZ KAWANO – Des 3 / ISABELA – Des 1)	Apresentar produto alimentar desenvolvido e planejamento de produção no laboratório	Aula teórica expositiva dialogada / avaliação e devolutiva	Sim	Mirele S.M. Grecco
10/set	5º feira (13h - 18h)	Atividade a distância (Home Office)	Turma Reposição	Preparo dos produtos desenvolvidos (ISABELA GEROLAMO – Des 2)	Preparar os produtos alimentares desenvolvidos	Aula prática	Sim	Mirele S.M. Grecco
15/set	3º feira (15h-18h)	Google Meets	Turma Reposição	Apresentação produto desenvolvido (LETÍCIA VILAR – Des 3) / apresentação dos resultados (ISABELA GEROLAMO – Des 2)	Apresentar produto alimentar desenvolvido e planejamento de produção no laboratório	Aula teórica expositiva dialogada / avaliação e devolutiva	Sim	Mirele S.M. Grecco

17/set	5º feira (13h - 18h)	Atividade a distância (Home Office)	Turma Reposição	Preparo dos produtos desenvolvidos (LETÍCIA VILAR – Des 3)	Preparar os produtos alimentares desenvolvidos	Aula prática	Sim	Mirele S.M. Grecco
22/set	3º feira (16h-17h)	Google Meets	Turma D	Apresentação produto desenvolvido (GIOVANNA – Des 1) / apresentação dos resultados (LETÍCIA VILAR – Des 3)	Apresentar produto alimentar desenvolvido e planejamento de produção no laboratório	Aula teórica expositiva dialogada / avaliação e devolutiva	Sim	Camila C. Japur
24/set	5º feira (13h - 18h)	Atividade a distância (Home Office)	Turma D	Preparo dos produtos desenvolvidos (GIOVANNA – Des 1)	Preparar os produtos alimentares desenvolvidos	Aula prática	Sim	Camila C. Japur
29/set	3º feira (16h-17h)	Google Meets	Turma D	Apresentação produto desenvolvido (GABRIELA ORTIZ – Des 2) / apresentação dos resultados (GIOVANNA – Des 1)	Apresentar produto alimentar desenvolvido e planejamento de produção no laboratório	Aula teórica expositiva dialogada / avaliação e devolutiva	Sim	Camila C. Japur
01/out	5º feira (13h - 18h)	Atividade a distância (Home Office)	Turma D	Preparo dos produtos desenvolvidos (GABRIELA ORTIZ – Des 2)	Preparar os produtos alimentares desenvolvidos	Aula prática	Sim	Camila C. Japur
06/out	3º feira (16h-17h)	Google Meets	Turma D	Apresentação produto desenvolvido (AMANDA – Des 3) / apresentação dos resultados (GABRIELA ORTIZ – Des 2)	Apresentar produto alimentar desenvolvido e planejamento de produção no laboratório	Aula teórica expositiva dialogada / avaliação e devolutiva	Sim	Camila C. Japur

08/out	5º feira (13h - 18h)	Atividade a distância (Home Office)	Turma D	Preparo dos produtos desenvolvidos (AMANDA – Des 3)	Preparar os produtos alimentares desenvolvidos	Aula prática	Sim	Camila C. Japur
13/out	3º feira (16h-17h)	Google Meets	Turma D	Apresentação produto desenvolvido (ELI – Des 1) / apresentação dos resultados (AMANDA – Des 3)	Apresentar produto alimentar desenvolvido e planejamento de produção no laboratório	Aula teórica expositiva dialogada / avaliação e devolutiva	Sim	Camila C. Japur
15/out	5º feira (13h - 18h)	Atividade a distância (Home Office)	Turma D	Preparo dos produtos desenvolvidos / (ELI – Des 1)	Preparar os produtos alimentares desenvolvidos	Aula prática	Sim	Camila C. Japur
20/out	3º feira (16h-17h)	Google Meets	Turma E	Apresentação produto desenvolvido (MARCIO – Des 2) / apresentação dos resultados (ELI – Des 1)	Apresentar produto alimentar desenvolvido e planejamento de produção no laboratório	Aula teórica expositiva dialogada	Sim	Camila C. Japur
22/out	5º feira (13h - 18h)	Atividade a distância (Home Office)	Turma E	Preparo dos produtos desenvolvidos (MARCIO – Des 2)	Preparar os produtos alimentares desenvolvidos	Aula prática	Sim	Camila C. Japur
27/out	3º feira (16h-17h)	Google Meets	Turma E	Apresentação produto desenvolvido (JOÃO ANTONIO - Des 3) / apresentação dos resultados (MARCIO – Des 2)	Apresentar produto alimentar desenvolvido e planejamento de produção no laboratório	Aula teórica expositiva dialogada / avaliação e devolutiva	Sim	Mirele S.M. Grecco
29/out	5º feira (13h - 18h)	Atividade a distância (Home Office)	Turma E	Preparo dos produtos desenvolvidos (JOÃO ANTONIO – Des 3)	Preparar os produtos alimentares desenvolvidos	Aula prática	Sim	Mirele S.M. Grecco

03/nov	3º feira (16h-17h)	Google Meets	Turma E	Apresentação produto desenvolvido (AMANDA ONO – Des 1) / apresentação dos resultados (JOÃO ANTONIO – Des 3)	Apresentar produto alimentar desenvolvido e planejamento de produção no laboratório	Aula teórica expositiva dialogada / avaliação e devolutiva	Sim	Mirele S.M. Grecco
05/nov	5º feira (13h - 18h)	Atividade a distância (Home Office)	Turma E	Preparo dos produtos desenvolvidos (AMANDA ONO – Des 1)	Preparar e distribuir os produtos alimentares desenvolvidos	Aula prática	Sim	Mirele S.M. Grecco
10/nov	3º feira (16h-17h)	Google Meets	Turma E	Apresentação produto desenvolvido (BÁRBARA – Des 2) / apresentação dos resultados (AMANDA ONO – Des 1)	Apresentar produto alimentar desenvolvido e planejamento de produção no laboratório	Aula teórica expositiva dialogada / avaliação e devolutiva	Sim	Mirele S.M. Grecco
12/nov	5º feira (13h - 18h)	Atividade a distância (Home Office)	Turma E	Preparo dos produtos desenvolvidos (BÁRBARA – Des 2)	Preparar e distribuir os produtos alimentares desenvolvidos	Aula prática	Sim	Mirele S.M. Grecco
17/nov	3º feira (16h-17h)	Google Meets	Turma F	Apresentação produto desenvolvido (LARA – Des 3) / apresentação dos resultados (BÁRBARA – Des 1)	Apresentar produto alimentar desenvolvido e planejamento de produção no laboratório	Aula teórica expositiva dialogada / avaliação e devolutiva	Sim	Camila C. Japur
19/nov	5º feira (13h - 18h)	Atividade a distância (Home Office)	Turma F	Preparo e produtos desenvolvidos (LARA – Des 3)	Preparar e distribuir os produtos alimentares desenvolvidos	Aula prática	Sim	Camila C. Japur
24/nov	3º feira (16h-17h)	Google Meets	Turma F	Apresentação produto desenvolvido (RENATA – Des 2) / apresentação dos resultados (LARA – Des 3)	Apresentar produto alimentar desenvolvido e planejamento de produção no laboratório	Aula teórica expositiva dialogada / avaliação e devolutiva	Sim	Camila C. Japur

26/nov	5º feira (13h - 18h)	Atividade a distância (Home Office)	Turma F	Preparo dos produtos desenvolvidos (RENATA – Des 2)	Preparar e distribuir os produtos alimentares desenvolvidos	Aula prática	Sim	Camila C. Japur
01/dez	3º feira (16h-17h)	Google Meets	Turma F	Apresentação produto desenvolvido (CAMILE – Des 1 E JÉSSICA – Des 3) / apresentação dos resultados (RENATA – Des 2)	Apresentar produto alimentar desenvolvido e planejamento de produção no laboratório	Aula teórica expositiva dialogada / avaliação e devolutiva	Sim	Camila C. Japur
03/dez	5º feira (13h - 18h)	Atividade a distância (Home Office)	Turma F	Preparo dos produtos desenvolvidos (CAMILE – Des 1 E JÉSSICA - Des 3)	Preparar e distribuir os produtos alimentares desenvolvidos	Aula prática	Sim	Camila C. Japur
08/dez	3º feira (16h-17h)	Google Meets	Turma F	apresentação dos resultados (CAMILE – Des 1 E JÉSSICA – Des 3)	Apresentar produto alimentar desenvolvido e planejamento de produção no laboratório	Aula teórica expositiva dialogada / avaliação e devolutiva	Sim	Camila C. Japur
10/dez	5º feira (13h - 18h)	Atividade a distância (Home Office)	Todos	FEEDBACK FINAL DA DISCIPLINA	Encerramento da disciplina	Aula teórica expositiva dialogada / avaliação e devolutiva	Sim	Camila C. 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 **regulamento 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.