

CURSO DE GRADUAÇÃO: Nutrição		
SÉRIE: 2ª, 3ª, 4ª	SEMESTRE LETIVO DO ANO: () 1º SEMESTRE (X) 2º SEMESTRE () 1º e 2º SEMESTRES	ANO: 2018

PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA

BLOCO I – IDENTIFICAÇÃO

Código da Disciplina:	(não preencher)
Nome da Disciplina:	Gastronomia aplicada à nutrição infantil
Dia(s) da semana	Segunda- feira
Horário(s) de aula	14h até 17h

● **Enfoque:**

(1) () Obrigatória

(2) () Optativa (X) Eletiva () PDCI

() Concomitante com disciplina obrigatória:

Curso: Nutrição

Série: 2, 3 e 4

● **Observação:**

Número de Alunos por Disciplina: 10

BLOCO II - CARGA HORÁRIA DA DISCIPLINA

Teórica (horas):	6
Prática (horas):	12
Teórico-Prática (horas):	
Carga Horária Total (horas):	30
EAD (horas):	12
Unidade Administrativa: Departamento	Nutrição

BLOCO III – RESPONSABILIDADE DO DOCENTE*

Docente regente da disciplina:	CH Teórica	CH Prática	CH Teórico-Prática
Simone Morelo Dal Bosco	6+ 12 ead	12	
Docente (s) colaborador (es) na disciplina (aqueles que ministram, no mínimo, 20% da carga horária total da disciplina)	CH Teórica	CH Prática	CH Teórico-Prática
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
Docente (s) convidado (s) na Disciplina:	CH Teórica	CH Prática	CH Teórico-Prática

* Docentes efetivos e substitutos vinculados à UFCSIPA

BLOCO IV – DESCRIÇÃO DO PLANO DE ENSINO
Ementa:

A disciplina integra as ciências da nutrição à ciência dos alimentos. Enfatiza aspectos das diretrizes mundiais de nutrição infantil e alinha-os aos conhecimentos da prática gastronômica. Sendo assim, visa capacitar não só o aspecto teórico mas sobretudo tecnicamente, com o enfoque dado ao público infantil.

Objetivo Geral:

Capacitar o aluno a compreender e a aplicar os conhecimentos das técnicas culinárias visando o público infantil

Objetivos Específicos:

Fornecer aos estudantes embasamento para que possam desempenhar as atividades de técnicas culinárias e propiciar a fundamentação para o desenvolvimento de produtos específicos para o público infantil. Elaborar formulações visando a nutrição infantil e enfatizando a utilização de ingredientes que melhorem nutricionalmente o produto. Promover a utilização máxima dos ingredientes, a fim de reduzir os desperdícios. Auxiliar no desenvolvimento do espírito de liderança e de responsabilidade dentro do trabalho em equipe.

Conteúdo Programático:

1. A evolução alimentar da criança e a construção do paladar

2. Variabilidade e os cinco sentidos na nutrição infantil
3. Comportamento e hábitos alimentares e a educação nutricional durante a infância
4. Introdução dos alimentos conforme faixas etárias das DRIs
5. Produção de cardápios infantis
6. Técnicas gastronômicas básicas para a infância
7. Desenvolvimento da palatabilidade infantil
8. Elaboração de cardápio conforme evolução das dietas para o público infantil

Procedimentos Didáticos:

- Aulas dialogadas
- Aulas teóricas com metodologias ativas
- Aulas práticas no laboratório de técnica dietética e gastronômicas;
- Atividades práticas em grupo em sala de aula: elaboração de fichas técnicas de preparações com ênfase na nutrição infantil
- Rodas de conversa e debate sobre a experiência da atividade e seus resultados

Atividades em Educação a Distância:

Será realizada uma atividade de EAD, utilizando ferramentas do moodle, como chat, fórum e wiki, sempre com o feedback.

Situações e Critérios de Avaliação:

Para avaliação serão usados os seguintes instrumentos:

Serão utilizadas metodologias ativas, tanto no processo de ensino aprendizagem como na avaliação;

- Aulas práticas
- Prova prática
- Portfólio: Construir durante o semestre com prática, reflexão e evidências científicas; o Portfólio deve ser postado ao final da disciplina no moodle, na opção entrega de tarefas, e será dado o retorno pela professora sobre o mesmo;

Portfólio	4,0 pontos
Prova prática	3,0 pontos
Participação em aula e atividades EAD	3,0 pontos

Será realizada a média aritmética de todas as avaliações e realizado a média

Bibliografia Básica:

1. INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 4. ed. rev. São Paulo: SENAC, 2011. 1235 p. Tradução de: The professional chef. ISBN 9788573599268.

WERLE, Loukie; COX, Jill. Ingredientes. Potsdam: H. F. Ullmann, 2008. 384 p. Tradução de: Ingredients. ISBN 9783833151613.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008. 351 p. Tradução de: Le Cordon Bleu cooking techniques. ISBN 97

Bibliografia Complementar:

(Cinco itens com exemplares disponíveis na biblioteca da UFCSPA)

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011. 495 p. ISBN 9788575412190.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Dir.). História da alimentação. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885 p. Tradução de: Histoire de l'alimentation. ISBN 9788574480022.

FREEDMAN, Paul (Org.). A história do sabor. São Paulo: SENAC, 2009. 368 p. Tradução de: Food: the history of taste. ISBN 9788573598483.

MONTANARI, Massimo (Org.) et al. O mundo da cozinha: história, identidade, trocas. 11. ed. São Paulo: SENAC, 2009. 255 p. Tradução de: Il mondo in cucina: storia, identità, scambi. ISBN 9788574481722.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MARTINEZ, Sílvia. Cardápio: guia prático para elaboração. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011. 279 p. ISBN 9788572417600
88527902953.

Data (dd/mm)	Dia da semana	Horário	Turma	Conteúdo da aula	Aula*	EaD**	Laboratório	Professor que ministra a aula e/ou Professor/Palestrante convidado
06/08	Segunda-feira	14h - 17h	A	Apresentação da Disciplina: - Explicação do plano de ensino; - Explicação de como montar o portfólio; - Explicação de como serão as avaliações; - Pactos e combinações sobre a disciplina; - Dinâmica apresentação Noções básicas de gastronomia	T	-	-	Simone Morelo Dal Bosco
13/08	Segunda-feira	14h - 17h	A	A evolução da alimentação na criança e a construção do paladar	P	-	Lab. de Técnicas Dietéticas e Gastronômicas (618)	Simone Morelo Dal Bosco
20/08	Segunda-feira	14h - 17h	A	Método BLW e método tradicional	EAD	*	-	Simone Morelo Dal Bosco
27/08	Segunda-feira	14h - 17h	A	Comportamento e hábitos alimentares Educação nutricional durante a infância Método BLW e método tradicional	P	-	Lab. de Técnicas Dietéticas e Gastronômicas (618)	Simone Morelo Dal Bosco
03/09	Segunda-feira	14h - 17h	A	Manejo de recusas e variabilidade alimentar	EAD	*	-	Simone Morelo Dal Bosco
10/09	Segunda-feira	14h - 17h	A	Elaboração de cardápios	EAD	*	-	Simone Morelo Dal Bosco
17/09	Segunda-feira	14h - 17h	A	Produção de cardápio infantil	P	-	Lab. de Técnicas Dietéticas e Gastronômicas (618)	Simone Morelo Dal Bosco
24/09	Segunda-feira	14h - 17h	A	Prova prática	P	-	Lab. de Técnicas Dietéticas e Gastronômicas (618)	Simone Morelo Dal Bosco
01/10	Segunda-feira	14h - 17h	A	Produção de Alimentação para coletividade em escolas conforme o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)	EAD	*	-	Simone Morelo Dal Bosco

08/10	Segunda-feira	14h - 17h	A	Dinâmica de apresentação dos portfólios Fechamento da disciplina	T	-	-	Simone Morelo Dal Bosco
-------	---------------	-----------	---	---	---	---	---	-------------------------

*Indicar como a aula será desenvolvida: Teórica (T), Prática (P) e/ou Teórico-Prática (TP)

**Assinalar se a aula será desenvolvida na modalidade de Educação a Distância (EaD)

Data de emissão: 23/05/2018

Professor Regente: Simone Morelo Dal Bosco

Chefe do Departamento: Cheila Minéia Daniel de Paula

Coordenador do Curso: Simone Morelo Dal Bosco

ANEXO I
(Alterado pela Ordem de Serviço Conjunta nº 003/2017/PROAD/PROPLAN)

REQUISIÇÃO DE INSUMOS ALIMENTÍCIOS PARA AULA NO GRUPO DE LABORATÓRIOS DO 6º ANDAR DO PRÉDIO II			
Curso:	Nutrição	Disciplina(s):	Gastronomia aplicada à nutrição infantil
Data e hora da (s) aula (s) – para aplicação do art. 1º, §1º, indicar todas datas das aulas objeto da compra cumulada:		Cada aluno fará uma porção de alimento representativo de uma criança em determinada faixa etária	
13/08/2018			
Título (s) da (s) aula (s):	A evolução da alimentação na criança e a construção do paladar	Quantidade de alunos previstos:	10
Professor responsável pela aula:	Simone Morelo Dal Bosco		
Quantidade	Unidade	Material	Observação
500	g	Feijão	
500	g	arroz	
400	g	Massa parafuso	
500	g	Farinha de trigo	
01	Kg	Batata doce	
400	g	Aveia	
500	g	lentilha	
300	ml	Azeite de oliva	

300	ml	Óleo de soja	
1	lata	Tomate pelado	
6	unidades	Ovos de galinha	
01	litro	Leite de vaca	
500	g	Guisado bovino	
500	g	Peito de frango	
1	Kg	Batata inglesa	
500	g	Moranga cabotia	
01	Unidade	Brócolis	
01	Unidade	Couve-flor	
500	g	tomate	
02	Unidades	Alface	
500	g	Repolho	
500	g	Amido de milho	
300	g	Açúcar mascavo	
1	Kg	Mamão	
1	kg	Maçã	
1	kg	Banana	
1	Kg	Laranja	
02	Envelopes	Fermento químico	
100	g	Sal	
500	g	Cebola	
500	g	Cenoura	
500	g	Chuchu	
1	cabeça	Alho	

Declaro ter ciência do disposto na ORDEM DE SERVIÇO CONJUNTA N°. 002/2017/PROAD/PROPLAN, em especial quanto às limitações contidas no art. 1º.

Porto Alegre, 29/05/2018.

Simone Marcelo Dal Bosco

Assinatura do professor responsável pela aula/requisição

ANEXO II

ANEXO II

(Alterado pela Ordem de Serviço Conjunta nº 003/2017/PROAD/PROPLAN)

REQUISIÇÃO DE INSUMOS ALIMENTÍCIOS PARA AULA NO GRUPO DE LABORATÓRIOS DO 6º ANDAR DO PRÉDIO II			
Curso:	Nutrição	Disciplina(s):	Gastronomia aplicada à nutrição infantil

Data e hora da (s) aula (s) – para aplicação do art. 1º, §1º, indicar todas datas das aulas objeto da compra cumulada:		Cada aluno fará uma porção de alimento representativo de público infantil em determinada faixa etária	
27/08/2018			
Título (s) da (s) aula (s):	Comportamento e hábitos alimentares Educação nutricional durante a infância Método BLW e método tradicional	Quantidade de alunos previstos:	10
Professor responsável pela aula:	Simone Morelo Dal Bosco		
Quantidade	Unidade	Material	Observação
500	g	Feijão	
500	g	arroz	
400	g	Massa parafuso	
200	g	Massa espaguete	
500	g	Farinha de trigo	
01	Kg	Batata doce	
400	g	Aveia	
500	g	lentilha	
300	ml	Azeite de oliva	
300	ml	Óleo de soja	
6	unidades	Ovos de galinha	
01	litro	Leite de vaca	
500	g	Guisado bovino	
500	g	Peito de frango	
1	Kg	Batata inglesa	
500	g	Moranga cabotia	
01	Unidade	Brócolis	
01	Unidade	Couve-flor	
500	g	tomate	
02	Unidades	Alface	
500	g	Repolho	
500	g	Amido de milho	
300	g	Açúcar mascavo	
1	kg	Maçã	
1	kg	Banana	
1	Kg	Laranja	
2	kg	Melancia	
02	Envelopes	Fermento químico	
100	g	Sal	
500	g	Cebola	

500	g	Cenoura	
500	g	Chuchu	
500	g	Feijão	
500	g	arroz	
400	g	Massa parafuso	
500	g	Farinha de trigo	
01	Kg	Batata doce	
400	g	Aveia	
500	g	lentilha	
300	ml	Azeite de oliva	
300	ml	Óleo de soja	

Declaro ter ciência do disposto na ORDEM DE SERVIÇO CONJUNTA N°. 002/2017/PROAD/PROPLAN, em especial quanto às limitações contidas no art. 1º.

Porto Alegre, 29/05/2018.

Simone Morelo Dal Bosco

Assinatura do professor responsável pela aula/requisição

ANEXO III

(Alterado pela Ordem de Serviço Conjunta nº 003/2017/PROAD/PROPLAN)

REQUISICÃO DE INSUMOS ALIMENTÍCIOS PARA AULA NO GRUPO DE LABORATÓRIOS DO 6º ANDAR DO PRÉDIO II			
Curso:	Nutrição		Disciplina(s): Gastronomia aplicada à nutrição infantil
Data e hora da (s) aula (s) – para aplicação do art. 1º, §1º, indicar todas datas das aulas objeto da compra cumulada: 17/09/2018		Cada dupla fará um serviço completo representativo do público infantil de determinada faixa etária	
Título (s) da (s) aula (s):	Produção de cardápio infantil	Quantidade de alunos previstos:	10
Professor responsável pela aula:		Simone Morelo Dal Bosco	
Quantidade	Unidade	Material	Observação
400	g	Massa parafuso	
2	kg	Farinha de trigo	
01	Kg	Batata doce	
500	g	Aveia	
500	ml	Azeite de oliva	

500	ml	Óleo de soja	
1	lata	Tomate pelado	
12	unidades	Ovos de galinha	
3	pacotes	Fermento biológico	
01	litro	Leite de vaca	
500	g	Guisado bovino	
500	g	Peito de frango	
1	Kg	Batata inglesa	
500	g	Moranga cabotia	
500	g	tomate	
02	Unidades	Alface	
1	pacote	Pão de forma	integral
500	g	Queijo Mussarela	em fatias
500	g	Polvilho doce	
300	g	Queijo parmesão	ralado
300	g	Açúcar cristal	
300	g	Açúcar mascavo	
400	g	uva	sem caroço
1	kg	Melão	
1	kg	Banana	
1	Kg	Laranja	
2	kg	Melancia	
02	Envelopes	Fermento químico	
100	g	Sal	
500	g	Cebola	
500	g	Cenoura	
300	g	Chocolate	em barra 45% - 55% de cacau
200	g	chocolate granulado	
300	g	Nata	

Declaro ter ciência do disposto na ORDEM DE SERVIÇO CONJUNTA N°. 002/2017/PROAD/PROPLAN, em especial quanto às limitações contidas no art. 1º.

Porto Alegre, 29/05/2018.

Simone Marelo Dal Bosco

Assinatura do professor responsável pela aula/requisição

ANEXO IV

(Alterado pela Ordem de Serviço Conjunta nº 003/2017/PROAD/PROPLAN)

REQUISIÇÃO DE INSUMOS ALIMENTÍCIOS PARA AULA NO GRUPO DE LABORATÓRIOS DO 6º ANDAR DO PRÉDIO II			
Curso:	Nutrição	Disciplina(s):	Gastronomia aplicada à nutrição infantil
Data e hora da (s) aula (s) – para aplicação do art. 1º, §1º, indicar todas datas das aulas objeto da compra		Cada aluno fará um prato baseado nos alimentos	

cumulada:		disponíveis. Percapta - 2 crianças de diferentes	
24/09/2018		faixas etárias	
Título (s) da (s) aula (s):	Prova prática	Quantidade de alunos previstos:	10
Professor responsável pela aula:		Simone Morelo Dal Bosco	
Quantidade	Unidade	Material	Observação
2	kg	Feijão	
2	kg	Arroz	
500	g	Massa espaguete	
01	kg	Farinha de trigo	
01	kg	Farinha de milho	
01	Kg	Batata doce	
1kg	g	Aveia	
500	g	lentilha	
300	ml	Azeite de oliva	
300	ml	Óleo de soja	
2	latas	tomate pelado	
6	Unidades	Ovos de galinha	
01	Litro	Leite de vaca	
500	g	Guisado bovino	
500	g	Peito de frango	
400	g	Batata inglesa	
400	g	Moranga cabutia	
01	Unidade	Brócolis	
01	Unidade	Couve-flor	
500	g	tomate	
02	Unidades	Alface	
500	g	Amido de milho	
1	kg	Maçã	
1	kg	Banana	
1	Kg	Laranja	
02	Envelopes	Fermento químico	
100	g	Sal	
1	kg	Cebola	
200	g	Manteiga	
400	g	Cenoura	
300	g	Chuchu	
1	cabeça	Alho	

Declaro ter ciência do disposto na ORDEM DE SERVIÇO CONJUNTA N°. 002/2017/PROAD/PROPLAN, em especial quanto às limitações contidas no art. 1º.

Porto Alegre, 29/05/2018

Simone Marelo Dal Bosco

Assinatura do professor responsável pela aula/requisição