

RELATO DE EXPERIÊNCIA DE ATIVIDADE PRÁTICA NA DISCIPLINA DE TÉCNICA DIETÉTICA AVANÇADA NA MODALIDADE REMOTA.

Cyntia Rosa de Melo Ribeiro Borges¹
Flávia Melo²
Hugo de Andrade Silvestre³
Kelly Deyse Segati⁴
Mary Hellen da Costa Monteiro⁵
Rubia de Pina Luchetti⁶
Wesley dos Santos Costa⁷

RESUMO

A transição do ensino remoto de emergência foi uma migração urgente para um modo de ensino alternativo por conta de circunstâncias de crise. A disciplina “Técnica Dietética Avançada” envolve conceitos de bioquímica, matemática e física sendo de fundamental importância na formação do futuro nutricionista. A proposição de atividades práticas em casa sobressaiu como uma possibilidade para o discente vivenciar a preparação de cardápios, as fichas técnicas de preparação, os cálculos das composições nutricionais e calóricas e o consumo final dos alimentos. O presente trabalho apresenta algumas contribuições da atividade prática proposta na aprendizagem dos discentes, que se mostrou um eficaz objeto de aprendizagem para a maioria dos discentes do curso de Nutrição do Centro Universitário UniEVANGÉLICA de Anápolis.

PALAVRAS-CHAVE:

modalidade remota, atividade prática, Técnica Dietética Avançada.

INTRODUÇÃO

A transição do modo presencial de aulas para o modo remoto de ensino, apresentou-se como a saída mais viável para evitar contatos pessoais e possíveis contaminações por conta da pandemia por covid 19. De acordo com RODGE, contrapondo-se ao ensino à distância, concebido para ser on line, o ensino remoto de emergência é uma migração urgente para um modo de ensino alternativo por conta de circunstâncias de crise. Envolve o uso de soluções de ensino totalmente remotas para orientações, aulas e atividades que, antes eram oferecidas presencialmente ou como cursos combinados ou híbridos. Assim que a crise é controlada, o ensino retorna aos moldes presenciais planejados e executados antes da situação de contenção. Uma vez que a disciplina “Técnica Dietética Avançada” envolve conceitos de bioquímica, matemática e física é de fundamental importância na formação do futuro nutricionista. A proposição de atividades práticas em casa sobressaiu como uma possibilidade para o discente vivenciar a preparação de cardápios, as fichas

¹ Mestre. Curso de Nutrição do Centro Universitário de Anápolis - UniEVANGÉLICA. cyntia.borges@unievangelica.edu.br

² Mestra. Curso de Nutrição do Centro Universitário de Anápolis - UniEVANGÉLICA. flaviamelo76@hotmail.com

³ Mestre. Curso de Nutrição do Centro Universitário de Anápolis - UniEVANGÉLICA. hugo.silvestre@unievangelica.edu.br

⁴ Doutora. Curso de Nutrição do Centro Universitário de Anápolis - UniEVANGÉLICA. kellysegati@hotmail.com

⁵ Mestra. Curso de Nutrição do Centro Universitário de Anápolis - UniEVANGÉLICA. maryhellencosta@gmail.com

⁶ Doutora. Curso de Nutrição do Centro Universitário de Anápolis - UniEVANGÉLICA. rubia.luchetti@unievangelica.edu.br

⁷ Especialista. Curso de Nutrição do Centro Universitário de Anápolis - UniEVANGÉLICA wesley.costa@docente.unievangelica.edu.br

técnicas de preparação, os cálculos das composições nutricionais e calóricas e o consumo final dos alimentos.

O objetivo desse trabalho é apresentar algumas contribuições da atividade prática, proposta pela professora Flávia Melo, na aprendizagem dos discentes. Assim, realizou-se uma pesquisa com 25 alunos da disciplina “Técnica Dietética Avançada” do curso de Nutrição do Centro Universitário UniEVANGÉLICA de Anápolis, no primeiro semestre de 2020

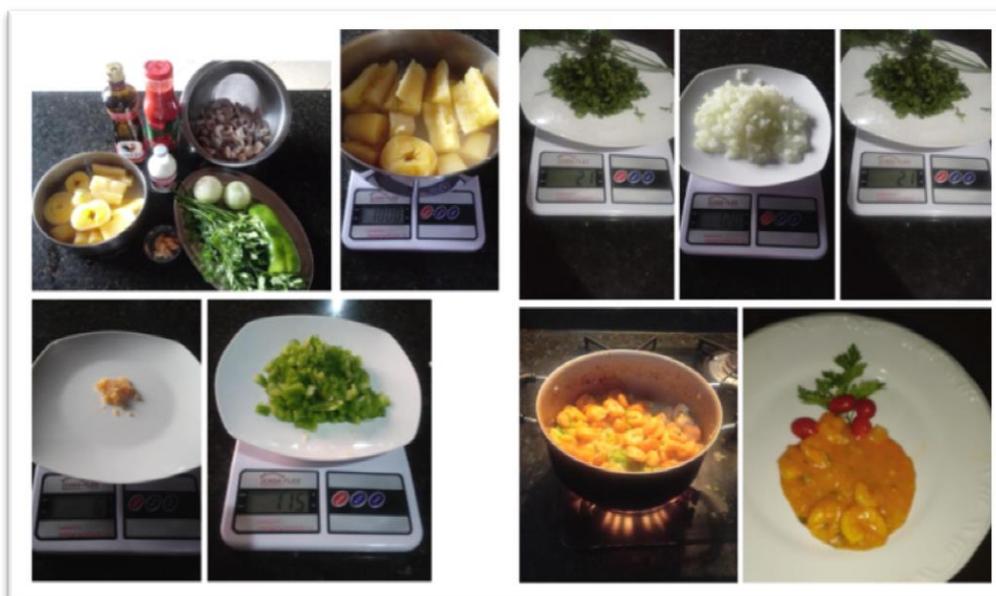
RELATO DE EXPERIÊNCIA

A disciplina de “Técnica Dietética Avançada” faz parte do Projeto Político Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição do Centro Universitário UniEVANGÉLICA de Anápolis e, atualmente, é ministrada, pela professora mestra Flávia Melo que propôs uma atividade prática realizada em casa. Assim, os discentes prepararam os alimentos em casa, produziram ficha técnica da receita original, ficha técnica da receita modificada, apresentando todos os cálculos com todos os cálculos de porcentagem nutricional e calórica, elaboração de uma FTP (ficha técnica de preparação) da receita original, a FTP da receita modificada,

Segundo Spinelli, Ficha Técnica é um instrumento gerencial e de apoio operacional, que padroniza receitas identificando os seus componentes com as características de produção de cada preparação, além de levantar custos, ordenar preparo, calcular valor energético total, oferecendo organização do cardápio conforme informações nutricionais importantes à saúde das pessoas.

A culminância da atividade foi a apresentação de um trabalho com as receitas, fichas técnicas originais e modificadas, com registro fotográfico da preparação da receita com as pesagens e cálculos, conforme apresentado nas fotos a seguir de alguns trabalhos.

Figura 1: Fases de preparação da receita “Bobó de Camarão”



Fonte: discentes da disciplina “Técnica Dietética Avançada” do I semestre de 2020.

Figura 2: FTP da receita original

2. FTP da Receita Original

| INGREDIENTES | PB | PL | FC/ Fcy | PL (pronto) | Custo Individual |
|------------------|-------|-------|-----------|-------------|------------------|
| Mandioca | 1310g | 1000g | 1,31/1,56 | 1560g | RS 5,90 |
| Caldo de legumes | 20g | 20g | 1/- | 20g | RS 0,83 |
| Leite de coco | 125ml | 125ml | 1/- | 125ml | RS 1,06 |
| Azeite | 20ml | 20ml | 1/- | 10ml | RS 0,72 |
| Cebola | 133g | 120g | 1,11/- | 120g | RS 0,86 |
| Alho | 7g | 6 g | 1,08/- | 6g | RS 0,21 |
| Pimentão Verde | 141g | 115g | 1,23/- | 115g | RS 1,40 |
| Camarão Limpo | 500g | 500g | 1/0,5 | 250g | RS 70,00 |
| Pure de tomate | 125ml | 125ml | 1/- | 125ml | RS 3,00 |
| Salsa | 20g | 20g | 1/- | 20g | RS 0,16 |

| INGREDIENTE | QUANTIDADE (g) | CHO (g) | PTN (g) | LIP (g) | FIBRA DIETÉTICA (g) |
|------------------|----------------|---------|---------|---------|---------------------|
| Mandioca | 1000g | 300g | 0g | 0g | 16,5g |
| Caldo de legumes | 20g | 3,6g | 0g | 3g | 0g |
| Leite de coco | 125ml | 5,5g | 0g | 17g | 0g |
| Azeite | 20ml | 0g | 0g | 20g | 0g |
| Cebola | 120g | 9,6g | 1,2g | 0g | 2,4g |
| Alho | 6 g | 1,4g | 0,42g | 0g | 0,28g |
| Pimentão Verde | 115g | 4,6g | 1,15g | 0g | 2,3g |
| Camarão Limpo | 500g | 0g | 96g | 5g | 0g |
| Pure de tomate | 125ml | 7,5g | 1,25g | 0g | 1,25g |
| Salsa | 20g | 1g | 0,6g | 0g | 0,2g |

CHO = 333,2g x 4 = 1332,8 kcal – 62,3%
 PTN = 100,6g x 4 = 402,4 kcal – 18,8%
 LIP = 45g x 9 = 405 kcal – 18,9%
 FIBRAS = 22,93g
 Valor Calórico Total = 2140,1 kcal
 Rendimento = 2351g Porções = 8 Kcal por porção = 267,51kcal
 Medida caseira = 1 concha

Figura 3: FTP da receita modificada

3. FTP da Receita Modificada (Macros)

| INGREDIENTE | QUANTIDADE (g) | CHO (g) | PTN (g) | LIP (g) | FIBRA DIETÉTICA (g) |
|------------------|----------------|---------|---------|---------|---------------------|
| Mandioca | 1000g | 300g | 0g | 0g | 16,5g |
| Caldo de legumes | 20g | 3,6g | 0g | 3g | 0g |
| Leite de coco | 120ml | 5,3g | 0g | 16g | 0g |
| Azeite | 40ml | 0g | 0g | 40g | 0g |
| Cebola | 120g | 9,6g | 1,2g | 0g | 2,4g |
| Alho | 6 g | 1,4g | 0,42g | 0g | 0,28g |
| Pimentão Verde | 115g | 4,6g | 1,15g | 0g | 2,3g |
| Camarão Limpo | 400g | 0g | 96,6g | 4g | 0g |
| Pure de tomate | 100ml | 4,4g | 1g | 0g | 1,20g |
| Salsa | 20g | 1g | 0,6g | 0g | 0,2g |

| INGREDIENTES | PB | PL | FC/ Fcy | PL (pronto) | Custo Individual |
|------------------|-------|-------|-----------|-------------|------------------|
| Mandioca | 1310g | 1000g | 1,31/1,56 | 1560g | RS 5,90 |
| Caldo de legumes | 20g | 20g | 1/- | 20g | RS 0,83 |
| Leite de coco | 120ml | 120ml | 1/- | 120ml | RS 1,06 |
| Azeite | 40ml | 40ml | 1/- | 20ml | RS 1,44 |
| Cebola | 120g | 109g | 1,11/- | 109g | RS 0,86 |
| Alho | 6g | 5g | 1,08/- | 5g | RS 0,21 |
| Pimentão Verde | 141g | 115g | 1,23/- | 115g | RS 1,40 |
| Camarão Limpo | 400g | 400g | 1/0,5 | 200g | RS 56,00 |
| Pure de tomate | 100ml | 100ml | 1/- | 100ml | RS 3,00 |
| Salsa | 20g | 20g | 1/- | 20g | RS 0,16 |

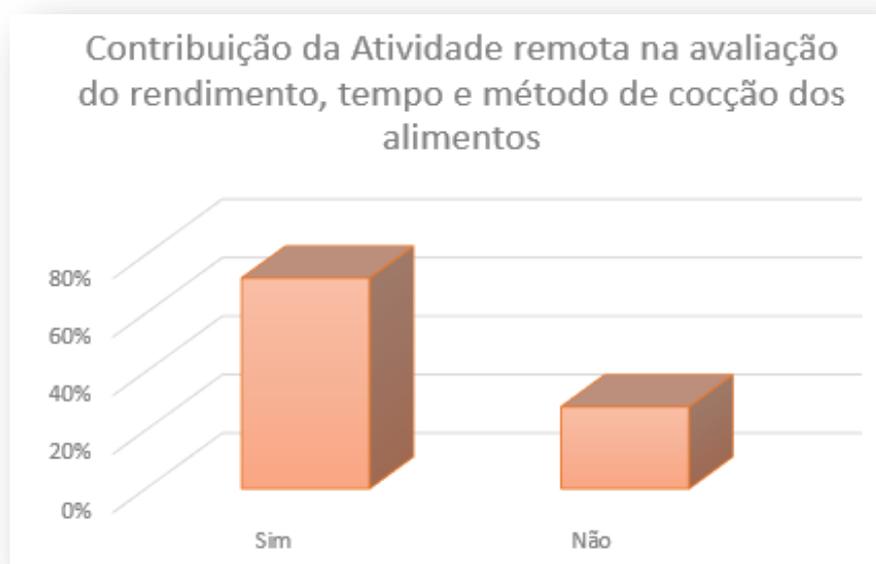
CHO = 325,3 x 4 = 1301,2 kcal – 60%
 PTN = 80,3g x 4 = 32,48 kcal – 14,8%
 LIP = 60 x 9 = 540 kcal – 24,9%
FIBRAS = 22,93g
 Valor Calórico Total = 2166,6 kcal
Rendimento = 2351g Porções = 8 Kcal por porção = 270,82 kcal
 Medida caseira = 1 concha
Amarillo- Sofreu alteração em relação a receita original.
Vermelho é o que não foi alterado

Fonte: discentes do curso de Nutrição.

DISCUSSÃO

O roteiro proposto e a explicação prévia dos cálculos realizados na atividade proposta, preparou os estudantes para a realização do trabalho. Os dados dessa pesquisa foram coletados mediante questionário “on-line” enviado aos alunos e posteriormente analisados pelos autores do presente artigo. As três perguntas realizadas tiveram como foco investigar as contribuições dessa atividade prática na aprendizagem do futuro nutricionista. Os resultados da pesquisa indicaram que 76% dos estudantes entrevistados afirmam que houve contribuição da atividade remota na compreensão da avaliação do rendimento, tempo e método de cocção dos alimentos, conforme gráfico apresentado na Figura 1:

Figura 1: *Contribuição da atividade remota na avaliação do Rendimento, tempo e método de cocção dos alimentos.*



Os resultados da pesquisa indicaram que 68% dos estudantes entrevistados afirmam sobre a Contribuição positiva da atividade remota na compreensão e elaboração das FTP's, conforme ilustrado na Figura 2:

Figura 2: *Contribuição da atividade remota na compreensão da elaboração da FTP.*

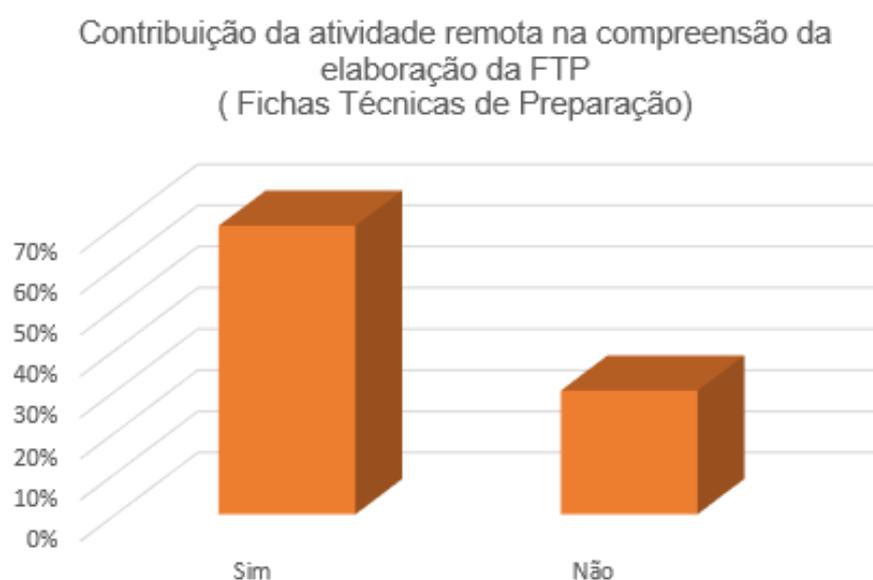
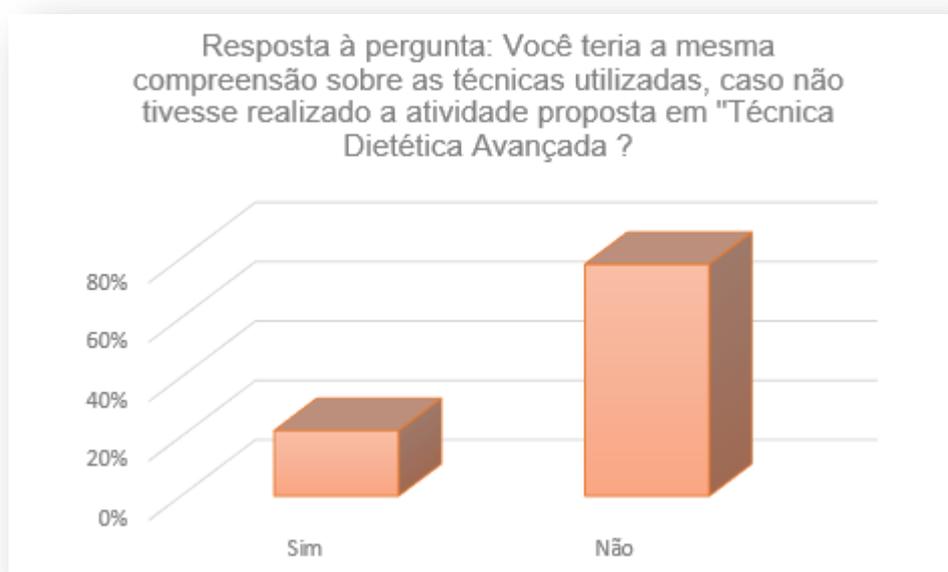


Figura 3: *Contribuição da atividade remota nas técnicas de preparação de alimentos*



Fonte: próprios autores.

A última pergunta do questionário foi a seguinte: “*Caso você não tivesse realizado a atividade prática, proposta pela professora Flávia Melo, você acha que teria alcançado a mesma compreensão sobre avaliação do rendimento, tempo e métodos de cocção?*”. Intencionou-se verificar se a atividade prática foi realmente um objeto de aprendizagem dos conteúdos trabalhados na disciplina “Técnica Dietética Avançada”. Dos discentes entrevistados, 78% responderam que não teriam a mesma compreensão das técnicas envolvidas, caso não tivessem realizado a atividade prática proposta, confirmando-se assim a eficácia da atividade realizada.

CONCLUSÃO

A atividade prática proposta pela professora Flávia Melo, na disciplina de “Técnica Dietética Avançada”, de modo roteirizado e orientado, proporcionou aos alunos a vivência e aprendizagem de preparação de alimentos, com análises dos processos e elaboração de Fichas Técnicas de Preparação. Confirmou-se a viabilidade de realização da atividade prática proposta, mesmo em regime remoto de aulas.

Conclui-se que a atividade remota prática na disciplina de Técnica Dietética Avançada foi um eficaz objeto de aprendizagem para a maioria dos discentes, conforme confirmado na pesquisa, contribuindo muito na formação integral do futuro egresso da graduação em Nutrição do Centro Universitário UniEVANGÉLICA de Anápolis.

REFERÊNCIAS

BORGES, T.S; ALENCAR, G.; Metodologias ativas na promoção da formação crítica do estudante: o uso das metodologias ativas como recurso didático na formação crítica do estudante do ensino superior. Cairu em Revista; nº 04, p. 1 19-143, 2014

HODGES, Charles et al. The difference between emergency remote teaching and online learning. EDUCAUSE Review. 27 mar. 2020. Disponível em: <https://er.educause.edu/articles/2020/3/the-difference-between-emergency-remote-teaching-and-online-learning>, 2020. Acesso em: 23 agosto 2020

FERREIRA, C. A; O feedback na avaliação reguladora da aprendizagem: Reflexões para a prática. In LOZANO, Alfonso Barca et al. (Orgs.). Libro de Actas do XI Congreso Internacional Galego-Portugués de Psicopedagogía. A Coruña: Universidade da Coruña/ Revista Galego-Portuguesa de Psicoloxía e Educación, 2011b. p. 341-349

LUCKESI, C. C. Avaliação da aprendizagem escolar: estudos e proposições. São Paulo: Cortez, 2005.

ORNELLAS, LIESELOTTE H.; *Técnica Dietética*, 7ª ed., São Paulo: Atheneu, 2001, 330 p.RAU, M. C. T. D. A ludicidade na educação: uma atitude pedagógica. Curitiba: Ibpex, 2007.

SPINELLI, M.G.N. Gestão adequada dos serviços pode gerar aumento da eficiência operacional e diminuir despesas, beneficiando o meio ambiente. Revista Nutri do Conselho Regional de Nutricionistas –CRN 3ª região, 2009.

VASCONCELLOS, C. Avaliação: concepção dialética – libertadora do processo de avaliação escolar. São Paulo: Libertad, 2006.