



Evento	Salão UFRGS 2015: XI SALÃO DE ENSINO DA UFRGS
Ano	2015
Local	Porto Alegre - RS
Título	Estruturação e Desenvolvimento da Disciplina "Gastronomia Aplicada à Dietoterapia"
Autores	GABRIELA LUCCIANA MARTINI VANUSKA LIMA DA SILVA DIVAIR DONEDA VIVIANI RUFFO DE OLIVEIRA Luciana da Conceição Antunes ZILDA ELISABETH DE ALBUQUERQUE SANTOS

Introdução: O curso de Nutrição da UFRGS exige que o aluno integralize 186 créditos, dos quais 18 de caráter eletivos, que devem (preferencialmente) ser concluídos em 6 semestres, uma vez que o último ano é destinado aos estágios obrigatórios. Para atingir essa integralização, o aluno deve cursar cerca de 10 disciplinas por semestre, necessitando de toda uma logística para evitar colisão de horário e viabilizar a participação em atividades extracurriculares, tais como ensino, pesquisa e extensão. Tendo em vista que são poucas as disciplinas eletivas oferecidas para o curso e que estas, muitas vezes, possuem poucas vagas e/ou colidem com outras de caráter obrigatório, tornou-se necessário o desenvolvimento de uma disciplina eletiva disponibilizada em plataforma de ensino a distância (EAD) que contemplasse as demandas atuais do curso, dentre as quais destaca-se a aplicabilidade e associação da nutrição com a área da gastronomia. **Objetivos:** Desenvolver material didático para uma disciplina com a maior parte da carga horária em EAD, a qual propicie aos alunos do curso de Nutrição conhecimentos voltados à prática da gastronomia direcionada à dietoterapia, em busca da obtenção de uma melhor qualidade e aceitação da alimentação nas diferentes fases da vida e na nutrição clínica. **Métodos:** Inicialmente, foram estruturadas reuniões de equipe com discussões que alicerçaram o conhecimento tanto de ferramentas em EAD, quanto dos assuntos pragmáticos e pedagógicos abordados, os quais foram focados em conhecimentos relacionados ao uso da gastronomia na melhoria da alimentação em geral e dos diferentes tipos de dietas com necessidades geradas na dietoterapia, tendo em vista que estes deveriam ser abordados em 4 módulos já preestabelecidos: Módulo 1 - A dieta hospitalar: modelos alimentares e principais modificações dietéticas; Módulo 2 – Gastronomia: técnicas e bases; Módulo 3 - Gastronomia hospitalar; Módulo 4- Mudanças no estilo de vida: o papel da nutrição nas alterações de hábitos alimentares. Posteriormente, a bolsista foi capacitada e orientada pela professora responsável para a pesquisa e desenvolvimento do material didático referente ao conteúdo teórico da disciplina. O roteiro dos encontros práticos foi elaborado de acordo com o conteúdo teórico previsto em cada um dos módulos, para efetiva aplicabilidade da teoria durante a execução da prática. O material didático elaborado será disponibilizado em diferentes ferramentas do Moodle. **Resultados preliminares:** Devido à problemas estruturais da UFRGS, comprometendo a disponibilidade de utilização do Laboratório de Técnica Dietética para os eventuais encontros presenciais, a disciplina “Gastronomia Aplicada à Dietoterapia” não foi oferecida no período previsto pela equipe, referente ao primeiro semestre do ano de 2015. Desta forma, alguns aprimoramentos foram feitos nos materiais didáticos antes que prosseguíssemos com a postagem destes na plataforma Moodle. **Considerações finais:** A disciplina será oferecida no segundo semestre do ano de 2015 e espera-se que esta possa ter um bom aproveitamento pelos alunos matriculados, de modo que todos possam atingir os objetivos previstos, e que, ao final do semestre, tenham desenvolvido, por meio de aulas práticas, a habilidade de trabalhar com técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos, a fim de otimizar a qualidade nutricional e melhorar a aceitação das preparações elaboradas de acordo com as necessidades dietoterápicas específicas.