

PROGRAMA
Unidad curricular optativa
PORTUGUÉS APLICADO A LA NUTRICIÓN

Ubicación en la malla curricular: Segundo semestre.

Créditos: 5.

Carga horaria: 40 horas.

Unidad Académica responsable: Carrera Técnico Operador de Alimentos.

Docente/s responsable/s: Marina Rocha.

Recomendaciones de conocimientos previos: se recomienda que el estudiante tenga dominio de un vocabulario general, de los aspectos gramaticales esenciales de la lengua portuguesa – primer acercamiento con el idioma. Se priorizará el uso del idioma portugués en todas las clases. Se hace necesario descargar el teclado en portugués para el uso adecuado de la letra ç y de los acentos gráficos (agudo ´, circunflejo ^, grave ` , til ~).

Objetivo General:

Adquirir conocimientos básicos del idioma portugués vinculados con aspectos relevantes de la carrera de la Licenciatura en Nutrición.

Objetivos Específicos:

- Facilitar en el alumno el aprendizaje y la utilización del idioma portugués en temáticas asociadas a los contenidos programáticos.
- Promover debates, presentaciones orales y trabajos domiciliarios escritos y/o videograbados en portugués.
- Fomentar intercambio de la cultura brasileña a través de videos, canciones, lectura y culinaria por su vínculo en la región.

Contenidos Temáticos:

1. Introducción al portugués:

- Alfabeto, pronunciación
- sustantivo, adjetivos
- verbos
- signos de puntuación
- acentuación
- palabras heterogenéricas y heterotónicas
- falsos amigos / falsos cognados
- apoyo: plataforma del Entorno Virtual de Aprendizaje, diccionario, glosario de alimentos, material de lectura, trabajos domiciliarios

2. Alimentación y desarrollo:

- conceptos de: Alimentación, Desarrollo Sostenible, Seguridad Alimentaria desde diversos autores: FAO, Amartya Sen.
- Uso del agua
- Saneamiento
- Definición de calidad de vida y proyectos de vida (alimentación Vs bienestar)
- PRÁCTICO: receta típica brasileña
- apoyo: lecturas en la plataforma EVA, videos, trabajos domiciliarios

3. Higiene y calidad en la producción alimentaria:

- conceptos de: higiene y calidad alimentaria, educación, economía, desde diversos autores
- etapas en el cuidado de los alimentos
- contaminación
- Enfermedades transmisibles por alimentos (ETA)
- equipamientos en los servicios de alimentación
- atención al usuario
- apoyo: lecturas en la plataforma EVA, videos, trabajos domiciliarios

4. Salud y enfermedades no transmisibles:

- Definición de salud de la OMS
- Alimentación en las etapas de la vida
- Prácticas de atención en salud
- Enfermedades no transmisibles
- apoyo: lecturas en la plataforma EVA, videos

Metodología:

Esta unidad curricular plantea una propuesta metodológica que está centrada en el aprendizaje activo, constructivo, colaborativo y contextualizado.

Apunta al desarrollo de competencias cognitivas, actitudinales y sociales como la capacidad de análisis, el pensamiento crítico, el trabajo en equipo, la toma de decisiones y habilidades de comunicación.

Es de modalidad teórico-práctica. Se desarrolla en modalidad presencial y virtual, alternando las actividades en aula con el trabajo por el EVA y sincrónicamente.

Exposiciones teóricas sincrónicas o presenciales (obligatorias), lectura de materiales y observación de videos e intercambio plenario, trabajos grupales en base a videos y 1 clase práctica obligatoria.

Actividades individuales y grupales virtuales (obligatorias).

En el EVA estarán a disposición de los alumnos materiales de lectura, clases videograbadas, actividades de autoevaluación, entre otros, también será un instrumento de comunicación.

Evaluación:

Para la evaluación de los aprendizajes es necesario cumplir con una asistencia de más de 80% y obtener nota 3 (60%) o más de aprobación en el semestre.

Formativa: actividades mediante el uso del Entorno Virtual de Aprendizaje y evaluación continua que fomente la participación en clase o virtual.

Sumativa: trabajos domiciliarios, 1 prueba teórica parcial.

Bibliografía:

DeepL GmbH (2022). Dicionário Linguee [Aplicación móvil]. Google Play y Apple Store.

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.linguee.linguee&hl=pt&gl=US> y <https://apps.apple.com/br/app/dicion%C3%A1rio-linguee/id338225335>

Ferrão, T. S. (2017). *Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Alimentos*. VI Fórum de Integração do IFRR - Empreendedorismo e Desenvolvimento Regional Sustentável. Recuperado el 28 de agosto de 2021, de https://www.ifrr.edu.br/forint/vi-forum-de-integracao/programacao/informacoes-dos-minicursos/copy6_of_programacao

Grepí, G (2018). *Projeto de vida contribui para qualidade no envelhecimento*. Recuperado el 28 de agosto de 2021, de <https://jornal.usp.br/atualidades/projeto-de-vida-contribui-para-qualidade-no-e-nvelhecimento/>

Grisa, C. (2007). Para além da alimentação: papéis e significados da produção para autoconsumo na agricultura familiar. *Revista Extensão Rural, DEAER/CPGExR – CCR – UFSM*, Ano XIV, Jan – Dez, pp. 5-35.

Karlberg, L. (2017). *Importância da leitura na sociedade moderna*. Recuperado el 14 de mayo de 2023, de <https://agazetadoacre.com/2017/08/artigos/importancia-da-leitura-na-socieda-de-moderna/>

Korn (2018). *Todo idioma é difícil de aprender. E fácil também!* Recuperado el 01 de septiembre de 2020, de <https://korntraducoes.com.br/todo-idioma-e-dificil-de-aprender-e-facil-tambem/>

- Lima, F. (2018). *Portunhol, nem português, nem espanhol*. Recuperado el 30 de agosto de 2020, de <https://www.brasileiraspelomundo.com/portunhol-nem-portugues-nem-espanhol-330792259>
- Marasciulo, M. (2019). *Por que quem fala espanhol tem mais dificuldade de entender português?* Recuperado el 30 de agosto de 2020, de <https://revistagalileu.globo.com/Sociedade/noticia/2019/07/por-que-quem-fala-espanhol-tem-mais-dificuldade-de-entender-portugues.html>
- Porto Editora (2017). Dicionário Língua Portuguesa [Aplicación móvil]. Google Play y Apple Store. https://play.google.com/store/apps/details?id=pt.portoeditora.android.dicionario.lingua_portuguesa&hl=pt&gl=US y <https://apps.apple.com/br/app/dicion%C3%A1rio-l%C3%ADngua-portuguesa/id403703264>
- Romano, G. (coord.) (2012). *Glosario de alimentos*. Comitê de Nutricionistas do Mercosul (CONUMER), Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). 80p: il.; 21 cm. Recuperado el 13 de mayo de 2023, de <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/Glossario-de-alimentos-CONUMER.pdf>
- Santana, I. (2016). *Mudanças climáticas poderão causar perda de espécies e piora na qualidade dos alimentos*. Recuperado el 07 de enero de 2023: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/17960188/mudancas-climaticas-poderao-causar-perda-de-especies-e-piora-na-qualidade-dos-alimentos>
- SEBRAE (2019). *Gastronomia sustentável vem mudando o mercado da alimentação*. Recuperado el 02 de septiembre de 2020, de <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/gastronomia-sustentavel-vem-mudando-o-mercado-da-alimentacao,104dfd6bbc271810VgnVCM100000d701210aRCRD>
- Silva, J. M., Bezerra, S. G., Lima, I. S. (2017). *Agricultura Familiar na Produção de Alimentos Saudáveis para a Geração de Renda e Desenvolvimento Local*

Sustentável. Relato de Experiência. Anais do XVI Encontro Regional de Agroecologia do Nordeste, v. 1 n. 1.

Tavares, C. A. (2016/2017). *O conceito de competência na perspectiva do desenvolvimento sustentável* Anais da Academia Pernambucana de Ciência Agrônômica, vols. 13/14, p.57-60.

WordReference.com LLC (2022). Dicionário WR [Aplicación móvil]. Google Play y Apple Store.

https://play.google.com/store/apps/details?id=com.wordreference&hl=en_US y <https://apps.apple.com/es/app/diccionario-wordreference-com/id515127233>