



escuela de
NUTRICIÓN



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

PROGRAMA

Unidad Curricular Optativa

PORTUGUÉS APLICADO A LA NUTRICIÓN

- I. **Ubicación en el Mapa Curricular:** segundo semestre.
- II. **Modalidad:** teórico-práctico.
- III. **Créditos:** 5.
- IV. **Carga horaria:** horas totales - 40 horas (20 h clases teóricas y 20 h clases prácticas)
- V. **Cupo Máximo:** 30 (curso optativo, exclusivo para la Lic. en Nutrición).
- VI. **Perfil:**

Se desarrollará en modalidad semipresencial, con actividades en aula presencial, en aula sincrónica y por plataforma, disponiendo de recursos y ejercicios en el Espacio Virtual de Aprendizaje (EVA) de la Escuela de Nutrición.

Para contribuir al logro de los objetivos 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 ~).
- VII. **Departamento/s o docentes responsables:**

Marina Rocha, G2, Ph.D. en medicina – responsable de los cursos Portugués Básico I y Portugués Técnico II de la Carrera Técnico Operador de

Alimentos (TOA) – Sede Tacuarembó y Portugués Básico I y Portugués Técnico II de la Carrera Tecnólogo en Sistemas de Producción Agropecuaria (TESIPA) – Sede Melo - CENUR Noreste.

VIII. **Objetivo General:**

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

IX. **Objetivos Específicos:**

1. Mostrar la importancia cognitiva del aprendizaje de una segunda lengua para el desarrollo académico y profesional.
2. Facilitar en el alumno el aprendizaje y la utilización del idioma portugués en temáticas asociadas a los contenidos programáticos.
3. Promover debates, presentaciones orales y trabajos domiciliarios escritos y/o videograbados en portugués.
4. Fomentar intercambio de la cultura brasileña a través de videos, canciones, lectura y culinaria por su vínculo en la región.

X. **Contenidos:**

1. Importancia cognitiva del aprendizaje de una segunda lengua en el ámbito:
 - académico;
 - profesional.Introducción al portugués:
 - alfabeto, pronunciación;
 - sustantivo, adjetivos;
 - verbos;
 - signos de puntuación;
 - acentuación;
 - palabras heterogenéricas y heterotónicas;
 - falsos amigos / falsos cognados;

- apoyo en la plataforma del EVA, 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;

- PRÁCTICO: receta típica brasileña;

- apoyo en la plataforma del EVA con lecturas, 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 en la plataforma del EVA con lecturas, 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;

- Definición de calidad de vida y proyectos de vida (alimentación Vs bienestar);

- apoyo en la plataforma del EVA con lecturas, videos.

XI. 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 presencial práctica obligatoria.

- Actividades individuales y grupales presencial o virtual (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.

XII. Evaluación:

Para la evaluación de los aprendizajes es necesario cumplir con una asistencia de más de 75% y obtener nota aceptable o más de aprobación en el semestre.

- Formativa: actividades mediante el uso del EVA y evaluación continua que fomente la participación en clase o virtual.

- Sumativa: trabajos domiciliarios, 1 prueba teórica parcial.

XIII. Bibliografía:

Chesser, J. W., Cullen, N. C. (2016). *Gestão em serviços de alimentação: liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia*. (5ª ed.) [Título traducido para el portugués por Luiz Euclides Trindade Frazão Filho]. Editora Manole.

- 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-envelhecimento/>
- 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.
- Isasaki, M., Nakasato, M. (2009). *Gestão de serviço de nutrição hospitalar*. Editora Elsevier.
- 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-sociedade-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, E. M. M. da (2014). *Marketing para quem entende de nutrição*. Editora Rubio.

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 Agronômica, 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>