

INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO DO ENSINO DA TÉCNICA DIETÉTICA NO CURSO DE NUTRIÇÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS DO BRASIL E SUA INTERFACE COM O DESENVOLVIMENTO DE HABILIDADES CULINÁRIAS

Este é o Instrumento de Avaliação do Ensino de Técnica Dietética e sua Interface com Habilidades Culinárias no Curso de Nutrição das Universidades Públicas do Brasil. O questionário leva em torno de 30 a 40 minutos para ser respondido. Por favor, responda-o com atenção:

***Obrigatório**

ASPECTOS GERAIS DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Por favor, em relação aos aspectos gerais do CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO da universidade em que você trabalha, responda:

1. Qual é o estado da federação onde se encontra a universidade em que você trabalha? *

2. A instituição em que você trabalha é municipal, estadual ou federal? *

Marcar apenas uma oval.

Municipal

Estadual

Federal

3. Qual é a carga horária total do curso? *

4. Qual é o ano de publicação do currículo mais recente do curso? *

5. Qual é o número total de disciplinas OBRIGATÓRIAS do curso? *

6. Qual é o período do dia em que oferecido é o curso de nutrição? *

Marcar apenas uma oval.

- Matutino
- Vespertino
- Noturno
- Integral

Para responder a próxima questão considere disciplinas de técnica dietética as que reúnem e produzem conhecimentos referentes às operações e/ou transformações físicas, químicas, sanitárias e sensoriais dos alimentos nas etapas de seleção, pré-preparo e preparo a fim de preservar o valor nutricional e valorizar as características sensoriais dos alimentos e preparações culinárias.

7. Quantas disciplinas OBRIGATÓRIAS E OPTATIVAS de técnica dietética existem no curso? Por favor, considere a definição de técnica dietética acima. *

Marcar apenas uma oval.

- 1 Pular para a pergunta 8
- 2 Pular para a pergunta 9
- 3 Pular para a pergunta 9
- 4 Pular para a pergunta 9
- 5 Pular para a pergunta 9
- Não existe disciplina ESPECÍFICA de técnica dietética no currículo do curso de nutrição da universidade
- Não existe disciplina de técnica dietética no currículo do curso de nutrição da universidade

SOBRE A DISCIPLINA QUE POSSUI O CONTEÚDO DE TÉCNICA DIETÉTICA

Por favor,
responda:

8. Por favor, insira em anexo o plano de ensino da disciplina que possui o conteúdo de técnica dietética. *

Arquivos enviados:

SOBRE AS DISCIPLINAS QUE POSSUEM O CONTEÚDO DE TÉCNICA DIETÉTICA

Por favor,
responda:

9. Por favor, insira em anexo o plano de ensino de todas as disciplinas que possuem o conteúdo de técnica dietética (É possível anexar mais de um plano de ensino) *

Arquivos enviados:

O ENSINO DA TÉCNICA DIETÉTICA NO CURSO DE NUTRIÇÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS DO BRASIL

10. Existe alguma outra disciplina obrigatória ou optativa no currículo do curso de nutrição da sua universidade que seja relacionada à gastronomia e/ou culinária? *

Marcar apenas uma oval.

Sim *Pular para a pergunta 11*

Não

O ENSINO DA TÉCNICA DIETÉTICA NO CURSO DE NUTRIÇÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS DO BRASIL

11. Qual é o nome e objetivo desta disciplina obrigatória ou optativa relacionada à gastronomia e/ou culinária? *

O ENSINO DA TÉCNICA DIETÉTICA NO CURSO DE NUTRIÇÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS DO BRASIL

12. Existe um laboratório específico para a realização das aulas práticas de técnica dietética? *

Marcar apenas uma oval.

Sim *Pular para a pergunta 14*

Não *Pular para a pergunta 13*

O ENSINO DA TÉCNICA DIETÉTICA NO CURSO DE NUTRIÇÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS DO BRASIL

24. Por favor, informe a quantidade de PROCESSADORES DE ALIMENTOS disponíveis no laboratório de técnica dietética onde são realizadas as aulas práticas da disciplina *

Marcar apenas uma oval.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<input type="radio"/>										

25. Por favor, informe a quantidade de MIXERS disponíveis no laboratório de técnica dietética onde são realizadas as aulas práticas da disciplina *

Marcar apenas uma oval.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<input type="radio"/>										

26. Por favor, informe a quantidade de FORNOS MICRO-ONDAS no laboratório de técnica dietética onde são realizadas as aulas práticas da disciplina *

Marcar apenas uma oval.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<input type="radio"/>										

RECURSOS E INFRAESTRUTURA DA UNIVERSIDADE PARA A REALIZAÇÃO DAS AULAS PRÁTICAS DE TÉCNICA DIETÉTICA

27. Existem recursos financeiros da universidade disponibilizados para a compra de alimentos e materiais destinados às aulas práticas de técnica dietética? *

Marcar apenas uma oval.

- Sim *Pular para a pergunta 30*
 Não *Pular para a pergunta 28*

RECURSOS E INFRAESTRUTURA DA UNIVERSIDADE PARA A REALIZAÇÃO DAS
AULAS PRÁTICAS DE TÉCNICA DIETÉTICA

28. Se não há recursos, como são comprados os alimentos e materiais destinados às aulas práticas de técnica dietética? *

29. Por favor, informe quais critérios são utilizados para a seleção de alimentos e materiais destinados às aulas práticas da disciplina. *

Pular para a pergunta 32

RECURSOS E INFRAESTRUTURA DA UNIVERSIDADE PARA A REALIZAÇÃO DAS
AULAS PRÁTICAS DE TÉCNICA DIETÉTICA

30. Por favor, qual é o valor semestral deste recurso? *

31. Por favor, informe quais critérios são utilizados para a seleção de alimentos e materiais destinados às aulas práticas da disciplina. *

Pular para a pergunta 32

PERCEÇÃO DO DOCENTE SOBRE A INTERFACE ENTRE DISCIPLINA DE TÉCNICA DIETÉTICA E DESENVOLVIMENTO DE HABILIDADES CULINÁRIAS

Por favor, sobre a sua percepção em relação a interface entre a disciplina de técnica dietética e o desenvolvimento de habilidades culinárias, responda:

Considerar o conceito de habilidades culinárias proposto por Jomori et al, como “Confiança, atitude e aplicação do conhecimento individual para executar tarefas culinárias que variam desde o planejamento de menus e compras até a preparação de alimentos não processados, minimamente processados, processados ou alimentos ultraprocessados”

32. A disciplina técnica dietética é IMPORTANTE para o desenvolvimento de habilidades culinárias do nutricionista. *

Marcar apenas uma oval.

- Concordo totalmente
- Concordo parcialmente
- Indiferente
- Discordo parcialmente
- Discordo totalmente

33. A disciplina técnica dietética é CAPAZ de desenvolver habilidades culinárias na formação do nutricionista. *

Marcar apenas uma oval.

- Concordo totalmente
- Concordo parcialmente
- Indiferente
- Discordo parcialmente
- Discordo totalmente

34. A disciplina técnica dietética CAPACITA o nutricionista para aplicação das habilidades culinárias nas diferentes áreas de atuação. *

Marcar apenas uma oval.

- Concordo totalmente
- Concordo parcialmente
- Indiferente
- Discordo parcialmente
- Discordo totalmente

35. Na sua opinião, a disciplina Técnica Dietética, da forma como é ministrada no curso de nutrição da universidade em que você trabalha, atinge o objetivo de desenvolver habilidades culinárias na formação do nutricionista? Por favor, justifique sua resposta. *

36. Na sua opinião, quais disciplinas você considera importantes que sejam pré requisitos para cursar a técnica dietética? Por favor, justifique sua resposta. *

37. Na sua opinião, o que mudou na disciplina de técnica dietética que você cursou na sua graduação e a disciplina de técnica dietética que é ministrada atualmente. Por favor, aponte avanços, possíveis retrocessos e barreiras. *

38. Na sua opinião, a quais outras disciplinas do curso de nutrição a técnica dietética pode ser aplicada. *

39. Na sua opinião, o que pode ser uma barreira para condução da disciplina no seu curso. *

40. Na sua opinião, o que pode facilitar a condução da disciplina no seu curso. *

41. Na sua opinião, as aulas práticas de técnica dietética CAPACITAM os estudantes para as diferentes áreas de atuação do nutricionista? *

Marcar apenas uma oval.

Sim *Pular para a pergunta 43*

Não *Pular para a pergunta 42*

Pular para a pergunta 32

PERCEPÇÃO DO DOCENTE SOBRE A INTERFACE ENTRE DISCIPLINA DE TÉCNICA DIETÉTICA E DESENVOLVIMENTO DE HABILIDADES CULINÁRIAS

Por favor, sobre a sua percepção em relação a interface entre a disciplina de técnica dietética e o desenvolvimento de habilidades culinárias, responda:

Considerar o conceito de habilidades culinárias proposto por Jomori et al, como "Confiança, atitude e aplicação do conhecimento individual para executar tarefas culinárias que variam desde o planejamento de menus e compras até a preparação de alimentos não processados, minimamente processados, processados ou alimentos ultraprocessados"

42. Por favor, porque você acha que as aulas práticas de técnica dietética NÃO CAPACITAM os estudantes para as diferentes áreas de atuação do nutricionista? *

VISÃO DO DOCENTE SOBRE A IMPORTÂNCIA DA DISCIPLINA TÉCNICA DIETÉTICA NA FORMAÇÃO DO ALUNO

Por favor, em relação a(s) disciplina(s) de Técnica Dietética oferecidas no curso, responda:

Observação: Considere disciplinas de técnica dietética também as que possuem nomes diferentes, mas sejam que possuam conteúdo de técnica dietética.

43. A disciplina técnica dietética fornece subsídios para compreensão de: (Marque quantas opções achar necessário) *

Marque todas que se aplicam.

- Seleção
- Armazenamento
- Transformações Físico Químicas
- Técnicas de pré preparo
- Análise sensorial de alimentos
- Preparo de alimentos
- Ficha técnica
- Pesos e medidas
- Indicadores no preparo de alimentos
- Outro

44. Por favor, se você marcou a opção outro justifique sua resposta.

45. A disciplina de Técnica Dietética é importante para a formação de nutricionistas capazes de incentivar práticas alimentares saudáveis para a promoção de saúde. *

Marcar apenas uma oval.

- Concordo totalmente
- Concordo parcialmente
- Indiferente
- Discordo parcialmente
- Discordo totalmente

PERFIL DO DOCENTE RESPONSÁVEL PELA DISCIPLINA DE TÉCNICA DIETÉTICA

Por favor, sobre o perfil do docente responsável pela disciplina de técnica dietética, responda:

46. Qual foi seu o ano de conclusão da graduação em nutrição? *

47. Há quanto tempo você ministra aulas de técnica dietética? *

48. Qual é a sua área de formação na pós graduação (Considerar mestrado e doutorado)? *

49. Você apresenta formação ou capacitação na área de gastronomia e/ou culinária? Se sim, por favor, cite quais. *

50. Da forma como a disciplina é estruturada, considerando conteúdo programático e metodologias empregadas, você sente afetividade por ministrá-la? Por favor, justifique sua resposta. *

CONSIDERAÇÕES DO DOCENTE

51. Este espaço é destinado para você incluir alguma informação relacionada ao conteúdo abordado no questionário. Por favor, insira outras informações que você julgar pertinentes.

Este conteúdo não foi criado nem aprovado pelo Google.

Google Formulários