



Universidade Federal de Pelotas
Faculdade de Nutrição
Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos

Ofício nº 7/2026/PPGNA/FN-UFPeI

Disciplina: Didática no ensino superior

Código: 16400088 - 1

Professor responsável: Paulo Cavalheiro Schenkel

Professor colaboradores: Mariana Giaretta Mathias

Carga horária: 36h

Crédito: 2

Objetivo: preparar os discentes para elaboração do plano de aula, organização e aplicação dos conteúdos programáticos e dos métodos avaliativos.

Conteúdo programático:

- Planos de aula;

- Aulas teóricas;

- Aulas práticas;

- Métodos avaliativos.

Avaliação:

A(o)s aluna(o)s terão que cumprir as seguintes tarefas:

- **Tarefa 1: Plano de aula (nível de graduação)**

- Sorteio dos pontos das aulas;

- Submissão do plano de aula no local indicado (**Plano de aula_Fulano de Tal.pdf**);

- Apresentação do plano de aula.

- Critérios avaliativos: Adequação ao tema; tempo de aula previsto; objetivos da aula; materiais e métodos (estratégias, recursos didáticos, inovação); distribuição e sequência dos conteúdos; método de avaliação; referências.

- **Peso = 3,0 pontos**

- **Tarefa 2: Aula expositiva (nível de graduação);**

- Mesmo assunto sorteado previamente (tarefa 1);

-

Preparo de aulas expositivas conforme estabelecido no primeiro dia de aula;

-

Apresentação das aulas.

-

Critérios avaliativos: Adequação ao plano de aula (objetivo previsto e conteúdo apresentado); estruturação e sequência lógica; didática e recursos utilizados; domínio do conteúdo; utilização adequada de terminologia técnico-científica e da língua portuguesa; objetividade na apresentação do conteúdo; adequação ao tempo.

-

Peso = 4,0 pontos

-

Tarefa 3: Método avaliativo;

-

Mesmo assunto sorteado previamente (tarefa 1)

-

Criar um método avaliativo para aplicar em sala de aula com os demais colegas e professores

- Critérios avaliativos: Capacidade que o instrumento tem em mensurar a aprendizagem do conteúdo; capacidade de mensurar habilidades desenvolvidas com a aula; criatividade na elaboração do instrumento; adequação do tipo de avaliação ao tempo disponível para sua aplicação.

- **Peso = 3,0 pontos**

- **Composição da nota final**

- Serão realizadas três avaliações (T1, T2 e T3), sendo a nota final constituída pela soma delas.

Tarefa 1= 3,0 pontos;

Tarefa 2= 4,0 pontos;

Tarefa 3= 3,0 pontos;

Nota final (T1+T2+T3)= 10 pontos

Referências:

- Silverthorn, DU. Fisiologia Humana: uma abordagem integrada. 7ed. Porto Alegre, 2017.
- Tortora, GJ. Corpo Humano: fundamentos de anatomia e fisiologia. 10ed. Porto Alegre, 2017.
- Silva, GL; Taddei, JA; Vega, JB; Toloni, MH; Lang, RMF. Nutrição em Saúde Pública. 2 ed. Rio de Janeiro, 2017.
- Raymond, JL; Morrow, K. Krause e Mahan: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 15 ed. 2022.
- Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2014. Disponível em: https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf



Documento assinado eletronicamente por **JULIANA DOS SANTOS VAZ**,
**Coordenadora de Curso de Pós-Graduação, Programa de Pós-Graduação
em Nutrição e Alimentos**, em 08/05/2026, às 15:41, conforme horário oficial de
Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de
novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
[http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?
acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código
verificador **3845500** e o código CRC **EA8977F8**.

Referência: Caso responda este Ofício, indicar expressamente o Processo nº
23110.011003/2025-93

SEI nº 3845500