

Plano de Ensino-Aprendizagem

Roteiro de Atividades

Curso: Nutrição e Metabolismo

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
RNM4212	Ciências dos Alimentos
Período(s) de oferecimento	17/02 – 22/06
CARGA HORÁRIA	
PRESENCIAL	60 horas
ESTUDO DIRIGIDO	30 horas
TOTAL	90 horas

CONTEXTO:

Proporcionar ao aluno do Curso de Nutrição e Metabolismo os princípios básicos das ciências dos alimentos, passando pela crítica as tabelas nutricionais e rótulos dos alimentos. Dar ao aluno a oportunidade prática de determinar o conteúdo dos macronutriente nos alimentos (umidade, matéria mineral, proteínas, lipídios, fibras), juntamente com os principais conceitos teóricos ligando estes nutrientes a saúde. Discutir temas atuais e polêmicos, que impactam a sociedade e o consumo dos alimentos, como o papel do leite e derivados na saúde, alimentos transgênicos, alimentos orgânicos, vegetarianismo, aditivos alimentares, entre outros temas atuais.

OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

Proporcionar uma base científica sólida onde os alunos terão uma visão integrada entre a composição dos alimentos, nutrição e impactos na saúde e na incidência de doenças. Os alunos terão a oportunidade de escolher um alimento industrializado, estudar todos os aspectos sobre o mesmo, e dosar os macronutrientes no laboratório de Bromatologia, conhecimentos necessários para apresentação de um seminário sobre o alimento escolhido. O seminário será estruturado, com tópicos informados pelo docente na apresentação da disciplina e será avaliado o desempenho do aluno quanto a comunicação oral, apresentação dos slides, sequência e encadeamento dos tópicos e discussão com a turma sobre o material apresentado (30% da nota final). Serão realizadas duas provas teóricas sobre os principais conceitos apresentados na disciplina (70% da nota final).

Template 2: ROTEIRO DA DISCIPLINA

Roteiro de Atividades - template para elaborar roteiro do Plano E&A							
CURSO: Nutrição e Metabolismo				COORDENADOR DA DISCIPLINA: Alceu Afonso Jordão Júnior			
CÓDIGO: RNM4212			ANO: 2019	NOME DA DISCIPLINA: Ciências dos Alimentos			
Data	Horário	Local	Turma	Tema da atividade	Objetivos de Aprendizagem/ Resultados esperados	Estratégias de Ensino & Aprendizagem	Docente responsável
17-02	14-18	S.6	Todos	Apresentação	Apresentação da disciplina, cronograma das atividades, distribuição dos temas dos seminários, critérios de avaliação. Introdução Ciências dos Alimentos	Exposição Dialogada	Alceu Afonso Jordão Júnior
02/03	14-18	S.38	Todos	Umidade e Cinzas	Determinação do conteúdo de umidade e cinzas nos alimentos escolhidos	Aula Prática	Alceu Afonso Jordão Júnior
04/03	14-18	S.6	Todos	Proteínas	Conceito do valor biológico das proteínas e seu impacto na alimentação humana	Aula Expositiva	Alceu Afonso Jordão Júnior
09/03	14-18	S.38	Turma A	Proteínas	Determinação de Proteínas nos alimentos	Aula Prática	Alceu Afonso Jordão Júnior
16/03	14-18	S.6	Todos	Lipídios	Diferentes classes de Lipídios nos alimentos e impacto na saúde	Aula Expositiva	Alceu Afonso Jordão Júnior
19/03	08-12	S.38	Turma B	Proteínas	Determinação de Proteínas nos alimentos	Aula Prática	Alceu Afonso Jordão Júnior
23/03	14-18	S.6	Todos	Carboidratos	Carboidratos e fibras alimentares na alimentação humana. Efeitos fisiológicos	Aula Expositiva	Alceu Afonso Jordão Júnior
26/03	08-12	S.38	Turma A	Lipídios	Determinação de Lipídios nos alimentos	Aula Prática	Alceu Afonso Jordão Júnior
30/03	14-18	S.6	Todos	Escurecimento dos Alimentos	Reações de escurecimento nos Alimentos. Perdas nutricionais e alterações bioquímicas. Papel na saúde	Aula Expositiva	Alceu Afonso Jordão Júnior

02/04	08-12	S.38	Turma B	Lipídios	Determinação de Lipídios nos alimentos	Aula Prática	Alceu Afonso Jordão Júnior
13/04	14-18	S.6	Todos	Leite	Valor nutricional do leite, diferentes tipos de leite. Efeitos do consumo na saúde humana	Aula Expositiva	Alceu Afonso Jordão Júnior
16/04	08-12	S.38	Turma A	Fibras	Determinação de Fibras nos alimentos	Aula Prática	Alceu Afonso Jordão Júnior
27/04	14-18	1E	Todos	Prova Parcial	Aprendizagem dos principais conceitos apresentado nas aulas, visão crítica	Prova Parcial	Alceu Afonso Jordão Júnior
04/05	14-18	S.38	Turma B	Fibras	Determinação de Fibras nos alimentos	Aula Prática	Alceu Afonso Jordão Júnior
06/05	14-18	S.6	Todos	Revisão Aulas Práticas	Revisão dos resultados das aulas práticas Plantão de dúvidas sobre métodos laboratoriais utilizados	Aula Prática/Plantão de dúvidas	Alceu Afonso Jordão Júnior
11/05	14-18	S.6	Todos	Processamento de alimentos	Efeitos do processamento dos alimentos no valor nutricional. Alimentos Ultra processados. Fortificação e enriquecimento dos alimentos.	Aula Expositiva/Seminários	Alceu Afonso Jordão Júnior
18/05	14-18	S.6	Todos	Aditivos Alimentares	Conceito de aditivos alimentares, diferentes classes de aditivos. Ação dos Edulcorantes	Aula Expositiva/Seminários	Alceu Afonso Jordão Júnior
25/05	14-18	S.6	Todos	Fitoterapia e Nutrição	Fitoterápicos na nutrição. Efeitos adversos e prováveis benefícios dos produtos naturais na saúde.	Aula Expositiva/Seminários	Alceu Afonso Jordão Júnior
01/06	14-18	S.6	Todos	Alimentação Vegetariana	Diferentes opções vegetarianas, benefícios na saúde. Possíveis deficiências nutricionais	Aula Expositiva/Seminários	Alceu Afonso Jordão Júnior
03/06	14-18	1C	Todos	Alimentos Orgânicos	Conceito de orgânicos, controvérsias. Valor nutricional dos alimentos orgânicos.	Aula Expositiva/Seminários	Alceu Afonso Jordão Júnior

15/06	14-18	S.6	Todos	Alimentos Transgênicos	Conceito de transgênicos, controvérsias. Papel dos transgênicos na alimentação e na saúde	Aula Expositiva/Seminários	Alceu Afonso Jordão Júnior
17/06	8-12	S.5	Todos	Revisão aulas teóricas	Revisão dos principais conceitos apresentados. Plantões de dúvidas	Aula Expositiva/Seminários	Alceu Afonso Jordão Júnior
22/06	14-18	1C	Todos	Prova Final	Aprendizagem dos principais conceitos apresentado nas aulas, visão crítica. Fechamento da disciplina	Prova Final	Alceu Afonso Jordão Júnior

REFERÊNCIAS para leitura:

Artigos publicados na revista Aditivos e Ingredientes: <http://aditivosingredientes.com.br>

Textos que serão disponibilizados durante a disciplina

Silva CS, Tassi EMM, Pascoal GB. Ciência dos Alimentos – Princípios de Bromatologia. 1. Ed. Rio de Janeiro. Editora Rubio. 2016, 248 pg.

Carvalho HH, de Jong E. Alimentos – Métodos Físicos e Químicos de Análise. 1. Ed. Editora da Universidade/UFRGS, 2002, 180 pg.