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** |
| 25/01 | 08-12 | S.38 | Turma A | Umidade e Cinzas | Determinação do conteúdo de umidade e cinzas nos alimentos escolhidos | Aula Prática | **Alceu Afonso Jordão Júnior** |
| 25/01 | 14-18 | S.38 | Turma B | Umidade e Cinzas | Determinação do conteúdo de umidade e cinzas nos alimentos escolhidos | Aula Prática | **Alceu Afonso Jordão Júnior** |
| 28/01 | 08-12 | S.38 | Turma A | Proteínas | Determinação de Proteínas nos alimentos | Aula Prática | **Alceu Afonso Jordão Júnior** |
| 28/01 | 14-18 | S.38 | Turma B | Proteínas | Determinação de Proteínas nos alimentos | Aula Prática | **Alceu Afonso Jordão Júnior** |
| 01;02 | 08-12 | S.38 | Turma A | Lipídios | Determinação de Lipídios nos alimentos | Aula Prática | **Alceu Afonso Jordão Júnior** |
| 01/02 | 14-18 | S.38 | Turma B | Lipídios | Determinação de Lipídios nos alimentos | Aula Prática | **Alceu Afonso Jordão Júnior** |
| 04/02 | 08-12 | S.38 | Turma A | Fibras | Determinação de Fibras nos alimentos | Aula Prática | **Alceu Afonso Jordão Júnior** |
| 04/02 | 14-18 | S.38 | Turma B | Fibras | Determinação de Fibras nos alimentos | Aula Prática | **Alceu Afonso Jordão Júnior** |
| 08/02 | 08-12 | S.6 | Todos | Revisão Aulas Práticas | Revisão dos resultados das aulas práticasPlantão de dúvidas sobre métodos laboratoriais utilizados | Aula Prática/Plantão de dúvidas | **Alceu Afonso Jordão Júnior** |
| 08/02 | 14-18 | S.6 | Todos | Revisão Aulas Práticas | Revisão dos resultados das aulas práticasPlantão de dúvidas sobre métodos laboratoriais utilizados | Aula Prática/Plantão de dúvidas | **Alceu Afonso Jordão Júnior** |

**REFERÊNCIAS para leitura:**

Artigos publicados na revista Aditivos e Ingredientes: [http://aditivosingredientes.com.br](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.