

## APÊNDICE A - PLANO DE CURSO (GRADUAÇÃO)

<b>Disciplina: Estudo Experimental dos Alimentos</b>	
<b>Código: SNF 0051</b>	<b>C.H.:(1) 75h: 45 teóricos e 30 práticos</b>
<b>Curso(s) Atendido(s): Nutrição Integral</b>	
<b>Docente:(2)</b> Sandra M. M. Rodrigues Pereira e Elaine Cristina de S. Lima	<b>Matrícula:(2)</b> 398775 1998433
<b>Cronograma:</b> Semana 1: Apresentação da disciplina e técnicas de pré-preparo. Semana 2 : Medidas Caseiras e Fator de correção Semana 3: Técnicas de preparo Semana 4: Bebidas, infusos, Semana 5: Açúcares e adoçantes e avaliação de Fc Semana 6: Alimentos de origem vegetal Semana 7: Alimentos de origem vegetal Semana 8: Práticas guiadas Semana 9: Alimentos de origem animal Semana 10: Alimentos de origem animal Semana 11: Práticas guiadas Semana 12: Óleos e gorduras Semana 13: Avaliação Semana 14: Encerramento da disciplina Semana 15: Prova final	
<b>Metodologia:</b> 1. Teórica:  - Aulas expositivas: aulas teóricas, via plataforma digital, com leitura prévia de capítulos e artigos em torno do tema (estes encontros serão gravados e disponibilizados para toda a turma por e-mail, grupos e plataforma). - Outros conteúdos relacionados ao tema poderão ser obtidos através vídeos e materiais obtidos na internet. 2. Prática:  - Exercícios individuais: vídeo e posts sobre temas atuais envolvendo a ciência (assíncronos). - Debates na turma sobre os produtos elaborados (síncronos).	
<b>Detalhamento das Atividades Presenciais (planejadas)(3):</b>	

Não haverá

**Avaliação:**

1. Avaliações coletivas relacionadas aos produtos elaborados através da apresentação de vídeos
2. Avaliação individual
  - Nota individual da apresentação dos exercícios

**Ferramentas digitais previstas:**

Plataforma digital institucional: Google classroom

**Bibliografia:**

ARAÚJO, Wilma M. C. e col. **Alquimia dos Alimentos**. Série Alimentos e bebidas volume 2. Editora Senac. Brasília, 2009.

COELHO, THEREZINHA. **Alimentos – Propriedades Físico-Químicas**. Rio de Janeiro, Ed. Cultura medica, 2 edição.

DOMENE, Semiramis Martins Alvares. **Técnica dietética** : teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. x, 249 p.

ORNELLAS, LIESELOTTE H. **Técnica Dietética – Seleção e Preparo dos Alimentos**. Rio de Janeiro, Atheneu, 8 edição.

PHILIPPI, SONIA TUCUNDUVA. **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo, manole, 1 edicao.

PINHEIRO, A.B.V. E COL. **Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras**. Rio de Janeiro, atheneu, 4 edição.

<sup>1</sup> Discriminar Carga Horária teórica e prática quando houver

<sup>2</sup> Criar novas linhas quando mais de um docente estiver envolvido

<sup>3</sup> Os componentes curriculares que vierem a propor o desenvolvimento de atividades presenciais deverão encaminhar o Plano de Curso com a descrição clara das atividades presenciais a serem executadas, para análise de viabilidade pelo gestor máximo dos campi. Ressalta-se que o encaminhamento deve ser feito com, no mínimo, uma semana de antecedência do período de oferta de disciplinas regulado pelo Calendário Acadêmico de 2020.2.