



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
CAMPUS SENADOR HELVÍDIO NUNES DE BARROS – CSHNB
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

PLANO DE ENSINO - 2021.1 REMOTO

DISCIPLINA: Estudo Experimental de Alimentos **CÓDIGO:** CHN0609
BLOCO DE OFERTA: **CRÉDITOS:** 3.2.0 **CARGA HORÁRIA:** 75h
PERÍODO LETIVO: 2021.1
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Stella Regina Arcanjo Medeiros

I – EMENTA

Planejamento, elaboração e desenvolvimento de projeto de pesquisa com alimentos e/ou realização de intervenções nutricionais com alimentos em grupos da população, respeitando as referências nutricionais e hábitos alimentares, pautando-se na sustentabilidade, diversificação agrícola da região e na alimentação saudável. Aplicação de pesquisa com alimentos por meio de desenvolvimento de formulações utilizando matérias-primas regionais. Análise de resultados, redação e apresentação do relatório final.

II – OBJETIVO GERAL

Capacitar o aluno a elaborar projetos de pesquisa experimental em alimentos, analisar criticamente pesquisas na área e contribuir para a adoção de postura científica em suas práticas acadêmica e profissional.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Planejar e elaborar projeto de pesquisa com alimentos.

Realizar pesquisa com alimentos por meio de desenvolvimento de formulações / produtos utilizando matérias-primas regionais e realização de intervenções nutricionais com alimentos em grupos da população.

Analisar os resultados e elaborar redação/ apresentação do relatório final.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I: Planejamento e elaboração de projeto de pesquisa com alimentos.

UNIDADE II: Aplicação de pesquisa com alimentos por meio de desenvolvimento de formulações / produtos utilizando matérias-primas regionais e realização de intervenções nutricionais com alimentos em grupos da população.

UNIDADE III: Análise de resultados e redação/ apresentação do relatório final.

UNIDADE IV: Desenvolvimento de projeto de pesquisa com alimentos.

V – METODOLOGIA - PROCEDIMENTOS DE ENSINO E APRENDIZAGEM

1. Técnicas e Recursos Educacionais

- Aula expositivo – dialogada em sala virtual (síncrona);
- Discussão em grupos de artigos científicos (síncrona);
- Leitura, análise e resolução de estudo dirigido (assíncrona);
- Planejamento e elaboração de projeto de pesquisa com alimentos (síncrona);
- Orientação para desenvolvimento de projeto de pesquisa com alimentos. (síncrona e assíncrona).

2. Atividades práticas

- Aula prática tem por base a parte teórica e será desenvolvida em sala virtual e/ou sala de apoio e/ou por meio de atividades complementares à carga-horária trabalhada junto ao discente com o uso de imagens e vídeos que serão projetadas e discutidas ponto a ponto com os discentes. Terá apoio do docente responsável e monitores;
- Seminários e/ou atividades de grupos de discussão e/ou atividades de estudo/ elaboração de Planejamento e elaboração de projeto de pesquisa com alimentos ou atividades individuais com prazos estabelecidos de execução e entrega à docente e monitores da disciplina;
- Resolução de estudo de caso/problema envolvendo as etapas de planejamento e elaboração de projeto de pesquisa utilizando matérias-primas regionais e realização de intervenções nutricionais com alimentos em grupos da população
- Realização de palestra com profissionais com expertise na área de Elaboração de projeto de pesquisa de Alimentos.

IMPORTANTE:

- *1º As atividades assíncronas não devem ultrapassar 40% (cinquenta por cento) da carga horária do Componente Curricular.*
- *É facultado ao docente a gravação e a posterior disponibilização, para o discente, da aula ministrada de forma síncrona, sendo proibida a reprodução ou distribuição da gravação por ele disponibilizada, ainda que sem fins lucrativos*

(Todos os materiais utilizados para as aulas não produzidos diretamente pelo docente responsável pela atividade curricular deverão conter a respectiva fonte, com a indicação de autoria, respeitados os direitos autorais assegurados pela Lei nº 9.610/98.)

VI – RECURSOS DIDÁTICOS

- Notebook;

- Textos, imagens e vídeos de apoio (artigos científicos, textos jornalísticos, redes sociais, plataformas digitais);
- Webconferências, videoaulas, conteúdos organizados em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem;
- Internet;
- Plataforma *Google Meet*;
- Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA).
- E-mail institucional.

Será utilizado ambiente virtual de aprendizagem como mídia principal, complementado com material impresso, audiovisual, *webconferências*, vídeo aulas, conteúdos organizados em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem e correio eletrônico.

Todos os materiais utilizados para as aulas não produzidos diretamente pelo docente responsável pela atividade curricular deverão conter a respectiva fonte, com a indicação de autoria, respeitados os direitos autorais assegurados pela Lei nº 9.610/98.

OBS: O curso de nutrição irá utilizar o Google Meeting para a realização das aulas virtuais

VII – SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO E FREQUÊNCIA

A definição de instrumentos avaliativos, durante todo o processo, que possam mensurar qualitativa e quantitativamente o desenvolvimento do aprendizado do estudante, serão preconizados em conformidade com as normas previstas na *Resolução nº 177/2012 -CEPEX e 101/2021 - CEPEX*:

Art. 8º Fica estabelecido, excepcionalmente, para a oferta relativa ao Período Letivo 2021.1, que o controle de frequência será realizado por meio da participação de discente em atividades síncronas e/ ou assíncronas.

§ 1º As atividades assíncronas não devem ultrapassar 40% (quarenta por cento) da carga horária do Componente Curricular;

§ 2º O registro de frequência em Componente Curricular ofertado no Período Letivo 2021.1, em caso de apenas ensino remoto, não atestará a presença física de discente na UFPI, e, sim, para efeito de cumprimento de carga horária;

§ 3º A frequência mínima exigida é de 75% (setenta e cinco por cento), assim compreendidas:

I – Atividade Síncrona – assiduidade e participação na atividade realizada em tempo real;

II – Atividade Assíncrona – realização e envio de atividades acadêmicas.

Art. 9º A apuração do rendimento acadêmico será feita por meio do acompanhamento contínuo do desempenho do discente, sob forma de prova escrita, oral ou prática, trabalho de pesquisa, seminário, fórum ou outros instrumentos constantes no respectivo Plano do Componente Curricular.

Parágrafo único. O direito à segunda chamada segue o previsto no Art. 108, da Resolução nº 177 – CEPEX/UFPI, de 05/11/2012, e o discente poderá proceder com tal solicitação mediante envio desta por *e-mail* à Coordenação do Curso e ao docente ao qual o Componente Curricular esteja cadastrado.

Art. 10 Para a integralização de Componente Curricular cursado por meio de atividades não presenciais será considerado tanto o tempo despendido para as atividades síncronas quanto o tempo dedicado às atividades assíncronas.

Art. 11 É facultado ao docente a gravação e a posterior disponibilização, para o discente, da aula ministrada de forma síncrona, sendo proibida a reprodução ou distribuição da gravação por ele disponibilizada, ainda que sem fins lucrativos.

Art. 12 Os prazos e procedimentos relacionados ao Período Letivo 2021.1 estão estabelecidos em calendário específico, **Apêndice B** desta Resolução, e se aplicam, exclusivamente, aos cursos de graduação de oferta regular presencial [...]

Relata-se ainda, que a avaliação da aprendizagem e assiduidade na disciplina será realizada com base na Resolução 177/2012-CEPEX e em consonância com a Resolução nº 085/2020 -CEPEX. Assim, dentre outros termos destaca-se do CAPÍTULO I do TÍTULO VIII:

A avaliação do aprendizado será realizada sistemática e contínua para verificar a aprendizagem de cada componente da unidade. Será realizada por meio de provas, trabalhos e seminários. A MÉDIA FINAL será calculada como descrito abaixo:

MÉDIA FINAL = $\frac{1^{\text{a}} \text{ Nota} + 2^{\text{a}} \text{ Nota} + 3^{\text{a}} \text{ Nota}}{3}$

3

Sendo que:

1ª Nota = Avaliação escrita com questões objetivas e subjetivas, grupos de discussão e estudos dirigidos (10,0).

2ª Nota = Avaliação escrita com questões objetivas e subjetivas, grupos de discussão e estudos dirigidos (10,0).

3ª Nota = Apresentação do artigo de revisão sobre o tema: Alterações do valor nutritivo decorrentes de diferentes tipos de processamentos de alimentos (10,0).

“§ 1º O aluno poderá requerer exame de segunda chamada por si ou por procurador legalmente constituído. O requerimento dirigido ao professor responsável pela disciplina, devidamente justificado e comprovado, deve ser protocolado à chefia do Departamento/Curso a qual o componente curricular esteja vinculada no prazo de 03 (três) dias úteis, contado este prazo a partir da data da avaliação não realizada. [...]

* DURANTE O PERÍODO 2021.1, EM FACE DO TRABALHO REMOTO, O PEDIDO DE SEGUNDA CHAMADA DEVE SER ENVIADO PARA O E-MAIL DO PROFESSOR, COM CÓPIA PARA O E-MAIL DA COORDENAÇÃO (Resolução 101/2021 - CEPX-UFPI).

§ 5º A avaliação de segunda chamada deverá contemplar o mesmo conteúdo da verificação parcial ou exame final a que o aluno não compareceu.

§ 6º Ao aluno que não participar de qualquer avaliação, não tendo obtido a permissão para fazer outra, é atribuída a nota 0 (zero). [...]

Art. 110 Será aprovado por média o aluno que obtiver média parcial igual ou superior a 7,0 (sete) [...]

Art. 111 Será considerado aprovado no componente curricular o aluno que:

I – Obtiver frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular e média aritmética igual ou superior a 7 (sete) nas avaliações parciais;

II – Submetido ao exame final, obtiver média aritmética igual ou superior a 6 (seis) resultante da média aritmética das avaliações parciais e da nota do exame final.

Art. 112 Será considerado reprovado o aluno que se incluir em um dos três itens:

I – Obtiver frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular;

II – Obtiver média aritmética inferior a 4 (quatro) nas avaliações parciais;

III – Obter média aritmética inferior a 6 (seis) resultante da média aritmética das avaliações parciais e da nota do exame final.

Art. 113 É reprovado no componente curricular o aluno cuja média final for menor que 4,0 (quatro). Neste caso o aluno não se poderá submeter ao exame final. [...]

Art. 116 O aluno cuja média parcial for maior ou igual a 4,0 (quatro) e menor que 7,0 (sete) e que satisfaça os requisitos de assiduidade definidos no Artigo 117 terá direito à realização do exame final.”

VIII – BIBLIOGRAFIA

Básica:

- 1) LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. (Colab.). Metodologia do trabalho científico. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2006. 219p.
- 2) ORDONEZ, J. A. (Org.). Tecnologia de alimentos: Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279p. v.1.
- 3) ORDONEZ, J. A. (Org.). Tecnologia de alimentos: Alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279. v. 2.

Complementar:

- 1) BOBBIO, A P; BOBBIO, F. O. Química de processamento dos alimentos. São Paulo. Varela, 1995. 151p.
- 2) LAJOLO, F. M. (Colab.). Fibra dietética em iberoamérica: tecnologia y salud. São Paulo: Varela, 2001. 472p.
- 3) ALMEIDA, T. C. A (Colab.). Avanços em análise sensorial. São Paulo: Varela, 1999. 286p.
- 4) GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1996. 159p.
- 5) MORETTO, E.; FETT, R. (Colab.). Processamento e análise de biscoitos. São Paulo: Varela, 1999. 97p.

SUBMISSÃO AO COLEGIADO DO CURSO

Data de envio: 06/09/2021

Data de aprovação: 06/07/2021

Stella Regina Auaris Medeiros

Prof. Responsável

Artemiza Francisca de Sousa
Prof.ª Dr.ª Artemiza Francisca de Sousa
CHEFE DO CURSO DE NUTRIÇÃO
SIAPE: 2724744 - CSHNB - UFPI
CRM: 5443
CPF: 656.047.093-87

Presidente do Colegiado