



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

PLANO DE ENSINO - 2021.2

DISCIPLINA: Estudo Experimental de Alimentos **CÓDIGO:** CHN -
BLOCO DE OFERTA: **CRÉDITOS:** 2.2.0 **CARGA HORÁRIA:** 60h
PERÍODO LETIVO: 2021.2
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 vigentes na UFPI (Resolução 177/2012 CEPEX-UFPI e 187/2022 CEPEX-UFPI).

Art. 10. O controle de frequência será realizado pelo docente por meio da apuração da participação de discentes em atividades presenciais e/ou remotas, onde as remotas podem ser síncronas e/ou assíncronas, de acordo com o Componente Curricular ofertado.

§ 1º A frequência mínima exigida é de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular ofertado, assim compreendidas:

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

II – atividade Remota Assíncrona – realização e envio de atividades acadêmicas;

III – atividade Presencial – assiduidade e participação em atividade realizada presencialmente.

§ 2º As atividades assíncronas não devem ultrapassar 40% (quarenta por cento) da carga horária remota do Componente Curricular.

§ 3º O registro de frequência de carga horária remota de Componente Curricular ofertado não atestará a presença física de discente na UFPI, e, sim, para efeito de cumprimento de carga horária.

Art. 11. A apuração do rendimento acadêmico será feita pelo docente por meio do acompanhamento contínuo do desempenho do discente, sob forma de prova/avaliação da aprendizagem escrita, oral ou prática, trabalho de pesquisa, seminário, fórum ou outros instrumentos constantes no respectivo Plano do Componente Curricular, previsto no Art 8º desta Resolução.

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 Chefia/Coordenação do Curso de Graduação e ao docente do Componente Curricular cadastrado.

Art. 12. 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.

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:

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

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. [...]

§ 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 – Obter 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, obter 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 – Obter frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular;

II – Obter 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. 06
- 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: ____/____/____

Data de aprovação: ____/____/____

Stella Regina Auarj Medeiros

Prof. Responsável

Presidente do Colegiado