



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO



PLANO DE ENSINO

I. IDENTIFICAÇÃO	
UNIDADE ACADÊMICA: FACULDADE DE NUTRIÇÃO	
CURSO: NUTRIÇÃO	GRADE: 2009
DISCIPLINA: ESTUDO EXPERIMENTAL DOS ALIMENTOS	
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 5h	CARGA HORÁRIA TOTAL: 80 horas (48h prática / 32h teórica)
ANO/SEMESTRE: 2017/ 1 semestre	TURNO/TURMA: MATUTINO / 2º PERÍODO
PROFESSOR(A): Raquel de Andrade Cardoso Santiago	
II. EMENTA Introdução ao estudo experimental dos alimentos e ao trabalho prático. Equivalência de pesos e medidas. Estudo dos procedimentos técnicos no preparo de alimentos. Alterações físico-químicas ocorridas nos processos culinários. Grupos de alimentos.	
III. OBJETIVO GERAL Despertar o aluno para o estudo do comportamento dos alimentos quando submetidos a diferentes métodos de cocção	
IV. OBJETIVOS ESPECÍFICOS Compreender as operações tecnológicas e as modificações que ocorrem durante o processamento. Fornecer meios para utilização dos índices referentes a essas alterações, visando alcançar objetivos nutricionais, sensoriais, dietéticos, digestivos, higiênicos, econômicos e operacionais.	

V. CONTEÚDO

Unidade I – Introdução ao estudo experimental dos alimentos

Conceito

Objetivos

Grupos de alimentos e suas características

Atividades práticas: instrumentos de trabalho e equivalência de pesos e medidas

Unidade II – Alterações no processamento de alimentos

Fatores que modificam os alimentos

- Físicos
- Químicos
- Biológicos

Métodos de cocção

Indicadores no preparo de alimentos

Atividades práticas

Unidade III – Hortaliças e frutas

Conceito

Características nutricionais

Classificação

Pigmentos

Química e funcionalidade

Cocção

Atividades práticas

Unidade IV – Ovos

Conceito

Estrutura

Modificações após a postura

Características nutricionais

Química e funcionalidade

Cocção

Atividades práticas

Unidade V – Leite

Conceito

Características nutricionais

Derivados do leite

Química e funcionalidade

Cocção

Atividades práticas

Unidade VI – Carnes

Conceito

Estrutura

Características nutricionais

Pigmentos

Química e funcionalidade

Relação entre estrutura e maciez

Tipos de carne

Cocção

Atividades práticas

Unidade VII – Leguminosas

Conceito

Estrutura

Tipos

Características nutricionais

Química e funcionalidade

Cocção

Atividades práticas

Unidade VIII – Cereais

Conceito

Estrutura

Características nutricionais

Química e funcionalidade

Cocção

Confecção de massas

Atividades práticas

Unidade IX – Açúcares, açucarados e edulcorantes

Conceito

Composição

Características nutricionais

Química e funcionalidade

Produtos e uso culinário

Edulcorantes

Atividades práticas

Unidade X – Óleos e gorduras

Conceito

Composição

Características nutricionais

Química e funcionalidade

Produtos e uso culinário

Substitutos para óleos e gorduras

Atividades práticas

Unidade XI - Infusões e bebidas

Unidade XII – Atividades supervisionadas (14h)

Elaboração de fichas técnicas de preparo

Elaboração de portfólio de propriedades dos alimentos

VI. METODOLOGIA

Preleção dialogada, Discussão em grupo, Atividades práticas (aulas em laboratório), dinâmica de grupo

VII. PROCESSOS E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Avalia se os alunos conseguiram atingir os objetivos propostos por meio da capacidade de integração entre atividades práticas e teóricas.

Elaboração de portfólio (montado a partir dos relatórios) (30%); Prova teórico prática (70%)

A nota 1 será composta da prova 1 e relatórios referentes a métodos de cocção, pesos e medidas, frutas e hortaliças, carnes, leites e derivados

A nota 2 será composta da prova 2 e relatórios referentes a ovos, leguminosas, cereais, açúcares, açucarados e adoçantes, óleos e gorduras e infusões

Nas atividades práticas o aluno terá tolerância de 15 (quinze) minutos para se apresentar. Caso contrário será impossibilitado de participar das aulas bem como preparar o relatório. Nesta situação o aluno receberá 3 (três) faltas e e nota zero (0,0) nas atividade práticas e relatório deste dia.

Não será permitido o uso de aparelhos eletrônicos como, celulares, tablets, netbook, notebook e similares, durante aulas práticas e teóricas.

Para aprovação o aluno deverá ter uma frequência mínima de 75% e nota seis (6,0)

As provas de segunda chamada serão orais e obedecerão as normas previstas no Artigo 80 do RGCG / UFG.

VIII. BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA: (três a cinco livros)

ARAÚJO, W.M.C. **Alquimia dos alimentos**. Brasília: Senac, 2007. 557p.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 7.ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

PHILLIPPI, S. T. **Nutrição e dietética**. Barueri, S.P.: Manole, 2003. 390p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CAMARGO, E.B., BOTELHO, R.A. **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005. 167p.

COULTATE, T. P. **Alimentos: a química dos seus componentes**. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368p.

WRIGHT, J, TREUILLE, E.; **LE CORDON BLEU: Todas as técnicas culinárias**. 7reimpressão 2008, São Paulo, Marco Zero, 1996. 352p.

THIS, H. **Um cientista na cozinha**. São Paulo: Ática, 1996. 240p.

IX. CRONOGRAMA			
14/03	Terça-feira	PAB (5)	PA: Introdução ao EEA: Pesos e medidas / Ficha técnica PB: Introdução ao EEA: Pesos e medidas / Ficha técnica
16/03	Quinta-feira	TAB (2) / PAB (3)	T: Frutas e hortaliças / Métodos de cocção P: Pesos e medidas
21/03	Terça-feira	Atividade extra-classe	NÃO HAVERÁ AULA Preparo de Estudo dirigido de Métodos de cocção
23/03	Quinta-feira	PA(2) / PB(3)	P: Frutas e Hortalicas
28/03	Terça-feira	TAB (2) / PA (3)	T: Carnes 1 P: Carnes 1
30/03	Quinta-feira	TAB (2) / PB (3)	T: Carnes 2 P: Carnes 1
04/04	Terça-feira	TAB (2) / PA (3)	T: desafio carnes P: Carnes 2
06/04	Quinta-feira	TAB (2) / PB (3)	T: Leites e derivados P: Carnes 2
11/04	Terça-feira	TAB (2) / PA (3)	T: Ovos 1 P: Leites e derivados
13/04	Quinta-feira	TAB (2) / PB (3)	T: Ovos 2 P: Leites e derivados
18/04	Terça-feira	TAB (1) / PA (4)	T: Desafio leite e ovos P: Ovos 1 e 2
20/04	Quinta-feira	TAB (1) / PB (4)	T: Desafio leite e ovos P: Ovos 1 e 2
25/04	Terça-feira	TAB (2) / PA (3)	T: Cereais 1 P: Cereais 1
27/04	Quinta-feira	TAB (2) / PB (3)	T: Cereais 2 P: Cereais 1
02/05	Terça-feira	TAB (2) / PA (3)	T: Leguminosas 1 P: Cereais 2
04/05	Quinta-feira	TAB (2) / PB (3)	T: Leguminosas 2 P: Cereais 2
09/05	Terça-feira	PA (4)	P: Leguminosas 1 e 2
11/05	Quinta-feira	PB (4)	P: Leguminosas 1 e 2
16/05	Terça-feira	TAB (2)	Desafio grãos
18/05	Quinta-feira		Tempo livre para estudo
23/05	Terça-feira	TAB (4)	PROVA 1
25/05	Quinta-feira	TAB (2)	T: Oleos e gorduras
30/05	Terça-feira	TAB (2)	T: Substitutos de gorduras

01/06	Quinta-feira	PA (3) / PB (3)	P: óleos e gorduras
06/06	Terça-feira	TAB(2)	T: Açúcares, açucarados e adoçantes
08/06	Quinta-feira	PB (3)	P: Açúcares, açucarados e adoçantes
13/06	Terça-feira	PA (3)	P: Açúcares, açucarados e adoçantes
15/06	Quinta-feira		Feriado Corpus Christi
20/06	Terça-feira		ESPAÇO DAS PROFISSÕES
22/06	Quinta-feira	TAB (2)	T: Infusos
27/06	Terça-feira	PA (3)	P: Infusos
29/06	Quinta-feira	PB (3)	P: Infusos
04/07	Terça-feira	TAB (4)	PROVA 2
06/07	Quinta-feira		
11/07	Terça-feira		Correção da prova
13/07	Quinta-feira		Entrega das notas