

UNIDADE:	Departamento de Nutrição
CURSO DE GRADUAÇÃO:	Curso de Gastronomia - Corrente, Curso de Nutrição - Corrente, Curso de Tecnologia em Alimentos - Corrente
SEMESTRE LETIVO DO ANO: 2	ANO: 2019

PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA

BLOCO I - IDENTIFICAÇÃO

Código da Disciplina:	ELE9561
Nome da Disciplina:	Alimentos e Cultura Hispanoamericana: Tópicos Especiais
Enfoque:	Eletiva
Dia(s) da Semana:	Sexta (16:00 - 18:00)
Número de alunos por disciplina:	20

BLOCO II - CARGA HORÁRIA DA DISCIPLINA

Teórica (horas):	2
Prática (horas):	0
Teórico-Prática (horas):	28
Carga Horária Total (horas):	30
Presencial (horas):	20
Semi-presencial (horas):	0
EAD (horas):	10

BLOCO III - RESPONSABILIDADE DO DOCENTE

*Colaborador: Aqueles que ministram, no mínimo, 20% da carga horária total da disciplina.

*Convidado: Docentes efetivos e substitutos vinculados à UFCSA.

Docente regente	CH Teórica	CH Prática	CH Teórico-Prática
POLIANA DEYSE GURAK	2	0	28

Docente Colaborador	CH Teórica	CH Prática	CH Teórico-Prática
ANA RACHEL SALGADO	2	0	28

Docente Convidado	CH Teórica	CH Prática	CH Teórico-Prática
--------------------------	-------------------	-------------------	---------------------------

BLOCO IV - DESCRIÇÃO DO PLANO DE ENSINO

Ementa:

;;

Oportunizar o estudo de conteúdos relacionados à ciência, privilegiando a dimensão semântica, discursiva e intercultural da língua espanhola no contexto da alimentação.

Objetivo Geral:

A disciplina tem o objetivo de abordar, em língua espanhola, tópicos na ciência e tecnologia de alimentos com embasamento em aspectos culturais, sociais e de alimentação, tomando por base o contexto hispanoamericano. A disciplina oportuniza o desenvolvimento da leitura, da interpretação e da análise de textos em espanhol relacionados à alimentação e saúde, privilegiando a dimensão semântica, discursiva e intercultural no contexto da alimentação.

Objetivos Específicos:

- Oportunizar a aprendizagem da cultura hispanoamericana por meio da leitura de textos em língua espanhola, uso vídeos e abordagem de aspectos culturais com a temática da alimentação e saúde.
- Desenvolver no aluno a autonomia necessária para compreender e discutir temas ligados à alimentação advindos de material apresentado na língua espanhola.

Conteúdo Programático:

- Milho: contextos geográficos, culturais, sociais, econômicos e de saúde
- Feijão e abacate: contextos geográficos, culturais, sociais, econômicos e de saúde
- Banana, amendoim: contextos geográficos, culturais, sociais, econômicos e de saúde + condimentos (distribuição dos condimentos por grupo)
- Vocabulário da língua espanhola e alimentos + glossário
- Como agua para chocolate – Capítulo XI (Noviembre – Frijoles gordos)

Metodologia:

- Estudos dirigidos sobre conteúdos aprendidos na disciplina
- Aulas expositivo-dialogadas com uso de recursos áudio visuais
- Aulas práticas
- Apresentação de seminário

Atividades em Educação a Distância:

- Aula do dia 18/10/2019: A aula será destinada para que os alunos trabalhem em grupo na construção do seminário da disciplina. Os grupos deverão postar no moodle os temas escolhidos, as composições dos grupos, referências pesquisadas e dúvidas de vocabulário em espanhol para o controle de presença.
- Aula do dia 08/11/2019: Deverá ser postado no moodle a versão final da apresentação do seminário dois e o relatório com duas laudas em espanhol.
- Aula do dia 06/09/2019: A aula consistirá em assistir individualmente uma palestra do TED disponível em espanhol e postagem de um “meme” com falso cognato na temática alimentação. Após visualização do vídeo com a temática alimentação os alunos deverão participar de um fórum de discussão disponível do moodle para registro de presença.
- Aula do dia 20/09/2019: Será destinada para preparo do seminário sobre condimentos. Os alunos deverão postar a atividade disponível no moodle para registro de presença.
- Aula do dia 04/10/2019: A aula consistirá em realizar a leitura do capítulo XI Noviembre Frijoles gordos. Após leitura os alunos deverão postar no moodle o comentário sobre o texto lido para o controle de presença.

Situações e Critérios de Avaliação:

- Outros - Glossário, de peso 2.5
- Outros - Seminário 01 - condimentos , de peso 2.5
- Apresentação - Seminário 02 – alimentos + cultura , de peso 5

Bibliografia Básica:

- KOBBLITZ, Maria Gabriela Bello. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011-2016. 301 p.

- DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.
- ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. Tecnología de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005-2007. v. 1. 294 p. ISBN 9788536304366. Tradução de: Tecnología de los alimentos; V.1 Componentes de los alimentos y procesos.

Bibliografia Complementar:

- COENDERS, A. Química culinaria: estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados. Zaragoza: Acribia, 2011. 289 p.
- BRENNAN, James G. (Ed.). Manual del procesado de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 2008. 581 p. Título original: Food processing handbook.
- BENDER, Arnold E. Dicionário de nutrição e tecnologia de alimentos. São Paulo: Roca, [200-]. 212 p.
- GOMENSORO, Maria Lucia. Pequeno dicionário de gastronomia. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. 432 p.
- BELITZ, H.-D.; GROSCH, W.; SCHIEBERLE, P. Química de los alimentos. 3. ed. Zaragoza: Acribia, 2009. 910 p.

Outras Fontes:

- Real Academia Española: www.rae.es
- Artigos de periódicos científicos indicados em sala de aula
- El maravilloso mundo de la cocina con aguacates - disponible en: https://gastronomiaycia.republica.com/wp-content/uploads/2018/06/libro_maravilloso_cocina_aguacate2018.pdf?_gl=1*qigenr*_ga*YW1wLUUpTQ3R4NC1wXzBiMjFGeTBTWlp0b0hEd3lhaFI4Wi1Ha1hJWGNIQkZPdURVWmVSZ1dPcE9XaWQ3M2VWMk12Tlc

BLOCO V - CRONOGRAMA
Cronograma de Atividades para DISCIPLINAS
2019/2

*Indicar como a aula será desenvolvida: Teórica (T), Prática (P) e/ou Teórico-Prática (TP)

**Assinalar se a aula será desenvolvida na modalidade de Educação a Distância (EaD)

Data	Dia da Semana	Horário	Turma	Conteúdo da Aula	Aula*	Tipo**	Local	Professor
09/08	Sexta	16:00 - 18:00	A	Apresentação da disciplina, do plano de ensino e da turma	Teórico-Prático	Presencial	Sala padrão do curso	POLIANA DEYSE GURAK ANA RACHEL SALGADO
16/08	Sexta	16:00 - 18:00	A	Milho: contextos geográficos, culturais, sociais, econômicos e de saúde	Teórico-Prático	Presencial	Sala padrão do curso	POLIANA DEYSE GURAK ANA RACHEL SALGADO
23/08	Sexta	16:00 - 18:00	A	Feijão e abacate: contextos geográficos, culturais, sociais, econômicos e de saúde	Teórico-Prático	Presencial	Sala padrão do curso	POLIANA DEYSE GURAK ANA RACHEL SALGADO
30/08	Sexta	16:00 - 18:00	A	Banana, amendoim: contextos geográficos, culturais, sociais, econômicos e de saúde + condimentos (distribuição dos condimentos por grupo)	Teórico-Prático	Presencial	Sala padrão do curso	POLIANA DEYSE GURAK ANA RACHEL SALGADO



06/09	Sexta	16:00 - 18:00	A	Vocabulário da língua espanhola e alimentos + glossário Tarefa: e postagem do “meme” com falso cognato e assistir vídeo do TED	Teórico-Prático	Ensino à Distância	Outros	ANA RACHEL SALGADO POLIANA DEYSE GURAK
13/09	Sexta	16:00 - 18:00	A	Jogo sobre vocabulário da língua espanhola e alimentos	Teórico-Prático	Presencial	Sala padrão do curso	POLIANA DEYSE GURAK ANA RACHEL SALGADO
20/09	Sexta	16:00 - 18:00	A	FERIADO Estudo dirigido sobre condimentos: seminários 01	Teórico-Prático	Ensino à Distância	Outros	ANA RACHEL SALGADO POLIANA DEYSE GURAK
27/09	Sexta	16:00 - 18:00	A	Apresentação do seminário sobre condimentos (seminários 01)	Teórico-Prático	Presencial	Sala padrão do curso	ANA RACHEL SALGADO POLIANA DEYSE GURAK
04/10	Sexta	16:00 - 18:00	A	Como agua para chocolate – Capítulo XI (Noviembre – Frijoles gordos) Atividade: leitura e comentário	Teórico-Prático	Ensino à Distância	Outros	ANA RACHEL SALGADO POLIANA DEYSE GURAK
11/10	Sexta	16:00 - 18:00	A	Preparo do seminário 02	Teórico-Prático	Presencial	Laboratório de Técnica Dietética	POLIANA DEYSE GURAK ANA RACHEL SALGADO



18/10	Sexta	16:00 - 18:00	A	Preparo do seminário 02 Atividade: Postagem, via Moodle, 1) do(s) tema(s) escolhido(s) pelos grupos; 2) da composição dos grupos; 3) de referências pesquisadas preferencialmente em espanhol e 4) dúvidas de vocabulário referentes ao tema (ferramenta glossário) 5) trabalho para primeira correção	Teórico-Prático	Ensino à Distância	Outros	POLIANA DEYSE GURAK ANA RACHEL SALGADO
25/10	Sexta	16:00 - 18:00	A	Apresentações do seminário 02	Teórico-Prático	Presencial	Laboratório de Gastronomia (Bistrô)	ANA RACHEL SALGADO POLIANA DEYSE GURAK
01/11	Sexta	16:00 - 18:00	A	Apresentações do seminário 02	Teórico-Prático	Presencial	Laboratório de Gastronomia (Bistrô)	POLIANA DEYSE GURAK ANA RACHEL SALGADO
08/11	Sexta	16:00 - 18:00	A	Postagem da versão final dos trabalhos do seminário 2 (apresentação e relatório – 2 páginas) Fechamento das notas e preparação para o exame	Teórico-Prático	Ensino à Distância	Outros	ANA RACHEL SALGADO POLIANA DEYSE GURAK
29/11	Sexta	16:00 - 18:00	A	Exame	Teórico	Presencial	Sala padrão do curso	POLIANA DEYSE GURAK ANA RACHEL SALGADO

Data de Conclusão: 03/07/2019

Data de Finalização: 10/07/2019

Data de Homologação:



Data de Emissão: 17/07/2019 18:09

Professor Regente: POLIANA DEYSE GURAK

Chefe do Departamento: CLARICE KRÁS BORGES DA SILVEIRA

Coordenadores de Curso:

- FABIANA VIEGAS RAIMUNDO - Curso de Nutrição
- DANIELA CARDOSO TIETZMANN - Curso de Nutrição
- LUANA DUARTE TELES - Curso de Gastronomia
- CHEILA MINÉIA DANIEL DE PAULA - Curso de Tecnologia em Alimentos