

CURSO DE GRADUAÇÃO: todos		
SÉRIE: todas	SEMESTRE LETIVO DO ANO: () 1º SEMESTRE (x) 2º SEMESTRE () 1º e 2º SEMESTRES	ANO: 2018

PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA**BLOCO I – IDENTIFICAÇÃO**

Código da Disciplina: (não preencher)

Nome da Disciplina: Alimentos e cultura hispanoamericana: tópicos especiais
Dia(s) da semana Sexta-feira
Horário(s) de aula 16h às 18h

• Enfoque:

(1) () Obrigatória

(2) () Optativa () Eletiva (x) PDCI

() Concomitante com disciplina obrigatória:

Curso: _____

Série: _____

• Observação:

Número de Alunos por Disciplina: 20

BLOCO II - CARGA HORÁRIA DA DISCIPLINA

Teórica (horas): 12

Prática (horas): 2

Teórico-Prática (horas): 16

Carga Horária Total (horas): 30

EAD (horas): 4

Unidade Administrativa: Departamento Nutrição

BLOCO III – RESPONSABILIDADE DO DOCENTE*

Docente regente da disciplina:	CH Teórica	CH Prática	CH Teórico-Prática
Poliana Deyse Gurak	12	2	16
Docente (s) colaborador (es) na disciplina (aqueles que ministram, no mínimo, 20% da carga horária total da disciplina)	CH Teórica	CH Prática	CH Teórico-Prática
1. Ana Rachel Salgado	12	2	16
Docente (s) convidado (s) na Disciplina:	CH Teórica	CH Prática	CH Teórico-Prática
1.			

* Docentes efetivos e substitutos vinculados à UFCSPA

BLOCO IV – DESCRIÇÃO DO PLANO DE ENSINO

Ementa: Oportunizar o estudo de conteúdos relacionados à ciência e tecnologia de alimentos, 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:

- Familiarizar-se com a língua espanhola.
- Desenvolver vocabulário relativo às áreas de alimentos em língua espanhola.
- Conhecer diferentes alimentos usualmente utilizados na América Latina com diferentes usos e aplicações alimentares

Procedimentos Didáticos:

Aulas expositivo-dialogadas com uso de recursos áudio visuais

Aulas práticas

Apresentação de seminário

Estudos dirigidos sobre conteúdos aprendidos na disciplina

Atividades em Educação a Distância:

Observar a orientação da Portaria 1134/2016-MEC. A oferta de carga horária a distância (não importando o percentual que ocupe da disciplina) deve ser combinada previamente com a Coordenação do Curso, de forma que, a partir do registro no Plano de Ensino, possa ser feito o controle do percentual total da matriz curricular em EAD. Observa-se, ainda, que as aulas em EAD podem se referir a atividades de cunho teórico, prático e/ou teórico-prático (por esse motivo, NÃO devem ser descontadas da carga horária destinada a aulas práticas, teóricas ou teórico-práticas).

Aula do dia 15/09/2018: A aula consistirá em assistir individualmente uma palestra do TED disponível em espanhol. Após visualização do vídeo com a temática alimentação e sustentabilidade os alunos deverão participar de um fórum de discussão disponível do moodle para registro de presença.

Aula do dia 13/10/2018: Na aula do dia 13/10/2018 será destinada para que os alunos trabalhem em grupo na construção do seminário da disciplina. Neste dia, os grupos deverão postar no moodle um relato do andamento do seminário como o controle de presença.

Situações e Critérios de Avaliação:

Serão realizadas atividades como elaboração de glossário, trabalho em grupos e estudo dirigido com a finalidade de avaliar a aprendizagem do aluno e a sua capacidade em transpor a teoria abordada para situações da prática profissional considerando a sua participação e envolvimento em tal processo.

A avaliação terá caráter somativo e será composta por três notas com os seguintes pesos:

1ª nota: Glossário (peso 25%)

2ª nota: Seminário 01 (peso 25%)

3ª nota: Seminário 02 (peso 50%)

Bibliografia Básica:

(Três itens com exemplares disponíveis na biblioteca da UFCSPA)

KOBLITZ, 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.

EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.

Bibliografia Complementar:

(Cinco itens com exemplares disponíveis na biblioteca da UFCSPA)

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.

BELITZ, H.-D.; GROSCH, W.; SCHIEBERLE, P. Química de los alimentos. 3. ed. Zaragoza: Acribia, 2009. 910 p.

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.

Outras Fontes:

BLOCO V – CRONOGRAMA
Cronograma de Atividades para **DISCIPLINAS**

Data (dd/mm)	Dia da semana	Horário	Turma	Conteúdo da aula	Aula *	EaD*	Laboratório	Professor que ministra a aula e/ou Professor/Palestrante convidado
03/08	Sexta-feira	16h às 18h	A	Apresentação da disciplina, do plano de ensino e da turma	T			Ana Rachel Salgado Poliana Deyse Gurak
10/08	Sexta-feira	16h às 18h	A	Milho, feijão e abacate: contextos geográficos, culturais, sociais, econômicos e de saúde	T			Ana Rachel Salgado Poliana Deyse Gurak
17/08	Sexta-feira	16h às 18h	A	Banana, leite e farinha de trigo: contextos geográficos, culturais, sociais, econômicos e de saúde	T			Ana Rachel Salgado Poliana Deyse Gurak
24/08	Sexta-feira	16h às 18h	A	Vocabulário da língua espanhola e alimentos	T			Ana Rachel Salgado Poliana Deyse Gurak
31/08	Sexta-feira	16h às 18h	A	Jogo sobre vocabulário da língua espanhola e alimentos	T			Ana Rachel Salgado Poliana Deyse Gurak
07/09	Sexta-feira	16h às 18h	A	TED sobre alimentação e sustentabilidade	TP	x		Ana Rachel Salgado Poliana Deyse Gurak
15/09	Sábado	manhã		Atividade: Assistir o TED, solicitado e participar do fórum de discussão disponível no moodle. Postar a atividade no dia 15/09				
14/09	Sexta-feira	16h às 18h	A	Estudo dirigido sobre os temas dos seminários 01 Temas: Proteína animal (ovos) e farinha de trigo	TP			Ana Rachel Salgado Poliana Deyse Gurak
21/09	Sexta-feira	16h às 18h	A	Seminário 01: Farinha de trigo e ovo - alimentação x cultura x saúde	TP			Ana Rachel Salgado Poliana Deyse Gurak
28/09	Sexta-feira	16h às 18h	A	Preparo do seminário 02 e práticas para o desenvolvimento de produto	P		615 e Bistrô	Ana Rachel Salgado Poliana Deyse Gurak
05/10	Sexta-feira	16h às 18h	A	Preparo do seminário 02 e práticas para o desenvolvimento de produto	TP		615 e Bistrô	Ana Rachel Salgado Poliana Deyse Gurak
12/10	Sexta-feira	16h às 18h	A	Preparo do seminário 02 e práticas para o desenvolvimento de produto	TP	X		Ana Rachel Salgado Poliana Deyse Gurak
13/10	Sábado	manhã		Atividade: Deverá ser postado no moodle um relato de como está o preparo do				

				seminário.				
19/10	Sexta-feira	A		Apresentações do seminário 02: Temas Milho, feijão e amendoim	TP		615 e Bistrô	Ana Rachel Salgado Poliana Deyse Gurak
26/10	Sexta-feira	A		Apresentações do seminário 02: Temas Abacate, banana e leite	TP		615 e Bistrô	Ana Rachel Salgado Poliana Deyse Gurak
02/11 10/11	Sexta-feira Sábado	A		Fechamento das notas e preparação para o exame A aula do dia 02/11 será realizada no dia 10/11 (sábado) e consistirá no fechamento das notas e preparação para o exame.	TP			Ana Rachel Salgado Poliana Deyse Gurak
16/11	Sexta-feira	A		Exame	T			Ana Rachel Salgado Poliana Deyse Gurak

*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 de emissão: 28/05/2018

Professor Regente: Poliana Deyse Gurak

Chefe do Departamento: Cheila Minéia Daniel de Paula

Coordenador do Curso: Carolina Pereira Kechinski