

Programa Analítico de Disciplina

NUT 326 - Pesquisa com Alimentos

Departamento de Nutrição e Saúde - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde

Catálogo: 2023

Número de créditos: 4

Carga horária semestral: 60h

Carga horária semanal teórica: 0h

Carga horária semanal prática: 4h

Carga horária de extensão: 16h

Semestres: II

Objetivos

- Oportunizar o contato com o planejamento da pesquisa com alimentos
- Ensinar a elaborar um projeto de pesquisa
- Contribuir na execução do projeto
- Viabilizar o aprendizado nas análises dos resultados e escrita dos mesmos

Ementa

Planejamento da pesquisa com alimentos. Elaboração do projeto de pesquisa. Desenvolvimento da pesquisa. Análise de resultados. Preparo do documento. Apresentação oral.

Atividades de Extensão

Desenvolvimento de produtos alimentícios para atender demandas diversas da comunidade

Pré e correquisitos

NUT 324 ou NUT 330

Oferecimentos obrigatórios

Não definidos

Oferecimentos optativos

Curso

Grupo de optativas

Nutrição

Área de Nutrição e Alimentação

NUT 326 - Pesquisa com Alimentos

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Planejamento da pesquisa com alimentos 1. Definição do tema 2. Determinação de objetivos 3. Metodologia da investigação 4. Revisão bibliográfica 5. Consulta 6. Indicação de fontes e normas para listagem de referências bibliográficas	0h	8h	0h	0h	8h
2. Elaboração do projeto de pesquisa 1. Leituras preliminares e discussão de temas 2. Revisão Bibliográficas 3. Redação de projeto	0h	8h	0h	0h	8h
3. Desenvolvimento da pesquisa 1. Levantamento de dados experimentais 2. Padronização da metodologia 3. Desenvolvimento da parte experimental	0h	28h	0h	0h	28h
4. Análise de resultados 1. Técnicas para análise de dados	0h	4h	0h	0h	4h
5. Preparo do documento 1. Modalidades de documentos 2. Estrutura dos textos para publicação 3. Nomenclaturas, abreviaturas e unidades 4. Tabelas, quadros e ilustrações 5. Redação o documento	0h	8h	0h	0h	8h
6. Apresentação oral	0h	4h	0h	0h	4h
Total	0h	60h	0h	0h	60h

Teórica (T); Prática (P); Estudo Dirigido (ED); Projeto (Pj); Total (To);

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	<i>Não definidos</i>
Prática	Prática executada por todos os estudantes, Prática investigativa executada por todos os estudantes, Resolução de problemas e Desenvolvimento de projeto
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	<i>Não definidos</i>

NUT 326 - Pesquisa com Alimentos

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
ARAUJO, J.M.A. Química de alimentos. 5.ed. Viçosa: Editora UFRV, 2011.	29
ARAÚJO, W.M.C.; MONTEBELLO, N.P.; BOTELHO, R.B.A.; BORGIO, L.A. Alquimia dos Alimentos. Brasília: SENAC, vol. 2, 2011.	6
MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2011.	10

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
BOBBIO, P.A., BOBBIO, F.O. Química do processamento de alimentos. 3.ed. 2001	4
BRINQUES, GB. Bioquímica dos alimentos. São Paulo: Pearson, 2016. Biblioteca Pearson	0
CALLEGARI-JACQUES, S.M.. Bioestatística: princípios e aplicações. Porto Alegre: Artmed, 2008.	37
CHAVES, J. B. P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa - Imprensa Universitária, 1998.	2
DAMODARAN, SRINIVASAN. Química de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010.	22
MINIM, V.P.R. Análise sensorial: estudos com consumidores. 4.ed. Viçosa, MG: Ed. UFRV, 2018.362p.	5
OLIVEIRA, A.F. STORTO, L.J. Tópicos em Ciência e Tecnologia de alimentos: resultados de pesquisas acadêmicas. 2.ed. São Paulo: Blucher, 2018. Biblioteca Pearson	0
ORNELLAS, L. H. Técnica dietética, seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2007. 276p.	20
Periódicos e sites de interesse da área.	0
PENFIELD, M.P., CAMPBELL, A.M. Experimental food science. 3 .ed. 1990. 541p	2
PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. São Paulo: Editora Manole, 2003	5
POTTER, N.N. Food Science. 5.ed. New York: Chapman & Hall, 1995.	4
RIZZO, J P. Análise Sensorial: Fundamentos e Métodos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2015. Biblioteca Pearson	0

Pontos de controle

Campo	Anterior	Atual
Semestres	1 ;	2 ;

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: UNPD.1RL9.59RM