



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO JAGUARIBE - UNIJAGUARIBE
PROCESSO DE SELEÇÃO DE CURADOR DE CONTEÚDOS
EDITAL Nº 09/2022

A Pró-reitoria acadêmica do Centro Universitário do Vale do Jaguaribe - UNIJAGUARIBE, no uso de suas atribuições legais e regimentais, torna público para conhecimento dos interessados a abertura do processo de seleção para o banco de CURADORIA DE CONTEÚDOS, elaboração de conteúdos e atividades de aprendizagem para as disciplinas do seguinte curso a distância: **GASTRONOMIA EAD**, tudo nos termos que seguem.

1. DA FINALIDADE E DAS PROPOSTAS OBJETO DESTA SELEÇÃO

Esta chamada tem como objeto a seleção de professores curadores de conteúdos para desenvolverem materiais didáticos para a modalidade a distância conforme explicitado no ANEXO I.

2. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

2.1 Selecionar os conteúdos e personalizá-los na trilha de aprendizagem conforme proposta metodológica do Centro Universitário do Vale do Jaguaribe - UNIJAGUARIBE com abordagem para Aprendizagem Ativa. Os professores com perfil de curadores fazem a contextualização necessária ao conteúdo, personalizando-o de modo a atender os indicadores descritos na trilha da aprendizagem institucionalizada.

2.2 A participação do candidato implica ciência dos requisitos exigidos para o trabalho de conteudista e tácita aceitação das normas institucionais e das condições estabelecidas neste edital em relação às quais não poderá alegar desconhecimento.

2.3 O acompanhamento do edital e comunicados referentes a este processo seletivo é de responsabilidade exclusiva do candidato.

2.4 O candidato selecionado, antes do início das atividades, assinará contrato de prestação de serviços que estabelece, entre outros, os direitos e as obrigações, dos prazos, da responsabilidade por infração a direitos autorais, a cessão dos direitos de imagem e de voz, necessários para o uso e comercialização do material.

2.5 Os selecionados não contrairão vínculo empregatício com o Centro



Universitário do Vale do Jaguaribe - UNIJAGUARIBE, dada a especificidade do serviço contratado, a eventualidade da prestação e a autonomia conferida para produção dos conteúdos, razão pela qual não implementarão qualquer direito previsto na legislação trabalhista ou plano de cargos e salários, regendo-se a relação pelos ditames dos contratos civis.

2.6 Esta seleção será planejada, executada e coordenada por comissão instituída pela pró-reitoria acadêmica do Centro Universitário do Vale do Jaguaribe - UNIJAGUARIBE.

2.7 Dúvidas e informações sobre a seleção deverão ser obtidas somente com membros da comissão instituída pelo e-mail: seleção@fvj.br.

3. DAS ATRIBUIÇÕES DO CURADOR DE CONTEÚDOS

3.1 Ao professor conteudista compete:

a) Organização dos materiais didáticos da disciplina, conforme previstos e descritos no Anexo I deste instrumento;

b) Participar das capacitações para conhecimento da metodologia de elaboração de material didático para a modalidade a distância;

c) Realizar adequações indicadas pela equipe do NEAD visando adaptações metodológicas (caso necessário, no decorrer do trabalho pedagógico a ser feito no(s) material(is) didático(s), a equipe do NEAD poderá devolver o conteúdo ao professor conteudista para a resolução de pendências);

d) Estar disponível para possíveis adaptações/atualizações dos textos em um período de até 12 meses após a entrega do(s) conteúdo(s), atendendo normas e orientações da instituição;

e) Fazer a validação final do(s) material(is) didático(s) após a publicação no Ambiente Virtual de Aprendizagem Moodle/UNIJAGUARIBE;

f) Disponibilidade de tempo para o cumprimento das atividades nos prazos estabelecidos.



4. DO PÚBLICO-ALVO

Podem participar desta seleção professores de quaisquer regiões do país, com ou sem vínculo com instituições de ensino superior, desde que cumpram com os seguintes requisitos obrigatórios:

- a) Possuírem graduação e, no mínimo, especialização na área da disciplina/vaga;
- b) Comprovada experiência como docente em Instituição de Ensino Superior na(s) área(s) da(s) disciplina(s) a que estiver se candidatando.
- c) Ter capacidade e disponibilidade para atender os seguintes requisitos, relativos à produção do material:
 - Disponibilidade para participar de treinamento/reuniões para produção do material;
 - Disponibilidade de tempo para o cumprimento das atividades e dos prazos estabelecidos;
 - Disponibilidade de tempo para gravação das videoaulas. A gravação poderá ser realizada em local escolhido pelo professor, a mesma deve seguir os padrões de qualidade exigidos pela instituição mencionados no ANEXO III;
 - Capacidade de aceitar e incorporar as sugestões da equipe do NEAD do Centro Universitário do Vale do Jaguaribe - UNIJAGUARIBE, quando for o caso;
- d) Preferível que tenha experiência na elaboração de material didático.

5. DAS VAGAS, DA INSCRIÇÃO E SELEÇÃO

5.1. Das vagas e inscrição:

- a) Será disponibilizada 1 (uma) vaga para cada disciplina (ver relação no Anexo III);
- b) O candidato poderá se candidatar para mais de uma disciplina desde que haja compatibilidade entre a sua formação e as áreas estabelecidas;
- c) Para efetivar a inscrição, o candidato deverá preencher o formulário eletrônico disponível nos seguintes endereços;

Gastronomia - <https://forms.gle/CitTdKSbS6wKHXEbA>

5.2. Da Seleção: A seleção se dará pela análise do Curriculum Lattes (CL) e de um vídeo de apresentação, com duração máxima de 1 minuto, a serem inseridos no formulário eletrônico de inscrição. A análise destes itens será de caráter eliminatório e classificatório,



analisados pela comissão instituída pelo Centro Universitário do Vale do Jaguaribe - UNIJAGUARIBE.

6. DO VALOR DO PAGAMENTO PELO PRODUTO

6.1 O Professor aprovado deverá assinar o contrato de prestação de serviços. Será remunerado por disciplina, parcela única no valor de R\$700,00 (setecentos reais) bruto, com incidência de impostos. O valor será pago após a entrega do conteúdo.

7. DO CRONOGRAMA DA SELEÇÃO

ATIVIDADES	DATA
Preenchimento do formulário de inscrição	24/02/2022 a 06/03/2022
Publicação do resultado	08/03/2022
Recursos	08/03 a 10/03/2022
Resultado de análise de recursos	14/03/2022
Assinatura do contrato de prestação de serviço de curadoria (Poderá ser enviado por email, por conta do momento que estamos vivendo da Pandemia do COVID 19).	14/03/2022
A entrega dos conteúdos	15/03/2022 a 30/04/2022

8. DA SELEÇÃO, DOS RESULTADOS E DA DOCUMENTAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO

a) A seleção será realizada por especialistas em EAD e na(s) área(s) da(s) disciplina(s), participantes da comissão instituída pelo NEAD, que farão a análise, classificação e seleção dos currículos;

b) O resultado será divulgado no site do Centro Universitário do Vale do Jaguaribe - UNIJAGUARIBE (www.fvj.br) a partir das 18:00 horas do dia 01/03/2022.

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS



8.1 A Pró-reitoria acadêmica do Centro Universitário do Vale do Jaguaribe - UNIJAGUARIBE, poderá a qualquer momento determinar o cancelamento do pagamento do professor Curador de conteúdos que não cumprir as normas pertinentes.

8.2 No caso de substituição de candidato selecionado e classificado, será chamado o próximo candidato da sequência da lista de classificação.

8.3 A constatação de quaisquer irregularidades na documentação implicará a desclassificação do candidato, a qualquer tempo, sem prejuízo das medidas legais cabíveis.

8.4 Os casos omissos serão resolvidos pela Pró-reitoria acadêmica do Centro Universitário do Vale do Jaguaribe - UNIJAGUARIBE, no prazo de 05 (cinco) dias, após a ciência do interessado.

8.5 O candidato não poderá alegar desconhecimento das instruções contidas neste edital.

8.6 O desenvolvimento das propostas selecionadas será remunerado na forma de contrato específico de Cessão de Direitos Autorais Patrimoniais em favor da Instituição, para a produção de material didático-científico, nos termos da Lei 9.610/98, sendo transferidos para a instituição os direitos de uso, versão, fracionamento e de atualização do conteúdo, preservados os direitos morais de autoria do curador e dos revisores de atualização, quando for o caso;

8.7 O atraso na entrega ou a não aprovação por falta de qualidade dos produtos implicará imediata rescisão do contrato;

8.8 Após a entrega e aprovação do conteúdo o professor receberá seu pagamento em parcela única no valor estabelecido.

Este edital entra em vigor na data de sua publicação.

PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Aracati-CE, 24 de fevereiro de 2022.

Antônio Henrique Dummar Antero

Reitor da UNIJAGUARIBE - CENTRO UNIVERSITÁRIO

ANEXO I – TRILHA DE APRENDIZAGEM

A seguir a Trilha de Aprendizagem proposta pelo Centro Universitário do Vale do Jaguaribe - UNIJAGUARIBE considerando que cada disciplina será composta por quatro aulas seguindo a trilha abaixo.

AULA 1
PLANO DE AULA (modelo disponibilizado pela UNIJAGUARIBE) APRESENTAÇÃO DA DISCIPLINA O curador deverá redigir um texto de apresentação do conteúdo da disciplina destacando seus objetivos, e relevância para o aprendizado do aluno.
Direcionamento para a leitura do conteúdo a ser abordado no livro. (Texto de até 10 linhas) LIVRO (link do livro das bibliotecas disponíveis na UNIJAGUARIBE (Biblioteca A; Pearson ou Saraiva) especificando as páginas. Caso não encontre as referências nas bibliotecas disponíveis pode disponibilizar o link que leve a outras fontes como: Revistas e Artigos...
AULA GRAVADA - Deverá ser gravada uma aula com duração média de 10 a 20 minutos, de acordo com guia disponibilizado ao professor Curador - Anexo II
SLIDES (Os slides devem ser preparados para serem utilizados na aula gravada, contemplando o assunto da ementa e selecionado nos livros de acordo com guia do professor Curador - Anexo II.
SAIBA MAIS - Deverão ser disponibilizados links de: vídeos (Youtube) e ou artigos para que leve a um aprofundamento do conhecimento.
EXERCÍCIOS - 10 questões múltipla escolha, modelo ENADE.
AULA 2
Direcionamento para a leitura do conteúdo a ser abordado no livro. (Texto de até 10 linhas) LIVRO (link do livro das bibliotecas disponíveis na UNIJAGUARIBE (Biblioteca A; Pearson ou Saraiva) especificando as páginas. Caso não encontre as referências nas bibliotecas disponíveis pode disponibilizar o link que leve a outras fontes como: Revistas e Artigos...
AULA GRAVADA - Deverá ser gravada uma aula com duração média de 10 a 20 minutos, de

acordo com guia disponibilizado ao professor Curador - Anexo II
SLIDES (Os slides devem ser preparados para serem utilizados na aula gravada, contemplando o assunto da ementa e selecionado nos livros de acordo com guia do professor Curador - Anexo II.
SAIBA MAIS - Deverão ser disponibilizados links de: vídeos (Youtube) e ou artigos para que leve a um aprofundamento do conhecimento.
EXERCÍCIOS - 10 questões múltipla escolha, modelo ENADE.
AULA 3
Direcionamento para a leitura do conteúdo a ser abordado no livro. (Texto de até 10 linhas)
LIVRO (link do livro das bibliotecas disponíveis na UNIJAGUARIBE (Biblioteca A; Pearson ou Saraiva) especificando as páginas. Caso não encontre as referências nas bibliotecas disponíveis pode disponibilizar o link que leve a outras fontes como: Revistas e Artigos...
AULA GRAVADA - Deverá ser gravada uma aula com duração média de 10 a 20 minutos, de acordo com guia disponibilizado ao professor Curador - Anexo II
SLIDES (Os slides devem ser preparados para serem utilizados na aula gravada, contemplando o assunto da ementa e selecionado nos livros de acordo com guia do professor Curador - Anexo II.
SAIBA MAIS - Deverão ser disponibilizados links de: vídeos (Youtube) e ou artigos para que leve a um aprofundamento do conhecimento.
EXERCÍCIOS - 10 questões múltipla escolha, modelo ENADE.
AULA 4
Direcionamento para a leitura do conteúdo a ser abordado no livro. (Texto de até 10 linhas)
LIVRO (link do livro das bibliotecas disponíveis na UNIJAGUARIBE (Biblioteca A; Pearson ou Saraiva) especificando as páginas. Caso não encontre as referências nas bibliotecas disponíveis pode disponibilizar o link que leve a outras fontes como: Revistas e Artigos...
AULA GRAVADA - Deverá ser gravada uma aula com duração média de 10 a 20 minutos, de acordo com guia disponibilizado ao professor Curador - Anexo II





SLIDES (Os slides devem ser preparados para serem utilizados na aula gravada, contemplando o assunto da ementa e selecionado nos livros de acordo com guia do professor Curador - Anexo II.

SAIBA MAIS - Deverão ser disponibilizados links de: vídeos (Youtube) e ou artigos para que leve a um aprofundamento do conhecimento.

EXERCÍCIOS - 10 questões múltipla escolha, modelo ENADE.

AVALIAÇÕES

AVALIAÇÃO GLOBAL - 08 questões múltipla escolha, 2 questões dissertativas modelo ENADE

SEGUNDA CHAMADA DE AVALIAÇÃO GLOBAL - 08 questões múltipla escolha, 2 questões dissertativas modelo ENADE

AVALIAÇÃO FINAL - 08 questões múltipla escolha, 2 questões dissertativas modelo ENADE

ANEXO II - GUIA PARA O PROFESSOR CURADOR

VIDEOAULAS

Um dos principais estímulos para a produção das videoaulas na Proposta UNIJAGUARIBE EAD, além da possibilidade de síntese e de objetividade na apresentação de conteúdos, é a humanização no processo de aprendizagem. Isso, entretanto, exige especial atenção no formato dessa captação, o que leva às sugestões que seguem:

- Se você não possui uma câmera /estúdio para a gravação e usa o celular, é importante que seja um bom aparelho e que garanta qualidade na captação de vídeo e de som. Imagens embaçadas e ruídos de som invalidarão o aceite do material;

- Procure um ambiente / horário tranquilo, com o mínimo de ruído externo;

- Grave um demo (teste) e revise sua posição, a qualidade do som e de luz;

- Caso use microfone de lapela, cuide para que os cabos/fios não fiquem aparentes;

- Durante a captação, o celular deve estar fixo para enquadramento na posição horizontal;

- Evite tudo que possa se transformar em ruído de som e imagem: cabelos na testa ou cobrindo o rosto, quadros ao fundo que tirem a atenção ou que apareçam de forma incompleta, pulseiras e colares;

- Figurino: o padrão é de camisas lisas - sem estampas, frases e/ou manifestos. Nada de siglas nas camisas. Um bom figurino para vídeos com validade de mais de três anos são as camisetas básicas. Evite usar figurino na mesma cor da parede de fundo;

- Atente para a devida iluminação de seu rosto;

- Rosto suado - usar sempre um lenço ou um pó cor da pele para evitar que sua imagem fique comprometida pela transpiração;

- Observar que estejam devidamente aparados barba, bigode, pelos de sobrancelhas, orelhas e narinas;

- Maquiagem básica assim como a pintura de unhas - lembre-se que a moda de hoje (datada) será anacrônica em dois anos e sua imagem precisa garantir-se atual em cada exibição ao longo dos próximos anos;





- Procure falar de maneira pausada e se concentrando na câmera como se fosse o olhar do aluno;

- Refira-se ao público como “você”. Isso gera maior empatia com o aluno. Ele, geralmente, estará estudando sozinho e na sua “companhia”. “Hoje eu vou apresentar para você como...;

- Nunca usar expressões como: “Bom dia!” “Boa tarde!” “Boa noite!” Usar formas de cumprimento e saudações atemporais;

- Evite expressões muito regionalizadas, exceto em exemplos, tendo em vista que o conteúdo estará disponível para várias regiões;

- Centralize sua imagem. Se for gravar sentado(a), isso fica mais fácil com a câmera/celular fixa(o). Se você se sente mais confortável gravando em pé, posicione a câmera e marque o chão com seus limites para não sair de quadro. Lembre-se: o enquadramento deve permitir visualizar claramente seu rosto. Nele reside a emoção e toda a carga de expressão humana;

- Evite cacoetes, gerundismo e vícios de linguagem.

SLIDES

- Use o modelo disponibilizado. Havendo necessidade de uma experiência via slide que difira do modelo, alterar e justificar à coordenação;

- Na primeira página devem constar: Nome da Disciplina, Seu Nome com breve currículo. Ainda em caráter introdutório, na página seguinte devem constar: Tema da Aula e Objetivo da Aula (Nessa aula você vai aprender... Você vai poder... etc);

- Que experiência você quer provocar no aluno? Tenha sempre em mente se deseja entreter, demonstrar um conteúdo, orientar uma leitura... Com isso claro, deixe fluir sua criatividade para causar a melhor experiência possível;

- Monte uma estrutura narrativa com começo, meio e fim de forma objetiva. Exponha conteúdos diretos e com boas imagens relativas ao assunto e faça o aluno ter vontade de acompanhar suas apresentações. Muito importante ao final de cada apresentação trazer: principais destaques da aula, conclusão e orientação de leitura complementar;



● Considere as particularidades do aluno EAD, muitas vezes trabalhador e usando o seu tempo livre para encaixar a experiência de aprendizagem. Não seja redundante nos slides. A cada slide, busque trazer frescor/novidade em conteúdo e, se possível, na forma. As imagens e ilustrações ajudam muito nesse sentido;

● Quando o aluno tem o primeiro contato com a apresentação, ao se deparar com muito texto e com longas escritas, é frustrante. A síntese que ele busca para guiar o seu raciocínio não se traduz. Essa é a famosa dica de ouro no momento de uma apresentação: não exagere no tamanho de seus textos, isso acaba estragando o seu trabalho;

● Tanto quanto um longo texto, a apresentação de uma videoaula limitada à leitura de slides é algo muito cansativo para o aluno. Dominar o assunto da aula é o fator determinante para que você use os slides apenas como guia durante a apresentação.



ANEXO III - DISCIPLINAS E EMENTAS

CURSO DE GASTRONOMIA EAD

DISCIPLINA	VAGAS	EMENTA
GASTRONOMIA DAS AMÉRICAS	01	Elementos da cozinha americana. Identificação dos principais elementos e seus significados. O continente americano, sua diversidade geográfica e cultural e as manifestações gastronômicas da mestiçagem indígena, espanhola, portuguesa, inglesa e de outras nacionalidades. Ingredientes, técnicas e particularidades. Identificar e desenvolver técnicas culinárias próprias da cozinha americana, elaborar preparações tradicionais de algumas cozinhas nacionais e regionais, como: Estados Unidos da América, Canadá, México, Cuba, Caribe, Peru, Argentina e Uruguai.
HABILIDADES E TÉCNICAS: CARNES E AVES	01	Técnicas de cortes de legumes, carnes e aves; bases de cozinha; métodos de cocção; molhos; equipamentos e utensílios; terminologia culinária básica; fichas técnicas; princípios físico-químicos.
CONFEITARIA	01	Massas Básicas, cremes, caldas; técnicas e ingredientes; principais produções da confeitaria clássica; terminologia culinária básica; princípios físico-químicos.
GASTRONOMIA BRASILEIRA E REGIONAL I	01	A cozinha brasileira: Norte, Nordeste, Centro Oeste, Sudeste e Sul. Influências gastronômicas das diferentes etnias formadoras da população brasileira. Técnicas de identificação e preparo de produções culinárias regionais típicas brasileiras. Comparação das diferentes técnicas e alimentos utilizados pelas diferentes regiões. As peculiaridades da cozinha brasileira.
GASTRONOMIA BRASILEIRA E REGIONAL II	01	A cozinha brasileira: Relacionar a produção e o manejo do café, bem como suas intersecções com a qualidade da bebida. Identificar as combinações clássicas dos agentes aromáticos e agentes espessantes. Descrever as interfaces da cachaça como produto. Relembrar a história da chegada dos pães à América, com ênfase na chegada ao Brasil. Descrever a história da cana-de-açúcar no Brasil e os tipos de açúcar produzidos pela indústria açucareira.
HABILIDADES E TÉCNICAS: PEIXES E FRUTOS DO MAR	01	Limpezas e cortes de peixes e frutos. Técnicas de desossa. Espécies de peixes e frutos do mar. Preparações culinárias à base de peixes e frutos do mar.
PANIFICAÇÃO	01	Técnicas Básicas de Panificação: Massas Básicas; processos de fermentação; tipos de pães; técnicas e ingredientes; terminologia culinária básica; Princípios físicoquímicos.



ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	01	Limpezas e cortes de peixes e frutos. Técnicas de desossa. Espécies de peixes e frutos do mar. Preparações culinárias à base de peixes e frutos do mar.
PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO E CUSTOS	01	Regras gerais de elaboração de cardápios. Estrutura de cardápio. Análise qualitativa e quantitativa de cardápios. Tipos de cardápios. Planejamento de cardápio (dentro dos conceitos de sazonalidade, harmonia, tematização e funcionalidade quando fixos e também baseado nos conceitos de custos, logística e aplicabilidade). Elaboração de ficha técnica, levantamento de custos operacionais, previsão de margens de lucro, previsão de vendas e formação do preço de venda. Orientação sobre a integração e a dinâmica decisória no planejamento de cardápios: política de compras, política de armazenagem, planejamento e controle da produção.
GASTRONOMIA EUROPEIA E MEDITERRÂNEA	01	Estudo dos insumos, técnicas e preparações gastronômicas da Cozinha Europeia e Mediterrânea. Caracterizações da história, da estrutura e da estética cultural gastronômica Europeia e Mediterrânea. Estudo de insumos típicos e elaboração de preparações tradicionais de algumas cozinhas nacionais específicas, dentre elas: Portugal, Espanha, Itália, Grécia.
COZINHA FRIA	01	Cozinha Fria: conceitos; estudo dos principais ingredientes, alimentos e tecnologias. Produções versáteis, modos de cocção, armazenamento e uso adequado dos utensílios que entram na preparação dos alimentos. Estudo de propostas de alimentação saudável, que proporciona qualidade de vida. Estudo das práticas, aplicações e as tendências da cozinha fria ou Garde Manger. Elaboração de finger foods, canapés, terrines, mousses, saladas e molhos. Estudo do sabor, da sofisticação, da arte em mini porções. Orientação sobre detalhes em eventos sociais, corporativos e artístico-culturais.
ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS	01	Estudo da história e influências socioeconômicas em eventos. Orientação sobre o planejamento, procedimentos e gestão nas etapas pré-evento, evento (trans-evento) e pós-evento. Elaboração de Estratégias de Comunicação e Marketing em eventos. Reflexões básicas sobre Cerimonial e Protocolo. Discussão sobre o profissional em eventos. Orientação para uma atividade prática: planejamento, execução e finalização do evento.
GESTÃO DE EMPREENDIMENTOS GASTRONÔMICOS	01	Reconhecer o funcionamento de um empreendimento gastronômico. Identificar os principais controles operacionais e financeiros necessários em um empreendimento de alimentos e bebidas. Modelar um negócio na área de alimentos e bebidas. 131Reconhecer técnicas e ferramentas para o planejamento e a gestão do dia a dia do



		empreendimento gastronômico. Reconhecer as tendências do setor de alimentos e bebidas no Brasil e no mundo.
PSICOLOGIA E GASTRONOMIA: ALIMENTAÇÃO E OS ASPECTOS BIOPSISSOCIAIS	01	A alimentação como fonte de vitalidade, promotora da saúde e do bem-estar. O corpo, a expressão concreta do ser vivo. A prevenção e os transtornos alimentares. A dimensão ecológica e biocêntrica do alimento. A segurança alimentar e nutricional (SAN) como direito humano à alimentação adequada (DHAA): a disponibilidade, o acesso, o consumo, a produção, a utilização biológica dos alimentos e as questões sociais, políticas e econômicas. Como a psicologia se estabelece como mediadora na relação saúde alimentar e comportamento alimentar, na integração corpo, mente e emoções
GASTRONOMIA DIET E LIGHT	01	Reconhecer o papel da gastronomia e da culinária como formadoras de hábitos alimentares. Identificar as diferenças entre os produtos diet e light. Identificar o uso de recursos da gastronomia no preparo das dietas hospitalares. Reconhecer os leites e derivados em suas versões diet e light disponíveis no mercado. Comparar preparações diet e light de produtos de origem animal.
MÉTODOS E TÉCNICAS DE PESQUISA	01	Curiosidade, Aprendizagem e Ciência. Aproximações entre Ciência, Senso Comum, Religião e Filosofia. A importância da atitude científica e da produção acadêmica científica para o desenvolvimento do saber humano e da sociedade. Etapas do processo de pesquisa. Normas da ABNT para o trabalho científico.