

Programa Analítico de Disciplina

NUT 329 - Técnica Dietética I

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

Catálogo: 2019

Número de créditos: 4
Carga horária semestral: 60h
Carga horária semanal teórica: 2h
Carga horária semanal prática: 2h
Semestres: I e II

Objetivos

Ao final do período o aluno deverá ser capaz de:

- Conhecer as formas de aquisição de alimentos;
- Distinguir os tipos de calor e formas de energia empregados na cocção dos alimentos;
- Calcular e aplicar indicadores no preparo de alimentos;
- Identificar as formas de pré-preparo, preparo e conservação específicas de grupos de alimentos, ressaltando as transformações químicas, físicas e biológicas que ocorrem nos mesmos;
- Elaborar Fichas Técnicas de Preparação.

Ementa

Introdução ao estudo da técnica dietética. Aquisição de alimentos. Preparo e conservação de alimentos. Propriedades funcionais, técnicas de preparo e modificações decorrentes do preparo dos alimentos.

Pré e co-requisitos

NUT 325

Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Economia Doméstica	5
Nutrição	3

Oferecimentos optativos

Não definidos

NUT 329 - Técnica Dietética I

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Introdução ao estudo da técnica dietética 1. Conceitos e importância na nutrição	1h	0h	0h	0h	1h
2. Preparo e conservação de alimentos 1. Pré-preparo 2. Cocção 3. Métodos de conservação 4. Ficha técnica de preparo	2h	0h	0h	0h	2h
3. Aquisição de alimentos 1. Seleção 2. Armazenamento 3. Fator de correção 4. Fator de conversão	2h	0h	0h	0h	2h
4. Propriedades funcionais, técnicas de preparo e modificações decorrentes do preparo dos alimentos 1. Frutas e Hortaliças 2. Cereais 3. Amido 4. Farinhas 5. Massas 6. Leguminosas, castanhas e nozes 7. Carnes e Aves 8. Pescados 9. Leite e derivados 10. Ovos 11. Óleos e gorduras 12. Açúcares e edulcorantes .1 13. Infusos e bebidas 14. Condimentos	25h	0h	0h	0h	25h
5. Requisitos gerais do laboratório dietético	0h	2h	0h	0h	2h
6. Medições de ingredientes. Equivalência de medidas	0h	2h	0h	0h	2h
7. Prática de fator de correção e fator de conversão	0h	2h	0h	0h	2h
8. Prática de ficha técnica de preparo	0h	2h	0h	0h	2h
9. Técnica de preparo de hortaliças	0h	2h	0h	0h	2h
10. Técnica de preparo de frutas	0h	2h	0h	0h	2h
11. Técnica de preparo de cereais	0h	2h	0h	0h	2h
12. Técnicas de cocção do amido	0h	2h	0h	0h	2h
13. Técnica de preparo de leguminosas	0h	2h	0h	0h	2h
14. Técnica de preparo de carnes (suína e bovina)	0h	2h	0h	0h	2h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: ARR3.FVJR.X66N

15. Técnica de preparo de aves e pescado	0h	2h	0h	0h	2h
16. Técnica de preparo de leite e ovos	0h	2h	0h	0h	2h
17. Características físico-química e utilização de diferentes fontes de gordura no preparo de alimentos	0h	2h	0h	0h	2h
18. Técnica de preparo de infusos e bebidas	0h	2h	0h	0h	2h
19. Propriedades e utilização de condimentos	0h	2h	0h	0h	2h
Total	30h	30h	0h	0h	60h

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

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projeto, quadro-digital, TV, outros); Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; e Apresentação de conteúdo utilizando aprendizado ativo
Prática	Prática executada por todos os estudantes, Desenvolvimento de projeto e Desenvolvimento
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	Preferência de Mobiliário e Transporte para visita Técnica

NUT 329 - Técnica Dietética I

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
BOBBIO, P.A. Química do processamento de Alimentos. São Paulo, Ed. Varela, 1995.	9
COULTATE, T.P. Alimentos: química de seus componentes. Porto Alegre, Artmed, 2004.	9
GRISWOLD, R.M. Estudo Experimental dos Alimentos. Rio de Janeiro, USAID, 1972.	10
ORNELLAS, L.H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2006.	15
PHILIPPI, S.T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. São Paulo: Coronário, 2002.	14
TACO - Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (www.unicamp.br/nepa/taco).	0
ARAÚJO, Wilma M. C. et al. Alquimia dos alimentos. 3 ed. rev. e ampl. Brasília, DF: SENAC Distrito Federal, 2014. 310 p. ISBN 978856564383	12

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. A. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. Manual de laboratório. São Paulo: Ed. Atheneu, 2005.	2
COELHO, T. Alimentos: propriedades físico-químicas. Ed. Cultura médica, 2002.	2
CRAWFORD, A.M. Alimentos: seleção e preparo.	3
EVANGELISTA, J. Alimentos, um estudo abrangente. Rio de Janeiro: Ed. Atheneu, 2001.	2
PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética. 2 ed. Manole. São Paulo, 2003.	5
PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, E. M. A. Etol. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 2. ed. Atheneu, 2005. 131p.	10