

Programa Analítico de Disciplina

NUR 230 - Técnica Dietética I

Campus UFV - Rio Paranaíba -

Catálogo: 2021

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

Objetivos

Ao final da disciplina o aluno deverá dominar as técnicas básicas de pré-preparo e preparo dos alimentos. O discente também deverá conhecer as características de aquisição e as alterações decorrente do preparo dos diversos grupos de alimentos, bem como os indicadores culinários.

Ementa

Operações de seleção, pré-preparo e preparo dos alimentos. Indicadores culinários. Técnicas e modificações no preparo dos alimentos: frutas e hortaliças, cereais, açúcares, óleos e gorduras, carnes e aves, pescados, ovos, leite e derivados, leguminosas, castanhas e nozes. Especiarias e condimentos. Infusos e bebidas.

Pré e co-requisitos

NUR 101 e CAL 117*

Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Nutrição	4

Oferecimentos optativos

Não definidos

NUR 230 - Técnica Dietética I

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Requisitos gerais para utilização do Laboratório de Técnica Dietética 1. Normas 2. Uniformização	0h	2h	0h	0h	2h
2. Preparo dos alimentos 1. Pré-preparo 1. Técnicas de mensuração dos alimentos 2. Preparo 1. Métodos de cocção	4h	2h	0h	0h	6h
3. Aquisição dos alimentos 1. Seleção e armazenamento 2. Indicadores culinários 1. Fator de correção 2. Fator de cocção 3. Outros	2h	2h	0h	0h	4h
4. Técnicas, preparo e modificações decorrentes do preparo dos alimentos 1. Frutas e Hortaliças 2. Cereais 1. Amido 2. Farinhas 3. Massas 3. Açúcares 4. Óleos e gorduras 5. Carnes e Aves 6. Pescado 7. Ovos 8. Leite e derivados 9. Leguminosas, castanhas e nozes	20h	20h	0h	0h	40h
5. Especiarias e condimentos 1. Definição 2. Classificação 3. Utilização	2h	2h	0h	0h	4h
6. Infusos e bebidas 1. Infusos 2. Bebidas fermentadas 3. Bebidas não fermentadas 4. Bebidas destiladas	2h	2h	0h	0h	4h
Total	30h	30h	0h	0h	60h

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

Planejamento pedagógico

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: M2RP.9D1M.UP79

Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projektor, quadro-digital, TV, outros); Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; e Seminários
Prática	Prática executada por todos os estudantes
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	<i>Não definidos</i>

NUR 230 - Técnica Dietética I

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
ORNELLAS, L.H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007, 276p. ISBN:8574540927.	1
DOMENE, S. M. A. Técnica dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 249 p. ISBN 9788527718899.	6
PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. 3ª edição. São Paulo: Manole, 2014. 400 p. ISBN: 9788520433225.	3

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
ARAÚJO, W.M.C.; MONTEBELLO, N.P.; BOTELHO, R.B.A.; BORGIO, L.A. Alquimia dos alimentos. 3ª edição. Volume 2. Brasília: Editora Senac - DF, 2013	1
SEBESS, M.G; GOMIDE, J. L. Técnicas de cozinha profissional. 3ª edição. Senac, 2008. ISBN: 9788574582825.	2
GISSLEN, W.; SCAVARAZZINI, L. Culinária profissional. 6ª edição. São Paulo: Manole, 2012. 2055P. ISBN: 9788520429464.	2
CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.A. Técnica dietética: pré preparo e preparo de alimentos. 2ª edição. São Paulo: Atheneu, 2012. ISBN: 9788538801894.	2
LE CORDON BLEU. Técnicas Culinárias Essenciais. São Paulo: Nobel, 2010. 256 p. ISBN 9788521316374.	3