Programa Analítico de Disciplina

NUT 626 - Dietética Aplicada

Departamento de Nutrição e Saúde - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde	
Catálogo: 2024	
Número de créditos: 4 Carga horária semestral: 60h Carga horária semanal teórica: 2h Carga horária semanal prática: 2h	Semestres: I

Ementa

Estudo aplicado das propriedades físico-químicas dos componentes dos alimentos em preparações dietéticas
Propriedades funcionais dos componentes dos alimentos
Desenho Experimental com alimentos
Desenvolvimento de preparações

Conteúdo

Unidade	T	P	To
1. **Estudo aplicado das propriedades físico-químicas dos componentes dos alimentos em preparações dietéticas**	4h	0h	4h
2. **Propriedades funcionais dos componentes dos alimentos**	4h	0h	4h
3. **Desenho Experimental com alimentos** 1. Planejamento para estudos com animais 2. Planejamento para estudos com humanos	6h	0h	6h
4. **Desenvolvimento de preparações** 1. Agregando ingredientes 2. Isolando componentes 3. Manipulação da matéria prima 1. Preservação da composição química 2. Otimização das propriedades funcionais dos nutrientes dos alimentos.	16h	0h	16h
5. **Estudo e desenvolvimento de formulados, dietas ou rações**	0h	30h	30h
Total	**30h**	**30h**	**60h**

Teórica (T); Prática (P); Total (To);

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: FFYY.KJIM.ASQH

NUT 626 - Dietética Aplicada

Bibliografias básicas	
Descrição	**Exemplares**
COSTA, NMB; BOREM, Biotecnologia e Nutrição, primeira edição, São Paulo, Ed Nobel, 2003, 214p.	0
FENNEMA, OR Food Chemistry, terceira edição, New York, Marcel Dekker, Inc. 1996. 1069p.	0
FERREIRA, SMR. Controle de qualidade em sistema de alimentação coletiva I, São Paulo, Ed. Varela, 2002, 173p.	0
LAROUSSE DE LA DIETETICA Y LA NUTRICION, Larousse, France, 2001, 232p.	0
MAHAN, L.K., ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, nutricao e dietoterapia, 10 edicao – Krause, Ed. Roca, São Paulo, 2003, 1158p.	0
NETO, BB, SCARMINIO, IS, BRUNS, RE. Como fazer experimentos – pesquisa e desenvolvimento na ciência e na indústria. 2 edição, Campinas, Ed UNICAMP, 2002, 401p.	0
NATIONAL RESEARCH COUNCIL, SUBCOMMITTEE OF STANDAR, Nutrient requirements of laboratory animals, National Academy Press, 4 edição, 1995, 117p.	0
PHILIPPI, ST. Nutrição e Dietética, São Paulo, Ed. Manole, 2002, 390p.	0
SGARBIERI, VC. Proteínas em alimentos proteicos. São Paulo, Ed Varela, 1996, 517p.	0
SILVA, MV, HOUGH, S, ALMEIDA, D. Avanços em analise sensorial. São Paulo, Ed. Varela, 1999, 286p.	0

Bibliografias complementares
Não definidas

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: FFYY.KJIM.ASQH

Syllabus

NUT 626 - Applied Dietetics

Departamento de Nutrição e Saúde - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde	
Catalog: 2024	
Number of credits: 4 Total hours: 60h Weekly workload - Theoretical: 2h Weekly workload - Practical: 2h	Period: I

Content
Applied study of the physicochemical properties of food components in dietary preparations Functional properties of food components Experimental design with food Development of preparations

Course program

Unit	T	P	To
1. **Applied study of the physicochemical properties of food components in dietary preparations**	4h	0h	4h
2. **Functional properties of food components**	4h	0h	4h
3. **Experimental design with food** 1. Planning for study with animals 2. Planning for human studies	6h	0h	6h
4. **Development of preparations** 1. Adding ingredients 2. Isolating components 3. Raw material handling 1. Preservation of chemical composition 2. Optimization of the functional properties of food nutrients.	16h	0h	16h
5. **Study and development of formulas, diets and feeds**	0h	30h	30h
Total	**30h**	**30h**	**60h**

Theoretical (T); Practical (P); Total (To);

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: FFYY.KJIM.ASQH

NUT 626 - Applied Dietetics

Fundamental references	
Description	**Copies**
COSTA, NMB; BOREM, Biotecnologia e Nutrição, primeira edição, São Paulo, Ed Nobel, 2003, 214p.	0
FENNEMA, OR Food Chemistry, terceira edição, New York, Marcel Dekker, Inc. 1996. 1069p.	0
FERREIRA, SMR. Controle de qualidade em sistema de alimentação coletiva I, São Paulo, Ed. Varela, 2002, 173p.	0
LAROUSSE DE LA DIETETICA Y LA NUTRICION, Larousse, France, 2001, 232p.	0
MAHAN, L.K., ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, nutricao e dietoterapia, 10 edicao – Krause, Ed. Roca, São Paulo, 2003, 1158p.	0
NETO, BB, SCARMINIO, IS, BRUNS, RE. Como fazer experimentos – pesquisa e desenvolvimento na ciência e na indústria. 2 edição, Campinas, Ed UNICAMP, 2002, 401p.	0
NATIONAL RESEARCH COUNCIL, SUBCOMMITTEE OF STANDAR, Nutrient requirements of laboratory animals, National Academy Press, 4 edição, 1995, 117p.	0
PHILIPPI, ST. Nutrição e Dietética, São Paulo, Ed. Manole, 2002, 390p.	0
SGARBIERI, VC. Proteínas em alimentos proteicos. São Paulo, Ed Varela, 1996, 517p.	0
SILVA, MV, HOUGH, S, ALMEIDA, D. Avanços em analise sensorial. São Paulo, Ed. Varela, 1999, 286p.	0

Complementary references
Not defined

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: FFYY.KJIM.ASQH