

Programa Analítico de Disciplina

NUT 329 - Técnica Dietética I

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: 2h

Carga horária semanal prática: 2h

Carga horária de extensão: 10h

Semestres: I

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. Cálculo dos indicadores de preparo de alimentos. Elaboração de Fichas Técnicas de Preparo. Técnicas de Pre-preparo e preparo de alimentos. Propriedades funcionais e modificações decorrentes do preparo dos alimentos. Oficinas culinárias com a comunidade.

Atividades de Extensão

Oficinas com a comunidade para o desenvolvimento das habilidades culinárias visando a promoção da alimentação saudável, sob supervisão docente/nutricionista.

Pré e correquisitos

NUT 325 e NUT 337

Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
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	1h	0h	0h	2h
2. Indicadores de preparo de alimentos	4h	1h	0h	0h	5h
3. Fichas técnicas de preparo	2h	2h	0h	0h	4h
4. Técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos 1. Frutas 2. Hortaliças 3. Cereais 4. Amido e Farinhas 5. Massas 6. Leguminosas, castanhas e nozes 7. Carnes 8. Aves 9. Pescado 10. Leite e derivados 11. Ovos 12. Óleos e gorduras 13. Açúcares e edulcorantes 14. Infusos e bebidas 15. Condimentos	22h	18h	0h	0h	40h
5. Oficina Culinária na Comunidade 1. Planejamento de oficina culinária 2. Realização da oficina e avaliação com a comunidade e estudantes	1h	8h	0h	0h	9h
Total	30h	30h	0h	0h	60h

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

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projetor, quadro-digital, TV, outros); Apresentação de conteúdo utilizando aprendizado ativo; e Apresentação de conteúdo pelos estudantes, mediado pelo professor
Prática	Prática demonstrativa realizada pelo professor ou monitor, Prática 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	Transporte para Aula e Preferência de Mobiliário

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: ECJM.7CJ7.UXKT

NUT 329 - Técnica Dietética I

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
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
ORNELAS, L.H. Técnica Dietética Seleção e Preparo de Alimentos - 8ª Edição. Editora Atheneu, 2013. 297 p. ISBN: 9788574540924.	15
GRISWOLD, R.M. Estudo Experimental dos Alimentos. Rio de Janeiro, USAID, 1972.	10
BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p. : il. ISBN 978-85-334-2176-9. Disponível em https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf	1
BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Universidade Federal de Minas Gerais. Na cozinha com as frutas, legumes e verduras / Ministério da Saúde, Universidade Federal de Minas Gerais. Brasília : Ministério da Saúde, 2016. 116 p. : il. ISBN 978-85-334-2356-5. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cozinha_frutas_legumes_verduras.pdf	1
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
PHILIPPI, S.T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. São Paulo: Coronário, 2002.	14
TACO - Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. Disponível online: www.unicamp.br/nepa/taco .	1

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
RODRIGUES, V.B. Técnica dietética I . Editora Pearson. 2016. 208p. ISBN: 9788543017310. Disponível online na Biblioteca Pearson.	1

Pontos de controle		
Campo	Anterior	Atual
Pré e correquisitos	NUT 325	NUT 325 e NUT 337
Semestres	1 ;2 ;	1 ;
Conteúdo	Há alterações no conteúdo da disciplina	