



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: NUTRIÇÃO, ALIMENTOS E NUTRIENTES II	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: FACULDADE DE MEDICINA		SIGLA: FAMED
CH TOTAL TEÓRICA: 45 HORAS	CH TOTAL PRÁTICA: 30 HORAS	CH TOTAL: 75 HORAS

OBJETIVOS

- Manipular corretamente equipamentos e utensílios em áreas de preparo de alimentos;
- Aplicar métodos adequados de seleção, conservação, preparo e conhecer o valor nutricional de leite e derivados, ovos, carnes, leguminosas, hortaliças, frutas, cereais, óleos/gorduras; açúcares; molhos e sopas e bebidas/infusões;
- Identificar as transformações dos alimentos causadas pela cocção.
- Aplicar conhecimentos de técnica dietética na elaboração de cardápios hospitalares (dieta geral, branda, pastosa, leve e líquida).

EMENTA

Conceitos básicos de Técnica Dietética. Indicadores no preparo dos alimentos. Técnicas de mensuração de alimentos líquidos, pastosos e sólidos. Conceitos, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética em diferentes grupos de alimentos e bebidas. Planejamento de cardápios institucionais e hospitalares.

PROGRAMA

- Conceitos básicos de Técnica Dietética
- Indicadores no preparo dos alimentos
- Técnicas de mensuração de alimentos líquidos, pastosos e sólidos
- Frutas
- Hortaliças
- Cereais
- Leite e derivados
- Ovos
- Carnes
- Condimentos
- Leguminosas

- Bebidas/infusões
- Molhos e sopas
- Açúcares/edulcorantes
- Óleos/gorduras
- Planejamento de cardápios institucionais e hospitalares

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LIESELOTTE HOESCHL ORNELLAS. Técnica dietética - seleção e preparo de alimentos. **Atheneu**: São Paulo, 2006.

SEMÍRAMIS MARTINS ÁLVARES DOMENE. Técnica dietética - teoria e aplicações. Rio de Janeiro: **Guanabara Koogan**, 2011.

SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI. Nutrição e Técnica Dietética . São Paulo: **Manole** 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DA-SILVA, S.M.C.; MARTINEZ. S. **Cardápio: Guia Prático para a Elaboração**. 2ª ed. São Paulo: Roca, 2008.

DELIA RODRIGUEZ-AMAYA, MIEKO KIMURA, JAIME AMAYA-FARFAN. Fontes Brasileiras de Carotenóides: Tabela Brasileira de composição de Carotenóides em Alimentos.-**Brasília:MMA/SBF**, 2008.100p.

FLÁVIA MILAGRES CAMPOS, HÉRCIA STAMPINI DUARTE MARTINO, CÉPHORA MARIA SABARENSE, HELENA MARIA PINHEIRO-SANT'ANA. Estabilidade de compostos antioxidantes em hortaliças processadas: uma revisão. **Alim. Nutr.**, Araraquara, v.19, n.4, p. 481-490, 2008

PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos alimentos – fundamentos básicos da nutrição**. 1ª ed. Barueri: Manole, 2008.

PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. ed.2, p.135, 2002.

APROVAÇÃO

06 / 05 / 12

Beanel

Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso
Universidade Federal de Uberlândia
Prof. Luana Padua Soares
Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição
Portaria R Nº 856/11

11, 06, 2012
Ben Hur

Carimbo e assinatura do Diretor da
Unidade Acadêmica
Universidade Federal de Uberlândia
Prof. Ben Hur Braga Taliberti
Diretor da Faculdade de Medicina
Portaria R Nº 874/09