



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: Gastronomia Hospitalar Aplicada à Nutrição	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Medicina	SIGLA: FAMED	
CH TOTAL TEÓRICA: 15 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 15 horas	CH TOTAL: 30 horas

1. OBJETIVOS

Atuar ativamente no processo de aprendizagem.

Atuar em equipes multiprofissionais com trabalho interprofissional destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde.

Buscar novas oportunidades e soluções aos problemas, de forma proativa, inovadora, além de aprimorar ações e processos de trabalho.

Manipular corretamente, equipamentos e utensílios, em áreas de preparo de alimentos; Aplicar métodos adequados de seleção e preparo

Identificar as transformações dos alimentos causadas pela cocção.

Conhecer, identificar e analisar as ações de regulação de alimentos na promoção da alimentação adequada e saudável e prevenção de doenças.

Planejar cardápios considerando o conceito de sustentabilidade, de manejo adequado de resíduos e o aproveitamento integral dos alimentos.

Conhecer as técnicas de manuseio de utensílios e equipamentos no pré-preparo e preparo de alimentos associado às técnicas básicas da gastronomia.

Conhecer a importância da gastronomia na alimentação, nas diversas áreas da nutrição.

Aplicar a gastronomia no preparo de alimentos, de forma a contribuir para o desenvolvimento de cardápios para dietas especiais.

2. EMENTA

Fundamentos da gastronomia. Habilidades básicas em gastronomia. Bases para preparações culinárias. Gastronomia hospitalar. Gastronomia aplicada às dietas especiais.

3. PROGRAMA

Introdução à gastronomia

Habilidades básicas em gastronomia

- Técnicas básicas de cocção e cortes de vegetais

- Práticas de cortes de peixes e preparação de frutos do mar
- Principais tipos de cortes aplicados às aves e carnes vermelhas
- Utilizações de agentes aromáticos

Bases para preparações culinárias

- Definições e características de fundos de aves e carnes vermelhas
- Definições e características de fundos de vegetais
- Espessantes e agentes de ligação para molhos e seus derivados

Gastronomia hospitalar

- Gastronomia como diferencial nos hospitais
- Palatabilidade das preparações para pacientes hospitalizados
- Recursos da gastronomia para dietas modificadas em consistência

Gastronomia aplicada às dietas especiais

- Dietas hipossódica e assódica
- Dietas hiperprotéica e hipercalórica
- Dieta hipocalêmica
- Dietas especiais hipolipídicas ou alipídicas
- Dietas especiais sem glúten
- Dietas especiais sem lactose
- Dietas especiais para diabetes mellitus
- Dietas com modificação de consistência (branda e pastosa)
- Dieta neutropênica

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ELEUTERIO, Helio. **Fundamentos de gastronomia**. São Paulo: Erica, 2014.

Disponível em:

<https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788536520933>.

Acesso em: 12 ago. 2022.

MCWILLIAMS, Margaret. **Preparo de alimentos**: um guia prático para profissionais. 11. ed. Barueri: Manole, 2013. ISBN 9788520445037. Disponível

em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788520445037>.

Acesso em: 12 ago. 2022.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva; COLUCCI, Ana Carolina Almada (org.). **Nutrição e**

gastronomia. Barueri: Manole, 2018. ISBN 9788520462393. Disponível em:

<https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788520462393>.

Acesso em: 12 ago. 2022.

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABREU, E. S. ; SPINELLI, M. G. N. (org.). **Seleção e preparo de alimentos**: gastronomia e nutrição. São Paulo: Metha, 2014.

COSTA, Luana *et al.* **Gastronomia brasileira 2**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. ISBN

9788595027077. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788595027077>. Acesso em: 12 ago. 2022.

DINIZ, Rosa Virgínia Wanderley *et al.* **Gastronomia brasileira 1**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. ISBN 9788595027060. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788595027060>. Acesso em: 12 ago. 2022.

GISSLEN, Wayne. **Culinária profissional**. Barueri: Manole, 2012.

MCWILLIAMS, Margaret. **Alimentos: um guia completo para profissionais**. 10. ed. Barueri: Manole, 2016. ISBN 9788520451649. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788520451649>. Acesso em: 12 ago. 2022.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva; AQUINO, Rita de Cássia de (org.). **Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável**. Barueri: Manole, 2015. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788520448670>. Acesso em: 12 ago. 2022.

6. APROVAÇÃO

Marina Rodrigues Barbosa
Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição

Catarina Machado Azeredo
Diretora da Faculdade de Medicina



Documento assinado eletronicamente por **Marina Rodrigues Barbosa, Coordenador(a)**, em 16/12/2022, às 15:53, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Catarina Machado Azeredo, Diretor(a)**, em 21/12/2022, às 16:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4134219** e o código CRC **D0E37C69**.