

SEMESTRE: 2	ANO: 2020	C/H: 50	AULAS: 60
-------------	-----------	---------	-----------

CURSO: NUTRIÇÃO CAMPUS: ALFENAS

DISCIPLINA: SELEÇÃO E PREPARO DE ALIMENTOS

PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM

OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

- Reconhecer as características de grupos de alimentos com relação à sua relevância, caracteres organolépticos, seleção, fator de correção, cocção, alimentos diet, light e enriquecidos;
- Identificar as técnicas de higienização, preparo, conservação e as propriedades fundamentais dos alimentos;
- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento para a técnica dietética;
- Identificar produtos alimentares para fins especiais.

EMENTA: - Introdução ao estudo da Técnica Dietética. Critérios e princípios da cozinha dietética. Alimentos. Preparo e conservação de alimentos. Cocção. Características de grupos alimentares de origem vegetal e animal. Reaproveitamento de alimentos.

METODOLOGIA:	Exposição Dialogada:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>	Estudo de caso:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Trabalho de grupo:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>	Seminário:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>
	Debate:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>	Painel:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	TBL:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Fórum/Chat:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	PBL:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	PBL:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Aula invertida:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Tempestade Cerebral (Brainstorming)	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Mapa Conceitual:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Dramatização/ Role Play	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>

RECURSOS AUXILIARES:	Computador:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>	AVA*:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>
	Vídeos:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>	Atividades clínicas:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Projeter Multimídia :	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>	Lousa:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>
	Álbuns Seriados:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Internet:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>
	Slides:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Laboratório:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Manequins:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Vídeo conferência:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Lousa Eletrônica:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Prancheta Digitalizadora:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>

*Ambiente Virtual de Aprendizagem

AVALIAÇÃO:	Discursiva:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>	Prática:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Múltipla escolha:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>	Trabalhos de pesquisa:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>
	Oral:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>			

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Carelle, Ana Claudia. **Técnicas dietéticas**. São Paulo - SP - Brasil: Érica, 2014. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788536521428 Disponível em: . Acesso em: 04 de Agosto de 2020.
Domene, Semíramis Martins Álvares. **Técnica dietética - teoria e aplicações**. 2. ed. Belo Horizonte - MG - Brasil: Guanabara Koogan, 2018. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788527733571 Disponível em: . Acesso em: 04 de Agosto de 2020.
Philippi, Sônia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. Barueri - SP - Brasil: Manole, 2014. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788520448595 Disponível em: . Acesso em: 04 de Agosto de 2020.
REVISTA DE NUTRIÇÃO. .: ., 1997-.. ISSN 1415-5273. *versão online*. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1415-5273&lng=en&nr=ison&. Acesso em: 19 fev. 2020.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Farrow, Joanna. **Escola de culinária - 150 das melhores receitas clássicas e contemporâneas passo a passo**. Barueri - SP - Brasil: Manole, 2008. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788520443057 Disponível em: . Acesso em: 04 de Agosto de 2020.
McWilliams, Margaret. **Alimentos - um guia completo para profissionais**. 10. ed. Barueri - SP - Brasil: Manole, 2016. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788520451649 Disponível em: . Acesso em: 04 de Agosto de 2020.
McWilliams, Margaret. **Preparo de alimentos - um guia prático para profissionais**. 11. ed. Barueri - SP - Brasil: Manole, 2013. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788520445037 Disponível em: . Acesso em: 04 de Agosto de 2020.
Philippi, Sônia Tucunduva. **Tabela de composição de alimen - suporte para decisão nutricional**. 5. ed. Barueri - SP - Brasil: Manole, 2016. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788520449837 Disponível em: . Acesso em: 04 de Agosto de 2020.
Philippi, Sônia Tucunduva. **Pirâmide dos alimentos - fundamentos básicos da nutrição**. 3. ed. Barueri - SP - Brasil: Manole, 2018. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788520462423 Disponível em: . Acesso em: 04 de Agosto de 2020.
REVISTA DE MICROBIOLOGIA. .: ., 1974-. ISSN 0001-3714. *versão online*. Disponível em: <https://www-scopus.ez174.periodicos.capes.gov.br/sourceid/61582>. Acesso em: 19 fev. 2020.

SEMESTRE: 2	ANO: 2020	C/H: 50	AULAS: 60
CURSO: NUTRIÇÃO		CAMPUS: ALFENAS	
DISCIPLINA: SELECAO E PREPARO DE ALIMENTOS			
PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM			
CONTEÚDOS			
<p>Conteúdo Teórico</p> <p>1- Introdução ao estudo da Técnica Dietética</p> <p>1.1- conceitos e objetivos</p> <p>1.2- conceitos complementares</p> <p>1.3- objetivo principal.</p> <p>2- Critérios e princípios da cozinha dietética</p> <p>2.1- fundamentos iniciais para o funcionamento</p> <p>2.2- Materiais e utensílios</p> <p>2.3- equipamentos fundamentais</p> <p>2.3.1- classificação dos equipamentos</p> <p>2.4- conceitos básicos e terminologia</p> <p>2.5- equivalência peso / volume</p> <p>2.6- medidas caseiras.</p> <p>3- Alimentos</p> <p>3.1- classificação quanto à função</p> <p>3.2- importância para o organismo e para o homem</p> <p>3.3- caracteres organolépticos</p> <p>3.4- seleção</p> <p>3.5- aquisição de alimentos</p> <p>4- Preparo e conservação de alimentos</p> <p>4.1- objetivos</p> <p>4.2- fases do preparo de alimentos</p> <p>4.2.1- pré-preparo</p> <p>4.2.2- operações preliminares</p> <p>4.3- perdas</p> <p>4.4- fator de correção</p> <p>4.5- índice de rendimento</p> <p>5- Cocção</p> <p>5.1- importância</p> <p>5.2- métodos e técnicas de cocção</p> <p>5.3- fatores negativos para a cocção</p> <p>5.4- pontos a serem atingidos em uma preparação dietética</p> <p>6- Características de grupos alimentares de origem vegetal e animal</p> <p>6.1- Condimentos, infusos e bebidas</p> <p>6.1.1- classificação</p> <p>6.1.2- utilização</p> <p>6.1.3- tipos</p> <p>6.2- Caldos, sopas e molhos</p> <p>6.2.1- classificação</p> <p>6.2.2- utilização</p> <p>6.2.3- tipos</p> <p>6.3- Açúcares e doces</p> <p>6.3.1- propriedades</p> <p>6.3.2- classificação</p> <p>6.3.3- tipo</p> <p>6.3.4- proporção para utilização</p> <p>6.3.5- caldas</p> <p>6.4- Leite e derivados</p> <p>6.4.1- propriedades</p> <p>6.4.2- alterações</p> <p>6.4.3- armazenamento</p> <p>6.4.4- tipos</p> <p>6.4.5- utilização</p> <p>6.4.6- per capita</p> <p>6.5- Óleos e gorduras</p> <p>6.5.1- propriedades</p> <p>6.5.2- alterações</p> <p>6.5.3- armazenamento</p> <p>6.5.4- tipos</p>			

6.5.5- utilização
6.5.6- per capita
6.6- Carnes e aves
6.6.1- estrutura
6.6.2- seleção
6.6.3- classificação
6.6.4- conservação
6.6.5- per capita
6.6.6- caracteres organolépticos
6.6.7- preparo
6.6.8- utilização
6.6.9- vísceras
6.6.10- derivados de carnes
6.7- Pescado
6.7.1- classificação
6.7.2- caracteres organolépticos
6.7.3- conservação
6.7.4- pré-preparo
6.7.5- preparo
6.7.6- per capita
6.7.7- utilização
6.8- Ovos
6.8.1- estrutura
6.8.2- caracteres organolépticos
6.8.3- seleção
6.8.4- conservação
6.8.5- preparo
6.8.6- cocção
6.8.6.1- ação do calor
6.8.7- per capita
6.8.8- utilização
6.9- Leguminosas
6.9.1- conceito
6.9.2- tipos
6.9.3- preparo
6.9.4- cocção
6.9.5- proporção
6.10- Frutas e Hortaliças
6.10.1- estrutura
6.10.2- caracteres organolépticos
6.10.3- seleção
6.10.4- conservação
6.10.5- preparo
6.10.6- cocção
6.10.6.1- ação do calor
6.10.7- per capita
6.10.8- utilização
6.11- Cereais
6.11.1- estrutura
6.11.2- seleção
6.11.3- pré-preparo
6.11.4- cocção
6.11.5- derivados
6.12- Farinhas
6.12.1- tipos
6.12.2- utilização
6.13- Massas
6.13.1- tipos
6.13.2- agente de crescimento de massas

7. Reaproveitamento de alimentos

7.1- conceitos
7.2- utilização
7.3- receitas

Conteúdo Prático:

1- Prática Medidas Caseiras
2- Prática Higienização e Fator de Correção
3- Prática Tipos de calor e fator de cocção
4- Condimentos, infusos, bebidas
5- Prática caldos , sopas e molhos
6- Prática açucares
7- Prática oleos e gorduras
8- Prática Leite e derivados
9- Prática carnes e miudos
10- Prática Pescado
11- Prática Ovos
12- Prática Frutas e Hortaliças

Este documento só tem validade para divulgação, não tem valor legal.

Este documento só tem validade para divulgação, não tem valor legal.

Este documento só tem validade para divulgação, não tem valor legal.

Este documento só tem validade para divulgação, não tem valor legal.

13- Pratica Leguminosas, Cereais, Massas e farinhas

14- Pratica Reaproveitamento de Alimentos