



## UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

## DECLARAÇÃO

Processo nº 23110.043839/2019-17

Interessado: Colegiado do Curso de Nutrição

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>DIETÉTICA I</b>		<b>16400020</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN		
1.3. Professor(a) Regente: KELLY LAMEIRO RODRIGUES		
1.4 Carga Horária Total 85 HORAS/AULA		1.5 Número de Créditos: 05
Teórica: 34 HORAS	Prática: 51 HORAS	1.7 Caráter: (X) Obrigatória ( ) Optativa
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: 5		1.6 Currículo: (X) Semestral ( ) Anual
1.9 Pré-Requisito(s): BROMATOLOGIA (0400027)		
1.10. Ano /Semestre: 3º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais):  1. RECONHECER OS ALIMENTOS SEGUNDO O GRUPO A QUE PERTENCEM; 2. IDENTIFICAR VALOR NUTRITIVO, DIGESTIBILIDADE E FORMAS DE PREPARO DOS ALIMENTOS, PER CAPITAS E PORÇÕES; 3. ANALISAR AS MODIFICAÇÕES QUE OCORREM, NOS ALIMENTOS, EM DECORRÊNCIA DO PREPARO DOS MESMOS.		
1.12. Objetivo(s) específico(s):		

1.13. Ementa: A DISCIPLINA OFERECERÁ AO ALUNO CONHECIMENTOS TEÓRICOS E PRÁTICOS SOBRE FUNDAMENTOS E OBJETIVOS DA TÉCNICA DIETÉTICA; SELEÇÃO E PREPARO, DIGESTIBILIDADE, E VALOR NUTRITIVO DOS ALIMENTOS E ANÁLISE DAS MODIFICAÇÕES DECORRENTES

1.14. Programa: INTRODUÇÃO: CONCEITOS BÁSICOS, OBJETIVOS DA TÉCNICA DIETÉTICA.

1. GRUPOS BÁSICOS DA ALIMENTAÇÃO: OBJETIVOS, CLASSIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS EM GRUPOS BÁSICOS DA ALIMENTAÇÃO.
2. MEDIDAS CASEIRAS.
3. TÉCNICAS BÁSICAS DE PREPARO DE ALIMENTOS.
4. LEITE E DERIVADOS: PRINCÍPIOS DE SELEÇÃO E COCÇÃO, DERIVADOS, VALOR NUTRITIVO E DIGESTIBILIDADE. EMPREGO EM PREPARAÇÕES E ANÁLISE DAS MODIFICAÇÕES OCORRIDAS.
5. CARNES, VÍSCERAS, AVES, PESCADOS E DERIVADOS: PRINCÍPIOS DE SELEÇÃO E COCÇÃO, DERIVADOS, VALOR NUTRITIVO E DIGESTIBILIDADE. EMPREGO EM PREPARAÇÕES E ANÁLISE DAS MODIFICAÇÕES OCORRIDAS, PREPARAÇÕES BÁSICAS.
6. OVOS: PRINCÍPIOS DE SELEÇÃO E COCÇÃO, DERIVADOS, VALOR NUTRITIVO E DIGESTIBILIDADE. EMPREGO EM PREPARAÇÕES E ANÁLISE DAS MODIFICAÇÕES OCORRIDAS.
7. VERDURAS E FRUTAS: PRINCÍPIOS DE SELEÇÃO E COCÇÃO, DERIVADOS, VALOR NUTRITIVO E DIGESTIBILIDADE. EMPREGO EM PREPARAÇÕES E ANÁLISE DAS MODIFICAÇÕES OCORRIDAS.
8. CEREAIS: PRINCÍPIOS DE SELEÇÃO E COCÇÃO, DERIVADOS, VALOR NUTRITIVO E DIGESTIBILIDADE. EMPREGO EM PREPARAÇÕES E ANÁLISE DAS MODIFICAÇÕES OCORRIDAS.
9. LEGUMINOSAS: PRINCÍPIOS DE SELEÇÃO E COCÇÃO, DERIVADOS, VALOR NUTRITIVO E DIGESTIBILIDADE. EMPREGO EM PREPARAÇÕES E ANÁLISE DAS MODIFICAÇÕES OCORRIDAS. FATORES ANTI NUTRICIONAIS.
10. ÓLEOS E GORDURAS: PRINCÍPIOS DE SELEÇÃO E COCÇÃO, DERIVADOS, VALOR NUTRITIVO E DIGESTIBILIDADE. EMPREGO EM PREPARAÇÕES E ANÁLISE DAS MODIFICAÇÕES OCORRIDAS.
11. AÇÚCARES: PRINCÍPIOS DE SELEÇÃO E COCÇÃO, DERIVADOS, VALOR NUTRITIVO E DIGESTIBILIDADE. EMPREGO EM PREPARAÇÕES E ANÁLISE DAS MODIFICAÇÕES OCORRIDAS.
12. BEBIDAS: CLASSIFICAÇÃO, ALCOÓLICAS E NÃO ALCOÓLICAS, DEFINIÇÃO, VALOR NUTRITIVO, DIGESTIBILIDADE E USO.

1.15. Bibliografia Básica:

PHILIPPI, ST. **NUTRIÇÃO E TÉCNICA DIETÉTICA**. BARUERI: MANOLE, 2003.

PINHEIRO, ABV ET AL. **TABELA PARA AVALIAÇÃO DE CONSUMO ALIMENTAR EM MEDIDAS CASEIRAS**. 4 ED. SÃO PAULO: ATHENEU, 2000.

ORNELLAS, LH. **TÉCNICA DIETÉTICA: SELEÇÃO E PREPARO DE ALIMENTOS**. SÃO PAULO: ATHENEU, 2001.

FRANCO, G. **TABELA DE COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS**. 9 ED. SÃO PAULO: ATHENEU, 2004.

WOLKE, R. L. **O QUE EINSTEIN DISSE A SEU COZINHEIRO: A CIÊNCIA NA COZINHA**. RIO DE JANEIRO: ZAHAR, 2003. 299P.

ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L. A. **ALQUIMIA DOS ALIMENTOS**. SÉRIE ALIMENTOS E BEBIDAS V.2. BRASÍLIA: EDITORA SENAC, 2007.

1.16. Bibliografia Complementar:

**TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS**. NEPA/UNICAMP. CAMPINAS, 2004. 42P . [WWW.UNICAMP.BR/NEPA](http://WWW.UNICAMP.BR/NEPA)

WOLKE, R. L. **O QUE EINSTEIN DISSE A SEU COZINHEIRO: A CIÊNCIA NA COZINHA**. VOL 2. RIO DE JANEIRO: ZAHAR, 2005. 350P.

BARHAM, P. **A CIÊNCIA DA CULINÁRIA**. SÃO PAULO: ROCA, 2002.



Documento assinado eletronicamente por **RAFAEL FARIAS RODRIGUES, Auxiliar em Administração**, em 10/12/2019, às 11:33, 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 [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0817034** e o código CRC **3C247096**.