



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

HNT 206 – Técnica Dietética I

Professora responsável: Dra. Betzabeth Slater Vilar

DATA	CONTEÚDO	TIPO DE AULA	PROFESSOR RESPONSÁVEL
10/03 Sexta feira	Introdução à disciplina de Técnica Dietética + Visita ao LTD (Trazer Jaleco + Touca)	Teórica	Betzabeth Slater Villar
17/03 Sexta feira	Compra e Seleção de Alimentos	Teórica	Betzabeth Slater Villar / Livia Cruz
24/03 Sexta feira	Função dos Alimentos	Teórica	Betzabeth Slater Villar
31/03 Sexta feira	Apresentação dos seminários - Parte I	Teórica	Betzabeth Slater Villar
07/04 Sexta feira	Pesos, medidas e índices + Apresentação dos seminários - Parte II	Teórica	Betzabeth Slater Villar
	Semana Santa		



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

28/04 Sexta feira	Ficha Técnica (Trazer Jaleco + Touca)	Teórica/ Prática	Betzabeth Slater Villar
12/05 Sexta feira	Ficha técnica, receitas (Trazer Jaleco + Touca)	Teórica/ Prática	Betzabeth Slater Villar
19/05 Sexta feira	Pré-preparo de alimentos: Condução (Trazer Jaleco + Touca)	Teórica/ Prática	Betzabeth Slater Villar
25/05 Quinta feira	Atividade Integradora		
08/06 Quinta feira	Pré-preparo de alimentos: Convecção (Trazer Jaleco)	Teórica/ Prática	Betzabeth Slater Villar
23/06 Sexta feira	Temperos ervas e condimentos (Trazer Jaleco + Touca)	Teórica/ Prática	Betzabeth Slater Villar
29/06 Quinta feira	Avaliação Teórica-Prática (Trazer Jaleco + Touca)		

Notas e Avaliação

Média Final = Seminário, Fichas Técnicas e Uso do Laboratório (60%) + Prova (30%) + Roteiro (10%).



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

Atenção: A frequência mínima para aprovação é de 70% das aulas (presença em, no mínimo, 8 aulas).

Bibliografia básica e complementar:

1. BARHAM, P.A. *Ciência da Culinária*. São Paulo: Rocca, 2002.
2. BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. *Fundamentos de Tecnologia de Alimentos*. Atheneu, 1998.
3. BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. *Química do processamento de alimentos*. São Paulo: Varela, 1995.
4. EVANGELISTA, J. *Alimentos – Um estudo abrangente*. São Paulo: Atheneu, 2000.
5. FUNDAÇÃO INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Tabelas de Composição de Alimentos*. Ed. 6ª. Rio de Janeiro, 1982.
6. GRISWOLD, R.M. *Estudo Experimental dos Alimentos*. São Paulo: USP, 1972.
7. HAMLYN, P. *Larousse Gastronomique - The World's Greatest. Cookery Encyclopedia*, USA, 1988.
8. MORAES, M.A.C. *Métodos para avaliação sensorial de alimentos*. Campinas: UNICAMP, 1993.
9. PETERSON J. *O Essencial da Cozinha*. Nova Iorque, 1999.
10. PHILLIPPI, S.T. *Tabela de Composição de Alimentos: suporte para decisão nutricional*. Brasília: ANVISA, FINATEC/NUT-UnB, 2001.
11. WOLKE, R.L. *O que Einstein disse a seu cozinheiro – A ciência na cozinha*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2003.
12. THIS HERVE. *Um cientista na Cozinha*. São Paulo: Editora Ática, 1999.
13. ARAUJO W.; MONTEBELLO N.P., BOTELHO R.B.A.; et al. *Alquimia dos Alimentos*. Brasília: Editora Senac, 2007.
14. KÖVESI B.; SIFFERT C.; CREMA C.; et al. *400 Técnicas de Cozinha*. São Paulo: Companhia editora nacional, 2008.
15. TROTTER, C.; HALL, L.; WAREING M.; et al. *Facas e Cortes: Técnicas para cortar, trincar, picar e filetar legumes, peixes, carnes e frutas*. São Paulo; Publifolha, 2009.
16. ALLISON, M.W. *150 Técnicas para dominar a arte culinária*. São Paulo: Marco Zero, 2011.
17. SEBESS, M. *Técnicas de cozinha profissional*. 2 ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.
18. MCGEE HAROLD *Comida e Cozinha: Ciência e Cultura Culinária*, São Paulo: wmfmartinfuentes, São Paulo 2014.