



Técnica Dietética II introduz conhecimentos que podem ser empregadas no dia-a-dia profissional do nutricionista, apresentando os alimentos segundo a nova classificação do Guia alimentar para a População Brasileira. Nesta disciplina serão abordados os grupos de alimentos, as formas de combiná-los, assim como, os fundamentos básicos da culinária e a importância destes na formulação de receitas e preparações. As aulas:

Data (noturno)	Tema de aula	Tipo de aula	Método de aprendizagem	Responsável
N - 02/08	Sistema Alimentar e Dieta <ul style="list-style-type: none">Qualidade da dietaClassificação NOVASistema Alimentar e Agro-biodiversidadeImportância das combinações/receitas/preparações. Cultura e regionalidade	Teórico	Dinâmica em grupo (os alunos serão expostos a diversos alimentos e por meio de seus conhecimentos irão classifica-los, para posteriormente reclassifica-los de acordo com a classificação NOVA	BS*/CM**
N - 09/08	Molhos <ul style="list-style-type: none">Fundamentos básicos da culinária francesa<i>Roux</i> e 5 tipos de molhos	Teórico/prática	Brincadeira de jogo cartas "elaborando molhos"	BS
N - 16/08	Caldos, molhos e sopas <ul style="list-style-type: none">Definição de sopas e caldos (sopa mista, sopa creme, sopa veuté e sopa purê)	Prática		BS
N - 23/08	Açúcares e doces <ul style="list-style-type: none">Função do açúcar nas preparações (caramelização e formação de cristais)Tipos de açúcarTécnicas de pré-preparo, preparo e elaboração de sobremesas	Teórico/prática	Mitos vs. Verdades: Alunos apresentam pesquisas sobre mitos e verdades relacionados aos modismos como: "açúcar demerara é mesmo o melhor tipo de açúcar?" "Açúcar de coco é mais saudável?" "É verdade que o	BS

			<i>mel é um bom substituto para o açúcar”?</i> <i>“O índice glicêmico é o melhor indicador para a escolha do tipo de açúcar para o meu paciente?”</i>	
N - 30/08	SEMINÁRIO: Proteínas do ovo e do leite <ul style="list-style-type: none"> • Formação de espumas, formação de gel a partir da proteína do ovo • Pudim de leite, merengues e quiches 	Seminário		BS
N - 13/09	Ovos e Leites e derivados <ul style="list-style-type: none"> • Definição, classificação, compra e armazenamento • Técnicas de pré-preparo, prepara e elaboração de receitas doces e salgadas • Definição, classificação, compra e armazenamento • Técnicas de pré-preparo, preparo e elaboração de receitas doces e salgadas 	Teórico/prática		BS
N - 20/09	Óleos e gorduras <ul style="list-style-type: none"> • Definição, classificação, compra e armazenamento • Técnicas de pré-preparo, preparo e elaboração de receitas doces e salgadas 	Teórico/prática	Mitos e verdades: “Qual a melhor gordura para cozinhar?” “Manteiga ou margarina?” “Banha de porco ou banha vegetal?” “Óleo de coco é mais saudável?/emagrec e” “Quanto mais amarelo o queijo, mais gordura ele tem?”	BS
N - 27/09	<ul style="list-style-type: none"> • Óleos e gorduras 	Teórico/prática	Palestra	Prof. Eduardo Purgatto
N - 04/10	Cereais leguminosas <ul style="list-style-type: none"> • Definição, classificação, compra e armazenamento Técnicas de pré-preparo e prepara na elaboração de receitas doces e salgadas	Teórico/prática		BS

N - 11/10	Frutas, hortaliças <ul style="list-style-type: none"> Definição, classificação, compra e armazenamento Técnicas de pré-preparo e prepara na elaboração de receitas doces e salgadas 	Teórico/prática		BS/CM
N - 18/10	<p style="text-align: center;">Dia Mundial da Alimentação</p>	Cozinha de criação	Boca que come, ama, boca que fere: Boca de urna ” Circuito show planejamento e execução pelos alunos	BS/CM
N - 25/10	Carnes, aves e frutos do mar <ul style="list-style-type: none"> Definição, classificação, compra e armazenamento Técnicas de pré-preparo, preparo e elaboração de receitas doces e salgadas 	Teórico/prática		BS
N - 01/11	<ul style="list-style-type: none"> SEMINARIO: Alterações físico-químicas dos produtos animais após o abate e durante os procedimentos de pré-preparo e preparo 			CM
N - 08/11	Massas e produtos de panificação <ul style="list-style-type: none"> Definição, classificação, compra e armazenamento Tipos de massa segundo a formação de glúten Técnicas de pré-preparo e prepara e elaboração de receitas doces e salgadas	Teórico/prática		BS
N - 22/11	<ul style="list-style-type: none"> AVALIAÇÃO e encerramento 		Cozinha de criação	BS/CM

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. HAMLIN, 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 Atica, 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 H. *Comida e Cozinha: Ciência e Cultura Culinária*. 2 ed. São Paulo: Wmf Martins Fontes, São Paulo, 2014.
19. DOMENE, S.M.A. *Técnica Dietética: Teoria e aplicações*. São Paulo, Guanabara Koogan, 2011.