



**Faculdade de Saúde Pública
Departamento de Nutrição
Programa de Graduação em Nutrição
HNT – 0207 Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicadas à Nutrição II**

Profa. responsáveis: Betzabeth Slater Villar, Maria Laura Louzada e Eduardo Purgatto.

Equipe de monitores:

Aluno PAE:

Estagiários: Luara dos Santos e Naomi Teruya.

Funcionários: Marcia Souza e Maria de Lurdes.

Nome da disciplina

HNT 0207 – Procedimentos e Técnicas Culinárias aplicados à Nutrição II

HNT 0207 -Culinary procedures applied to the nutritional practice II

Créditos Aula: 4

Créditos Trabalho: 0h

Carga Horária Total: 60 h

Total de aulas: 15

Sala: Laboratório e Cozinha Didática de Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicadas à Nutrição.

Início das aulas: Matutino 19/08

Noturno 18/08

Plataforma de Comunicação e entrega de trabalhos: Moodle



Faculdade de Saúde Pública
Departamento de Nutrição
Programa de Graduação em Nutrição
HNT – 0207 Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicadas à Nutrição II



PROGRAMA 2022 - II Semestre

Ementa

A disciplina Procedimentos e Técnicas Culinárias aplicados à Nutrição estuda e organiza todos os processos culinários através dos quais os alimentos são submetidos para serem transformados e apresentados em forma de preparações ou refeições, visando desenvolver nos alunos do curso de nutrição autonomia, crítica, habilidades e competências.

Objetivos

Esta disciplina tem por objetivo desenvolver habilidades culinárias inerentes à prática profissional de maneira a promover a saúde e o bem estar da população respeitando a cultura, a sociedade e o meio ambiente.

Objetivos específicos

- Aplicar conhecimentos e competências inerentes a práticas culinárias para promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA;
- Utilizar habilidades culinárias como ferramentas de educação alimentar e nutricional;
- Elaborar/adequar receitas e fichas técnicas às necessidades nutricionais, econômicas, regionais e culturais das comunidades;
- Conhecer e avaliar técnicas relacionadas à seleção, aquisição e preparo de alimentos;
- Desenvolver linguagem técnica na área .



Faculdade de Saúde Pública
Departamento de Nutrição
Programa de Graduação em Nutrição
HNT – 0207 Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicadas à Nutrição II



Programa Resumido

- Aplicar conhecimentos e competências inerentes a práticas culinárias para promoção do Direito Humano à Alimentação (DHAA);
- Utilizar habilidades culinárias como ferramentas de educação alimentar e nutricional diante do cenário epidemiológico atual;
- Elaborar/adequar receitas e fichas técnicas as necessidades nutricionais, econômicas, regionais e culturais das comunidades para o enfrentamento de Doenças Crônicas não Transmissíveis – (DCNT);
- Conhecer e avaliar técnicas relacionadas à seleção, aquisição e preparo de alimentos;
- Decodificação de linguagem técnica por meio receitas e fichas técnicas aplicados à saúde pública e realidade socioeconômica

Faculdade de Saúde Pública
Departamento de Nutrição
Programa de Graduação em Nutrição
HNT – 0207 Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicadas à Nutrição II

AULA	DATA	TEMA DA AULA	DESCRIÇÃO	Professores responsáveis
1	<p align="center"><i>Matutino</i> (sexta - 19/08)</p> <p align="center"><i>Noturno</i> (quinta - 18/08)</p>	<p align="center">Aula 1 Aula Inaugural:</p> <p align="center">Revisão dos conteúdos principais do semestre anterior Ficha técnica</p>	<p>Aula teórica presencial.</p> <p>Objetivo: Lembrar os conceitos, técnicas e procedimentos aprendidos durante a disciplina de PTCAN I, para começar o desenvolvimento da disciplina.</p> <p>Atividade: Atividade dirigida.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Maria Laura e Betzy</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Maria Laura e Betzy</p>
2	<p align="center"><i>Matutino</i> (sexta - 26/08)</p> <p align="center"><i>Noturno</i> (quinta - 25/08)</p>	<p align="center">Aula 2 Nossa Refeição: Definição e elaboração de cardápio</p>	<p>Aula teórica e prática presencial.</p> <p>Objetivo: Apresentar para os alunos as diferentes refeições que podem ser realizadas no dia a dia e as combinações de alimentos que, em conjunto, atendem as recomendações gerais do Guia Alimentar.</p> <p>Atividade: Atividade dirigida.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Betzy</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Betzy</p>
3	<p align="center"><i>Matutino</i> (sexta - 02/09)</p> <p align="center"><i>Noturno</i> (quinta - 01/09)</p>	<p align="center">Aula 3 Função culinária dos carboidratos e açúcares</p>	<p>Aula teórica e prática presencial.</p> <p>Objetivo: Apresentar as principais fontes, características físico-químicas, organolépticas e funções culinárias dos carboidratos e açúcares.</p> <p>Atividade: Elaboração de FT.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Eduardo e Betzy</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Eduardo e Betzy</p>

Faculdade de Saúde Pública
Departamento de Nutrição
Programa de Graduação em Nutrição
HNT – 0207 Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicadas à Nutrição II

4	<p align="center"><i>Matutino</i> (sexta - 16/09)</p> <p align="center"><i>Noturno</i> (quinta - 15/09)</p>	<p>Aula 4 Função culinária das proteínas e gorduras</p>	<p>Aula teórica e prática presencial.</p> <p>Objetivo: Apresentar as principais fontes, características físico-químicas, organolépticas e funções culinárias das proteínas e gorduras.</p> <p>Atividade: Elaboração de FT.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Eduardo e Maria Laura</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Eduardo e Maria Laura</p>
5	<p align="center"><i>Matutino</i> (sexta - 23/09)</p> <p align="center"><i>Noturno</i> (quinta - 22/09)</p>	<p>(Aula 5) Dos Alimentos à refeição: Grupo dos Cereais</p>	<p>Aula teórica e prática presencial.</p> <p>Objetivo: Apresentar os principais cereais consumidos na alimentação mundial e brasileira; principais características morfológicas e nutricionais; modos de preparo.</p> <p>Atividade: Elaboração de FT.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Maria Laura</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Maria Laura</p>
6	<p align="center"><i>Matutino</i> (sexta - 30/09)</p> <p align="center"><i>Noturno</i> (quinta - 29/09)</p>	<p>(Aula 6) Dos Alimentos à refeição: Grupo dos Feijões e Castanhas</p>	<p>Aula teórica e prática presencial.</p> <p>Objetivo: Apresentar os principais feijões e castanhas consumidos na alimentação mundial e brasileira; principais características morfológicas e nutricionais; modos de preparo.</p> <p>Atividade: Elaboração de FT.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Maria Laura</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Maria Laura</p>
7	<p align="center"><i>Matutino</i> (sexta - 07/10)</p> <p align="center"><i>Noturno</i> (quinta - 06/10)</p>	<p>(Aula 7) Dos Alimentos à refeição: Grupo das Raízes e Tubérculos</p>	<p>Aula teórica e prática presencial.</p> <p>Objetivo: Apresentar as principais raízes e tubérculos consumidos na alimentação mundial e brasileira; principais características morfológicas e nutricionais; modos de preparo.</p> <p>Atividade: Elaboração de FT.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Betzy</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Betzy</p>

Faculdade de Saúde Pública
Departamento de Nutrição
Programa de Graduação em Nutrição
HNT – 0207 Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicadas à Nutrição II

8	<p align="center"><i>Matutino</i> (sexta - 14/10)</p> <p align="center"><i>Noturno</i> (quinta - 13/10)</p>	<p>(Aula 8) Dos Alimentos à refeição: Grupo das legumes, frutas e verduras</p>	<p>Aula teórica e prática presencial.</p> <p>Objetivo: Apresentar os principais legumes, frutas e verduras consumidos na alimentação mundial e brasileira; principais características morfológicas e nutricionais; modos de preparo e armazenamento.</p> <p>Atividade: Elaboração de FT.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Maria Laura</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Maria Laura</p>
9	<p align="center"><i>Matutino</i> (sexta - 21/10)</p> <p align="center"><i>Noturno</i> (quinta - 20/10)</p>	<p>(Aula 9) Dos Alimentos à refeição: Grupo do leite e queijos</p>	<p>Aula teórica e prática presencial.</p> <p>Objetivo: Apresentar os principais tipos de leite e queijos consumidos na alimentação mundial e brasileira; principais características morfológicas e nutricionais; modos de preparo e armazenamento.</p> <p>Atividade: Elaboração de FT.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Purgatto e Betzy</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Purgatto e Betzy</p>
10	<p align="center"><i>Noturno</i> (27/10)</p>	<p>(Aula 10) NÃO HAVERÁ AULA</p>		
11	<p align="center"><i>Matutino</i> (sexta - 04/11)</p> <p align="center"><i>Noturno</i> (quinta - 03/11)</p>	<p>(Aula 11) Dos Alimentos à refeição: Grupo das carnes e aves e Grupo dos peixes e frutos do mar</p>	<p>Aula teórica e prática presencial.</p> <p>Objetivo: Apresentar os principais peixes e frutos do mar consumidos na alimentação mundial e brasileira; principais características morfológicas e nutricionais; modos de preparo e armazenamento.</p> <p>Atividade: Elaboração de FT.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Betzy</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Betzy</p>

Faculdade de Saúde Pública
Departamento de Nutrição
Programa de Graduação em Nutrição
HNT – 0207 Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicadas à Nutrição II

12	<p><i>Matutino</i> (sexta - 11/11)</p> <p><i>Noturno</i> (quinta - 10/11)</p>	<p>(Aula 12) Dos Alimentos à refeição: Grupo dos Ovos</p>	<p>Aula teórica e prática presencial.</p> <p>Objetivo: Apresentar as principais características morfológicas e nutricionais; modos de preparo e armazenamento.</p> <p>Atividade: Elaboração de FT.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Purgatto e Betzy</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Purgatto e Betzy</p>
13	<p><i>Matutino</i> (sexta - 18/11)</p> <p><i>Noturno</i> (quinta - 17/11)</p>	<p>(Aula 13) Dos Alimentos à refeição: Grupo dos pães e massas</p>	<p>Aula teórica e prática presencial.</p> <p>Objetivo: Apresentar os principais tipos de pães consumidos na alimentação mundial e brasileira; principais características morfológicas e nutricionais; modos de preparo e armazenamento.</p> <p>Atividade: Elaboração de FT.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Betzy</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Betzy</p>
14	<p><i>Matutino</i> (sexta - 25/11)</p> <p><i>Noturno</i> (quinta - 24/11)</p>	<p>(Aula 14) Descolonizando a cozinha brasileira</p>	<p>Aula teórica e prática presencial.</p> <p>Atividade: Elaboração de FT.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Professor convidado</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor:</p>
15	<p><i>Matutino</i> (sexta - 02/12)</p> <p><i>Noturno</i> (quinta - 01/12)</p>	<p>(Aula 15) Avaliação</p>		<p>Matutino (8h-12h): Professor: Maria Laura</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Betzy</p>



Faculdade de Saúde Pública
Departamento de Nutrição
Programa de Graduação em Nutrição
HNT – 0207 Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicadas à Nutrição II



Método de ensino e avaliação

Para a realização desta disciplina torna-se necessário que existam algumas condições como iniciativa, autonomia e vontade; em suma, é necessário que haja pessoas ativas. Não bastando somente as iniciativas destes, e se precisando de um método, o qual irá permitir alcançar os objetivos planejados .

Para esta disciplina propõe-se a utilização de Metodologia Ativa (MA) que segundo Gouvea et al (2016) é uma concepção educativa que incentiva os processos educacionais crítico-reflexivos, por meio dos quais o educando participa de modo comprometido com o processo de aprendizado.

A Metodologia Ativa permite aprender por meio de experiências, desafios e práticas que ocorrem em atividades realizadas na disciplina. Entre as atividades pretende-se estimular o surgimento das habilidades culinárias para saber escolher alimentos, seguir uma receita, resolver problemas e propor soluções durante o preparo dos alimentos. Além de aulas expositivas, serão realizadas visitas técnicas a mercados e sacolões, feiras agroecológicas e diferentes centros de abastecimento na cidade.

Também serão realizadas atividades dentro da sala de informática para elaboração de mapas conceituais e localização do alimento dentro dos diferentes ambientes alimentares, estudos de caso e atividades práticas no laboratório de Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicadas à Nutrição - PTCAN.

Formas de avaliação

Os critérios têm como parâmetros estruturantes os objetivos de aprendizagem da disciplina e as diretrizes do Projeto Político Pedagógico.



Faculdade de Saúde Pública
Departamento de Nutrição
Programa de Graduação em Nutrição
HNT – 0207 Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicadas à Nutrição II



Para avaliação do desempenho do estudante com foco nas diferentes dimensões do processo ensino-aprendizagem será utilizado processo de avaliação continuada por meio de solução de problemas, exercícios teórico/práticos em sala de aula, apresentação de seminários, relatórios das visitas técnicas e das aulas práticas através da elaboração de fichas técnicas das receitas preparadas no laboratório. A prova final será dividida em duas partes: uma parte teórica sobre algum tema solicitado pelo professor e que busque conexão com as outras disciplinas do semestre e uma segunda com o desenvolvimento e execução de preparações criativas aplicando o conteúdo teórico da disciplina.

Serão itens de avaliação a manipulação de equipamentos e utensílios de laboratório; capacidade de trabalhar em equipe; demonstração de autonomia e colaboração na execução de tarefas; pontualidade na entrega de tarefas; participação com contribuições de debate e desempenho que evidencie postura crítica, humanista e ética. A disciplina será em todo momento acolhedora e respeitosa dos saberes inerentes a cada um deles.

Critérios de Avaliação

A disciplina será composta por *14 atividades* de entrega obrigatória e *1 avaliação* prática final.

Atividades obrigatórias: Cada atividade vale **0,50 ponto**

Avaliação Final: Vale **3,0 pontos**

Média final = Soma dos pontos de todas as atividades + Pontuação na avaliação final

Norma de Recuperação

Não oferece recuperação.



Faculdade de Saúde Pública
Departamento de Nutrição
Programa de Graduação em Nutrição
HNT – 0207 Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicadas à Nutrição II



Bibliografia

1. Araújo WMC, Montebello NP, Botelho RBA, Borgo A. Alquimia dos alimentos. Brasília, DF: Senac-DF; 2008.
2. Barham P. A Ciência da Culinária. São Paulo: Rocca; 2002.
3. Bennion M, Schedule B. Introductory Foods. 13.ed. Ohio: Prentice Hall; 2004
4. Dutcosky SD Análise sensorial de alimentos. Paraná: Champagnat, 2014
5. Gomensoro ML. Pequeno dicionário de gastronomia. Rio de Janeiro: Objetiva LTDA; 1999.
6. Kovesi B, Siffert C, Crema C, Martinoli G. Técnicas de Cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional; 2007.
7. Silva SMCS, Martinez S. Cardápio: guia prático para elaboração. 2. ed. São Paulo: Roca; 2008.
8. Spinelli MGN e Abreu ES. Seleção e Preparo de Alimentos - Gastronomia e Nutrição. São Paulo: Metha Ltda; 2014.
9. Sebess M. Técnicas de cozinha profissional. 2 ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional; 2008.
10. McGee H. Comida & Cozinha: Ciência e Cultura Culinária, São Paulo: wmfmartinfuentes; 2014

Bibliografia complementar

1. Contreras J, Gracia M. Alimentação Sociedade e cultura. 22 ed. Rio de Janeiro: Ed Fiocruz; 2011.
2. Fischler C, Masson E. Comer. Alimentação de Franceses outros europeus e americanos. São Paulo: Ed Senac SP; 2010.
3. Pollan M. Cozinhar: uma história natural da transformação. 1. ed.. Rio de Janeiro: Intrínseca; 2014.
4. Pollan M. Em defesa da comida. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.
5. Montanari M. Comida como cultura. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.
6. Rigo N. Mesa farta no semiárido – Receitas com produtos da agricultura familiar. Bahia: Coopercuc, 2016.
7. Suassuna AR. Gastronomia Sertaneja. São Paulo: Melhoramentos, 2010.