



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO –  
UNIRIO  
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE  
ESCOLA DE NUTRIÇÃO

### PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Fundamental

**DISCIPLINA:** Estudo Experimental dos Alimentos

**CÓDIGO:** SNF 0051

**CARGA HORÁRIA:** 75 horas

**CRÉD. TEÓR.:** 3

**CRÉD. PRÁT.:** 1

**PRÉ-REQUISITO:** Composição de Alimentos.

#### EMENTA

A disciplina consiste no estudo das operações a que são submetidos os alimentos observando e conhecendo as modificações que acontece com os mesmos.

#### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

##### Geral

Mostrar ao aluno as modificações que sofrem os alimentos nas operações de pré- preparo e preparo.

##### Específicos

Habilitar o aluno a ser capaz de:

- Distinguir os diferentes métodos físicos, químicos e biológicos aplicáveis ao pré-preparo e preparo dos alimentos;
- Identificar as transformações e as perdas que os alimentos podem sofrer no pré-preparo e preparo.

#### METODOLOGIA

Aulas expositivas, aulas praticas no laboratório dietético.  
Leituras, discussões de textos e vídeos.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

Unidade I: Dietética: definição, importância e objetivos.

Unidade II: Operações fundamentais utilizadas no pré-preparo e preparo dos alimentos

Operações de divisão e união

Operações térmicas

Definições: peso bruto, peso líquido, fator de correção, per capita e porção.

Exercícios de fixação

Unidade III: Laboratório dietético

Requisitos básicos para as atividades no laboratório

Apresentação de utensílios e instrumentos

Práticas de pesos e medidas

Unidade IV: Alimentos de Origem Animal

Definição

Estrutura

Valor nutritivo

Modificações ocorridas pela aplicação de calor e propriedades utilizadas em dietéticas de

Carnes

Ovos

Leite e derivados

Unidade V: Alimentos de Origem Vegetal

Definição

Estrutura

Valor nutritivo

Modificações no pré-preparo e preparo, propriedades utilizadas em dietéticas de

Cereais e derivados

Leguminosas

Hortaliças

Frutas

Unidade VI: Utilização Integral dos Alimentos

Elaboração de preparações; análise de rendimento.

Características organolépticas de preparações que utilizam cascas e talos de hortaliças e frutas.

Unidade VII: Açúcares

Propriedades, uso, modificação pela cocção

Unidade VIII: Óleos e Gorduras

Classificação, propriedades, uso, modificação pela cocção

Unidade IX: Bebidas e Infusos: Classificação, características e preparo

## **AVALIAÇÃO**

Prova escrita; seminários, participação em aulas praticas.

## **BIBLIOGRAFIA:**

ARAÚJO, Wilma M. C. e col. **Alquimia dos Alimentos**. Série Alimentos e bebidas volume 2. Editora Senac. Brasília, 2009.

COELHO, THEREZINHA. **Alimentos – Propriedades Físico-Químicas**. Rio de Janeiro, Ed. Cultura medica, 2 edição.

GRISWOLD, RUTH MARY. **Estudo Experimental de Alimentos**. São Paulo, Bluncher, 1979.

ORNELLAS, LIESELOTTE H. **Técnica Dietética – Seleção e Preparo dos Alimentos**. Rio de Janeiro, Atheneu, 8 edição.

PHILIPPI, SONIA TUCUNDUVA. **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo, manole, 1 edicao.

PINHEIRO, A.B.V. E COL. **Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras**. Rio de Janeiro, atheneu, 4 edição.

Assinatura do Professor: Sandra Pereira