



Ministério da Educação  
Universidade Federal do Amazonas  
Coordenação Acadêmica - ISB

## EMENTA

### ISN052 - TÉCNICA DIETÉTICA II

90 horas | Crédito: 5.4.1 | Pré - Requisito: ISN039

#### EMENTA

Introdução ao estudo da gastronomia brasileira e internacional. Estudo das transformações físico-químicas e sensoriais durante o processamento de gorduras, cereais e derivados, leite, ovos, hortaliças e frutas, carnes, aves e pescados, leguminosas, bebidas, massas, açúcares, caldos, infusos e molhos. Tipos de cocção. Aplicar os indicadores de qualidade e transformações dos alimentos. Elaborar relatórios técnicos de preparações. Avaliação sensorial de preparações e produtos alimentícios. Planejamento de cardápios para indivíduos e coletividades.

#### OBJETIVOS

##### GERAL

Planejar e executar preparações alimentícias, adotando métodos exatos, seguros e econômicos, preservando os princípios nutritivos, assegurando suas condições higiênico-sanitárias, facilitando sua digestibilidade e aceitação.

##### ESPECÍFICOS

1. Manipular corretamente os equipamentos e utensílios nas áreas de preparo de alimentos.
2. Conhecer e identificar as transformações físico-químicas que ocorrem com os alimentos durante os processos de pré-preparo e preparo.
3. Oferecer subsídio para a formulação de cardápios e prescrições adequadas aos objetivos da orientação nutricional.

#### REFERÊNCIAS

##### BÁSICAS

1. BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B. Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos – Manual de laboratório. São Paulo: Atheneu, 2005. 167p.
2. ORNELLAS, L. H. Técnica dietética, seleção e preparo dos alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2011. 276p.
3. PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. 2. ed. São Paulo: Manole, 2006. 228p.

##### COMPLEMENTARES

1. ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; SOUZA, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 3. ed. São Paulo: Metha, 2009.

2. BARRETO, R. L. P. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 6. ed. São Paulo: Ed. Senac SP, 2005. 306p.
3. MOREIRA, M. A. Medidas caseiras no preparo dos alimentos. 2. ed. Goiânia: AB, 2002. 144 p.
4. TACO – Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos. Versão II. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2006; 105p. Disponível em: <<http://www.unicamp.br/nepa/taco/>>
5. TREUILLE, E. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008. 351p.

Coari, 27 de setembro de 2019



Documento assinado eletronicamente por **Gustavo Bernardes Fanaro, Coordenador de Curso**, em 07/10/2019, às 16:03, conforme horário oficial de Manaus, 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 [https://sei.ufam.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ufam.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0033348** e o código CRC **265CB8ED**.

Estrada Coari-Mamiá - Bairro Espírito Santo nº 305 - Telefone: (92) 3305-1181 / Ramal 2193  
CEP 69.460-000, Coari/AM, [caisb@ufam.edu.br](mailto:caisb@ufam.edu.br)

Referência: Processo nº 23105.005662/2019-11

SEI nº 0033348