

Unidade Curricular	Dietética Laboratorial I	Área Científica	Terapia e Reabilitação
CTeSP em	Alimentação Saudável	Escola	Escola Superior de Saúde de Bragança
Ano Letivo	2023/2024	Ano Curricular	1
Nível	0-1	Créditos ECTS	7.0
Tipo	Semestral	Semestre	1
Código	4050-744-1102-00-23		
Horas totais de trabalho	189	Horas de Contacto	T - - TP - - PL - - TC - - S - - E - - OT 90 O -

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutórica; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) Ana Maria Galdes Rodrigues Pereira, Carmen Marina Afonso Guerra, Filipe Daniel de Almeida Ferreira

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Identificar pesos e capacidades de diferentes medidas para os géneros alimentares.
2. Conhecer os materiais, os equipamentos, os utensílios e a sua aplicação prática.
3. Caracterizar os métodos base de confeção de géneros alimentares.
4. Identificar e caracterizar as matérias-primas e os géneros alimentares, os seus processos de transformação as suas quantidades e equivalências.
5. Estabelecer a relação das reações físico-químicas que ocorrem durante a preparação e confeção com as transformações dos géneros alimentícios
6. Calcular capitações de diversos planos dietéticos e o respetivo valor nutricional;
7. Selecionar e aplicar diferentes métodos de confeção de acordo com as propriedades dos géneros alimentares, princípios dietéticos e resultado final pretendido;
8. Executar em laboratório de Dietética Laboratorial os planos nutricionais calculados na Unidade Curricular de Dietética I.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
Não se aplica

Conteúdo da unidade curricular

Procedimento Laboratorial de adaptação nutricional da dieta ao indivíduo

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Pesos e medidas de capacidade
2. Técnicas Básicas em Dietética Laboratorial
3. Materiais destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios
4. Matérias-primas e géneros alimentícios: caracterização das transformações físicas e químicas
 - Cereais
 - Legumes e Leguminosas
 - Frutos
 - Carne e Pescado
 - Laticínios
 - Ovos e Molhos
 - Açúcares
 - Gorduras
 - Bebidas
 - Aditivos, Condimentos e Sal
5. Captações dos planos dietéticos: do cálculo nutricional ao laboratório de Dietética

Bibliografia recomendada

1. Food Chemistry, disponível em <https://www.sciencedirect.com/journal/food-chemistry>
2. Moreira, LN. (2016). Técnica Dietética. 1ª edição. Rio de Janeiro : Estácio.
3. Camargo, EB. ; Botelho, RBA. (2012). Técnica Dietética: pré Preparo e Preparo de Alimentos. Manual de Laboratório. Editora Atheneu. São Paulo
4. Bennion, M. ; Scheule, B. (2014). Introductory Foods (14th edition). Columbus, Ohio: Prentice Hall
5. Bezerra, VM. (2019). Técnica Dietética em Preparações Especiais. Teoria e Prática de Laboratório. Rio de Janeiro: Rubio.

Métodos de ensino e de aprendizagem

As aulas TP serão ministradas recorrendo ao método expositivo e ao debate/discussão, promovendo a reflexão individual e estimulando a comunicação. As técnicas utilizadas serão: comunicação oral, projeção multimédia de tópicos fundamentais. A componente PL consistirá na aplicação laboratorial dos conteúdos programáticos apresentados nas aulas TP, com posterior elaboração de trabalhos.

Alternativas de avaliação

1. Alternativa 1 - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
 - Exame Final Escrito - 40% (Avaliação TP. Nota mínima aplicável nos termos do Regulamento Pedagógico(8, 5 valores))
 - Trabalhos Práticos - 60% (Componente PL- Nota mínima aplicável nos termos do Regulamento Pedagógico (8, 5 valores))
2. Alternativa 2 - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 100%

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

Ana Maria Galdes Rodrigues Pereira, Carmen Marina Afonso Guerra, Filipe Daniel de Almeida Ferreira	Adília Maria Pires da Silva Fernandes	Luis Migue Fernandes Nascimento	Josiana Adelaide Vaz
02-11-2023	02-11-2023	06-11-2023	07-11-2023