

Unidade Curricular	Dietética Laboratorial	Área Científica	Terapia e Reabilitação
Licenciatura em	Dietética e Nutrição	Escola	Escola Superior de Saúde de Bragança
Ano Letivo	2018/2019	Ano Curricular	2
Nível	1-2	Créditos ECTS	6.0
Tipo	Semestral	Semestre	1
Código	8149-501-2104-00-18		
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T - - TP 30 PL 45 TC - S - E - OT - O -

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

Nome(s) do(s) docente(s) Ana Maria Geraldês Rodrigues Pereira

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
6. Dietética Laboratorial como base para o planeamento dietético em situações fisiológicas/patológicas

Bibliografia recomendada

1. Food Chemistry, disponível em http://www.elsevier.com/wps/find/journaldescription.cws_home/405857/description#description
2. Journal of Food Composition and analysis, disponível em http://www.elsevier.com/wps/find/journaldescription.cws_home/622878/description#description
3. Frank DC. (2008). Food Selection and Preparation - A Laboratory Manual. USA: Wiley – Blackwell.
4. Camargo EB. ; Botelho, RBA. (2012). Técnica Dietética: pré Preparo e Preparo de Alimentos. Manual de Laboratório. Editora Atheneu. São Paulo
5. Coelho T. (2002). Alimentos: Propriedades Físicas- Químicas. Rio de Janeiro: Cultura Médica.

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, projecção 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

- Alternativa única - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 40% (Avaliação da Componente Teórico-Prática. Nota mínima aplicável nos termos do Regulamento Pedagógico.)
 - Trabalhos Práticos - 60% (Avaliação da componente PL. Não é passível avaliação por exame escrito. Nota mínima exigida.)

Língua em que é ministrada

Português

Validação Eletrónica

Ana Maria Geraldês Rodrigues Pereira	Juliana Almeida de Souza	Antonio Jose Madeira Nogueira	Adília Maria Pires da Silva Fernandes
25-10-2018	04-11-2018	05-11-2018	13-11-2018