Encontro de Saberes 2015 - XXIII Seminário de Iniciação Científica

Elaboração e organização de apostila de receita e aulas práticas

Thamires Matsuda Cappeli (Autor), RAFAELA DE QUEIROZ DIAS PIMENTA (Autor), Sônia Maria de Figueiredo (Orientador), NATALIA SILVA NEVES (Co-Autor), RAYANE SILVA CAMPOS (Co-Autor), MARINA MAIA CARNEIRO (Co-Autor), NATALIA SOUZA SILVA (Co-Autor)

Instituição de Ensino - Universidade Federal de Ouro Preto

Palavras Chaves:

projeto COS INDUSTRIAL

Resumo:

O projeto COS INDUSTRIAL, visa padronizar preparações que atendam os hábitos alimentares e as necessidades individuais em usuários de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). O objetivo principal foi padronizar e editar receitas de cozinhas industriais para edição de um livro de receitas com per capitas específicos para UAN e compilar os conhecimentos dietéticos e sensoriais a fim de garantir uma qualidade nas refeições servidas por uma UAN. Nesse trabalho foram agrupadas receitas mais comuns de cozinhas industriais utilizando como fonte de pesquisa materiais de aulas práticas e material de apoio, o Restaurante Universitário da UFOP, nutricionistas e cozinheiros mais experientes. As informações consistem em preparações culinárias, apresentando ingredientes, per capitas, modo de preparo e algumas dicas. O projeto permitiu a criação de uma consciência sobre a quantia mínima que deve ser utilizada para a criação de uma receita, buscando sempre o melhor aprimoramento dos per capita visando diminuir a quantidade de alimentos que poderia ser desperdiçada. Este livro servirá como material de apoio para estudantes de nutrição, nutricionista, cozinheiros e ajudantes que trabalham em cozinhas industriais para que possam inovar e padronizar cardápios diariamente. A partir da visão crítica sobre o modo de preparo, de como é possível reutilizar sobras que seriam jogadas fora, de como criar diferentes sabores utilizando temperos com um custo benefício maior, obtivemos a ampliação de nossos conhecimentos perante a construção de cardápios de modo geral e, ao mesmo tempo um material de apoio para aulas futuras.

Publicado em:

- Evento:Encontro de Saberes 2015
- Área:CIÊNCIAS DA VIDA
- Subárea:NUTRIÇÃO