

TÉCNICA DIETÉTICA em PREPARAÇÕES ESPECIAIS

Teoria e Prática de Laboratório





Resumo de Técnica Dietética em Preparações Especiais: Teoria e Prática de Laboratório

Notou-se, nos últimos tempos, uma carência de obras didáticas, abrangentes e práticas sobre Alimentação Coletiva. Visando a preencher tal lacuna, surgiu Técnica Dietética em Preparações Especiais: Teoria e Prática de Laboratório.

Pautado em métodos comprovadamente eficientes, o livro é essencial tanto para o docente quanto os estudantes de Nutrição que desejam atender e compreender melhor as populações nas diversas fases da vida e grupos específicos, como atletas e pacientes hospitalizados, bem como as Boas Práticas de Fabricação de alimentos.

Trata-se de um trabalho objetivo em 21 capítulos, os quais abordam restrição de açúcares, sódio e potássio; uso de ervas e especiarias; complementação calórica; teor de óleos e gorduras; preparações vegetarianas; antioxidantes; aproveitamento integral dos alimentos; prebióticos e probióticos; conduta em quadros de constipação e diarreia; fenilcetonúricos; e restrição à lactose, ao leite de vaca e ao glúten.

Descrevem-se, ainda, a elaboração de cada preparação e os dados de pesos e medidas para a confecção de fichas técnicas. Este material aplicase a todos que lidam com Nutrição aplicada à Técnica Dietética.

Sem dúvida, é uma valiosa e útil ferramenta para as aulas práticas e na vida profissional.

Acesse aqui a versão completa deste livro