



UPP 3º Curso

Sequência de transparentes para as 4 unidades sobre alimentos, cocção doméstica e industrial

Em 2002: 3º - 16 Fev

4º - 16 Março

7º - 11 Maio

8º - 25 Maio

Guião	Ref's	Título	
			<u>2002. 16 de Fevereiro</u>
1	259B	A. Saud. - prática e comportamentos	
2	266.1	Índice de american de 1994	
3	227.1	Como a cozinha pode mudar características, e construção, e balance	
4	227	Como difere o valor calórico de comidas equivalentes	
5	228B	Como a indústria pode mudar valor e funcionalidade	
6	258.1	Cozinhado modelado; sopa	
7	258.2	"	
8	241.	Gorduras e óleos; hoje e mais	distribuiu 2 fitas para mostrar os ex
9	151	Onde há gordura?	primem aceites e quantidade de gordura
10	138	Ácidos gordos	
11	146	Banho de fritura; quanto transgoma	
12	139	Ácidos gordos em gorduras	← 2002. 16 de Março
13	135	Colésterol em alimentos	
14	145	Agente virgem	
15	144.3	Gordura de peixe	
16	149	Substitutos de gordura.	
17	151.1	Utilização de gordura - recomendações	← 2002. 11 de Maio
18	151.2	Comunidade boas gorduras - recomendações	
19	A.16	Cocção de alimentos - Tempo de enrijimento gástrico	
20	A.19	" - Generalidades	
21	A.20	" - modificações (aquecimento, etc)	
22	A.21	" = " (sem pressão)	
23	12.9	Reacção de Maillard	
24	12.5	"	
25	A.22	Criação efeitos sobre lípidos, glúcidos, água	
26.27.	28 A23,24,25	Tipos de cocção	← 2002. 25 de Maio
1, 2, 3, 4	29 A.34	Maionesa e outros molhos de salada (contraponto a outros)	
30.31.	32 A31,32,33	Exemplos porem: bolachas e biscoitos industriais	casalinos a mi e pimenta
5, 6, 7, 8	33 07.4	Margarina	leva receita, com
9 30, 31	34 12.1	densidade energética / por g de al N 1000 kcal	

nova numeração de aceites (ver 12.1)