UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	**2023**
Tp. Período	**Anual**
Curso	**NUTRIÇÃO (220)**
Disciplina	**2938 - TECNICA DIETETICA**
Turma	**NUI-A**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **102**

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Fundamentos da técnica dietética e sua aplicação nos diferentes campos de trabalho do nutricionista. Estudo de Pesos e Medidas. Método de cocção dos diferentes grupos de alimentos. Indicadores no preparo de alimentos: Índice de correção, conversão, reidratação e per capitas. Introdução à prática da experimentação com alimentos; Objetivos e regras no Laboratório de Técnica Dietética. Características e execução de cardápios convencionais e não- convencionais.

I. Objetivos

•Sistematizar e aplicar as técnicas adequadas à seleção, conservação e preparo de alimentos, visando a preservação da qualidade nutritiva e sensorial;
•Avaliar as características organolépticas dos diferentes processos de preparo;
•Manipular corretamente os equipamentos e utensílios nas áreas de preparo de alimentos;
•Conhecer e identificar as transformações físicas, químicas e sensoriais que ocorrem com os diferentes grupos de alimentos durante os processos de pré-preparo e preparo;
•Aplicar os métodos e indicadores culinários utilizando os princípios da experimentação em técnica e dietética;
•Oferecer subsídio para a formulação de cardápios adequados aos objetivos da orientação nutricional;
•Utilizar a relação custo-valor nutritivo-peso dos alimentos na elaboração de cardápios.

II. Programa

1.Apresentação da disciplina, plano de ensino e metodologia de avaliação.
2.Introdução ao estudo da Técnica Dietética:
a.Definições, conceituação e importância da disciplina;
b.Objetivos da preparação técnica dos alimentos;
c.Características e fatores que modificam os alimentos.
3. Racionalização do trabalho no laboratório de técnica dietética – princípios e critérios;
4. Alimentos – conceito, classificação e importância; propriedades sensoriais, importância e fatores determinantes; análise sensorial; seleção, conservação.
5.Técnicas básicas de manipulação dos alimentos: objetivos e fases do preparo dos alimentos; Pré-preparo: operações preliminares, perdas.
6. Indicadores no preparo de alimentos: índice de conversão, correção, reidratação e per capitas.
7.Metodologia para pesos e medidas – estudos teóricos e práticos.
8.Ficha técnica de preparo dos alimentos
9.Estudos teóricos e experimentações técnicas com os diferentes grupos de alimentos. Conceito, valor nutritivo, classificação, técnicas de limpeza, cortes, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicação em Técnica Dietética:
a.Cereais e produtos de panificação
b.Leguminosas
c.Frutas
d.Hortaliças
e.Laticínios
f.Ovos
g.Carnes
h.Óleos e Gorduras
i.Caldos, molhos e sopas
j.Açúcares
k.Essências, especiarias e ervas aromáticas
l.Bebidas e infusões
m.Cardápios convencionais e não-convencionais.

III. Metodologia de Ensino

•Aulas expositivas e dialogadas, com auxílio de recursos audiovisuais e quadro de giz.
•Leitura, interpretação, produção e discussão de textos/ artigos correlacionados.
•Experimentações laboratoriais que permitam estudo detalhado dos diferentes grupos alimentares.

IV. Formas de Avaliação

•Provas teóricas individuais.
•Elaboração e apresentação de seminários em grupo.
•Relatórios de aulas práticas/ portfólio e avaliação do desempenho em aulas práticas.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	**2023**
Tp. Período	**Anual**
Curso	**NUTRIÇÃO (220)**
Disciplina	**2938 - TECNICA DIETETICA**
Turma	**NUI-A**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **102**

PLANO DE ENSINO

•Organização, trabalho em equipe e participação nas aulas experimentais.
• Caso o aluno não atinja a nota suficiente ao final de cada semestre ou deseje melhorar sua nota, será realizado uma prova teórica substitutiva de todos os conteúdos do semestre como forma de recuperação, essa nota substituirá a menor nota.

V. Bibliografia

Básica

ARAÚJO, W. M.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGO, L. A. Alquimia dos Alimentos. 3 ed. SENAC, 2015.
DOMENE, S. M. A. Técnica Dietética: teoria e aplicações. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.
ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8.ed. São Paulo: Atheneu, 2001. PHILIPPI, S.T. Nutrição e Técnica Dietética. 2.ed. São Paulo: Manole, 2006.

Complementar

BEZERRA, V. M. Técnica dietética em preparações especiais: teoria e prática de laboratório. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2019.
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. (Série A. Normas e Manuais Técnicos)
CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.A. Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos – Manual de Laboratório. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.
JAPUR, C.C.; VIEIRA, M.N.C.M. Dietética aplicada na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
MONTEBELLO, N.P. et al. Gastronomia - cortes e recortes. SENAC - DF, 2008.
MOREIRA, M. A. Medidas caseiras no preparo dos Alimentos. 2. ed. AB, 2002.
PACHECO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. Rio de Janeiro: Rubio, 2006.
PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. Barueri: Manole, 2008. 388 p. (Guias de nutrição e alimentação)
PINHEIRO, A.B.V. et al. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras. 5.ed. São Paulo: Atheneu, 2005.
PINTO-E-SILVA, M. E. M. Técnica dietética aplicada à dietoterapia. Barueri: Manole, 2015.
TEICHMANN, I. Tecnologia culinária. Coleção Hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.
http://www.anvisa.gov.br http://www.saude.gov.br http://www.nuppre.ufsc.br http://www.mesabrasil.sesc.com.br

APROVAÇÃO

Inspetoria: DENUT/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 06/2023
Data: 22/05/2023