UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2022**
Tp. Período	**Anual**
Curso	**NUTRIÇÃO (220)**
Disciplina	**2938 - TECNICA DIETETICA**
Turma	**NUI-B**
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, quadro de giz.
•Leitura, interpretação, produção e discussão de textos/ artigos correlacionados.
•Experimentações laboratoriais que permitam estudo detalhado dos diferentes grupos alimentares.
•Caso o aluno não atinja a nota suficiente ao final do ano, será realizado uma prova teórica de todos os conteúdos da disciplina como forma de recuperação.

IV. Formas de Avaliação

•Provas teóricas individuais.
•Elaboração e apresentação de seminários em grupo.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2022**
Tp. Período	**Anual**
Curso	**NUTRIÇÃO (220)**
Disciplina	**2938 - TECNICA DIETETICA**
Turma	**NUI-B**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **102**

PLANO DE ENSINO

•Relatórios de aulas práticas/ portfólio
•Organização, trabalho em equipe e participação nas aulas experimentais.
•Caso o aluno não atinja a nota suficiente ao final do ano, será realizado uma prova teórica de todos os conteúdos da disciplina como forma de recuperação.

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: 12/2022
Data: 06/06/2022