



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

<b>Ano</b>	2022
<b>Tp. Período</b>	Anual
<b>Curso</b>	NUTRIÇÃO (220)
<b>Disciplina</b>	2938 - TECNICA DIETETICA
<b>Turma</b>	NUI-B

**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 capita. 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 capita.
- 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.
- Relatórios de aulas práticas/ portfólio



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

<b>Ano</b>	2022
<b>Tp. Período</b>	Anual
<b>Curso</b>	NUTRIÇÃO (220)
<b>Disciplina</b>	2938 - TECNICA DIETETICA
<b>Turma</b>	NUI-B

**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 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.; BORGIO, 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