

FICHA 2 - PLANO DE ENSINO

CÓDIGO: MA143	DISCIPLINA: TÉCNICA DIETÉTICA I				TURMA: A	
NATUREZA: Obrigatória			MODALIDADE: Presencial			
CH TOTAL: 90h			CH Prática como Componente Curricular (PCC): 0h		CH Atividade Curricular de Extensão (ACE): 6h	
Padrão (PD): 30h	Laboratório (LB): 60h	Campo (CP): 0h	Orientada (OR): 0h	Estágio (ES): 0h	Prática Específica (PE): 0h	Estágio de Formação Pedagógica (EFP): 0h
FICHA 2 PREENCHIDA PELO DOCENTE: GIANE BIENTINEZ SPRADA						

Criação: 21/7/2025

Modificação: 21/7/2025

EMENTA

Não disponível

PROGRAMA

Objetivos da Técnica Dietética, Conversão de Pesos e Medidas Caseiras, Fator de Correção e Conversão, Propriedades culinárias, valor nutricional, *per capita* e transformações sofridas durante o processo de preparo e cocção, entendimento da ficha técnica de todos os grupos de alimentos: frutas; hortaliças, leguminosas, leite, gorduras, ovos, carnes brancas e vermelhas, cereais e açúcares. Preenchimento de Fichas Técnicas de Preparo, Resgate da Cultura Alimentar Brasileira

OBJETIVO GERAL

Avaliar as operações a que são submetidos os alimentos e suas modificações físicas e químicas; desenvolver diversas técnicas de preparo de alimentos visando melhorar a sua qualidade e aparência, mantendo suas características sensoriais e evitando o desperdício; entender a importância para o Nutricionista das técnicas de preparo do alimento para o seu embasamento técnico na área hospitalar, produção e social.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Realizar experimento com alimentos;

Avaliar as mudanças físicas e químicas que ocorrem no alimento durante seu preparo;



Estimar per capita de preparações para adultos saudáveis;
Distinguir as diferentes características físicas, químicas e sensoriais entre grupos de alimentos;
Desenvolver fichas técnicas de preparações;
Aplicar princípios da gastronomia para serem aplicados em Unidades produtoras de Alimentos.

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

1. Aulas Expositivas e dialogadas, fomentando e priorizando o debate;
2. Práticas de Laboratório
3. Cálculos para montagem de Fichas Técnicas;
4. Seminário em grupo

FORMAS DE AVALIAÇÃO

Primeira avaliação teórica- 100 pontos (peso 2)
Segunda avaliação teórica - 100 (peso2)
Primeira avaliação prática - 100 (peso 2,5) Apresentação em grupo - nota individual.
Segunda avaliação prática – 100 (peso 2,5) Seminário Resgate da Cultura Alimentar Brasileira e Memória Sensorial - Culinária Cognitiva/Afetiva. Trabalho em grupo **70% prática no laboratório (nota individual) e 30% apresentação do vídeo (nota do grupo).**
Fichas técnicas de preparo das aulas práticas - avaliação por equipe na entregadas fichas – 100 (peso1)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Ornellas, L.H. **Técnica Dietética : seleção e preparo de alimentos.** 8.ed. São Paulo:Atheneu, 2007.
Philippi, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética.** 2. ed. São Paulo: Manole,2006.
Domene, Semírames M.A. **Técnica Dietética – Teoria e Aplicações.** SP.Editora Guanabara Koogan,2011.
Botelho, R.B.A. **Alquimizados Alimentos (Série Alimentos e Bebidas),**Brasília: Editora Senac,2009.
Kovesi, B; Siffert, C; Crema, C; Martinoli, G. **400g: Técnicas de Cozinha.** São Paulo. Companhia Editora Nacional, 2008

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Ornellas, L.H. **Técnica Dietética : seleção e preparo de alimentos.** 8.ed. São Paulo:Atheneu, 2007.
Philippi, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética.** 2. ed. São Paulo: Manole,2006.
Domene, Semírames M.A. **Técnica Dietética – Teoria e Aplicações.** SP.Editora Guanabara Koogan,2011.
Botelho, R.B.A. **Alquimizados Alimentos (Série Alimentos e Bebidas),**Brasília: Editora Senac,2009.
Kovesi, B; Siffert, C; Crema, C; Martinoli, G. **400g: Técnicas de Cozinha.** São Paulo. Companhia Editora Nacional, 2008



CRONOGRAMA DE AULAS

Semana	DATA	TURMA	TEMA	PROFESSORA
1	11/08	A/ B/C	Apresentação da disciplina, ementa, Técnica Dietética: Conceito; Objetivos e Metas de consumo alimentar	Angelica
12,13,14/8	A/B/C	Regras do uso do laboratório- Cuidados pessoais e de segurança/ verificação de gêneros/ divisão de bancadas	2	18/08
A/B/C	Teórica – Técnicas de pré-preparo e preparo de alimentos. Métodos de cocção. Pesos e medidas.	Angelica	19,20,21/08	A/B/C
Prática – Pesos e medidas	3	25/8	A/B/C	SEMANA ACADÊMICA
Angelica	26,27 e 28/08	A/B/C	SEMANA ACADÊMICA	4
01/09	A/B/C	Teórica – Elaboração de receita técnica padrão. Indicadores culinários – Fator de Correção e Cocção	Angelica	2,3 e 4/9
A/B/C	Prática – Fator de correção e cocção e Fichas	5	08/09	A/B/C



Feriado Teórica Frutas: propriedades culinárias, valor nutricional, per capita e transformações sofridas durante o processo de preparo e cocção. Trabalho extra – classe	Angelica	09/10/11/9	A/B/C	Prática – Frutas
6	15/09	A/B/C	Teórica Hortaliças: propriedades culinárias, valor nutricional, per capita e transformações sofridas durante o processo de preparo e cocção	Angelica
16,17 e 18/9	A/B/C	Prática – Hortaliças	7	22/0
A/B/C	Teórica Açúcares: propriedades culinárias, valor nutricional, per capita e transformações sofridas durante o processo de preparo e cocção	Angelica	23/9 24 e 25/09	A/B/C
Prática – Açúcares	8	29/09	A/B/C	Teórica Cereais: propriedades culinárias, valor nutricional, per capita e transformações sofridas durante o processo de preparo e cocção



Angelica	30,01 e 02/10	A/B/C	Prática Cereais	Angelica e Giane
9	06/10	A/B/C	Prova Teórica	07,08 e 09/10
A/B/C	Prova Prática	10	13/10	A/B/C
Teórica Leite e Ovos: propriedades culinárias, valor nutricional, per capita e transformações sofridas durante o processo de preparo e cocção.	Giane	14,15 e 16/10	A/B/C	Prática – Leite e Ovos
11	20/10	A/B/C	SIEPE	Angelica e Giane
	21,22 e 23/10	A/B/C	SIEPE	Angelica e Giane
12	27/10	A/B/C	Teórica – Leguminosas: propriedades culinárias, valor nutricional, per capita e transformações sofridas durante o processo de preparo e cocção	Giane
	28,29 e 30/10	A/B/C	Prática – Leguminosas	Giane
13	03/11	A/B/C	Teórica – Gorduras: propriedades culinárias, valor nutricional, per capita e transformações sofridas durante o processo de preparo e cocção	Giane
04,5 e 06/11	A/B/C	Prática – Gorduras	14	10/11



A/B/C	Teórica – Carnes: propriedades culinárias, valor nutricional, per capita e transformações sofridas durante o processo de preparo e cocção	Giane	14	11,12 e 13/11
A/B/C	Prática Carnes	Giane	15	17/11
A/B/C	Prova Teórica	Giane e Angelica	16	18/19 e 20/11
A/B/C	Teste das Receitas do Seminário	Giane e Angelica	17	24/11
A/B/C	Apresentação dos vídeos do Seminário Cultural	Giane e Angelica		25,26 e 27/11
A/B/C	Seminário Cultural	Giane Angelica		01/12 a 11/12
	Estudos			15/12

