

FICHA 2 - PLANO DE ENSINO

CÓDIGO: MA165	DISCIPLINA: TÉCNICA DIETÉTICA II		TURMA: A			
NATUREZA: Obrigatória ou Optativa			MODALIDADE: Presencial			
CH TOTAL: 45h			CH Prática como Componente Curricular (PCC): 0h		CH Atividade Curricular de Extensão (ACE): 0h	
Padrão (PD): 0h	Laboratório (LB): 45h	Campo (CP): 0h	Orientada (OR): 0h	Estágio (ES): 0h	Prática Específica (PE): 0h	Estágio de Formação Pedagógica (EFP): 0h
FICHA 2 PREENCHIDA PELO DOCENTE: ANGELICA APARECIDA MAURICIO						

Criação: 10/2/2025

Modificação: 10/2/2025

EMENTA

Procedimentos técnicos para alteração da constituição original de preparações. Ingredientes, funções e alterações bioquímicas, sensoriais, físicas e nutricionais. Preparações para fins especiais e nas escolhas alimentares individuais. Modificação e evolução de características físicas de dietas.

PROGRAMA

Não disponível

OBJETIVO GERAL

Capacitar o aluno a desenvolver preparações para fins especiais.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Estudar os alimentos e/ou preparações quanto às suas características físicas, bioquímicas, sensoriais, físicas e nutricionais.

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

Elaborar preparações e avaliar as mudanças físicas e químicas das preparações para indivíduos vegetarianos restritos, diabéticos e/ou hipertensos e/ou com intolerância e/ou alergias alimentares.

Desenvolver fichas técnicas de preparações para fins especiais

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS



Aulas serão práticas em laboratório pautadas na dialogicidade, incitando o debate, questionamentos e reflexões acerca dos experimentos práticos e receitas realizadas.

Serão encaminhados materiais de apoio bibliográfico para posterior discussão para algumas aulas, as demais caberá ao aluno buscar sobre o assunto em bases científicas.

O controle de frequência dos estudantes será realizado por meio de lista de presença.

Serão utilizados os seguintes recursos: Data show, insumos alimentícios e equipamentos e utensílios para aula prática

FORMAS DE AVALIACAO

FORMAS DE AVALIAÇÃO

Serão realizadas as seguintes atividades para fim de avaliação do(a) aluno(a):

Serão Aplicadas 2 Avaliações Práticas no Semestre valendo 100 (peso8) *; Fichas técnicas (FT) valendo 100 (peso 2)**.

* As avaliações praticas serão após cada 5 ou 6 aulas ministradas, nessa os alunos irão apresentar um estudo de caso (fictício) com base no assunto ministrado nas aulas, tanto para prova 1 quanto para a prova 2 (as datas das provas encontram-se no cronograma).

**As fichas técnicas deverão ser entregues no horário da aula, na semana seguinte da aula prática. Cada aluno fará, pelo menos, duas fichas técnicas ao longo do semestre.

As normas de higiene pessoal (individual) e do ambiente serão avaliadas semanalmente quesitos como: **unhas curtas** Sim Não, **unhas com esmalte** Sim Não, **promoveu risco de contaminação cruzada dos alimentos** Sim Não

Os resultados de todas as avaliações previstas na disciplina serão expressos através de nota, obedecendo a uma escala que varia de 0 (zero) a 100 (cem). Após, será utilizada a fórmula abaixo para compor a média final da disciplina:

$$\text{Média final} = [(\text{AS}/n \times 0,7) + (\text{FT}/n \times 0,2) + (\text{FT}/n \times 0,1)]$$

Será considerado(a) aprovado(a) o(a) aluno(a) que obtiver média final igual ou superior a setenta (70), conforme o cálculo acima, e que tenha frequentado, no mínimo, 75% das atividades propostas na disciplina.

Os critérios para aprovação ou reprovação do(a) aluno(a), baseiam-se nas resoluções e normativas da



Universidade Federal do Paraná.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO. Tabela brasileira de composição de alimentos. 4. ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. 161p.

PINTO E SILVA, M.E.M. Técnica Dietética Aplicada à Dietoterapia. São Paulo: Manole, 2015

CUPPARI, L. Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis. São Paulo. Manole, 2013

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NDE. Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para estudantes com NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS. MEC. Brasília, 2017

DOMENE, S.M.A..Técnica dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011

SILVA, ANA PAULA ALVES DA; CORRADI, GABRIELA ACKEL; ZAMBERLAN, PATRÍCIA. Manual de dietas hospitalares em Pediatria: guia de conduta nutricional. São Paulo: Atheneu, 2006.

COZZOLINO, Sílvia M. Franciscato. Biodisponibilidade de nutrientes. 4. ed., atual. e ampl. Barueri: Manole, 2012.

PACHECO, Manuela. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 2.ed. rev. e atual. Barueri, SP : Manole, 2006. 402p.

ARAUJO, J. M. de A. Química de alimentos: teoria e prática. 5. ed., atual. e ampl. Viçosa: Ed. UFV, 2011. 601 p., il., 23 cm.

CRONOGRAMA DE AULAS

CRONOGRAMA DA DISCIPLINA –TÉCNICA DIETÉTICA II 2025 -1

SEMANA	DATA	TURMA	ASSUNTO	PROFESSORA
1	12/03	A	Apresentação da disciplina	Angélica
14/03	B	2	19/03	A
Dietas modificadas quanto a consistência	Angélica	21/03	B	3



26/03	A	Dietas para Alergia a proteína do leite de vaca	Angélica	28/03
B	4	02/04	A	Dieta para Oncologia
Giane	04/04	B	5	09/04
A	Dieta Vegetariana restrita	Giane	11/04	B
6	16/04	A	Feriado	Angélica
18/04	B	7	23/04	A
Dieta para Diarreia/constipação	Angélica	25/04	B	8
30/04	A	Prova Prática I – temas abordados das semanas 2 a 8	Angélica + Banca	02/05
B	9	07/05	A	Dieta isenta de glúten
Angélica	09/05	B	10	14/05
A	Dietas com teor reduzido sódio e potássio/fosforo	Angélica	16/05	B
11	21/05	A	Dieta isenta de açúcar	Angélica
23/05	B	12	28/05	A
Dieta Enteral	Angélica	30/05	B	13
04/06	A	Dietas Hiperproteicas e Hipercalóricas	Angélica	06/06
B	14	11/06	A	Prova prática II
Angélica + banca	13/06	B	15	18/06
A	Feriado	Angélica	20/06	B
16			Finais	





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
NUTRIÇÃO - PRESENCIAL - CURITIBA

