

## FICHA 2 - PLANO DE ENSINO

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

Criação: 21/7/2025

Modificação: 21/7/2025

### 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

Procedimentos técnicos para alteração da constituição original de preparações:

- Modificação de dietas em ambiente hospitalar- consistência
- Preparações para indivíduos vegetarianos restritos
- Preparações com suplementação hiperproteica e hipercalórica
- Preparações com teor reduzido de sódio e potássio/ óleos
- Preparações em oncologia
- Preparações isentas de glúten
- Preparações isentas de leite (APLV) e ovos
- Preparações de dietas enterais
- Preparações para diarreia e constipação.
- Preparações isentas de açúcares

### 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 todas as dietas estudadas

## 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:

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

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

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

### CRONOGRAMA DE AULAS

#### CRONOGRAMA DA DISCIPLINA –TÉCNICA DIETÉTICA II 2025 -1

Semana	DATA	TURMA	TEMA	PROFESSORA
1	15/8	A	Apresentação da disciplina	Angélica
		2	22/10	A



<b>Dietas modificadas quanto a consistência</b>	<b>Angélica</b>			<b>3</b>
<b>29/8</b>	<b>A</b>	<b>Dieta Vegetariana restrita</b>	<b>Angélica</b>	
	<b>4</b>	<b>05/09</b>	<b>A</b>	<b>Dieta isenta de glúten</b>
			<b>5</b>	<b>12/09</b>
<b>A</b>	<b>Dieta Isenta de açúcares</b>	<b>Angélica</b>		
<b>6</b>	<b>19/09</b>	<b>A</b>	<b>Dietas para Alergia a proteína do leite de vaca</b>	<b>Angélica</b>
		<b>7</b>	<b>26/09</b>	<b>A</b>
<b>Siepe</b>	<b>Angélica</b>			<b>8</b>
<b>03/10</b>	<b>A</b>	<b>Prova Prática I – temas abordados serão todos das semanas 2 a 6</b>	<b>Angélica</b>	
	<b>9</b>	<b>10/10</b>	<b>A</b>	<b>Dieta para Diarreia e Constipação: Elaborar um caso clínico e escolher uma receita para essa dieta para diarreia (bancadas 1, 2,3,4) e uma receita para constipação (bancadas 1,2,3,4) que serão preparadas no dia 24/10 – Escolher em sala de aula para que não tenha repetição de receitas.não tenha repetição de receitas.</b>
<b>Angélica</b>			<b>10</b>	<b>17/10</b>



<b>A</b>	<b>Dietas com teor reduzido sódio e potássio/óleos</b>	<b>Angélica</b>		
<b>11</b>	<b>24/10</b>	<b>A</b>	<b>Apresentação do Estudo de Caso solicitado no dia 10/10</b>	<b>Angélica</b>
		<b>12</b>	<b>31/10</b>	<b>A</b>
<b>Dieta para Oncologia</b>	<b>Angélica</b>			<b>13</b>
<b>07/11</b>	<b>A</b>	<b>Dietas Hiperproteicas e Hipercalóricas</b>	<b>Angélica</b>	
	<b>14</b>	<b>14/11</b>	<b>A</b>	<b>Dieta Enteral</b>
<b>Angélica</b>			<b>15</b>	<b>21/11</b>
<b>A</b>	<b>Prova prática II</b>	<b>Angélica</b>		
<b>Finais</b>	<b>19/12</b>	<b>A</b>	<b>EXAMES FINAIS</b>	<b>Angélica</b>

Cronograma: sujeito a alterações

Avaliações: formato de estudo de caso e apresentação para banca constituída de 3 professores

