

## 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>PAULA PIEKARSKI BARCHIK</b>						

Criação: 21/1/2026

Modificação: 21/1/2026

## 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, hipertensos, com intolerância e/ou alergias alimentares.

Elaborar preparações e avaliar as mudanças físicas e químicas das preparações para indivíduos

Estimar per capita de preparações para fins especiais.

Porcionar preparações para fins especiais.

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 em aula.

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 AVALIAÇÃO

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

- 2 Avaliações Práticas no Semestre valendo 100 (peso 7)\*;
- Fichas técnicas (FT) valendo 100 (peso 2)\*\*.
- Apresentações de Estudos de Caso e elaboração das receitas no laboratório valendo 100 (peso 1)

\* As avaliações práticas serão após cada 4 ou 5 aulas ministradas. Nessa, os alunos apresentarão 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). O Estudo de caso (vide cronograma) deverá ser elaborado pelos alunos e apresentado, sendo o tema desse livre.

\*\* 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:

$$\text{Média final} = [(\text{?AS}/n \times 0,7) + (\text{?FT}/n \times 0,25) + (\text{?FT}/n \times 0,05)]$$

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

AULA	DATA	TEMA
1	25/02	Apresentação da disciplina, regras do laboratório e organização das equipes.
2	04/03	Dieta modificada quanto a consistência
3	11/03	Dieta vegetariana restrita
4	18/03	Dieta isenta de glúten
5	25/03	Dietas para alergia a proteína do leite (APL)
6	01/04	Dieta isenta de açúcares
7	08/04	<b>Prova Prática I</b>
8	15/04	Dieta para constipação e diarreia - construção
9	22/04	Dietas com teor reduzido sódio e potássio / óleos e gorduras
10	29/04	Dieta para constipação e diarreia - apresentação
11	06/05	Dieta para oncologia
12	13/05	CONBRAN
13	20/05	Dietas hiperproteicas e hipercalóricas
14	27/05	Dieta Enteral
15	03/06	<b>Prova Prática II</b>
	01/07	EXAME FINAL

