

FICHA 2 - PLANO DE ENSINO

CÓDIGO: MA143	DISCIPLINA: TÉCNICA DIETÉTICA I				TURMA: B	
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: ANGELICA APARECIDA MAURICIO						

Criação: 21/1/2026

Modificação: 21/1/2026

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 de 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 capitas 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 AVALIACAO

Primeira avaliação teórica- 100 pontos (peso 2,5)

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 (bancada) **100% prática no laboratório (nota individual)**

Fichas técnicas de preparo das aulas práticas - avaliação por equipe nas entregadas fichas – 100 (peso 2,5)

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. **Alquimiados 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. **Alquimiados 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	Aula	Assunto	Professor
1	23/02	Teórica	INTRODUÇÃO A TD	PAULA
	26/02	Prática	REGRAS DE LABORATÓRIO	GIANE
2	02/03	Teórica	MÉTODOS DE PRÉPREPARO E PREPARO	PAULA
	05/03	Prática	PESOS/MEDIDAS	GIANE
3	09/03	Teórica	INDICADORES CULINÁRIOS E FTP	PAULA
	12/03	Prática	FATOR CORREÇÃO E FATOR DE COCÇÃO	ANGÉLICA
4	16/03	Teórica	FRUTAS	PAULA
	19/03	Prática	FRUTAS	ANGÉLICA
5	23/03	Teórica	HORTALIÇAS	PAULA
	26/03	Prática	HORTALIÇAS	ANGÉLICA
6	30/03	Teórica	FERIADO	PAULA
	02/04	Prática	FERIADO	ANGÉLICA
7	06/04	Teórica	CERAIS	PAULA
	09/04	Prática	CEREAIS	ANGÉLICA
8	13/04	Teórica	AÇÚCARES	PAULA
	16/04	Prática	AÇÚCARES	ANGÉLICA
9	20/04	Teórica	FACULTATIVO	PAULA
	23/04	Prática	TESTE LABORATÓRIO P/PROVA 1	ANGÉLICA



10	27/04	Teórica	REVISAO FTP	PAULA
	30/04	Prática	LIVRE	ANGÉLICA
	04/05	Teórica	SEMINÁRIO CULTURAL	PAULA
	07/05	Prática	PROVA PRÁTICA 1	
11	11/05	Teórica	CONBRAN	PAULA
12	14/05	Prática	CONBRAN	ANGÉLICA
	18/05	Teórica	OVOS	PAULA
13	21/05	Prática	OVOS	ANGÉLICA
	25/05	Teórica	LEITE	PAULA
	27/05	Prática	LEITE	ANGÉLICA
14	01/06	Teórica	FERIADO	PAULA
	04/06	Prática	FERIADO	ANGÉLICA
15	08/06	Teórica	LEGUMINOSAS	PAULA
	11/06	Prática	LEGUMINOSAS	GIANE
16	15/06	Teórica	CARNE/GORDURAS	PAULA
	18/06	Prática	CARNE/GORDURAS	GIANE
17	22/06	Teórica	APRESENTAÇÃO VÍDEOS	PAULA
	25/06	Prática	PROVA SEMINÁRIO	GIANE
18		Teórica	FINAL	PAULA
	FINAL	Prática	APRESENTAÇÃO VÍDEOS	GIANE

