

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: ANGELICA APARECIDA MAURICIO						

Criação: 5/7/2026

Modificação: 7/7/2026

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

Data	Tipo de Aula	Assunto	Professora
03/08	Teórica (Segunda)	Apresentação da Disciplina	Giovanna
04/08	Prática (Terça)	Apresentação da Disciplina	Angélica
10/08	Teórica (Segunda)	Métodos de prépreparo e preparo	Giovanna
11/08	Prática (Terça)	Pesos e Medidas	Angélica
17/08	Teórica (Segunda)	Indicadores culinários e FTP	Giovanna
18/08	Prática (Terça)	Fator de Correção e Cocção	Angélica
24/08	Teórica (Segunda)	Semana Acadêmica	Giovanna
25/08	Prática (Terça)	Semana Acadêmica	Angélica
31/08	Teórica (Segunda)	Frutas	Giovanna
01/09	Prática (Terça)	Frutas	Giovanna
14/09	Teórica (Segunda)	Hortaliças	Giovanna
15/09	Prática (Terça)	Hortaliças	Giovanna
21/09	Teórica (Segunda)	Açúcares	Giovanna
22/09	Prática (Terça)	Açúcares	Giovanna
28/09	Teórica (Segunda)	Cereais	Giovanna
29/09	Prática (Terça)	Cereais	Giane
05/10	Teórica (Segunda)	Estudo dirigido	Giovanna
06/10	Prática (Terça)	Teste para Prova I	Angélica
12/09	Teórica (Segunda)	Prova teórica	Giovanna
13/10	Prática (Terça)	Prova I	Angélica
19/10	Teórica (Segunda)	SIEPE	Angélica
20/10	Prática (Terça)	SIEPE	Giane



26/10	Teórica (Segunda)	Leite e Ovos	Giovanna
03/11	Prática (Terça)	Leite e Ovos	Giovanna
09/11	Teórica (Segunda)	leguminosas	Giovanna
10/11	Prática (Terça)	leguminosas	Giovanna
16/11	Teórica (Segunda)	Elaboração de Vídeos	Giovanna
17/11	Prática (Terça)	Elaboração de Vídeos	Giane
23/11	Teórica (Segunda)	Carnes e gorduras	Giovanna
24/11	Prática (Terça)	Carnes e gorduras	Giovanna
30/11	Teórica (Segunda)	Prova II / Seminário Cultural	Giovanna
01/12	Prática (Terça)	Prova II / Seminário Cultural	Angélica

