

**PLANO DE ENSINO**  
**GRADUAÇÃO EAD**

DISCIPLINA: Técnica Dietética

C/H:

PROFESSOR: Vanuza Neres Pacheco Carluccio

**1) EMENTA DA DISCIPLINA:**

Técnica Dietética: conceitos e objetivos. Alimentos: conceito, classificação e características. Grupos de alimentos: valor nutritivo, caracteres organolépticos, objetivos e fases de preparo dos alimentos; seleção, quantificação e listagem de alimentos; terminologia, pesos e equivalentes; objetivos e fases; seleção, mensuração de alimentos; aquisição e conservação de alimentos; preparação de alimentos de origem animal e vegetal e sua utilização em dietas normais e especiais; cocção: processos e métodos, distribuição e avaliação de resultados.

**2) PROGRAMA E CRONOGRAMA DE REALIZAÇÃO DA DISCIPLINA:**

<b>Unidade I</b>	<b>TÍTULO DA UNIDADE: TÉCNICA DIETÉTICA</b>  Tópico 1: Conceito Básico em técnica dietética; Tópico 2: Abordagem sobre os objetivos da técnica dietética; Tópico 3: Classificação dos alimentos; Tópico 4: Laboratório de técnica dietética.
<b>Unidade II</b>	<b>TÍTULO DA UNIDADE: TÉCNICAS DE PREPARO DOS ALIMENTOS</b>  Tópico 1: Técnica de Preparo e Operações; Tópico 2: Métodos de Cocção; Tópico 3: Indicadores no Preparo de Alimentos IPC (indicador de parte comestível) Tópico 4: Índice de Reidratação e Densidade e pesos e medidas para UAN.
<b>Unidade III</b>	<b>TÍTULO DA UNIDADE: GRUPOS ALIMENTARES</b>  Tópico 1: Ovos, laticínios e carnes; Tópico 2: Leguminosas e cereais; Tópico 3: Vegetais folhosos e legumes; Tópico 4: Frutas, óleos e gorduras.
<b>Unidade IV</b>	<b>TÍTULO DA UNIDADE: CARDAPIOS E DIETAS HOSPITALARES</b>  Tópico 1: Cardápios; Tópico 2: Dietas hospitalares; Tópico 3: Fichas técnicas de Preparo; Tópico 4: Açúcares.

**3) METODOLOGIA DE TRABALHO DO PROFESSOR NA DISCIPLINA:**

- Os conteúdos ficarão disponíveis no sistema Moodle (sob demanda) e por tempo determinado, de acordo com a oferta da disciplina.

- O aluno terá acesso uma apostila de desenvolvida pelo professor formador para estudo prévio dos conteúdos. Contará também com os livros da Bibliografia Básica e com artigos, periódicos e demais referências digitais, que somados aos demais recursos disponíveis (atividades e fórum), visam possibilitar o autoestudo.
- Ao final de cada aula será solicitado ao aluno que resolva as atividades de estudo propostas como forma de avaliação e retenção de conhecimento.

A modalidade à distância, sob a forma de autoaprendizagem, compreende a leitura, análise crítica e compreensiva dos textos, sendo este um pré-requisito fundamental para o aprendizado do acadêmico.

#### 4) AVALIAÇÃO E CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DA DISCIPLINA:


#### 5) BIBLIOGRAFIA BÁSICA DA DISCIPLINA:

GONÇALVES, E. C. B. A. **Análise de alimentos**: uma visão química da nutrição. 3. ed. São Paulo: Varela, 2012.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2006.

#### 6) BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR DA DISCIPLINA:

EVANGELISTA, J. **Alimento**: um estudo abrangente. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2012.

MAHAN, L. K.; ESCOT-STUMP, S. **Krause**: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. São Paulo: Roca, 2010.

PINHEIRO, A. B. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. São Paulo: Atheneu, 2008.

REY, A. M.; ALEJANDRO, A. **Comer sem riscos 2**: as doenças transmitidas por alimentos. São Paulo: Varela, 2009.

BARBOSA, Millena Dutra da Silva. DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. **Episteme Transversalis**, [S.l.], v. 12, n. 3, dez. 2021. ISSN 2236-2649. Disponível em: <http://revista.ugb.edu.br/ojs302/index.php/episteme/article/view/2439>>. Acesso em: 20 jun. 2022.

ABREU, Edeli Simioni de *et al.* **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**: um

**modo de fazer.** São Paulo: Editora Metha, 2016.

SILVA, Sandra M. Chemin S. Da; MURA, Joana D'arc Pereira. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia.** 2. ed. São Paulo. Editora Roca, 2011.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico e Sanitário em Alimentos. Legislação atualizada.** 6 ed. 5ª reimpressão. São Paulo: Varela, 2013.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Tabela de Composição de Alimentos:** Suporte para decisão nutricional. 2 ed. São Paulo: Coronário, 2002.

MEZOMO, Iracema de Barros. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração.** São Paulo: Editora Manoel, 2015.

ALENCAR, M. L. de. **Manual de dietas (recursos eletrônicos): módulo 1 – padronização de dietas para produção e distribuição de refeições** / Universidade Federal de Santa Catarina, Hospital Universitário, Unidade de Nutrição Clínica; organização, Maria Luiza Aires de Alencar. Dados eletrônicos. Florianópolis: HU/UFSC, 2019.

#### **7) PERIÓDICOS E DEMAIS FONTES DE ESTUDO E CONSULTA:**

<https://www.scielo.br/j/rn/a/jTcSsMvnzgjhrWPM4KK8dKc/?format=pdf&lang=pt>

#### **8) MATERIAL DE APOIO VIRTUAL:**

[https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf)

Aprovado em Reunião do Colegiado de Curso em:

Paranavaí-PR, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Carimbo e Assinatura do Coordenador