

Técnica Dietética

Professora Vanuza Neres Pacheco Carluccio

CONCEITO DE TÉCNICA DIETÉTICA

- ❑ De acordo com Ornellas (2007, p. 03) “A técnica dietética é a sistematização e o estudo dos procedimentos para tornar possível a utilização total dos alimentos, tendo como principal meta a preservação total do valor nutritivo e manutenção/obtenção de todas características sensoriais desejadas ao alimento.

CONCEITO DE TÉCNICA DIETÉTICA

- ❑ Faz parte da técnica dietética as operações tecnológicas nos quais podemos submeter os alimentos, a todas as modificações que ocorrem durante seu processamento até o consumo final deste alimento.

Objetivos da Técnica Dietética

SÃO ELES:

- ❑ Dietético;
- ❑ Digestivo;
- ❑ Nutritivo;
- ❑ Higiênico;
- ❑ Sensorial;
- ❑ Operacional e Econômico.

Fatores que modificam os Alimentos

- ❑ **Físicos:** subdivisão dos alimentos, dissolução dos alimentos, temperatura e união dos alimentos.
- ❑ **Químicos:** Cocção dos alimentos, ação das enzimas e ácidos e suas reações e combinações químicas.
- ❑ **Biológicos:** fermentos, bactérias e fungos.

Fatores que modificam os Alimentos

- ❑ **Composição química:** modificações na composição nutricional dos alimentos que podem ocorrer durante a manipulação e preparo do alimento.
- ❑ **Características biológicas:** a modificação que ocorre nos alimentos por ação de fermentos, enzimas ou bactérias, que modificam o sabor, o aroma, a digestibilidade e o valor nutritivo do alimento.

Características que modificam os alimentos

Características Físicas: aspecto, textura, consistência, aroma, sabor e cor.

Estado físico: estado líquido, estado sólido, estado viscoso, solução, suspensão e emulsão.

Características físico químicas: hidratação, hidrólise por ação da cocção, bacterias ou ácidos, solubilidade, gelatinização, coagulação, termolabilidade, termo estabilidade e ação enzimática.

“Tendo como base Ornelas (2011) e Philippi (2006) uma breve afirmação:

“Além de nutritivos, higienicamente seguros e com boa digestibilidade, os alimentos precisam estar sensorialmente atrativos, para assim ser bem aceitos ao consumo diário”.

REFERÊNCIAS

- GONÇALVES, E. C. B. A. **Análise de alimentos:** uma visão química da nutrição. 3. ed. São Paulo: Varela, 2012.
- ORNELAS, L. H. **Técnica dietética.** 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
- PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética.** 2. ed. São Paulo: Manole, 2006.



Obrigada!

Nutricionista Vanuza Neres Pacheco Carluccio

Instagram: @nutrivanuzacarluccio

Google: Vanuza Carluccio