

Técnica Dietética

Professora Vanuza Neres Pacheco Carluccio

Cardápios

- ❑ Cardápio é um conjunto de preparações de uma refeição ou o conjunto de refeições de sua rotina diária.
- ❑ Definir as necessidades nutricionais das pessoas que serão atendidas pelo cardápio elaborado, para tal definição deve-se levar em conta e ser mensurada a necessidade calórica e de macronutrientes.
- ❑ A padronização dos cardápio deve levar em consideração a disponibilidade financeira, os hábitos alimentares, as condições socioeconômicas do cliente.

Planejamento de Cardápios

- ❑ Inclua o maior número possível de preparações que foram testadas a aceitação das mesmas.
- ❑ Não repita alimentos na mesma semana e não repita receitas mais que duas vezes no mês exemplo: ao incluir batata inglesa na forma de purê como guarnição, não deve ter no cardápio a batata preparada de outra forma no mesmo dia;

Planejamento de Cardápios

- ❑ Padronize receitas de modo a orientar a substituição eventual de um ingrediente ou tornar possível o preparo por um funcionário com pouca prática na execução.
- ❑ O sistema de compras/pagamento a visita, compras em grandes quantidades e direto com o produtor sem ter intermediários barateia o produto; controle rígido na recepção e armazenamento gera economia e qualidade.

Planejamento de Cardápios

- ❑ Para avaliar cardápio a Análise Quantitativa das Preparações (AQPC) é uma alternativa para com ela é possível avaliar a presença de vegetais folhosos, alimentos ricos em enxofre, frutas, doces, frituras e monotonia de cores, assim como a repetição de pratos principais.

Tabela de Coleta de dados (AQPC)

Mês do ano	Quantidade de dias cardápio	Folhosos (dias)	Cores iguais (dias)	Ricos em enxofre (dias)	Doces e frituras (dias)
% em relação aos dias de cardápios					

Requisições de Gêneros

- ❑ A requisição de gêneros a despensa ou ao estoque é um processo interno pelo qual toda matéria prima a ser usada na elaboração dos produtos é requisitada.
- ❑ É um excelente controle de estoque e desperdícios. Consiste em um formulário que leva em consideração os cardápios planejados, o número de refeições, a quantidade per capita e o fator de correção de cada gênero a ser utilizado.

Dietas hospitalares

- ❑ Padronizar refeições em um hospital é fundamental para que toda a equipe envolvida com os cuidados dos pacientes consiga adequar a necessidade nutricional no preparo da refeição.
- ❑ As dietas hospitalares são elaboradas considerando o estado nutricional e fisiológico das pessoas e em situações hospitalares, devem ser adequadas ao estado clínico do paciente.

Tipos de dietas hospitalares

- ❑ Dieta Geral;
- ❑ Dieta Branda;
- ❑ Dieta Pastosa;
- ❑ Dieta Líquida Completa;
- ❑ Dieta Líquida Espessada;
- ❑ Dieta Líquida Restrita.

“Portanto a dieta hospitalar garante o aporte de nutrientes ao paciente internado e preserva ou recupera seu estado nutricional, por ter um papel Co terapêutico em doenças crônicas e agudas”

(MAHAN e RAYMOND, 2018, p. 45).

REFERÊNCIAS

DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética**: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 2011.

MAHAN, L. K.; RAYMOND, L. J. **Krause**: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 14ª edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.

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

OLIVEIRA, I. S. de; MACEDO, M. A. **Manual de dietas hospitalares HU UNIVASF (recurso eletrônico)** /Organizado por Izabelle Silva de Oliveira e Maiane Alves de Macedo. Petrolina, PR: HU UNIVASF, 2020.



Obrigada!

Nutricionista Vanuza Neres Pacheco Carluccio

Instagram: @nutrivanuzacarluccio

Google: Vanuza Carluccio