

# Técnica Dietética

Professora Vanuza Neres Pacheco Carluccio

# AULA DE REVISÃO

## Unidade I – TÉCNICA DIETÉTICA

- ☐ Conceito de técnica dietética;
- ☐ Objetivos da técnica dietética;
- ☐ Alimento funcional;
- ☐ Laboratório de técnica dietética;
- ☐ Normas e rotina;
- ☐ Relatório de aulas práticas.

# AULA DE REVISÃO

## Unidade II – TÉCNICA DE PREPARO DOS ALIMENTOS

- ☐ Operações de pré-preparo;
- ☐ Métodos de cocção (calor seco, úmido e misto);
- ☐ Indicador da parte comestível do alimento (fator de correção);
- ☐ Índice de conversão (alimento cru/cozido);
- ☐ Índice de reidratação (peso seco/úmido);
- ☐ Medidas caseiras e balança.

# “Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos”



Link do vídeo: <https://youtu.be/zWcD6JjfGkl>

Duração: de 00:02 até 03:30

# AULA DE REVISÃO

## Unidade III – GRUPOS ALIMENTARES


- ☐ Alimentos ricos em proteína;
- ☐ Alimentos ricos em carboidratos;
- ☐ Alimentos ricos em gorduras;
- ☐ Alimentos ricos em vitaminas, minerais e fibras;
- ☐ Aplicação na técnica Dietética.


# AULA DE REVISÃO

## Unidade IV – CARDÁPIOS DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

- ☐ Cardápios (características organolépticas);
- ☐ Análise quantitativa, requisição de gênero e controle de custos;
- ☐ Dietas hospitalares (geral, branda, pastosa e líquida);
- ☐ Ficha técnica de preparo dos alimentos;
- ☐ Padronização de receitas;
- ☐ Açúcares.



- 
- ❑ A prática de utilizar todo o potencial nutritivo dos alimentos é uma realidade que deve ser vivenciada nos dias de hoje.
  - ❑ Devemos ensinar a usar os alimentos com sabedoria para melhor aproveitar seus nutrientes resgatando a culinária local e evitando o consumo excessivo de produtos industrializados garantindo assim uma qualidade de vida, como consequência de uma alimentação saudável.



A partir de agora, acredito que vocês já estão preparados para seguir em frente desenvolvendo ainda mais suas habilidades e direcionar a produção de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição.

Segue link de um vídeos que eu sugiro fortemente que vocês assistam:

**Qual o papel do nutricionista na UAN? com Thatielly Schwarzbach de Souza CRN-8**

<https://youtu.be/p3ZPrS9up3I>

Parabéns por chegar até aqui!!!!



# REFERÊNCIAS

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

MOREIRA, E.A.M.; CHIARELLO, P. G. **Krause**: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 13ª edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. Nutrição e Metabolismo: Atenção Nutricional - Abordagem Dietoterápica em Adultos.

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