

Programa Analítico de Disciplina

NUT 330 - Técnica Dietética II

Departamento de Nutrição e Saúde - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde

Catálogo: 2023

Número de créditos: 4

Carga horária semestral: 60h

Carga horária semanal teórica: 0h

Carga horária semanal prática: 4h

Carga horária de extensão: 15h

Semestres: II

Objetivos

Os alunos deverão adquirir competências para: Conhecer a influência dos hábitos alimentares na alimentação; Conhecer as normas, estrutura e tipos de cardápios; Elaborar fichas técnicas de preparo; Planejar cardápios de acordo com a ciência da nutrição; Saber fazer a previsão quantitativa de gêneros alimentícios; Considerar os aspectos relacionados a avaliação sensorial na aceitação dos alimentos; Conhecer as características das dietas progressivas hospitalares e modificações das preparações quanto a composição de nutrientes e consistência; Elaborar preparações para situações clínicas específicas.

Ementa

Hábitos alimentares. Definição e objetivo do planejamento de refeições. Critérios para elaboração de cardápios. Determinação do Valor Energético Total (VET) dos cardápios. Previsão quantitativa de gêneros alimentícios. Avaliação sensorial das preparações. Elaboração de dietas hospitalares e para situações clínicas específicas.

Atividades de Extensão

Realização de oficinas culinárias para pessoas com situações clínicas específicas, com o intuito de promover a autonomia, o resgate do lazer social e a adesão ao tratamento nutricional, sob supervisão docente/nutricionista.

Pré e correquisitos

NUT 329 e BAN 232*

Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Nutrição	4

Oferecimentos optativos

Não definidos

NUT 330 - Técnica Dietética II

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Introdução - definição e objetivo do planejamento de refeições 1. Etapas do planejamento de refeições 2. Etapas: seleção de preparações e montagem de fichas de preparo, utilizando modelos pré existentes nos serviços de alimentação	0h	1h	0h	0h	1h
2. Hábitos alimentares 1. Fatores que influenciam e determinam os hábitos alimentares 2. Interferência dos hábitos alimentares na aceitação dos alimentos	0h	1h	0h	0h	1h
3. Avaliação sensorial das preparações 1. Características sensoriais dos alimentos 2. Métodos de análise sensorial	0h	2h	0h	0h	2h
4. Critérios para elaboração de cardápios 1. Estrutura dos cardápios 2. Estrutura das grandes e pequenas refeições 3. Avaliação das características: coloração, variedade das preparações, sobrecarga de equipamentos 4. Tipos de cardápios 5. Quanto ao custo 6. Seleção de preparações segundo a disponibilidade de recursos 7. Planejamento e elaboração de cardápios para um dia, segundo os critérios para elaboração de cardápios de baixo custo (popular), e de valor médio 8. Quanto à periodicidade 9. Planejamento de cardápios para refeições para uma semana 10. Controle e avaliação dos cardápios 11. Levantamento e análise comparativa do custo dos cardápios elaborados	0h	20h	0h	0h	20h
5. Determinação do Valor Energético Total (VET) dos cardápios 1. Determinação e avaliação da distribuição energética percentual 2. Contribuição dos nutrientes, por refeição 3. Contribuição das refeições para o fornecimento energético diário 4. Determinação do NDpCal modelo teórico e seus usos	0h	3h	0h	0h	3h
6. Previsão quantitativa de gêneros alimentícios 1. Técnicas de aquisição de gêneros 2. Elaboração da lista de compras com aplicação dos fatores de correção, rendimento e porcionamento 3. Planejamento de refeições com respectivas listas de compras a serem elaboradas	0h	2h	0h	0h	2h
7. Elaboração de dietas progressivas hospitalares 1. Quanto à composição em nutrientes (cardápios com restrições	0h	14h	0h	0h	14h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: PFSH.NVEP.C5GQ

sódio, potássio, lipídeos, proteínas e açúcar) 2.Quanto á consistência pela seleção de pré-preparo (cortes, cocção e diluição) 3.Dietas progressivas hospitalares 4.Elaboração de refeições branda, pastosa e líquida 5.Técnicas de enriquecimento calórico 6.Gastronomia hospitalar					
8.Dietas modificadas para fins especiais 1.Preparações sem glúten; 2.Preparações sem leite; 3.Preparações sem lactose; 4.Preparações sem ovo 5.Preparações para portadores de: fenilcetenúria, dieta cetogênica, DPOC, dislipidemia.	0h	2h	0h	0h	2h
9.Oficinas culinárias 1.Contato com o publico participante; 2.Planejamento das oficinas; 3.Realização e avaliação das oficinas	0h	15h	0h	0h	15h
Total	0h	60h	0h	0h	60h

Teórica (T); Prática (P); Estudo Dirigido (ED); Projeto (Pj); Total (To);

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	<i>Não definidos</i>
Prática	Prática executada por todos os estudantes, Resolução de problemas, Desenvolvimento de projeto e Oficinas culinárias
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	Transporte para Aula e Preferência de Mobiliário

NUT 330 - Técnica Dietética II

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
Alimentos Per Capita. 2 ed. Editora Unversitária, Natal – 1995. 276p.	0
ARAUJO, W.M.C. et al. Alquimia dos alimentos. 3 ed. rev. e ampl. Brasília, DF: SENAC Distrito Federal, 2014. 310 p. ISBN 978856564383	12
ARAÚJO, R.M.A., PEREIRA, C.A.S, QUEIROZ, V.M. V., BRAUER, C.W., OLIVEIRA, J.C. Cardápios com receitas de baixo custo. Viçosa: UFV, 2004, 113 p.	2
CASTRO, Fátima Aparecida Ferreira de; QUEIRÓZ, Valéria Maria Vitarelli de. Cardápios: planejamento e etiqueta. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2007. 97 p.	5
MINIM, Valéria Paula Rodrigues; SILVA, Rita de Cássia dos Santos Navarro da. Análise sensorial descritiva. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2016 280 p. ISBN 9788572695473	5
ORNELLAS, L. H.. Técnica Dietética, Seleção e Preparo de Alimentos. 8 ed. Atheneu. São Paulo, 2007.	20
PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética. 2 ed. Manole. São Paulo, 2006.	5
ROSA, C.O.B.; MONTEIRO, M.R.P. Unidade produtora de refeições: uma visão prática. Rubio. 1ed 2014, 384p.	0
SILVA, S.M.C.S, BERNARDES, S.M. Cardápio – guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2002. 195 p	4
SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MARTINEZ, Sílvia. Cardápio: guia prático para elaboração. 3 ed. São Paulo: Roca, 2014. xiv, 430 p. ISBN 9788541203562	4
TEICHMANN, I. Cardápios: técnicas e criatividade. 7ª edição. Caxias do Sul, RS : EDUCS, 2009. 151p.	2

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
TACO – Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (www.unicamp.br/nepa/taco)	0
PINHEIRO, Ana Beatriz V. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5.ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 131 p. ISBN 8573796782.	25

Pontos de controle

Campo	Anterior	Atual
Conteúdo	Há alterações no conteúdo da disciplina	