

Técnica Dietética I



Profa. Dra. Ana Vitoria Barban Margutti

TÉCNICA DIETÉTICA I – RNM4302

Início das Aulas: 01 / 08 / 2018

Fim das Aulas: 13 / 11 / 2018

Distribuição da Carga Horária da Disciplina (por turma)

- Carga Horária Total: 90
- Carga Horária das aulas práticas e de outras atividades práticas: 70
- Carga Horária das aulas teóricas: 20

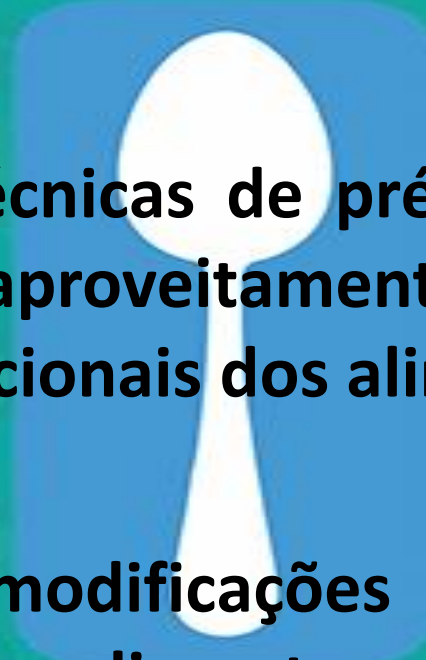
COORDENADOR DA DISCIPLINA: Profa. Dra. Ana Vitoria Barban Margutti

TÉCNICA DIETÉTICA I – Objetivos

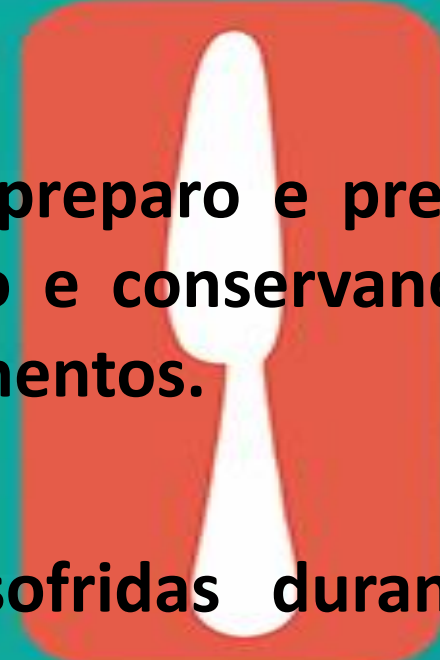
- Selecionar adequadamente alimentos de diversos grupos.



- Reconhecer as técnicas de pré-preparo e preparo, visando melhor aproveitamento e conservando as propriedades funcionais dos alimentos.



- Reconhecer as modificações sofridas durante o processamento dos alimentos.



TÉCNICA DIETÉTICA I – Programa

- Pesagens e medições de alimentos.
- Estudo dos grupos de alimentos quanto ao conceito, classificação, valor nutricional, aplicação em Técnica Dietética, controle de qualidade na aquisição, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição, controle higiênico-sanitário e melhoria e/ou manutenção das características organolépticas.
 - Frutas e hortaliças;
 - Leguminosas,
 - Óleos e gorduras,
 - Cereais e massas,
 - Açúcares;
 - Leites e queijos;
 - Carnes: bovina, aves e pescados;
 - Ovos.



TÉCNICA DIETÉTICA I – Programa

- Avaliação das modificações que os alimentos sofrem no pré-preparo e preparo e indicadores de qualidade:
 - Fator de correção;
 - Indicador de conversão;
 - Indicador de reidratação;
 - Índice de absorção de gorduras,
 - Ponto de fumaça e emulsão de óleos e gorduras;
 - Cristalização e caramelização de açúcares;
 - Gelatinização, dextrinização e retrogradação do amido.
- Avaliação do rendimento de preparações e estabelecimento de porções.
- Segurança na manipulação de alimentos.



REGRAS E NORMAS PARA USO DO LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA



Objetos de Uso Pessoal

- **JALECO BRANCO DE MANGA LONGA (ÍNTEGRO, LIMPO E FECHADO).**
- **SAPATO FECHADO OU TÊNIS (SEM SALTO E QUE OFEREÇA SEGURANÇA ANTIDERRAPANTE).**
- **CALÇA COMPRIDA.**
- **CABELOS PRESOS E TOUCA.**
- **ROTEIRO DE AULA IMPRESSO.**
- **CALCULADORA E LÁPIS/CANETA.**



ATENÇÃO

OBRIGATÓRIO

- ✓ Guardar pertences no armário.
- ✓ Higienização das mãos.
- ✓ Utilizar bancada específica.
- ✓ Conversar o menos possível.
- ✓ Utilizar utensílios e equipamentos corretamente.
- ✓ Realizar degustação no momento adequado.
- ✓ Ordem e higiene da bancada durante/após aula.
- ✓ Controle higiênico-sanitário e segurança.
- ✓ Respeitar o descarte do lixo.



NÃO É PERMITIDO

- X Uso de adornos, perfume e maquiagem.
- X Unhas compridas e/ou pintadas.
- X Barba, bigode e/ou cavanhaque.
- X Portar ou atender ce
- X Comportamento inadequado que comprometa aula.
- X Fumar ou consumir alimentos.
- X Permanência de outras pessoas externas à disciplina.
- X Levar alimentos, utensílios e equipamentos do LTD.
- X Atraso: **tolerância 10min.**





Avaliação de desempenho



Pontualidade

Postura

Experimento

Higiene

Insatisfatório



Satisfatório

Muito satisfatório

Embasamento

Organização

Trabalho em equipe

Discussão

Apresentação e Conclusão





UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO
CURSO DE NUTRIÇÃO E METABOLISMO
DISCIPLINA DE TÉCNICA DIETÉTICA II

TEMA DA AULA

BANCADA N° X

ALUNOS (PRESENTES NA AULA PRÁTICA):

RIBEIRÃO PRETO
MÊS / 2018

**A FORMATAÇÃO DO TEXTO TODO DEVE SER:
LETRA TIMES NEW ROMAN, TAMANHO 12, ESPAÇAMENTO ENTRE
LINHAS DE 1,5, JUSTIFICADO, RESPEITANDO PARÁGRAFOS**

- **TAREFAS APÓS AULAS PRÁTICAS:**

- Estudo dirigido que deve ser realizado após as aulas teóricas e práticas de cada tema, no qual o aluno deverá responder algumas questões a respeito do que foi discutido e observado em aula, a fim de reforçar o conteúdo e sanar possíveis dúvidas com o seu grupo de trabalho (Bancada).
- Deve ser realizada e entregue individualmente via sistema moodle.

LIESELOTTE HOESCHL ORNELAS

TÉCNICA DIETÉTICA

Seleção e preparo de alimentos

8ª edição
(Revista e ampliada)

Atualizado por:
Shizuko Kajishima
Marta Regina Verruma-Bernardi

Atheneu
Editora Ide Paulo

Semíramis Martins Álvares Domene

Técnica Dietética

Teoria e Aplicações



Nutrição e Metabolismo GESTÃO DE QUALIDADE NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES



COORDENAÇÃO
Marta Neves Campanelli Marçal Vieira
Camila Cremonesi Japur

EDITOR DA SÉRIE
Helio Vannucchi



Maria Elisabeth Machado Pinto-e-Silva
Glauce Hiroimi Yonamine
Maria Carolina Batista Campos von Atzingen
Organizadoras

TÉCNICA DIETÉTICA APLICADA À DIETOTERAPIA



Nutrição e Metabolismo

DIETÉTICA APLICADA NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES



COORDENAÇÃO
Camila Cremonesi Japur
Marta Neves Campanelli Marçal Vieira

EDITOR DA SÉRIE
Helio Vannucchi



GUIAS DE
NUTRIÇÃO E
ALIMENTAÇÃO

SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI
COORDENADORA



DIETÉTICA

Dietética
Princípios para o planejamento
de uma alimentação saudável

Sonia Tucunduva Philippi
Rita de Cássia de Aquino
ORGANIZADORAS



SONIA
TUCUNDUVA
PHILIPPI



SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI

Nutrição e Técnica Dietética



3ª
EDIÇÃO
revisada e
ampliada



SONIA
TUCUNDUVA
PHILIPPI



Sonia Tucunduva Philippi

Nutrição e Técnica Dietética

3ª edição