

SEMESTRE: 2	ANO: 2020	C/H: 67	AULAS: 80																												
CURSO: NUTRIÇÃO		CAMPUS: ALFENAS																													
DISCIPLINA: TÉCNICA DIETÉTICA																															
PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM																															
OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM: - Identificar conceitos e a aplicabilidade da Técnica Dietética; - Planejar, estruturar e adequar cardápios para atendimento as necessidades nutricionais alimentares e sociais de indivíduos saudáveis ou enfermos de diferentes faixas etárias.																															
EMENTA: Estudo da Técnica Dietética. Unidades de Alimentação e Nutrição. Planejamento de cardápios. Per captas e preparações para coletividades. Técnicas de preparo de alimentação para atendimento dietoterápico. Técnicas de preparo de alimentação para diferentes faixas etárias.																															
METODOLOGIA: <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Exposição Dialogada:</td> <td>SIM ☒ NÃO ☐</td> <td>Estudo de caso:</td> <td>SIM ☐ NÃO ☒</td> </tr> <tr> <td>Trabalho de grupo:</td> <td>SIM ☒ NÃO ☐</td> <td>Seminário:</td> <td>SIM ☒ NÃO ☐</td> </tr> <tr> <td>Debate:</td> <td>SIM ☒ NÃO ☐</td> <td>Painel:</td> <td>SIM ☐ NÃO ☒</td> </tr> <tr> <td>TBL:</td> <td>SIM ☐ NÃO ☒</td> <td>Fórum/Chat:</td> <td>SIM ☐ NÃO ☒</td> </tr> <tr> <td>PBL:</td> <td>SIM ☐ NÃO ☒</td> <td>PBL:</td> <td>SIM ☐ NÃO ☒</td> </tr> <tr> <td>Aula invertida:</td> <td>SIM ☐ NÃO ☒</td> <td>Tempestade Cerebral (Brainstorming):</td> <td>SIM ☐ NÃO ☒</td> </tr> <tr> <td>Mapa Conceitual:</td> <td>SIM ☐ NÃO ☒</td> <td>Dramatização/ Role Play</td> <td>SIM ☐ NÃO ☒</td> </tr> </table>				Exposição Dialogada:	SIM ☒ NÃO ☐	Estudo de caso:	SIM ☐ NÃO ☒	Trabalho de grupo:	SIM ☒ NÃO ☐	Seminário:	SIM ☒ NÃO ☐	Debate:	SIM ☒ NÃO ☐	Painel:	SIM ☐ NÃO ☒	TBL:	SIM ☐ NÃO ☒	Fórum/Chat:	SIM ☐ NÃO ☒	PBL:	SIM ☐ NÃO ☒	PBL:	SIM ☐ NÃO ☒	Aula invertida:	SIM ☐ NÃO ☒	Tempestade Cerebral (Brainstorming):	SIM ☐ NÃO ☒	Mapa Conceitual:	SIM ☐ NÃO ☒	Dramatização/ Role Play	SIM ☐ NÃO ☒
Exposição Dialogada:	SIM ☒ NÃO ☐	Estudo de caso:	SIM ☐ NÃO ☒																												
Trabalho de grupo:	SIM ☒ NÃO ☐	Seminário:	SIM ☒ NÃO ☐																												
Debate:	SIM ☒ NÃO ☐	Painel:	SIM ☐ NÃO ☒																												
TBL:	SIM ☐ NÃO ☒	Fórum/Chat:	SIM ☐ NÃO ☒																												
PBL:	SIM ☐ NÃO ☒	PBL:	SIM ☐ NÃO ☒																												
Aula invertida:	SIM ☐ NÃO ☒	Tempestade Cerebral (Brainstorming):	SIM ☐ NÃO ☒																												
Mapa Conceitual:	SIM ☐ NÃO ☒	Dramatização/ Role Play	SIM ☐ NÃO ☒																												
RECURSOS AUXILIARES: <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Computador:</td> <td>SIM ☒ NÃO ☐</td> <td>AVA*:</td> <td>SIM ☐ NÃO ☒</td> </tr> <tr> <td>Vídeos:</td> <td>SIM ☒ NÃO ☐</td> <td>Atividades clínicas:</td> <td>SIM ☐ NÃO ☒</td> </tr> <tr> <td>Projeto Multimídia :</td> <td>SIM ☒ NÃO ☐</td> <td>Lousa:</td> <td>SIM ☒ NÃO ☐</td> </tr> <tr> <td>Álbuns Seriados:</td> <td>SIM ☐ NÃO ☒</td> <td>Internet:</td> <td>SIM ☒ NÃO ☐</td> </tr> <tr> <td>Slides:</td> <td>SIM ☐ NÃO ☒</td> <td>Laboratório:</td> <td>SIM ☒ NÃO ☐</td> </tr> <tr> <td>Manequins:</td> <td>SIM ☐ NÃO ☒</td> <td>Vídeo conferência:</td> <td>SIM ☐ NÃO ☒</td> </tr> <tr> <td>Lousa Eletrônica:</td> <td>SIM ☐ NÃO ☒</td> <td>Prancheta Digitalizadora:</td> <td>SIM ☐ NÃO ☒</td> </tr> </table> *Ambiente Virtual de Aprendizagem				Computador:	SIM ☒ NÃO ☐	AVA*:	SIM ☐ NÃO ☒	Vídeos:	SIM ☒ NÃO ☐	Atividades clínicas:	SIM ☐ NÃO ☒	Projeto Multimídia :	SIM ☒ NÃO ☐	Lousa:	SIM ☒ NÃO ☐	Álbuns Seriados:	SIM ☐ NÃO ☒	Internet:	SIM ☒ NÃO ☐	Slides:	SIM ☐ NÃO ☒	Laboratório:	SIM ☒ NÃO ☐	Manequins:	SIM ☐ NÃO ☒	Vídeo conferência:	SIM ☐ NÃO ☒	Lousa Eletrônica:	SIM ☐ NÃO ☒	Prancheta Digitalizadora:	SIM ☐ NÃO ☒
Computador:	SIM ☒ NÃO ☐	AVA*:	SIM ☐ NÃO ☒																												
Vídeos:	SIM ☒ NÃO ☐	Atividades clínicas:	SIM ☐ NÃO ☒																												
Projeto Multimídia :	SIM ☒ NÃO ☐	Lousa:	SIM ☒ NÃO ☐																												
Álbuns Seriados:	SIM ☐ NÃO ☒	Internet:	SIM ☒ NÃO ☐																												
Slides:	SIM ☐ NÃO ☒	Laboratório:	SIM ☒ NÃO ☐																												
Manequins:	SIM ☐ NÃO ☒	Vídeo conferência:	SIM ☐ NÃO ☒																												
Lousa Eletrônica:	SIM ☐ NÃO ☒	Prancheta Digitalizadora:	SIM ☐ NÃO ☒																												
AVALIAÇÃO: <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Discursiva:</td> <td>SIM ☒ NÃO ☐</td> <td>Prática:</td> <td>SIM ☒ NÃO ☐</td> </tr> <tr> <td>Múltipla escolha:</td> <td>SIM ☒ NÃO ☐</td> <td>Trabalhos de pesquisa:</td> <td>SIM ☒ NÃO ☐</td> </tr> <tr> <td>Oral:</td> <td>SIM ☐ NÃO ☒</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				Discursiva:	SIM ☒ NÃO ☐	Prática:	SIM ☒ NÃO ☐	Múltipla escolha:	SIM ☒ NÃO ☐	Trabalhos de pesquisa:	SIM ☒ NÃO ☐	Oral:	SIM ☐ NÃO ☒																		
Discursiva:	SIM ☒ NÃO ☐	Prática:	SIM ☒ NÃO ☐																												
Múltipla escolha:	SIM ☒ NÃO ☐	Trabalhos de pesquisa:	SIM ☒ NÃO ☐																												
Oral:	SIM ☐ NÃO ☒																														
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: Mezomo, Iracema de Barros. Os serviços de alimentação - planejamento e administração . 6. ed. Barueri - SP - Brasil: Manole, 2015. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788520449820 Disponível em: . Acesso em: 10 de Setembro de 20. Philippi, Sônia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética . 3. ed. Barueri - SP - Brasil: Manole, 2014. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788520448595 Disponível em: . Acesso em: 10 de Setembro de 20. Philippi, Sônia Tucunduva. Tabela de composição de alimen - suporte para decisão nutricional . 5. ed. Barueri - SP - Brasil: Manole, 2016. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788520449837 Disponível em: . Acesso em: 10 de Setembro de 20.																															
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: Carelle, Ana Claudia. Técnicas dietéticas . São Paulo - SP - Brasil: Érica, 2014. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788536521428 Disponível em: . Acesso em: 10 de Setembro de 20. Gomes, Clarissa Emília Trigueiro. Planejamento alimentar - educação nutricional nas diversas fases da vida . São Paulo - SP - Brasil: Érica, 2014. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788536521213 Disponível em: . Acesso em: 10 de Setembro de 20. Gomes, Clarissa Emília Trigueiro. Nutrição e dietética . 2. ed. São Paulo - SP - Brasil: Érica, 2015. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788536521152 Disponível em: . Acesso em: 10 de Setembro de 20. Silva, Sandra Maria Chamin Seabra da. Cardápio - guia prático para a elaboração . 3. ed. São Paulo - SP - Brasil: Roca, 2014. Ebook. (1 recurso online). ISBN 978-85-277-2573-6 Disponível em: . Acesso em: 10 de Setembro de 20. Silva, Maria Elisabeth Machado Pinto e. Técnica dietética aplicada à d . Barueri - SP - Brasil: Manole, 2015. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788520452417 Disponível em: . Acesso em: 10 de Setembro de 20. Philippi, Sônia Tucunduva. Dietética - princípios para o planejamento de uma alimentação saudável . Barueri - SP - Brasil: Manole, 2015. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788520448670 Disponível em: . Acesso em: 10 de Setembro de 20.																															

SEMESTRE: 2	ANO: 2020	C/H: 67	AULAS: 80
CURSO: NUTRIÇÃO		CAMPUS: ALFENAS	
DISCIPLINA: TECNICA DIETETICA			
PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM			
CONTEÚDOS			
Conteúdo Teórico:			
1. Estudo da Técnica Dietética			
1.1. Conceito e Objetivos			
1.2. Conceitos Complementares			
1.3. Objetivo Principal.			
2. Unidades de Alimentação e Nutrição			
2.1. Fundamento inicial para funcionamento			
2.2. Filosofia			
2.3. Política empresarial			
2.4. Fatores determinantes da estrutura			
2.5. Vantagens no fornecimento de refeições			
2.6. Relação Custo e Valor Nutritivo			
2.7. Fatores determinantes no custo.			
3. Planejamento de Cardápios			
3.1. Tipos de planejamento			
3.2. Estruturação de cardápios			
3.3. Ordem de planejamento			
3.4. Classificação quanto a estrutura			
3.5. Classificação quanto ao custo			
3.6. Regras para elaboração de cardápios			
3.7. Itens para montagem			
3.8. Formas de preparo			
3.9. Serviços especiais			
3.9.1. Lanches			
3.9.2. Alimentação Transportada			
3.10. Impressos Utilizados			
3.10.1. Material			
3.10.2. Humano			
3.10.3. Financeiro.			
4. Per Captas e Preparações para Coletividades			
4.1. Formas de adequação			
4.2. Resto/Ingesta			
4.3. Usuários			
4.4. Análise Sensorial.			
5. Técnica de Preparo de Alimentação para Atendimento Dietoterápico			
5.1. Princípios gerais			
5.2. Ajustes dietéticos			
5.3. Modificações da consistência			
5.4. Modificações da composição			
5.5. Modificações segundo vias de administração.			
6. Técnica de Preparo de Alimentação para Diferentes faixas Etárias			
6.1. Lactente			
6.2. Pré-Escolar			
6.3. Escolar			
6.4. Adolescente			
6.5. Idoso			
CONTEÚDO PRÁTICO:			
1. Cardápios e tabelas de composição de alimentos			
2. Laboratório de cardápios de baixo custo			
3. Laboratório de cardápios de alto custo			
4. Exercício de cardápios			
5. Laboratório de refeição transportada			
6. Laboratório de lanches			
7. Prática de resto ingesta			
8. Laboratório de alimentação infantil, pré-escolar, escolar e adolescentes			

9. Laboratório de idoso
10. Prática SND – HUAV
11. Artigos científicos