



## FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

<b>CÓDIGO:</b>	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> Técnica Dietética	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> Faculdade de Medicina	<b>SIGLA:</b> FAMED	
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> 45 horas	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b> 45 horas	<b>CH TOTAL:</b> 90 horas

### 1. OBJETIVOS

Atuar ativamente no processo de aprendizagem.

Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética.

Manipular corretamente equipamentos e utensílios em áreas de preparo de alimentos.

Aplicar métodos adequados de seleção, conservação, preparo e conhecer o valor nutricional de leite e derivados, ovos, carnes, leguminosas, hortaliças, frutas, cereais, óleos/gorduras; açúcares; molhos e sopas e bebidas/infusões.

Identificar as transformações dos alimentos causadas pela cocção.

Detectar a concordância dos processos e estruturas em relação às legislações do Sistema de Vigilância Sanitária de Alimentos.

Planejar cardápios considerando o conceito de sustentabilidade, de manejo adequado de resíduos e o aproveitamento integral dos alimentos.

### 2. EMENTA

Conceitos básicos de Técnica Dietética. Indicadores no preparo dos alimentos. Técnicas de mensuração de alimentos líquidos, pastosos e sólidos. Conceitos, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética em diferentes grupos de alimentos e bebidas. Planejamento de cardápios institucionais e hospitalares.

### 3. PROGRAMA

Introdução à técnica dietética

Técnicas básicas de pré-preparo e preparo Indicadores no preparo de alimentos  
Medidas caseiras e padronizadas

Ficha técnica de preparação

Leguminosas: Conceito, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, Frutas e Hortaliças: Conceito, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética.

Bebidas e Infusões/ Molhos e Sopas (Conceito, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica

Dietética).

Frutas e Hortaliças: Conceito, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética.

Leite e derivados: Conceito, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética.

Cereais, Massas e Pães: Conceito, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética.

Plantas Alimentícias não Convencionais- PANC: Conceito, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética.

Açúcares e edulcorantes: Conceito, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética.

Ovos: Conceito, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética.

Carnes: Conceito, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética.

Óleos e gorduras: Conceito, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética.

Condimentos: Conceito, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética.

#### 4. **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

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

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. Atheneu: São Paulo, 2006.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. Barueri, Manole, 2014.

#### 5. **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N. **Seleção e preparo de alimentos**: gastronomia e nutrição. Metha, 2014.

CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R.A. **Técnica dietética**: pré-preparo e preparo de alimentos: manual de laboratório, 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.

SILVA, S.M.C.; MARTINEZ. S. **Cardápio**: guia prático para a elaboração. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008.

PINTO-E-SILVA, M. E. M.; YONAMINE, G. H.; VON ATZINGEN, M. C. B. C. **Técnica dietética aplicada à dietoterapia**. Barueri: Manole, 2015.

PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos alimentos**: fundamentos básicos da nutrição. 1. ed. Barueri: Manole, 2008.

PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos**: suporte para decisão nutricional. 2. ed. Brasília, DF : Coronário, 2002.

RODRIGUEZ-AMAYA, D.; KIMURA, M.; AMAYA-FARFAN, J. **Fontes brasileiras de carotenoides**: tabela brasileira de composição de carotenoides em alimentos. Brasília, DF: MMA/SBF, 2008.

#### 6. **APROVAÇÃO**



Documento assinado eletronicamente por **Marina Rodrigues Barbosa, Coordenador(a)**, em 16/12/2022, às 15:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Catarina Machado Azeredo, Diretor(a)**, em 21/12/2022, às 16:50, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://www.sei.ufu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **4126350** e o código CRC **4C12D630**.