



Faculdade Anísio Teixeira de Feira de Santana

Autorizada pela Portaria Ministerial nº 552 de 22 de março de 2001 e publicada no Diário Oficial da União de 26 de março de 2001.
Endereço: Rua Juracy Magalhães, 222 – Ponto Central CEP 44.032-620
Telefax: (75) 3616-9466 - Feira de Santana-Bahia
Site: www.fat.edu.br E-mail: fat@fat.edu.br
CGC: 01.149.432/0001-21

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO	ANO LETIVO
NUTRIÇÃO	2015.2
CÓDIGO	DISCIPLINA
NUT026	TÉCNICA DIETÉTICA I
CARGA HORÁRIA	SEMESTRE DE OFERTA
72H	4º

EMENTA

Conceitos e aplicações importantes da técnica dietética para a ciência da nutrição. Introdução à prática da experimentação com os alimentos. Seleção e aquisição de alimentos, características de qualidade. Estudo dos alimentos quanto às suas características físicas, químicas, biológicas, sensoriais e da digestibilidade. Técnicas de preparo específicas para diferentes grupos de alimentos: hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, amido, carnes, ervas, ovos, leite e derivados. Aplicação das propriedades dos açúcares, óleos e gorduras em dietética. Métodos de cocção dos diferentes grupos de alimentos. Fator de correção e conversão dos alimentos. Identificação do alimento como agente emulsificante, espessante, clarificante, espumífero e condimentício.

OBJETIVOS

Oferecer conhecimento das modificações processadas no alimento através da Técnica Dietética, preservando o sabor, e oferecendo uma apresentação agradável, observando todas as informações da indústria alimentícia.

PERFIL DO EGRESSO

O nutricionista formado pela FAT terá um perfil inovador e crítico capaz de atuar na promoção, manutenção e recuperação da saúde e prevenção de doenças, em especial a população em que se insere, visando à segurança alimentar e nutricional de indivíduos e coletividade, através da atenção dietética. A formação generalista, humanista, ética,

inovadora e crítica está baseada na reflexão sobre a realidade política, econômica, social, cultural em que se insere esse profissional, comprometido e integrado com as áreas do conhecimento da ciência da saúde e da nutrição.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aulas teóricas: Será utilizado como elemento chave à discussão de elementos teóricos apresentados em conteúdos das aulas buscando identificar a ampliação destes em situações do cotidiano de cada aluno, estimulando uma participação ativa e reflexiva sobre a ciência da nutrição, de modo que contribua no aperfeiçoamento de suas atividades profissionais. Pretende-se utilizar como técnicas a discussão em grupo, trabalhos em grupo, análise crítica de artigos científicos, dinâmicas de grupo.

Aulas práticas: Desenvolvidas através de atividades práticas no laboratório. Pesquisa a sites de órgãos oficiais e de legislação de alimentos relacionados à disciplina.

Elaboração de receitas

Exposição participada

Trabalho em grupo

Estudo dirigido.

METODOLOGIA

Aulas teóricas expositivas e/ou participativas

Trabalhos em grupo (estudos dirigidos e pesquisa de artigos científicos)

AVALIAÇÃO

Serão aplicadas duas avaliações escritas individuais e dois trabalhos temáticos com pontuações idênticas, de deverão compor a média do semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EVANGELISTA, José. **Alimentos**. Um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2009.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 2ª ed. São Paulo: Manole, 2006.

ORNELLAS, Lieselotte. Hoeschl. **Técnica dietética, Seleção e Preparação de alimentos**. 8ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. 4ª ed. São Paulo: Manole, 2013.

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.

Evangelista, José. **Tecnologia de Alimentos**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.

Camargo, Erika Barbosa, Botelho, Raquel B. Assunção. **Técnica Dietética- Pré-preparo e Preparo de Alimentos – Manual de Laboratório**. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2012.

MAHAN, L. KATHLEEN; ESCOTT-STUMP, Sylvia. KRAUSE, M.V. **Krause Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13ª ed. São Paulo: Roca, 2013.

COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO