



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
NUT036	TÉCNICA DIETÉTICA II
CARGA HORÁRIA	SEMESTRE DE OFERTA
54H	5º

EMENTA

Definição e objetivo do planejamento de refeições. Critérios para elaboração de cardápios, planejamento de refeições e tipos de serviço em nutrição e dietética. Previsão quantitativa de gêneros. Variações do cardápio quanto a composição em nutrientes e consistência. Alimentos dietéticos e suas aplicações. Desenvolvimento de fórmulas enterais.

OBJETIVOS

Adquirir conhecimentos sobre planejamento dos diversos tipos e padrões de cardápios; Identificar as recomendações nutricionais para uma alimentação equilibrada; Conhecer as regras gerais para elaboração de cardápios tipo: comercial, hospitalar e institucional; Demonstrar os diversos tipos de serviços em nutrição e dietética; Descrever previsão quantitativa de gêneros para preparo de um cardápio, segundo as características, per capita, o fator de correção e o índice de cocção; Citar e analisar a técnica dietética aplicada à clínica

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

Definição e objetivo do planejamento de refeições.

Critérios para elaboração de cardápios, planejamento de refeições e tipos de serviço em nutrição e dietética.

Previsão quantitativa de gêneros.

Variações do cardápio quanto a composição em nutrientes e consistência.

Alimentos dietéticos e suas aplicações.

Desenvolvimento de fórmulas enterais.

METODOLOGIA

Aulas teóricas expositivas e/ou participativas

Trabalhos em grupo (elaboração de cardápios)

Aulas práticas com elaboração de receitas para diversas patologias

AVALIAÇÃO

Será aplicada uma avaliação escrita e trabalhos de elaboração de cardápio na primeira unidade, Já na segunda unidade será elaborado um relatório que equivalerá a prova escrita e trabalho de elaboração de cardápio comercial, os quais deverão compor a média do semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BARRETO, R. L.P. **Passaporte para o Sabor: Tecnologias para Elaboração de Cardápios**. São Paulo: Ed. SENAC, 2010.
- ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética**. 8ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
- SILVA, S. M. C. S., **Cardápio: Guia Prático para elaboração**. São Paulo: Roca, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- CAMARGO, E. B, BOTELHO, R.A. **Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos: Manual de Laboratório**. São Paulo: Atheneu, 2008.
- MAHAN, L. K. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 13ª ed. São Paulo: Roca, 2013.
- PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. São Paulo: Manole, 2006.
- PECKENPANGH, N. J.; POLEMAN, C. M. **Nutrição essência e dietoterapia**. 7ª

ed. São Paulo: Rocco, 1997.

- SEBESS, M.G. Técnicas de Cozinha Profissional, 3ª ed. São Paulo: SENAC, 2010.

COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO