



**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO
PRÓ-REITORIA ACADÊMICA
COORDENADORIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

Carga Horária Total: 60 horas

1 EMENTA:

Fatores determinantes do comportamento alimentar. Fundamentos de comunicação. Métodos e técnicas pedagógicas aplicadas à nutrição. Diagnóstico educativo. Planejamento e avaliação de programas de educação nutricional. Educação nutricional em programas de nutrição e instituições. Compreensão da validade, limites e papel do educador em nutrição.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Analisar e desenvolver: o papel de Educação Nutricional enquanto instrumento de trabalho do profissional Nutricionista; a formação dos hábitos alimentares da população brasileira;

2.2 Específicos:

a) Discutir as concepções e referenciais teóricos da Educação, buscando um paralelo com a Educação Nutricional; - Analisar os enfoques teóricos da Educação em Saúde, as experiências práticas e as influências no campo da Educação Nutricional; Construir uma visão crítica da Educação Nutricional - Planejar e desenvolver Programas de Educação Alimentar e Nutricional

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - Unidade I (20h)
Objetivo Conhecer a dimensão pedagógica da atividade do nutricionista; 6h Definir a fundamentação teórica da educação em saúde; 2h Aprender as barreiras ao processo educativo 6h Traçar as estratégias metodológicas em educação em saúde; 6h

1.1	Unidade I	(6h)
1.2	Unidade I	(2h)
1.3	Unidade I	(6h)
1.4	Unidade I	(6h)

Unidade 2 - Unidade II (20h)
Objetivo Selecionar e utilizar métodos e/ou técnicas educativas. 6h Estudar o profissional nutricionista e seu papel no processo educativo. 2h

Realizar o planejamento de projetos de Educação Nutricional nas diversas áreas de atuação do profissional nutricionista.12h

2.1	Unidade II	(6h)
2.2	Unidade II	(2h)
2.3	Unidade II	(12h)

Unidade 3 - Unidade III - 20h (20h)

Objetivo Realizar visitas técnicas - 5h cada

3.1	Unidade III - 20h	(20h)
-----	-------------------	-------

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 As aulas serão expositivas dialógicas, com estudo dirigido e discussão dirigida, utilização de seminários e trabalhos individuais e em grupo. Visitas técnicas. A participação dos alunos será ativa na busca do conhecimento, com aproveitamento da bagagem cultural de cada um. A professora será facilitadora de todo o processo ensino-aprendizagem. A integração em grupos é fundamental para estabelecer a integração das áreas técnicas e metodológicas em âmbito acadêmico.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

5.1 Livros básicos e complementares - Biblioteca Virtual de Saúde - BVS
_Textos de apoio, artigos e periódicos indexados na área de nutrição e saúde. _
Retroprojeter (transparência), data-show e quadro de escrever, flip-chart.
cartazes, folder.

6 AVALIAÇÃO

6.1 Primeiro bimestre: (média) avaliação e prova =N2 e segundo bimestre: (soma) da prova, seminário e relatório=N2. Provas dissertativas; trabalhos individuais e em grupos e estudos de casos.

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

UNIDADE	CH Teórica (hs)	CH Prática (hs)	CH Total (hs)
Unidade 1	020	000	020
Unidade 2	020	000	020
Unidade 3	000	020	020
Total	040	020	060

(1) Práticas laboratoriais ou atividades em campo
(2) Somente para as licenciaturas

8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GOUVEIA, E.L.C. **Nutrição saúde e comunidade**. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MOTTA, D.G. & FABER BOOG, M.C. **Educação nutricional**. São Paulo: Ibrasa, 1988.

VASCONCELOS, E.M. **Educação popular nos serviços de saúde**. São Paulo: Hucitec, 1997.



**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO
PRÓ-REITORIA ACADÊMICA
COORDENADORIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

ESTAGIO EM ATENDIMENTO AMBULATORIAL

Carga Horária Total: 160 horas

1 EMENTA:

Acompanhamento nutricional de pacientes em todos os estados fisiológicos em regime ambulatorial para fins de aprimoramento profissional na perspectiva de complementar a nutrição clínica com enfoque em consultório. Além disso, aperfeiçoar o conhecimento teórico-prático no que se refere aos mecanismos fisiopatológicos da patologia de base bem como a dietoterapia mais apropriada para cada indivíduos dentro das suas limitações sociais, econômicas, culturais, religiosas.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Proporcionar ao estudante o contato com a área clínica ambulatorial, conduzindo à aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos durante o curso.

2.2 Específicos:

a) O estudante estará apto a aplicar seus conhecimentos teórico-práticos, adquiridos no decorrer de todo o curso, na rotina diária do ambulatório em Nutrição, onde este acompanhará os pacientes, sempre sob supervisão de um professor do Centro Universitário e/ou do Nutricionista responsável pela clínica. Também habilitará o estudante a atuar em equipes multiprofissionais, de forma prática, nas atividades que concernem à atuação do Nutricionista na área clínica ambulatorial.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 -	Realizar a avaliação clínico-nutricional;	(20h)
Objetivo	Tornar o alunos apto a realização de avaliação antropométrica durante as consultas no ambulatório	
1.1	Introdução a antropometria	(10h)
1.2	Metodos para avaliação da composição corporal	(10h)

Unidade 2 -	Prescrever dietas individualizadas que forneçam os nutrientes necessários para pacientes ambulatoriais	(60h)
Objetivo	Realizar cálculos de dietas balanceadas levando em consideração a individualidade de cada pacientes	

2.1 Atendimento no ambulatório com os pacientes da comunidade (60h)

Unidade 3 - Composição química dos alimentos componentes das dietas; (20h)

Objetivo Avaliar composição química dos alimentos componentes das dietas precrista e da alimentação atual do pacientes;

3.1 Uso de tabela de composição ou Softwares (20h)

Unidade 4 - Acompanhar a evolução do caso clínico e do estado nutricional do paciente; (15h)

Objetivo Verificar a evolução clínica do paciente e a prescrição dietética

4.1 Retorno dos pacientes (15h)

Unidade 5 - Fazer estudos de casos clínico (25h)

Objetivo Realizar casos clínicos dos pacientes atendidos no ambulatório para discussão das condutas dietoterapicas aplicadas

5.1 Fazer estudos de casos clínico (25h)

Unidade 6 - Orientação e educação nutricional; (20h)

Objetivo Promover orientação e educação nutricional nos pacientes atendidos

6.1 Orientações para patologias específicas (20h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 O estudante deverá realizar atividades práticas, pertinentes à atenção dietética ao paciente ambulatorial; participar de discussões de estudos de casos clínicos. Todas as atividades serão realizadas sob supervisão direta do nutricionista responsável pela unidade.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

5.1 Ao longo do estágio os alunos utilizarão os recursos disponíveis na unidade ambulatorial do Unieuro. Além disso, deverão ter oportunidade de utilizar aparelhos para realização de avaliação nutricional (bioimpedância elétrica, adipômetro e balança digital) e softwares para cálculos de dietas e avaliação da composição corporal.

6 AVALIAÇÃO

6.1 ITEM I - (com peso 1) Cumprimento de deveres (pontualidade, assiduidade, iniciativa e senso crítico); utilização de uniforme adequado.

6.2 ITEM II – (com peso 4) Capacidade profissional (habilidade de aplicação prática dos conhecimentos teóricos); atividade científica (avaliação, conduta e orientação nutricionais).

6.3 ITEM III – (com peso 1) Postura profissional e ética (serão avaliados a habilidade de relacionar-se com profissionais nutricionistas, outros profissionais da saúde e com os pacientes);

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

UNIDADE	CH Teórica (hs)	CH Prática (hs)	CH Total (hs)
Unidade 1	010	010	020
Unidade 2	010	050	060
Unidade 3	005	015	020
Unidade 4	004	011	015
Unidade 5	005	020	025
Unidade 6	005	015	020
Total	039	121	160

(1) Práticas laboratoriais ou atividades em campo
(2) Somente para as licenciaturas

8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AUGUSTO, A. L.P., ALVES, D.C.; MANNARINO, I.C. & GERUDE, M. **Terapia nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2005.

BACCHUS, C. **EMERGENCIAS METABOLICAS E ENDOCRINAS : DIAGNOSTICO E TRATAMENTO**. São Paulo: Atheneu, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. São Paulo: Editora Manole LTDA, 1999.

WAIZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica v.2**. São Paulo: Atheneu, 2000.



**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO
PRÓ-REITORIA ACADÊMICA
COORDENADORIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

NUTRICAÇÃO EM GERIATRIA
Carga Horária Total: 60 horas

1 EMENTA:

Conceitos em geriatria e gerontologia. Envelhecimento da população brasileira. Políticas de Saúde voltadas ao grupo de idosos. Fatores sócio-econômicos e psicológicos que afetam o estado nutricional do idoso. O processo de envelhecimento e as mudanças fisiológicas ocorridas. Recomendações nutricionais e prescrições dietéticas. Pesquisa aplicada à saúde e a nutrição do idoso.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Conhecer as principais alterações no organismo humano que ocorrem no processo de envelhecimento;

b) Identificar os distúrbios de ordem alimentar e nutricional desta faixa etária populacional e aplicar em atividades práticas, os conhecimentos adquiridos ao longo do semestre.

2.2 Específicos:

a) Proporcionar ao aluno a compreensão da transição demográfica e epidemiológica;

b) Diferenciar senescência e senilidade;

c) Promover o conhecimento das características biopsicossociais do envelhecimento;

d) Diferenciar a avaliação antropométrica do idoso;

e) Listar as principais orientações nutricionais pertinentes ao idoso;

f) Conhecer as políticas públicas distritais e federais referentes a este estágio da vida.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - Envelhecimento populacional

(6h)

Objetivo **Proporcionar ao aluno a compreensão sobre a transição demográfica, epidemiologia e nutricional brasileira, com ênfase em suas repercussões na saúde dos idosos.**

- 1.1 Fatores intervenientes no aumento da população idosa (1h)
- 1.2 Crescimento populacional no Brasil conforme a faixa etária (1h)
- 1.3 Principais causas de óbitos no Brasil (1h)
- 1.4 Leitura e discussão do texto: Envelhecimento populacional: uma contribuição demográfica (3h)

Unidade 2 - Teorias biológicas do envelhecimento (6h)

Objetivo **Discutir sobre as principais teorias vigentes que tentam explicar a etiologia do envelhecimento.**

- 2.1 O processo de envelhecimento, senescência e senilidade (1h)
- 2.2 Campos de Estudo: Geriatria e Gerontologia (1h)
- 2.3 Condições fundamentais nas mudanças do envelhecimento (1h)
- 2.4 Leitura e discussão do texto: Teorias biológicas do envelhecimento (3h)

Unidade 3 - Características biopsicossociais do envelhecimento (24h)

Objetivo **Proporcionar ao aluno a compreensão do processo biológico e psicológico do envelhecimento.**

- 3.1 Apresentação e discussão do filme: Elsa e Fred (3h)
- 3.2 Envelhecimento fisiológico e patológico do sistema nervoso (3h)
- 3.3 Envelhecimento fisiológico e patológico do sistema cardiovascular (3h)
- 3.4 Envelhecimento fisiológico e patológico do sistema respiratório (3h)
- 3.5 Envelhecimento fisiológico e patológico do sistema digestório (3h)
- 3.6 Envelhecimento fisiológico e patológico do sistema endócrino e metabólico (3h)
- 3.7 Envelhecimento fisiológico e patológico do sistema gênito-urinário (3h)
- 3.8 Envelhecimento fisiológico e patológico do sistema ósteo-muscular (3h)

Unidade 4 - Condutas nutricionais no envelhecimento (24h)

Objetivo **Proporcionar ao aluno conhecimentos teóricos e aplicação prática das particularidades das condutas nutricionais voltadas ao idoso.**

- 4.1 Avaliação do estado nutricional do idoso (9h)
- 4.2 Planejamento dietético (6h)
- 4.3 Atendimento nutricional (9h)

Unidade 5 - Políticas públicas federais e distritas. (3h)
Objetivo Promover ao aluno o conhecimento das políticas públicas de saúde federais e distritas vigentes na atualidade que dizem respeito ao idoso.

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 As aulas serão expositivas, dialógicas, com utilização de artigos científicos, estudos de caso, seminários e orientação de grupos. A participação dos alunos será ativa na busca do conhecimento com aproveitamento da bagagem cultural de cada um. A professora será facilitadora de todo o processo ensino-aprendizagem. A integração em grupos é fundamental para estabelecer a fusão das áreas técnicas e metodológicas em âmbito acadêmico.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

- 5.1 Data-show;
- 5.2 Vídeos;
- 5.3 Estudos dirigidos;
- 5.4 Aulas práticas em Ambulatório.

6 AVALIAÇÃO

5.1 Serão aplicadas 3 avaliações teóricas. A nota do primeiro bimestre (N1) contemplará a nota da primeira avaliação (35%), a nota da segunda avaliação (35%), a nota da apresentação do seminário (20%) e a média das notas dos exercícios (10%). A nota do segundo bimestre (N2) contemplará a nota da terceira avaliação (70%) e a nota do estudo de caso (escrito e oral) (30%).

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

UNIDADE	CH Teórica (hs)	CH Prática (hs)	CH Total (hs)
Unidade 1	003	003	006
Unidade 2	003	003	006
Unidade 3	021	003	024
Unidade 4	009	015	024
Total	036	024	060

(1) Práticas laboratoriais ou atividades em campo
(2) Somente para as licenciaturas

8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARVALHO FILHO, E.T. & PAPALÉO NETTO, M. **Geriatrics: fundamentos, clínica e terapêutica.** São Paulo, Atheneu, 1994.

FREITAS , E. V. DE CÂNCADO, F. A. X.; DOLL, J. **Tratado de geriatria e gerontologia**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FRISANCHO, A.R. **Anthropometric standards for the assessment of growth and nutritional status**. Michigan Press, 1990.



**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO
PRÓ-REITORIA ACADÊMICA
COORDENADORIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

NUTRICAÇÃO MATERNO-INFANTIL E DO ADOLESCENTE

Carga Horária Total: 80 horas

1 EMENTA:

A disciplina objetiva capacitar o aluno ao atendimento nutricional do grupo materno-infantil, por meio da compreensão dos aspectos fisiológicos, de saúde e nutrição, que envolvem o ser humano desde a gestação até a adolescência, contribuindo para a melhoria das condições de saúde, prevenindo e identificando as alterações orgânicas e funcionais.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Permitir ao aluno condições de desenvolver capacidades técnicas para trabalhar com gestantes; nutrizes; lactentes; pré-escolares; escolares e adolescentes

2.2 Específicos:

a) - Realizar o diagnóstico do estado nutricional, da situação de saúde e das condições sociais do grupo materno-infantil e adolescente; - Compreender a situação da prática do aleitamento materno no país; - Identificar a fisiologia e técnicas da amamentação; - Aprender a prevenção, diagnóstico e tratamento dos principais problemas relacionados à amamentação; - Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais;

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 -	Unidade I – 30h	(30h)
Objetivo	Conhecer as técnicas e conceituar Pré-natal 2h Estudar as Necessidades nutricionais da gestante Alimentação da gestante. Avaliação nutricional da gestante. 8h Aprender sobre Gestantes de risco: Diabetes, Hipertensão, AIDS, Obesidade, Desnutrição e Anemia na gestação. Gestação na Adolescência. Aleitamento materno. 8h Conhecer a Situação do Aleitamento Materno no Brasil Estudar a Fisiologia da lactação. Técnicas de amamentação. 4h Definir a Composição do leite materno. Vantagens da amamentação. 3h Demonstrar as principais dificuldades relacionadas à amamentação. 3h Exercícios 2h	
1.1	Unidade I – 30h	(2h)
1.2	Unidade I – 30h	(8h)
1.3	Unidade I – 30h	(8h)

1.4	Unidade I – 30h	(4h)
1.5	Unidade I – 30h	(3h)
1.6	Unidade I – 30h	(3h)
1.7	Unidade I – 30h	(2h)

Unidade 2 - Unidade II – 30h (30h)

Objetivo Conhecer a Alimentação da nutriz. 2h Realizar as Recomendações Nutricionais da Lactação 4h Conhecer o Guia para Alimentação durante a Lactação 4h Estudar a Nutrição Infantil Alimentação no Primeiro Ano de Vida 4h Aprender sobre o Aleitamento Materno e o Aleitamento Artificial 4h Aprender o Roteiro Alimentar, Alimentação do Pré-escolar, escolar e adolescente 4h Avaliar o estado nutricional 4h Fazer a Orientação nutricional para o grupo materno-infantil e adolescente. 4h

2.1	Unidade II – 30h	(2h)
2.2	Unidade II – 30h	(4h)
2.3	Unidade II – 30h	(4h)
2.4	Unidade II – 30h	(4h)
2.5	Unidade II – 30h	(4h)
2.6	Unidade II – 30h	(4h)
2.7	Unidade II – 30h	(4h)
2.8	Unidade II – 30h	(4h)

Unidade 3 - Unidade III – 20h (20h)

Objetivo Realizar visitas técnicas 5h cada

3.1	Unidade III – 20h	(20h)
-----	-------------------	-------

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 As aulas serão expositivas dialógicas, com estudo dirigido e discussão dirigida, utilização de seminários e trabalhos individuais e em grupo. As visitas técnicas serão realizadas em ambulatórios e consultórios nutricionais. Palestras com a equipe multidisciplinar.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

5.1 _ Livros básicos e complementares - Biblioteca Virtual de Saúde - BVS _Textos de apoio, artigos e periódicos indexados na área de nutrição e saúde _ Retroprojeto (transparência) e data-show e quadro branco

6 AVALIAÇÃO

6.1 Primeiro bimestre: (média) avaliação e prova =N2 e segundo bimestre: (soma) da prova, seminário e relatório=N2. A Média Final () = N1 + N2
2 Provas dissertativas; trabalhos individuais e em grupos e estudos de casos.

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

UNIDADE	CH Teórica (hs)	CH Prática (hs)	CH Total (hs)
Unidade 1	030	000	030
Unidade 2	030	000	030

Unidade 3	000	020	020		
Total	060	020	080		
(1)	Práticas	laboratoriais	ou	atividades	em campo
(2)	Somente para as licenciaturas				

8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KRAUSE, M. M. et al. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FALCÃO, M.C., CARRAZA, F.R. **Manual básico de apoio nutricional em pediatria**. São Paulo: Atheneu, 1999.

VÍTOLO, M. **Nutrição da gestação à adolescência**. Rio de Janeiro: Reichmann & Autores Editores, 2003.



**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO
PRÓ-REITORIA ACADÊMICA
COORDENADORIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

TECNICA DIETETICA I
Carga Horária Total: 80 horas

1 EMENTA:

A disciplina Técnica dietética 1 deve proporcionar contato com os procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos e as conseqüentes alterações físico-químicas ocorridas nos processos culinários. Fornecer meios para a compreensão e utilização dos índices referentes a essas alterações e sua importância na elaboração dos cardápios. Capacitar o aluno ao conhecimento de ordem nutricional e uso culinário. Todos os assuntos serão desenvolvidos dentro de um enfoque teórico-prático.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Fornecer conhecimentos básicos sobre a elaboração de cardápios, identificação e técnicas de preparos dos alimentos.

2.2 Específicos:

- a) · Fazer uso da relação valor nutritivo/custo/apresentação dos alimentos na elaboração dos cardápios
- b) · Identificar e acompanhar as transformações e perdas que os alimentos sofrem quanto “in natura” até cocção
- c) · Fazer e preencher fichas de preparação, bem como listas de compras.
- d) · Diferenciar os diversos métodos de pré-preparo e preparo dos alimentos
- e) · Empregar os alimentos de maneira adequada aos diferentes métodos de pré-preparo e preparo

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Unidade 1 - Introdução à técnica dietética (2h)**
Objetivo Definição de Dietética e Técnica Dietética e Relação com outras disciplinas.
- 1.1 AULA EXPOSITIVA: INTRODUÇÃO À TÉCNICA DIETÉTICA E SUA RELAÇÃO COM OUTRAS DISCIPLINAS (2h)
- Unidade 2 - Preparo de alimentos (6h)**

Objetivo Definir e diferenciar culinária, arte experimental e técnica dietética: pré-preparo e preparo, transmissão de calor, métodos de cocção.

Realizar de exercícios relativos ao conteúdo

- 2.1 CULINÁRIA DEFINIÇÃO E DIFERENCIAÇÃO DE TÉCNICA DIETÉTICA E (1h)
- 2.2 PRÉ-PREPARO E PREPARO DE ALIMENTOS, TRANSMISSÃO DE CALOR E MÉTODOS DE COCÇÃO. (1h)
- 2.3 EXERCÍCIOS RELATIVOS AO CONTEÚDO (4h)

Unidade 3 - Alimentos: características e fatores que os modificam (16h)

Objetivo Calcular fator de correção, fator de conversão, rendimento, absorção de água, densidade, per capita, porção. Determinar receitas, receita padrão, lista de compras, quantidade, custo, armazenagem. Realizar aula prática de pesos e medidas caseiras. Aquisição de Alimentos, aquisição empírica, aquisição dirigida, conservação e higiene dos alimentos. Pesos e Medidas. Planejamento de cardápio. Desenvolver exercícios de ficha técnica de preparação.

- 3.1 FATOR DE CORREÇÃO E DE COCÇÃO, RENDIMENTO, DENSIDADE, PER CAPITA E PORÇÃO. AULA TEÓRICA E EXERCÍCIOS. (4h)
- 3.2 FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO, LISTA DE COMPRAS (4h)
- 3.3 EXERCÍCIOS DE FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO (4h)
- 3.4 AULA PRÁTICA DE PESOS E MEDIDAS CASEIRAS (4h)

Unidade 4 - Leite e derivados (8h)

Objetivo Avaliar características dos produtos e fatores que os modificam. Identificar e utilizar diferentes derivados do leite. Comparar valor nutritivo, custo e qualidade dos leites. Identificar os efeitos do uso de diferentes tipos de leites em preparações. Analisar o efeito do pH e temperatura na coagulação do leite. Comparar o efeito de diferentes métodos de cocção nos produtos à base de leite.

- 4.1 AULA TEÓRICA SOBRE LEITE E DERIVADOS - CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTO E FATORES QUE OS MODIFICAM. (4h)
- 4.2 AULA PRÁTICA SOBRE LEITE E DERIVADOS - CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTO E FATORES QUE OS MODIFICAM. (4h)

Unidade 5 - Ovos (8h)

Objetivo Avaliar características e fatores que modificam os ovos. Determinar o efeito da estocagem e a idade na qualidade dos ovos. Descrever fatores que afetam a qualidade de preparações à base de ovos. Analisar o efeito da temperatura na preparação de produtos à base de ovos. Analisar aspectos que interferem na formação de espuma.

5.1 AULA TEÓRICA SOBRE OVOS - CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTO E FATORES QUE OS MODIFICAM. (4h)

5.2 AULA PRÁTICA SOBRE OVOS - CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTO E FATORES QUE OS MODIFICAM. (4h)

Unidade 6 - Carnes vermelhas (8h)

Objetivo Avaliar as características do produto e fatores que as modificam. Identificar os diferentes cortes de carne e suas características. Determinar os efeitos dos diferentes tipos de cocção. Identificar métodos que promovem amaciamento das carnes.

6.1 AULA PRÁTICA SOBRE CARNES VERMELHAS - CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTO E FATORES QUE OS MODIFICAM. (4h)

6.2 AULA TEÓRICA SOBRE CARNES VERMELHAS - CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTO E FATORES QUE OS MODIFICAM. (4h)

Unidade 7 - Aves e pescados (8h)

Objetivo Avaliar as características do produto e fatores que as modificam. Identificar os diferentes cortes e suas características. Determinar os efeitos dos diferentes tipos de cocção. Descrever o efeito do calor e dos ácidos na coagulação de proteína de peixes.

7.1 AULA PRÁTICA SOBRE AVES E PESCADOS - CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTO E FATORES QUE OS MODIFICAM. (4h)

7.2 AULA TEÓRICA SOBRE AVES E PESCADOS - CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTO E FATORES QUE OS MODIFICAM. (4h)

Unidade 8 - Cereais (8h)

Objetivo Avaliar as características do produto e fatores que as modificam. Avaliar o rendimento, o tempo e o método de cocção dos cereais em grãos. Analisar o efeito de diferentes concentrações de farinhas e amido nos diversos produtos. Demonstrar os diferentes graus de gelatinização entre as farinhas diversas. Comparar o efeito do amido dextrinizado na gelatinização do amido. Avaliar o efeito do uso do microondas na cocção de cereais.

8.1 AULA PRÁTICA SOBRE CEREAIS - CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS E FATORES QUE OS MODIFICAM. (4h)

8.2 AULA TEÓRICA SOBRE CEREAIS - CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS E FATORES QUE OS MODIFICAM. (4h)

Unidade 9 - Leguminosas (8h)

Objetivo Avaliar as características do produto e fatores que as modificam. Identificar o rendimento, o tempo e o método de cocção das diferentes leguminosas em diferentes procedimentos. Preparar e comparar alimentos de origem vegetal com elevado teor de proteínas. Demonstrar a

produção de preparações obtidas a partir de leguminosas. Comparar o efeito do remolho no rendimento das leguminosas.

9.1 AULA PRÁTICA SOBRE LEGUMINOSAS- CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS E FATORES QUE OS MODIFICAM. (4h)

9.2 AULA TEÓRICA SOBRE LEGUMINOSAS- CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS E FATORES QUE OS MODIFICAM. (4h)

Unidade 10 - Hortaliças (4h)

Objetivo Avaliar as características do produto e fatores que as modificam. Avaliar os efeitos dos métodos e tempos de cocção sobre a cor, sabor e textura de hortaliças. Determinar o efeito da modificação do pH sobre a cor, o sabor e a textura de hortaliças. Analisar o efeito do branqueamento no processo de escurecimento enzimático. Comparar o rendimento de hortaliças submetidas a diferentes métodos de cocção.

10.1 AULA TEÓRICA SOBRE HORTALIÇAS- CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS E FATORES QUE OS MODIFICAM. (2h)

10.2 AULA PRÁTICA SOBRE HORTALIÇAS- CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS E FATORES QUE OS MODIFICAM. (2h)

Unidade 11 - Frutas (4h)

Objetivo Avaliar as características do produto e fatores que as modificam. Analisar o efeito do branqueamento no processo de escurecimento enzimático. Determinar o efeito de diferentes concentrações de frutas na elaboração de vitaminas.

11.1 AULA TEÓRICA SOBRE FRUTAS- CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS E FATORES QUE OS MODIFICAM. (2h)

11.2 AULA PRÁTICA SOBRE FRUTAS- CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS E FATORES QUE OS MODIFICAM. (2h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 Aulas teóricas expositivas

4.2 Aulas práticas (desenvolvimento de atividades em sala de aula e prática em laboratório)

4.3 Visitas (quando possível)

5 RECURSOS DIDÁTICOS

5.1 Sala de aula teórica

5.2 Laboratório de técnica dietética

5.3 Datashow

5.4 Vídeos

6 AVALIAÇÃO

6.1 A avaliação será realizada por meio de provas bimestrais teóricas e relatórios de aulas práticas.

6.2 A menção final será calculada levando-se em consideração todas as atividades do aluno na disciplina e seus respectivos pesos.

6.3 A aprovação do aluno estará condicionada à obtenção de média igual ou superior a 6 (seis) em todos os trabalhos e nas provas teóricas.

6.4 O aluno que obtiver nota inferior a média, ou faltar às avaliações poderá realizar prova substitutiva com todo o conteúdo de semestre.

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

UNIDADE	CH Teórica (hs)	CH Prática (hs)	CH Total (hs)
Unidade 1	002	000	002
Unidade 2	002	004	006
Unidade 3	008	008	016
Unidade 4	004	004	008
Unidade 5	004	004	008
Unidade 6	004	004	008
Unidade 7	004	004	008
Unidade 8	004	004	008
Unidade 9	004	004	008
Unidade 10	002	002	004
Unidade 11	002	002	004
Total	040	040	080

(1) Práticas laboratoriais ou atividades em campo
(2) Somente para as licenciaturas

8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOTELHO, R.A. **Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos – Manual de Laboratório**. Atheneu, 2005.

ARAUJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. de P. **Alquimia dos alimentos**. Senac, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

