



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO



PLANO DE ENSINO

I. IDENTIFICAÇÃO:	
UNIDADE ACADÊMICA: FANUT	
CURSO: Nutrição	
DISCIPLINA: Técnica Dietética	
GRADE: 2009	
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 6h/a	CARGA HORÁRIA TOTAL: 96 horas (40h teóricas e 56 práticas)
ANO/SEMESTRE: 2017/1	TURNO/TURMA: 3º período
PROFESSORAS: Profa. Dra. Márcia Helena Sacchi Correia Profa. Raquel de Andrade Cardoso Santiago	
II. EMENTA: Técnica Dietética e alimentação saudável. Porções de Alimentos segundo o Guia alimentar para população brasileira. Ficha técnica de preparo e receituário. Aquisição de alimentos. Planejamento de diferentes tipos de cardápios. Cortes de frutas, hortaliças e carnes. Fundos, molhos e condimentos. Elaboração de preparações culinárias. Gerenciamento de resíduos. Influência das culturas africana, asiática, indígena e europeia na culinária brasileira.	
III. OBJETIVO GERAL Habilitar o aluno para o planejamento de cardápios atendendo aos princípios da Alimentação Saudável segundo aspectos nutricionais, sensoriais, dietéticos, higiênicos, econômicos e operacionais.	
IV. OBJETIVOS ESPECÍFICOS <ul style="list-style-type: none">- Aplicar indicadores culinários para a aquisição e preparo de alimentos,- Planejar cardápios de acordo com as características da clientela e tipo de serviço,- Criar e elaborar preparações culinárias que atendam aos princípios de alimentação saudável.	
V. CONTEÚDO Unidade I – Técnica Dietética e Atributos da Alimentação Saudável Técnica Dietética: conceitos e objetivos Guia alimentar para população brasileira Os alimentos saudáveis e as refeições Porções de alimentos e medidas usuais de consumo Unidade II – Planejamento de Cardápios Conceito Objetivos Fatores determinantes para o planejamento Estrutura e classificação dos cardápios Regras básicas para o planejamento de refeições Modalidade de serviços Cardápios para eventos Atividades práticas Unidade III – Ficha Técnica de preparo, receituário e lista de compras Conceito Objetivos	

Elaboração
Atividades práticas

Unidade IV – Condimentos

Conceito
Histórico
Classificação
Utilização
Atividades práticas

Unidade V – Entradas

Conceito
Tipos
Alimentos utilizados
Aquisição
Preparo e uso de condimentos e molhos
Porções
Atividades práticas

Unidade VI – Fundos e molhos

Conceito
Tipos
Elaboração
Utilização
Atividades práticas

Unidade VII - Pratos protéicos

Conceito
Alimentos utilizados
Aquisição
Preparo e uso de condimentos
Porções
Atividades práticas

Unidade VIII – Guarnições e acompanhamentos

Conceito
Alimentos utilizados
Aquisição
Preparo e uso de condimentos
Porções
Atividades práticas

Unidade XI – Sobremesas e Bebidas

Conceito
Alimentos utilizados
Aquisição
Preparo e uso de condimentos
Porções
Atividades práticas

Unidade X– Cardápios para pequenas refeições

Definição
Alimentos utilizados
Atividades práticas

Unidade XI – Atividades supervisionada (16 H/A)

Exercícios de planejamento de cardápios
Elaboração de Fichas Técnicas de Preparo
Elaboração de lista de compras

VI. METODOLOGIA

A disciplina mesclará aulas expositivas dialogadas com discussões em grupo e atividades práticas (aulas em laboratório, exercícios, visitas).

A tolerância máxima permitida para a entrada do aluno em sala de aula e no laboratório será de quinze (15) minutos,

após este prazo será computada falta ao mesmo. A chamada de presença de alunos será realizada no início e final da aula. Para aulas práticas no laboratório será obrigatório uso de jaleco, calça comprida, sapato fechado, touca. O aluno que não se apresentar devidamente paramentado, não poderá participar da aula, sendo computada falta ao mesmo. A frequência mínima nas aulas é 75% da carga horária da disciplina. Atestado médico não abona as faltas (RGCG, 2012, Resolução CEPEC nº 1122). Não é permitido o uso de celulares, notebooks, laptops e outros materiais eletrônicos durante a aula, exto quando solicitado pelo professor.

VII. PROCESSOS E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Considera as atitudes, habilidades e competências do aluno, bem como sua integração nas atividades teóricas e práticas da disciplina.

Prova escrita

Atividades práticas – aulas em laboratório, exercícios de cardápios, elaboração de fichas técnicas.

Dinâmica de grupos e apresentação oral de trabalhos

Composição da nota:

Nota 1 (PESO 1): Desempenho nas atividades práticas e elaboração de Fichas Técnicas de Preparo (30%)

Exercícios de planejamento de cardápios, lista de compras e Trabalho final (70%)

Nota 2 (PESO 2): Prova escrita

VIII. BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PHILLIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética**. 3. ed. Barueri, S.P.: Manole, 2014. 424p.

ARAÚJO, W .M. C , MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A; BORGIO, L. A. **Alquimia dos alimentos**. 2. ed. Brasília: Senac Distrito Federal, 2009. 560p.

CHEMIN, S.M.; MARTINEZ, S. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 3. ed. São Paulo: Roca, 2014. 444p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios**. 7. ed. São Paulo: Editora SENAC, 2008. 304p.

DOMENE, S. M. A. **Técnica Dietética: teoria e aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 249p.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 7.ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 276p.

VAZ, C. S. **Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial**. Brasília: LID, 2002. 206p.

WRIGHT, J.; TREVILE, E. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2002. 351p.

IX. CRONOGRAMA

Data	Professor Responsável	Tipo de aula Hora/turma	Conteúdo
10/03 6ª feira	Márcia	T (3h)	Apresentação da disciplina e Entrega de Programa Técnica Dietética e Atributos da Alimentação Saudável
13/03 - 2ª feira	Márcia	T (2h)	Planejamento de Cardápios
15/03 - 4ª feira	Márcia	T (3h)	Planejamento de Cardápios
17/03 - 6ª feira	Márcia	T (4h)	Planejamento de Cardápios
20/03 - 2ª feira	Márcia/Raquel	P (2h)	Exercício Cardápio n.1 (Padrão PMF – almoço e jantar) – TA1 e TA2
22/03 - 4ª feira	Márcia Márcia/Raquel	T (2h) P (2h)	Receituário, Ficha Técnica, Lista de Compras Exercícios: Aquisição de alimentos e Lista de compras
24/03 - 6ª feira	Raquel	P (4h)	Prática: Porções de alimentos – Turma A2
27/03 - 2ª feira	Márcia	T (2h)	Condimentos
29/03 - 4ª feira	Márcia	P (4h)	Prática: Porções de alimentos – Turma A1
31/03 - 6ª feira	Raquel	P (4h)	Prática: Habilidades básicas – cortes – Turma A2
03/04 - 2ª feira	Márcia	T (2h)	Cortes, fundos e molhos
05/04 - 4ª feira	Márcia	P (4h)	Prática: Habilidades básicas – cortes – Turma A1

07/04 - 6ª feira	Raquel	P (4h)	Prática: Habilidades básicas – fundos e molhos – Turma A2
10/04 - 2ª feira	Márcia	T (2h)	Entradas
12/04 - 4ª feira	Márcia	P (4h)	Prática: habilidades básicas – fundos e molhos – Turma A1
14/04 - 6ª feira			FERIADO
17/04 - 2ª feira	Márcia	T (2h)	Entradas
19/04 - 4ª feira	Márcia	T (4h)	Correção de exercícios + Cardápios
21/04 - 6ª feira			FERIADO
24/04 - 2ª feira	Márcia	T (2h)	Pratos proteicos
26/04 - 4ª feira	Márcia	P (4h)	Prática: Entradas – Turma A1
28/04 - 6ª feira	Raquel	P (4h)	Prática: Entradas - Turma A2
01/05 - 2ª feira			FERIADO
03/05 - 4ª feira	Márcia	T (2h)	Prática: Pratos Proteicos I– Turma A1
05/05 - 6ª feira	Raquel	P (4h)	Prática: Pratos proteicos I - Turma A2
08/05 - 2ª feira	Márcia	T (2h)	Pratos Proteicos + Roteiro do trabalho final
10/05 - 4ª feira	Márcia	P (4h)	Prática: Pratos proteicos II - Turma A2
12/05 - 6ª feira	Raquel	P (4h)	Prática: Pratos proteicos II - Turma A2
15/05 - 2ª feira	Márcia	T (2h)	Palestra Planejamento de cardápios
17/05 - 4ª feira	Márcia	P (4h)	Prática: Guarnições - Turma A1
19/05 - 6ª feira	Raquel	P (4h)	Prática: Guarnições - Turma A1
22/05 - 2ª feira	Márcia	T (2h)	Guarnições e Acompanhamentos
24/05 - 4ª feira			FERIADO
26/05 - 6ª feira	Raquel	P (4h)	Prática: Acompanhamentos - Turma A2
29/05 - 2ª feira	Márcia	T (2h)	Sobremesas e Bebidas + Exercício Cardápio Self service
31/05 - 4ª feira	Márcia	P (4h)	Prática: Acompanhamentos - Turma A1
02/06 - 6ª feira			Tempo livre para elaboração do cardápio self service
05/06 - 2ª feira	Márcia	T (2h)	Cardápios para pequenas refeições
07/06 - 4ª feira	Márcia	P (4h)	Prática: Sobremesas e bebidas – Turma A1
09/06 - 6ª feira	Raquel	P (4h)	Prática: Sobremesas e bebidas – Turma A2
12/06 - 2ª feira	Márcia/Raquel	P (2h)	Acompanhamento do cardápio self service
14/06 - 4ª feira	Márcia	P (4h)	Prática: Execução de cardápios– Turma A1
16/06 - 6ª feira	Raquel	P (4h)	Prática: Execução de cardápios– Turma A2
19/06 - 2ª feira	Márcia/Raquel	P (2h)	Apresentação do Cardápio para Restaurante Self service
21/06 - 4ª feira			Tempo livre para elaboração do trabalho final
22/06 - 6ª feira			Tempo livre para elaboração do trabalho final
26/06 - 2ª feira	Márcia	T (2h)	PROVA
28/06 - 4ªfeira	Márcia/Raquel	P (2h)	Acompanhamento do Trabalho final
30/06 - 6ªfeira	Márcia/Raquel	P (2h)	Acompanhamento do Trabalho final
03/07 - 2ª feira			Tempo livre para elaboração do trabalho final
05/07 - 4ªfeira	Márcia/Raquel	P (2h)	Apresentação do trabalho final
07/07 - 6ªfeira	Márcia/Raquel	P (2h)	Apresentação do trabalho final
10/07 - 2ª feira			Entrega do Trabalho Final – parte escrita

Coordenador da disciplina: Márcia Helena Sacchi Correia	Data: 06/03/17
Coordenador do Curso de Nutrição: Ana Tereza Vaz de Souza Freitas	Data: / /
Diretor da Faculdade de Nutrição: Lucilene Maria de Sousa	Data: / /