



COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO	NOME
NUT 158	TÉCNICA DIETÉTICA II

CARGA HORÁRIA				MÓDULO			SEMESTRE VIGENTE
T	P	E	TOTAL	T	P	E	
17	68	-	85				2009.2

EMENTA

Analisar, operacionalizar, experimentar e aplicar os conhecimentos da Técnica Dietética no preparo de alimentos em nível de coletividades, observando as reações físico-químicas e sua aplicação em dietoterapia. Planejamento, elaboração e análises nutricional e sensorial de cardápios.

OBJETIVOS

- Aplicar os conhecimentos adquiridos na análise dos tipos de preparações para enfermos e sadios.
- Elaborar cardápios para os diversos tipos de patologias, utilizando os alimentos adequados.
- Elaborar cardápios para coletividades sadias (creches, trabalhadores de hospitais e demais áreas de atuação do nutricionista).
- Elaboração de fórmulas e sua aplicação.

METODOLOGIA

AULAS TEÓRICAS

- Aulas expositivas interativas com utilização de material audio-visual
- Trabalhos em grupos e seminários

AULAS PRÁTICAS

- Aulas práticas no Laboratório
- Orientação e acompanhamento para a elaboração de Atividades Práticas
- Visitas técnicas a Serviços de Alimentação e Nutrição
- Exposição de produtos comercializados no mercado para dieta enteral

AVALIAÇÕES

Serão realizadas através da verificação da assiduidade e participação às aulas teóricas e práticas; provas; relatórios e entrega das atividades práticas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

- Aplicação da Técnica Dietética na Nutrição Clínica.
- Alimentos funcionais: Lácteos Fermentados e Fitoquímicos.
- Planejamento de Cardápios: Conceitos, Critérios, Padrões, Avaliação do Planejamento, Fichas Técnicas de Preparo. Cardápios especiais;
- Características da Dieta para portadores de Obesidade, Diabetes Mellitus;
- Modificações da Dieta por consistência e Resíduos;
- Alimentação Vegetariana e Macrobiótica.

UNIDADE II

- Dietética na Alimentação escolar;
 - Fortificação de Alimentos;
 - Dietética na Hipertensão; Doenças Cardiovasculares e Dislipidemias;
 - Dietética nas Patologias Renais;
 - Dietética nas enfermidades do Sistema Digestório - Gastrite, Doença celíaca, diarreia e constipação.
-
-

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

- AUGUSTO, ALP; ALVES, DC; MANNARINO, IC; GERUDE, M. **Terapia nutricional**. Ed. Atheneu, 1995.
- CUPPARI, L. **Guia de Nutrição**: nutrição clínica no adulto/ Lílian Cuppari; Colaboradores: Adriana Bottoni... [et al.]. Barueri, São Paulo: Manole, 2002 – (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).
- JESUS, N. **Manual de dietas do Hospital Universitário Professor Edgar Santos**/ Neide de Jesus; Colaboradores: Bárbara Márcia Chaves Andrade ... [et al.]. 2 ed.. Salvador: EDUFBA, 2003
- PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**. Barueri, SP; Manole, 2003
- SOLÁ, JES. **Manual de Dietoterapia de Las Enfermedades del Adulto**. Ed. El Ateneo, 1988
- VITOLLO, M. R. **Nutrição da Gestação ao Envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008

COMPLEMENTAR

- ALFENAS, RCV., QUEIRÓZ, VMV., BITTENCOURT, MCB., SILVA, MMS. **Diabetes** – dieta e receitas especiais. Viçosa: UFV, 2000
- ASSIS, MAA. A importância da Gastronomia na Elaboração de dietas Saudáveis. **Nutrição em Pauta**. Jul/Ago, 2002.
- CÂNDIDO, LMB; CAMPOS, AM. **Alimentos para fins especiais**: Dietéticos. São Paulo, Livraria Varela, 1995.
- CASTRO, FAF et al. Educação Nutricional: A Importância da Prática Dietética. **Nutrição em Pauta**. Jan/Fev, 2002.
- COURY, SVT. **Nutrição vital**: uma abordagem holística da alimentação e saúde. Brasília: Ed. Da Autora, 1999. 254p.; il.
- DE ANGELIS, RC. **Fome Oculta** – Bases fisiológicas para reduzir seus riscos através de alimentação saudável. São Paulo: Ed. Atheneu, 2000.
- FERREIRA, CLLF. **Prebióticos e probióticos**: atualização e prospecção. Viçosa, MG, 2003.
- FERREIRA, CLLF. **Produtos Lácteos Fermentados**: Aspectos Bioquímicos e Tecnológicos. 2 ed. Viçosa: UFV, 2003.
- FERREIRA, CLLF. Valor Nutricional e Bioterapêutico de Leites Fermentados. **Leite e Derivados**, v.36, p.66-69, 1998.
- FISBERG, M. **Um, dois, feijão com arroz**: A alimentação no Brasil de Norte a Sul/ Mauro Fisberg, Jamal Wehba, Silvia Maria Franciscato Cozzolino. – São Paulo: Editora Atheneu, 2002
- GINANI, V.; ARAÚJO, W. Gastronomia e dietas Hospitalares. **Nutrição em Pauta**. Set/Out, 2002.
- JORGE, AL. História da Evolução da Gastronomia Hospitalar. **Nutrição em Pauta**. Jan/Fev, 2005.
- MARTINEZ, S. et al. Nutrição e Gastronomia: Valorizando a Preparação dos Alimentos. **Nutrição em Pauta**. Mai/Jun, 2000.
- PROENÇA, RPC; SOUZA, AA; VEIROS, MB; HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2005.
- SILVA, MMS. **Convivendo com a doença celíaca**. Viçosa:UFV, 1995.
- STÜRMER, J. **Comida**: um santo remédio. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.
- TEICHMANN, I. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. 356p. Coleção Hotelaria.
- WIEST, JM. Avaliação da atividade antibacteriana de filtrados de quefir artesanal. **Acta Scientiae Veterinária**. 31(2): 143-144, 2003.
- WOODRUFF, S. **200 receitas de bons carboidratos**. Rio de Janeiro: Sextante, 2004.

Assinatura e Carimbo do Chefe do Departamento
Programa aprovado em reunião plenária do dia ____ / ____ / ____

Assinatura e Carimbo do Coordenador do Curso
Programa aprovado em reunião plenária do dia ____ / ____ / ____