



Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Coordenação Acadêmica - ISB

EMENTA

ISN039 - TÉCNICA DIETÉTICA I

60 horas | Crédito: 4.4.0 | Pré - Requisito: ISN014 e ISN112

EMENTA

Sistematização dos procedimentos e das técnicas adequadas para a aquisição, seleção, conservação, preparação e armazenamento dos alimentos. Pesos e medidas. Índice de parte comestível, índice de conversão e índice de reidratação, índice de cocção/conversão, resto ingesta e custos. Receituário padrão e ficha técnica. Glossário de terminologias em Técnica Dietética. Cálculo do valor nutricional (total e porção).

OBJETIVOS

GERAL

Sistematizar e estudar os procedimentos que possibilitam a utilização dos alimentos, visando preservar o valor nutritivo e obter as características sensoriais desejadas.

ESPECÍFICOS

1. Conhecer a importância da Técnica Dietética no campo da Ciência da Nutrição.
2. Estimar os teores de nutrientes e energia das preparações elaboradas e da porção padrão.
3. Estudar os procedimentos para definição de per capita, fator de correção e fator de cocção, baseados na definição de pesos e medidas caseiras, visando o mínimo de perdas do teor nutritivo.

REFERÊNCIAS

BÁSICAS

1. BOTELHO, R.A.; CAMARGO, E.B. Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos – Manual de laboratório. São Paulo: Atheneu, 2005. 167p.
2. DOMENE, S. M. A. Técnica dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
3. ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2013.

COMPLEMENTARES

1. ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L. A. Alquimia dos alimentos. 2. ed. V. 2. Brasília: Editora Senac – DF, 2013.
2. CAMARGO, Érika Barbosa (Ed.). Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2005. 167p.
3. MOREIRA, M. A. Medidas caseiras no preparo dos alimentos. 2. ed. Goiânia: AB, 2002. 144 p.

4. PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. 2. ed. São Paulo: Manole, 2006. 228p.

5. TACO – Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos. Versão II. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2006; 105p. Disponível em: <<http://www.unicamp.br/nepa/taco/>>.

Coari, 27 de setembro de 2019



Documento assinado eletronicamente por **Gustavo Bernardes Fanaro, Coordenador de Curso**, em 07/10/2019, às 15:20, conforme horário oficial de Manaus, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufam.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0033330** e o código CRC **13B05A6E**.

Estrada Coari-Mamiá - Bairro Espírito Santo nº 305 - Telefone: (92) 3305-1181 / Ramal 2193
CEP 69.460-000, Coari/AM, caisb@ufam.edu.br

Referência: Processo nº 23105.005662/2019-11

SEI nº 0033330