

APÊNDICE A - PLANO DE CURSO (GRADUAÇÃO)

Disciplina: Técnica Dietética 1	
Código: SNF 0055	C.H.:(1,2) 90h (30h teórica e 60h prática)
Curso(s) Atendido(s): Nutrição Integral	
Docente:(2) Elaine Lima	Matrícula:(2) 1998433
Docente:(1) Ellen Ayres	Matrícula:(1) 1804920
Cronograma: 1º Semana: Apresentação da Disciplina + Introdução à Técnica Dietética (TD) 2º Semana: Ficha Técnica de Preparação (FTP) 3º Semana: Ficha Técnica de Preparação 4º Semana: Equipamentos e Utensílios 5º Semana: Leis da Alimentação, Guia Alimentar para a população 6º Semana: Planejamento de cardápios e Tipos de cardápios 7º Semana: Cardápios Especiais e Cardápio Regional Brasileiro 8º Semana: AQPC 9º Semana: Cardápio vegetariano 10º Semana: Aproveitamento Integral e Hortaliças Não Convencionais 11º Semana: Análise Sensorial / Avaliação 12º Semana: PROVA FINAL	
Metodologia: 1. Teórica: - será direcionada à metodologia de exposição de aulas = aulas teóricas, via plataforma digital, com leitura prévia de capítulos e artigos em torno do tema (estes encontros serão gravados e disponibilizados para toda a turma por e-mail. Grupos e plataforma). - outros conteúdos relacionados ao tema poderão ser obtidos através vídeos e materiais. 2. Prática: - exercícios em pequenos grupos, com elaboração vídeos com experimentos guiados referentes ao conteúdo abordado (assíncronos). - exercícios individuais (assíncronos).	
Detalhamento das Atividades Presenciais (planejadas)⁽³⁾: Não haverá	
Avaliação: 1. Avaliações coletivas: - Notas em grupo para trabalhos e/ou seminários e vídeos de conteúdos práticos. 2. Uma avaliação individual - Notas individuais de avaliação teórica, usando google forms	
Ferramentas digitais previstas: Classroom, google meet	
Bibliografia: DOMENE, Semiramis Martins Alvares. Técnica dietética: teoria e aplicações . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. 249 p.	

FAUSTO, M.A.; **Planejamento de dietas e da alimentação**. Rio de Janeiro: Ed. Revinter Ltda, 2003. 137p.

ORNELLAS, L. H. **Técnica Dietética**. São Paulo: Atheneu, 2010.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo: Manole, 2014.

SILVA, S. M. C. S. da. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. Editora Atheneu/ CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO, São Paulo, 2002.

WANDELLI, M.M.M.A. Guia Prático para Elaboração de cardápios: **Tabela De Conversão Medidas Caseiras- Peso/Volume Para Avaliação de Consumo**. UNIRIO, Ed. Armazém das Letras 1ª. ed. Rio de Janeiro, 2003.

PINHEIRO, A. B. V. **Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras - 5º Edição** 2004.

PACHECO, M. **Tabela de Equivalentes, Medidas Caseiras e Composição Química dos Alimentos - 2ª Ed.** – 2011.

Tabela de Medidas – IBGE. <http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv50000.pdf>.

Tabelas de composição nutricional dos alimentos consumidos no Brasil – IBGE, 2009. <http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv50002.pdf>.

Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos – TACO - <http://www.unicamp.br/nepa/taco/>.

¹ **Discriminar Carga Horária teórica e prática quando houver**

² **Criar novas linhas quando mais de um docente estiver envolvido**

³ **Os componentes curriculares que vierem a propor o desenvolvimento de atividades presenciais deverão encaminhar o Plano de Curso com a descrição clara das atividades presenciais a serem executadas, para análise de viabilidade pelo gestor máximo dos campi. Ressalta-se que o encaminhamento deve ser feito com, no mínimo, uma semana de antecedência do período de oferta de disciplinas regulado pelo Calendário Acadêmico de 2020.2.**