

Plano de Trabalho Docente - 2018

Ensino Técnico

Plano de Curso no. 203 aprovado pela Portaria Cetec – 724, de 10-9-2015, publicada no Diário Oficial de 11-9-2015 – Poder Executivo – Seção I – página 52

ETEC:	Escola Técnica Estadual Rodrigues de Abreu - EMEF CORONEL LEITE AGUDOS		
Código:	135	Município:	Bauru
Eixo Tecnológico	Ambiente, Saúde e Segurança		
Habilitação Profissional:	Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética		
Qualificação:	SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA		
Componente Curricular:	Técnica Dietética I		
Módulo:	1	C. H. Semanal:	6,00
Professor:	KELLY CRISTINA RIBEIRO AGUIAR ;		

I – Atribuições e atividades profissionais relativas à qualificação ou à habilitação profissional, que justificam o desenvolvimento das competências previstas nesse componente curricular.

C-ADMINISTRAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) E UNIDADES DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (UND) E FETUAR CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO

- Avaliar a qualidade e as características sensoriais de alimentos e acompanhar procedimentos culinários de preparações.
- Degustar as preparações para análise sensorial. • Calcular índices de aproveitamento dos alimentos e preparações. • Elaborar receituário padrão.
- Analisar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.
- Trabalhar em equipe. • Redigir relatórios. • Transmitir instruções à equipe.

II – Competências, Habilidades e Bases Tecnológicas do Componente Curricular

Competências

1. Sistematizar o processo de produção de preparações usando os grupos de alimentos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leite e derivados) garantindo a qualidade.
2. Correlacionar as técnicas de pré-preparo, os métodos de cocção e montagem das preparações com o produto final, visando à manutenção da sanidade, da qualidade nutricional e a educação nutricional.

Habilidades

- 1.1. Listar as técnicas corretas de pesos e medidas de diferentes alimentos.
- 1.2. Registrar em ficha técnica própria, os dados de preparações para um Serviço de Alimentação.
- 1.3. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizadas mediante o uso de indicadores.
- 1.4. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.
- 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leite e derivados), qualidade e características sensoriais.
- 2.2. Listar os termos técnicos culinários mais utilizados na gastronomia.
- 2.3. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.
- 2.4. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.

Bases Tecnológicas

1. Definição e objetivos da técnica dietética
2. Pesos e medidas:
 - 2.1. conceitos e técnicas
3. Conceito e emprego dos índices para alimentos perecíveis e não perecíveis:
 - 3.1. Índice de Parte Comestível (IPC), Índice de Cocção (ICC) e Quantidade Adquirida (QA), per capita e porção
4. Modelo de ficha técnica:
 - 4.1. nome da preparação, ingredientes, modo de preparo, medidas caseiras, peso bruto, peso líquido, fator de correção, cálculo nutricional, equipamentos e utensílios necessários, porção, rendimento
5. Termos técnicos culinários para cortes e preparações
6. Conceitos básicos sobre métodos de cocção e suas interferências sobre as características dos alimentos.
7. Estudo das hortaliças e frutas:
 - 7.1. definição e estrutura;
 - 7.2. classificação comercial;
 - 7.3. safra;
 - 7.4. características sensoriais;
 - 7.5. técnicas de seleção;
 - 7.6. técnicas e controles no armazenamento;
 - 7.7. técnicas e controles no pré-preparo;
 - 7.8. técnicas e controles no preparo;
 - 7.9. técnicas e controles na distribuição
8. Estudo dos cereais:
 - 8.1. definição e estrutura;
 - 8.2. classificação comercial;
 - 8.3. características sensoriais;
 - 8.4. técnicas de seleção;
 - 8.5. técnicas e controles no armazenamento;
 - 8.6. técnicas e controles no pré-preparo;

- 8.7. técnicas e controles no preparo;
- 8.8. técnicas e controles na distribuição
- 9. Estudo das leguminosas:
 - 9.1. definição e estrutura;
 - 9.2. classificação comercial;
 - 9.3. características sensoriais;
 - 9.4. técnicas de seleção;
 - 9.5. técnicas e controles no armazenamento;
 - 9.6. técnicas e controles no pré-preparo;
 - 9.7. técnicas e controles no preparo;
 - 9.8. técnicas e controles na distribuição
- 10. Estudo dos condimentos:
 - 10.1. definição e estrutura;
 - 10.2. classificação comercial;
 - 10.3. características sensoriais;
 - 10.4. técnicas de seleção;
 - 10.5. técnicas e controles no armazenamento;
 - 10.6. técnicas e controles no pré-preparo;
 - 10.7. técnicas e controles no preparo;
 - 10.8. técnicas e controles na distribuição
- 11. Estudo dos leites e derivados:
 - 11.1. definição;
 - 11.2. classificação comercial;
 - 11.3. características sensoriais;
 - 11.4. técnicas de seleção;
 - 11.5. técnicas e controles no armazenamento;
 - 11.6. técnicas e controles no pré-preparo;
 - 11.7. técnicas e controles no preparo;
 - 11.8. técnicas e controles na distribuição.

III – Procedimento Didático e Cronograma de Desenvolvimento

Habilidades	Bases Tecnológicas	Procedimentos Didáticos	De	Até
<p>1.1. Listar as técnicas corretas de pesos e medidas de diferentes alimentos.; 1.2. Registrar em ficha técnica própria, os dados de preparações para um Serviço de Alimentação.; 1.3. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizadas mediante o uso de indicadores.; 1.4. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leite e derivados), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Listar os termos técnicos culinários mais utilizados na gastronomia.; 2.3. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.4. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p> <p>1.1. Listar as técnicas corretas de pesos e medidas de diferentes alimentos.; 1.2. Registrar em ficha técnica própria, os dados de preparações para um Serviço de Alimentação.; 1.3. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizadas mediante o uso de indicadores.; 1.4. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leite e derivados), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Listar os termos técnicos culinários mais utilizados na gastronomia.; 2.3. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.4. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p> <p>1.1. Listar as técnicas corretas de pesos e medidas de diferentes alimentos.; 1.2. Registrar em ficha técnica própria, os dados de preparações para um Serviço de Alimentação.; 1.3. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizadas mediante o uso de indicadores.;</p> <p>1.2. Registrar em ficha técnica própria, os dados de preparações para um Serviço de Alimentação.; 1.3. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizadas mediante o uso de indicadores.;</p>	<p>1. Definição e objetivos da técnica dietética; 2.1. conceitos e técnicas; 3.1. Índice de Parte Comestível (IPC), Índice de Cocção (ICC) e Quantidade Adquirida (QA), per capita e porção; 4. Modelo de ficha técnica.; 5. Termos técnicos culinários para cortes e preparações; 6. Conceitos básicos sobre métodos de cocção e suas interferências sobre as características dos alimentos.; 7. Estudo das hortaliças e frutas.; 8. Estudo dos cereais.; 9. Estudo das leguminosas.; 10. Estudo dos condimentos.; 11. Estudo dos leites e derivados.;</p> <p>1. Definição e objetivos da técnica dietética;</p> <p>2. Pesos e medidas.; 3. Conceito e emprego dos índices para alimentos percebíveis e não percebíveis.; 3.1. Índice de Parte Comestível (IPC), Índice de Cocção (ICC) e Quantidade Adquirida (QA), per capita e porção;</p> <p>3. Conceito e emprego dos índices para alimentos percebíveis e não percebíveis.; 3.1. Índice de Parte Comestível (IPC), Índice de Cocção (ICC) e Quantidade Adquirida (QA), per capita e porção;</p>	<p>Data show. (Apresentação: Professor/alunos, componente curricular/bases tecnológicas, vídeo motivacional)</p> <p>Aula dialogada. Data Show.</p> <p>Avaliação escrita: Diagnóstico Conhecimento.</p> <p>Data Show. Listas de Exercícios. Leitura Artigo.</p>	<p>24/07/18</p> <p>30/07/18</p> <p>31/07/18</p> <p>06/08/18</p>	<p>24/07/18</p> <p>30/07/18</p> <p>31/07/18</p> <p>20/08/18</p>

1.2. Registrar em ficha técnica própria, os dados de preparações para um Serviço de Alimentação.;	4. Modelo de ficha técnica.; 4.1. nome da preparação, ingredientes, modo de preparo, medidas caseiras, peso bruto, peso líquido, fator de correção, cálculo nutricional, equipamentos e utensílios necessários, porção, rendimento; 5. Termos técnicos culinários para cortes e preparações;	Data Show. Exercício. Leitura Artigo.	21/08/18	27/08/18
1.1. Listar as técnicas corretas de pesos e medidas de diferentes alimentos.; 1.2. Registrar em ficha técnica própria, os dados de preparações para um Serviço de Alimentação.; 1.3. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizadas mediante o uso de indicadores.; 1.4. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leite e derivados), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Listar os termos técnicos culinários mais utilizados na gastronomia.; 2.3. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.4. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;	2. Pesos e medidas.; 3.1. Índice de Parte Comestível (IPC), Índice de Cocção (ICC) e Quantidade Adquirida (QA), per capita e porção; 4.1. nome da preparação, ingredientes, modo de preparo, medidas caseiras, peso bruto, peso líquido, fator de correção, cálculo nutricional, equipamentos e utensílios necessários, porção, rendimento; 5. Termos técnicos culinários para cortes e preparações; 6. Conceitos básicos sobre métodos de cocção e suas interferências sobre as características dos alimentos.; 11. Estudo dos leites e derivados.; 11.1. definição.; 11.2. classificação comercial.; 11.3. características sensoriais.; 11.4. técnicas de seleção.; 11.5. técnicas e controles no armazenamento.; 11.6. técnicas e controles no pré-preparo.; 11.7. técnicas e controles no preparo.; 11.8. técnicas e controles na distribuição.;	LABORATÓRIO TD. FICHA TÉCNICA	19/11/18	19/11/18
1.3. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizadas mediante o uso de indicadores.;	3. Conceito e emprego dos índices para alimentos perecíveis e não perecíveis.; 3.1. Índice de Parte Comestível (IPC), Índice de Cocção (ICC) e Quantidade Adquirida (QA), per capita e porção;	CORREÇÃO PROVA. RECUPERAÇÃO.	17/09/18	17/09/18
1.1. Listar as técnicas corretas de pesos e medidas de diferentes alimentos.;	1. Definição e objetivos da técnica dietética; 3. Conceito e emprego dos índices para alimentos perecíveis e não perecíveis.; 3.1. Índice de Parte Comestível (IPC), Índice de Cocção (ICC) e Quantidade Adquirida (QA), per capita e porção;	AVALIAÇÃO TEÓRICA.	11/09/18	11/09/18
1.1. Listar as técnicas corretas de pesos e medidas de diferentes alimentos.; 1.2. Registrar em ficha técnica própria, os dados de preparações para um Serviço de Alimentação.; 1.3. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizadas mediante o uso de indicadores.; 2.2. Listar os termos técnicos culinários mais utilizados na gastronomia.;	1. Definição e objetivos da técnica dietética; 2. Pesos e medidas.; 2.1. conceitos e técnicas; 3. Conceito e emprego dos índices para alimentos perecíveis e não perecíveis.; 3.1. Índice de Parte Comestível (IPC), Índice de Cocção (ICC) e Quantidade Adquirida (QA), per capita e porção;	Exercícios Revisão.	10/09/18	10/09/18
1.2. Registrar em ficha técnica própria, os dados de preparações para um Serviço de Alimentação.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leite e derivados), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Listar os termos técnicos culinários mais utilizados na gastronomia.; 2.3. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.4. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;	6. Conceitos básicos sobre métodos de cocção e suas interferências sobre as características dos alimentos.;	Data Show; Exercício. Leitura Artigo. Estudo dirigido.	28/08/18	04/09/18
1.1. Listar as técnicas corretas de pesos e medidas de diferentes alimentos.; 1.3. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizadas mediante o uso de indicadores.; 1.4. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leite e derivados), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Listar os termos técnicos culinários mais utilizados na gastronomia.; 2.3. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.4. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;	2. Pesos e medidas.; 3.1. Índice de Parte Comestível (IPC), Índice de Cocção (ICC) e Quantidade Adquirida (QA), per capita e porção; 5. Termos técnicos culinários para cortes e preparações; 6. Conceitos básicos sobre métodos de cocção e suas interferências sobre as características dos alimentos.;	FERIADO CONSCIÊNCIA NEGRA.	20/11/18	20/11/18
1.1. Listar as técnicas corretas de pesos e medidas de diferentes alimentos.; 1.2. Registrar em ficha técnica própria, os dados de preparações para um Serviço de Alimentação.; 1.3. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizadas mediante o uso de indicadores.; 1.4. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leite e derivados), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Listar os termos técnicos culinários mais utilizados na gastronomia.; 2.3. Identificar as técnicas de pré-preparo,	2. Pesos e medidas.; 3.1. Índice de Parte Comestível (IPC), Índice de Cocção (ICC) e Quantidade Adquirida (QA), per capita e porção; 4.1. nome da preparação, ingredientes, modo de preparo, medidas caseiras, peso bruto, peso líquido, fator de correção, cálculo nutricional, equipamentos e utensílios necessários, porção, rendimento; 5. Termos técnicos culinários para cortes e preparações; 6. Conceitos básicos sobre métodos de cocção e suas interferências sobre as características dos alimentos.; 11. Estudo dos leites e derivados.; 11.1. definição.; 11.2. classificação comercial.; 11.3. características sensoriais.; 11.4. técnicas de seleção.; 11.5. técnicas e controles no armazenamento.; 11.6. técnicas e controles no pré-preparo.; 11.7. técnicas e controles no preparo.; 11.8. técnicas e controles na distribuição.;	DATA SHOW. ESTUDO DIRIGIDO.	05/11/18	05/11/18

dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.4. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;

1.1. Listar as técnicas corretas de pesos e medidas de diferentes alimentos.; 1.2. Registrar em ficha técnica própria, os dados de preparações para um Serviço de Alimentação.; 1.3. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizadas mediante o uso de indicadores.; 1.4. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leite e derivados), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Listar os termos técnicos culinários mais utilizados na gastronomia.; 2.3. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.4. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;

1.1. Listar as técnicas corretas de pesos e medidas de diferentes alimentos.; 1.2. Registrar em ficha técnica própria, os dados de preparações para um Serviço de Alimentação.; 1.3. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizadas mediante o uso de indicadores.; 1.4. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leite e derivados), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Listar os termos técnicos culinários mais utilizados na gastronomia.; 2.3. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.4. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;

1.1. Listar as técnicas corretas de pesos e medidas de diferentes alimentos.; 1.2. Registrar em ficha técnica própria, os dados de preparações para um Serviço de Alimentação.;

1.1. Listar as técnicas corretas de pesos e medidas de diferentes alimentos.; 1.2. Registrar em ficha técnica própria, os dados de preparações para um Serviço de Alimentação.; 1.3. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizadas mediante o uso de indicadores.; 1.4. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.2. Listar os termos técnicos culinários mais utilizados na gastronomia.; 2.3. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.4. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;

1.1. Listar as técnicas corretas de pesos e medidas de diferentes alimentos.; 1.2. Registrar em ficha técnica própria, os dados de preparações para um Serviço de Alimentação.; 1.3. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizadas mediante o uso de indicadores.;

1.4. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leite e derivados), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Listar os termos técnicos culinários mais utilizados na gastronomia.; 2.3. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.4. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;

1.4. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1.

2. Pesos e medidas.; 3.1. Índice de Parte Comestível (IPC), Índice de Cocção (ICC) e Quantidade Adquirida (QA), per capita e porção; 4.1. nome da preparação, ingredientes, modo de preparo, medidas caseiras, peso bruto, peso líquido, fator de correção, cálculo nutricional, equipamentos e utensílios necessários, porção, rendimento; 5. Termos técnicos culinários para cortes e preparações; 6. Conceitos básicos sobre métodos de cocção e suas interferências sobre as características dos alimentos.; 8. Estudo dos cereais.; 8.1. definição e estrutura; 8.2. classificação comercial; 8.3. características sensoriais; 8.4. técnicas de seleção; 8.5. técnicas e controles no armazenamento.; 8.6. técnicas e controles no pré-preparo; 8.7. técnicas e controles no preparo; 8.8. técnicas e controles na distribuição; 9. Estudo das leguminosas.; 9.1. definição e estrutura; 9.2. classificação comercial; 9.3. características sensoriais; 9.4. técnicas de seleção; 9.5. técnicas e controles no armazenamento.; 9.6. técnicas e controles no pré-preparo; 9.7. técnicas e controles no preparo; 9.8. técnicas e controles na distribuição;

2. Pesos e medidas.; 3.1. Índice de Parte Comestível (IPC), Índice de Cocção (ICC) e Quantidade Adquirida (QA), per capita e porção; 4. Modelo de ficha técnica.; 5. Termos técnicos culinários para cortes e preparações; 6. Conceitos básicos sobre métodos de cocção e suas interferências sobre as características dos alimentos.; 7. Estudo das hortaliças e frutas.; 7.1. definição e estrutura; 7.2. classificação comercial; 7.3. safra; 7.4. características sensoriais; 7.5. técnicas de seleção; 7.6. técnicas e controles no armazenamento.; 7.7. técnicas e controles no pré-preparo; 7.8. técnicas e controles no preparo; 7.9. técnicas e controles na distribuição;

2. Pesos e medidas.; 2.1. conceitos e técnicas;

2. Pesos e medidas.; 3. Conceito e emprego dos índices para alimentos perecíveis e não perecíveis.; 4. Modelo de ficha técnica.; 5. Termos técnicos culinários para cortes e preparações; 6. Conceitos básicos sobre métodos de cocção e suas interferências sobre as características dos alimentos.;

2. Pesos e medidas.; 3.1. Índice de Parte Comestível (IPC), Índice de Cocção (ICC) e Quantidade Adquirida (QA), per capita e porção; 4.1. nome da preparação, ingredientes, modo de preparo, medidas caseiras, peso bruto, peso líquido, fator de correção, cálculo nutricional, equipamentos e utensílios necessários, porção, rendimento; 5. Termos técnicos culinários para cortes e preparações; 6. Conceitos básicos sobre métodos de cocção e suas interferências sobre as características dos alimentos.;

5. Termos técnicos culinários para cortes e preparações; 6. Conceitos básicos sobre métodos de cocção e suas interferências sobre as características dos alimentos.; 7. Estudo das hortaliças e frutas.; 8. Estudo dos cereais.; 9. Estudo das leguminosas.; 10. Estudo dos condimentos.; 11. Estudo dos leites e derivados.;

5. Termos técnicos culinários para cortes e preparações; 6. Conceitos básicos sobre métodos de cocção e suas interferências sobre as características dos alimentos.; 7.

DATA SHOW. ESTUDO DIRIGIDO. LABORATÓRIO TD. FICHA TÉCNICA. 22/10/18 30/10/18

DATA SHOW. ESTUDO DIRIGIDO. LABORATÓRIO TD. FICHA TÉCNICA. 01/10/18 16/10/18

DATA SHOW. LABORATÓRIO TD 18/09/18 18/09/18

LABORATÓRIO TD. FICHA TÉCNICA. LOUSA 24/09/18 25/09/18

DATA SHOW. LOUSA. 11/12/18 18/12/18

CORREÇÃO PROVA. RECUPERAÇÃO. 10/12/18 10/12/18

AValiação Teórica. 04/12/18 04/12/18

Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leite e derivados), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Listar os termos técnicos culinários mais utilizados na gastronomia.; 2.3. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.4. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;

1.4. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.;

Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leite e derivados), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Listar os termos técnicos culinários mais utilizados na gastronomia.; 2.3. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.4. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;

1.1. Listar as técnicas corretas de pesos e medidas de diferentes alimentos.;

Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizadas mediante o uso de indicadores.;

1.4. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.;

2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leite e derivados), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Listar os termos técnicos culinários mais utilizados na gastronomia.; 2.3. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.4. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;

Estudo das hortaliças e frutas;; 8. Estudo dos cereais;; 9. Estudo das leguminosas;; 10. Estudo dos condimentos;; 11.1. definição;;

6. Conceitos básicos sobre métodos de cocção e suas interferências sobre as características dos alimentos.;; 7. Estudo das hortaliças e frutas;; 8. Estudo dos cereais;; 9. Estudo das leguminosas;; 10. Estudo dos condimentos;; 11. Estudo dos leites e derivados;;

REVISÃO.

03/12/18 03/12/18

2. Pesos e medidas;; 3.1. Índice de Parte Comestível (IPC), Índice de Cocção (ICC) e Quantidade Adquirida (QA), per capita e porção; 5. Termos técnicos culinários para cortes e preparações; 6. Conceitos básicos sobre métodos de cocção e suas interferências sobre as características dos alimentos.;; 10. Estudo dos condimentos;; 10.1. definição e estrutura;; 10.2. classificação comercial;; 10.3. características sensoriais;; 10.4. técnicas de seleção;; 10.5. técnicas e controles no armazenamento;; 10.6. técnicas e controles no pré-preparo;; 10.7. técnicas e controles no preparo;; 10.8. técnicas e controles na distribuição;;

WORKSHOP;
LABORATÓRIO TD.
ESTUDO DIRIGIDO.

26/11/18 27/11/18

Atividade de Integração:

Palestra

Empreendedorismo/

Dinâmica de grupo.

07/08/18 07/08/18

IV - Plano de Avaliação de Competências

Competências	Instrumento(s) e Procedimentos de Avaliação	Crítérios de Desempenho	Evidências de Desempenho
1. Sistematizar o processo de produção de preparações usando os grupos de alimentos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leite e derivados) garantindo a qualidade.	Avaliação Escrita ; Lista de Exercícios ; Participação em Aula ; Relatório ; Recuperação ;	Atendimento às Normas ; Clareza na Expressão Oral e Escrita ; Coerência/Coesão ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; Pertinência das Informações ; Relacionamento de Conceitos ;	Exposição das atividades conforme o planejado
2. Correlacionar as técnicas de pré-preparo, os métodos de cocção e montagem das preparações com o produto final, visando à manutenção da sanidade, da qualidade nutricional e a educação nutricional.	Avaliação Escrita ; Lista de Exercícios ; Lista de Exercícios ; Participação em Aula ; Recuperação ; Relatório ;	Atendimento às Normas ; Clareza na Expressão Oral e Escrita ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; Pertinência das Informações ; Relacionamento de Conceitos ;	Exposição das atividades conforme o planejado

V – Plano de atividades docentes

Atividade Previstas	Projetos e Ações voltados à redução da Evasão Escolar	Atendimento a alunos por meio de ações e/ou projetos voltados à superação de defasagens de aprendizado ou em processo de Progressão Parcial	Preparo e correção de avaliações	Preparo de material didático	Participação em reuniões com Coordenador de Curso e/ou previstas em Calendário Escolar
Julho	Receptividade; Esclarecimentos	Desenvolvimento Atividades	Diagnóstico de conhecimento	Desenvolvimento do cronograma e atualização de aulas e das atividades propostas	23/07 Reunião Planejamento.
Agosto	07 Palestra Motivacional Comunicação das ausências à diretoria.	Aplicação e correção de exercícios de fixação	Elaboração Avaliações	Revisão de Plano de aula para trabalhar as lacunas de aprendizado	
Setembro	Constantes palavras de apoio, encorajamento e motivação.	Avaliação e exercícios para Recuperação	Aplicação e correção de Avaliação Teórica	Revisão de Plano de aula para trabalhar as lacunas de aprendizado	01 - Reunião de curso
Outubro	Disponibilidade de atenção.	Desenvolvimento de Fichas Técnicas em sala de aula, com correções individuais	Correção de Fichas Técnicas/ Aulas práticas	Revisão de Plano de aula para trabalhar as lacunas de aprendizado	01 e 02 - Conselho de Classe 06 Reunião de Curso 27 Reunião Pedagógica
Novembro	Relacionamento próximo	Aplicação de estudos dirigidos	Elaboração de	Revisão de Plano de aula para	

			Avaliação Seminário	trabalhar as lacunas de aprendizado	
Dezembro		Avaliação e exercícios para recuperação	Aplicação e correção de avaliação teórica		01 Reunião Planejamento 19 Conselho final

VI – Material de Apoio Didático para Aluno (inclusive bibliografia)

- PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 2. ed, São Paulo, 2006.
- AKUTSU Rita de Cássia, Botelho Raquel Assunção, Camargo Erika Barbosa, Sávio Karin Eleonora Oliveira, Araújo Wilma Coelho. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. Rev. Nutr. [serial on the Internet]. 2005 Apr [cited 2010 Jan 30]; 18(2): 277-279.
- ARAÚJO, Wilma M.C. et al. Alquimia dos alimentos. Brasília: Senac, 2009.
- BARHAM, Peter. Traduzido por: VILLAR, Maria Helena. A Ciência da Culinária. São Paulo: Rocca, 2002.
- BORNHAUSEN, Rosy L. As ervas na cozinha. São Paulo: Bei Comunicação, 1998
- BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004. Brasília, 2004.
- Calculadoras
- CAMARGO, Erika Barbosa, BOTELHO, Raquel Assunção. Técnica Dietética: seleção e preparo dos alimentos – Manual de laboratório. São Paulo: Atheneu, 2005.
- CRAWFORD, Aleta McDowell. Seleção e Preparo dos Alimentos. 2 ed. Rio de Janeiro: Record, 1985.
- EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. 1 ed. São Paulo: Varela, 1992.
- FELIPPE, Gil Martins. Entre o jardim e a horta: as flores que vão para a mesa. 2 ed. São Paulo: Senac, 2004.
- KINDESLEY, Dorling. O Grande Livro dos Ingredientes. Editora Publifolha. São Paulo, 2011
- ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. Atualizado por: KAJISHIMA, Shizuko, VERRUMO-BERNARDI, Marta Regina. Técnica Dietética: Alimentos, seleção e preparo. 8 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
- SEBESS, Mariana. Técnicas de Cozinha Profissional. Editora SENAC Rio de Janeiro, 2010.
- SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS-5/2013. Regulamento Técnico, de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação, e o Roteiro de Inspeção, anexo. Diário Oficial do Estado, São Paulo, 19/04/2013.
- Tabelas de Safra
- Textos pertinentes ao componente
- TROTTER, Charlie e outros. Facas e Cortes: Técnicas para cortar, trincar, picar e filetar legumes, peixes, carnes e frutas. Editora Publifolha. São Paulo, 2009
- WOLKE, Robert L. O que Einstein disse ao seu cozinheiro: a ciência na cozinha. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.
- ARAÚJO, R. M. S. et al. Cardápios com receitas de baixo custo. Viçosa: Ed. UFV, 2004. • BENETTI, G. B. et al. Manual de técnicas dietéticas. São Caetano do Sul, SP: Editora Yendis, 2013
- ARAÚJO, Wilma M.C. et al. Alquimia dos alimentos. Brasília: Senac, 2009. • CRAWFORD, Aleta McDowell. Seleção e Preparo dos Alimentos. 2 ed. Rio de Janeiro: Record, 1985. • ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. Atualizado por: KAJISHIMA, Shizuko, VERRUMO-BERNARDI, Marta Regina. Técnica Dietética: Alimentos
- CASTRO, F. A. F.; QUEIROZ, V. M. V. Cardápios: planejamento e etiqueta. Viçosa: Ed. UFV, 2007. • EVANGELISTA, J. Alimentos um estudo abrangente. São Paulo: Editora Atheneu, 2000.
- DOMENE, S. M. A. Técnica Dietética: teoria e aplicações. Ed. Guanabara. Rio de Janeiro, 2011.
- EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. 1 ed. São Paulo: Varela, 1992. • FELIPPE, Gil Martins. Entre o jardim e a horta: as flores que vão para a mesa. 2 ed. São Paulo: Senac, 2004. • SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS-6/99. Regulamento Técnico, qu
- FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2001. • MINIM, V. P. R. Análise sensorial - estudos com consumidores. Viçosa: Ed. UFV, 2006. • PAIOTTI, J. Arte técnica na cozinha: glossário multilíngüe, métodos e receitas. São Paulo: Livraria Varela.
- KINDESLEY, Dorling. O Grande Livro dos Ingredientes. Editora Publifolha. São Paulo, 2011 • SEBESS, Mariana. Técnicas de Cozinha Profissional. Editora SENAC Rio de Janeiro, 2010. • Calculadoras • Tabela de Sazonalidade – CEAGESP; • BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC
- KOVESI B. 400 g Técnicas de Cozinha. Editora Ibp Nacional, 1ª edição, São Paulo, Brasil, 2007. • INSTITUTO AMERICANO DE CULINARIA. Chef Profissional, 4ª Edição, Editora Senac São Paulo, Brasil, 2012. • AKUTSU Rita de Cássia, Botelho Raquel Assunção, Camargo Erika Barbosa, Sávio Karin Eleonora Oli
- ORNELLAS, L.H. Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos. Ed.8, 2006.
- PEREIRA; C. A. S. et al. Alimentos light e diet. Viçosa: Ed. UFV, 2003. • PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 2ª ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2006. • PHILIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. São Paulo: Livraria Varela.
- RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. M. Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias. Viçosa: Ed. UFV, 2007. • SILVA, D. J.; QUEIRÓZ, A. C. Análise de alimentos. Viçosa: Ed. UFV, 2006.
- Silva Jr., Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviço de alimentação. 6ª edição atualizada. Editora Varela. São Paulo, 2007 • São Paulo (Cidade). Secretaria Municipal da Saúde. Portaria 1.210/06. Dispõe sobre o regulamento técnico de Boas Práticas na Produção de Alimentos.
- SILVA, S. M. C. S. et al. Cardápio: guia prático para elaboração. São Paulo: Editora Atheneu, 2001. • SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007.
- TEICHMANN, I. N. Cardápios: técnicas e criatividade. 4ª. ed. Editora EDUCS, 1987. APOSTILA DE TÉCNICA DIETÉTICA DESENVOLVIDA PELAS PROFESSORAS BASEADA NA BIBLIOGRAFIA
- AKUTSU Rita de Cássia, Botelho Raquel Assunção, Camargo Erika Barbosa, Sávio Karin Eleonora Oliveira, Araújo Wilma Coelho. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. Rev. Nutr. [serial on the Internet]. 2005 Apr [cited 2010 Jan 30]; 18(2): 277-279.
- ALLISON, Mark William. 150 Técnicas para Dominar a Arte Culinária. São Paulo: Marco Zero, 2011
- ALLISON, Mark William. 150 Técnicas para Dominar a Arte Culinária. São Paulo: Marco Zero, 2011
- Apostila elaborada pelo docente
- ARAÚJO, Wilma M.C. et al. Alquimia dos alimentos. Brasília: Senac, 2009.
- Atividades comemorativas ao dia do Técnico em Nutrição e Dietética
- Available from: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000200012&Ing=en. doi: 10.1590/S1415-52732005000200012.
- Available from: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000200012&Ing=en. doi: 10.1590/S1415-52732005000200012.
- BARHAM, Peter. Traduzido por: VILLAR, Maria Helena. A Ciência da Culinária. São Paulo: Rocca, 2002.
- BORNHAUSEN, Rosy L. As ervas na cozinha. São Paulo: Bei Comunicação, 1998.
- BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004. Brasília, 2004.
- CAMARGO, Erika Barbosa, BOTELHO, Raquel Assunção. Técnica Dietética: seleção e preparo dos alimentos – Manual de laboratório. São Paulo: Atheneu, 2005.
- CRAWFORD, Aleta McDowell. Seleção e Preparo dos Alimentos. 2 ed. Rio de Janeiro: Record, 1985.
- DOMENE, Semiramis Martins Alvares. Técnica Dietética: Teoria e Aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014
- EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. 1 ed. São Paulo: Varela, 1992.
- FELIPPE, Gil Martins. Entre o jardim e a horta: as flores que vão para a mesa. 2 ed. São Paulo: Senac, 2004.

KINDESLEY, Dorling. O Grande Livro dos Ingredientes. Editora Publifolha. São Paulo, 2011

Pesquisa on line

WERLE, Loukie, COX, Jill. Ingredientes. H.F. Ullmann, 2013.

WOLKE, Robert L. O que Einstein disse ao seu cozinheiro: a ciência na cozinha. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.

VII – Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares e/ou Atividades Extra

Atividade Extra

Estudo dirigido para ser respondido em sala de aula através das aulas enviadas.

Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares

Atividade de Integração - Palestra: "Empreendedorismo e Inovação" Marco Ribeiro.

VIII – Estratégias de Recuperação Contínua (para alunos com baixo rendimento/dificuldades de aprendizagem)

Esclarecimento de dúvidas, de forma individualizada durante exercícios em sala de aula.

Exercícios de fixação (questionários, cálculos). Leituras complementares.

Atividades complementares e paralelas para recuperação contínua.

IX – Identificação:

Nome do Professor KELLY CRISTINA RIBEIRO AGUIAR ;

Assinatura

Data

26/08/2018

X – Parecer do Coordenador de Curso:

Plano de Trabalho Docente está de acordo com as orientações.

Nome do Coordenador:

Assinatura:

Data:

27/08/18

Data e ciência do Coordenador Pedagógico

XI - Replanejamento

Data

Descrição

Imprimir