

Unidade de Ensino Médio e Técnico - CETEC

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.

- 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>1.2. 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. Conceito e emprego dos índices para alimentos perecíveis e não perecíveis;; 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;; 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;; 3.1. 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;</p> <p>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;</p> <p>4. Modelo de ficha técnica.; 4.1. nome da preparação,</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>Data Show. Exercício.</p>	<p>25/07/18</p> <p>26/07/18</p> <p>01/08/18</p> <p>02/08/18</p> <p>22/08/18</p>	<p>25/07/18</p> <p>26/07/18</p> <p>01/08/18</p> <p>16/08/18</p> <p>23/08/18</p>

dados de preparações para um Serviço de Alimentação.;	ingredientes, modo de preparo, medidas caseiras, peso bruto, peso líquido, fator de correção, cálculo nutricional, equipamentos e utensílios necessários, porção, rendimento;	Leitura Artigo.		
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	21/11/18	21/11/18
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; 3.1. Índice de Parte Comestível (IPC), Índice de Cocção (ICC) e Quantidade Adquirida (QA), per capita e porção;	CORREÇÃO PROVA. RECUPERAÇÃO.	13/09/18	13/09/18
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.; 2.3. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.;	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; 5. Termos técnicos culinários para cortes e preparações;	AVALIAÇÃO TEÓRICA.	12/09/18	12/09/18
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. 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; 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;	Exercícios Revisão.	06/09/18	06/09/18
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.	29/08/18	05/09/18
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.;		FERIADO.	15/11/18	15/11/18
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. 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.; 7. Estudo das hortaliças e frutas;; 8. Estudo dos cereais;; 9. Estudo das leguminosas;; 10. Estudo dos condimentos;; 11. Estudo dos leites e derivados;;	CASA ABERTA: DESENVOLVIMENTO; PREPARATIVOS; APRESENTAÇÃO.	07/11/18	14/11/18
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, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.;	5. Termos técnicos culinários para cortes e preparações; 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.	01/11/18	01/11/18
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	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; 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.	DATA SHOW. ESTUDO DIRIGIDO. LABORATÓRIO TD. FICHA TÉCNICA.	18/10/18	31/10/18

<p>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.;</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.; 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.; 2.2. Listar os termos técnicos culinários mais utilizados na gastronomia.;</p> <p>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>1.4. 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>1.4. 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</p>	<p>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;</p> <p>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.; 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;</p> <p>2. Pesos e medidas;; 2.1. conceitos e técnicas;</p> <p>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.;</p> <p>2. Pesos e medidas;; 3. Conceito e emprego dos índices para alimentos perecíveis e não perecíveis;; 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;</p> <p>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;; 8. Estudo dos cereais;; 9. Estudo das leguminosas;; 10. Estudo dos condimentos;; 11. Estudo dos leites e derivados;;</p> <p>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>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>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,</p>	<p>DATA SHOW. ESTUDO DIRIGIDO. LABORATÓRIO TD. FICHA TÉCNICA.</p> <p>DATA SHOW. LABORATÓRIO TD</p> <p>LABORATÓRIO TD. FICHA TÉCNICA. LOUSA</p> <p>DATA SHOW. LOUSA.</p> <p>CORREÇÃO PROVA. RECUPERAÇÃO.</p> <p>AVALIAÇÃO TEÓRICA.</p> <p>REVISÃO.</p> <p>WORKSHOP; LABORATÓRIO TD. ESTUDO DIRIGIDO.</p>	<p>27/09/18</p> <p>19/09/18</p> <p>20/09/18</p> <p>12/12/18</p> <p>06/12/18</p> <p>05/12/18</p> <p>29/11/18</p> <p>22/11/18</p>	<p>17/10/18</p> <p>19/09/18</p> <p>26/09/18</p> <p>13/12/18</p> <p>06/12/18</p> <p>05/12/18</p> <p>29/11/18</p> <p>28/11/18</p>
---	--	---	---	---

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.;

equipamentos e utensílios necessários, porção, rendimento; 5. Termos técnicos culinários para cortes e preparações; 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;

IV - Plano de Avaliação de Competências

Competências	Instrumento(s) e Procedimentos de Avaliação	Critérios 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.	Lista de Exercícios ; Avaliação Escrita ; Participação em Aula ; Recuperação ; Relatório ; Seminário/Apresentação ;	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 ; Participação em Aula ; Recuperação ; Relatório ; Seminário/Apresentação ;	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

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	Aplicação e correção de exercícios de fixação	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 á diretoria.	Avaliação e exercícios para Recuperação	Elaboração Avaliações	Revisão de Plano de aula para trabalhar as lacunas de aprendizado	
Setembro	Constantes palavras de apoio, encorajamento e motivação.	Desenvolvimento de Fichas Técnicas em sala de aula, com correções individuais	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.	Aplicação de estudos dirigidos	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	Avaliação e exercícios para recuperação	Elaboração de Avaliação Seminário	Revisão de Plano de aula para trabalhar as lacunas de aprendizado	
Dezembro			Aplicação e correção de avaliação teórica		01 Reunião Planejamento 19 Conselho final

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

- 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 alimenta- ção. 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

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.

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.

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 Confeitaria Profissional. São Paulo: SENAC, 2010

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS-5/13. Regulamento Técnico, sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. Diário Oficial do Estado, São Paulo, 09 de abril de 2013.

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

• 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.

- 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

• 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.

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

27/08/2018

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