



NORMA COMPLEMENTAR

Edital nº /2022 – Professor Substituto

Curso: NUTRIÇÃO – CENTRO MULTIDISCIPLINAR MACAÉ (CAMPUS MACAÉ)

Área: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS/TÉCNICA DIETÉTICA

Requisitos

Graduação: NUTRIÇÃO

Especialização: SEM REQUISITO

PROGRAMA

1. Introdução à Tecnologia de Alimentos: conceito, objetivos, operações unitárias.
2. Introdução à Técnica Dietética: conceito, objetivos, pesos e medidas, seleção, armazenamento, pré-preparo e preparo de alimentos, ficha técnica de preparação.
3. Frutas e Hortaliças: conceito, composição, classificação, fisiologia pós-colheita, aplicação em técnica dietética, processamento tecnológico, controle de qualidade e análises bromatológicas.
4. Cereais e leguminosas: conceito, composição, classificação, aplicação em técnica dietética, processamento tecnológico, controle de qualidade e análises bromatológicas.
5. Açúcares, edulcorantes e mel: conceito, composição, classificação, aplicação em técnica dietética, processamento tecnológico, controle de qualidade e análises bromatológicas.
6. Óleos e gorduras: conceito, composição, classificação, aplicação em técnica dietética, processamento tecnológico, controle de qualidade e análises bromatológicas.
7. Leite e derivados: conceito, composição, classificação, aplicação em técnica dietética, processamento tecnológico, controle de qualidade e análises bromatológicas.
8. Carnes e derivados: conceito, composição, classificação, aplicação em técnica dietética, processamento tecnológico, controle de qualidade e análises bromatológicas.
9. Técnica Dietética aplicada às preparações com modificações de consistência, incluindo caldos, sopas, molhos, dieta branda, dieta pastosa, dieta líquida e dieta enteral.



10. Técnica Dietética aplicada à terapia nutricional, incluindo as seguintes patologias: doenças do aparelho digestivo e glândulas anexas, obesidade, transtornos alimentares, doenças cardiovasculares, diabetes, doenças pulmonares, doenças renais, câncer e AIDS.

Bibliografia sugerida

A.O.A.C – Association of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Editora Washington, d.C., 2005.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed., 1. reimpr - Brasília, Ministério de Saúde, 2014.

Cecchi, H. M. Fundamentos Teóricos e práticos em análise de alimentos. 5. ed. Campinas: Editora UNICAMP, 2013.

Coultrate, T.P. Alimentos: a química de seus componentes. 3. ed. São Paulo: Artmed, 2004.

Damodaram, S.; Parkin, K. L.; Fennema, O. R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

Domene, S. M. A. Técnica dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

Mahan LV, Escott-Stump S. Krause. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Roca, 2013.

Maciel, B.L.L., Freitas, E.P.S., Passos, T.S., 2021. Manual para elaboração de Fichas Técnicas de Preparação e oficinas culinárias [recurso eletrônico]. EDUFRRN, Natal.

Normas Analíticas do Instituto Adolf Lutz. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos, 4ª edição, Ministério da Saúde, 2005.

Ordóñez, J.A. Tecnologia de alimentos de origem animal vol. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Ornellas, L. Técnica Dietética. 8. ed. São Paulo: Atheneu,, 2007.

Pinto-e-Silva, M. E. M.; Yonamine, G. H.; Von Atzingen, M. C. B. C. Técnica Dietética aplicada à dietoterapia. Barueri: Manole, 2015.

Philippi, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 1. ed. São Paulo: Manole, 2003.

Silva, S. M. C. S.; Martinez, S. Cardápio: Guia prático para a elaboração. 3. ed. São Paulo: Roca, 2014.

TACO - Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 4. ed. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011.

Tabela de Composição de Alimentos - IBGE. 5. ed. Rio de Janeiro, 1999.

Van Boekel, S.; Posse, R. Manual de fichas técnicas de preparação. Modificações de consistência e preparações enteras não industrializadas. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.



CRONOGRAMA

Data	Horário	Atividade	Local	Endereço
14/02	09:00	Instalação da banca e sorteio do ponto da prova escrita	Sala virtual	https://meet.google.com/aez-mqrh-pad
	9:40 - 10:40	Tempo para consulta		
	10:40 - 14:40	Prova escrita		
	14:40	Sorteio do ponto da prova didática		
15/02	14:00	Recolhimento do material digital	Sala virtual	https://meet.google.com/aez-mqrh-pad
	14:40	Início da prova didática		

Observações:
O processo será realizado de forma remota na sala virtual do *Google Meet*.
<https://meet.google.com/aez-mqrh-pad>

BANCA EXAMINADORA

Membros	Função	Instituição
Gardênia Márcia Silva Campos Mata	Docente (Membro titular)	UFRJ
Laís Buriti de Barros	Docente (Membro titular)	UFRJ
Ingrid Annes Pereira	Docente (Membro titular)	UFRJ
Priscila Vieira Pontes	Docente (Membro suplente)	UFRJ
Arlene Gaspar	Docente (Membro suplente)	UFRJ

**Observações: endereço eletrônico para contato -
docentescienciadosalimentos@gmail.com**