

Unidade de Ensino Médio e Técnico - CETEC

## Plano de Trabalho Docente - 2019

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 e Saúde		
Habilitação Profissional:	Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética		
Qualificação:	Qualificação Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		
Componente Curricular:	Técnica Dietética II		
Módulo:	2	C. H. Semanal:	5,00
Professor:	MILENA TICIANELI DE OLIVEIRA ;		

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

Atividades: • Dominar legislação técnica. • Delegar funções. • Transmitir segurança. • Buscar soluções especializadas: artigos científicos, órgãos governamentais e instituições de ensino.

Atribuições: • Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição. • Aplicar as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos, de acordo com a legislação sanitária vigente. • Cumprir as normas de segurança do trabalho e de ergonomia. • Aplicar treinamentos e capacitar ma

**II – Competências, Habilidades e Bases Tecnológicas do Componente Curricular**

## Competências

1. Sistematizar o processo de produção de preparações usando os grupos de alimentos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas) 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 à educação nutricional.

## Habilidades

- 1.1. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.
- 1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.
- 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.
- 2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.
- 2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.

## Bases Tecnológicas

1. Estudo dos ovos:
  - 1.1. definição e estrutura;
  - 1.2. classificação comercial;
  - 1.3. características sensoriais;
  - 1.4. técnicas de seleção;
  - 1.5. técnicas e controles no armazenamento;
  - 1.6. técnicas e controles no pré-preparo;
  - 1.7. técnicas e controles no preparo;
  - 1.8. técnicas e controles na distribuição
2. Estudo das gorduras:
  - 2.1. definição e estrutura;
  - 2.2. classificação comercial;
  - 2.3. características sensoriais;
  - 2.4. técnicas de seleção;
  - 2.5. técnicas e controles no armazenamento;
  - 2.6. técnicas e controles no pré-preparo;
  - 2.7. técnicas e controles no preparo;
  - 2.8. técnicas e controles na distribuição;
  - 2.9. indicadores da qualidade do óleo
3. Estudo das carnes:
  - 3.1. definição e estrutura;
  - 3.2. tipos:
    - 3.2.1. bovina, suína, aves, pescados, exóticas e embutidos
  - 3.3. classificação comercial;
  - 3.4. características sensoriais;
  - 3.5. técnicas de seleção;
  - 3.6. técnicas e controles no armazenamento;
  - 3.7. técnicas e controles no pré-preparo;
  - 3.8. técnicas e controles no preparo;
  - 3.9. técnicas e controles na distribuição
4. Estudo dos açúcares:
  - 4.1. definição e estrutura;

- 4.2. tipos e utilização;
- 4.3. classificação comercial;
- 4.4. características sensoriais;
- 4.5. técnicas de seleção;
- 4.6. técnicas e controles no armazenamento;
- 4.7. técnicas e controles no pré-preparo;
- 4.8. técnicas e controles no preparo;
- 4.9. técnicas e controles na distribuição
- 5. Estudo dos infusos e bebidas:
  - 5.1. definição;
  - 5.2. tipos e utilização;
  - 5.3. classificação comercial;
  - 5.4. características sensoriais;
  - 5.5. técnicas de seleção;
  - 5.6. técnicas e controles no armazenamento;
  - 5.7. técnicas e controles no pré-preparo;
  - 5.8. técnicas e controles no preparo;
  - 5.9. técnicas e controles na distribuição
- 6. Estudo das massas:
  - 6.1. definição;
  - 6.2. tipos e utilização;
  - 6.3. classificação comercial;
  - 6.4. características sensoriais;
  - 6.5. técnicas de seleção;
  - 6.6. técnicas e controles no armazenamento;
  - 6.7. técnicas e controles no pré-preparo;
  - 6.8. técnicas e controles no preparo;
  - 6.9. técnicas e controles na distribuição
- 7. Estudo dos caldos e molhos:
  - 7.1. definição;
  - 7.2. tipos e utilização;
  - 7.3. características sensoriais;
  - 7.4. técnicas e controles no armazenamento;
  - 7.5. técnicas e controles no pré-preparo;
  - 7.6. técnicas e controles no preparo;
  - 7.7. técnicas e controles na distribuição
- 8. Estudo das sopas:
  - 8.1. definição;
  - 8.2. tipos e utilização;
  - 8.3. características sensoriais;
  - 8.4. técnicas e controles no armazenamento;
  - 8.5. técnicas e controles no pré-preparo;
  - 8.6. técnicas e controles no preparo;
  - 8.7. técnicas e controles na distribuição.

### III – Procedimento Didático e Cronograma de Desenvolvimento

Habilidades	Bases Tecnológicas	Procedimentos Didáticos	De	Até
<p>1.1. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.;</p> <p>1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.;</p> <p>2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.;</p> <p>2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.;</p> <p>2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p>	<p>1. Estudo dos ovos;; 1.1. definição e estrutura;; 1.2. classificação comercial;; 1.3. características sensoriais;; 1.4. técnicas de seleção;; 1.5. técnicas e controles no armazenamento;; 1.6. técnicas e controles no pré-preparo;; 1.7. técnicas e controles no preparo;; 1.8. técnicas e controles na distribuição;</p> <p>2. Estudo das gorduras;; 2.1. definição e estrutura;; 2.2. classificação comercial;; 2.3. características sensoriais;; 2.4. técnicas de seleção;; 2.5. técnicas e controles no armazenamento;; 2.6. técnicas e controles no pré-preparo;; 2.7. técnicas e controles no preparo;; 2.8. técnicas e controles na distribuição;; 2.9. indicadores da qualidade do óleo;</p> <p>3. Estudo das carnes;; 3.1. definição e estrutura;; 3.2. tipos;; 3.2.1. bovina, suína, aves, pescados, exóticas e embutidos;</p> <p>3.3. classificação comercial;; 3.4. características sensoriais;; 3.5. técnicas de seleção;; 3.6. técnicas e controles no armazenamento;; 3.7. técnicas e controles no pré-preparo;; 3.8. técnicas e controles no preparo;; 3.9. técnicas e controles na distribuição;</p> <p>4. Estudo dos açúcares;; 4.1. definição e estrutura;; 4.2. tipos e utilização;; 4.3. classificação comercial;; 4.4. características sensoriais;; 4.5. técnicas de seleção;; 4.6. técnicas e controles no armazenamento;; 4.7. técnicas e controles no pré-preparo;; 4.8. técnicas e controles no preparo;; 4.9. técnicas e controles na distribuição;</p> <p>5. Estudo dos infusos e bebidas;; 5.1. definição;; 5.2. tipos e utilização;; 5.3. classificação comercial;; 5.4. características sensoriais;; 5.5. técnicas de seleção;; 5.6. técnicas e controles no armazenamento;; 5.7. técnicas e controles no pré-preparo;; 5.8. técnicas e controles no preparo;; 5.9. técnicas e controles na distribuição;</p> <p>6. Estudo das massas;; 6.1. definição;; 6.2. tipos e utilização;; 6.3. classificação comercial;; 6.4. características sensoriais;; 6.5. técnicas de seleção;; 6.6. técnicas e controles no armazenamento;; 6.7. técnicas e controles no preparo;; 6.8. técnicas e controles no preparo;; 6.9. técnicas e controles na distribuição;</p> <p>7. Estudo dos caldos e molhos;; 7.1. definição;; 7.2. tipos e utilização;; 7.3. características sensoriais;; 7.4. técnicas e controles no armazenamento;; 7.5. técnicas e controles no pré-preparo;; 7.6. técnicas e controles no preparo;; 7.7. técnicas e controles na distribuição;</p> <p>8. Estudo das sopas;; 8.1. definição;; 8.2. tipos e utilização;; 8.3. características sensoriais;; 8.4. técnicas e controles no armazenamento;; 8.5. técnicas e controles no pré-preparo;; 8.6. técnicas e controles no preparo;; 8.7. técnicas e controles na distribuição.;</p>	<p>Apresentação: alunos, professores e bases tecnológicas do componente curricular.</p>	06/02/19	06/02/19
<p>1.1. Calcular a quantidade de</p>	<p>1. Estudo dos ovos;; 1.1. definição e estrutura;; 1.2. classificação comercial;; 1.3. características sensoriais;; 1.4. técnicas de seleção;; 1.5. técnicas e controles no</p>	<p>Estudo teórico sobre Ovos.</p>	07/02/19	07/02/19

<p>alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.;</p> <p>1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.;</p> <p>2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.;</p> <p>2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.;</p> <p>2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p>	<p>armazenamento;; 1.6. técnicas e controles no pré-preparo;; 1.7. técnicas e controles no preparo;; 1.8. técnicas e controles na distribuição;</p>		
<p>1.1. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.;</p> <p>1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.;</p> <p>2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.;</p> <p>2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.;</p> <p>2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p>	<p>2. Estudo das gorduras;; 2.1. definição e estrutura;; 2.2. classificação comercial;; 2.3. características sensoriais;; 2.4. técnicas de seleção;; 2.5. técnicas e controles no armazenamento;; 2.6. técnicas e controles no pré-preparo;; 2.7. técnicas e controles no preparo;; 2.8. técnicas e controles na distribuição;; 2.9. indicadores da qualidade do óleo;</p>	<p>Estudo teórico sobre Gorduras.</p>	<p>13/02/19 13/02/19</p>
<p>1.1. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.;</p> <p>1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.;</p> <p>2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.;</p> <p>2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.;</p> <p>2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p>	<p>2. Estudo das gorduras;; 2.1. definição e estrutura;; 2.2. classificação comercial;; 2.3. características sensoriais;; 2.4. técnicas de seleção;; 2.5. técnicas e controles no armazenamento;; 2.6. técnicas e controles no pré-preparo;; 2.7. técnicas e controles no preparo;; 2.8. técnicas e controles na distribuição;; 2.9. indicadores da qualidade do óleo;</p>	<p>Estudo dirigido sobre Ovos e Gorduras.</p>	<p>14/02/19 14/02/19</p>
<p>1.1. Calcular a quantidade de</p>	<p>4. Estudo dos açúcares;; 4.1. definição e estrutura;; 4.2. tipos e utilização;; 4.3. classificação comercial;; 4.4. características sensoriais;; 4.5. técnicas de seleção;;</p>	<p>Estudo teórico sobre Açúcares</p>	<p>20/02/19 20/02/19</p>

<p>alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.; 1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p> <p>1.1. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.; 1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p> <p>1.1. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.; 1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p>	<p>4.6. técnicas e controles no armazenamento;; 4.7. técnicas e controles no pré-preparo;; 4.8. técnicas e controles no preparo;; 4.9. técnicas e controles na distribuição;</p>		
<p>1.1. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.; 1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p> <p>1.1. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.; 1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p>	<p>4. Estudo dos açúcares;; 4.1. definição e estrutura;; 4.2. tipos e utilização;; 4.3. classificação comercial;; 4.4. características sensoriais;; 4.5. técnicas de seleção;; 4.6. técnicas e controles no armazenamento;; 4.7. técnicas e controles no pré-preparo;; 4.8. técnicas e controles no preparo;; 4.9. técnicas e controles na distribuição;</p>	<p>Estudo dirigido sobre Açúcares.</p>	<p>21/02/19 21/02/19</p>
<p>1.1. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.; 1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p> <p>1.1. Calcular a quantidade de</p>	<p>1. Estudo dos ovos;; 1.1. definição e estrutura;; 1.2. classificação comercial;; 1.3. características sensoriais;; 1.4. técnicas de seleção;; 1.5. técnicas e controles no armazenamento;; 1.6. técnicas e controles no pré-preparo;; 1.7. técnicas e controles no preparo;; 1.8. técnicas e controles na distribuição;; 2. Estudo das gorduras;; 2.1. definição e estrutura;; 2.2. classificação comercial;; 2.3. características sensoriais;; 2.4. técnicas de seleção;; 2.5. técnicas e controles no armazenamento;; 2.6. técnicas e controles no pré-preparo;; 2.7. técnicas e controles no preparo;; 2.8. técnicas e controles na distribuição;; 2.9. indicadores da qualidade do óleo;</p>	<p>Estudo experimental sobre Ovos e Gorduras.</p>	<p>27/02/19 27/02/19</p>
<p>1.1. Calcular a quantidade de</p>	<p>1. Estudo dos ovos;; 1.1. definição e estrutura;; 1.2. classificação comercial;; 1.3. características sensoriais;; 1.4. técnicas de seleção;; 1.5. técnicas e controles no</p>	<p>Elaboração de relatório e ficha técnica sobre Ovos e</p>	<p>28/02/19 28/02/19</p>

<p>alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.; 1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p>	<p>armazenamento;; 1.6. técnicas e controles no pré-preparo;; 1.7. técnicas e controles no preparo;; 1.8. técnicas e controles na distribuição; 2. Estudo das gorduras;; 2.1. definição e estrutura;; 2.2. classificação comercial;; 2.3. características sensoriais;; 2.4. técnicas de seleção;; 2.5. técnicas e controles no armazenamento;; 2.6. técnicas e controles no pré-preparo;; 2.7. técnicas e controles no preparo;; 2.8. técnicas e controles na distribuição;; 2.9. indicadores da qualidade do óleo;</p>	<p>Gorduras.</p>
<p>1.1. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.; 1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p>	<p>4. Estudo dos açúcares;; 4.1. definição e estrutura;; 4.2. tipos e utilização;; 4.3. classificação comercial;; 4.4. características sensoriais;; 4.5. técnicas de seleção;; 4.6. técnicas e controles no armazenamento;; 4.7. técnicas e controles no pré-preparo;; 4.8. técnicas e controles no preparo;; 4.9. técnicas e controles na distribuição;</p>	<p>Estudo experimental sobre Açúcares e elaboração de relatório e ficha técnica. 06/03/19 07/03/19</p>
<p>1.1. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.; 1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p>	<p>3. Estudo das carnes;; 3.1. definição e estrutura;; 3.2. tipos;; 3.2.1. bovina, suína, aves, pescados, exóticas e embutidos; 3.3. classificação comercial;; 3.4. características sensoriais;; 3.5. técnicas de seleção;; 3.6. técnicas e controles no armazenamento;; 3.7. técnicas e controles no pré-preparo;; 3.8. técnicas e controles no preparo;; 3.9. técnicas e controles na distribuição;</p>	<p>Estudo teórico sobre Carnes. 13/03/19 21/03/19</p>
<p>1.1. Calcular a quantidade de</p>	<p>3. Estudo das carnes;; 3.1. definição e estrutura;; 3.2. tipos;; 3.2.1. bovina, suína, aves, pescados, exóticas e embutidos; 3.3. classificação comercial;; 3.4.</p>	<p>Estudo experimental sobre carnes e elaboração 27/03/19 04/04/19</p>

<p>alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.; 1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p> <p>1.1. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.; 1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p> <p>1.1. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.; 1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p>	<p>características sensoriais;; 3.5. técnicas de seleção;; 3.6. técnicas e controles no armazenamento;; 3.7. técnicas e controles no pré-preparo;; 3.8. técnicas e controles no preparo;; 3.9. técnicas e controles na distribuição;</p>	<p>de relatório e ficha técnica.</p>	
	<p>1. Estudo dos ovos;; 1.1. definição e estrutura;; 1.2. classificação comercial;; 1.3. características sensoriais;; 1.4. técnicas de seleção;; 1.5. técnicas e controles no armazenamento;; 1.6. técnicas e controles no pré-preparo;; 1.7. técnicas e controles no preparo;; 1.8. técnicas e controles na distribuição; 2. Estudo das gorduras;; 2.1. definição e estrutura;; 2.2. classificação comercial;; 2.3. características sensoriais;; 2.4. técnicas de seleção;; 2.5. técnicas e controles no armazenamento;; 2.6. técnicas e controles no pré-preparo;; 2.7. técnicas e controles no preparo;; 2.8. técnicas e controles na distribuição;; 2.9. indicadores da qualidade do óleo; 3. Estudo das carnes;; 3.1. definição e estrutura;; 3.2. tipos;; 3.2.1. bovina, suína, aves, pescados, exóticas e embutidos; 3.3. classificação comercial;; 3.4. características sensoriais;; 3.5. técnicas de seleção;; 3.6. técnicas e controles no armazenamento;; 3.7. técnicas e controles no pré-preparo;; 3.8. técnicas e controles no preparo;; 3.9. técnicas e controles na distribuição; 4. Estudo dos açúcares;; 4.1. definição e estrutura;; 4.2. tipos e utilização;; 4.3. classificação comercial;; 4.4. características sensoriais;; 4.5. técnicas de seleção;; 4.6. técnicas e controles no armazenamento;; 4.7. técnicas e controles no pré-preparo;; 4.8. técnicas e controles no preparo;; 4.9. técnicas e controles na distribuição;</p>	<p>Avaliação escrita individual para levantamento das lacunas de aprendizagem.</p>	<p>10/04/19 11/04/19</p>
	<p>5. Estudo dos infusos e bebidas;; 5.1. definição;; 5.2. tipos e utilização;; 5.3. classificação comercial;; 5.4. características sensoriais;; 5.5. técnicas de seleção;; 5.6. técnicas e controles no armazenamento;; 5.7. técnicas e controles no pré-preparo;; 5.8. técnicas e controles no preparo;; 5.9. técnicas e controles na distribuição;</p>	<p>Estudo teórico Infusos e Bebidas.</p>	<p>17/04/19 24/04/19</p>
	<p>6. Estudo das massas;; 6.1. definição;; 6.2. tipos e utilização;; 6.3. classificação comercial;; 6.4. características sensoriais;; 6.5. técnicas de seleção;; 6.6. técnicas</p>	<p>Estudo teórico sobre massas e lista de</p>	<p>25/04/19 09/05/19</p>

<p>alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.; 1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p> <p>1.1. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.; 1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p> <p>1.1. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.; 1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p>	<p>e controles no armazenamento;; 6.7. técnicas e controles no pré-preparo;; 6.8. técnicas e controles no preparo;; 6.9. técnicas e controles na distribuição;</p>	<p>exercícios.</p>
<p>1.1. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.; 1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p> <p>1.1. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.; 1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p>	<p>7. Estudo dos caldos e molhos;; 7.1. definição;; 7.2. tipos e utilização;; 7.3. características sensoriais;; 7.4. técnicas e controles no armazenamento;; 7.5. técnicas e controles no pré-preparo;; 7.6. técnicas e controles no preparo;; 7.7. técnicas e controles na distribuição;</p>	<p>Estudo teórico Caldos e Molhos e lista de exercícios. 15/05/19 16/05/19</p>
<p>1.1. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.; 1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p> <p>1.1. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.; 1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p>	<p>6. Estudo das massas;; 6.1. definição;; 6.2. tipos e utilização;; 6.3. classificação comercial;; 6.4. características sensoriais;; 6.5. técnicas de seleção;; 6.6. técnicas e controles no armazenamento;; 6.7. técnicas e controles no pré-preparo;; 6.8. técnicas e controles no preparo;; 6.9. técnicas e controles na distribuição; 7. Estudo dos caldos e molhos;; 7.1. definição;; 7.2. tipos e utilização;; 7.3. características sensoriais;; 7.4. técnicas e controles no armazenamento;; 7.5. técnicas e controles no pré-preparo;; 7.6. técnicas e controles no preparo;; 7.7. técnicas e controles na distribuição;</p>	<p>Estudo experimental sobre Massas, Caldos e Molhos e elaboração de relatório com ficha técnica. 22/05/19 23/05/19</p>
<p>1.1. Calcular a quantidade de</p>	<p>8. Estudo das sopas;; 8.1. definição;; 8.2. tipos e utilização;; 8.3. características sensoriais;; 8.4. técnicas e controles no armazenamento;; 8.5. técnicas e controles</p>	<p>Estudo teórico e experimental sobre Sopas. 29/05/19 12/06/19</p>

<p>alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.; 1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p>	<p>no pré-preparo;; 8.6. técnicas e controles no preparo;; 8.7. técnicas e controles na distribuição.;</p>	<p>Elaboração de relatório com ficha técnica.</p>
<p>1.1. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.; 1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p>	<p>5. Estudo dos infusos e bebidas;; 5.1. definição;; 5.2. tipos e utilização;; 5.3. classificação comercial;; 5.4. características sensoriais;; 5.5. técnicas de seleção;; 5.6. técnicas e controles no armazenamento;; 5.7. técnicas e controles no pré-preparo;; 5.8. técnicas e controles no preparo;; 5.9. técnicas e controles na distribuição; 6. Estudo das massas;; 6.1. definição;; 6.2. tipos e utilização;; 6.3. classificação comercial;; 6.4. características sensoriais;; 6.5. técnicas de seleção;; 6.6. técnicas e controles no armazenamento;; 6.7. técnicas e controles no pré-preparo;; 6.8. técnicas e controles no preparo;; 6.9. técnicas e controles na distribuição; 7. Estudo dos caldos e molhos;; 7.1. definição;; 7.2. tipos e utilização;; 7.3. características sensoriais;; 7.4. técnicas e controles no armazenamento;; 7.5. técnicas e controles no pré-preparo;; 7.6. técnicas e controles no preparo;; 7.7. técnicas e controles na distribuição; 8. Estudo das sopas;; 8.1. definição;; 8.2. tipos e utilização;; 8.3. características sensoriais;; 8.4. técnicas e controles no armazenamento;; 8.5. técnicas e controles no pré-preparo;; 8.6. técnicas e controles no preparo;; 8.7. técnicas e controles na distribuição.;</p>	<p>Avaliação escrita individual para levantamento das lacunas de aprendizagem. 13/06/19 19/06/19</p>
<p>1.1. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.; 1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.; 2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.; 2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.;</p>	<p>1. Estudo dos ovos;; 2. Estudo das gorduras;; 3. Estudo das carnes;; 4. Estudo dos açúcares;; 5. Estudo dos infusos e bebidas;; 6. Estudo das massas;; 7. Estudo dos caldos e molhos;; 8. Estudo das sopas;;</p>	<p>Revisão de conteúdo do semestre. 26/06/19 03/07/19</p>

## 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 (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas) garantindo a qualidade.	Avaliação Escrita ; Relatório ; Lista de Exercícios ; Avaliação Prática ; Trabalho/Pesquisa ;	Atendimento às Normas ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; Execução do Produto ; Interatividade, Cooperação e Colaboração ; Relacionamento de Conceitos ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Organização ;	Aquisição de habilidades e competências propostas pela disciplina.
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 à educação nutricional.	Avaliação Escrita ; Avaliação Prática ; Lista de Exercícios ; Relatório ; Observação Direta ;	Atendimento às Normas ; Coerência/Coesão ; Criatividade na Resolução de Problemas ; Execução do Produto ; Interatividade, Cooperação e Colaboração ; Organização ; Pertinência das Informações ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ;	Aquisição de habilidades e competências propostas pela disciplina.

## 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
<b>Fevereiro</b>	Recepção dos alunos através da sondagem do conhecimento inicial e acompanhamento das ausências dos alunos e comunicação ao coordenador do curso e orientadora educacional.	Levantamento das lacunas de aprendizagem.	Avaliação diagnóstica, correção e devolutiva aos alunos.	Traçar o cronograma do PTD e pesquisar materiais para os procedimentos didáticos.	01 e 02 - Reunião de Planejamento.
<b>Março</b>	01 - Dia da Escola/Família: atividades culturais, esportivas e palestras.	Organização de recuperação contínua dessas lacunas.	Avaliações e listas de exercícios.	Revisão do Plano de Aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	06 - Reunião de Curso 16 - Reunião Pedagógica.
<b>Abril</b>	Reduzir possíveis focos de resistência e conflitos.	Aplicação de atividade a ser desenvolvida pelo aluno com defasagem de aprendizado.	Identificação dos principais conteúdos a serem intensificados na avaliação.	Revisão do Plano de Aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	26 - Conselho de Classe.
<b>Mai</b>	Acompanhamento das ausências dos alunos e comunicação ao coordenador do curso e orientadora educacional.	Acompanhamento efetivo da realização da lacuna de aprendizagem.		Revisão do Plano de Aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	04 - Reunião de Curso. 25 - Reunião Pedagógica.
<b>Junho</b>	Atividades Culturais - Arraiá da Etec.	Acompanhamento efetivo da realização da lacuna de aprendizagem.	Elaborar as avaliações escritas e recuperação contínua.	Revisão do Plano de Aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	
<b>Julho</b>	Realizar acompanhamento eficiente da frequência.	Finalização das atividades.	Semana de avaliações. Avaliação de recuperação e devolutiva aos alunos.	Revisão do Plano de Aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	04 - Conselho de Classe.

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

- \_\_\_\_\_. Nutrição e técnica Dietética. São Paulo: Manole, 2003. 412p.
- \_\_\_\_\_. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. Brasília: ANVISA; FINATEC/NUT-UnB, 2001.133p.
- ALLISON, Mark William. 150 Técnicas para Dominar a Arte Culinária. São Paulo: Marco Zero, 2011
- ARAÚJO, R. M. S. et al. Cardápios com Receitas de Baixo Custo. Viçosa: Editora UFV, 2004.
- ARAÚJO, Wilma M.C. et al. Alquimia dos alimentos. Brasília: Senac, 2009.
- BENDER, A. E. Dicionário de nutrição e tecnologia de alimentos. São Paulo: Editora Roca, 2008.
- BENETTI, Gisele Bizon et al. Manual de Técnicas Dietéticas. São Paulo: Yendis, 2013.
- CAMARGO, Erika Barbosa; BOTELHO, Raquel Braz Assunção. Técnica Dietética: Pré-preparo e Preparo de Alimentos: Manual de Laboratórios. 2ed. São Paulo: Atheneu, 2012
- DOMENE, Semiramis Martins Alvares. Técnica Dietética: Teoria e Aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014
- FRANCO, Guilherme. Tabela de Composição Química dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.
- GUIMARÃES, A.F; GALISA. M.S. Cálculos Nutricionais: Conceitos e aplicações práticas. São Paulo: M.Books do Brasil, 2008.
- JUCENE, Clever. Manual de BPF, POP e Registros em Estabelecimentos Alimentícios. Rio de Janeiro, Rubio, 2011.
- KOVESI, Betty et al. 400g Técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2008.
- Laboratório de Nutrição - Aulas práticas
- ORNELLAS, Lieselotte. Técnica Dietética: seleção e Preparo. 8ª edição: São Paulo: Atheneu, 2010.
- PACHECO, Manuela. Tabela de Composição Química dos Alimentos e Medidas Caseiras. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.
- PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Pirâmide dos Alimentos: Fundamentos básicos da Nutrição. Barueri, São Paulo: Manole, 2008.

TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS. NEPA-UNICAMP. Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2011/2012  
 WRIGHT, J., Treuille, E. Le Cordon Bleu: Todas as Técnicas Culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008.

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

Atividade Extra

Pesquisa sobre as aplicações culinárias em Técnica Dietética sobre Açúcares.

Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares

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

a Recuperação deverá ser imediata à detecção de uma falha para sanar as dificuldades do aluno (a) de forma a não comprometer o andamento do conteúdo.

### Avaliação Escrita Individual

Compreenderá atividades diversas, de acordo com o conteúdo a ser revisto, como: Pesquisa e Apresentação Escrita/Oral; Elaboração de Projetos Técnicos; Avaliação Escrita Individual; Sinopses de Consultas bibliográficas; Portfólios; Entrevistas.

Compreenderá atividades diversas, de acordo com o conteúdo a ser revisto, como: Pesquisa e Apresentação Escrita/Oral; Elaboração de Projetos Técnicos; Avaliação Escrita Individual; Sinopses de Consultas bibliográficas; Portfólios; Entrevistas; Esclarecimento de Dúvidas, a serem desenvolvidas individualmente.

Esclarecimento de Dúvidas, a serem desenvolvidas individualmente ou coletivamente, com a orientação do professor sempre que necessário.

Os alunos observados com baixo rendimento serão focados diante da recuperação contínua do conteúdo, e se necessário, remanejados entre grupos para melhor aproveitamento e envolvimento.

Os alunos que não atingirem as habilidades e competências exigidas pela disciplina, receberão exercícios e atividades de reforço em sala de aula, assim como uma dedicação mais voltada, no que diz respeito às explicações dos pontos a serem melhorados.

Pesquisa e Apresentação Escrita/Oral

Sinopses de Consultas bibliográficas

## IX – Identificação:

Nome do Professor MILENA TICIANELI DE OLIVEIRA ;

Assinatura

Data

12/02/2019

## X – Parecer do Coordenador de Curso:

O PTD está de acordo ao que está estabelecido no Plano de Curso da ETEC Rodrigues de Abreu, em especial no que está definido para o componente curricular.

Nome do Coordenador:

Assinatura:

Data:

18/02/19

Data e ciência do Coordenador Pedagógico

## XI - Replanejamento

Data

Descrição

Imprimir