

**DIRETORIA DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO**  
**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA: RESTRIÇÕES ALIMENTARES</b>	
<b>Código:SPANIF15</b>	
<b>Carga Horária Total: 40h</b>	<b>CH Teórica: 30h CH Prática: 10h</b>
<b>CH - Prática como Componente Curricular do ensino:</b>	
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Pré-requisitos:</b>	SPANIF013
<b>Semestre:</b>	III
<b>Nível:</b>	TÉCNICO
<b>EMENTA</b>	
Bases da Nutrição para o estudo das patologias que requerem restrições alimentares e/ou nutricionais; principais patologias que requerem restrições alimentares e/ou nutricionais e alimentos permitidos; Desenvolvimento de produtos panificáveis com restrições.	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Compreender o processo de Nutrição humana, relacionando-o às patologias que requerem restrições alimentares e/ou nutricionais;</li> <li>● Conhecer as principais patologias que requerem restrições alimentares e/ou nutricionais e os alimentos e/ou nutrientes permitidos;</li> <li>● Aplicar o conhecimento na preparação de produtos alimentícios com restrições.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>UNIDADE I - Bases da Nutrição para o estudo das patologias que requerem restrições alimentares e/ou nutricionais:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● O processo de Nutrição humana e sua relação com as patologias que requerem restrições nutricionais;</li> <li>● Alimentação convencional e não convencional;</li> <li>● Situações e motivações que levam a uma alimentação restrita.</li> </ul> <p><b>UNIDADE II - Principais patologias que requerem restrições nutricionais e alimentos permitidos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Obesidade;</li> <li>● Doenças cardiovasculares;</li> <li>● Dislipidemias;</li> <li>● Hipertensão arterial;</li> <li>● Diabetes mellitus;</li> </ul>	

- Intolerâncias e Alergias alimentares;
- Produção de produto alimentício com restrições nutricionais.

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivo-dialogadas, fazendo-se uso de debates, problematização, estudos de caso, estudo de textos, exercícios, relatórios, resenhas, trabalhos e seminários individuais e/ou em equipe, vídeos e/ou visitas técnicas.

As aulas práticas serão realizadas por meio de atividades como experimentos ilustrativos, descritivos e/ou investigativos, demonstrações práticas, visitas técnicas e/ou pesquisa e apresentações de trabalho, podendo ainda ocorrer a realização de Mostra Científica dos alimentos restritos produzidos.

## **RECURSOS**

- Quadro branco,
- Pincel para quadro branco,
- Computador,
- Projetor de slides,
- Caixa de som,
- Vídeos, filmes e/ou documentários,
- Textos, notícias, casos reais e/ou hipotéticos e/ou artigos científicos,
- Lista de exercícios,
- Insumos de laboratório de panificação.

## **AVALIAÇÃO**

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como testes de conhecimento baseados no conteúdo das aulas ministradas, prova escrita, debates, resolução de exercícios, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios a serem avaliados, como:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo;
- Criatividade e uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

O desempenho dos alunos nas aulas práticas será avaliado mediante a participação, podendo ainda haver a solicitação de elaboração de relatórios e/ou relato de experiência.

## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

EVANGELISTA, J. **Alimentos**: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 1994. 450 p.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1998. 652 p. ISBN 857379075X.

MENDELSON, M. K. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242 p. ISBN 8572415483.

MENDONÇA, S. N. T. G. de. **Nutrição**. Curitiba: Livro Técnico, 2010. 128 p. ISBN 9788563687180.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CÂNDIDO, L. M. B. **Alimentos para fins especiais: dietéticos**. São Paulo: Livraria Varela, 1996. 423 p. ISBN 8585519177.

CATHARINE ROSS, B. C.; ROBERT, J. COUSINS, K. L.; TUCKER, T. R. Z. (editores). **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença (11a edição)**. Manole. E-book. (1680 p.). ISBN 9788520437636. Disponível em: <http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520437636>. Acesso em: 26 Aug. 2020.

LILIAN C. I. **Guia de nutrição: clínica no adulto**. Manole. E-book. (600 p.). ISBN 9788520433294. Disponível em: <http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520433294>. Acesso em: 26 Aug. 2020.

SILVA, M. E. M. P. **Técnica dietética aplicada à dietoterapia**. Manole. E-book. (204 p.). ISBN 9788520437698. Disponível em: <http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520437698>. Acesso em: 26 Aug. 2020.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 276 p. ISBN 8574540927.

**Coordenador do Curso**

**Setor Pedagógico**