



Plano de Curso:	2004/2005	Área:	Saúde	Curso Técnico:	Nutrição e Dietética	C. Horária:	30
Módulo:	Nutrição na Prática	Professor:		Período:	4º	Nº aulas:	40

COMPETÊNCIA	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS	Nº aulas
Preparar, orientar e elaborar diferentes preparações, além de ministrar palestras compatíveis com os temas estudados	- Identificar as diversas maneiras de aproveitar integralmente os alimentos. - Elaborar receitas com alimentos “não convencionais” - Explicar a respeito da utilização da soja como um alimento funcional. - Elaborar preparações a base de soja. - Distinguir os tipos de modificações dietéticas. - Identificar as diversas preparações para fins especiais. - Demonstrar a preparação de dietas enterais. - Descrever os princípios básicos do congelamento. - Elaborar materiais didáticos com fins educativos.	Aproveitamento de alimentos	05
		Estudo da soja	05
		Preparações a base de soja	
		Dietas para condições especiais	15
		Preparações isentas de glúten	
		Molhos para dietas hipossódicas	
		Preparações diet.	
		Preparações hiperproteicas	
		Preparações hipercalóricas	
		Preparações para dietas enterais	05
		Princípios gerais de congelamento	05
		Elaboração de cartazes educativos e folders.	05