

## AULA PRÁTICA DE TÉCNICA DIETÉTICA NO CURSO DE NUTRIÇÃO DO UNIFIA

A Técnica Dietética é fundamental para a formação dos nutricionistas, uma vez que fornece conhecimentos teóricos e práticos que embasam a ação do profissional em todas as áreas de atuação, como alimentação coletiva, prática clínica e avaliação nutricional. A realização de aulas práticas no Laboratório de Técnica Dietética do curso de Nutrição do Centro Universitário Amparense (UNIFIA) permite que os alunos desenvolvam os aspectos práticos do conhecimento teórico da disciplina, algo fundamental para a formação adequada do nutricionista.

No dia 22 de agosto de 2017, os alunos do quarto período de Nutrição do UNIFIA tiveram uma aula prática sobre técnicas de pesagem e medidas de ingredientes, elaboração de receita padrão e Ficha Técnica. Os objetivos desta aula foram permitir aos alunos comparar as medidas caseiras dos ingredientes e seus respectivos pesos e medidas, verificar as diferenças entre manipuladores na utilização de medidas caseiras, desenvolver a habilidade de padronizar receitas e elaborar Fichas Técnicas de preparação, visando manter a qualidade de formulações alimentares.

A padronização do processo de produção de refeições é fundamental para o bom funcionamento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, facilitando o planejamento do trabalho diário e o treinamento de funcionários, eliminando a interferência por dúvidas, evitando desperdícios de alimentos e dispêndio financeiro desnecessário. Além disso, a padronização facilita a execução de tarefas pelos colaboradores sem a necessidade de ordens frequentes, além de propiciar mais segurança no ambiente de trabalho. As fotos abaixo são o registro do desenvolvimento da aula e das preparações realizadas.

