

|                            |                                                                                                   |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nome da Instituição</b> | <b>Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza</b>                                        |
| <b>CNPJ</b>                | 62823257/0001-09                                                                                  |
| <b>Data</b>                | 03-09-2012                                                                                        |
|                            | Plano de curso atualizado de acordo com a matriz curricular homologada para o 1º semestre de 2016 |
| <b>Número do Plano</b>     | <b>203</b>                                                                                        |
| <b>Eixo Tecnológico</b>    | Ambiente e Saúde                                                                                  |

| Plano de Curso para                                                                                 |                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>01. Habilitação</b><br><b>MÓDULO III</b><br><b>Carga Horária</b><br><b>Estágio</b><br><b>TCC</b> | <b>Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA</b><br><br>1200 horas<br>0000 horas<br>0120 horas                           |
| <b>03. Qualificação</b><br><b>MÓDULO I + II</b><br><br><b>Carga Horária</b><br><b>Estágio</b>       | <b>Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</b><br><br>800 horas<br>000 horas |

- ✓ Presidente do Conselho Deliberativo  
**Laura M. J. Laganá**
- ✓ Diretor Superintendente  
**Laura M. J. Laganá**
- ✓ Vice-diretor Superintendente  
**César Silva**
- ✓ Chefe de Gabinete  
**Elenice Belmonte R. de Castro**
- ✓ Coordenador de Ensino Médio e Técnico  
**Almério Melquíades de Araújo**

Equipe Técnica

Coordenação:

**Almério Melquíades de Araújo**

Mestre em Educação

Organização:

**Fernanda Mello Demai**

Diretor de Departamento

Grupo de Formulação e Análises Curriculares

**Rosana Lavorenti Fellet**

Coordenadora do Eixo Tecnológico de Ambiente e Saúde

| Colaboração                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Hebe Mary Varejão</b><br/>Bacharelado em Nutrição<br/>045 – Etec Carlos de Campos (São Paulo)</p> <p><b>Maria Célia de Carvalho e Silva</b><br/>Bacharelado em Nutrição<br/>045 – Etec Carlos de Campos (São Paulo)</p> <p><b>Marta Fujita</b><br/>Bacharelado em Nutrição<br/>013 – Etec Getúlio Vargas (São Paulo)</p> <p><b>Roseli Sanches Hauch</b><br/>Bacharelado em Nutrição<br/>014 – Etec Júlio de Mesquita (Santo André)</p> | <p><b>Carolina Stefani Gava Pinheiro</b><br/>Bacharelado em Nutrição<br/>012 – Etec Professor Camargo Aranha (São Paulo)</p> <p><b>Marcio Prata</b><br/>Assistente Técnico<br/>Ceeteps</p> <p><b>Levy Motoomi Takano</b><br/>Assistente Administrativo<br/>Ceeteps</p> <p><b>Adriano Paulo Sasaki</b><br/>Auxiliar Administrativo<br/>Ceeteps</p> |

## ***SUMÁRIO***

|                                                                                             |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>CAPÍTULO 1</b><br>Justificativa e Objetivos                                              | <b>04</b> |
| <b>CAPÍTULO 2</b><br>Requisitos de Acesso                                                   | <b>07</b> |
| <b>CAPÍTULO 3</b><br>Perfil Profissional de Conclusão                                       | <b>08</b> |
| <b>CAPÍTULO 4</b><br>Organização Curricular                                                 | <b>14</b> |
| <b>CAPÍTULO 5</b><br>Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores | <b>56</b> |
| <b>CAPÍTULO 6</b><br>Critérios de Avaliação da Aprendizagem                                 | <b>57</b> |
| <b>CAPÍTULO 7</b><br>Instalações e Equipamentos                                             | <b>59</b> |
| <b>CAPÍTULO 8</b><br>Pessoal Docente e Técnico                                              | <b>64</b> |
| <b>CAPÍTULO 9</b><br>Certificado e Diploma                                                  | <b>70</b> |
| <b>PARECER TÉCNICO DO ESPECIALISTA</b>                                                      | <b>71</b> |
| <b>PORTARIA DO COORDENADOR, DESIGNANDO COMISSÃO DE SUPERVISORES</b>                         | <b>77</b> |
| <b>APROVAÇÃO DO PLANO DE CURSO</b>                                                          | <b>78</b> |
| <b>PORTARIAS CETEC, APROVANDO O PLANO DE CURSO</b>                                          | <b>79</b> |
| <b>ANEXO I</b><br>Matrizes Curriculares anteriores                                          | <b>81</b> |
| <b>ANEXO</b><br>Matrizes Curriculares atualizadas                                           | <b>83</b> |

## **CAPÍTULO 1**

## **JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS**

### **1.1. Justificativa**

Mesmo dentro de um contexto de turbulências econômicas, políticas e sociais, o Brasil mudou substancialmente nos últimos cinquenta anos, seja por conta de fatores externos, derivados de um mundo globalizado, ou pelo próprio desenvolvimento do país.

Observa-se que os termos de ocupação territorial foram invertidos, já que em meados de 1950 a população era substancialmente rural (66%) e atualmente cerca de 80% da população reside nos grandes centros urbanos.

Devido à globalização e ao aumento do número de mulheres que trabalham fora de casa, observa-se um maior consumo de produtos industrializados e de refeições realizadas fora do lar.

O excesso de peso e a obesidade são considerados problemas de saúde mundial, que têm aumentado principalmente nas áreas urbanas de países com rendas média ou baixa. De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), estima-se que 2,3 bilhões de adultos terão excesso de peso e mais de 700 milhões serão obesos em 2015.

A POF (Pesquisa de Orçamento Familiar) 2002-2003 levantou que o país tinha cerca de 38,6 milhões de pessoas com peso acima do recomendado, o equivalente a 40,6% de sua população adulta. Deste total, 10,5 milhões eram obesos. Na POF 2008-2009, o excesso de peso em homens adultos saltou para 50,1% e ultrapassou, em 2008-2009, o das mulheres, que foi para 48%.

No Brasil, as prevalências do excesso de peso e obesidade em adultos aumentaram desde os estudos conduzidos na década de 1970, sendo que, mesmo em crianças e adolescentes, prevalências mais elevadas têm sido observadas recentemente. Considerando a relação entre obesidade na infância e na idade adulta, é bastante provável que este problema de saúde pública fique ainda mais preocupante nas próximas décadas.

Torna-se imprescindível que profissionais da área da Saúde divulguem informações que promovam a melhoria da qualidade de vida e garantam a segurança alimentar nas Unidades Produtoras de Refeições (UPR), portanto o campo de trabalho do profissional de nutrição se amplia, ganhando projeção, em função da exigência que caracteriza o mercado.

Os principais requisitos apontados pelas empresas para a contratação de pessoal dizem respeito à sólida base de conhecimentos, à flexibilidade para atuar em situações adversas, à capacidade de o profissional agir e adaptar-se para acompanhar as mudanças do mundo moderno. O profissional da saúde, ou seja, o TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, deverá deter a qualificação profissional, tanto na dimensão técnica especializada quanto na dimensão ético-política e de relações interpessoais.

Para formação de profissionais com esse perfil, tendo em vista as exigências e a diversidade do mercado de trabalho, o Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, instituição voltada para a Educação Profissional no Estado de São Paulo propõe a habilitação de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (Referências Bibliográficas [www.afh.bio/digest3.asp](http://www.afh.bio/digest3.asp)).

**Fonte:**

- Ministério do Trabalho e do Emprego. Classificação Brasileira de Ocupações – CBO 2002. Síntese das Ocupações Profissionais.
- Ministério da Educação. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Eixo Tecnológico: Ambiente e Saúde.
- **FILHO**, M. B.; **RISSIN**, A. A Transição Nutricional no Brasil: Tendências Regionais e Temporais. Caderno de Saúde Pública, Rio de Janeiro, 19 (Sup. 1), 2003.
- **TEIXEIRA**, A. D.; **DIAZ**, M. D. M. Obesidade e o Sucesso no Mercado de Trabalho Utilizando a POF 2008-2009. Revista Gestão & Políticas Públicas, Volume I N 2, 2011.

## 1.2. Objetivos

O curso de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA tem como objetivo capacitar o aluno para:

- atuar como agente educativo na promoção e proteção da saúde e na prevenção das doenças por meio de ações educativas ligadas à alimentação humana;
- interpretar e aplicar a legislação referente aos direitos do consumidor/ usuário;
- desenvolver ações que promovam o bem-estar do indivíduo e da coletividade (sadios ou enfermos);
- acompanhar, orientar e treinar os manipuladores de alimentos quanto as atividades de controle de qualidade higiênico-sanitárias em todo processo de produção de refeições e alimentos;
- acompanhar e orientar os procedimentos culinários de preparo de refeições e alimentos;
- coordenar a execução das atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições;
- gerenciar de forma eficiente e racional as UAN (Unidades de Alimentação e Nutrição) e UND (Unidades de Nutrição e Dietética).

## 1.3. Organização do Curso

A necessidade e pertinência da elaboração de currículo adequado às demandas do mercado de trabalho, à formação profissional do aluno e aos princípios contidos na LDB e demais legislações pertinentes, levou o Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, sob a coordenação do Prof. Almério Melquíades de Araújo, Coordenador de Ensino Médio e Técnico, a instituir o “Laboratório de Currículo” com a finalidade de atualizar os Planos de Curso das Habilitações Profissionais oferecidas por esta instituição.

No Laboratório de Currículo foram reunidos profissionais da área, docentes, especialistas, supervisão educacional para estudo do material produzido pela CBO – Classificação Brasileira de Ocupações – e para análise das necessidades do próprio mercado de trabalho, assim como o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Uma sequência de encontros de trabalho previamente planejados possibilitou uma reflexão maior e produziu a construção de um currículo mais afinado com esse mercado.

O Laboratório de Currículo possibilitou, também, a construção de uma metodologia adequada para o desenvolvimento dos processos de ensino aprendizagem e sistema de avaliação que pretendem garantir a construção das competências propostas nos Planos de Curso.

## Fontes de Consulta

|    |        |                                                                                                                                                                                                              |
|----|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | BRASIL | Ministério da Educação. <b><i>Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos</i></b> . Brasília: MEC: 2008. Eixo Tecnológico: “Ambiente e Saúde” (site: <a href="http://www.mec.gov.br/">http://www.mec.gov.br/</a> ) |
| 2. | BRASIL | Ministério do Trabalho e do Emprego – Classificação Brasileira de Ocupações – CBO 2002 – Síntese das ocupações profissionais (site: <a href="http://www.mtecbo.gov.br/">http://www.mtecbo.gov.br/</a> )      |
|    |        | <b>Títulos</b>                                                                                                                                                                                               |
|    |        | 2237-10 – Nutricionista<br>2237-05 – Auxiliar de Nutrição e Dietética                                                                                                                                        |

## **CAPÍTULO 2**

## **REQUISITOS DE ACESSO**

O ingresso ao Curso de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA dar-se-á por meio de processo classificatório para alunos que tenham concluído, no mínimo, a primeira série e estejam matriculados na segunda série do Ensino Médio ou equivalente.

O processo classificatório será divulgado por edital publicado na Imprensa Oficial, com indicação dos requisitos, condições e sistemática do processo e número de vagas oferecidas.

As competências e habilidades exigidas serão aquelas previstas para a primeira série do Ensino Médio, nas quatro áreas do conhecimento:

- Linguagem;
- Ciências da Natureza;
- Ciências Humanas;
- Matemática.

Por razões de ordem didática e/ ou administrativa que justifiquem, poderão ser utilizados procedimentos diversificados para ingresso, sendo os candidatos deles notificados por ocasião de suas inscrições.

O acesso aos demais módulos ocorrerá por avaliação de competências adquiridas no trabalho, por aproveitamento de estudos realizados ou por reclassificação.

## **CAPÍTULO 3**

## **PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO**

### **MÓDULO III – Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

O TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA é o profissional que acompanha e orienta as atividades de controle de qualidade, higiênico-sanitárias e segurança no trabalho, em todo o processo de produção de refeições e alimentos. Acompanha e orienta os procedimentos culinários de preparo de refeições e alimentos. Coordena a execução das atividades de posicionamento, transporte e distribuição de refeições. Pode estruturar e gerenciar serviços de atendimento ao consumidor de indústrias de alimentos e ministrar cursos. Define padrões de procedimentos, elabora Manual de Boas Práticas em UAN e implanta sistemas de qualidade. Realiza, também, a pesagem de pacientes e aplica outras técnicas de mensuração de dados corporais para subsidiar a avaliação nutricional; avalia as dietas de rotina com a prescrição dietética indicada pelo nutricionista. Participa de programas de educação alimentar.

### **MERCADO DE TRABALHO**

- ❖ Restaurantes, hotéis, creches, escolas, supermercados, hospitais, clínicas, asilos, Unidades Básicas de Saúde, indústria de alimentos.

Ao concluir os MÓDULOS I, II e III, o TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA deverá ter construído as seguintes competências gerais que seguem.

- Analisar textos técnicos/ comerciais da área de Nutrição e Dietética, por meio de indicadores linguísticos e de indicadores extralinguísticos.
- Desenvolver textos técnicos aplicados à área de Nutrição e Dietética de acordo com normas e convenções específicas.
- Pesquisar e analisar informações da área de Nutrição e Dietética em diversas fontes convencionais e eletrônicas.
- Definir procedimentos linguísticos que levem à qualidade nas atividades relacionadas com o público consumidor.
- Analisar as normas de Vigilância Sanitária para garantir a segurança alimentar.
- Avaliar os procedimentos higiênico-sanitários em UANs.
- Selecionar os métodos de prevenção de doenças de origem alimentar em UANs.
- Associar a segurança alimentar às técnicas de controle de qualidade.
- Selecionar procedimentos básicos de higienização visando à biossegurança dos manipuladores, à qualidade e à sanidade dos alimentos.
- Sistematizar o processo de produção de refeições garantindo o consumo de alimentos em quantidade e qualidade adequadas.
- Correlacionar as técnicas de pré-preparo, os métodos de cocção e montagem das preparações com o produto final, visando à manutenção da sanidade, à qualidade nutricional e à educação nutricional.
- Compreender os fundamentos da administração, as técnicas de gerenciamento e princípios de recursos humanos.
- Avaliar condições e atos inseguros no ambiente, nas instalações e nos equipamentos das UANs.

- Classificar os tipos de serviços de alimentação.
- Analisar indicadores econômicos, sociais e de saúde para identificar necessidades de educação alimentar.
- Avaliar o estado nutricional do indivíduo ou da coletividade através dos indicadores antropométricos.
- Projetar e executar um programa de orientação alimentar.
- Planejar a elaboração do Manual de Boas Práticas, dentro das normas estabelecidas.
- Implantar e controlar o Sistema de Boas Práticas.
- Avaliar as condições higiênico-sanitárias de UANs.
- Realizar o controle microbiológico de superfícies.
- Relacionar as necessidades nutricionais básicas do ser humano nas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.
- Promover o aleitamento materno exclusivo, orientando quanto aos possíveis obstáculos e esclarecer os direitos da lactante.
- Planejar cardápios conforme as disponibilidades locais de alimentos e hábitos.
- Selecionar o sistema administrativo de um serviço de alimentação.
- Interpretar a legislação pertinente à estrutura física, edificação e instalações de um serviço de alimentação.
- Estabelecer as características da estrutura física das áreas e dimensionar os equipamentos dos setores em serviços de alimentação obedecendo à legislação vigente.
- Organizar o serviço de alimentação de acordo com número de funcionários.
- Elaborar rotinas e organizar o trabalho de cada setor da UAN.
- Selecionar procedimentos básicos de higienização visando à biossegurança dos manipuladores, à qualidade e à sanidade dos alimentos.
- Sistematizar o processo de produção de refeições garantindo o consumo de alimentos em quantidade e qualidade adequadas.
- Analisar dados e informações obtidas de pesquisas empíricas e bibliográficas.
- Propor soluções parametrizadas por viabilidade técnica e econômica aos problemas identificados no âmbito da área profissional.

### **ATRIBUIÇÕES/ RESPONSABILIDADES**

- ◆ Informar-se, comunicar-se e representar ideias utilizando textos e tecnologias de diferentes naturezas.
- ◆ Observar criticamente e questionar processos naturais, socioculturais e tecnológicos.
- ◆ Ter noção básica de como se desenvolvem as sociedades e as relações sociais.
- ◆ Identificar necessidades nutricionais de populações sadias.
- ◆ Avaliar a qualidade e as características sensoriais de alimentos e acompanhar procedimentos culinários de preparações.
- ◆ Identificar as doenças transmitidas por alimentos e sua prevenção.

- ◆ Efetuar o planejamento, organização e supervisionar serviços de alimentação e nutrição.
- ◆ Realizar inquérito alimentar, identificando as necessidades nutricionais, acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais e realizar planos de orientação nutricional.
- ◆ 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 manipuladores de alimentos sobre Boas Práticas de Manipulação e procedimentos operacionais.

## **ÁREA DE ATIVIDADES**

### **A – PRESTAR ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL ÀS COLETIVIDADES (SADIOS)**

- Planejar e acompanhar as orientações nutricionais dos diferentes planos dietéticos.
- Desenvolver e aplicar campanhas educativas.

### **B – PLANEJAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

- Reavaliar o planejamento.
- Prestar consultoria e assessoria em estabelecimentos comerciais produtores de alimentos.

### **C – ADMINISTRAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) E UNIDADES DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (UND)**

- Definir procedimentos para seleção e compra.
- Selecionar fornecedores.
- Executar procedimentos técnico-administrativos (emitir relatórios técnicos de desempenho, planejar e controlar o desempenho financeiro).

### **D – EFETUAR CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO**

- Acompanhar e controlar as medidas higiênico-sanitárias aplicadas nas UNDs.

### **E – EXERCER ATIVIDADES DE TREINAMENTO E DESENVOLVIMENTO**

- Definir procedimentos para solucionar problemas de exercício profissional.
- Organizar a aplicação dos procedimentos éticos na profissão.
- Ministrar palestras técnicas.
- Aplicar treinamentos em UNDs.

### **F – DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS**

- Demonstrar liderança.
- Participar de entidades de classe.
- Especializar-se.
- Adotar postura ética.
- Promover a biossegurança.

### **G – COMUNICAR-SE**

- Fornecer informações sobre nutrição e alimentação à mídia.
- Liderar equipe de trabalho.
- Transmitir instruções à equipe.
- Relacionar-se com superiores, clientes, patrocinadores e fornecedores.

## **PERFIS PROFISSIONAIS DAS QUALIFICAÇÕES**

### **MÓDULO I – SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA**

#### **ATRIBUIÇÕES/ RESPONSABILIDADES**

- ◆ Informar-se, comunicar-se e representar ideias utilizando textos e tecnologias de diferentes naturezas.
- ◆ Observar criticamente e questionar processos naturais, socioculturais e tecnológicos.
- ◆ Ter noção básica de como se desenvolvem as sociedades e as relações sociais.
- ◆ Identificar necessidades nutricionais de populações sadias.
- ◆ Avaliar a qualidade e as características sensoriais de alimentos e acompanhar procedimentos culinários de preparações.
- ◆ Identificar as doenças transmitidas por alimentos e sua prevenção.

#### **ÁREA DE ATIVIDADES**

##### **A – PRESTAR ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL ÀS COLETIVIDADES (SADIOS)**

- Identificar necessidades nutricionais da população sadia.
- Contribuir com a promoção da saúde auxiliando na orientação nutricional.
- Relacionar a alimentação com a saúde e qualidade de vida.
- Relacionar nutrientes e fontes alimentares.

##### **B – PLANEJAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, ADMINISTRAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) E UNIDADES DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (UND)**

- Conhecer as normas de ergonomia.
- Interpretar as normas regulamentadoras e fatores de risco para a saúde e segurança no trabalho.

##### **C – ADMINISTRAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) E UNIDADES DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (UND) EFETUAR CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO**

- Calcular índices de aproveitamento dos alimentos e preparações.
- Elaborar receituário padrão.
- Analisar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.
- Identificar e reconhecer a importância da utilização de EPIs.
- Transmitir instruções à equipe.
- Identificar a importância e utilizar as normas de ergonomia.
- Degustar as preparações para análise sensorial.

##### **D – EFETUAR CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO**

- Reconhecer os micro-organismos patogênicos causadores de toxinfecções alimentares mais comuns.
- Controlar higiene de pessoal, equipamentos, utensílios, alimentos e ambiente.
- Controlar a saúde ocupacional dos funcionários.
- Realizar o controle de qualidade no processo produtivo: controle de temperatura e coleta de amostras.
- Orientar e aplicar os métodos preventivos de DTAS (Doenças Transmitidas por Alimentos).

## **E – EXERCER ATIVIDADES DE TREINAMENTO E DESENVOLVIMENTO**

- Controlar procedimentos para realização de higiene pessoal e para manipulação dos alimentos, realizando treinamento em serviço.
- Definir coletivamente regras de conduta de forma a prevenir conflitos interpessoais no trabalho.
- Colaborar com a empresa em programas de desenvolvimento social.
- Preservar a imagem da organização.
- Reconhecer a importância do trabalho voluntário na formação profissional e ética do cidadão.

## **F – DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS COMUNICAR-SE**

- Analisar as regras e regulamentos organizacionais pertinentes à função de Técnico em Nutrição.
- Analisar direitos humanos, direitos dos povos, direitos internacionais.
- Trabalhar em equipe.
- Buscar soluções.
- Desenvolver visão crítica.

## **G – COMUNICAR-SE**

- Preparar material educativo.
- Registrar informações.
- Redigir relatórios.
- Ministrando treinamentos de higiene e segurança no trabalho.

## **MÓDULO II – Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

O ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO é o profissional que organiza e administra serviços de alimentação e nutrição; diagnostica e controla as condições higiênico-sanitárias, atendendo as normas legais; planeja, supervisiona e implanta sistemas de Boas Práticas em Unidades de Alimentação; identifica, controla e orienta quanto às necessidades nutricionais de populações sadias; planeja e desenvolve programas de educação para a saúde alimentar de populações sadias.

## **ATRIBUIÇÕES/ RESPONSABILIDADES**

- ◆ Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição.
- ◆ Realizar inquérito alimentar, identificando as necessidades nutricionais, acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais e realizar planos de orientação nutricional.
- ◆ 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 manipuladores de alimentos sobre Boas Práticas de Manipulação e procedimentos operacionais.

## **ÁREA DE ATIVIDADES**

### **A – PRESTAR ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL A COLETIVIDADES SADIAS**

- Realizar inquérito alimentar.
- Calcular gasto energético.
- Identificar necessidades nutricionais da população sadia nas diferentes fases da vida.

- Estabelecer plano de cuidados nutricionais.
- Conferir adesão à orientação dietético-nutricional.
- Orientar familiares e/ ou responsáveis quanto aos cuidados nutricionais de indivíduos saudáveis.

## **B – PLANEJAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

- Interpretar a legislação e identificar as características pertinentes à estrutura física, edificação e instalações de um serviço de alimentação.
- Elaborar manuais técnico-administrativos.
- Analisar fluxogramas operacionais e propor alternativas para a racionalização do serviço.
- Definir a estrutura do cardápio de acordo com as normas do PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador).

## **C – ADMINISTRAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) E UNIDADES DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (UND)**

- Reconhecer as características de cada tipo de unidade de alimentação e seus processos produtivos.
- Planejar cardápios em UAN.
- Calcular calorias das preparações.
- Selecionar gêneros perecíveis, não perecíveis, equipamentos e utensílios.
- Supervisionar recepção de gêneros e controlar sua qualidade.
- Treinar e capacitar os manipuladores de alimentos a aplicar os POPS (Procedimentos Operacionais Padrão) e MBP (Manual de Boas Práticas).
- Supervisionar pessoal operacional com relação às normas de segurança e de boas práticas.
- Definir normas de trabalho.
- Definir rotinas operacionais.

## **D – EFETUAR CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO**

- Identificar perigos e pontos críticos de controle (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC) em UAN.
- Solicitar análise microbiológica dos alimentos e instalações.
- Efetuar controles de saúde dos funcionários.
- Supervisionar e propor medidas corretivas dos processos de higienização.

## **E – EXERCER ATIVIDADES DE TREINAMENTO E DESENVOLVIMENTO, COMUNICAR-SE**

- Desenvolver programas de orientação alimentar.
- Aplicar treinamento viabilizando a execução dos MBP e POPS.

## **F – DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS**

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

## **G – COMUNICAR-SE**

- Elaborar manuais de boas práticas.
- Ministrando palestras técnicas.

## **CAPÍTULO 4**

## **ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

### **4.1. Estrutura Modular**

O currículo foi organizado de acordo com a Lei Federal 9394/96, alterada pela Lei Federal 11741/2008, Indicação CEE 08/2000, Indicação CEE 108/2011, Deliberação CEE 105/2011, Resolução CNE/CEB 06/2012 e Parecer CNE/CEB 11/2012 e Resolução CNE/CEB 04/2012, assim como as competências profissionais que foram identificadas pelo Ceeteps, com a participação da comunidade escolar.

A organização curricular da Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA está organizada de acordo com o Eixo Tecnológico de “Ambiente e Saúde” e estruturada em módulos articulados, com terminalidade correspondente à qualificação profissional de nível técnico identificada no mercado de trabalho.

Os módulos são organizações de conhecimentos e saberes provenientes de distintos campos disciplinares e, por meio de atividades formativas, integram a formação teórica à formação prática, em função das capacidades profissionais que se propõem desenvolver.

Os módulos, assim constituídos, representam importante instrumento de flexibilização e abertura do currículo para o itinerário profissional, pois que, adaptando-se às distintas realidades regionais, permitem a inovação permanente e mantêm a unidade e a equivalência dos processos formativos.

A estrutura curricular que resulta dos diferentes módulos estabelece as condições básicas para a organização dos tipos de itinerários formativos que, articulados, conduzem à obtenção de certificações profissionais.

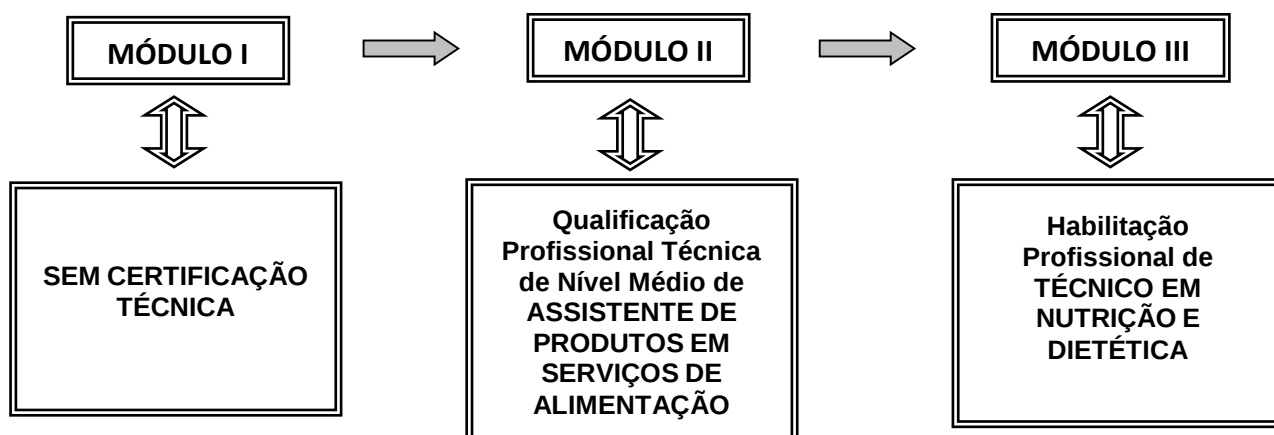
### **4.2. Itinerário Formativo**

O curso de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA é composto por três módulos.

O MÓDULO I não oferece terminalidade e será destinado à construção de um conjunto de competências que subsidiarão o desenvolvimento de competências mais complexas, previstas para os módulos subsequentes.

O aluno que cursar os MÓDULOS I e II concluirá a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.

Ao completar os MÓDULOS I, II e III, o aluno receberá o Diploma de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, desde que tenha concluído, também, o Ensino Médio.



#### 4.3. Proposta de Carga Horária por Componente Curricular

##### MÓDULO I – SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

| Componentes Curriculares                                  | Carga Horária |               |                      |                            |            |             |                |                      |
|-----------------------------------------------------------|---------------|---------------|----------------------|----------------------------|------------|-------------|----------------|----------------------|
|                                                           | Horas-aula    |               |                      |                            |            |             | Total em Horas | Total em Horas – 2,5 |
|                                                           | Teórica       | Teórica – 2,5 | Prática Profissional | Prática Profissional – 2,5 | Total      | Total – 2,5 |                |                      |
| I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana                   | 100           | 100           | 00                   | 00                         | 100        | 100         | 80             | 80                   |
| I.2 – Técnica Dietética I                                 | 00            | 00            | 120                  | 100                        | 120        | 100         | 96             | 80                   |
| I.3 – Higiene dos Alimentos                               | 00            | 00            | 120                  | 100                        | 120        | 100         | 96             | 80                   |
| I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação | 80            | 100           | 00                   | 00                         | 80         | 100         | 64             | 80                   |
| I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia                    | 40            | 50            | 00                   | 00                         | 40         | 50          | 32             | 40                   |
| I.6 – Ética e Cidadania Organizacional                    | 40            | 50            | 00                   | 00                         | 40         | 50          | 32             | 40                   |
| <b>Total</b>                                              | <b>260</b>    | <b>300</b>    | <b>240</b>           | <b>200</b>                 | <b>500</b> | <b>500</b>  | <b>400</b>     | <b>400</b>           |

**MÓDULO II – Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

| <b>Componentes Curriculares</b>                                                            | <b>Carga Horária</b> |                      |                             |                                   |              |                    |                       |                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|-----------------------------|-----------------------------------|--------------|--------------------|-----------------------|-----------------------------|
|                                                                                            | <b>Horas-aula</b>    |                      |                             |                                   |              |                    | <b>Total em Horas</b> | <b>Total em Horas – 2,5</b> |
|                                                                                            | <b>Teórica</b>       | <b>Teórica – 2,5</b> | <b>Prática Profissional</b> | <b>Prática Profissional – 2,5</b> | <b>Total</b> | <b>Total – 2,5</b> |                       |                             |
| <b>II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública</b>                                        | 100                  | 100                  | 00                          | 00                                | 100          | 100                | 80                    | 80                          |
| <b>II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições</b>                            | 60                   | 50                   | 00                          | 00                                | 60           | 50                 | 48                    | 40                          |
| <b>II.3 – Planejamento Alimentar</b>                                                       | 00                   | 00                   | 100                         | 100                               | 100          | 100                | 80                    | 80                          |
| <b>II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação</b>                               | 00                   | 00                   | 100                         | 100                               | 100          | 100                | 80                    | 80                          |
| <b>II.5 – Técnica Dietética II</b>                                                         | 00                   | 00                   | 100                         | 100                               | 100          | 100                | 80                    | 80                          |
| <b>II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética</b> | 40                   | 50                   | 00                          | 00                                | 40           | 50                 | 32                    | 40                          |
| <b>Total</b>                                                                               | <b>200</b>           | <b>200</b>           | <b>300</b>                  | <b>300</b>                        | <b>500</b>   | <b>500</b>         | <b>400</b>            | <b>400</b>                  |

### MÓDULO III – Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

| Componentes Curriculares                                                                | Carga Horária |               |                      |                            |            |             |                |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|----------------------|----------------------------|------------|-------------|----------------|----------------------|
|                                                                                         | Horas-aula    |               |                      |                            |            |             | Total em Horas | Total em Horas – 2,5 |
|                                                                                         | Teórica       | Teórica – 2,5 | Prática Profissional | Prática Profissional – 2,5 | Total      | Total – 2,5 |                |                      |
| III.1 – Técnica Dietética III                                                           | 00            | 00            | 120                  | 100                        | 120        | 100         | 96             | 80                   |
| III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar                                    | 40            | 50            | 120                  | 100                        | 160        | 150         | 128            | 120                  |
| III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação                                   | 40            | 50            | 00                   | 00                         | 40         | 50          | 32             | 40                   |
| III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional                                | 40            | 50            | 00                   | 00                         | 40         | 50          | 32             | 40                   |
| III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação                                  | 40            | 50            | 00                   | 00                         | 40         | 50          | 32             | 40                   |
| III.6 – Inglês Instrumental                                                             | 40            | 50            | 00                   | 00                         | 40         | 50          | 32             | 40                   |
| III.7 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética | 00            | 00            | 60                   | 50                         | 60         | 50          | 48             | 40                   |
| <b>Total</b>                                                                            | <b>200</b>    | <b>250</b>    | <b>300</b>           | <b>250</b>                 | <b>500</b> | <b>500</b>  | <b>400</b>     | <b>400</b>           |

#### 4.4. Competências, Habilidades e Bases Tecnológicas por Componente Curricular

##### MÓDULO I – SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

| I.1 – DIAGNÓSTICO DA ALIMENTAÇÃO HUMANA                                                                                                            |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--|
| Função: Educação para Saúde                                                                                                                        |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                |  |
| COMPETÊNCIAS                                                                                                                                       |     | HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    | BASES TECNOLÓGICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                |  |
| 1. Relacionar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.                                                   |     | 1.1. Nomear os órgãos e glândulas anexas que fazem parte do Sistema Digestório.<br>1.2. Identificar a fisiologia da digestão.<br>1.3. Separar os alimentos nos grupos de acordo com o guia alimentar brasileiro.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    | 1. Digestão dos alimentos: <ul style="list-style-type: none"><li>anatomia e fisiologia do sistema digestório</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                        |                |  |
| 2. Relacionar a alimentação equilibrada com a manutenção da saúde, o bem-estar e a disposição para o trabalho.                                     |     | 2.1. Identificar os alimentos que compõem uma alimentação equilibrada, considerando a biodisponibilidade dos nutrientes.<br>2.2. Identificar as consequências da alimentação inadequada e corrigir os erros alimentares de cardápios.<br>2.3. Classificar os alimentos conforme a função de seus nutrientes.<br>2.4. Selecionar os alimentos que devem compor a alimentação diária do homem, utilizando os guias alimentares vigentes.<br>2.5. Citar os distúrbios nutricionais e os efeitos que provocam no funcionamento do organismo humano.<br>2.6. Relacionar prebióticos e probióticos, visando à saúde do corpo humano. |    | 2. Guias alimentares: <ul style="list-style-type: none"><li>histórico e pirâmide dos alimentos – brasileira e internacional</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                         |                |  |
| 3. Analisar os princípios que devem nortear a alimentação humana, tendo como base a Ciência da Nutrição e as disponibilidades locais de alimentos. |     | 3. Informar condutas para prevenção de distúrbios alimentares.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    | 3. Classificação dos alimentos segundo suas funções: <ul style="list-style-type: none"><li>grupos de alimentos</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                      |                |  |
|                                                                                                                                                    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    | 4. Princípios da alimentação equilibrada: <ul style="list-style-type: none"><li>natureza, composição e funções dos alimentos e fontes de nutrientes</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                 |                |  |
|                                                                                                                                                    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    | 5. Conceitos gerais em Nutrição e Dietética: <ul style="list-style-type: none"><li>alimento, nutriente, dietética, alimentação, nutrição, metabolismo</li></ul>                                                                                                                                                                                                                               |                |  |
|                                                                                                                                                    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    | 6. Definição, estrutura e propriedades químicas, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, recomendações, doenças causadas por carência e excesso dos seguintes nutrientes: <ul style="list-style-type: none"><li>macronutrientes;</li><li>micronutrientes:<ul style="list-style-type: none"><li>vitaminas lipossolúveis, hidrossolúveis e minerais</li></ul></li></ul> |                |  |
|                                                                                                                                                    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    | 7. Alimentos probióticos e prebióticos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                |  |
| Carga Horária (horas-aula)                                                                                                                         |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                |  |
| Teórica                                                                                                                                            | 100 | Prática                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 00 | Total                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 100 Horas-aula |  |
| Teórica (2,5)                                                                                                                                      | 100 | Prática (2,5)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 00 | Total (2,5)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 100 Horas-aula |  |
|                                                                                                                                                    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                |  |

## I.2 – TÉCNICA DIETÉTICA I

### Função: Biossegurança nas Ações de Saúde

| COMPETÊNCIAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | BASES TECNOLÓGICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Sistematizar o processo de produção de preparações usando os grupos de alimentos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leite e derivados) garantindo a qualidade.</p> <p>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 a educação nutricional</p> | <p>1.1. Listar as técnicas corretas de pesos e medidas de diferentes alimentos.</p> <p>1.2. Registrar em ficha técnica própria, os dados de preparações para um Serviço de Alimentação.</p> <p>1.3. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizadas mediante o uso de indicadores.</p> <p>1.4. 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 (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leite e derivados), qualidade e características sensoriais.</p> <p>2.2. Listar os termos técnicos culinários mais utilizados na gastronomia.</p> <p>2.3. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.</p> <p>2.4. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.</p> | <p>1. Definição e objetivos da técnica dietética</p> <p>2. Pesos e medidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>conceitos e técnicas</li> </ul> <p>3. Conceito e emprego dos índices para alimentos perecíveis e não perecíveis:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Índice de Parte Comestível (IPC), Índice de Cocção (ICC) e Quantidade Adquirida (QA), per capita e porção</li> </ul> <p>4. Modelo de ficha técnica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>nome da preparação, ingredientes, modo de preparo, medidas caseiras, peso bruto, peso líquido, fator de correção, cálculo nutricional, equipamentos e utensílios necessários, porção, rendimento</li> </ul> <p>5. Termos técnicos culinários para cortes e preparações</p> <p>6. Conceitos básicos sobre métodos de cocção e suas interferências sobre as características dos alimentos</p> <p>7. Estudo das hortaliças e frutas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>definição e estrutura;</li> <li>classificação comercial;</li> <li>safrá;</li> <li>características sensoriais;</li> <li>técnicas de seleção;</li> <li>técnicas e controles no armazenamento;</li> <li>técnicas e controles no pré-preparo;</li> <li>técnicas e controles no preparo;</li> <li>técnicas e controles na distribuição</li> </ul> <p>8. Estudo dos cereais:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>definição e estrutura;</li> <li>classificação comercial;</li> <li>características sensoriais;</li> <li>técnicas de seleção;</li> </ul> |

|                            |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |             |                |                        |
|----------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------|----------------|------------------------|
|                            |    | <ul style="list-style-type: none"><li>técnicas e controles no armazenamento;</li><li>técnicas e controles no pré-preparo;</li><li>técnicas e controles no preparo;</li><li>técnicas e controles na distribuição</li></ul> <p>9. Estudo das leguminosas:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>definição e estrutura;</li><li>classificação comercial;</li><li>características sensoriais;</li><li>técnicas de seleção;</li><li>técnicas e controles no armazenamento;</li><li>técnicas e controles no pré-preparo;</li><li>técnicas e controles no preparo;</li><li>técnicas e controles na distribuição</li></ul> <p>10. Estudo dos condimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>definição e estrutura;</li><li>classificação comercial;</li><li>características sensoriais;</li><li>técnicas de seleção;</li><li>técnicas e controles no armazenamento;</li><li>técnicas e controles no pré-preparo;</li><li>técnicas e controles no preparo;</li><li>técnicas e controles na distribuição</li></ul> <p>11. Estudo dos leites e derivados:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>definição;</li><li>classificação comercial;</li><li>características sensoriais;</li><li>técnicas de seleção;</li><li>técnicas e controles no armazenamento;</li><li>técnicas e controles no pré-preparo;</li><li>técnicas e controles no preparo;</li><li>técnicas e controles na distribuição</li></ul> |     |             |                |                        |
| Carga Horária (Horas-aula) |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |             |                |                        |
| Teórica                    | 00 | Prática                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 120 | Total       | 120 Horas-aula | Prática em Laboratório |
| Teórica (2,5)              | 00 | Prática (2,5)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 100 | Total (2,5) | 100 Horas-aula |                        |

### I.3 – HIGIENE DOS ALIMENTOS

#### Função: Proteção e Prevenção

| COMPETÊNCIAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | BASES TECNOLÓGICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Analisar as normas de Vigilância Sanitária para garantir a segurança alimentar.</p> <p>2. Avaliar os procedimentos higiênico-sanitários em UANs.</p> <p>3. Selecionar os métodos de prevenção de doenças de origem alimentar em UANs.</p> <p>4. Associar a segurança alimentar às técnicas de controle de qualidade.</p> | <p>1.1. Aplicar a legislação sanitária para serviços de alimentação.</p> <p>1.2. Indicar a legislação vigente no município de atuação.</p> <p>1.3. Indicar as medidas de saneamento para abastecimento de água, destino dos resíduos, lixo, controle de insetos e roedores em UANs.</p> <p>2.1. Executar a técnica correta de higienização de mãos, dos alimentos, dos equipamentos, utensílios e ambiente.</p> <p>2.2. Indicar produtos e diluição adequada para a desinfecção de ambientes, equipamentos e utensílios.</p> <p>3.1. Classificar os tipos de micro-organismos e suas fontes de contaminação.</p> <p>3.2. Identificar os micro-organismos e suas vias de transmissão.</p> <p>3.3. Listar as principais doenças transmissíveis por alimentos – DTAs.</p> <p>3.4. Citar as DTAs e os agentes de contaminação.</p> <p>3.5. Selecionar os métodos preventivos de DTAs.</p> <p>3.6. Listar as características dos principais micro-organismos patogênicos causadores de toxinfecções alimentares mais comuns.</p> <p>4.1. Medir as temperaturas em etapas da cadeia produtiva.</p> <p>4.2. Coletar amostras de alimentos aplicando a técnica.</p> | <p>1. Microbiologia aplicada à alimentação e nutrição:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>tipos de micro-organismos;</li> <li>fontes alimentares de contaminação;</li> <li>micro-organismos patogênicos</li> </ul> <p>2. Microbiologia aplicada à alimentação e nutrição:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>tipos de micro-organismos;</li> <li>fontes alimentares de contaminação;</li> <li>micro-organismos patogênicos</li> </ul> <p>3. Fatores que interferem no metabolismo dos micro-organismos</p> <p>4. Doenças de origem alimentar (DTAs e intoxicações naturais):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vias de transmissão dos micro-organismos ao alimento;</li> <li>agentes de DTAs (fonte, contaminação, alimentos, quadro clínico, características);</li> <li>toxínose, infecção, toxinfecção, intoxicação química</li> </ul> <p>5. Métodos preventivos de DTAs:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>as cinco chaves para inocuidade de alimentos da OMS: <ul style="list-style-type: none"> <li>técnica de adequação de cardápio e segurança alimentar;</li> <li>temperatura (refrigeração, manipulação, cocção e distribuição);</li> <li>tempo (armazenamento, manipulação no pré-preparo e preparo final, distribuição);</li> <li>técnicas de uso de termômetros;</li> <li>técnicas de retirada de amostras</li> </ul> </li> </ul> <p>6. Saneamento básico:</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• abastecimento de água, limpeza da caixa d'água, destino dos resíduos, detritos, controle de insetos e roedores, lixo;</li> <li>• biossegurança:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>○ legislação de controle sanitário para alimentos (órgãos reguladores e legislação);</li> <li>○ técnicas corretas para higiene pessoal e lavagem das mãos;</li> <li>○ técnicas corretas para higiene de ambiente, equipamentos e utensílios;</li> <li>○ conceitos básicos de higiene (limpeza e desinfecção teórico/prático)</li> </ul> </li> </ul> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Carga Horária (Horas-aula)**

|                      |    |                      |     |                    |                       |                               |
|----------------------|----|----------------------|-----|--------------------|-----------------------|-------------------------------|
| <b>Teórica</b>       | 00 | <b>Prática</b>       | 120 | <b>Total</b>       | <b>120 Horas-aula</b> | <b>Prática em Laboratório</b> |
| <b>Teórica (2,5)</b> | 00 | <b>Prática (2,5)</b> | 100 | <b>Total (2,5)</b> | <b>100 Horas-aula</b> |                               |

## I.4 – ADMINISTRAÇÃO E SEGURANÇA NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

### Função: Gestão em Saúde

| COMPETÊNCIAS                                                                                                                                                                                                       | HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | BASES TECNOLÓGICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Compreender os fundamentos da administração e as técnicas de gerenciamento.</p> <p>2. Avaliar condições e atos inseguros no ambiente, nas instalações e nos equipamentos das UANs e cozinhas domésticas.</p> | <p>1.1. Analisar rotinas e protocolos de trabalho, utilizando os fundamentos da administração e os sistemas de qualidade total.</p> <p>1.2. Relacionar dados para análises posteriores.</p> <p>1.3. Selecionar os instrumentos administrativos para a gestão das UANs.</p> <p>2.1. Treinar a equipe para os primeiros socorros em caso de acidentes colaborando com a CIPA.</p> <p>2.2. Identificar a legislação e normas de segurança e os elementos básicos de prevenção de acidentes e proteção à saúde no trabalho, pertinentes aos serviços de alimentação e de nutrição.</p> <p>2.3. Aplicar princípios ergonômicos na realização do trabalho, conforme a legislação, a fim de prevenir doenças profissionais e acidentes.</p> <p>2.4. Conferir as condições de saúde dos colaboradores da UAN, fazendo os encaminhamentos médicos de emergência, sempre que necessário.</p> <p>2.5. Orientar e acompanhar a utilização de EPIs.</p> <p>2.6. Identificar e utilizar a linguagem de sinais utilizados em saúde e segurança no trabalho.</p> <p>2.7. Utilizar e operar equipamentos de trabalho dentro dos princípios de segurança.</p> | <p>1. Evolução dos sistemas de administração:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>do Taylorismo aos Sistemas Administrativos para Qualidade total</li> </ul> <p>2. Funções da Administração:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>planejar, organizar</li> </ul> <p>3. UANs:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>definição, objetivos e finalidades</li> </ul> <p>4. Instrumentos administrativos usados na UAN:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>organograma básico e fluxograma</li> </ul> <p>5. Sistemas de Qualidade Total para Serviço de Alimentação:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>pirâmide da qualidade (5S, família ISSO, outros sistemas específicos para área)</li> </ul> <p>6. Análise de fluxos em cozinhas domésticas com identificação de pontos críticos</p> <p>7. Saúde e Segurança no Trabalho (SST):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>princípios gerais, normas regulamentadoras e fatores de risco</li> </ul> <p>8. Códigos e símbolos específicos de SST</p> <p>9. Comissão Interna de Segurança do Trabalho (CIPA):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>regulação e atividades</li> </ul> <p>10. Causas dos acidentes do trabalho em UANs</p> <p>11. Ergonomia no trabalho</p> <p>12. Formas de prevenção de acidentes do trabalho</p> <p>13. EPI:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>tipo, uso, legislação pertinente</li> </ul> |

|                            |     |               |    |                                                                                                     |                |
|----------------------------|-----|---------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|                            |     |               |    | 14. Rotinas de exames clínicos e laboratoriais para controle de saúde do pessoal operacional da UAN |                |
|                            |     |               |    | 15. Primeiros socorros                                                                              |                |
| Carga Horária (Horas-aula) |     |               |    |                                                                                                     |                |
| Teórica                    | 80  | Prática       | 00 | Total                                                                                               | 80 Horas-aula  |
| Teórica (2,5)              | 100 | Prática (2,5) | 00 | Total (2,5)                                                                                         | 100 Horas-aula |

## I.5 – LINGUAGEM, TRABALHO E TECNOLOGIA

### Função: Montagem de Argumentos e Elaboração de Textos

| COMPETÊNCIAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | BASES TECNOLÓGICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Analisar textos técnicos/comerciais da área de Nutrição e Dietética, por meio de indicadores linguísticos e de indicadores extralinguísticos.</p> <p>2. Desenvolver textos técnicos aplicados à área de Nutrição e Dietética, de acordo com normas e convenções específicas.</p> <p>3. Pesquisar e analisar informações da área de Nutrição e Dietética em diversas fontes convencionais e eletrônicas.</p> <p>4. Definir procedimentos linguísticos que levem à qualidade nas atividades relacionadas com o público consumidor.</p> | <p>1. Utilizar recursos linguísticos de coerência e de coesão, visando atingir objetivos da comunicação comercial relativos à área de Nutrição e Dietética.</p> <p>2.1. Utilizar instrumentos da leitura e da redação técnica, direcionadas à área de Nutrição e Dietética.</p> <p>2.2. Identificar e aplicar elementos de coerência e de coesão em artigos e em documentação técnico-administrativa relacionados à área de Nutrição e Dietética.</p> <p>2.3. Aplicar modelos de correspondência comercial aplicados à área de Nutrição e Dietética.</p> <p>3.1. Selecionar e utilizar fontes de pesquisa convencionais e eletrônicas.</p> <p>3.2. Aplicar conhecimentos e regras linguísticas na execução de pesquisas específicas da área de Nutrição e Dietética.</p> <p>4.1. Comunicar-se com diferentes públicos.</p> <p>4.2. Utilizar critérios que possibilitem o exercício da criatividade e constante atualização da área.</p> <p>4.3. Utilizar a língua portuguesa como linguagem geradora de significações, que permita produzir textos a partir de diferentes ideias, relações e necessidades profissionais.</p> | <p>1. Estudos de textos técnicos/comerciais aplicados à área de Nutrição e Dietética, através de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• indicadores linguísticos:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>○ vocabulário;</li> <li>○ morfologia;</li> <li>○ sintaxe;</li> <li>○ semântica;</li> <li>○ grafia;</li> <li>○ pontuação;</li> <li>○ acentuação, etc</li> </ul> </li> <li>• indicadores extralinguísticos:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>○ efeito de sentido e contextos socioculturais;</li> <li>○ modelos preestabelecidos de produção de texto</li> </ul> </li> </ul> <p>2. Conceitos de coerência e de coesão aplicadas à análise e à produção de textos técnicos específicos da área de Nutrição e Dietética:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ofícios;</li> <li>• memorandos;</li> <li>• comunicados;</li> <li>• cartas;</li> <li>• avisos;</li> <li>• declarações;</li> <li>• recibos;</li> <li>• carta-currículo;</li> <li>• <i>curriculum vitae</i>;</li> <li>• relatório técnico;</li> <li>• contrato;</li> <li>• memorial descritivo;</li> <li>• memorial de critérios;</li> <li>• técnicas de redação</li> </ul> <p>3. Parâmetros de níveis de formalidade e de adequação de textos a diversas circunstâncias de comunicação</p> <p>4. Princípios de terminologia aplicados à área de Nutrição e Dietética:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• glossário com nomes e origens dos termos utilizados pela área de Nutrição e Dietética;</li> <li>• apresentação de trabalhos de pesquisas;</li> </ul> |

|                            |    |               |    |                                                                                                                                       |               |  |
|----------------------------|----|---------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--|
|                            |    |               |    | <ul style="list-style-type: none"><li>orientações e normas linguísticas para a elaboração do trabalho de conclusão de curso</li></ul> |               |  |
| Carga Horária (Horas-aula) |    |               |    |                                                                                                                                       |               |  |
| Teórica                    | 40 | Prática       | 00 | Total                                                                                                                                 | 40 Horas-aula |  |
| Teórica (2,5)              | 50 | Prática (2,5) | 00 | Total (2,5)                                                                                                                           | 50 Horas-aula |  |

## I.6 – ÉTICA E CIDADANIA ORGANIZACIONAL

### Função: Planejamento Ético e Organizacional

| COMPETÊNCIAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | BASES TECNOLÓGICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Analisar o Código de Defesa do Consumidor, a legislação trabalhista, do trabalho voluntário, regras e regulamentos organizacionais. (ética na utilização dos códigos de defesa, direitos..., legislação e voluntariado).</p> <p>2. Avaliar procedimentos adequados a fim de promover a imagem organizacional. (ética das relações institucionais, compreender a instituição, estar de acordo com a imagem institucional “vestir a camisa”).</p> <p>3. Pesquisar as técnicas e métodos de trabalho em equipe, valorizando a cooperação, a iniciativa, ética e autonomia no desempenho pessoal e organizacional. (ética das relações do trabalho em equipe, relacionamento e comunicação).</p> <p>4. Analisar a importância da responsabilidade social e sustentabilidade na formação profissional e ética do cidadão. (ética no desenvolvimento da responsabilidade social, sustentabilidade e cidadania na área de atuação).</p> | <p>1.1. Aplicar a legislação trabalhista e o Código de Defesa do Consumidor nas relações empregador/ empregado e consumidor/ fornecedor.</p> <p>1.2. Atuar respeitando os limites estabelecidos pelas leis e códigos de ética profissional.</p> <p>1.3. Aplicar legislação, incentivar e participar de programas de trabalho voluntário.</p> <p>2.1. Promover a imagem da organização.</p> <p>2.2. Executar criticamente os procedimentos organizacionais.</p> <p>2.3. Propagar a imagem da instituição, percebendo ameaças e oportunidades que possam afetá-la e os procedimentos de controle adequados a cada situação.</p> <p>3.1. Utilizar técnicas de relações profissionais no atendimento ao cliente, fornecedor, parceiro, empregador e concorrente.</p> <p>3.2. Conduzir e/ ou coordenar equipes de trabalho.</p> <p>3.3. Valorizar e encorajar as manifestações de diversidades cultural e social.</p> <p>3.4. Respeitar as diferenças locais, culturais e sociais.</p> <p>4.1. Identificar e respeitar os direitos humanos.</p> <p>4.2. Desenvolver projetos (de responsabilidade social e/ ou sustentabilidade na área).</p> <p>4.3. Aplicar procedimentos (de responsabilidade social e/ ou sustentabilidade na área) corretos para descartes de resíduos.</p> <p>4.4. Utilizar metodologia (de responsabilidade social e/ ou sustentabilidade na área).</p> | <p>1. Conceito do código de Defesa do Consumidor</p> <p>2. Os Direitos dos pacientes</p> <p>3. Fundamentos de legislação trabalhista e legislação para o Autônomo</p> <p>4. Normas e comportamento referentes aos regulamentos organizacionais (cozinha e salão)</p> <p>5. Imagem pessoal e institucional</p> <p>6. Definições de trabalhos voluntários:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lei Federal 9.608/98 e 10.748/10);</li> <li>Lei Estadual nº 10.335/99;</li> <li>Deliberação Ceeteps nº 01/2004</li> </ul> <p>7. Definições e técnicas de trabalho em equipe, chefia e autonomia; atribuições e responsabilidades</p> <p>8. Código de ética nas empresas de alimentação (ABRASEL)</p> <p>9. Cidadania em hospitalidade e lazer, relações pessoais e do trabalho</p> <p>10. Fundamentos da ética profissional aplicados ao curso do Técnico em Nutrição e Dietética:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>princípio na construção de estruturas econômicas e organizações sociais</li> </ul> <p>11. Declaração Universal dos Direitos Humanos, Convenções e Direitos Humanos no Brasil</p> <p>12. Estatuto da Criança e do Adolescente</p> <p>13. Estatuto do Idoso</p> <p>14. Diversidade cultural:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>cultura;</li> </ul> |

|                            |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |             |               |
|----------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------|---------------|
|                            |    | <ul style="list-style-type: none"><li>• grupo étnico;</li><li>• religião;</li><li>• vestimenta;</li><li>• alimentação</li></ul> <p>15. Diversidade social:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• homofobia;</li><li>• <i>bullying</i>;</li><li>• drogas lícitas;</li><li>• drogas ilícitas;</li><li>• inclusão social</li></ul> <p>16. Procedimentos ecologicamente corretos para o descarte de resíduos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• óleos e gorduras;</li><li>• plásticos;</li><li>• vidros;</li><li>• papéis;</li><li>• metais;</li><li>• orgânicos</li></ul> <p>17. Programas de coleta seletiva, reciclagem e reaproveitamento de alimentos</p> <p>18. Programas de uso consciente de bebidas</p> <p>19. Programas de alimentação saudável</p> |    |             |               |
| Carga Horária (Horas-aula) |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |             |               |
| Teórica                    | 40 | Prática                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 00 | Total       | 40 Horas-aula |
| Teórica (2,5)              | 50 | Prática (2,5)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 00 | Total (2,5) | 50 Horas-aula |

## MÓDULO II – Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

| II.1 – EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM SAÚDE PÚBLICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Função: Educação para Saúde                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| COMPETÊNCIAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | BASES TECNOLÓGICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <p>1. Analisar indicadores econômicos, sociais e de saúde para identificar necessidades de educação alimentar.</p> <p>2. Avaliar o estado nutricional do indivíduo ou da coletividade por meio de indicadores antropométricos.</p> <p>3. Desenvolver programas de educação alimentar para indivíduos e grupos situados em todas as faixas etárias utilizando linguagem clara e adequada ao público-alvo focando a alimentação saudável e a redução do desperdício.</p> | <p>1.1. Detectar as necessidades e prioridades de intervenção nutricional junto à comunidade.</p> <p>1.2. Aplicar questionários e formulários previamente estabelecidos.</p> <p>1.3. Coletar e tabular os dados estatísticos relacionados ao atendimento em alimentação e nutrição.</p> <p>1.4. Aplicar os diversos inquéritos alimentares à população.</p> <p>2.1. Coletar e analisar os indicadores antropométricos do estado nutricional para cada faixa de idade.</p> <p>2.2. Medir a estatura/comprimento seguindo as técnicas específicas: crianças, adolescentes, adultos, idosos e gestantes.</p> <p>2.3. Realizar medida das circunferências, cintura, quadril e abdominal em adultos.</p> <p>2.4. Realizar a medida das pregas cutâneas e circunferência do braço em adultos e adolescentes através das técnicas padronizadas.</p> <p>2.5. Calcular o Índice de Massa Corporal (IMC) e classificar segundo as indicações para a faixa etária, sexo e estado fisiológico.</p> <p>2.6. Classificar o estado nutricional através das curvas de crescimento e desenvolvimento referenciadas pela OMS 2007.</p> <p>3.1. Executar programas de orientação alimentar.</p> <p>3.2. Selecionar a melhor técnica de comunicação disponível de acordo com o perfil da clientela.</p> <p>3.3. Interagir com o indivíduo e a comunidade para a construção ou reconstrução de condutas alimentares desejáveis.</p> | <p>1. Epidemiologia e controle da alimentação e nutrição por meio dos índices econômicos, sociais, indicadores de saúde (morbidade e mortalidade)</p> <p>2. Principais carências nutricionais e distúrbios do peso (desnutrição, sobrepeso e obesidade) relacionados à saúde pública</p> <p>3. Pesquisa e aplicação da POF 2008 – 2009 (Pesquisa de Orçamentos Familiares)</p> <p>4. Pesquisa de programas governamentais nas esferas federais, estaduais e municipais</p> <p>5. Coleta e análise de dados referentes à nutrição mediante aplicação de formulários e questionários;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aplicação dos inquéritos alimentares – avaliação dietética qualitativa e quantitativa:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>○ inquérito recordatório de 24 horas;</li> <li>○ inquérito da frequência no consumo de alimentos;</li> <li>○ registro alimentar;</li> <li>○ dia alimentar habitual</li> </ul> </li> </ul> <p>6. Avaliação antropométrica (peso e estatura/ comprimento):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• avaliação da composição corporal</li> </ul> <p>7. Cálculo do Índice de Massa Corporal e tabelas de classificação segundo faixa etária e estado fisiológico</p> <p>8. Gráficos de crescimento e desenvolvimento (peso, altura, IMC) de crianças e adolescentes de acordo com o sexo e dentro das referências da OMS 2007</p> |

|                            |     |                                                                                                                                                                                       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                |
|----------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|                            |     | 3.4. Medir os resultados obtidos e correlacioná-los com os esperados.<br>3.5. Elaborar relatórios.<br>3.6. Indicar os Programas Governamentais existentes para a população destacada. |    | 9. Programa educativo em nutrição para crianças e adultos: <ul style="list-style-type: none"><li>• comunicação individual e em grupo:<ul style="list-style-type: none"><li>○ palestra, teatro, música, oficinas</li></ul></li><li>• processo ensino-aprendizagem:<ul style="list-style-type: none"><li>○ relação educador (técnico) X educando (cliente, paciente)</li></ul></li><li>• plano de atividades;</li><li>• pesquisa e levantamento de referências em diferentes meios;</li><li>• avaliação do programa</li></ul><br>10. Consumo doméstico de alimentos e combate ao desperdício |                |
| Carga Horária (Horas-aula) |     |                                                                                                                                                                                       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                |
| Teórica                    | 100 | Prática                                                                                                                                                                               | 00 | Total                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 100 Horas-aula |
| Teórica (2,5)              | 100 | Prática (2,5)                                                                                                                                                                         | 00 | Total (2,5)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 100 Horas-aula |

| II.2 – BOAS PRÁTICAS EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES                                                                                                                                                                                                                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--|
| Função: Proteção e Prevenção                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |  |
| COMPETÊNCIAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    | HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    | BASES TECNOLÓGICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |               |  |
| 1. Planejar a elaboração do Manual de Boas Práticas, dentro das normas estabelecidas.<br><br>2. Implantar e controlar o Sistema de Boas Práticas.<br><br>3. Avaliar as condições higiênico-sanitárias de UAN.<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>4. Monitorar e executar o controle microbiológico de superfícies. |    | 1. Elaborar o Manual de Boas Práticas.<br><br>2. Orientar e supervisionar o emprego das Boas Práticas.<br><br>3.1. Elaborar relatório de avaliação de condições higiênico-sanitárias conforme legislação.<br>3.2. Aplicar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.<br>3.3. Elaborar manual de procedimentos para higienização de alimentos.<br><br>4. Executar o esfregaço e o plaqueamento para análises microbiológicas de superfícies. |    | 1. Boas práticas em manipulação de alimentos<br><br>2. Elaboração do Manual de Boas Práticas para alimentos<br><br>3. Vigilância sanitária em UANs<br><br>4. Técnicas de controle da higienização: <ul style="list-style-type: none"> <li>• luminescência;</li> <li>• contagem de partículas;</li> <li>• técnicas de esfregaço e cultivo:               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ swab de superfícies, coleta de amostras e análise por plaqueamento</li> </ul> </li> </ul> |               |  |
| Carga Horária (Horas-aula)                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |  |
| Teórica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 60 | Prática                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 00 | Total                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 60 Horas-aula |  |
| Teórica (2,5)                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 50 | Prática (2,5)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 00 | Total (2,5)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 50 Horas-aula |  |

## II.3 – PLANEJAMENTO ALIMENTAR

### Função: Educação para Saúde

| COMPETÊNCIAS                                                                                                                  | HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | BASES TECNOLÓGICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Relacionar as necessidades nutricionais básicas do ser humano nas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.      | 1.1. Identificar as necessidades de nutrientes, segundo Guias Alimentares, nas diversas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.<br>1.2. Orientar grupos de indivíduos para a alimentação equilibrada.<br>1.3. Realizar entrevista, aplicar questionários e preencher formulários com o objetivo de levantar dados socioeconômicos e de hábitos.<br>1.4. Interagir com o indivíduo e a comunidade para a construção ou reconstrução de condutas alimentares desejáveis. | 1. Leis da Alimentação segundo Escudero:<br>• conceitos básicos<br>2. Caloria (kCal/ kJ):<br>• conceitos básicos<br>3. Cálculo de necessidades nutricionais do adulto sadio:<br>• Gasto Energético Basal (GEB);<br>• Necessidades Energéticas Totais (NET/ VET/ EER)<br>4. Distribuição do VET (NET/ EER) nas refeições diárias e adequação de macronutrientes                                                                                                                                                    |
| 2. Promover o aleitamento materno exclusivo, orientando quanto aos possíveis obstáculos e esclarecer os direitos da lactante. | 2.1. Listar as vantagens do aleitamento materno para o lactante, nutriz e para a sociedade.<br>2.2. Informar conduta adequada para evitar os obstáculos ao aleitamento (ingurgitamento, mastite, fissuras).<br>2.3. Informar os direitos da lactante conforme legislação.                                                                                                                                                                                                          | 5. Avaliação qualitativa/ quantitativa de cardápio com cálculo de NDpCal% ( <i>Net Dietary Protein Calory</i> )<br>6. Regras para elaboração de cardápios<br>7. Elaboração de cardápios com distribuição de macro nutrientes e balanceamento                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 3. Planejar e analisar cardápios conforme as disponibilidades locais de alimentos e hábitos.                                  | 3.1. Identificar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.<br>3.2. Elaborar cardápios balanceados para indivíduos e coletividades sadias.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 8. Desenvolvimento humano:<br>• características da idade e fase fisiológica<br>9. Necessidades nutricionais (micro e macronutrientes) e características da alimentação:<br>• gestante (fatores de risco e gestação na adolescência);<br>• lactente (alimentação complementar, fórmulas lácteas, desinfecção de mamadeiras);<br>• nutriz<br>10. Aleitamento materno:<br>• manejo, vantagens ao aleitamento natural, obstáculos ao aleitamento, legislação, direitos da mulher, medidas de incentivo ao aleitamento |

|                            |    |               |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                |                        |
|----------------------------|----|---------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------|
|                            |    |               |     | <div>11. Necessidades nutricionais (micro e macronutrientes) segundo os guias alimentares vigentes e cálculo de necessidades nutricionais do:<ul style="list-style-type: none"><li>• pré-escolar;</li><li>• escolar;</li><li>• adolescente;</li><li>• adulto;</li><li>• terceira idade;</li><li>• esportista</li></ul></div> <div>12. Elaboração de cardápios com distribuição de nutrientes e balanceamento utilizando:<ul style="list-style-type: none"><li>• planilhas impressas;</li><li>• planilhas eletrônicas;</li><li>• <i>softwares</i> específicos</li></ul></div> |                |                        |
| Carga Horária (Horas-aula) |    |               |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                |                        |
| Teórica                    | 00 | Prática       | 100 | Total                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 100 Horas-aula | Prática em Laboratório |
| Teórica (2,5)              | 00 | Prática (2,5) | 100 | Total (2,5)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 100 Horas-aula |                        |

## II.4 – ESTRUTURA E ROTINAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

### Função: Organização do Processo de Trabalho em UAN

| COMPETÊNCIAS                                                                                                                                                                                                                                                                            | HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | BASES TECNOLÓGICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Selecionar o sistema administrativo de um serviço de alimentação.</p> <p>2. Interpretar a legislação pertinente à estrutura física, edificação e instalações de um serviço de alimentação.</p> <p>3. Organizar o trabalho elaborando rotinas e roteiros de cada setor da UAN.</p> | <p>1.1. Identificar o sistema administrativo empregado em um Serviço de Alimentação.</p> <p>1.2. Apresentar o processo produtivo em cada tipo de serviço de alimentação: industrial, hospitalar, restaurante comercial, hotel, lactário, merenda escolar, <i>catering</i> e cesta básica.</p> <p>1.3. Efetuar registros, relatórios, gráficos, planilhas e controlar as atividades desenvolvidas em cada tipo de serviço de alimentação.</p> <p>1.4. Utilizar os diferentes instrumentos administrativos.</p> <p>2.1. Utilizar as medidas de adequação de espaço físico, de equipamentos e de condições ergonômicas.</p> <p>2.2. Aplicar as normas da legislação vigente para cada setor do serviço de alimentação.</p> <p>2.3. Indicar os critérios de seleção de materiais para construção e/ ou reforma de instalações para Serviço de Alimentação.</p> <p>2.4. Efetuar e analisar croqui com a representação dos setores.</p> <p>2.5. Demarcar os fluxos de pessoas e produtos em UAN.</p> <p>2.6. Selecionar equipamentos para a UAN.</p> <p>3.1. Enumerar atividades que serão de responsabilidade de cada membro da equipe de trabalho.</p> <p>3.2. Definir o fluxo de processo, setores operacionais e área física necessária para um serviço de alimentação coletiva.</p> <p>3.3. Fazer o recebimento e a estocagem de mercadorias, conforme normas técnicas, administrativas e legais específicas.</p> <p>3.4. Utilizar os materiais com vistas à economia e eliminação de desperdícios.</p> | <p>1. Características específicas de cada tipo de serviço de alimentação:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• indústria, restaurante comercial, hotel, hospital, lactário, casa de repouso, merenda escolar, cesta básica</li> </ul> <p>2. Diferentes sistemas de administração de UAN:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• autogestão, terceirização, refeição transportada e <i>catering</i></li> </ul> <p>3. Gestão em creches e escolas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• caracterização;</li> <li>• legislação específica;</li> <li>• área e pessoal</li> </ul> <p>4. Gestão em lactários e banco de leite humano:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• caracterização;</li> <li>• legislação específica;</li> <li>• área e pessoal;</li> <li>• procedimentos e critérios recomendados</li> </ul> <p>5. Atuação do Técnico em Nutrição e Dietética nos diferentes tipos de serviços de alimentação</p> <p>6. Códigos sanitários e legislação complementar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• adequação física e funcional da UAN</li> </ul> <p>7. Esquemas técnicos de montagem e funcionamento de equipamentos específicos para UAN</p> <p>8. Padrões básicos para a implantação de uma UAN</p> <p>9. Planejamento de UAN</p> <p>10. Croquis e leiautes de instalações de UAN</p> <p>11. Dimensionamento básico de equipamentos para UAN:</p> |

|                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |             |                |                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------|----------------|------------------------|
| 4. Formular as normas de elaboração, porcionamento e per capita de cardápios, segundo o Programa de Alimentação do Trabalhador. | 4.1. Elaborar cardápios dentro dos critérios estabelecidos pelo PAT, observando as normas de equilíbrio nutricional, adequabilidade, harmonia e quantidade.<br>4.2. Apresentar cardápios com custo compatível com a disponibilidade financeira da instituição.<br>4.3. Selecionar cardápios para os diversos tipos de serviços.<br>4.4. Indicar o per capita e porcionamento dos alimentos componentes do cardápio. | <ul style="list-style-type: none"><li>• seleção, características, finalidade e manutenção</li></ul><br>12. Estrutura física e edificação das áreas e setores em Serviços de Alimentação<br><br>13. Tecnologias diferenciadas aplicadas às diferentes etapas do processo de produção de refeições em larga escala<br><br>14. Rotinas dos diversos setores da UAN: <ul style="list-style-type: none"><li>• recepção, pré-lavagem, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, distribuição, refeitório, higienização de utensílios e equipamentos, copas de apoio, descarte de resíduos e sobras</li></ul><br>15. Elaboração de fluxograma<br><br>16. Características dos cardápios para cada tipo de serviço e clientela específica<br><br>17. Tabelas de quantidades per capita<br><br>18. Tabela de safra de alimentos<br><br>19. Planejamento de cardápios |     |             |                |                        |
|                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |             |                |                        |
| Carga Horária (Horas-aula)                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |             |                |                        |
| Teórica                                                                                                                         | 00                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Prática                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 100 | Total       | 100 Horas-aula | Prática em Laboratório |
| Teórica (2,5)                                                                                                                   | 00                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Prática (2,5)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 100 | Total (2,5) | 100 Horas-aula |                        |

## II.5 – TÉCNICA DIETÉTICA II

### Função: Biossegurança nas Ações da Saúde

| COMPETÊNCIAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BASES TECNOLÓGICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>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.</p> <p>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.</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>1. Estudo dos ovos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• definição e estrutura;</li> <li>• classificação comercial;</li> <li>• características sensoriais;</li> <li>• técnicas de seleção;</li> <li>• técnicas e controles no armazenamento;</li> <li>• técnicas e controles no pré-preparo;</li> <li>• técnicas e controles no preparo;</li> <li>• técnicas e controles na distribuição</li> </ul> <p>2. Estudo das gorduras:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• definição e estrutura;</li> <li>• classificação comercial;</li> <li>• características sensoriais;</li> <li>• técnicas de seleção;</li> <li>• técnicas e controles no armazenamento;</li> <li>• técnicas e controles no pré-preparo;</li> <li>• técnicas e controles no preparo;</li> <li>• técnicas e controles na distribuição;</li> <li>• indicadores da qualidade do óleo</li> </ul> <p>3. Estudo das carnes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• definição e estrutura;</li> <li>• tipos:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>○ bovina, suína, aves, pescados, exóticas e embutidos</li> </ul> </li> <li>• classificação comercial;</li> <li>• características sensoriais;</li> <li>• técnicas de seleção;</li> <li>• técnicas e controles no armazenamento;</li> <li>• técnicas e controles no pré-preparo;</li> <li>• técnicas e controles no preparo;</li> <li>• técnicas e controles na distribuição</li> </ul> <p>4. Estudo dos açúcares:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• definição e estrutura;</li> <li>• tipos e utilização;</li> <li>• classificação comercial;</li> </ul> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• características sensoriais;</li> <li>• técnicas de seleção;</li> <li>• técnicas e controles no armazenamento;</li> <li>• técnicas e controles no pré-preparo;</li> <li>• técnicas e controles no preparo;</li> <li>• técnicas e controles na distribuição</li> </ul> <p>5. Estudo dos infusos e bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• definição;</li> <li>• tipos e utilização;</li> <li>• classificação comercial;</li> <li>• características sensoriais;</li> <li>• técnicas de seleção;</li> <li>• técnicas e controles no armazenamento;</li> <li>• técnicas e controles no pré-preparo;</li> <li>• técnicas e controles no preparo;</li> <li>• técnicas e controles na distribuição</li> </ul> <p>6. Estudo das massas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• definição;</li> <li>• tipos e utilização;</li> <li>• classificação comercial;</li> <li>• características sensoriais;</li> <li>• técnicas de seleção;</li> <li>• técnicas e controles no armazenamento;</li> <li>• técnicas e controles no pré-preparo;</li> <li>• técnicas e controles no preparo;</li> <li>• técnicas e controles na distribuição</li> </ul> <p>7. Estudo dos caldos e molhos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• definição;</li> <li>• tipos e utilização;</li> <li>• características sensoriais;</li> <li>• técnicas e controles no armazenamento;</li> <li>• técnicas e controles no pré-preparo;</li> <li>• técnicas e controles no preparo;</li> <li>• técnicas e controles na distribuição</li> </ul> <p>8. Estudo das sopas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• definição;</li> <li>• tipos e utilização;</li> <li>• características sensoriais;</li> <li>• técnicas e controles no armazenamento;</li> </ul> |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                            |    |               |     |                                                                                                                                                                            |                |                        |
|----------------------------|----|---------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------|
|                            |    |               |     | <ul style="list-style-type: none"><li>técnicas e controles no pré-preparo;</li><li>técnicas e controles no preparo;</li><li>técnicas e controles na distribuição</li></ul> |                |                        |
| Carga Horária (Horas-aula) |    |               |     |                                                                                                                                                                            |                |                        |
| Teórica                    | 00 | Prática       | 100 | Total                                                                                                                                                                      | 100 Horas-aula | Prática em Laboratório |
| Teórica (2,5)              | 00 | Prática (2,5) | 100 | Total (2,5)                                                                                                                                                                | 100 Horas-aula |                        |

## II.6 – PLANEJAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

### Função: Estudo e Planejamento

| COMPETÊNCIAS                                                                                                                      | HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | BASES TECNOLÓGICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Analisar dados e informações obtidas de pesquisas empíricas e bibliográficas.                                                  | 1.1. Identificar demandas e situações-problema no âmbito da área profissional.<br>1.2. Identificar fontes de pesquisa sobre o objeto em estudo.<br>1.3. Elaborar instrumentos de pesquisa para desenvolvimento de projetos.<br>1.4. Constituir amostras para pesquisas técnicas e científicas, de forma criteriosa e explicitada.<br>1.5. Aplicar instrumentos de pesquisa de campo. | 1. Estudo do cenário da área profissional: <ul style="list-style-type: none"> <li>• características do setor:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ macro e microrregiões</li> </ul> </li> <li>• avanços tecnológicos;</li> <li>• ciclo de vida do setor;</li> <li>• demandas e tendências futuras da área profissional;</li> <li>• identificação de lacunas (demandas não atendidas plenamente) e de situações-problema do setor</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 2. Propor soluções parametrizadas por viabilidade técnica e econômica aos problemas identificados no âmbito da área profissional. | 2.1. Consultar Legislação, Normas e Regulamentos relativos ao projeto.<br>2.2. Registrar as etapas do trabalho.<br>2.3. Organizar os dados obtidos na forma de textos, planilhas, gráficos e esquemas.                                                                                                                                                                               | 2. Identificação e definição de temas para o TCC: <ul style="list-style-type: none"> <li>• análise das propostas de temas segundo os critérios:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ pertinência;</li> <li>○ relevância;</li> <li>○ viabilidade</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3. Definição do cronograma de trabalho                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4. Técnicas de pesquisa: <ul style="list-style-type: none"> <li>• documentação indireta:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ pesquisa documental;</li> <li>○ pesquisa bibliográfica</li> </ul> </li> <li>• técnicas de fichamento de obras técnicas e científicas;</li> <li>• documentação direta:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ pesquisa de campo;</li> <li>○ pesquisa de laboratório;</li> <li>○ observação;</li> <li>○ entrevista;</li> <li>○ questionário</li> </ul> </li> <li>• técnicas de estruturação de instrumentos de pesquisa de campo:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ questionários;</li> <li>○ entrevistas;</li> <li>○ formulários etc</li> </ul> </li> </ul> |
|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 5. Problemática                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                            |    |               |    |                                                                                                                                                                                                     |               |
|----------------------------|----|---------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|                            |    |               |    | <div>6. Construção de hipóteses</div> <div>7. Objetivos:<ul style="list-style-type: none"><li>• geral e específicos (Para quê? e Para quem?)</li></ul></div> <div>8. Justificativa (Por quê?)</div> |               |
| Carga Horária (Horas-aula) |    |               |    |                                                                                                                                                                                                     |               |
| Teórica                    | 40 | Prática       | 00 | Total                                                                                                                                                                                               | 40 Horas-aula |
| Teórica (2,5)              | 50 | Prática (2,5) | 00 | Total (2,5)                                                                                                                                                                                         | 50 Horas-aula |

## MÓDULO III – Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

| III.1 – TÉCNICA DIETÉTICA III                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Função: Organização do Processo de Trabalho em UAN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| COMPETÊNCIAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | BASES TECNOLÓGICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <p>1. Analisar os aspectos alimentares em relação à evolução da história da alimentação e gastronomia.</p> <p>2. Avaliar aspectos de comportamentos alimentares ligados às religiões, crenças e tabus.</p> <p>3. Analisar os serviços de cozinha experimental e <i>catering</i>.</p> <p>4. Pesquisar as diferenças dos hábitos alimentares internacionais e regionais brasileiros.</p> <p>5. Interpretar as normas de boas maneiras e de etiqueta à mesa.</p> <p>6. Planejar um evento considerando: clientela, objetivo, custo e tema.</p> | <p>1.1. Verificar a influência da colonização na formação dos diferentes hábitos alimentares.</p> <p>1.2. Relacionar os conceitos de gastronomia e sua utilização em diferentes tipos de preparações.</p> <p>2.1. Identificar aspectos das crenças e tabus alimentares.</p> <p>2.2. Indicar as restrições alimentares de acordo com as religiões.</p> <p>3.1. Identificar principais atividades da cozinha experimental.</p> <p>3.2. Apresentar os diferentes tipos de <i>catering</i>.</p> <p>4.1. Identificar hábitos e alimentos típicos de diferentes países e das regiões brasileiras.</p> <p>4.2. Coletar receitas típicas: internacionais e nacionais.</p> <p>4.3. Executar receitas típicas internacionais e regionais brasileiros.</p> <p>4.4. Elaborar fichas técnicas de cada cozinha: regional e internacional.</p> <p>4.5. Organizar as receitas conforme a cozinha típica.</p> <p>5.1. Apresentar as normas de boas maneiras e etiqueta à mesa.</p> <p>5.2. Identificar os tipos de atendimento em um Serviço de Alimentação e Nutrição.</p> <p>5.3. Utilizar utensílios e acessórios em uma mesa segundo as normas de etiqueta.</p> <p>6.1. Identificar as preferências da clientela.</p> <p>6.2. Participar da organização de eventos gastronômicos.</p> | <p>1. História da alimentação e da gastronomia</p> <p>2. Gastronomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>finalidade, importância e técnicas de preparo</li> </ul> <p>3. Tabus e crenças alimentares</p> <p>4. Planos alimentares:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vegetarianismo, macrobiótica, naturalismo</li> </ul> <p>5. Restrição alimentar nas religiões:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>adventista, mórmon, muçulmana, judia</li> </ul> <p>6. Cozinha experimental:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>conceito, finalidade e atividades</li> </ul> <p>7. <i>Catering</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>conceito, tipos e cuidados a serem observados</li> </ul> <p>8. Cozinha internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>tradição, cultura e hábitos alimentares dos diferentes países</li> </ul> <p>9. Prática das preparações da culinária dos diferentes países</p> <p>10. Cozinha nacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões brasileiras</li> </ul> <p>11. Prática das preparações da culinária nacional</p> <p>12. Regras de boas maneiras</p> <p>13. Etiquetas à mesa</p> <p>14. Tipos de atendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>self service</i>;</li> <li><i>a la carte</i>;</li> <li>à inglesa;</li> </ul> |

|                                   |    |                      |     |                                                                                                                                                                                                                                                      |                       |                               |
|-----------------------------------|----|----------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------|
|                                   |    |                      |     | <ul style="list-style-type: none"><li>• à americana;</li><li>• à francesa</li></ul> <p>15. Planejamento de eventos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• organização;</li><li>• divulgação;</li><li>• execução;</li><li>• avaliação</li></ul> |                       |                               |
| <b>Carga Horária (Horas-aula)</b> |    |                      |     |                                                                                                                                                                                                                                                      |                       |                               |
| <b>Teórica</b>                    | 00 | <b>Prática</b>       | 120 | <b>Total</b>                                                                                                                                                                                                                                         | <b>120 Horas-aula</b> | <b>Prática em Laboratório</b> |
| <b>Teórica (2,5)</b>              | 00 | <b>Prática (2,5)</b> | 100 | <b>Total (2,5)</b>                                                                                                                                                                                                                                   | <b>100 Horas-aula</b> |                               |

### III.2 – TERAPIA NUTRICIONAL E GASTRONOMIA HOSPITALAR

#### Função: Organização do Processo de Trabalho em UAN

| COMPETÊNCIAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | BASES TECNOLÓGICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Detectar a rotina do ambiente hospitalar, visando à gestão do serviço de nutrição.</p> <p>2. Interpretar as prescrições dietéticas estabelecidas para cada dieta, reconhecendo os fatores culturais e emocionais que interferem no consumo alimentar, associando ao porcionamento e à estrutura de cada dieta, para a composição da refeição.</p> <p>3. Distinguir as características das dietas de rotina, modificadas e especiais, relacionando-as aos tratamentos dietoterápicos.</p> <p>4. Controlar e avaliar os procedimentos culinários, realizados em cozinha dietética, à luz da técnica dietética, da dietoterapia e das normas sanitárias vigentes.</p> | <p>1.1. Consultar os prontuários dos pacientes para transcrição de dietas prescritas.</p> <p>1.2. Utilizar linguagem adequada aos diversos níveis de entendimento, na comunicação com paciente e com equipe de trabalho.</p> <p>2.1. Aplicar a anamnese alimentar, utilizando as técnicas de relacionamento humano e abordagem individual de pacientes.</p> <p>2.2. Manter o respeito ao doente e o sigilo profissional.</p> <p>2.3. Detectar preferências alimentares, fatores culturais e religiosos que possam interferir no consumo alimentar.</p> <p>3.1. Indicar alimentos e preparações permitidas, para cada alteração fisiopatológica, de acordo com a prescrição dietética.</p> <p>3.2. Selecionar os alimentos e/ou preparações para substituições e ajustes nos componentes da dieta.</p> <p>4.1. Conferir procedimentos culinários em cozinha dietética.</p> <p>4.2. Organizar e monitorar a execução do porcionamento dos alimentos e/ou preparações, componentes das dietas orais e dietas enterais.</p> | <p>1. Conceitos gerais:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• definição de dietoterapia:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>○ objetivos, classificação;</li> <li>○ prontuário de paciente, prescrição dietética, identificação das necessidades nutricionais, anamnese alimentar, técnicas de comunicação e de abordagem do paciente</li> </ul> </li> <li>• manual de dietas:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>○ características, indicações, alimentos permitidos, proibidos e modelo de dietas</li> </ul> </li> </ul> <p>2. Elaboração de dietas de rotina, rotinas modificadas e especiais</p> <p>3. Terapia nutricional:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nutrição enteral;</li> <li>• conceitos, indicações, vias de acesso, tipos de fórmulas, vantagens e desvantagens;</li> <li>• nutrição parenteral:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>○ noção de via de acesso, profissional responsável pela administração e controle, relação com a UND</li> </ul> </li> </ul> <p>4. Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas do Sistema Digestório e anexos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dietoterapia nas enfermidades orais;</li> <li>• dietoterapia nas enfermidades esofágicas;</li> <li>• esofagite de refluxo e hérnia de hiato;</li> <li>• dietoterapia nas enfermidades gástricas:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>○ gastrite, úlcera péptica</li> </ul> </li> <li>• dietoterapia nas enfermidades intestinais:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Síndrome de Dumping;</li> <li>○ Obstipação e diarreia;</li> <li>○ Síndromes de Má Absorção (intolerância à lactose, esprú celíaco e doença diverticular)</li> </ul> </li> </ul> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>5. Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas das glândulas anexas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fígado:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>○ hepatite e cirrose hepática</li> </ul> </li> <li>• pâncreas:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>○ pancreatite</li> </ul> </li> <li>• vesícula:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>○ litíase biliar</li> </ul> </li> </ul> <p>6. Distúrbios do peso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• obesidade e baixo peso</li> </ul> <p>7. Sistema Endócrino:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>○ diabetes e suas complicações</li> </ul> </li> </ul> <p>8. Sistema Cardiovascular:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• noções de anatomia e fisiologia;</li> <li>• principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas na:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Insuficiência Cardíaca Congestiva;</li> <li>○ Hipertensão Arterial Sistêmica;</li> <li>○ Dislipidemias;</li> <li>○ Aterosclerose</li> </ul> </li> </ul> <p>9. Sistema Excretor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• noções de anatomia e fisiologia;</li> <li>• principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas na:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Insuficiência Renal Aguda;</li> <li>○ Insuficiência Renal Crônica;</li> <li>○ Litíase Renal</li> </ul> </li> </ul> <p>10. Sistema Respiratório:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• noções de anatomia e fisiologia;</li> <li>• principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas na:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC)</li> </ul> </li> </ul> <p>11. Sistema Imunológico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• noções de anatomia e fisiologia;</li> </ul> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                            |    |               |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                |                        |
|----------------------------|----|---------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------|
|                            |    |               |     | <ul style="list-style-type: none"><li>principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas na:<ul style="list-style-type: none"><li>AIDS, Alergia Alimentar</li></ul></li></ul> <p>12. Dietoterapia nas enfermidades neoplásicas</p> <p>13. Dietoterapia nas:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>queimaduras, gota, febre</li></ul> |                |                        |
| Carga Horária (Horas-aula) |    |               |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                |                        |
| Teórica                    | 40 | Prática       | 120 | Total                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 160 Horas-aula | Prática em Laboratório |
| Teórica (2,5)              | 50 | Prática (2,5) | 100 | Total (2,5)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 150 Horas-aula |                        |

### III.3 – GESTÃO OPERACIONAL EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

#### Função: Organização do Processo de Trabalho em UAN

| COMPETÊNCIAS                                                                                                        | HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | BASES TECNOLÓGICAS                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Dimensionar pessoal: Gestão de Recursos Humanos em Serviços de Alimentação e Nutrição.                           | 1.1. Estabelecer o número necessário de pessoal com base no tipo de serviço.<br>1.2. Montar matriz de responsabilidades.<br>1.3. Montar escala de serviço, de férias e folgas.<br>1.4. Treinar equipes de trabalho.                                                                                                                                                                                                                                                          | 1. Administração de Pessoal<br>2. Dimensionamento de Pessoal<br>3. Indicadores de pessoal fixo<br>4. Indicadores de períodos de descanso (folga e férias)<br>5. Escala de serviços<br>6. Rotina e roteiros<br>7. Funções da equipe de trabalho                                     |
| 2. Definir procedimentos operacionais para o processo de compras: Gestão Financeira de Suprimentos.                 | 2.1. Avaliar e classificar fornecedores.<br>2.2. Fazer um portfólio de fornecedores.<br>2.3. Classificar fornecedores.<br>2.4. Simular etapas para homologação de fornecedores para gêneros alimentícios.<br>2.5. Identificar e empregar as normas técnicas e legais de abastecimento e estocagem de mercadorias em UAN (sistemas de controle de estoque e de armazenamento – PEPS).<br>2.6. Capacitar pessoal operacional para recepção e estocagem de alimentos e insumos. | 8. Gestão de materiais:<br>• conceito, classificação, tipos e técnicas de estocagem e dimensionamento<br>9. O setor de suprimentos dentro dos diversos serviços de alimentação e nutrição:<br>• importância estratégica e operacional<br>10. Logística dos serviços de suprimentos |
| 3. Planejar a necessidade de compra de gêneros alimentícios, utensílios e outros, conforme serviço a ser oferecido. | 3.1. Planejar o porcionamento dos alimentos do cardápio em função do per capita.<br>3.2. Montar planilhas e elaborar pedido de compras considerando os princípios de controle de estoque.<br>3.3. Efetuar compras de alimentos e insumos.<br>3.4. Organizar e dimensionar a recepção e estocagem de gêneros conforme a perecibilidade.                                                                                                                                       | 11. Tabelas de quantidades per capita para produção em larga escala<br>12. Compras:<br>• conceito, seleção de fornecedores e planejamento<br>13. Técnicas de negociação para a aquisição de gênero<br>14. Previsão, controle e planejamento orçamentário                           |
| 4. Analisar os fundamentos de administração e gerenciamento financeiro no controle de custos.                       | 4. Elaborar planilhas de custos de instalações, equipamentos e utensílios.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 15. Técnicas de estocagem e de controle de estoque                                                                                                                                                                                                                                 |
| 5. Selecionar aplicativos de informática para gerenciamento de suprimentos.                                         | 5.1. Utilizar <i>softwares</i> específicos para controle de suprimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 16. <i>Softwares</i> específicos para controle de estoque em UAN                                                                                                                                                                                                                   |

|                            |    |               |                                                                                                          |             |               |  |
|----------------------------|----|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------|--|
|                            |    |               | 5.2. Supervisionar o controle de estoque empregando <i>softwares</i> , planilhas eletrônicas ou manuais. |             |               |  |
| Carga Horária (Horas-aula) |    |               |                                                                                                          |             |               |  |
| Teórica                    | 40 | Prática       | 00                                                                                                       | Total       | 40 Horas-aula |  |
| Teórica (2,5)              | 50 | Prática (2,5) | 00                                                                                                       | Total (2,5) | 50 Horas-aula |  |

### III.4 – TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS E ROTULAGEM NUTRICIONAL

#### Função: Educação para Saúde

| COMPETÊNCIAS                                                                                                                                                                                                                            | HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | BASES TECNOLÓGICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Diferenciar os tipos de conservação dos alimentos.<br><br>2. Relacionar as técnicas de conservação com os diferentes tipos de alimentos, visando a segurança alimentar.<br><br>3. Interpretar a legislação de rotulagem nutricional. | 1.1. Identificar o estado de conservação dos alimentos.<br>1.2. Empregar os princípios de conservação de alimentos.<br><br>2.1. Identificar os aditivos alimentares e seu impacto na saúde humana.<br>2.2. Identificar os diferentes tipos de embalagens.<br><br>3.1. Aplicar as legislações pertinentes às normas de rotulagem.<br>3.2. Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas.<br>3.3. Relacionar itens dos rótulos nutricionais para atendimento das normas regulatórias.<br>3.4. Calcular a rotulagem nutricional.<br>3.5. Identificar informações para orientação de modo de preparo nos rótulos. | 1. Princípios de industrialização de alimentos<br><br>2. Métodos para a conservação dos alimentos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• indicadores de estado de conservação dos alimentos</li> </ul> 3. Embalagens alimentares<br><br>4. Fraudes em alimentos<br><br>5. Rotulagem nutricional: <ul style="list-style-type: none"> <li>• ANVISA, Regulamento Técnico Mercosul</li> </ul> 6. Cálculo das informações nutricionais<br><br>7. Desenvolvimento de rótulos alimentares<br><br>8. Rotulagem de alimentos para fins especiais: <ul style="list-style-type: none"> <li>• produtos <i>diet</i>, <i>light</i>, para celíacos, fenilcetonúricos;</li> <li>• intolerância à lactose, alimentos funcionais, probióticos, prebióticos, simbióticos e transgênicos</li> </ul> 9. Certificação de qualidade em produtos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• selos de qualidade</li> </ul> |

#### Carga Horária (Horas-aula)

|               |    |               |    |             |               |  |
|---------------|----|---------------|----|-------------|---------------|--|
| Teórica       | 40 | Prática       | 00 | Total       | 40 Horas-aula |  |
| Teórica (2,5) | 50 | Prática (2,5) | 00 | Total (2,5) | 50 Horas-aula |  |

### III.5 – GESTÃO PROFISSIONAL EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO

| Função: Planejamento Ético                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPETÊNCIAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | BASES TECNOLÓGICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p>1. Analisar as relações humanas de forma a liderar a equipe com eficiência.</p> <p>2. Planejar a equipe de uma UAN e relacionar as qualidades individuais com as necessidades da função.</p> <p>3. Planejar de forma estratégica a carreira profissional.</p> <p>4. Elaborar estratégias inovadoras para atingir a qualidade nutricional e a satisfação dos clientes.</p> | <p>1.1. Detectar os conflitos éticos e corrigir as ações para que se mantenha a postura e a ética profissional.</p> <p>1.2. Articular relações humanas de forma a manter a ordem e o bom trabalho em equipe.</p> <p>1.3. Identificar os tipos de liderança e citar seus benefícios.</p> <p>2.1. Selecionar mão de obra qualificada para cada função.</p> <p>2.2. Aplicar dinâmicas de grupo para motivação da equipe.</p> <p>3.1. Identificar as características pessoais necessárias para o mercado de trabalho atual.</p> <p>3.2. Utilizar as mídias sociais para a divulgação de ações em saúde.</p> <p>4.1. Realizar <i>checklists</i> de supervisão em visitas técnicas.</p> <p>4.2. Propor soluções inovadoras para os problemas vivenciados na UAN, utilizando-se dos exemplos de empreendedores de sucesso.</p> <p>4.3. Estabelecer metas mensuráveis com clareza e objetividade.</p> | <p>1. História do profissional TND</p> <p>2. Código de ética da categoria</p> <p>3. Atribuições do TND (Resolução nº 312/2003)</p> <p>4. Responsabilidade técnica perante a Vigilância Sanitária (Portaria nº 262/2012)</p> <p>5. Aplicação do Código de Ética no ambiente de trabalho</p> <p>6. Campos de atuação do Técnico em Nutrição e Dietética</p> <p>7. Relacionamento humano e profissional</p> <p>8. Tipos de liderança</p> <p>9. Recrutamento e seleção de pessoal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>técnicas de entrevistas;</li> <li>determinação do perfil profissional</li> </ul> <p>10. Trabalho em equipe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>dinâmicas de grupo</li> </ul> <p>11. <i>Marketing</i> pessoal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>definição, aplicação e mercado de trabalho</li> </ul> <p>12. Etiqueta social</p> <p>13. Mídias sociais:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>rádio, TV, Internet</li> </ul> <p>14. Empreendedorismo:</p> |

|                                   |    |               |    |                                                                                                                                                                                               |               |
|-----------------------------------|----|---------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|                                   |    |               |    | <ul style="list-style-type: none"><li>conceitos, vantagens, perfil do empreendedor de sucesso, criando e traçando metas</li></ul> <p>15. Atuação do TND em vistorias e supervisões em UAN</p> |               |
| <b>Carga Horária (Horas-aula)</b> |    |               |    |                                                                                                                                                                                               |               |
| Teórica                           | 40 | Prática       | 00 | Total                                                                                                                                                                                         | 40 Horas-aula |
| Teórica (2,5)                     | 50 | Prática (2,5) | 00 | Total (2,5)                                                                                                                                                                                   | 50 Horas-aula |

### III.6 – INGLÊS INSTRUMENTAL

#### Função: Argumentação e Elaboração de Texto

| COMPETÊNCIAS                                                                                                                     |    | HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    | BASES TECNOLÓGICAS                                                                                                                                                                              |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1. Identificar a língua inglesa como instrumento de acesso a informações e a outras culturas e grupos sociais.                   |    | 1. Interpretar textos técnicos da área de Nutrição e Dietética e correlatos em língua inglesa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    | 1. Técnicas de conversação em língua inglesa: <ul style="list-style-type: none"><li>formas de comunicação cotidianas por diversos meios</li></ul>                                               |               |
| 2. Selecionar estruturas linguísticas adequadas à comunicação exigida na comunicação do técnico da área de Nutrição e Dietética. |    | 2.1. Identificar a língua inglesa ligada à área de Nutrição e Dietética, com foco na atividade de produção de alimentos.<br>2.2. Utilizar expressões simples em apresentações, em ligações telefônicas, e em prestação de informações concernentes à atuação do técnico na área de Nutrição e Dietética.<br>2.3. Utilizar expressões em língua inglesa relativas ao cotidiano da área de Nutrição e Dietética.           |    | 2. Noções de terminologia da área de Nutrição e Dietética: <ul style="list-style-type: none"><li>vocabulário e campos semânticos</li></ul>                                                      |               |
| 3. Distinguir as variantes linguísticas da língua inglesa e sua relação com contextos situacionais.                              |    | 3.1. Identificar estruturas básicas da língua inglesa.<br>3.2. Escolher o registro adequado à situação na qual se processa a comunicação e o vocábulo em inglês que melhor represente a ideia pretendida.                                                                                                                                                                                                                |    | 3. Noções sobre elaboração de textos simples em língua inglesa, na modalidade escrita                                                                                                           |               |
| 4. Analisar e interpretar textos técnicos referentes à área de Nutrição e Dietética e correlatos em inglês básico.               |    | 4.1. Identificar tecnologias de apoio ao estudo linguístico: dicionários, manuais e gramáticas, informatizados ou não.<br>4.2. Recorrer às tecnologias de apoio como dicionários, manuais e gramáticas, informatizados ou não.<br>4.3. Utilizar variantes linguísticas da língua inglesa de acordo com o contexto situacional.<br>4.4. Expressar-se em língua inglesa com simplicidade e clareza em sua área de atuação. |    | 4. Técnicas de leitura instrumental: <ul style="list-style-type: none"><li>textos técnicos pertinentes à área de Nutrição e Dietética, com foco na atividade de produção de alimentos</li></ul> |               |
| Carga Horária (Horas-aula)                                                                                                       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |                                                                                                                                                                                                 |               |
| Teórica                                                                                                                          | 40 | Prática                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 00 | Total                                                                                                                                                                                           | 40 Horas-aula |
| Teórica (2,5)                                                                                                                    | 50 | Prática (2,5)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 00 | Total (2,5)                                                                                                                                                                                     | 50 Horas-aula |

### III.7 – DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

#### Função: Desenvolvimento e Gerenciamento de Projetos

| COMPETÊNCIAS                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |               | HABILIDADES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             | BASES TECNOLÓGICAS                                                                                                                                                       |                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 1. Planejar as fases de execução de projetos com base na natureza e na complexidade das atividades.<br><br>2. Avaliar as fontes de recursos necessários para o desenvolvimento de projetos.<br><br>3. Avaliar a execução e os resultados obtidos de forma quantitativa e qualitativa. |    |               | 1.1. Consultar catálogos e manuais de fabricantes e de fornecedores de serviços técnicos.<br>1.2. Comunicar ideias de forma clara e objetiva por meio de textos e explicações orais.<br><br>2.1. Correlacionar recursos necessários e plano de produção.<br>2.2. Classificar os recursos necessários para o desenvolvimento do projeto.<br>2.3. Utilizar de modo racional os recursos destinados ao projeto.<br><br>3.1. Verificar e acompanhar o desenvolvimento do cronograma físico-financeiro.<br>3.2. Redigir relatórios sobre o desenvolvimento do projeto.<br>3.3. Construir gráficos, planilhas, cronogramas e fluxogramas.<br>3.4. Organizar as informações, os textos e os dados, conforme formatação definida. |             | 1. Referencial teórico: <ul style="list-style-type: none"><li>• pesquisa e compilação de dados;</li><li>• produções científicas etc</li></ul>                            |                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             | 2. Construção de conceitos relativos ao tema do trabalho: <ul style="list-style-type: none"><li>• definições;</li><li>• terminologia;</li><li>• simbologia etc</li></ul> |                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             | 3. Definição dos procedimentos metodológicos: <ul style="list-style-type: none"><li>• cronograma de atividades;</li><li>• fluxograma do processo</li></ul>               |                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             | 4. Dimensionamento dos recursos necessários                                                                                                                              |                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             | 5. Identificação das fontes de recursos                                                                                                                                  |                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             | 6. Elaboração dos dados de pesquisa: <ul style="list-style-type: none"><li>• seleção;</li><li>• codificação;</li><li>• tabulação</li></ul>                               |                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             | 7. Análise dos dados: <ul style="list-style-type: none"><li>• interpretação;</li><li>• explicação;</li><li>• especificação</li></ul>                                     |                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             | 8. Técnicas para elaboração de relatórios, gráficos, histogramas                                                                                                         |                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             | 9. Sistemas de gerenciamento de projeto                                                                                                                                  |                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             | 10. Formatação de trabalhos acadêmicos                                                                                                                                   |                   |
| Carga Horária (Horas-aula)                                                                                                                                                                                                                                                            |    |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             |                                                                                                                                                                          |                   |
| Teórica                                                                                                                                                                                                                                                                               | 00 | Prática       | 60                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Total       | 60 Horas-aula                                                                                                                                                            | Divisão de Turmas |
| Teórica (2,5)                                                                                                                                                                                                                                                                         | 00 | Prática (2,5) | 50                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Total (2,5) | 50 Horas-aula                                                                                                                                                            |                   |

#### **4.5. Enfoque Pedagógico**

Constituindo-se em meio para guiar a prática pedagógica, o currículo organizado por meio de competências será direcionado para a construção da aprendizagem do aluno, enquanto sujeito do seu próprio desenvolvimento. Para tanto, a organização do processo de aprendizagem privilegiará a definição de projetos, problemas e/ ou questões geradoras que orientam e estimulam a investigação, o pensamento e as ações, assim como a solução de problemas.

Dessa forma, a problematização, a interdisciplinaridade, a contextualização e os ambientes de formação se constituem em ferramentas básicas para a construção das habilidades, atitudes e informações relacionadas que estruturam as competências requeridas.

#### **4.6. Trabalho de Conclusão de Curso – TCC**

A sistematização do conhecimento sobre um objeto pertinente à profissão, desenvolvido mediante controle, orientação e avaliação docente, permitirá aos alunos o conhecimento do campo de atuação profissional, com suas peculiaridades, demandas e desafios.

Ao considerar que o efetivo desenvolvimento de competências implica na adoção de sistemas de ensino que permitam a verificação da aplicabilidade dos conceitos tratados em sala de aula, torna-se necessário que cada escola, atendendo às especificidades dos cursos que oferece, crie oportunidades para que os alunos construam e apresentem um produto final – Trabalho de Conclusão de Curso – TCC.

Caberá a cada escola definir, por meio de regulamento específico, as normas e as orientações que nortearão a realização do Trabalho de Conclusão de Curso, conforme a natureza e o perfil de conclusão da Habilitação Profissional.

O Trabalho de Conclusão de Curso deverá envolver necessariamente uma pesquisa empírica, que somada à pesquisa bibliográfica dará o embasamento prático e teórico necessário para o desenvolvimento do trabalho. A pesquisa empírica deverá contemplar uma coleta de dados, que poderá ser realizada no local de estágio supervisionado, quando for o caso, ou por meio de visitas técnicas e entrevistas com profissionais da área. As atividades, em número de 120 (cento e vinte) horas, destinadas ao desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso, serão acrescentadas às aulas previstas para o curso e constarão do histórico escolar do aluno.

O desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso pautar-se-á em pressupostos interdisciplinares, podendo exprimir-se por meio de um trabalho escrito ou de uma proposta de projeto. Caso seja adotada a forma de proposta de projeto, os produtos poderão ser compostos por elementos gráficos e/ ou volumétricos (maquetes ou protótipos) necessários à apresentação do trabalho, devidamente acompanhados pelas respectivas especificações técnicas; memorial descritivo, memórias de cálculos e demais reflexões de caráter teórico e metodológico pertinentes ao tema.

A temática a ser abordada deve estar contida no âmbito das atribuições profissionais da categoria, sendo de livre escolha do aluno.

##### **4.6.1. Orientação**

Ficará a orientação do desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso por conta do professor responsável pelos temas do Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, no 2º MÓDULO e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, no 3º MÓDULO.

#### **4.7. Prática Profissional**

A Prática Profissional será desenvolvida em empresas e nos laboratórios e oficinas da Unidade Escolar.

A prática será incluída na carga horária da Habilitação Profissional e não está desvinculada da teoria; constitui e organiza o currículo. Será desenvolvida ao longo do curso por meio de atividades como estudos de caso, visitas técnicas, conhecimento de mercado e das empresas, pesquisas, trabalhos em grupo, individual e relatórios.

O tempo necessário e a forma para o desenvolvimento da Prática Profissional realizada na escola e nas empresas serão explicitados na proposta pedagógica da Unidade Escolar e no plano de trabalho dos docentes.

#### **4.8. Estágio Supervisionado**

A Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA não exige o cumprimento de estágio supervisionado em sua organização curricular, contando com aproximadamente 750 horas-aula de práticas profissionais, que poderão ser desenvolvidas integralmente na escola ou em empresas da região, por meio de simulações, experiências, ensaios e demais técnicas de ensino que permitam a vivência dos alunos em situações próximas da realidade do setor produtivo. O desenvolvimento de projetos, estudos de casos, realização de visitas técnicas monitoradas, pesquisas de campo e aulas práticas desenvolvidas em laboratórios, oficinas e salas-ambiente garantirão o desenvolvimento de competências específicas da área de formação.

O aluno, a seu critério, poderá realizar estágio supervisionado, não sendo, no entanto, condição para a conclusão do curso. Quando realizado, as horas efetivamente cumpridas deverão constar do Histórico Escolar do aluno. A escola acompanhará as atividades de estágio, cuja sistemática será definida através de um Plano de Estágio Supervisionado devidamente incorporado ao Projeto Pedagógico da Unidade Escolar. O Plano de Estágio Supervisionado deverá prever os seguintes registros:

- sistemática de acompanhamento, controle e avaliação;
- justificativa;
- metodologias;
- objetivos;
- identificação do responsável pela Orientação de Estágio;
- definição de possíveis campos/ áreas para realização de estágios.

O estágio somente poderá ser realizado de maneira concomitante com o curso, ou seja, ao aluno será permitido realizar estágio apenas enquanto estiver regularmente matriculado. Após a conclusão de todos os componentes curriculares será vedada a realização de estágio supervisionado.

#### **4.9. Novas Organizações Curriculares**

O Plano de Curso propõe a organização curricular estruturada em três módulos, com um total de 1200 horas ou 1500 horas-aula.

A Unidade Escolar, para dar atendimento às demandas individuais, sociais e do setor produtivo, poderá propor nova organização curricular, alterando o número de módulos, distribuição das aulas e dos componentes curriculares. A organização curricular proposta

levará em conta, contudo, o perfil de conclusão da habilitação, da qualificação e a carga horária prevista para a habilitação.

A nova organização curricular proposta entrará em vigor após a homologação pelo Órgão de Supervisão Educacional do Ceeteps.

## **CAPÍTULO 5 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES**

O aproveitamento de conhecimentos e experiências adquiridas anteriormente pelos alunos, diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva habilitação profissional, poderá ocorrer por meio de:

- ✓ qualificações profissionais e etapas ou módulos de nível técnico concluídos em outros cursos;
- ✓ cursos de formação inicial e continuada ou qualificação profissional, mediante avaliação do aluno;
- ✓ experiências adquiridas no trabalho ou por outros meios informais, mediante avaliação do aluno;
- ✓ avaliação de competências reconhecidas em processos formais de certificação profissional.

O aproveitamento de competências, anteriormente adquiridas pelo aluno, por meio da educação formal/ informal ou do trabalho, para fins de prosseguimento de estudos, será feito mediante avaliação a ser realizada por comissão de professores, designada pela Direção da Escola, atendendo os referenciais constantes de sua proposta pedagógica.

Quando a avaliação de competências tiver como objetivo a expedição de diploma, para conclusão de estudos, seguir-se-ão as diretrizes definidas e indicadas pelo Ministério da Educação e assim como o contido na deliberação CEE 107/2011.

## CAPÍTULO 6 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

A avaliação, elemento fundamental para acompanhamento e redirecionamento do processo de desenvolvimento de competências estará voltado para a construção dos perfis de conclusão estabelecidos para as diferentes habilitações profissionais e as respectivas qualificações previstas.

Constitui-se num processo contínuo e permanente com a utilização de instrumentos diversificados – textos, provas, relatórios, autoavaliação, roteiros, pesquisas, portfólio, projetos, etc. – que permitam analisar de forma ampla o desenvolvimento de competências em diferentes indivíduos e em diferentes situações de aprendizagem.

O caráter diagnóstico dessa avaliação permite subsidiar as decisões dos Conselhos de Classe e das Comissões de Professores acerca dos processos regimentalmente previstos de:

- classificação;
- reclassificação;
- aproveitamento de estudos.

E permite orientar/ reorientar os processos de:

- recuperação contínua;
- progressão parcial.

Estes dois últimos, destinados a alunos com aproveitamento insatisfatório, constituir-se-ão de atividades, recursos e metodologias diferenciadas e individualizadas com a finalidade de eliminar/ reduzir dificuldades que inviabilizam o desenvolvimento das competências visadas.

Acresce-se ainda que, o instituto da Progressão Parcial cria condições para que os alunos com menção insatisfatória em até três componentes curriculares possam, concomitantemente, cursar o módulo seguinte, ouvido o Conselho de Classe.

Por outro lado, o instituto da Reclassificação permite ao aluno a matrícula em módulo diverso daquele que está classificado, expressa em parecer elaborado por Comissão de Professores, fundamentada nos resultados de diferentes avaliações realizadas.

Também através de avaliação do instituto de **Aproveitamento de Estudos** permite reconhecer como válidas as competências desenvolvidas em outros cursos – dentro do sistema formal ou informal de ensino, dentro da formação inicial e continuada de trabalhadores, etapas ou módulos das habilitações profissionais de nível técnico ou as adquiridas no trabalho.

Ao final de cada módulo, após análise com o aluno, os resultados serão expressos por uma das menções abaixo conforme estão conceituadas e operacionalmente definidas:

| <b>MENÇÃO</b> | <b>CONCEITO</b>       | <b>DEFINIÇÃO OPERACIONAL</b>                                                                                      |
|---------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MB</b>     | <b>Muito Bom</b>      | O aluno obteve excelente desempenho no desenvolvimento das competências do componente curricular no período.      |
| <b>B</b>      | <b>Bom</b>            | O aluno obteve bom desempenho no desenvolvimento das competências do componente curricular no período.            |
| <b>R</b>      | <b>Regular</b>        | O aluno obteve desempenho regular no desenvolvimento das competências do componente curricular no período.        |
| <b>I</b>      | <b>Insatisfatório</b> | O aluno obteve desempenho insatisfatório no desenvolvimento das competências do componente curricular no período. |

Será considerado concluinte do curso ou classificado para o módulo seguinte o aluno que tenha obtido aproveitamento suficiente para promoção – MB, B ou R – e a frequência mínima estabelecida.

A frequência mínima exigida será de 75% (setenta e cinco) do total das horas efetivamente trabalhadas pela escola, calculada sobre a totalidade dos componentes curriculares de cada módulo e terá apuração independente do aproveitamento.

A emissão de Menção Final e demais decisões, acerca da promoção ou retenção do aluno, refletirão a análise do seu desempenho feita pelos docentes nos Conselhos de Classe e/ou nas Comissões Especiais, avaliando a aquisição de competências previstas para os módulos correspondentes.

## CAPÍTULO 7

## INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

### 1. LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA

| Mobiliário   |                                                                                  |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Quantidade   | Identificação                                                                    |
| 03           | Armário de aço                                                                   |
| 20           | Cadeira de refeitório                                                            |
| 03           | Estante desmontável de aço                                                       |
| 06           | Mesa com tampo de aço inox                                                       |
| 01           | Quadro Branco                                                                    |
| Equipamentos |                                                                                  |
| Quantidade   | Identificação                                                                    |
| 02           | Balança eletrônica digital                                                       |
| 04           | Batedeira industrial                                                             |
| 04           | Fogão tipo convencional c/4 bocas                                                |
| 01           | Forno doméstico tipo micro-ondas                                                 |
| 04           | Liquidificador industrial                                                        |
| 01           | PHmetro digital                                                                  |
| 02           | Processador de alimento tipo Mixer                                               |
| 04           | Processador de alimento doméstico                                                |
| 01           | Refratômetro digital                                                             |
| 01           | Refrigerador doméstico modelo duplex                                             |
| 04           | Termômetros digitais de -50º a +400ºC                                            |
| EPIs         |                                                                                  |
| Quantidade   | Identificação                                                                    |
| 01           | Avental Térmico Anti Chama para Cozinha Industrial Resistente a Água e ao Calor  |
| 01           | Avental de PVC forrado                                                           |
| 02           | Luva Térmica para Alta Temperatura (até 400 graus) - Grafatex c/ Fios de Aramida |
|              | Luva Plástica descartável                                                        |
|              | Sapatos de Segurança de Elástico Branco                                          |
|              | Touca descartável TNT unissex                                                    |

### 2. LABORATÓRIO DE NUTRIÇÃO

| Mobiliário |                               |
|------------|-------------------------------|
| Quantidade | Identificação                 |
| 04         | Armário                       |
| 20         | Cadeira                       |
| 01         | Mesa auxiliar para escritório |
| 05         | Mesa retangular               |
| 01         | Quadro Branco                 |

| Equipamentos                        |                                                                                  |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Quantidade                          | Identificação                                                                    |
| 01                                  | Adipômetro ou Compasso de dobras cutâneas                                        |
| 01                                  | Balança tipo eletrônica escala antropométrica de 95 a 190 cm                     |
| 01                                  | Estadiômetro fixo                                                                |
| 01                                  | Modelo anatômico                                                                 |
| 01                                  | Régua antropométrica, graduada, com bastão e haste em madeira (1,00 m).          |
| 01                                  | Câmera digital                                                                   |
| 05                                  | Micromputador                                                                    |
| 01                                  | Projetor de multtimídia                                                          |
| 01                                  | Suporte para TV LCD de piso com rodízios                                         |
| 01                                  | TV LCD                                                                           |
| Softwares                           |                                                                                  |
| Quantidade                          | Identificação                                                                    |
| 26                                  | Software nutricional                                                             |
| 26                                  | Software Gerencial                                                               |
| Equipamento Individual de Segurança |                                                                                  |
| Quantidade                          | Identificação                                                                    |
| 01                                  | Avental de PVC forrado                                                           |
| 01                                  | Avental de Vinil                                                                 |
| 01                                  | Avental em Malha de Aço Inox 70 cm                                               |
| 01                                  | Avental Térmico Anti Chama para Cozinha Industrial Resistente a Água e ao Calor  |
| 01                                  | Botas de PVC Cano Longo Branca                                                   |
| 01                                  | Bota de PVC - Preta - Cano Longo - Palmilha e Bico de Aço - Super Proteção       |
| 01                                  | Jaqueta Térmica                                                                  |
| 01                                  | Luva de silicone altaflex para alta temperatura                                  |
| 01                                  | Luva Fio de Aço                                                                  |
| 01                                  | Luva Malha de Aço                                                                |
| 01                                  | Luva Térmica para Alta Temperatura (até 400 graus) - Grafatex c/ Fios de Aramida |
| 01                                  | Luvas de Látex Verniz Silver Azul                                                |
| 01                                  | Luvas de PVC Térmica para baixa temperatura Alaska                               |
| 01                                  | Sapatos de Segurança de Elástico Branco                                          |

## BIBLIOGRAFIA

| Qtde. | Bibliografia/autor, nome do livro, ano, edição e editora                                                                                                                                                  |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 05    | ABERC. Manual Aberc de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeições para Coletividades. 7ª Edição. São Paulo: Aberc, 2001.                                                                              |
| 05    | ABRE – Associação Brasileira de Embalagens – <a href="http://www.abre.com.br">www.abre.com.br</a> .                                                                                                       |
| 05    | <b>ABREU</b> , E. S.; <b>SPINELLI</b> , M. G. N.; <b>ZANARDI</b> , A. M. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: Um Modo de Fazer. São Paulo: Editora Metha, 2003.                               |
| 05    | <b>ACCIOLY</b> , E.; <b>SAUNDERS</b> , C. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2003.                                                                                      |
| 05    | <b>ALFENAS</b> , R. C. G. et al. Diabetes: Dietas e Receitas Especiais. Viçosa: Editora UFV, 2010.                                                                                                        |
| 05    | <b>ARAÚJO</b> , R. M. S. et al. Cardápios com Receitas de Baixo Custo. Viçosa: Editora UFV, 2004.                                                                                                         |
| 05    | <b>ARRUDA</b> , G. A. Manual de Boas Práticas: Unidades de Alimentação e Nutrição. 2ª Edição. São Paulo: Ponto Crítico, 2002.                                                                             |
| 05    | <b>AZEREDO</b> , Henriette Monteiro Cordeiro de. Fundamentos de Estabilidade de Alimentos. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2004.                                                               |
| 05    | <b>BARRETO</b> , Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o Sabor.                                                                                                                                           |
| 05    | <b>BEZERRA</b> , L. P. Alimentos Seguros – Higiene e Controle em Cozinhas e Ambientes de Manipulação. Editora Senac, 2011.                                                                                |
| 05    | <b>BRUNORO</b> , N. M. C.; <b>PELUZIO</b> , M. C. G. Nutrição Básica e Metabolismo. Viçosa: Editora UFV, 2008.                                                                                            |
| 05    | <b>CARREIRO</b> , D. M. Entendendo a Importância do Processo Alimentar – Nutrição Funcional: Guia Completo Sobre a Nossa Alimentação e Seus Efeitos no Organismo. 1ª Edição. São Paulo: Referência, 2006. |
| 05    | <b>CHAVES</b> , Guta. Larousse da Cozinha Brasileira. 1ª Edição. São Paulo: Larousse do Brasil Participações Ltda., 2007.                                                                                 |
| 05    | <b>CHEMIN</b> , S. M. S. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. Roca, 2007.                                                                                                                     |
| 05    | <b>COSTA</b> , E. A. Manual de Fisiopatologia e Nutrição. 2ª Edição. Petrópolis: Editora Vozes, 2005.                                                                                                     |
| 05    | <b>CUPPARI</b> , L. Nutrição nas Doenças Crônicas Não Transmissíveis. 1ª Edição. São Paulo: Editora Malone, 2009.                                                                                         |
| 05    | <b>DANGELO</b> , J. G.; <b>FATTINI</b> , C. A. Anatomia Humana Básica. 2ª Edição. São Paulo: Editora Atheneu, 2002.                                                                                       |
| 05    | <b>DE ANGELIS</b> , R. C. A Importância dos Alimentos Vegetais na Proteção da Saúde. São Paulo: Editora Atheneu, 2001.                                                                                    |
| 05    | <b>DE ANGELIS</b> , R. C.; <b>TIRAPEGUI</b> , J. Fisiologia da Nutrição Humana – Aspectos Básicos, Aplicados e Funcionais. São Paulo: Editora Atheneu, 2007.                                              |
| 05    | <b>DOUGLAS</b> , C. R. Tratado de Fisiologia Aplicada à Nutrição. São Paulo: Robe Editorial, 2002.                                                                                                        |
| 05    | DRIS – <i>Dietary Reference Intakes: The Essential Guide to Nutrient Requirements</i> .                                                                                                                   |
| 05    | <b>DUCHENE</b> , Laurent. <i>Lê Cordon Bleu</i> . Técnicas de Cozinha. Editora: Nobel.                                                                                                                    |
| 05    | <b>EUCLYDES</b> , M. P. Nutrição do Lactente: Base Científica para uma Alimentação Adequada. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2000.                                                                |
| 05    | <b>FIGUEIREDO</b> , R. M. As Armadilhas de uma Cozinha. Coleção Higiene dos Alimentos Volume III. São Paulo: Manole, 2003.                                                                                |

|    |                                                                                                                                                                                                                        |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 05 | <b>FIGUEIREDO</b> , R. M. Guia Prático para Evitar DVAs – Como Não Comer Fungos, Bactérias e Outros Bichos que Fazem Mal. Editora Vida e Consciência, 2001.                                                            |
| 05 | <b>FIGUEIREDO</b> , R. M. Programa de Redução de Patógenos – Padrões e Procedimentos Operacionais de Sanitização. Coleção Higiene dos Alimentos. São Paulo: Manole.                                                    |
| 05 | <b>FLANDRIN</b> , Jean Louis. História da Alimentação. Estação Liberdade.                                                                                                                                              |
| 05 | <b>FONSECA</b> , M. T. Tecnologias Gerenciais de Restaurantes. São Paulo: Editora Senac, 2004.                                                                                                                         |
| 05 | <b>FRANCO</b> , G. Tabela de Composição Química dos Alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2001.                                                                                                                       |
| 05 | <b>FREUND</b> , Francisco Tommy. Festas e Recepções: Gastronomia, Organização e Cerimonial. 2ª Edição. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.                                                                           |
| 05 | <b>GAMA</b> , R. R. Novo Código Civil Brasileiro. Campinas: Book Seller, 2002.                                                                                                                                         |
| 05 | <b>GERMANO</b> , P. M. L. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 4ª Edição. Editora Manole, 2011.                                                                                                                |
| 05 | <b>GRANNER</b> , D. K.; <b>MURRAY</b> , R. K.; <b>RODWELL</b> , Y. N. Harper – Bioquímica Ilustrada. 27ª Edição. São Paulo: Editora Artmed. 2008.                                                                      |
|    | Guia Alimentar para a População Brasileira. Ministério da Saúde, 2005. Disponível em: <a href="http://nutricao.saude.gov.br/guia_conheca.php">http://nutricao.saude.gov.br/guia_conheca.php</a> , acesso em 01/07/2012 |
| 05 | <b>GUIMARÃES</b> , A. F.; <b>GALISA</b> , M. S. Cálculos Nutricionais – Conceitos e Aplicações Práticas. M. Books do Brasil Editora Ltda., 2008.                                                                       |
| 05 | <b>GUYTON</b> , A. C. Tratado de Fisiologia Médica. 12ª Edição. Rio de Janeiro: Editora Elsevier, 2011.                                                                                                                |
| 05 | <b>ISOSAKI</b> , M.; <b>CARDOSO</b> , E. Manual de Dietoterapia e Avaliação Nutricional: Serviço de Nutrição e Dietética do Instituto do Coração – HCFMUSP. 2ª Edição. São Paulo: Editora Atheneu, 2009.               |
| 05 | <b>JUCENE</b> , Manual de Segurança Alimentar: Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Editora Rubio, 2011.                                                                                                     |
| 05 | <b>KOVES</b> , Betty et. al. 400G. 1ª Edição. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.                                                                                                                             |
| 05 | <b>LEAL</b> , Maria L. M. Soares. História da Gastronomia. Senac Nacional.                                                                                                                                             |
| 05 | <b>LOBO</b> , A. Manual de Estrutura e Organização do Restaurante Comercial. São Paulo: Editora Atheneu.                                                                                                               |
| 05 | <b>LUKOVER</b> , Ana. Cerimonial e Protocolo. 2ª Edição. São Paulo: Contexto, 2005.                                                                                                                                    |
| 05 | <b>MAGNÉE</b> , H. Administração Simplificada – Para Pequenos e Médios Restaurantes. São Paulo: Livraria Varela, 2005.                                                                                                 |
| 05 | <b>MAHAN</b> , L. K.; <b>STUMP</b> , S. E. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11ª Edição. Tradução de <b>FAVANO</b> , Alessandra et al. São Paulo: Editora Roca, 2005.                                                |
| 05 | Manual de Rotulagem – Embrapa Hilda da Rosa Rodrigues.                                                                                                                                                                 |
| 05 | <b>MARCHINI</b> , J. S.; <b>OLIVEIRA</b> , J. D. de. Ciências Nutricionais. 2ª Edição. São Paulo: Editora Sarvier, 2008.                                                                                               |
| 05 | <b>MATARAZZO</b> , Cláudia. Etiqueta Sem Frescura. 28ª Edição. São Paulo: Melhoramentos, 2004.                                                                                                                         |
| 05 | <b>MEZOMO</b> , I. F. de B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. São Paulo: Manole, 2002.                                                                                                         |
| 05 | <b>MINIM</b> , V. P. R. Análise Sensorial – Estudos Com Consumidores. Viçosa: Editora UFV, 2006.                                                                                                                       |

|    |                                                                                                                                                                                 |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 05 | <b>NALINI, J. R.</b> Ética Geral e Profissional. 2ª Edição. São Paulo: Revistas do Tribunais.                                                                                   |
| 05 | <b>ORNELLAS, L. H.</b> Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos. 8ª Edição. São Paulo: Editora Atheneu, 2006.                                                          |
| 05 | <b>PACHECO, A. O.</b> Manual do <i>Maître D'Hôtel</i> . 5ª Edição. São Paulo: Editora Senac.                                                                                    |
| 05 | <b>PACHECO, Aristides Oliveira.</b> Manual de Organização de Banquete. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.                                                                        |
| 05 | Packdupont Embalagens – <a href="http://www.packdupont.com.br">www.packdupont.com.br</a>                                                                                        |
| 05 | <b>PHILIPPI, S. T.</b> Nutrição e Técnica Dietética. 2ª Edição. Barueri, São Paulo: Manole, 2006.                                                                               |
| 05 | <b>PHILIPPI, S. T.</b> Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para Decisão Nutricional. São Paulo: Livraria Varela.                                                         |
|    | Programa de Avaliação Nutricional. Disponível em: <a href="http://www.avanutrionline.com/">http://www.avanutrionline.com/</a>                                                   |
| 05 | <b>RAGAZZI, J. L.; HONESKO, R.</b> Direito do Consumidor I – Coleção <i>Pockets Jurídicos</i> . Volume I. São Paulo: Saraiva.                                                   |
| 05 | <b>RAMOS, A. M. F.</b> Manual para Funcionários na Área de Alimentação e Treinamento para Copeiras Hospitalares. São Paulo: Livraria Varela, 2001.                              |
| 05 | <b>RIBEIRO, Célia.</b> Boas Maneiras a Mesa. São Paulo: L&PM, 2006.                                                                                                             |
| 05 | <b>SAVARIN, Brillat.</b> A Fisiologia do Gosto. São Paulo, Companhia das Letras.                                                                                                |
| 05 | <b>SEBESS, M.</b> Técnicas de Cozinha Profissional. 2ª Edição. São Paulo. Editora Senac, 2008.                                                                                  |
| 05 | <b>SILVA JÚNIOR, E. O.</b> Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 5ª Edição. São Paulo: Livraria Varela, 2002.                                                    |
| 05 | <b>SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P.</b> Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 2ª Edição. São Paulo: Editora Roca, 2011.                                            |
|    | Site: <a href="http://br.geocities.com/abgalimtec/esterilizacao.html">http://br.geocities.com/abgalimtec/esterilizacao.html</a>                                                 |
|    | Site: <a href="http://kshimizu.sites.uol.com.br/oqsao.htm">http://kshimizu.sites.uol.com.br/oqsao.htm</a>                                                                       |
|    | Site: <a href="http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal/Anvisa/Inicio/Alimentos">http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal/Anvisa/Inicio/Alimentos</a> |
|    | Site: <a href="http://www.10emtudo.com.br/biologia_1.asp?CodigoMateria=2246#link">http://www.10emtudo.com.br/biologia_1.asp?CodigoMateria=2246#link</a>                         |
|    | Site: <a href="http://www.erwinguth.com.br/html/cig5.php">http://www.erwinguth.com.br/html/cig5.php</a>                                                                         |
|    | Site: <a href="http://www.isa.utl.pt/home/node/1989">http://www.isa.utl.pt/home/node/1989</a>                                                                                   |
|    | Site: <a href="http://www.qmc.ufsc.br/qmcweb/artigos/aditivos.html">http://www.qmc.ufsc.br/qmcweb/artigos/aditivos.html</a>                                                     |
|    | Tetra Pak – <a href="http://www.tetrapak.com.br">www.tetrapak.com.br</a>                                                                                                        |
| 05 | <b>VITOLO, M. R.</b> Da Gestaç o ao Envelhecimento. Editora Rubio, 2009.                                                                                                        |
| 05 | <b>ZANELLA, Luiz Carlos.</b> Manual de Organiza o de Eventos: Planejamento e Operacionaliza o. S o Paulo: Atlas.                                                                |

## CAPÍTULO 8

## PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

A contratação dos docentes, que irão atuar no Curso de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, será feita por meio de Concurso Público e/ ou processo seletivo como determinam as normas próprias do Ceeteps, obedecendo à ordem abaixo discriminada:

- ✓ Licenciados na Área Profissional relativa à disciplina;
- ✓ Graduados na Área da disciplina.

O Ceeteps proporcionará cursos de capacitação para docentes voltados para o desenvolvimento de competências diretamente ligadas ao exercício do magistério, além do conhecimento da filosofia e das políticas da educação profissional.

### TITULAÇÕES DOCENTES POR COMPONENTE CURRICULAR\*

| COMPONENTE CURRICULAR                    | TITULAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Diagnóstico da Alimentação Humana</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Alimentos (EII)</li><li>• Ciências dos Alimentos</li><li>• Engenharia de Alimentos</li><li>• Farmácia – Alimentos</li><li>• Nutrição</li><li>• Nutrição e Dietética (EII)</li><li>• Tecnologia de Alimentos</li><li>• Tecnologia dos Alimentos</li></ul>                                                                                                                                                           |
| <b>Técnica Dietética I, II e III</b>     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Economia Doméstica</li><li>• Nutrição</li><li>• Nutrição e Dietética (EII)</li><li>• Tecnologia em Gastronomia</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Higiene dos Alimentos</b>             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Agronomia</li><li>• Alimentos (EII)</li><li>• Biologia</li><li>• Biologia (LP)</li><li>• Ciência dos Alimentos</li><li>• Ciências Agrárias (LP)</li><li>• Ciências Agrícolas (LP)</li><li>• Ciências Biológicas</li><li>• Ciências Biológicas (LP)</li><li>• Ciências e Tecnologia de Laticínios</li><li>• Engenharia Agrícola</li><li>• Engenharia Agrícola e Ambiental</li><li>• Engenharia Agrônômica</li></ul> |

|                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Engenharia de Alimentos</li> <li>• Engenharia Química</li> <li>• Farmácia – Alimentos</li> <li>• Medicina Veterinária</li> <li>• Nutrição</li> <li>• Nutrição e Dietética (EI)</li> <li>• Tecnologia dos Alimentos</li> <li>• Tecnologia em Alimentos</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Administração e Segurança no Serviço de Alimentação</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrição</li> <li>• Nutrição e Dietética (EI)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Linguagem, Trabalho e Tecnologia</b>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Letras com Habilitação em Linguística</li> <li>• Letras com Habilitação em Português (LP)</li> <li>• Letras com Habilitação em Secretário Bilingue/ Português</li> <li>• Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilingue/ Português</li> <li>• Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Português</li> <li>• Linguística (G)/ (LP)</li> <li>• Secretariado/ Secretariado Executivo</li> <li>• Secretário/ Secretariado Executivo com Habilitação em Português</li> <li>• Tecnologia em Automação de Escritório e Secretariado</li> <li>• Tecnologia em Formação de Secretário</li> <li>• Tecnologia em Secretariado Executivo Bilingue</li> <li>• Tecnologia em Secretariado Executivo Trilingue</li> <li>• Tradutor e Intérprete com Habilitação em Português</li> </ul> |
| <b>Ética e Cidadania Organizacional</b>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Administração</li> <li>• Administração – Habilitação em Administração Hospitalar</li> <li>• Administração – Habilitação em Comércio Exterior</li> <li>• Administração – Habilitação em <i>Marketing</i></li> <li>• Administração de Empresas</li> <li>• Administração de Empresas e Negócios</li> <li>• Ciências Administrativas</li> <li>• Ciências Econômicas</li> <li>• Ciências Gerenciais e Orçamentos Contábeis</li> <li>• Ciências Jurídicas</li> <li>• Ciências Jurídicas e Sociais</li> <li>• Ciências Sociais</li> <li>• Ciências Sociais (LP)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Direito</li> <li>• Economia</li> <li>• Estudos Sociais com Habilitação em História (LP)</li> <li>• Filosofia</li> <li>• Filosofia (LP)</li> <li>• História</li> <li>• História (LP)</li> <li>• Nutrição</li> <li>• Pedagogia (G ou LP)</li> <li>• Psicologia</li> <li>• Psicologia (LP)</li> <li>• Relações Internacionais</li> <li>• Sociologia</li> <li>• Sociologia (LP)</li> <li>• Sociologia e Política</li> <li>• Sociologia e Política (LP)</li> <li>• Tecnologia em Planejamento Administrativo e Programação Econômica</li> <li>• Tecnologia em Processos Gerenciais</li> </ul> |
| <b>Educação Nutricional em Saúde Pública</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrição</li> <li>• Nutrição e Dietética (EII)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos (EII)</li> <li>• Biologia</li> <li>• Ciências Biológicas</li> <li>• Ciências Biológicas (LP)</li> <li>• Ciências dos Alimentos</li> <li>• Engenharia de Alimentos</li> <li>• Nutrição</li> <li>• Nutrição e Dietética (EII)</li> <li>• Tecnologia dos Alimentos</li> <li>• Tecnologia em Alimentos</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Planejamento Alimentar</b>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biomedicina</li> <li>• Ciências Biológicas (Biomédicas) – Modalidade Médica</li> <li>• Ciências dos Alimentos</li> <li>• Engenharia de Alimentos</li> <li>• Farmácia – Alimentos</li> <li>• Farmácia e Bioquímica</li> <li>• Nutrição</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrição e Dietética (EII)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação</b>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrição</li> <li>• Nutrição e Dietética (EII)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agronomia</li> <li>• Alimentos (EII)</li> <li>• Biologia</li> <li>• Biologia (LP)</li> <li>• Biomedicina</li> <li>• Ciência dos Alimentos</li> <li>• Ciências Biológicas</li> <li>• Ciências Biológicas (Biomédicas) – Modalidade Médica</li> <li>• Ciências Biológicas (LP)</li> <li>• Ciências e Tecnologia de Laticínios</li> <li>• Economia Doméstica</li> <li>• Engenharia Agrícola</li> <li>• Engenharia Agrícola e Ambiental</li> <li>• Engenharia Agrônômica</li> <li>• Engenharia de Alimentos</li> <li>• Engenharia de Produção Química</li> <li>• Engenharia Industrial Química</li> <li>• Engenharia Química</li> <li>• Farmácia – Alimentos</li> <li>• Medicina</li> <li>• Nutrição</li> <li>• Nutrição e Dietética (EII)</li> <li>• Tecnologia dos Alimentos</li> <li>• Tecnologia em Alimentos</li> </ul> |
| <b>Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar</b>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrição</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Gestão Operacional em Serviços de Alimentação</b>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrição</li> <li>• Nutrição e Dietética (EII)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional</b>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos (EII)</li> <li>• Ciências dos Alimentos</li> <li>• Engenharia de Alimentos</li> <li>• Engenharia Química</li> <li>• Nutrição</li> <li>• Nutrição e Dietética (EII)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnologia dos Alimentos</li> <li>• Tecnologia em Alimentos</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Gestão Profissional em Unidades de Alimentação</b>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrição</li> <li>• Nutrição e Dietética (EII)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Inglês Instrumental</b>                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Letras com Habilitação em Inglês (LP)</li> <li>• Letras com Habilitação em Secretariado Executivo Bilíngue/ Inglês</li> <li>• Letras com Habilitação em Secretário Bilíngue/ Inglês</li> <li>• Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilíngue</li> <li>• Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilíngue/ Inglês</li> <li>• Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Inglês</li> <li>• Língua Inglesa – Modalidade Secretariado Bilíngue</li> <li>• Língua Inglesa – Modalidade Secretariado Bilíngue – Português/ Inglês</li> <li>• Secretário/ Secretariado Executivo com Habilitação em Inglês</li> <li>• Tecnologia em Automação de Escritório e Secretariado/ Inglês</li> <li>• Tecnologia em Automação Secretariado Executivo Bilíngue/ Inglês</li> <li>• Tecnologia em Formação de Secretariado/ Inglês</li> <li>• Tecnologia em Formação de Secretário/ Inglês</li> <li>• Tecnologia em Secretariado Executivo Bilíngue/ Inglês</li> <li>• Tradutor e Intérprete com Habilitação em Inglês</li> </ul> |
| <b>Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agronomia</li> <li>• Alimentos (EII)</li> <li>• Biologia</li> <li>• Biologia (LP)</li> <li>• Biomedicina</li> <li>• Ciência dos Alimentos</li> <li>• Ciências Biológicas</li> <li>• Ciências Biológicas (Biomédicas) – Modalidade Médica</li> <li>• Ciências Biológicas (LP)</li> <li>• Ciências e Tecnologia de Laticínios</li> <li>• Economia Doméstica</li> <li>• Engenharia Agrícola</li> <li>• Engenharia Agrícola e Ambiental</li> <li>• Engenharia Agrônômica</li> <li>• Engenharia de Alimentos</li> <li>• Engenharia de Produção Química</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Engenharia Industrial Química</li><li>• Engenharia Química</li><li>• Farmácia – Alimentos</li><li>• Medicina</li><li>• Nutrição</li><li>• Nutrição e Dietética (EII)</li><li>• Tecnologia dos Alimentos</li><li>• Tecnologia em Alimentos</li></ul> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**\*O quadro acima apresenta a indicação da formação e qualificação para a função docente. Para a organização dos concursos públicos, a unidade escolar deverá consultar o Catálogo de Requisitos de Titulação para Docência.**

**Toda Unidade Escolar conta com:**

- **Diretor de Escola Técnica;**
- **Diretor de Serviço – Área Administrativa;**
- **Diretor de Serviço – Área Acadêmica;**
- **Coordenador de Projetos Responsável pela Coordenação Pedagógica;**
- **Coordenador de Curso;**
- **Auxiliar de Docente;**
- **Docentes.**

## **CAPÍTULO 9**

## **CERTIFICADO E DIPLOMA**

Ao aluno concluinte do curso será conferido e expedido o diploma de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, satisfeitas as exigências relativas:

- ✓ ao cumprimento do currículo previsto para a habilitação;
- ✓ à apresentação do certificado de conclusão do Ensino Médio ou equivalente.

O primeiro módulo não oferece terminalidade e será destinado à construção de um conjunto de competências que subsidiarão o desenvolvimento de competências mais complexas, previstas para os módulos subsequentes.

Ao término dos dois primeiros módulos, o aluno fará jus ao Certificado de Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.

O certificado e o diploma terão validade nacional.

## **PARECER TÉCNICO**

### **Análise dos Itens do Plano de Curso**

#### **1.1. Identificação da Instituição: Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza – Ceeteps**

##### **1.1.1. CNPJ – 62823257/0001-09**

Natureza Jurídica – Autarquia Estadual

##### **1.1.2. Endereço – Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia – 01208-000 – São Paulo – SP – (11) 3324-3300 – <http://www.centropaulasouza.sp.gov.br>**

##### **1.1.3. Dependência Administrativa – Estadual**

##### **1.1.4. Supervisão de Ensino Delegada – Resolução SE 78, de 07-11-2008**

#### **1.2. Identificação do Curso**

- Habilitação Profissional de TÉCNICO EM **NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**.
- Eixo Tecnológico: Ambiente e Saúde.

O Eixo Tecnológico propõe uma carga horária de 1200 horas. O curso apresentado propõe um total de 1200 horas distribuídas em três semestres, com 400 horas cada um, ou 1500 horas-aula com 500 horas-aula por semestre.

#### **1.3. Justificativa e Objetivos**

Mesmo dentro de um contexto de turbulências econômicas, políticas e sociais, o Brasil mudou substancialmente nos últimos cinquenta anos, seja por conta de fatores externos, derivados de um mundo globalizado, ou pelo próprio desenvolvimento do país.

Observa-se que os termos de ocupação territorial foram invertidos, já que em meados de 1950 a população era substancialmente rural (66%) e atualmente cerca de 80% da população reside nos grandes centros urbanos.

Devido à globalização e ao aumento do número de mulheres que trabalham fora de casa, observa-se um maior consumo de produtos industrializados e de refeições realizadas fora do lar.

O excesso de peso e a obesidade são considerados problemas de saúde mundial, que têm aumentado principalmente nas áreas urbanas de países com rendas média ou baixa. De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), estima-se que 2,3 bilhões de adultos terão excesso de peso e mais de 700 milhões serão obesos em 2015.

A POF (Pesquisa de Orçamento Familiar) 2002-2003 levantou que o país tinha cerca de 38,6 milhões de pessoas com peso acima do recomendado, o equivalente a 40,6% de sua população adulta. Deste total, 10,5 milhões eram obesos. Na POF 2008-2009, o excesso de peso em homens adultos saltou para 50,1% e ultrapassou, em 2008-2009, o das mulheres, que foi para 48%.

No Brasil, as prevalências do excesso de peso e obesidade em adultos aumentaram desde os estudos conduzidos na década de 1970, sendo que, mesmo em crianças e adolescentes, prevalências mais elevadas têm sido observadas recentemente. Considerando a relação entre obesidade na infância e na idade adulta, é bastante provável que este problema de saúde pública torne-se ainda mais preocupante nas próximas décadas.

Torna-se imprescindível que profissionais da área da Saúde divulguem informações que promovam a melhoria da qualidade de vida e garantam a segurança alimentar nas Unidades Produtoras de Refeições (UPR), portanto o campo de trabalho do profissional de nutrição se amplia, ganhando projeção, em função da exigência que caracteriza o mercado.

Os principais requisitos apontados pelas empresas para a contratação de pessoal dizem respeito à sólida base de conhecimentos, à flexibilidade para atuar em situações adversas, à capacidade de o profissional agir e adaptar-se para acompanhar as mudanças do mundo moderno. O profissional da saúde, ou seja, o TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, deverá deter a qualificação profissional, tanto na dimensão técnica especializada quanto na dimensão ético-política e de relações interpessoais.

O TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA é o profissional que acompanha e orienta as atividades de controle de qualidade, higiênico-sanitárias e segurança no trabalho, em todo o processo de produção de refeições e alimentos. Acompanha e orienta os procedimentos culinários de preparo de refeições e alimentos. Coordena a execução das atividades de posicionamento, transporte e distribuição de refeições. Pode estruturar e gerenciar serviços de atendimento ao consumidor de indústrias de alimentos e ministrar cursos. Define padrões de procedimentos, elabora Manual de Boas Práticas em UAN e implanta sistemas de qualidade. Realiza, também, a pesagem de pacientes e aplica outras técnicas de mensuração de dados corporais para subsidiar a avaliação nutricional; avalia as dietas de rotina com a prescrição dietética indicada pelo nutricionista. Participa de programas de educação alimentar.

A montagem do curso foi feita com a assessoria de profissionais bacharelados em Nutrição.

O Curso de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA tem como objetivo capacitar o aluno para:

- atuar como agente educativo na promoção e proteção da saúde e na prevenção das doenças por meio de ações educativas ligadas à alimentação humana;
- interpretar e aplicar a legislação referente aos direitos do consumidor/ usuário;
- desenvolver ações que promovam o bem-estar do indivíduo e da coletividade (sadios ou enfermos);
- acompanhar, orientar e treinar os manipuladores de alimentos quanto as atividades de controle de qualidade higiênico-sanitárias em todo processo de produção de refeições e alimentos;
- acompanhar e orientar os procedimentos culinários de preparo de refeições e alimentos;
- coordenar a execução das atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições;
- gerenciar de forma eficiente e racional as UAN e UND.

#### 1.4. Requisitos de Acesso

O ingresso ao Curso de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA dar-se-á por meio de processo classificatório para alunos que tenham concluído, no mínimo, a primeira série e estejam matriculados na segunda série do Ensino Médio ou equivalente.

O processo classificatório será divulgado por edital publicado na Imprensa Oficial, com indicação dos requisitos, condições e sistemática do processo e número de vagas oferecidas.

As competências e habilidades exigidas serão aquelas previstas para a primeira série do Ensino Médio, nas quatro áreas do conhecimento:

- Linguagem;
- Ciências da Natureza;
- Ciências Humanas;
- Matemática.

Por razões de ordem didática e/ ou administrativa que justifiquem, poderão ser utilizados procedimentos diversificados para ingresso, sendo os candidatos deles notificados por ocasião de suas inscrições.

O acesso aos demais módulos ocorrerá por avaliação de competências adquiridas no trabalho, por aproveitamento de estudos realizados ou por reclassificação.

### 1.5. Perfil Profissional

O perfil profissional proposto define a identidade do curso e está descrito de acordo com o proposto no Eixo Tecnológico de Ambiente e Saúde.

As competências gerais, atribuições e atividades estão baseadas na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):

| Títulos                                    |
|--------------------------------------------|
| 2237-10 – Nutricionista                    |
| 2237-05 – Auxiliar de Nutrição e Dietética |

O mercado de trabalho proposto está coerente com as áreas de atuação.

### 1.6. Organização Curricular

**1.6.1.** O currículo foi organizado de modo a garantir o que determina a Lei Federal 9394/96, alterada pela Lei Federal 11741/2008, Indicação CEE 08/2000, Indicação CEE 108/2011, Deliberação CEE 105/2011, Resolução CNE/CEB 06/2012 e Parecer CNE/CEB 11/2012 e Resolução CNE/CEB 04/2012, assim como as competências profissionais que foram identificadas pelo Ceeteps, com a participação da comunidade escolar.

O curso é estruturado em três módulos, articulados com 400 horas cada um.

O primeiro módulo não oferece terminalidade e será destinado à construção de um conjunto de competências que subsidiarão o desenvolvimento de competências mais complexas, previstas para os módulos subsequentes.

Ao término dos dois primeiros módulos, o aluno fará jus ao Certificado de Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE

**ALIMENTAÇÃO** que é o profissional que organiza e administra serviços de alimentação e nutrição; diagnostica e controla as condições higiênico-sanitárias, atendendo as normas legais; planeja, supervisiona e implanta sistemas de Boas Práticas em Unidades de Alimentação; identifica, controla e orienta quanto às necessidades nutricionais de populações sadias; planeja e desenvolve programas de educação para a saúde alimentar de populações sadias.

O curso é organizado por componentes curriculares que indicam as competências e habilidades a serem construídas e bases tecnológicas, que são conhecimentos a serem adquiridos e sua carga horária, tanto teórica com a carga horária da parte prática desenvolvida em laboratórios.

O proposto nos componentes curriculares está coerente e suficiente para atingir o perfil proposto para a saída intermediária e perfil profissional de conclusão.

O perfil profissional de conclusão está coerente com o perfil proposto ao CNCT, assim como os temas propostos estão incluídos em todos os componentes curriculares do curso.

### **1.6.2. A Metodologia Proposta**

O currículo organizado por competências propõe aprendizagem focada no aluno, enquanto sujeito de seu próprio desenvolvimento. O processo de aprendizagem propõe a definição de projeto, problemas e/ ou questões geradoras que orientam e estimulam a investigação, o pensamento e as ações e a solução de problemas.

A problematização, a interdisciplinaridade, a contextualização e os ambientes de formação se constituem em ferramentas básicas para a construção de competências, habilidades, atitudes e informações.

### **1.6.3. Trabalho de Conclusão de Curso**

O Trabalho de Conclusão de Curso tem como objetivo a sistematização do conhecimento pertinente à profissão e será desenvolvido mediante controle, orientação e avaliação docente; permitirá aos alunos o conhecimento do campo de atuação profissional, com suas peculiaridades, demandas e desafios.

O Trabalho de Conclusão de Curso envolverá necessariamente uma pesquisa empírica, que será somada à pesquisa bibliográfica e dará embasamento prático e teórico ao trabalho.

As atividades, em número de 120 (cento e vinte) horas, destinadas ao desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso, serão acrescentadas às aulas previstas para o curso e constarão do histórico escolar.

### **1.6.4. O Estágio Supervisionado**

O curso não exige o cumprimento do estágio supervisionado e sua matriz curricular conta com, 750 horas-aula de práticas profissionais, que serão desenvolvidas na escola ou em empresas da região, por meio de simulações, experiências, ensaios e demais técnicas de ensino que permitam a vivência dos alunos em situações próximas da realidade do mercado de trabalho.

O aluno, a seu critério, poderá realizar, enquanto estiver cursando, o estágio supervisionado. Quando realizado, as horas efetivamente cumpridas deverão constar do histórico escolar. A escola acompanhará as atividades de estágio definido no “Plano de Estágio Supervisionado”.

**1.7.** Os critérios de “Aproveitamento de Estudos” e os critérios de “Avaliação de Aprendizagem” estão propostos de acordo com a legislação vigente e o contido no Regimento Comum das Escolas Técnicas Estaduais do Centro Estadual de Educação Tecnológica do Centro Paula Souza.

### **1.8. Instalações, Materiais, Equipamentos, Acervo Bibliográfico**

As instalações propostas para as aulas teóricas e aulas práticas correspondem às necessidades de cada componente curricular a ser desenvolvido, assim como atendem às propostas estabelecidas para o desenvolvimento do curso, as referências bibliográficas e os materiais e equipamentos.

### **1.9. Pessoal Docente e Técnico**

Toda Unidade Escolar conta com:

- Diretor de Escola Técnica;
- Diretor de Serviço – Área Administrativa;
- Diretor de Serviço – Área Acadêmica;
- Coordenador de Projetos Responsável pela Coordenação Pedagógica;
- Coordenador de Curso;
- Auxiliar de Docente;
- Docentes.

A habilitação dos docentes está organizada de acordo com o componente curricular que o mesmo deverá desenvolver. Esta relação regulamenta, também, os concursos públicos e a atribuição de aulas.

### **1.10. Certificado e Diploma**

Ao aluno concluinte do curso será conferido e expedido o diploma de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, satisfeitas as exigências relativas:

- ao cumprimento do currículo previsto para a habilitação;
- à apresentação do certificado de conclusão do Ensino Médio ou equivalente.

O primeiro módulo não oferece terminalidade e será destinado à construção de um conjunto de competências que subsidiarão o desenvolvimento de competências mais complexas, previstas para os módulos subsequentes.

Ao término dos dois primeiros módulos, o aluno fará jus ao Certificado de Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.

O certificado e o diploma terão validade nacional.

São Paulo, 20 de setembro de 2012.

**ROSANA LAVORENTI FELLET**

RG 12.140.267

Bacharelado e Licenciatura em Enfermagem; Pós-Graduação Lato Sensu em  
Administração Hospitalar; Formação Pedagógica para Docentes de Enfermagem e  
Administração dos Serviços de Saúde

056 – Etec Coronel Fernando Febeliano da Costa (Piracicaba)

## PORTARIA DE DESIGNAÇÃO DE 03-09-2012

O Coordenador de Ensino Médio e Técnico do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza designa **Amneris Ribeiro Caciatori**, R.G. 29.346.971-4, **Sebastião Mário dos Santos**, R.G. 4.463.749 e **Sônia Regina Corrêa Fernandes**, R.G. 9.630.740-7, para procederem à análise e emitirem aprovação do Plano de Curso da Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, a ser implantada na rede de escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza – Ceeteps.

São Paulo, 03 de setembro de 2012.

**ALMÉRIO MELQUÍADES DE ARAÚJO**  
*Coordenador de Ensino Médio e Técnico*

## **APROVAÇÃO DO PLANO DE CURSO**

A Supervisão Educacional, supervisão delegada pela Resolução SE nº 78, de 07/11/2008, com fundamento no item 14.5 da Indicação CEE 08/2000, aprova o Plano de Curso do Eixo Tecnológico de “Ambiente e Saúde”, referente à Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, a ser implantada na rede de escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, a partir de 03-10-2012.

São Paulo, 03 de outubro de 2012.

|                                      |                                       |                                          |
|--------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Amneris Ribeiro<br/>Caciatori</b> | <b>Sebastião Mário dos<br/>Santos</b> | <b>Sônia Regina Corrêa<br/>Fernandes</b> |
| <b>R.G. 29.346.971-4</b>             | <b>R.G. 4.463.749</b>                 | <b>R.G. 9.630.740-7</b>                  |
| <b>Supervisora Educacional</b>       | <b>Supervisor Educacional</b>         | <b>Diretora de Departamento</b>          |

## **PORTARIA CETEC Nº 125, DE 03-10-2012**

O Coordenador de Ensino Médio e Técnico, no uso de suas atribuições, com fundamento na Resolução SE nº 78, de 07-11-2008, Lei Federal 9394/96, alterada pela Lei Federal 11741/2008, Indicação CEE 08/2000, Indicação CEE 108/2011, Deliberação CEE 105/2011, Resolução CNE/CEB 06/2012 e Parecer CNE/CEB 11/2012 e Resolução CNE/CEB 04/2012 e, à vista do Parecer da Supervisão Educacional, expede a presente Portaria:

**Artigo 1º** – Fica aprovado, nos termos da Deliberação CEE nº 105/2011 e do item 14.5 da Indicação CEE 08/2000, o Plano de Curso do Eixo Tecnológico “Ambiente e Saúde”, da seguinte Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio:

**a)** TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.

**Artigo 2º** – O curso referido no artigo anterior está autorizado a ser implantado na Rede de Escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, a partir de 03-10-2012.

**Artigo 3º** – Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a 03-10-2012.

São Paulo, 03 de outubro de 2012.

**ALMÉRIO MELQUÍADES DE ARAÚJO**  
*Coordenador de Ensino Médio e Técnico*

**Publicada no DOE de 04-10-2012, seção I, página 254.**

## **PORTARIA CETEC N° 724, de 10-9-2015**

O Coordenador do Ensino Médio e Técnico, no uso de suas atribuições, com fundamento nos termos da Lei Federal n.º 9394, de 20-12-1996 (e suas respectivas atualizações), na Resolução CNE/CEB n.º 1, de 5-12-2014, na Resolução CNE/CEB n.º 6, de 20-9-2012, na Resolução SE n.º 78, de 7-11-2008, no Decreto Federal n.º 5154, de 23-7-2004, no Parecer CNE/CEB n.º 39/2004, no Parecer CNE/CEB n.º 11, de 12-6-2008, na Deliberação CEE N.º 105/2011, na Indicação CEE n.º 108/2011, na Indicação CEE 8/2000 e, à vista do Parecer da Supervisão Educacional, expede a presente Portaria:

**Artigo 1º** - Ficam aprovados, nos termos da seção IV-A da Lei Federal n.º 9394/96, do item 14.5 da Indicação CEE n.º 8/2000, os Planos de Curso do Eixo Tecnológico “Ambiente e Saúde”, das seguintes Habilitações Profissionais:

- a) Técnico em Agente Comunitário de Saúde;
- b) Técnico em Biotecnologia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Laboratório em Biotecnologia;
- c) Técnico em Cuidados de Idosos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Enfermagem;
- d) Técnico em Enfermagem, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Enfermagem;
- e) Técnico em Farmácia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Farmácia;
- f) Técnico em Nutrição e Dietética, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Produtos em Serviços de Alimentação;
- g) Técnico em Prótese Dentária, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Laboratório e de Auxiliar de Prótese Dentária.

**Artigo 2º** - Os cursos referidos no artigo anterior estão autorizados a serem implantados na Rede de Escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, a partir de 10-9-2015.

**Artigo 3º** - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a 10-9-2015.

São Paulo, 10 de setembro de 2015.

**ALMÉRIO MELQUÍADES DE ARAÚJO**  
*Coordenador de Ensino Médio e Técnico*

**Publicada no DOE de 11-9-2015, seção I, página 52.**

**Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza**  
**Governo do Estado de São Paulo**  
 Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia – CEP: 01208-000 – São Paulo – SP

**ANEXO I**

| MATRIZ CURRICULAR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                            |         |       |                                                                                                                            |                                 |         |                                               |                                                                                                               |                            |         |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------|-------|
| Eixo Tecnológico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | AMBIENTE E SAÚDE           |         |       | Curso                                                                                                                      | TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA |         |                                               |                                                                                                               |                            |         |       |
| Resolução SE n.º 78, de 7-11-2008, Lei Federal n.º 9394/96, Decreto Federal n.º 5154/2004, Parecer CNE/CEB n.º 39/2004, Lei Federal n.º 11741/2008, Resolução CNE/CEB n.º 6, de 20-9-2012, Parecer CNE/CEB n.º 11, de 12-6-2008, Resolução CNE/CEB n.º 3, de 9-7-2008, alterada pela Resolução CNE/CEB n.º 4, de 6-6-2012, Deliberação CEE n.º 105/2011, das Indicações CEE n.º 8/2000 e n.º 108/2011.<br>Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 125, de 3-10-2012, publicada no Diário Oficial de 4-10-2012 – Poder Executivo – Seção I – página 254. |                            |         |       |                                                                                                                            |                                 |         |                                               |                                                                                                               |                            |         |       |
| MÓDULO I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                            |         |       | MÓDULO II                                                                                                                  |                                 |         |                                               | MÓDULO III                                                                                                    |                            |         |       |
| Componentes Curriculares                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Carga Horária (Horas-aula) |         |       | Componentes Curriculares                                                                                                   | Carga Horária (Horas-aula)      |         |                                               | Componentes Curriculares                                                                                      | Carga Horária (Horas-aula) |         |       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Teoria                     | Prática | Total |                                                                                                                            | Teoria                          | Prática | Total                                         |                                                                                                               | Teoria                     | Prática | Total |
| I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 100                        | 00      | 100   | II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública                                                                               | 100                             | 00      | 100                                           | III.1 – Técnica Dietética III                                                                                 | 00                         | 120     | 120   |
| I.2 – Técnica Dietética I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 00                         | 120     | 120   | II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições                                                                   | 60                              | 00      | 60                                            | III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar                                                          | 40                         | 120     | 160   |
| I.3 – Higiene dos Alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 00                         | 120     | 120   | II.3 – Planejamento Alimentar                                                                                              | 00                              | 100     | 100                                           | III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação                                                         | 40                         | 00      | 40    |
| I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 80                         | 00      | 80    | II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação                                                                      | 00                              | 100     | 100                                           | III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional                                                      | 40                         | 00      | 40    |
| I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 40                         | 00      | 40    | II.5 – Técnica Dietética II                                                                                                | 00                              | 100     | 100                                           | III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação                                                        | 40                         | 00      | 40    |
| I.6 – Ética e Cidadania Organizacional                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 40                         | 00      | 40    | II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética                                        | 40                              | 00      | 40                                            | III.6 – Inglês Instrumental                                                                                   | 40                         | 00      | 40    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |         |       |                                                                                                                            |                                 |         |                                               | III.7 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética                       | 00                         | 60      | 60    |
| TOTAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 260                        | 240     | 500   | TOTAL                                                                                                                      | 200                             | 300     | 500                                           | TOTAL                                                                                                         | 200                        | 300     | 500   |
| MÓDULO I<br>SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                            |         |       | MÓDULOS I + II<br>Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de<br>ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO |                                 |         |                                               | MÓDULOS I + II + III<br>Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de<br>TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA |                            |         |       |
| Total da Carga Horária Teórica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 660 horas-aula             |         |       | Trabalho de Conclusão de Curso                                                                                             |                                 |         | 120 horas                                     |                                                                                                               |                            |         |       |
| Total da Carga Horária Prática                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 840 horas-aula             |         |       | Estágio Supervisionado                                                                                                     |                                 |         | Este curso não requer Estágio Supervisionado. |                                                                                                               |                            |         |       |

**Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza**  
**Governo do Estado de São Paulo**  
**Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia – CEP: 01208-000 – São Paulo – SP**

| MATRIZ CURRICULAR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                            |         |       |                                                                                                                            |                                       |         |                                               |                                                                                                               |                            |         |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------|-------|
| Eixo Tecnológico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | AMBIENTE E SAÚDE           |         |       | Curso                                                                                                                      | TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (2,5) |         |                                               |                                                                                                               |                            |         |       |
| Resolução SE n.º 78, de 7-11-2008, Lei Federal n.º 9394/96, Decreto Federal n.º 5154/2004, Parecer CNE/CEB n.º 39/2004, Lei Federal n.º 11741/2008, Resolução CNE/CEB n.º 6, de 20-9-2012, Parecer CNE/CEB n.º 11, de 12-6-2008, Resolução CNE/CEB n.º 3, de 9-7-2008, alterada pela Resolução CNE/CEB n.º 4, de 6-6-2012, Deliberação CEE n.º 105/2011, das Indicações CEE n.º 8/2000 e n.º 108/2011.<br>Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 125, de 3-10-2012, publicada no Diário Oficial de 4-10-2012 – Poder Executivo – Seção I – página 254. |                            |         |       |                                                                                                                            |                                       |         |                                               |                                                                                                               |                            |         |       |
| MÓDULO I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                            |         |       | MÓDULO II                                                                                                                  |                                       |         |                                               | MÓDULO III                                                                                                    |                            |         |       |
| Componentes Curriculares                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Carga Horária (Horas-aula) |         |       | Componentes Curriculares                                                                                                   | Carga Horária (Horas-aula)            |         |                                               | Componentes Curriculares                                                                                      | Carga Horária (Horas-aula) |         |       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Teoria                     | Prática | Total |                                                                                                                            | Teoria                                | Prática | Total                                         |                                                                                                               | Teoria                     | Prática | Total |
| I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 100                        | 00      | 100   | II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública                                                                               | 100                                   | 00      | 100                                           | III.1 – Técnica Dietética III                                                                                 | 00                         | 100     | 100   |
| I.2 – Técnica Dietética I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 00                         | 100     | 100   | II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições                                                                   | 50                                    | 00      | 50                                            | III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar                                                          | 50                         | 100     | 150   |
| I.3 – Higiene dos Alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 00                         | 100     | 100   | II.3 – Planejamento Alimentar                                                                                              | 00                                    | 100     | 100                                           | III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação                                                         | 50                         | 00      | 50    |
| I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 100                        | 00      | 100   | II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação                                                                      | 00                                    | 100     | 100                                           | III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional                                                      | 50                         | 00      | 50    |
| I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 50                         | 00      | 50    | II.5 – Técnica Dietética II                                                                                                | 00                                    | 100     | 100                                           | III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação                                                        | 50                         | 00      | 50    |
| I.6 – Ética e Cidadania Organizacional                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 50                         | 00      | 50    | II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética                                        | 50                                    | 00      | 50                                            | III.6 – Inglês Instrumental                                                                                   | 50                         | 00      | 50    |
| TOTAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 300                        | 200     | 500   | TOTAL                                                                                                                      | 200                                   | 300     | 500                                           | III.7 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética                       | 00                         | 50      | 50    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                            |         |       |                                                                                                                            |                                       |         |                                               | TOTAL                                                                                                         | 250                        | 250     | 500   |
| MÓDULO I<br>SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                            |         |       | MÓDULOS I + II<br>Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de<br>ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO |                                       |         |                                               | MÓDULOS I + II + III<br>Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de<br>TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA |                            |         |       |
| Total da Carga Horária Teórica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 750 horas-aula             |         |       | Trabalho de Conclusão de Curso                                                                                             |                                       |         | 120 horas                                     |                                                                                                               |                            |         |       |
| Total da Carga Horária Prática                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 750 horas-aula             |         |       | Estágio Supervisionado                                                                                                     |                                       |         | Este curso não requer Estágio Supervisionado. |                                                                                                               |                            |         |       |

**Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza**  
**Governo do Estado de São Paulo**  
 Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia – CEP: 01208-000 – São Paulo – SP

**ANEXO II**

| MATRIZ CURRICULAR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                            |         |       |                                                                                                                            |                            |         |                                               |                                                                                         |                            |         |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------|-------|
| Eixo Tecnológico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | AMBIENTE E SAÚDE           |         |       | Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA                                                                |                            |         |                                               |                                                                                         |                            |         |       |
| Lei Federal n.º 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB n.º 1, de 5-12-2014; Resolução CNE/CEB n.º 6, de 20-9-2012; Resolução SE n.º 78, de 7-11-2008; Decreto Federal n.º 5154, de 23-7-2004.<br>Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 724, de 10-9-2015, publicada no Diário Oficial de 11-9-2015 – Poder Executivo – Seção I – página 52. |                            |         |       |                                                                                                                            |                            |         |                                               |                                                                                         |                            |         |       |
| MÓDULO I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                            |         |       | MÓDULO II                                                                                                                  |                            |         |                                               | MÓDULO III                                                                              |                            |         |       |
| Componentes Curriculares                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Carga Horária (Horas-aula) |         |       | Componentes Curriculares                                                                                                   | Carga Horária (Horas-aula) |         |                                               | Componentes Curriculares                                                                | Carga Horária (Horas-aula) |         |       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Teoria                     | Prática | Total |                                                                                                                            | Teoria                     | Prática | Total                                         |                                                                                         | Teoria                     | Prática | Total |
| I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 100                        | 00      | 100   | II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública                                                                               | 100                        | 00      | 100                                           | III.1 – Técnica Dietética III                                                           | 00                         | 120     | 120   |
| I.2 – Técnica Dietética I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 00                         | 120     | 120   | II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições                                                                   | 60                         | 00      | 60                                            | III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar                                    | 40                         | 120     | 160   |
| I.3 – Higiene dos Alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 00                         | 120     | 120   | II.3 – Planejamento Alimentar                                                                                              | 00                         | 100     | 100                                           | III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação                                   | 40                         | 00      | 40    |
| I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 80                         | 00      | 80    | II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação                                                                      | 00                         | 100     | 100                                           | III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional                                | 40                         | 00      | 40    |
| I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 40                         | 00      | 40    | II.5 – Técnica Dietética II                                                                                                | 00                         | 100     | 100                                           | III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação                                  | 40                         | 00      | 40    |
| I.6 – Ética e Cidadania Organizacional                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 40                         | 00      | 40    | II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética                                        | 40                         | 00      | 40                                            | III.6 – Inglês Instrumental                                                             | 40                         | 00      | 40    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                            |         |       |                                                                                                                            |                            |         |                                               | III.7 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética | 00                         | 60      | 60    |
| TOTAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 260                        | 240     | 500   | TOTAL                                                                                                                      | 200                        | 300     | 500                                           | TOTAL                                                                                   | 200                        | 300     | 500   |
| MÓDULO I<br>SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                            |         |       | MÓDULOS I + II<br>Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de<br>ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO |                            |         |                                               | MÓDULOS I + II + III<br>Habilitação Profissional de<br>TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  |                            |         |       |
| Total da Carga Horária Teórica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 660 horas-aula             |         |       | Trabalho de Conclusão de Curso                                                                                             |                            |         | 120 horas                                     |                                                                                         |                            |         |       |
| Total da Carga Horária Prática                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 840 horas-aula             |         |       | Estágio Supervisionado                                                                                                     |                            |         | Este curso não requer Estágio Supervisionado. |                                                                                         |                            |         |       |

**Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza**  
**Governo do Estado de São Paulo**  
**Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia – CEP: 01208-000 – São Paulo – SP**

| MATRIZ CURRICULAR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                            |         |       |                                                                                                                            |                            |         |                                               |                                                                                         |                            |         |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------|-------|
| Eixo Tecnológico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | AMBIENTE E SAÚDE           |         |       | Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (2,5)                                                          |                            |         |                                               |                                                                                         |                            |         |       |
| Lei Federal n.º 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB n.º 1, de 5-12-2014; Resolução CNE/CEB n.º 6, de 20-9-2012; Resolução SE n.º 78, de 7-11-2008; Decreto Federal n.º 5154, de 23-7-2004.<br>Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 724, de 10-9-2015, publicada no Diário Oficial de 11-9-2015 – Poder Executivo – Seção I – página 52. |                            |         |       |                                                                                                                            |                            |         |                                               |                                                                                         |                            |         |       |
| MÓDULO I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                            |         |       | MÓDULO II                                                                                                                  |                            |         |                                               | MÓDULO III                                                                              |                            |         |       |
| Componentes Curriculares                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Carga Horária (Horas-aula) |         |       | Componentes Curriculares                                                                                                   | Carga Horária (Horas-aula) |         |                                               | Componentes Curriculares                                                                | Carga Horária (Horas-aula) |         |       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Teoria                     | Prática | Total |                                                                                                                            | Teoria                     | Prática | Total                                         |                                                                                         | Teoria                     | Prática | Total |
| I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 100                        | 00      | 100   | II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública                                                                               | 100                        | 00      | 100                                           | III.1 – Técnica Dietética III                                                           | 00                         | 100     | 100   |
| I.2 – Técnica Dietética I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 00                         | 100     | 100   | II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições                                                                   | 50                         | 00      | 50                                            | III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar                                    | 50                         | 100     | 150   |
| I.3 – Higiene dos Alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 00                         | 100     | 100   | II.3 – Planejamento Alimentar                                                                                              | 00                         | 100     | 100                                           | III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação                                   | 50                         | 00      | 50    |
| I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 100                        | 00      | 100   | II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação                                                                      | 00                         | 100     | 100                                           | III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional                                | 50                         | 00      | 50    |
| I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 50                         | 00      | 50    | II.5 – Técnica Dietética II                                                                                                | 00                         | 100     | 100                                           | III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação                                  | 50                         | 00      | 50    |
| I.6 – Ética e Cidadania Organizacional                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 50                         | 00      | 50    | II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética                                        | 50                         | 00      | 50                                            | III.6 – Inglês Instrumental                                                             | 50                         | 00      | 50    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                            |         |       |                                                                                                                            |                            |         |                                               | III.7 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética | 00                         | 50      | 50    |
| TOTAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 300                        | 200     | 500   | TOTAL                                                                                                                      | 200                        | 300     | 500                                           | TOTAL                                                                                   | 250                        | 250     | 500   |
| MÓDULO I<br>SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                            |         |       | MÓDULOS I + II<br>Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de<br>ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO |                            |         |                                               | MÓDULOS I + II + III<br>Habilitação Profissional de<br>TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  |                            |         |       |
| Total da Carga Horária Teórica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 750 horas-aula             |         |       | Trabalho de Conclusão de Curso                                                                                             |                            |         | 120 horas                                     |                                                                                         |                            |         |       |
| Total da Carga Horária Prática                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 750 horas-aula             |         |       | Estágio Supervisionado                                                                                                     |                            |         | Este curso não requer Estágio Supervisionado. |                                                                                         |                            |         |       |