

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL  
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL  
CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL ESCOLA TÉCNICA DO GUARÁ  
PROFESSORA TERESA ONDINA MALTESE

EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

PLANO DE CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO DE  
TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
Eixo Tecnológico Ambiente e Saúde  
Presencial

Brasília, 2023.

## SUMÁRIO

I - IDENTIFICAÇÃO E LEGISLAÇÃO	3
II - ORGANIZAÇÃO PEDAGÓGICA	3
a) Funcionamento e forma de oferta	3
b) Justificativa para a oferta do curso	3
c) Requisitos para o ingresso	4
d) Objetivos	5
e) Metodologias e recursos de ensino adotados	5
f) Educação inclusiva	10
III - ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	11
IV - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	13
a) Das aprendizagens	13
b) Avaliação do estágio e das práticas profissionais	15
c) Aproveitamento de estudos, de conhecimentos e de experiências anteriores	15
d) Institucional do curso	16
V - CRITÉRIOS DE CERTIFICAÇÃO DE ESTUDOS E DIPLOMAÇÃO	18
VI - PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO	18
VII - PLANO DE ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO	20
a) Organização	20
b) Formulário	25
c) Parcerias	27
VIII – REFERÊNCIAS	27
IX – APÊNDICE	30
Quadro-Resumo da Matriz Curricular da Educação Profissional e Tecnológica	30
Ementas das Unidades Curriculares	31
Ementas do Estágio Curricular Supervisionado	46

### I - IDENTIFICAÇÃO E LEGISLAÇÃO

DENOMINAÇÃO	Técnico em Nutrição e Dietética
EIXO TECNOLÓGICO	Ambiente e Saúde
OPÇÃO DE OFERTA	Presencial
FORMA DE DESENVOLVIMENTO	Concomitante e Subsequente
QUALIFICAÇÕES PROFISSIONAIS	1. Copeiro(a) Hospitalar (CBO 513430) 2. Lactarista
TURNOS DE OFERTA	Matutino, Vespertino e Noturno
CARGA HORÁRIA	1.560h (1.200h teórico-práticas + 360h estágio)

### II - ORGANIZAÇÃO PEDAGÓGICA

O Plano de Curso oferece uma proposta de educação profissional pautada nas dimensões indissociáveis da formação humana: trabalho, ciência, tecnologia, cultura e

ética.

#### **a) Funcionamento e forma de oferta**

O Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Nutrição e Dietética do Centro de Educação Profissional Escola Técnica do Guará Professora Teresa Ondina Maltese (CBO 325210) do Eixo Tecnológico Ambiente e Saúde será ofertado na opção presencial, nos turnos matutino, vespertino e noturno. As formas de desenvolvimento serão: Concomitante e Subsequente ao Ensino Médio. Na forma concomitante, o estudante deverá estar cursando a 2ª ou 3ª série do Ensino Médio regular e ter idade mínima 16 (dezesesseis) anos completos. Na forma subsequente, o estudante deverá ter concluído o Ensino Médio e ter idade mínima de 16 (dezesesseis) anos. O curso possui carga horária total de 1.560 (um mil e quinhentos e sessenta) horas, sendo 1.200 (um mil e duzentas) horas destinadas aos módulos teórico-práticos e 360 (trezentas e sessenta) horas destinadas ao estágio profissional supervisionado. Haverá duas etapas com terminalidade de qualificação profissional técnica, saídas intermediárias, de Copeiro(a) Hospitalar (CBO 513430) e Lactarista.

#### **b) Justificativa para a oferta do curso**

Um dos direitos humanos básicos é o de possuir uma alimentação adequada e saudável, com acesso a uma prática alimentar que, além de atender às necessidades biológicas e sociais do indivíduo, esteja inserida em sua cultura alimentar e seja variada, equilibrada, moderada e prazerosa, garantindo, dessa forma, a segurança alimentar e nutricional. Considerando que o Técnico em Nutrição e Dietética é um profissional da área da saúde, que tem a sua atuação pautada no bem-estar do indivíduo e da coletividade, com visão crítica da realidade política, social e econômica do País, cumprindo e fazendo cumprir a legislação, normas e preceitos sanitários em vigor, faz-se necessário o investimento na formação destes profissionais. Em justificativa, verifica-se que estudos de base populacional realizados nas últimas décadas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e pelo Ministério da Saúde, demonstram uma transição nutricional, isto é, diminuição da desnutrição e aumento da prevalência da obesidade e das doenças associadas para todas as faixas etárias e em todas as regiões do Brasil, o que resulta em aumento das DCNT (doenças crônicas não transmissíveis) e das despesas com o sistema

público de saúde. Portanto, a atuação do profissional Técnico em Nutrição e Dietética exerce impacto importante no papel da promoção da alimentação adequada e saudável, compromisso expresso na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), bem como no artigo 4º do Código de Ética do Técnico de Nutrição e Dietética.

O campo de atuação para o Técnico em Nutrição e Dietética é vasto podendo este profissional atuar em restaurantes industriais e comerciais, hotéis, cozinhas experimentais, creches, escolas, hospitais, clínicas, casas de repouso e mercados, dentre outros nos quais a assistência à saúde seja necessária. Desse modo, a habilitação técnica de nível médio em nutrição e dietética, deverá promover condições para que o estudante desenvolva as competências gerais e específicas necessárias para o trabalho, respeitando valores éticos e mantendo compromisso com a qualidade e com as práticas sociais relacionadas aos princípios da cidadania responsável.

Enfim, a oferta do Curso Técnico de Nível Médio em Nutrição e Dietética vem atender aos anseios da comunidade escolar e às demandas do mundo do trabalho voltadas à educação alimentar de pessoas e comunidades.

### **c) Requisitos para o ingresso**

A idade mínima para ingresso no Curso Técnico de Nível Médio em Nutrição e Dietética será de 16 anos, sendo que os menores de 18 anos devem ter autorização do responsável legal para efetivação da matrícula.

O estudante deverá ter concluído o Ensino Médio ou estar cursando o Ensino Médio.

### **d) Objetivos**

Objetivo geral: Formar profissionais com competências e habilidades para atuar e intervir no mundo do trabalho de forma ética, proativa e humanizada com foco no desenvolvimento do seu campo de atuação.

#### Objetivos específicos:

. Promover o desenvolvimento do estudante, por meio de ações que articulem e mobilizem conhecimentos, habilidades, valores e atitudes de forma criativa e que estimule o aprimoramento contínuo para a formação do Técnico em Nutrição e Dietética;

. Estimular os estudantes, por meio de situações de aprendizagens e de atitudes sustentáveis e colaborativas para que possam desenvolver-se com excelência nas diversas áreas de trabalho compatíveis ao Técnico de Nutrição e Dietética;

. Articular as competências do perfil profissional Técnico em Nutrição e Dietética com atividades laborais que estimulem a visão crítica e a tomada de decisões para resolução de problemas;

. Promover uma avaliação processual e formativa, com base em indicadores das competências que possibilitem a todos os atores do processo educativo a verificação da aprendizagem;

. Incentivar a pesquisa como consolidação do domínio técnico científico, utilizando recursos didáticos, tecnológicos e bibliográficos aplicados à formação do Técnico em Nutrição e Dietética.

#### **e) Metodologias e recursos de ensino adotados**

Considerando as novas percepções e exigências do mundo trabalho, a formação do estudante necessita estar inserida no contexto atual, para tanto, necessita-se de uma metodologia voltada para a prática pedagógica ativa e que contribua para a aquisição de conhecimentos e de competências transversais (ABREU e LOUREIRO, 2007). Neste contexto, a prática pedagógica deve estar voltada para o estudo e a busca por solução de situações-problema e pela pedagogia de projetos. As orientações metodológicas deste curso, em consonância com a Proposta Pedagógica pautam-se pelo princípio da aprendizagem com autonomia e pela metodologia de desenvolvimento de competências, entendidas como ação/fazer profissional observável, potencialmente criativo, que articula conhecimentos, habilidades e atitudes/valores e permite desenvolvimento contínuo.

As competências que compõem a organização curricular do curso foram definidas considerando a área de atuação e os processos de trabalho desse profissional e para o desenvolvimento das competências, foi configurado um percurso metodológico que privilegia a prática pedagógica contextualizada, ficando o estudante diante de situações de aprendizagem que possibilitam o exercício contínuo da mobilização e a articulação dos saberes necessários para a ação e a solução de questões inerentes à natureza da ocupação. A mobilização e a articulação dos elementos da competência requerem a proposição de situações desafiadoras de aprendizagem, que apresentem patamares crescentes de complexidade e se relacionem com a realidade do estudante e com o

contexto da ocupação.

Para viabilizar a integração da aprendizagem à prática, o docente deve propor atividades relacionadas ao mundo do trabalho, como por exemplo, simulações de entrevista de emprego e outras situações de aprendizagem relacionadas à imagem pessoal, postura profissional e desenvoltura verbal. Propõem-se para a abordagem desses elementos acima citados três etapas:

a) ponto de partida: momento de vida do estudante, suas possibilidades de inserção no mundo do trabalho, fontes de recrutamento e seleção, elaboração de currículo, remuneração oferecida pelo mercado, competências que possui e seu histórico profissional;

b) objetivos: o que o estudante pretende em relação à sua carreira a curto, médio e longo prazo, e;

c) estratégias: o que o estudante deve fazer para alcançar seus objetivos levando-se em consideração os problemas da realidade da ocupação, propiciando desafios significativos que estimulem a pesquisa a partir de diferentes temas e ações relacionadas ao setor produtivo ao qual o curso está vinculado. Nesse sentido, a proposta deve contribuir para o desenvolvimento do estudante de forma consistente, isto é, que ultrapassem a mera sistematização das informações trabalhadas durante o período de formação escolar.

Para o desenvolvimento das competências deste curso, pretende-se propor, no decorrer das aulas, simulações do cotidiano do Técnico em Nutrição e Dietética. O desenvolvimento dessas atividades permite a vivência de situações relacionadas à ocupação e possibilita a autoavaliação e o aperfeiçoamento das práticas realizadas. Outra estratégia metodológica a ser aplicada é a realização de atividades em grupo viabilizando momentos de experimentação profissional com objetivos predefinidos, incluindo o contato com a comunidade nas atividades de orientação alimentar e nutricional.

Adotaremos também como metodologia para o desenvolvimento das competências, a vivência prática através da utilização dos laboratórios de técnica e dietética e de avaliação nutricional, onde o estudante vivenciará o contato com os alimentos, manuseio e preparo, manipulação e conservação dos preparos e fórmulas especiais e utilização das ferramentas de medidas para a correta avaliação e desenvolvimento do indivíduo em seus diferentes ciclos de vida. Para completar as experiências práticas e teóricas serão realizadas visitas técnicas em unidades produtoras de alimentos e refeições para indivíduos sadios e doentes, no comércio varejista de

alimentos e refeições e em locais de saúde coletiva, bem como em eventos relacionados às áreas de alimentos e nutrição e dietética, com o objetivo de proporcionar a aproximação dos estudantes com o mundo do trabalho.

Visando um processo de desenvolvimento de competências específicas, nos dois primeiros módulos (I e II) as aulas serão estruturadas com base nas temáticas vinculadas às certificações de qualificação profissional (saídas intermediárias) que são: Copeiro (a) Hospitalar (término do módulo I) e Lactarista (término do módulo II).

Orientações metodológicas específicas:

- . Auxiliar no planejamento e na execução de programas públicos de educação alimentar e nutricional com foco na saúde coletiva, atividade que possibilita aos estudantes vivenciarem situações práticas próprias do “fazer profissional” do Técnico em Nutrição e Dietética no que diz respeito à orientação alimentar e à educação nutricional de indivíduos e comunidades sadios, tanto em programas públicos como no contato direto com a comunidade. Para viabilizar as atividades serão realizadas visitas técnicas a instituições de saúde, escolas, instituições de longa permanência, creches, etc.; análise de políticas públicas e de material educativo utilizado nos programas públicos; encontros com a comunidade, com o objetivo de identificar hábitos e comportamentos alimentares; experimentações e simulações em laboratórios de cozinha, com base na utilização de técnicas básicas de preparo de alimentos; e avaliações antropométricas;

- . Acompanhar e orientar os processos de recebimento, armazenamento e retirada de insumos, produtos e gêneros alimentícios;

- . Acompanhar e orientar os procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos *in natura* de origem animal e vegetal;

- . Acompanhar e orientar os procedimentos de utilização de alimentos e bebidas processados;

- . Acompanhar e orientar as atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições e alimentos com base no fluxo do alimento no processo produtivo, e considerando os serviços de alimentação dele decorrentes. Para a realização das atividades serão oferecidas aos estudantes vivências inerentes aos “fazeres profissionais” do Técnico em Nutrição e Dietética referentes ao recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo de diferentes tipos de alimentos (*in natura* de origem vegetal, animal e processados) e à distribuição de refeições. Para tal, podem ser propostas atividades tais como: visitas técnicas a Unidades de Alimentação e Nutrição e centros de comercialização de alimentos, promovendo o olhar crítico acerca do funcionamento

desses estabelecimentos, com base na aplicação das boas práticas de manipulação de alimentos e das ferramentas de controle do processo produtivo; experimentações e simulações em laboratórios de cozinha, com base na utilização de técnicas dietéticas e gastronômicas; e avaliações sensoriais utilizando métodos aplicáveis no laboratório de cozinha;

. Acompanhar e orientar o controle de qualidade em unidades de alimentação e nutrição e no comércio varejista com foco no processo de produção de alimentos e refeições, tanto nos serviços de alimentação como no comércio varejista. Para a realização da atividade os estudantes serão inseridos no contexto de atuação do Técnico em Nutrição e Dietética no que diz respeito ao controle de qualidade desses processos, com base na aplicação da legislação sanitária vigente. Como estratégia metodológica para viabilizar a atividade serão realizadas visitas técnicas a Unidades de Alimentação e Nutrição, centros de comercialização de alimentos, com o objetivo de desenvolver no estudante o olhar crítico acerca da higiene e segurança dos alimentos baseados na aplicação da legislação sanitária, análise das normas legais utilizadas para o controle de qualidade desses estabelecimentos, discussões de casos referentes às condições de higiene e segurança dos alimentos em diferentes locais, elaboração de documentos de controle de qualidade e análise sensorial utilizando métodos aplicáveis no laboratório de técnica dietética;

. Auxiliar na coordenação e no treinamento de equipes de trabalho em Unidades de produção de refeições coletivas e dietas considerando as responsabilidades e limites de atuação do estudante. Como estratégia metodológica para aplicação da atividade serão criadas condições para que os estudantes vivenciem “fazeres profissionais” referentes ao auxílio na coordenação e no treinamento dessas equipes, bem como à interface com o nutricionista nesse âmbito. Para tal, serão desenvolvidas atividades tais como: simulações de situações próprias da dinâmica de funcionamento das equipes de cozinha no cotidiano; identificação de necessidades de capacitação e desenvolvimento de ações e materiais para treinamentos, registros de diversas ocorrências e acompanhamento de processos de avaliação e desempenho;

. Acompanhar e orientar a execução de preparações dietéticas para indivíduos nos diferentes estágios do ciclo da vida;

. Acompanhar e orientar a execução de dietas para pacientes clínicos e cirúrgicos com foco na Nutrição Clínica. Serão oferecidas aos estudantes condições para que vivenciem a atuação do Técnico em Nutrição e Dietética, tanto no atendimento a



indivíduos enfermos ou com restrições alimentares como na prevenção e no controle da contaminação no ambiente hospitalar ou clínico. Para o desenvolvimento destas atividades práticas serão realizadas visitas técnicas a Unidades de Alimentação e Nutrição em hospitais e clínicas com o objetivo de promover o olhar crítico acerca dos processos envolvidos, com base nos padrões de dietas e normas higiênico-sanitárias; discussões de casos referentes à preparação de dietas e às condições de higiene e segurança dos alimentos em clínicas e hospitais; experimentações e simulações em laboratórios de cozinha, com base na utilização de técnicas dietéticas e gastronômicas no preparo de dietas; e avaliações sensoriais utilizando métodos aplicáveis no ambiente de cozinha;

. Auxiliar no desenvolvimento de produtos alimentícios e nas correspondentes estratégias de comercialização com foco na indústria de alimentos, e a partir da observação do mercado de alimentos industrializados. Para tal, serão realizadas visitas técnicas a cozinhas experimentais e estabelecimentos de comercialização de alimentos industrializados. A atividade tem como objetivo desenvolver o olhar crítico acerca da aplicação da alimentação saudável. Ainda como estratégias metodológicas complementares serão realizadas discussões de casos referentes a comercialização de produtos alimentícios, experimentações e simulações em laboratórios de cozinha, com base na utilização de técnicas dietéticas e gastronômicas no desenvolvimento de produtos e análises sensoriais utilizando métodos aplicáveis no laboratório de técnica dietética.

#### **f) Educação inclusiva**

O compromisso de uma educação que se propõe universal deve ser o de incluir a diversidade, fugindo de modelos padronizados que não respeitam as realidades dos estudantes e de suas famílias e que promovem cenários de exclusão e fracasso escolar.

Nesse sentido é necessário garantir o convívio e a interação do estudante com deficiência com o restante da comunidade escolar, na medida em que essa interação é condição para que o estudante seja encorajado a desenvolver os seus potenciais. O segundo fator é a garantia de acesso ao mesmo conhecimento, ou seja, ao mesmo currículo.

Conforme o Plano de Atendimento Educacional Individualizado PEI (Resolução nº 1/2017 CEDF) que estabelece diretrizes tanto para docentes como para discentes, no que

tange ao processo pedagógico a ser desenvolvido, observando itens como: identificação das necessidades educacionais específicas, definição dos recursos necessários, de metodologias pedagógicas apropriadas, planejamento de atividades, da necessidade de pessoal especializado e/ou de apoio, bem como de algum tipo de equipamento, de formas e estratégias para realização do processo de avaliação da aprendizagem, a Escola Técnica do Guará dispõem das seguintes estratégias: no ato de matrícula solicita ao responsável legal laudo médico ou relatório de avaliação diagnóstica, a fim de garantir a precisão dos encaminhamentos pertinentes e necessários para as ações pedagógicas a serem implementadas.

A inclusão do estudante por turma pode ser de um a três observando o comprometimento físico e cognitivo, a fim de não haver prejuízo no processo de ensino aprendizagem da turma. O currículo atende ao princípio da flexibilidade das Diretrizes Curriculares Nacionais para a modalidade da Educação Profissional de acordo com a adequação e adaptação às especificidades dos estudantes. É realizada a adoção de práticas pedagógicas inclusivas para o atendimento educacional especializado. Disponibiliza profissionais do Atendimento Educacional Especializado (AEE) que, em parceria com os professores regentes das classes comuns inclusivas, realizam atendimentos e serviços direcionados às necessidades educacionais (dos estudantes com deficiência), a saber: intérpretes de LIBRAS para estudantes com deficiência auditiva; adequações do Currículo regular, de atividades e materiais. As ações da Escola Técnica do Guará se baseiam também na Lei Brasileira de Inclusão (LBI) nº 13.146/2015 Artigos 27 ao 30 e Currículo em Movimento da SEEDF. A inclusão garante direitos e promove a aprendizagem, estimulando a autonomia e a independência das pessoas com deficiência em todas as fases da vida.

### **III - ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

O Curso Técnico em Nutrição e Dietética, eixo tecnológico Ambiente e Saúde, do Centro de Educação Profissional Escola Técnica do Guará Professora Teresa Ondina Maltese, será ofertado em 3 (três) módulos semestrais, contemplando o conteúdo descrito nas ementas e as cargas horárias de cada unidade curricular descritas na matriz curricular, e o estágio profissional supervisionado, de caráter obrigatório. Quanto às

etapas de qualificação profissional técnica - saídas intermediárias, há a previsão de uma saída ao concluir o Módulo I com a qualificação profissional técnica de Copeiro(a) Hospitalar (CBO 513430) e, outra saída ao concluir o Módulo II com a qualificação profissional técnica de Lactarista , consumando a formação técnica profissional com a conclusão do Módulo III e o Estágio Profissional Supervisionado.

A carga horária total do curso é de 1.560 (um mil e quinhentos e sessenta) horas, destas, 1.200 (um mil e duzentas) horas destinadas às unidades curriculares teórico-práticas e 360 (trezentos e sessenta) horas destinadas ao Estágio Profissional Supervisionado.

**O MÓDULO I** é composto pelo conjunto de 8 (oito) unidades curriculares (Anatomia e Fisiologia, Microbiologia e Parasitologia, Ética, Primeiros Socorros, Fundamentos da Nutrição, Nutrição Clínica Hospitalar I, Higiene dos Alimentos e Legislação Sanitária e Técnica Dietética I), com carga horária total de 400 (quatrocentas) horas, contemplando o conjunto de unidades curriculares básicas que permitem a aproximação com os temas pertinentes ao perfil profissional do Técnico em Nutrição e Dietética. Ao concluir com aproveitamento o Módulo I, o estudante fará jus à certificação referente à qualificação profissional técnica - saída intermediária de COPEIRO(A) HOSPITALAR (CBO 513430), conforme o perfil de conclusão desta etapa descrito nos critérios de certificação de estudos e diplomação, deste plano de curso.

**O MÓDULO II** é composto pelo conjunto de 6 (seis) unidades curriculares (Nutrição Clínica Hospitalar II, Técnica Dietética II, Nutrição e Saúde Pública, Nutrição Humana, Nutrição Materno-Infantil, Lactário, Central de Terapia Nutricional e Banco de Leite Humano), com carga horária total de 400 (quatrocentas) horas, contemplando o conjunto de unidades curriculares básicas que permitem a aproximação com os temas pertinentes ao perfil profissional do Técnico em Nutrição e Dietética. Ao concluir com aproveitamento o Módulo II, o estudante fará jus à certificação referente à qualificação profissional técnica - saída intermediária de LACTARISTA , conforme o perfil de conclusão desta etapa descrito nos critérios de certificação de estudos e diplomação, deste plano de curso.

**O MÓDULO III** é composto pelo conjunto de 8 (oito) unidades curriculares (Educação Alimentar e Nutricional, Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, Segurança no Trabalho, Atendimento ao Público e Relações Humanas, Tecnologia dos Alimentos, Gastronomia, Psicologia e Informática Aplicada à Saúde), com carga horária total de 400 (quatrocentas) horas, contemplando o conjunto de unidades curriculares básicas que permitem a aproximação com os temas pertinentes ao perfil profissional do

Técnico em Nutrição e Dietética.

Após a conclusão dos módulos teórico-práticos I, II e III, descritos, e com aprovação em todas as unidades curriculares, o estudante será encaminhado para o **Estágio Profissional Supervisionado** com carga horária total de 360 (trezentos e sessenta) horas, sendo exigido que o estudante tenha completado 18 anos de idade na data de início da carga horária deste. Ao concluir com aprovação os três Módulos e o Estágio Profissional Supervisionado o estudante receberá o Diploma de Técnico de Nível Médio de Técnico em Nutrição e Dietética, eixo tecnológico Ambiente e Saúde.

No Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Nutrição e Dietética, oferecido pelo Centro de Educação Profissional Escola Técnica do Guará Professora Teresa Ondina Maltese, a formação do estudante será por meio de aulas práticas e/ou teórico-práticas, fundamentando os conhecimentos, construindo competências, desenvolvendo habilidades e solidificando o desenvolvimento cognitivo.

Nas aulas teórico-práticas o estudante vai ter a teoria associada à prática profissional simulada nos laboratórios específicos da Unidade Escolar, ou em estudos de campo em instituições parceiras/conveniadas tais como: centros de saúde, clínicas, hospitais, creches, instituições de longa permanência para idosos, escolas, etc. As atividades extraclasse serão realizadas mediante autorização da direção/coordenação do curso e sempre com o acompanhamento do professor da unidade curricular.

A matriz curricular apresenta algumas unidades curriculares definidas como pré-requisito, ou seja, unidades as quais, obrigatoriamente, o estudante deve ter sido aprovado para que possa cursar as demais unidades dos módulos subsequentes, conforme abaixo:

. Para que o estudante possa cursar a unidade curricular 9 (Nutrição Clínica-Hospitalar II) deverá ter sido aprovado na unidade curricular 6 (Nutrição Clínica Hospitalar I);

. Para cursar a unidade curricular 10 (Técnica Dietética II) deverá ter sido aprovado na unidade curricular 8 (Técnica Dietética I);

. Para cursar a unidade curricular 12 (Nutrição Humana) deverá ter sido aprovado na unidade curricular 5 (Fundamentos de Nutrição);

. Para cursar a unidade curricular 14 (Lactário, Central de Terapia Nutricional e Banco de Leite Humano) deverá ter sido aprovado na unidade 7 (Higiene dos Alimentos);

. Para cursar a unidade curricular 15 (Educação Alimentar e Nutricional) o estudante deverá ter sido aprovado na unidade curricular 12 (Nutrição Humana);

Para cursar a unidade curricular 16 (Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição) o estudante deverá ter sido aprovado na unidade curricular 7 (Higiene dos Alimentos e Legislação Sanitária).

#### IV - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

##### a) Das aprendizagens

O processo de avaliação será contínuo e cumulativo priorizando aspectos qualitativos relacionados ao processo de aprendizagem e ao desenvolvimento do estudante observado durante a realização das atividades propostas, individualmente e/ou em grupo.

No Centro de Educação Profissional Escola Técnica do Guará Professora Teresa Ondina Maltese o estudante será considerado APTO (A) ou NÃO APTO (NA), por unidade curricular, conforme quadro abaixo:

Menção	Conceito	Nota	Definição Operacional
A	Apto	≥ 5	O estudante desenvolveu as competências requeridas, com o desempenho desejado conforme Plano de Curso.
NA	Não Apto	< 5	O estudante não desenvolveu as competências requeridas.

O estudante será declarado apto ou não apto, mediante a verificação do rendimento escolar e desenvolvimento das competências requeridas pelos docentes, observando a situação de aprendizagem de cada estudante, a partir de estratégias e instrumentos específicos tais como:

- Desempenho em trabalhos, experimentos, simulações, projetos, pesquisas, estudos, exercícios, avaliações teóricas e outras atividades definidas pelos docentes e que demonstrem construção significativa de conhecimento;

- Para ser aprovado em cada unidade curricular, o estudante deverá ter frequência igual ou superior a 75% do total de horas estabelecidas por unidade curricular;

- Frequência mínima de 75% do total de horas estabelecidas por módulos;

- A escolaridade e o atendimento educacional especializado em classe hospitalar e/ou em domicílio aos estudantes matriculados em unidades escolares e impossibilitados de frequentar as aulas em razão de tratamento de saúde prolongado, que implique

internação hospitalar, atendimento ambulatorial ou permanência em domicílio, serão garantidos por meio de atividades pedagógicas domiciliares, sob a responsabilidade da equipe gestora, do corpo docente e família e/ou responsável legal do estudante, devidamente previstos no Projeto Político Pedagógico – PPP da unidade escolar;

- A escolaridade em classe hospitalar será de responsabilidade da unidade escolar e da família, mediante ação integrada da Secretaria de Estado de Saúde – SES e a SEEDF (Secretaria de Estado de Educação);

- A estudante gestante deve ser garantido o exercício domiciliar individualizado e com acompanhamento da unidade escolar pelo prazo previsto na Constituição Federal de 1988 para licença maternidade;

- As atividades pedagógicas domiciliares referem-se às aprendizagens desenvolvidas em sala de aula e avaliadas na perspectiva formativa;

- A Unidade Escolar deve oferecer recuperação contínua no decorrer do período letivo, logo que identificado o baixo rendimento do estudante e disponibilizar também a recuperação final, realizada após o término do semestre letivo para o estudante que não obteve aproveitamento suficiente;

- A recuperação final não se aplica a estudante retido na unidade curricular em virtude de frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento), conforme legislação vigente. Ao término da recuperação final, o estudante é considerado aprovado quando obtiver em cada unidade curricular a menção APTO (A). O resultado da recuperação final é registrado no Diário de Classe, em ata própria e sendo comunicado ao interessado por meio de instrumento próprio;

- A Unidade Escolar oferece a progressão parcial ao estudante, em no máximo duas (02) unidades curriculares, o qual poderá dar prosseguimento ao curso iniciado, mesmo tendo sido considerado NÃO APTO (NA), desde que essa unidade curricular não seja pré-requisito para a unidade do módulo seguinte;

- O estudante não poderá ingressar no estágio sob dependência, sendo exigida a aprovação em todas as unidades curriculares ao final do Módulo III;

- O processo avaliativo do curso será submetido ao Conselho de Classe, sendo sua decisão conclusiva registrada em ata, nos termos da legislação vigente.

## **b) Avaliação do estágio e das práticas profissionais**

Para que o estudante seja considerado APTO no Estágio Profissional Supervisionado deverá cumprir:

- Frequência de 100% da carga horária de estágio;
- Atuação permanente nas atividades de estágio, observadas e registradas pelo docente orientador;

- A frequência deverá ser registrada na Ficha de Descrição de Atividades em Estágios que deverá ser diária;

- A avaliação do Estagiário configura-se como instrumento principal de reconstrução de métodos, técnicas, posicionamentos e estratégias adotadas durante todo o desenvolvimento do estágio. O processo de avaliação das competências desenvolvidas no campo de estágio é contínuo abrangendo todo o período preestabelecido pelo Plano de Curso. As competências desenvolvidas devem ser avaliadas em consonância com o Plano de Curso e legislação vigente. Os estudantes considerados inaptos deverão refazer o Estágio conforme oferta da Unidade Escolar e submeter-se ao processo de reconstrução do conhecimento na competência não desenvolvida. A frequência dos estudantes e todas as atividades planejadas deverão ser registradas, também, em diário de classe.

Nas unidades curriculares onde estão previstas as práticas profissionais em simulação, as atividades propostas serão realizadas no ambiente escolar visando retratar de forma fidedigna situações reais que ocorrem no ambiente de trabalho.

### **c) Aproveitamento de estudos, de conhecimentos e de experiências anteriores**

De acordo com a legislação educacional em vigor, é possível creditar estudos de igual ou equivalente valor formativo, realizados com aproveitamento, desde que tenha capacitado o estudante em determinadas unidades curriculares, para fins de continuidade de estudos, mediante apresentação de documentação escolar que comprove a autenticidade e regularidade dos estudos ou por exame de capacitação profissional.

No que se refere à Educação Profissional, ressalta-se que podem ser aproveitados os conhecimentos e experiências anteriores dos estudantes, adquiridos em qualificação ou habilitação profissional tecnológica, mediante avaliação, desde que relacionados ao Eixo Tecnológico.

Mediante protocolo de avaliação de competências, conforme as diretrizes legais e

orientações organizacionais vigentes seguem-se os seguintes procedimentos:

. Após processo seletivo, no ato de matrícula o estudante solicitará requerimento para o preenchimento e coleta das documentações que comprovem os conhecimentos adquiridos;

. As documentações e o regimento serão recebidos pela Secretaria Escolar que atestará a autenticidade das documentações e as encaminhará para a coordenação/equipe de professores da área de conhecimento e/ou áreas afins para analisar os casos de aproveitamento e decidir sobre as competências e as habilidades demonstradas nos estudos realizados pelos estudantes;

. Será elaborada ATA própria e registro na FIAT e no Histórico Escolar, AE no campo avaliação, registradas as respectivas frequências e carga horária constante na Matriz do Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Nutrição e Dietética;

. Não será permitido o aproveitamento de atividades profissionais anteriores para dispensa parcial ou total das horas do Estágio Supervisionado e/ou práticas pedagógicas.

#### **d) Institucional do curso**

A avaliação institucional é um processo de aferição do desenvolvimento de ações que permite o autoconhecimento institucional, a correção e o aperfeiçoamento das ações institucionais, desencadeado por um processo participativo e democrático formado por todos os segmentos da Comunidade Escolar, vislumbrando a promoção da qualidade do trabalho desenvolvido. Constitui-se em um instrumento e ação capaz de sinalizar o desempenho do seu funcionamento e detectar distorções entre o planejado e o que está sendo executado, oferecendo desta forma, subsídios para a correção. Deve ser vista como um compromisso de todos e para todos. É necessário saber e entender o processo de desenvolvimento do ensino, a formação de profissionais, as finalidades de avaliações da aprendizagem e de que forma se processam, os critérios de seleção e de promoção dos estudantes, tendo em vista que a sociedade atual anseia por qualidade dos serviços oferecidos e compromisso social.

A avaliação institucional deve consubstanciar-se em uma abordagem metodológica pautada por um conjunto de instrumentos e procedimentos de coleta e análise de dados. Nesta linha de pensamento, o Centro de Educação Profissional Escola Técnica do Guará Professora Teresa Ondina Maltese propõe-se a executar a Avaliação Institucional



alicerçada em informações quantitativas, no momento em que for feita a aplicação de questionários para o levantamento e posterior análise dos dados coletados nas dimensões de ensino. A avaliação contará com a participação de docentes, técnico-administrativos, estudantes e seus responsáveis, bem como da equipe pedagógica.

Uma das etapas para a avaliação é o preparo para a sensibilização. Vários procedimentos poderão ser adotados para sensibilizar e capacitar os diferentes segmentos, objetivando o acolhimento da comunidade quanto à participação permanente e efetiva no processo, tais como: folders informativos delineando os objetivos e importância, reuniões de grupos, confecção de site específico, palestras de especialistas externos, mesas redondas, auxiliando a familiarização com a problemática. Posteriormente, será realizada a avaliação com enfoque no mapeamento da situação institucional, com a aplicação do questionário de mapeamento.

A próxima etapa é a análise dos resultados. É considerada um ponto de fundamental importância pois, neste momento, por meio das discussões sobre os resultados detectados, tendo em vista os relatórios apresentados pela Avaliação, será elaborado um Relatório Final de Avaliação, estabelecendo estratégias e ações para redirecionamento ao Centro de Educação Profissional Escola Técnica do Guará Professora Teresa Ondina Maltese. A partir do Relatório Final, a Instituição operacionalizará um novo Plano de Ação que vislumbre a reformulação da qualidade do curso oferecido, que poderá acontecer por meio de discussões em reuniões com a participação de representantes da Comunidade Escolar. A avaliação ocorrerá anualmente.

## **V - CRITÉRIOS DE CERTIFICAÇÃO DE ESTUDOS E DIPLOMAÇÃO**

Ao concluir com aproveitamento as unidades curriculares e o estágio profissional supervisionado, integralizando a carga horária de 1.560 (um mil e quinhentos e sessenta) horas, descritas na matriz curricular, e ter concluído o Ensino Médio, o estudante fará jus ao Diploma de Técnico de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, Eixo Tecnológico Ambiente e Saúde.

Ao concluir com aproveitamento o Módulo I, integralizando a carga horária de 400 (quatrocentas) horas, descrita na matriz curricular, o estudante fará jus ao certificado de qualificação profissional técnica de COPEIRO(A) HOSPITALAR (CBO 513430).

Ao concluir com aproveitamento o Módulo II, integralizando a carga horária de 400 (quatrocentas) horas, descrita na matriz curricular, o estudante fará jus ao certificado de qualificação profissional técnica de LACTARISTA .

Os diplomas e certificados expedidos devem registrar o título conferido conforme o cadastro no Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica, a Certificação Brasileira de Ocupações e o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC.

Os Históricos Escolares devem explicitar os resultados obtidos ao longo do período de estudos realizados.

Os certificados de qualificação profissional técnica, saídas intermediárias, previstos neste plano de curso, serão expedidos imediatamente à conclusão destas com os registros devidos.

Cabe à Unidade Escolar expedir e registrar, sob sua responsabilidade após a conclusão do curso, Históricos Escolares, Declarações de Conclusão do curso e Diplomas ou Certificados de conclusão, com as especificações cabíveis, observada a legislação vigente.

A unidade escolar providencia o registro de Diplomas e de Certificados nos termos da legislação vigente e encaminha a relação nominal dos concluintes ao órgão competente da SEEDF, para publicação, devendo apresentar, o Livro de Registro de Certificados/Diplomas para conferência.

## **VI - PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO**

O profissional egresso do Curso Técnico de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, Eixo Tecnológico Ambiente e Saúde, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do Ministério da Educação e Cultura - MEC (BRASIL, 2016), será habilitado para:

. Desenvolver, sob a supervisão de profissionais de nível superior, atividades relacionadas à educação alimentar e nutricional de indivíduos e comunidades, para prevenção e controle de carências nutricionais, de doenças crônicas não transmissíveis e de doenças veiculadas por alimentos;

. Realizar coleta de dados de interesse ao Serviço de Nutrição e Dietética, bem como dados antropométricos para subsidiar a avaliação nutricional a ser realizada pelo nutricionista;

- . Realizar estudos das necessidades nutricionais de indivíduos e coletividades, em todas as fases do ciclo vital;
  - . Monitorar dietas de rotina sobre prescrição dietética;
  - . Acompanhar e orientar a execução das atividades que compõem toda a escala de produção de refeições, bem como as atividades de controle de qualidade higiênico-sanitárias, atendendo às normas de Segurança Alimentar e Nutricional;
  - . Auxiliar no planejamento e na execução dos procedimentos de rotina, bem como orientar e monitorar as atividades realizadas pela equipe de funcionários;
  - . Aplicar normas de segurança do trabalho na produção de refeições e no comércio de alimentos;
  - . Contribuir para a elaboração de cardápios e de relatórios técnicos de não conformidades;
  - . Trabalhar na pesquisa e no desenvolvimento de novos produtos alimentícios;
  - . Atuar em diferentes segmentos, sob orientação e supervisão do nutricionista.
- Para a atuação como Técnico em Nutrição e Dietética, são fundamentais:
- . Conhecimentos das políticas públicas de saúde e compreensão da atuação profissional frente às diretrizes, aos princípios e à estrutura organizacional do Sistema Único de Saúde (SUS);
  - . Conhecimentos e saberes relacionados aos princípios das técnicas aplicadas na área, sempre pautados em uma postura humana e ética;
  - . Resolução de situações-problema, comunicação, trabalho em equipe e interdisciplinar, domínio de tecnologias da informação e da comunicação, gestão de conflitos e ética profissional;
  - . Organização e responsabilidade;
  - . Iniciativa social;
  - . Determinação e criatividade, promoção e humanização da assistência;
  - . Atualização e aperfeiçoamento profissional por meio da educação continuada.
- Para atuar na qualificação profissional técnica de COPEIRO(A) HOSPITALAR (CBO 513430), é necessário:
- . Conhecimentos práticos sobre serviços de copa e cozinha hospitalares;
  - . Conhecimento e prática de preparação de alimentos, montagem de pratos, bandejas, higienização e controle de utensílios, e a montagem de carrinho das dietas para clientes e acompanhantes;
  - . Compreensão sobre prescrições nutricionais e as dietas que irá manipular

(montar) e entregar aos clientes, tais como: dietoterapia, dietas orais, enterais, consistência de dietas e disfagias (respeito as condições de saúde dos clientes);

. Conhecimento sobre boas práticas de atendimento com o objetivo de promover uma relação acolhedora e confortável com o cliente.

Para atuar na qualificação profissional técnica de LACTARISTA, é necessário:

. Apoiar o aleitamento materno exclusivo;

. Preparar a alimentação de crianças de 0 a 24 meses, sob prescrição médica e de Nutricionistas;

. Receber, preparar, conservar e distribuir fórmulas lácteas, híbridas e enterais, de acordo com as boas práticas de manipulação;

. Controlar entrada e saída de fórmulas lácteas considerando aspectos relativos a quantidade, validade, entre outros;

. Zelar pela guarda, conservação, manutenção, limpeza e desinfecção dos equipamentos, instrumentos e materiais utilizados, higienizando as mamadeiras, bem como o local de trabalho.

## **VII - PLANO DE ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO**

### **a) Organização**

O Estágio Profissional Supervisionado conforme previsto em legislação vigente é parte integrante do Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Nutrição e Dietética, considerando a sua importância enquanto via de complementação e integração de estudos e instrumento possibilitador da prática profissional. Requer organização de um plano que inclua uma programação ajustada ao perfil do Técnico em Nutrição e Dietética. É também um momento privilegiado de trocas de experiências e aprendizagens entre a escola e o ambiente profissional onde o conhecimento pode ser aprimorado e reconstruído permanentemente. O presente plano prevê a utilização de instrumentos de acompanhamento, cabendo, à unidade escolar, professor orientador, à parte concedente, supervisor, o registro dos dados de acompanhamento e avaliação do processo e da aprendizagem do estudante em regime de estágio.

O Curso Técnico de Nível Médio de Técnico de Nutrição e Dietética, do eixo tecnológico Ambiente e Saúde tem como ápice para a diplomação a conclusão com

aproveitamento da carga horária de 360 (trezentos e sessenta) horas destinadas ao Estágio Profissional Supervisionado que será desenvolvido após a conclusão do Módulo III, sem dependência. A aprovação será efetivada somente com o cumprimento de 100% da carga horária exigida. No decorrer do estágio o estudante que por qualquer motivo faltar, deverá repor a falta até que se complete a carga horária exigida.

O Estágio Profissional Supervisionado está distribuído em áreas de atuação, conforme divisão abaixo:

1 - Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica-Hospitalar e Materno Infantil (carga horária total 120h) será dividido em duas áreas de atuação:

a) Nutrição Clínica-Hospitalar e Materno-Infantil I (60h)

b) Nutrição Clínica-hospitalar e Materno-Infantil II (60h)

2 - Estágio Supervisionado em Produção (carga horária total 120h). Será dividido em duas áreas de atuação:

a) Produção 1 (60h)

b) Produção 2 (60h)

3 - Estágio Supervisionado em Nutrição Social (carga horária total 120h). Será dividido em duas áreas de atuação:

a) Nutrição Social 1 (60h)

b) Nutrição Social 2 (60h)

Os Planos de Trabalho do estágio são pactuados com as instituições conveniadas por meio de termos de cooperação, constando os procedimentos operacionais para encaminhamento de documentação dos estudantes, entre outras informações necessárias à execução das mesmas.

Conforme a Lei nº 11.788/2008 §1º o estágio, como ato educativo escolar supervisionado, deverá ter acompanhamento efetivo pelo professor orientador da instituição de ensino e por supervisor da parte concedente, comprovado por vistos nos relatórios e por menção de aprovação final.

São obrigações da Unidade Escolar, em relação aos estágios de seus educandos:

. Avaliar as instalações da parte concedente do estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do educando;

. Indicar professor orientador, da área a ser desenvolvida no estágio como responsável pelo acompanhamento e avaliação das atividades do estagiário;

. Exigir do educando a apresentação periódica, em prazo não superior a 6 (seis) meses, de relatório de atividades;

. Zelar pelo termo de compromisso, reorientando o estagiário para outro local em caso de descumprimento de suas normas;

. Elaborar normas complementares e instrumentos de avaliação dos estágios de seus educandos;

. Comunicar à parte concedente do estágio, no início do período letivo, as datas de realização de avaliações escolares;

. É facultado à unidade escolar celebrar com entes públicos e privados convênio de concessão de estágio, nos quais se explicitem o processo educativo compreendido nas atividades programadas para os seus educandos.

São obrigações da parte concedente:

. As pessoas de direito privado e os órgãos da administração pública direta, autarquia e fundacional de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, bem como profissionais liberais de nível superior devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional, podem oferecer estágio, observadas as seguintes obrigações;

. Celebrar termo de compromisso com a instituição de ensino e o educando, zelando por seu cumprimento;

. Ofertar instalações que tenham condições de proporcionar ao educando atividades de aprendizagem social, profissional e cultural;

. Indicar funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientar e supervisionar até 10 (dez) estagiários simultaneamente;

. Contratar em favor do estagiário seguro contra acidentes pessoais, cuja apólice seja compatível com valores de mercado, conforme fique estabelecido no termo de compromisso. No caso de estágio obrigatório, a responsabilidade pela contratação do seguro de vida, poderá, alternadamente, ser assumida pela instituição de ensino;

. Manter à disposição da fiscalização documentos que comprovem a relação de estágio;

. Enviar à instituição de ensino, com periodicidade mínima de 6 (seis) meses, relatório de atividades, com vista obrigatória ao estagiário.

São obrigações do estagiário:

. O Estagiário cumprirá a carga horária prevista de 360 (trezentos e sessenta) horas, sendo que a jornada diária não pode ultrapassar 6 (seis) horas e 30 (trinta) horas semanais. Os horários e locais serão preestabelecidos pela coordenação de estágios da

parte concedente, nos termos do convênio;

- . A duração do estágio, na mesma parte concedente, não poderá exceder 2 (dois) anos, exceto quando se tratar de estagiário portador de deficiência;

- . Aplica-se ao estagiário a legislação relacionada à saúde e segurança no trabalho, sendo sua implementação de responsabilidade da parte concedente.

O Estagiário deverá comparecer devidamente uniformizado, com crachá, termo de compromisso assinado, estando diretamente subordinado ao professor(a) de estágio, sendo a experiência prática em ambiente de trabalho parte obrigatória do curso, não se constituindo em vínculo empregatício para o estagiário.

Os meios para facilitar a aprendizagem no campo de estágio, de acordo com as habilidades e competências requeridas, visa oportunizar a prática profissional de forma a capacitar o estudante para o trabalho, a partir de situações reais. Desse modo se faz necessário:

- Planejamento integrado e reunião do corpo administrativo e técnico docente responsável pelo curso, para garantir as condições gerais para o desenvolvimento do estágio incluindo infraestrutura, recursos, demanda de oportunidades de vivências práticas, receptividade da equipe multiprofissional, reciprocidade de ações entre escola e instituições de saúde;

- Planejamento das atividades do estágio por módulo; realização das técnicas e procedimentos de nutrição e dietética de acordo com a unidade curricular; seleção das formas de acompanhamento de estágio levando em conta as especificidades das competências; definição de uma sistemática de acompanhamento e avaliação que inclua processos de replanejamento; entrega de Cronograma de Estágio à direção dos hospitais e das demais unidades de estágio e à chefia de nutrição;

- Orientação sobre o uso de registros dos instrumentos de acompanhamento e avaliação e do relatório final por parte do responsável técnico: Ao estagiário, ao supervisor e ao hospital conveniado onde ocorre o estágio, constando todas as informações pertinentes e incluindo dados e sugestões para melhoria do processo com vistas ao replanejamento;

- Reunião envolvendo os estagiários, supervisores de estágio, responsável técnico e direção da escola para orientação inicial e encaminhamento, levando em conta as condições para o encaminhamento dos estagiários conforme a existência de vagas, locais e horários disponibilizados pelos hospitais e demais unidades conveniadas (matutino,

vespertino e noturno) e características das competências e habilidades requeridas pela habilitação.

As atividades desenvolvidas pelo estudante no campo de Estágio serão:

- Fundamentar cientificamente as condutas adotadas, dispondo de base teórica suficiente que o capacite a uma eficiente atuação, relacionando e aplicando a teoria à prática;

- Utilizar terminologia adequada;

- Executar com segurança, presteza e ética as técnicas de que é incumbido, atendendo conscientemente os princípios científicos envolvidos;

- Identificar, observar, priorizar e atender as necessidades humanas básicas do cliente, dentro dos recursos disponíveis do ambiente;

- Prestar assistência de nutrição e dietética com conhecimento prévio das ações e reações das condutas terapêuticas empregadas;

- Apresentar capacidade para tomada de decisões e atitudes em relação às necessidades requeridas;

- Mostrar-se interessado e atencioso para com o cliente, visando sempre o seu bem estar;

- Apresentar uma metodologia de trabalho conforme o aprendizado;

- Cumprir os preceitos éticos e legais da profissão;

- Prestar assistência de Nutrição e Dietética à clientela com justiça, competência, responsabilidade e honestidade, sem discriminação de qualquer natureza;

- Respeitar a privacidade, pudor e intimidade do cliente.

A avaliação do estudante configura-se como instrumento principal de reconstrução de métodos, técnicas, posicionamentos e estratégias adotadas durante todo o desenvolvimento do estágio. O processo de avaliação das competências desenvolvidas no campo de estágio é contínuo abrangendo todo o período preestabelecido pelo Plano de Curso. As competências desenvolvidas devem ser avaliadas em consonância com o Plano de Curso e legislação vigente. Os estudantes considerados inaptos deverão refazer o Estágio Profissional Supervisionado de acordo com a oferta da unidade escolar.

A frequência dos estudantes, todas as atividades planejadas e informações complementares, deverão ser registradas pelo professor que acompanha o estudante nos campos de estágio em diário de classe, conforme previsto nas legislações vigentes. Deve-



se observar, durante o estágio, as seguintes disposições:

- O processo de avaliação das habilidades desenvolvidas no campo de estágio é contínuo, abrangendo o período preestabelecido para as Planilhas de Grupo determinado para cada atividade prática. As atividades executadas e as planilhas de avaliação serão determinadas e preenchidas pelo professor que acompanha o estudante no campo de estágio;

- As habilidades desenvolvidas devem ser avaliadas em consonância com o Plano de Curso e legislação vigente;

- Os estudantes que não alcançarem o conceito apto (A) farão novamente o estágio, de acordo com a disponibilidade das planilhas de grupo de cada campo, devendo o estudante, se necessário, entregar novamente a documentação;

- Para ser considerado apto (A), o estudante deverá obter frequência de 100% do total de horas estabelecidas para o estágio. Caso o estudante necessite faltar devido a alguma justificativa legal, este deverá compensar o dia faltado com o professor responsável, de acordo com a disponibilidade deste e do campo do estágio.

## **b) Formulário**

Cabe ao professor de estágio o preenchimento do formulário visando o registro das avaliações a serem aplicadas concernentes a cada área específica de estágio sob orientação do coordenador de estágio.

Faz-se necessária ainda reuniões periódicas com a equipe de estágio e coordenação.

Para o registro documental do desempenho do estudante será utilizado o diário de classe, bem como o formulário.



Governo do Distrito Federal  
Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal  
Subsecretaria de Educação Básica  
Coordenação Regional de Ensino do Guar4  
**Centro de Educaç4o Profissional Escola T4cnica do Guar4**  
**Professora Teresa Ondina Maltese**



Formul4rio – Avaliaç4o do Est4gio do Curso T4cnico em Nutriç4o e Diet4tica

Est4gio supervisionado em:

<b>Produç4o</b>	<b>Nutriç4o Social</b>	<b>Nutriç4o Cl4nica</b>
( ) Produç4o I	( ) Nutriç4o Social I	( ) Nutriç4o Cl4nica Hospitalar e Materno-Infantil I
( ) Produç4o II	( ) Nutriç4o Social II	( ) Nutriç4o Cl4nica Hospitalar e Materno-Infantil II

Nome do estudante: \_\_\_\_\_

Professor(a): \_\_\_\_\_

Local do Est4gio: \_\_\_\_\_

Per4odo do Est4gio: \_\_\_/\_\_\_ a \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Turno: \_\_\_\_\_ N4o do grupo \_\_\_\_\_

Carga hor4ria efetiva: \_\_\_\_\_ horas

Itens a serem avaliados pelo professor de est4gio

I – Aspectos Gerais	Pontuaç4o	N4o se aplica
1-Pontualidade	0 a 0,5	
2-Interesse na Aprendizagem	0 a 1	
3-Relacionamento interpessoal	0 a 1	
4-Comportamento 4tico-profissional	0 a 1	
5-Iniciativa	0 a 1	
6- Autoavaliaç4o (aceitaç4o de cr4ticas construtivas)	0 a 0,5	
<b>SUB-TOTAL I</b>	<b>5 pontos</b>	

Itens a serem avaliados pelo professor de est4gio

II – Aspectos Espec4ficos	Pontuaç4o	N4o se aplica
1-N4vel de conhecimento te4rico	0 a 1	
2- N4vel de conhecimento pr4tico	0 a 1	
3- Produtividade	0 a 1	
4-Organizaç4o	0 a 1	
5-Integraç4o e cooperaç4o	0 a 1	
<b>SUB-TOTAL II</b>	<b>5 pontos</b>	

SUB- TOTAL I

SUB- TOTAL II

NOTA FINAL

Obs:

\_\_\_\_\_

Assinatura Professor (a)

Assinatura estudante

### **c) Parcerias**

As parcerias serão viabilizadas junto à Secretaria de Saúde do Distrito Federal pela coordenação de estágios da Fundação de Ensino e Pesquisa em Ciências da Saúde – FEPECS ou outra instituição de saúde com que a unidade escolar possa manter convênio, assim como junto a instituições de cunho estadual, federal e ou privada que oferece local adequado as demais naturezas de estágio necessárias à formação do Técnico em Nutrição e Dietética.

### **VIII – REFERÊNCIAS**

ABREU, C.C.F.; LOUREIRO, C.R.E.C. Aprendizagem por resolução de Problemas – uma experiência pluridisciplinar e multicultural. Revista Referência II Série – nº5, dezembro de 2007.

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 23 de dezembro de 1996.

\_\_\_\_. Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008. Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.

\_\_\_\_. Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes e dá outras providências.

\_\_\_\_. Decreto nº 5.622, de 19 de dezembro de 2005. Regula o art. 80 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

\_\_\_\_. Decreto nº 5.154 de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 8.268, de 18 de junho de 2014. Altera o Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.

\_\_\_\_\_. Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014. Aprova o Plano Nacional de Educação – PNE e dá outras providências.

\_\_\_\_\_. Resolução Conselho Federal de Nutrição - CFN nº 698/2021, de 12 de agosto de 2021. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista quanto à orientação dos estágios de graduação em Nutrição. Diário Oficial da União de 12/08/2021.

\_\_\_\_\_. Resolução Conselho Federal de Nutrição – CFN nº 605/2018, de 22 de abril de 2018. Dispõe sobre as áreas de atuação profissional e as atribuições do técnico em nutrição e dietética e dá outras providências.

\_\_\_\_\_. Resolução Conselho Federal de Nutrição – CFN nº 333/2004, de 03 de fevereiro de 2004. Alterada pela Resolução CFN nº 389/2006. Dispõe sobre o Código de Ética Profissional dos Técnicos em Nutrição e Dietética e dá outras providências.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos 4ª Edição 2021.

Disponível em <[http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=41271-cnct-3-edicao-pdf&category\\_slug=maio2016-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=41271-cnct-3-edicao-pdf&category_slug=maio2016-pdf&Itemid=30192)> . Acessado em 29/07/2016.

\_\_\_\_\_. Resolução CNE/CEB n.º 01/2004, de 21 de Janeiro de 2004. Estabelece Diretrizes Nacionais para a organização e a realização de Estágio de estudantes da Educação Profissional e do Ensino Médio, inclusive nas modalidades de Educação Especial e de Educação de Jovens e Adultos. Brasília, DF, 2004.

\_\_\_\_\_. Resolução CNE/CEB nº 02/2005, de 4 de abril de 2005. Modifica a redação do § 3º do artigo 5º da Resolução CNE/CEB nº 1/2004, até nova manifestação sobre estágio supervisionado pelo Conselho Nacional de Educação.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 6.302, de 12 de dezembro de 2007. Institui o Programa Brasil Profissionalizado.

\_\_\_\_\_. Parecer CNE/CEB Nº 11/2012, que apresenta as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

\_\_\_\_\_. Resolução CNE/CEB nº 04/2010, de 13 de julho de 2010. Define

diretrizes curriculares nacionais gerais para a educação básica. Brasília, DF, 2010.

\_\_\_\_. Resolução CNE/CEB nº 01/2016, de 02 de fevereiro de 2016. Define Diretrizes Operacionais Nacionais para o credenciamento institucional e a oferta de cursos e programas de Ensino Médio, de Educação Profissional Técnica de Nível Médio e de Educação de Jovens e Adultos, nas etapas do Ensino Fundamental e do Ensino Médio, na modalidade Educação a Distância, em regime de colaboração entre os sistemas de ensino, publicado no DOU nº 23 de 3 de fevereiro de 2016.

\_\_\_\_. Recomendação nº 195/2004 da Organização Internacional do Trabalho.

\_\_\_\_. Resolução CNE/CP nº 2/2020, de 10 de dezembro de 2020.

\_\_\_\_. Resolução CNE/CP nº 1/2021, de 05 de janeiro de 2021. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. Diário Oficial de União Edição nº 03 Seção 01 página 19.

DELORS, Jacques. Et al. Educação: um tesouro a descobrir. Relatório para a UNESCO da Comissão Internacional sobre educação para o século XXI. São Paulo, Cortez, DF, MEC, UNESCO, 1996.

\_\_\_\_. Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal, publicado no DODF nº 91 de 13 de maio de 2015, p. 10 a 33.

\_\_\_\_. Resolução nº 1/2017: Estabelece normas para a Educação Especial no Sistema de Ensino do Distrito Federal e dá outras providências.

\_\_\_\_. Resolução nº 2/2020, alterada pela Resolução 1/2021, 2/2021, 3/2021 e 2/2022-CEDF: Estabelece normas e diretrizes para educação básica no sistema de ensino do Distrito Federal.

\_\_\_\_. Lei nº 5.499, de 14 de julho de 2015. Aprova o Plano Distrital de Educação – PDE e dá outras providências.

\_\_\_\_. Estratégia de Matrícula 2016. Aprovada pela Portaria nº 210, de 09 de dezembro de 2015, publicada no DODF nº 236, de 10/12/2015, p. 6.

\_\_\_\_. Diretrizes de Avaliação Educacional: Aprendizagem, Institucional e em Larga Escala. 2014.

\_\_\_\_. Lei Orgânica do Distrito Federal e Emenda a Lei Orgânica nº 79, de 2014, publicada no DODF nº 163, de 12/08/2014, p. 1 e 2.

## IX – APÊNDICE

### Quadro-Resumo da Matriz Curricular da Educação Profissional e Tecnológica

<b>Instituição Educacional:</b> Centro de Educação Profissional Escola Técnica do Guará Professora Teresa Ondina Maltese – CEP ETG								
<b>Curso:</b> Técnico em Nutrição e Dietética								
<b>Eixo tecnológico:</b> Ambiente e Saúde								
<b>Oferta:</b> Presencial								
Módulos	Unidades Curriculares	Carga horária - (horas)						TOTAL
		Teórica		Prática Laboratorial		Prática Profissional		
		Pres.	EAD	Real	Sim.	Real	Sim.	
I	Anatomia e Fisiologia	40	---	20	---	---	---	60
	Microbiologia e Parasitologia	40	---	20	---	---	---	60
	Ética	30	---	---	---	---	10	40
	Primeiros Socorros	20	---	20	---	---	---	40
	Fundamentos de Nutrição	10	---	---	10	---	---	20
	Nutrição Clínica-Hospitalar I	50	---	---	10	---	---	60
	Higiene dos Alimentos e Legislação Sanitária	50	---	---	10	---	---	60
Técnica Dietética I	30	---	30	---	---	---	60	
<b>Carga horária Módulo I</b>		<b>270</b>	<b>-</b>	<b>90</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>400</b>
<b>Saída Intermediária: Copeiro Hospitalar</b>								
II	Nutrição Clínica-Hospitalar II	30	---	30	---	---	---	60
	Técnica Dietética II	30	---	30	---	---	---	60
	Nutrição e Saúde pública	60	---	20	---	---	---	80
	Nutrição Humana	60	---	20	---	---	---	80
	Nutrição Materno-Infantil	30	---	30	---	---	---	60
Lactário, Central de Terapia Nutricional e Banco de Leite Humano	40	---	20	---	---	---	60	
<b>Carga horária Módulo II</b>		<b>250</b>	<b>-</b>	<b>150</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>400</b>
<b>Saída Intermediária: Lactarista</b>								
III	Educação Alimentar e Nutricional	40	---	20	---	---	---	60
	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	40	---	20	---	---	---	60
	Segurança no Trabalho	30	---	---	---	---	10	40
	Atendimento ao Público e Relações Humanas	30	---	---	---	---	10	40
	Tecnologia dos Alimentos	50	---	10	---	---	---	60
	Gastronomia	30	---	30	---	---	---	60
	Psicologia	40	---	---	---	---	---	40
Informática Aplicada à Saúde	20	---	20	---	---	---	40	
<b>Carga horária Módulo III</b>		<b>280</b>	<b>-</b>	<b>100</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>20</b>	<b>400</b>
<b>Total Carga Horária dos Módulos (horas)</b>		<b>800</b>	<b>-</b>	<b>340</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>30</b>	<b>1200</b>
<b>Estágio Supervisionado</b>								<b>360</b>
<b>Total da Carga Horária dos Módulos + Estágio Supervisionado (horas)</b>								<b>1.560</b>
<b>Pré-requisitos para ingresso:</b> conclusão do ensino médio e/ou estar cursando o ensino médio e ter no mínimo 16 anos e no mínimo de 18 anos para iniciar o Estágio.								
<b>OBSERVAÇÕES:</b>								
1. <b>Horário de funcionamento da instituição</b> : 8h às 23h								
2. <b>Turno e horário das aulas:</b> Matutino: 8h às 12h / Vespertino: 14h às 18h / Noturno: 19h às 23h								
3. <b>Duração do módulo-aula:</b> 60 minutos.								
4. <b>Duração do intervalo:</b> 15min								
5. O item 2 será definido no início de cada período letivo, observada a carga horária aprovada.								
6. Ao concluir o Módulo I, confere-se certificação intermediária em Copeiro Hospitalar								
7. Ao concluir o Módulo II, confere-se certificação intermediária em Lactarista								

Quadro de Parcerias			
Instituição parceira	Duração da Parceria	Atividade pedagógica	Carga horária semanal
Fundação de Ensino e Pesquisa em Ciências da Saúde – Secretaria de Estado de Saúde.	Quinquenal	Os estudantes utilizarão os campos de práticas e cenários de ensino das estruturas orgânicas da SES-DF e entidades vinculadas, visando a realização de atividades práticas tais como: Sugerir tipo de dieta adequada segundo as necessidades fisiológicas do paciente, realizar medidas antropométricas diretas, confeccionar mapa de dietas conforme prescrição da Nutricionista e orientação do Técnico em Nutrição e Dietética. Organizar e acompanhar junto à equipe de copa a distribuição das refeições aos pacientes conforme orientação do Técnico em Nutrição e Dietética. Orientar quanto a alimentação saudável e demais necessidades nutricionais de acordo com o estado fisiológico do indivíduo e coletividade em todos os ciclos da vida (gestação, lactação, infância, adolescência, adulto e idoso). Conhecer e desenvolver ações de saúde pública relacionadas à proteção dos direitos da gestante e da criança, incentivo ao aleitamento materno e a promoção da saúde. Conhecer e desenvolver atribuições e rotina do Técnico em Nutrição e Dietética com atuação em Nutrição clínica, materno infantil e Nutrição Social inseridos nos aspectos éticos relacionados à prática profissional.	30

## Ementas das Unidades Curriculares

### Módulo I

Unidade Curricular 1		Anatomia e Fisiologia	
Período letivo	Módulo I	Carga Horária Total	60h
Ementa			
Estudo das principais estruturas anatômicas, relacionando-as às principais funções por elas desempenhadas no organismo humano. Promovendo o domínio de informações básicas sobre os diversos órgãos do corpo humano e seu funcionamento.			
Objetivos			
Conhecer a anatomia humana básica; entender os processos fisiológicos normais do organismo; adquirir noções básicas de células, tecidos, órgãos, aparelhos e sistemas do corpo humano.			
Bases Tecnológicas			
Conceitos Básicos em Anatomia e Fisiologia Humana. Planos e eixos do corpo. Nomenclatura anatômica. Anatomia e fisiologia dos Aparelhos e Sistemas: esquelético, tegumentar, articular, muscular, nervoso, endócrino, cárdio circulatório, linfático, imunológico, respiratório, digestivo, urinário e reprodutor.			
Referências Bibliográficas			
DANGELO, J.G.; FATTINI, C.A. Anatomia humana básica. São Paulo: Atheneu, 2008. DANGELO, J.G.; FATTINI, C.A. Anatomia humana sistêmica e segmentar. São Paulo: Atheneu, 2007. TORTORA, G.J.; DERRICKSON, B. Princípios de Anatomia e Fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. TORTORA, G.J.; GRABOWSKI, S.R. Corpo humano: fundamentos da anatomia e fisiologia. Porto Alegre: Artmed, 2006. Bibliografia Complementar: KAPIT, W.; ELSON, L.M. Anatomia um livro para colorir. São Paulo: Roca, 2004. KAPIT, W. MACEY, R. I.; MEISAMI, E. Fisiologia um livro para colorir. São Paulo: Roca, 2004			

Unidade Curricular 2		Microbiologia e Parasitologia	
Período letivo	Módulo I	Carga Horária Total	60h
<b>Ementa</b> Disponibiliza conhecimentos sobre microorganismos que prejudicam a saúde, observando os agentes etiológicos e as doenças que causam, diferenciando as principais patologias dentre os ramos da Microbiologia e Parasitologia e promovendo meios para evitar as infecções.			
<b>Objetivos</b> Conhecer as bases da microbiologia humana; conhecer as bases da parasitologia humana; entender a importância social dos agravos infectocontagiosos para o indivíduo, família e comunidades.			
<b>Bases Tecnológicas</b> Conceitos básicos. Noções sobre microbiota normal e os mecanismos de Defesas do Hospedeiro, conceituar imunidade ativa e passiva e diferenciar soros e vacinas.. Estudo dos microrganismos (morfologia, fisiologia, principais patologias e hábitos de higiene relacionados): vírus, bactérias, fungos, protozoários, helmintos, artrópodes, moluscos. Controle do crescimento microbiano. Patogenia e patologia relacionados à interação parasita/hospedeiro. Noções de coleta de material biológico para diagnóstico laboratorial e teste rápido (métodos de coleta, conservação, reagentes e transporte).			
<b>Referências Bibliográficas</b> BERENQUER, J.G. Manual de Parasitologia: Morfologia e Biologia dos Parasitos de Interesse Sanitário. 1ª Edição. Argos, 2006. 408p. BURTON, G.R.W & ENGELKIRK, P.G. Microbiologia para Ciências da Saúde. 7a Edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 444p. CHAMPE, P.C. HARVEY, R.A.; FISHER, B.D. Microbiologia Ilustrada. 2ª Edição. Artmed, 2008. SOARES, M.M. & RIBEIRO, M.G. Microbiologia Prática Roteiro e Manual: Bactérias e fungos. Atheneu, 2002. 112p. MARCONDES, C.B. Doenças transmitidas e causadas por artrópodes. Atheneu, 2009. NEVES, D.P. et al. Parasitologia Humana. 13ª Edição. Atheneu. 2016. REY, L. Bases da Parasitologia Médica. 3ª Edição. Guanabara Koogan. 2015. TORTORA, G.J. FUNKE, B.R.; CASE, C.L. Microbiologia 12ª Edição. Artmed. 2017. TRABULSI, L.R.; ALTERTHUM, F. Microbiologia. 6ª Edição. Atheneu. 2015.			

Unidade Curricular 3		Ética	
Período letivo	Módulo I	Carga Horária Total	40h
<b>Ementa</b> Estuda sobre ética, bioética e exercício profissional da nutrição. Desenvolve a visão crítica sobre os direitos humanos e a conduta ética necessária para o trabalho em equipe e o exercício da cidadania.			
<b>Objetivos</b> Compreender os conceitos de ética, moral e ética profissional. Identificar o homem em suas várias dimensões, refletir e analisar o comportamento ético. Reconhecer a importância da ética na vida social, emocional e profissional. Desenvolver conhecimento e habilidades sobre questões éticas à luz da legislação vigente. Adquirir conhecimentos sobre os fundamentos da Bioética aplicados ao exercício profissional e à pesquisa científica. Respeitar a dignidade do homem; o significado da qualidade de vida; justiça; autonomia; bem comum; reflexão ética; concepções morais e problemas éticos. Desenvolver senso crítico reflexivo do profissional frente às questões ético-legais que envolvem a profissão e o ser humano. Estudar situações éticas e modo de ação.			
<b>Bases Tecnológicas</b> Conceitos: ética, moral, valor, ética profissional, bioética, legislação vigente. Dimensões éticas na conduta profissional, nas relações de trabalho, na vida social e emocional. Instrumentos regulamentadores que norteiam o exercício profissional da nutrição: Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991 e Código de Ética e de Conduta do Nutricionista. Princípios fundamentais da autonomia, beneficência, justiça e não maleficência. A vida humana, direitos humanos. Integridade do ser humano: pessoal, psicológica, corpórea e axiológica. Sigilo profissional x paciente. Direito à informação.			



Implicações jurídicas e ética.

Referências Bibliográficas

ABBAGNANO, Nicola. Dicionário de Filosofia. 4º ed. São Paulo: Martins Fontes, 2000. BOFF, Leonardo. Ética e Moral: a busca de fundamentos. Petrópolis: Vozes, 2004. BRASIL. Conselho Federal de Nutrição. Resolução nº 599, de 25 de fevereiro de 2018. Código de Ética e de Conduta do Nutricionista. DE SÁ, A.L. Ética profissional. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2009. TRASFERETTI, José. Ética e responsabilidade social. 4 ed. São Paulo. Alínea, 2011. VILLELA, E.C; PITA, P.S; BREITEINBAUCH, G. A ética nas relações de trabalho: reflexões sobre fontes de poder em Foucault e Heller. Rev. Paidéia, 2005.

Unidade Curricular 4		Primeiros Socorros	
Período letivo	Módulo I	Carga Horária Total	40h
<b>Ementa</b> Permite a aquisição de conhecimentos básicos sobre os principais agravos que exigem cuidados imediatos no ambiente extra hospitalar, com capacidade para agir de forma correta na hora necessária.			
<b>Objetivos</b> Desenvolver habilidades básicas para a atuação em situações de urgência e emergências extra hospitalares; entender o papel do socorrista; conhecer as etapas do atendimento em primeiros socorros; adquirir conhecimentos básicos para a manutenção da vida e prevenção de sequelas.			
<b>Bases Tecnológicas</b> Conceitos de urgência e emergência. Papel do Socorrista. Etapas dos Primeiros Socorros. Conceitos, Prevenção e Cuidados em: Queimaduras; Intoxicações e Envenenamento; Ferimentos; Afogamento; Hemorragias; Contusão, Entorse e Luxação; Fraturas; Engasgo; Emergências em desmaios, convulsão; Crise hipertensiva, diabetes e crises nervosas; Cuidados no Transporte e Imobilizações; Técnicas de RCP básica – Adulto, Gestante e Infantil.			
<b>Referências Bibliográficas</b> BORTOLOTTI, F. Manual do Socorrista. Ed. Expansão, Porto Alegre - RS, 2008. NORO, J. J. Manual de Primeiros Socorros: como proceder nas emergências em casa, no trabalho e no lazer. Ed. Ática, 1996. OLIVEIRA, M. Fundamentos do socorro pré-hospitalar: manual de suporte básico de vida para socorristas. Ed. Editograf, 4ª ed. Florianópolis, 2004. SILVEIRA, J.M.S. BARTMANN, M e BRUNO, P. Primeiros Socorros como agir em situações de emergência. Ed. Senac Nacional: Rio de Janeiro, 2002. TOTEM – Produções Audiovisuais. O que fazer enquanto o socorro não vem. Enfermagem Prática. Ed. Reichmann & Affonso Editores, 2003. BRASIL. Ministério da Saúde. Manual instrutivo da Rede de Atenção às Urgências e Emergências no Sistema Único de Saúde (SUS) / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Especializada. – Brasília : Editora do Ministério da Saúde, 2013. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Protocolos de Intervenção para o SAMU 192 - Serviço de Atendimento Móvel de Urgência. Brasília: Ministério da Saúde, 2016.			

Unidade Curricular 5		Fundamentos de Nutrição	
Período letivo	Módulo I	Carga Horária Total	20h
<b>Ementa</b> Permite a compreensão da ciência da nutrição e sua importância para adequar as condições fisiológicas ao suprimento das necessidades nutricionais básicas do ser humano, em todas as fases da vida, de forma a promover bem-estar físico e práticas alimentares saudáveis.			
<b>Objetivos</b> Explicar sobre a importância dos nutrientes para se alcançar hábitos alimentares saudáveis; Distinguir e apontar a respeito da alimentação adequada, bem como das suas diversas possibilidades de administração, das especificidades de cada via alimentar em benefício da condição clínica do indivíduo; Orientar sobre práticas dietéticas adequadas que antecipem a realização de exames médicos e procedimentos cirúrgicos.			
<b>Bases Tecnológicas</b>			

Apresentação dos conceitos e definições importantes na área de Nutrição e Saúde (Leis da Alimentação de Pedro Escudero, Conceito de Nutrição e Alimentação, Grupos de Alimentos e Composição dos Alimentos); Definição alimentação saudável a partir do Guia Alimentar para a População Brasileira; Apresentação dos macro e micronutrientes; Apresentação do processo de digestão, absorção e metabolismo.

#### Referências Bibliográficas

ARAÚJO, W.M.C.; MONTEBELLO, N.P.; BOTELHO, R.B.A.; BORGIO, L.A. Alquimia dos alimentos. 3.ed. Brasília: Editora Senac-DF, 2015. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2.ed. Brasília, 2014. CARDOSO, M.A. Nutrição e Metabolismo - nutrição humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. DAMODARAN, S. Química dos Alimentos de Fennema, 4. ed. São Paulo: Artmed, 2010. MAHAN, K.L.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. SHILS, M.E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 10ed. São Paulo: Manole, 2009. TIRAPEGUI, J. Nutrição – fundamentos e aspectos atuais. 3.ed. São Paulo: Atheneu, 2013.

Unidade Curricular 6		Nutrição Clínica - Hospitalar I	
Período letivo	Módulo I	Carga Horária Total	60h
<b>Ementa</b> Aplica a terapia nutricional e sua adequação às condições clínicas, físicas e emocionais dos pacientes, de forma a proporcionar recuperação ou manutenção da saúde, assim como promover a melhoria do bem-estar físico através de práticas alimentares saudáveis.			
<b>Objetivos</b> Reconhecer os termos técnicos utilizados em ambiente hospitalar compreendendo a partir disso o estado clínico dos pacientes; Explanar sobre nutrientes e sua importância para se alcançar hábitos alimentares saudáveis; Executar a aferição e coleta de dados antropométricos que colaborem na constatação do estado nutricional de pacientes; e Distinguir e apontar a alimentação e suas diversas possibilidades de administração, bem como as especificidades de cada via alimentar em benefício da condição clínica do indivíduo.			
<b>Bases Tecnológicas</b> Apresentação dos conceitos e definições importantes na área de Nutrição e Saúde; Descrição dos métodos de avaliação do estado nutricional, da triagem nutricional e da avaliação subjetiva global; Conhecimento da terapia nutricional oral quanto à variação de consciência e quanto às possibilidades de composição química; Definição da terapia nutricional enteral e parenteral; Conhecimento clínico e dietoterápico das seguintes patologias: Desnutrição; Obesidade; Diabetes mellitus, Doenças cardiovasculares; Anorexia e bulimia; Anemias; Câncer e AIDS.			
<b>Referências Bibliográficas</b> CUPPARI, L. Nutrição: nas doenças crônicas não-transmissíveis. Barueri, SP: Manole, 2009. MAHAN, K.L.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. MIRANDA, D.E.G.A.; CAMARGO, L.R.B.; BRAGA, T.M.; PEREIRA, R.C. Manual de avaliação nutricional do adulto e do idoso. Ed. Rubio, 2012. MUSSOI, T.D. Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.A.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3.ed. São Paulo: Editora Payá, 2016. VITOLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na parte clínica. E.ed. São Paulo: Atheneu, 2017.			

Unidade Curricular 7		Higiene dos alimentos e legislações sanitárias	
Período letivo	Módulo I	Carga Horária Total	60h
<b>Ementa</b> Compreende e aplica as principais legislações sanitárias na área de produção de alimentos para a construção de critérios de segurança no preparo de refeições e combate às principais doenças transmitidas por alimentos; e Cumpre as normas técnicas e de controle higiênico-sanitárias, conforme legislação vigente.			

<p><b>Objetivos</b>  Identificar os riscos microbiológicos para a contaminação de alimentos (origens e fontes); Aplicar a prevenção e o controle dos agentes; Orientar técnicas adequadas e higienização pessoal e de ambientes (higienização das mãos, equipamentos, utensílios e alimentos); Aplicar o acondicionamento e armazenamento, bem como a aferição de temperaturas para a conservação dos alimentos e da saúde de populações; Realizar a coleta de amostras de alimentos; e Conhecer e utilizar os Procedimentos Operacionais Padrão (POP's), Check-list, Manual de Boas Práticas de Fabricação, Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e as legislações sanitárias.</p>
<p><b>Bases Tecnológicas</b>  Definição dos conceitos, objetivos e aplicabilidade de higiene dos alimentos; Recordação da classificação dos microorganismos; Diferenciação dos patógenos; Explicação das principais fontes de contaminação dos alimentos; Identificação dos aspectos que interferem no metabolismo dos microorganismos; Definição do conceito de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs); Definição das formas de prevenção em relação à contaminação dos alimentos; Conhecimento dos métodos e técnicas de conservação dos alimentos; Aplicação dos métodos de higienização e sanitização; Descrição e diferenciação de: POP's; Check-list; Manual de Boas Práticas de Fabricação; APPCC; e Conhecimento das legislações sanitárias vigentes para a produção de alimentos.</p>
<p><b>Referências Bibliográficas</b>  GERMANO, P.M.L., GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 5.ed. São Paulo: Manole, 2015. MONTEIRO, V. Higiene, segurança, conservação e congelamento de alimentos. 4.ed. Editora Lidel Zamboni, 2012. SILVA, N. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1997. SILVA, E.A. Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação. 8.ed. Editora Varela, 2020. TEIXEIRA, S.; MILLET, Z.; CARVALHO, J. BISCANTINI, T.M. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007.</p>

Unidade Curricular 8		Técnica Dietética I	
Período letivo	Módulo I	Carga Horária Total	60h
<p><b>Ementa</b>  Conhece e aplica as normas sanitárias vigentes no processo de produção de refeições para melhor organização das atividades desenvolvidas nas Unidades de Alimentação e Nutrição; e Confeccionar fichas técnicas de preparo e receituários aplicando conhecimentos de técnicas dietéticas para adequada orientação do processo de produção alimentar.</p>			
<p><b>Objetivos</b>  Aplicar os conceitos e objetivos de técnica dietética no processo de pré-preparo e preparo de alimentos; Realizar testes em cozinha experimental baseando-se em metodologias adequadas visando o desenvolvimento produtivo; Interpretar e aplicar os indicadores culinários e sua utilização no processo de produção de alimentos; e Elaborar fichas técnicas de preparo e receituários de diferentes preparações culinárias.</p>			
<p><b>Bases Tecnológicas</b>  Definição dos conceitos, objetivos e aplicabilidade da Técnica Dietética; Conhecimento da sistematização e condutas em cozinha experimental e dietética; Conhecimento dos tipos e variedades de alimentos; Identificação dos processos básicos de manipulação dos alimentos nas etapas de pré-preparo e preparo de alimentos; Conhecimento dos princípios de cocção; Aplicação e conhecimento dos indicadores culinários; Identificação das técnicas de pesos e medidas e redação de protocolos culinários; e Compreensão e elaboração de fichas técnicas de preparo.</p>			
<p><b>Referências Bibliográficas</b>  AGUIAR, O.B. Gestão de pessoas em unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. ARAÚJO, W.M.C.; MONTEBELLO, N.P.; BOTELHO, R.B.A.; BROGO, L.A. Alquimia dos alimentos. 3.ed. Brasília: Editora Senac-DF, 2015. BENETTI, G.B.; BRANCO, L.M.; COMENALE, N.; ATAYDE, S.R.; ZOLLAR, V. Manual de técnicas dietéticas. 2.ed. Rio de Janeiro: Senac, 2014. CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.B.A.; ZANDONADI, R.P. Técnica dietética: pré-preparo e preparo de alimentos: manual de laboratório. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2012. FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9.ed. São Paulo: Atheneu, 2005. ORNELLAS, L.H. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos. 8.ed. São Paulo: Atheneu, 2007. PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética.</p>			

3.ed. São Paulo: Manole, 2016. PINHEIRO, A.B.V.; LACERDA, E.M.A.; BENZECRY, E.H.; GOMES, M.C.; COSTA, V.M. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5.ed. São Paulo: Atheneu, 2005. VAZ, C.S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006.

## Módulo II

Unidade Curricular 9		Nutrição Clínica – Hospitalar II	
Período letivo	Módulo II	Carga Horária Total	60h
<p><b>Ementa</b> Adequa às condições fisiológicas ao suprimento das necessidades nutricionais condizentes com o estado fisiológico do indivíduo ou de coletividades, de acordo com os conhecimentos em Nutrição e Dietética; e Estrutura as orientações alimentares e nutricionais básicas do ser humano de acordo com a individualidade biopsicossocial de cada ser/grupo, de forma a promover bem-estar físico e práticas alimentares saudáveis.</p>			
<p><b>Objetivos</b> Monitorar e orientar o preparo da dieta conforme prescrição dietética do nutricionista para pacientes clínicos e cirúrgicos; Executar as solicitações da prescrição médica sobre o controle de ingestão de líquidos e as dietas para realização de exames e procedimentos invasivos; Realizar coleta de dados de ingestão alimentar de pacientes para subsidiar a avaliação nutricional; e Monitorar o processo de produção de dietoterapia.</p>			
<p><b>Bases Tecnológicas</b> Conhecimento sobre a fisiopatologia e dietoterapia dos distúrbios dos aparelhos: Digestório e órgãos acessórios, Hepático, Renal e Cardiovascular; Conhecimento da terapia nutricional nas alergias alimentares e intolerâncias alimentares; Conhecimento sobre a terapia nutricional para pacientes no preparo de exames pré e pós-cirúrgicos.</p>			
<p><b>Referências Bibliográficas</b> CUPPARI, L. Nutrição: nas doenças crônicas não-transmissíveis. Barueri, SP: Manole, 2009. DUARTE, A.C.G. Semiologia Nutricional. 1.ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2019. MAHAN, K.L.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. MIRANDA, D.E.G.A.; CAMARGO, L.R.B.; BRAGA, T.M.; PEREIRA, R.C. Manual de avaliação nutricional do adulto e do idoso. Ed. Rubio, 2012. MUSSOI, T.D. Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.A.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3.ed. São Paulo: Editora Payá, 2016. VITTOLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na parte clínica. E.ed. São Paulo: Atheneu, 2017.</p>			

Unidade Curricular 10		Técnica Dietética II	
Período letivo	Módulo II	Carga Horária Total	60h
<p><b>Ementa</b> Conhece as propriedades químicas e físicas dos diversos grupos de alimentos visando a melhor aplicabilidade das técnicas dietéticas e funcionalidade dos alimentos em nutrição. Acompanha e orienta os procedimentos de pré-preparo e preparo de refeições de alimentos energéticos, reguladores e construtores.</p>			
<p><b>Objetivos</b> Diferenciar e aplicar adequadamente as propriedades químicas e físicas dos diversos grupos de alimentos; e Realizar testes em cozinha experimental baseando-se em metodologias adequadas visando à aplicabilidade do uso culinário dos alimentos estudados.</p>			
<p><b>Bases Tecnológicas</b> Conhecimento da definição e demais características dos seguintes componentes alimentares e suas aplicações dietéticas: Leite e derivados, Ovos, Carnes, aves e pescados, Cereais, Leguminosas, Hortaliças, Frutas, Gorduras e óleos, Açúcares e edulcorantes, Agentes de crescimento, Especiarias e condimentos e Infusos e bebidas.</p>			

#### Referências Bibliográficas

AGUIAR, O.B. Gestão de pessoas em unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. BENETTI, G.B.; BRANCO, L.M.; COMENALE, N.; ATAYDE, S.R.; ZOLLAR, V. Manual de técnicas dietéticas. 2.ed. Rio de Janeiro: Senac, 2014. CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.B.A.; ZANDONADI, R.P. Técnica dietética: pré-preparo e preparo de alimentos: manual de laboratório. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2012. FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9.ed. São Paulo: Atheneu, 2005. ORNELLAS, L.H. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos. 8.ed. São Paulo: Atheneu, 2007. PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. 3.ed. São Paulo: Manole, 2016. PINHEIRO, A.B.V.; LACERDA, E.M.A.; BENZECRY, E.H.; GOMES, M.C.; COSTA, V.M. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5.ed. São Paulo: Atheneu, 2005. QUARESMA, H.L.L.S. Nutrição, dietética e boa cozinha: soluções criativas para restrições alimentares. 1.ed. São Paulo: Senac, 2013. REGGIOLLI, M.R.; GONSALVES, M.I.E. Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição. 1.ed. Atheneu, 2000. VAZ, C.S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006.

Unidade Curricular 11		Nutrição e Saúde Pública	
Período letivo	Módulo II	Carga Horária Total	80h
<b>Ementa</b> Possibilita o reconhecimento da história da saúde pública no Brasil, entendendo o processo de construção do Sistema Único de Saúde, seu desenvolvimento e a atual conformação. Participa do planejamento e execução de programas de saúde coletiva por meio de educação alimentar. Compreende as ações públicas voltadas à saúde da população, seu contexto de criação e utilidade, bem como sua colaboração para a promoção da alimentação saudável e desenvolvimento da população.			
<b>Objetivos</b> Compreender o processo histórico e o contexto de criação do SUS; Reconhecer os determinantes e condicionantes do processo saúde e doença; Conhecer as diretrizes e doutrinas do SUS; Conhecer as diretrizes e ações da Atenção Básica; Entender a organização das redes de atenção à saúde. Normas básicas sobre SUS. Utilizar os instrumentos educativos de promoção da saúde e de combate às carências nutricionais em consonância com as necessidades da clientela; Entender o contexto e a funcionalidade das diversas políticas e ações públicas de nutrição.			
<b>Bases Tecnológicas</b> História da Saúde no Brasil. Reforma Sanitária e SUS. Determinantes Sociais. SUS: Constituição Federal, Leis Orgânicas da Saúde (Políticas públicas – conceito ampliado de saúde, princípios e diretrizes do SUS Lei 8.080/90, 8.142/90 e Resolução nº 453/2012). Princípios Doutrinários e Organizativos do SUS. Organização do SUS (Noções de NOB, NOAS, PACTO PELA SAÚDE). Decreto nº 7.508. Modelos assistenciais na rede de atenção à saúde no SUS. Apresentação do panorama da história da nutrição no Brasil e no Mundo. Descrição da Política de Alimentação e Nutrição: SISAN, PNAN, PNAE, LOSAN com foco nos programas, estratégias de apoio, controle e promoção da alimentação e nutrição no país.			
<b>Referências Bibliográficas</b> BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil: texto constitucional promulgado em 5 de outubro de 1988, com as alterações adotadas pelas Emendas Constitucionais nos 1/1992 a 68/2011, pelo Decreto Legislativo nº 186/2008 e pelas Emendas Constitucionais de Revisão nos 1 a 6/1994. – 35. ed. – Brasília: Câmara dos Deputados, Edições Câmara, 2012. 454 p. – (Série textos básicos; n. 67). . Lei nº 8.080/1991. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. . Lei nº 8.142/1991. Dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do Sistema Único de Saúde (SUS) e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde e dá outras providências. Decreto nº 7.508/2011. . Ministério da Saúde. Conselhos de Saúde. Resolução nº 453, 10 de maio de 2012.. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. O direito humano à alimentação adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília: Abrandh, 2013. FERREIRA, C.D.; NETA, E.A.S.; FERNANDES, K.G.S.; GARCEZ, L.E.; FEITOSA, M.M.; NISHIMURA, L.S. Saúde Pública. Coleção: Manuais da Nutrição. Volume 6. 1. Ed. Sanar, 2018. SARTI, F.M.; TORRES, E.A.F.S. Nutrição e Saúde Pública. – Produção e consumo de alimentos. 1.ed. Editora Manole, 2017. TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; SILVA,			

G.L.; TOLONI, M.H.A. Nutrição em saúde pública. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. TIRAPEGUI, J. Nutrição – fundamentos e aspectos atuais. 3.ed. São Paulo: Atheneu, 2013.

Unidade Curricular 12		Nutrição Humana	
Período letivo	Módulo II	Carga Horária Total	80h
<p><b>Ementa</b> Auxilia no estabelecimento do estado nutricional de indivíduos e coletividades; Utiliza equipamentos e instrumentos para definição de parâmetros antropométricos, correlacionando com outros indicadores; Compreende a realidade biopsicossocial a fim de estruturar orientações alimentares e nutricionais.</p>			
<p><b>Objetivos</b> Realizar entrevistas, executar a aplicação de questionários e formulários com a finalidade de coletar dados socioeconômicos relacionados à saúde; Manusear instrumentos e equipamentos de avaliação nutricional; Realizar técnicas adequadas para coleta de dados antropométricos em cada fase do ciclo de vida; Classificar e interpretar os indicadores antropométricos, semiologia nutricional e parâmetros bioquímicos para definição do estado nutricional em cada fase do ciclo da vida; Correlacionar o estado nutricional com recomendações alimentares e nutricionais da infância, pré-escolar, escolar e adolescência, adulto e envelhecimento.</p>			
<p><b>Bases Tecnológicas</b> Conhecimento sobre os alimentos funcionais; Identificação dos instrumentos de triagem nutricional (elaboração de ferramentas de entrevistas, aplicação de questionários e formulários para a coleta de dados socioeconômicos relacionados à saúde e nutrição); Conhecimento sobre métodos de avaliação do estado nutricional (manusear instrumentos e equipamentos de avaliação nutricional, realizar técnicas adequadas para coleta de dados antropométricos em cada fase do ciclo da vida); Conhecimento, interpretação e aplicação de inquéritos alimentares; Correlaciona o estado nutricional com recomendações alimentares e nutricionais da infância, pré-escolar, escolar e adolescência, adulto e no envelhecimento; Conhecimento sobre taxa metabólica basal (TMB) e valor energético total (VET); Identificação dos parâmetros bioquímicos e sua correlação com o estado nutricional; Conhecimento e aplicação dos indicadores antropométricos das etapas do ciclo da vida (peso, idade, estatura, índice de massa corporal IMC, circunferência da cintura e do quadril, ganho de peso gestacional, curva gestacional, curva de crescimento e desenvolvimento); Apresentação dos sinais clínicos que caracterizam a semiologia nutricional; Compreensão das particularidades das seguintes etapas do ciclo da vida (infância, pré-escolar, escolar, adolescência, adulto e idosos).</p>			
<p><b>Referências Bibliográficas</b> CUPPARI, L. Nutrição: nas doenças crônicas não-transmissíveis. Barueri, SP: Manole, 2009. MAHAN, L.K.; STUMP, S.E.; RAYMOND, J.L. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. MIRANDA, D.E.G.A.; CAMARGO, L.R.B.; BRAGA, T.M.; PEREIRA, R.C. Manual de Avaliação Nutricional do adulto e do idoso. Ed. Rubio, 2012. SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.A.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3ed. São Paulo: editora Payá, 2016. VITTOLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.</p>			

Unidade Curricular 13		Nutrição Materno Infantil	
Período letivo	Módulo II	Carga Horária Total	60h
<p><b>Ementa</b> Aplica a terapia nutricional e sua adequação às condições clínicas, físicas e emocionais da gestante e da criança, de forma a proporcionar recuperação ou manutenção da saúde, assim como promover a melhoria do bem-estar físico através de práticas alimentares saudáveis e do aleitamento materno; e Estrutura as orientações alimentares e nutricionais básicas da mulher e da criança, respeitando a individualidade biopsicossocial para promoção do bem-estar físico e práticas alimentares saudáveis.</p>			
<p><b>Objetivos</b> Compreender o processo fisiológico de fecundação e as transformações do organismo para a evolução gestacional e produção de leite materno; Compreender os fatores de risco que levam ao</p>			

desenvolvimento de patologias comuns na gestação e lactação; Orientar quanto a alimentação saudável e demais necessidades nutricionais específicas em cada fase do processo gestacional assim como no período de amamentação, tendo como base a condição clínica da mulher; Promover a prática do aleitamento materno ciente dos benefícios para mãe e o bebê; Nortear métodos alternativos adequados na impossibilidade do aleitamento materno; Orientar sobre os benefícios da alimentação complementar e os riscos da introdução precoce.

#### Bases Tecnológicas

Compreende o processo fisiológico de fecundação e as transformações sofridas pelo organismo no período gestacional (descrição das alterações fisiológicas e emocionais próprias do período gestacional, identificação dos fatores que influenciam na evolução da gestação); Compreende a fisiologia da produção do leite materno, as suas propriedades e funções; promove a prática do aleitamento materno destacando importância nutricional, prevenção de doenças, desenvolvimento motor e emocional da criança; orientação quanto às técnicas adequadas de amamentação (extração manual, armazenamento e conservação do leite materno, iniciativa hospital amigo da criança); Guia métodos alternativos adequados na impossibilidade do aleitamento materno; Compreende e orienta sobre benefícios e riscos da introdução precoce de alimentos; Compreende os fatores de risco que levam ao desenvolvimento de patologias comuns na gestação e lactação (Diabetes Mellitus gestacional, doença hipertensiva específica da gravidez, vírus da imunodeficiência humana, intercorrências e complicações gestacionais); Orienta sobre a alimentação saudável e demais necessidades nutricionais específicas em cada fase do processo gestacional, no período de lactação, compreendendo a condição clínica da mulher; Conhece sobre as rotinas de assistência nutricional no pré-natal (projeto cegonha); Conhece ações de saúde pública relacionadas à proteção dos direitos da gestante e da criança; Identifica as carências nutricionais relacionadas ao grupo materno infantil relevantes em saúde pública; Classifica e interpreta os indicadores antropométricos e semiologia nutricional para definição do estado nutricional correlacionando-o com as recomendações alimentares e nutricionais do nascimento à pré-escola; identificar e contextualiza a etiologia e a fisiologia de desenvolvimento das patologias infantis propondo ações que busquem a promoção do bem-estar através de orientações nutricionais com vista à prevenção, manutenção ou recuperação da saúde de acordo com os diversos casos clínicos (etiologia da diarreia e fatores de morbimortalidade infantil, refluxo gastroesofágico, infecções respiratórias, desnutrição protéico calórica e energético protéico, obesidade infantil, deficiências nutricionais e cárie dental).

#### Referências Bibliográficas

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção básica. Saúde da Criança: crescimento e desenvolvimento. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. . Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção básica. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica. 2.ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2010. MAHAN, L.K.; STUMP, S.E.; RAYMOND, J.L. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia, 13 ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. MIRANDA, D.E.G.A.; CAMARGO, L.R.B.; BRAGA, T.M.; PEREIRA, R.C. Manual de avaliação nutricional do adulto e do idoso. Ed. Rubio, 2012. MUSSOI, T.D. Avaliação nutricional na prática clínica; da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. VASCONCELOS et al. Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria. São Paulo: Medbook, 2011. VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

Unidade Curricular 14		Lactário, Central de Terapia Nutricional e Banco de Leite Humano	
Período letivo	Módulo II	Carga Horária Total	60h
<b>Ementa</b> Supervisiona e monitora o preparo, envase e transporte segundo a via de administração e o volume de fórmulas lácteas e enterais, hídricas e de leite humano conforme prescrição e legislação vigente; Contribui na elaboração do manual de boas práticas, dos POP's e de relatórios técnicos de não conformidades, acompanhando sua implantação e execução e realiza os procedimentos de controle de qualidade em toda a cadeia produtiva; Contribui com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional; Orienta as atividades em banco de leite humano e postos de coleta quanto às práticas de higiene, ordenha, estocagem, pasteurização e controle de qualidade.			
<b>Objetivos</b>			

Conhecer as funções, competências e responsabilidades do lactarista; Conhecer as funções, competências e responsabilidades do Técnico em Nutrição e Dietética (TND) no lactário, nas centrais de terapia nutricional, no banco de leite humano e seus postos de coleta; Realizar atividades inerentes ao lactarista e a operacionalização do lactário; Utilizar as legislações que regem o funcionamento do lactário; Elaborar fórmulas lácteas infantis, com base na RDC nº 171 de 2006, RDC nº 43 de 2011, Manual de lactário: lactário nos estabelecimentos assistenciais de saúde e creches e demais legislações específicas vigentes; Identificar os formulários utilizados na prática profissional do lactarista; Desenvolver os processos relacionados ao preparo de fórmulas enterais; Auxiliar o Banco de Leite Humano, se necessário, quanto à distribuição de leite materno; Contribuir na elaboração do manual de boas práticas e acompanhar sua implantação e execução; Contribuir na elaboração dos POP's e acompanhar sua implantação; Contribuir na elaboração de relatórios técnicos de não conformidades; Efetuar os registros das mães doadoras, mantendo-os atualizados; Orientar as doadoras quanto às práticas de higiene pessoal, visando a biossegurança; Orientar as atividades referentes à ordenha, estocagem, pasteurização e controle de qualidade do leite humano; Monitorar e registrar as temperaturas dos equipamentos de refrigeração instalados na sala de coleta de amostra para os exames laboratoriais; Fazer procedimentos de controle de qualidade do leite humano, incluindo a coleta de amostra para os exames laboratoriais; Identificar todos os recipientes de acordo com os protocolos do banco de leite humano; Contribuir com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida.

#### Bases Tecnológicas

Direitos, deveres e responsabilidades do lactarista; Lactário: definições, estrutura física, organização, materiais e equipamentos; Identificação dos principais equipamentos e utensílios utilizados para o preparo, envase e armazenamento de fórmulas lácteas e enterais; Apresentação das boas práticas de fabricação, manuseio e cuidados higiênicos-sanitários no lactário; Higiene pessoal e lavagem das mãos; Higienização do ambiente e equipamentos; Desinfecção esterilização de mamadeiras e bicos: remoção de sujidades com material determinado em legislação própria, fervura e autoclavagem; Supervisão e orientação no fluxo operacional do lactário, das centrais de terapia nutricional e do banco e postos de coleta de leite humano; Leite materno versus fórmulas lácteas; Discernimento e caracterização das fórmulas infantis e enterais; Padronização, procedimentos, limpeza e organização, técnicas de desinfecção e esterilização dos equipamentos, do ambiente e dos utensílios; Separação, pesagem, envase, etiquetagem, armazenamento, aquecimento e distribuição de fórmulas conforme prescrição do nutricionista, médico, ou outro profissional habilitado; Preenchimento de mapas de dietas concernentes ao lactário e as centrais de terapia nutricional; Preparo de fórmulas padrão para mamadeiras; Procedimentos de descongelamento, porcionamento, aquecimento, envase, etiquetagem e distribuição de leite humano conforme prescrição do nutricionista, médico, ou outro profissional habilitado; e Procedimentos de porcionamento, envase, etiquetagem e distribuição de água conforme prescrição do nutricionista, médico, ou outro profissional habilitado.

#### Referências Bibliográficas

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 43 de 19 de setembro de 2011. Regulamento técnico para fórmulas infantis para lactantes. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 171 de 4 de setembro de 2006. Regulamento técnico para funcionamento de bancos de leite humano. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 63 de 6 de julho de 2000. O regulamento técnico fixa os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 21 de 13 de maio de 2015. Regulamento Técnico de fórmulas para nutrição enteral. GALEGO, et.al Lactário nos estabelecimentos assistenciais de saúde e creches. São Paulo: ILSI – International life Sciences institute do Brasil. 2017..

### Módulo III

Unidade Curricular 15		Educação Alimentar e Nutricional	
Período letivo	Módulo III	Carga Horária Total	60h



<p><b>Ementa</b></p> <p>Valoriza a individualidade de biopsicossocial a fim de estruturar orientações alimentares e nutricionais básicas do ser humano, de forma a promover bem-estar físico e práticas alimentares saudáveis; e Compreende a importância e valor social da comunicação e das inúmeras possibilidades de recursos e instrumentos capazes de promover a Educação Alimentar e Nutricional.</p>
<p><b>Objetivos</b></p> <p>Identificar a história da alimentação, cultura e hábitos alimentares brasileiros e sua influência com o consumo alimentar contemporâneo e as percepções midiáticas da atualidade; Aplicar os aspectos relativos à comunicação interpessoal em nutrição e as principais formas de comunicação, tipos de linguagem e recursos utilizados em processos de orientação e aconselhamento individual e em grupos; e Buscar a utilização de brincadeiras, jogos entre outras técnicas lúdicas de educação em saúde na construção de indivíduos e comunidades conhecedoras do saber e instruídas na aplicação das práticas de alimentação saudável.</p>
<p><b>Bases Tecnológicas</b></p> <p>Definição dos conceitos, objetivos e aplicabilidade da Educação Alimentar e Nutricional; Apresentação da história da alimentação e sua relação com os hábitos alimentares regionais e a educação nutricional; Apresentação dos aspectos que influenciam a alimentação brasileira; Reconhecimento do comportamento alimentar e seus componentes; Visualização da relação entre cultura, hábitos, relação interpessoal e comportamentos alimentares; Identificação da relação existente entre comunicação e transmissão de mensagens em nutrição; Identificação da relação existente entre comunicação na mídia e em EAN de acordo com a faixa etária; Demonstração das técnicas de orientação e aconselhamento individual e de grupos; Abordagem nos transtornos alimentares; e Relacionar a importância das práticas lúdicas na Educação em Saúde.</p>
<p><b>Referências Bibliográficas</b></p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a população brasileira. 2.ed. Brasília, 2014. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. O direito humano à alimentação adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília. Abrandh, 2013. GALISA, M.S.; ESPERANÇA, L.M.B.; SÁ, N.G. Nutrição: conceitos e aplicações. Editora M. Books, 2008. GALISA, M.S.; NUNES, A.P.O; GARCIA, L.S. Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática. Editora Roca, 2014. GARCIA, D.; MANCUSO, C. Mudanças Alimentares e Educação Alimentar e Nutricional. Capa Comum. 2.ed. Guanabara Koogan, 2017.</p>

Unidade Curricular 16		Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	
Período letivo	Módulo III	Carga Horária Total	60h
<p><b>Ementa</b></p> <p>Conhece os diversos fatores que permeiam o processo produtivo de Unidades de Alimentação e Nutrição visando à compatibilização com as normas legislativas vigentes e melhor organização das atividades desenvolvidas; Reconhece e valoriza os hábitos alimentares e condições de saúde de cada ser/grupo a fim de estruturar refeições adequadas e saudáveis à clientela atendida.</p>			
<p><b>Objetivos</b></p> <p>Aplicar os princípios econômicos de forma a proporcionar equilíbrio custo/benefício nas áreas de produção de alimentos; Operacionalizar as estruturas e etapas administrativas a fim de proporcionar organização, segurança e aperfeiçoamento dos espaços físicos e de condições da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN); e Reconhecer a importância e a efetiva utilização de diversos instrumentos e atividades de apoio antes e depois da produção de alimentos.</p>			
<p><b>Bases Tecnológicas</b></p> <p>Conceituar economia e definição de sua área de atuação; Definição de termos econômicos relacionando a produção e comercialização de alimentos; Aplicação dos princípios econômicos na Nutrição; Conceito de administração e sua aplicação nas UAN's; Identificação das etapas de treinamento e organização das atividades da UAN; Apresentação da estrutura organizacional de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) e Unidade de Nutrição e Dietética (UND), caracterizando e diferenciando cada tipo; Conhecimento dos aspectos relacionados aos recursos humanos; Identificação dos tipos de serviços; Identificação dos aspectos de segurança no trabalho, prevenção</p>			

de acidentes (Comissão Interna de Prevenção de acidentes – CIPA e EPI), saúde ocupacional, ergonomia relacionados à UAN; Conhecimento dos aspectos físicos da UAN; Identificação das atividades anteriores e posteriores à produção de refeições; e apresentar ferramentas de qualidade em alimentação.

**Referências Bibliográficas**

AGUIAR, O.B. Gestão de pessoas em unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. ASSIS, L. Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. 1. Ed. Editora Senac, 2017. MEZOMO, I.B. Os serviços de alimentação: Planejamento e Administração. Editora Manole, 2002. PINTO, A.M.S.; SPINELLI, M.G.N; ABREU, E.S.A. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: Um modo de fazer. 6.ed. Editora Metha Ltda, 2016. TEIXEIRA, S.; MILLET, Z.; CARVALHO, J.; BISCANTINI, T.M. Administração aplica às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007. VAZ, C.S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006.

Unidade Curricular 17		Segurança no Trabalho	
Período letivo	Módulo III	Carga Horária Total	40h
<p><b>Ementa</b> Permite distinguir os riscos físicos, químicos, biológicos, ergonômicos e psicológicos que caracterizam o trabalho na Área de Saúde e as doenças relacionadas ao trabalho, com base nas legislações, normas de segurança e os princípios básicos de prevenção de acidentes de trabalho. E riscos inerentes às atividades que possam comprometer a saúde humana, animal e o meio ambiente, de modo que os procedimentos científicos sejam seguros para os profissionais, pacientes e meio ambiente.</p>			
<p><b>Objetivos</b> Aplicar ações que visem à segurança e ao conforto no ambiente de trabalho. Avaliar as condições a que estão expostos os trabalhadores da saúde e sugerir alternativas para melhorias. Aplicar técnicas adequadas de descarte de resíduos biológicos, físicos, químicos e radioativos. Desempenhar a função de agente educativo nas questões relativas à Saúde e Segurança no Trabalho. Adotar postura ética na identificação, no registro e comunicação de ocorrências relativas à Saúde e Segurança no Trabalho que envolva a si próprio ou a terceiros. Utilizar adequadamente os EPI 's (Equipamentos de Proteção Individual) e manter os EPC's (Equipamentos de Proteção Coletiva) em condições de uso. Realizar e/ou prover manutenção preventiva de materiais e equipamentos de trabalho. Utilizar a terminologia científica da área de Saúde e Segurança no Trabalho. Executar adequadamente a segregação dos resíduos. Identificar o uso dos EPI's corretos em procedimentos e técnicas.</p>			
<p><b>Bases Tecnológicas</b> Definição de Saúde e Segurança no Trabalho. Princípios gerais de Segurança no Trabalho. Prevenção de acidentes de trabalho. Fatores de risco-classificação. Causas dos acidentes de trabalho. Doenças do trabalho: causas e medidas preventivas. Princípios de Ergonomia no trabalho. Epidemiologia da morbidade do trabalho. Inspeção de segurança. CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes) – organização, funcionamento e legislação. Procedimentos legais nos acidentes de trabalho. EPI 's e EPC' s – tipo, uso e legislação pertinente. Manutenção preventiva de materiais e equipamentos. Códigos e símbolos específicos de SST – Saúde e Segurança no Trabalho. Terminologia científica da área. Biossegurança (NR 32). Identificar o uso dos EPI 's corretos em procedimentos e técnicas, paramentação e desparamentação. Cuidados e assistência de nutrição em pandemias e catástrofes.</p>			
<p><b>Referências Bibliográficas</b> BRASIL. Ministério do Trabalho e Previdência. Portaria MTb nº 3.214, de 8 de junho 1978 atualizada Portaria SEPRT nº 915, de 30 de julho de 2019. Norma Regulamentadora nº32. Brasília, 2019. COSTA, M.A.F; COSTA, M.F.B. Qualidade em Biossegurança Rio de Janeiro:Qualymark.2005; COSTA, M.A.F; COSTA, M.F.B. Segurança e Saúde no Trabalho Rio de Janeiro:Qualymark. 2005 COSTA, M.A.F; COSTA, M.F.B. Biossegurança Geral: para cursos técnicos da área de saúde Rio de Janeiro: Publit, 2009.</p>			

Unidade Curricular 18		Atendimento ao Público e Relações Humanas	
Período letivo	Módulo III	Carga Horária Total	40h

<p><b>Ementa</b> Permite ao futuro profissional de nutrição o reconhecimento da importância das Relações Humanas no trabalho, da dinâmica do comportamento humano nas relações intrapessoal, interpessoal e profissional; e a promoção do atendimento humanizado e de qualidade.</p>	
<p><b>Objetivos</b> Desenvolver posicionamento crítico e reflexivo do papel do indivíduo em uma sociedade voltada para o mundo do trabalho. Desenvolver identidade profissional e intervenção com proatividade, ética, postura profissional, trabalho em equipe e cooperação. Aplicar os princípios básicos da dinâmica do comportamento humano nas relações intrapessoal, interpessoal e profissional. Diferenciar atendimento de atendimento humanizado; Praticar comunicação específica e acessível visando melhorar o atendimento ao público.</p>	
<p><b>Bases Tecnológicas</b> Pirâmide de Maslow; Atendimento proativo; Reconhecer técnicas e posturas proativas que facilitem a otimização do trabalho e do atendimento a pessoas; Utilizar técnicas de atendimento com ênfase nas especificidades do cliente; Organizar estruturas físicas e ou virtuais que facilitem e otimizem o atendimento; Atender ao público com qualidade e de maneira humanizada. Trabalho em equipe; Cooperação e Competição; Contexto organizacional e Cultura organizacional; Tipos de Reuniões; Inteligências Múltiplas; Quantitativo Intelectual e Quantitativo Emocional. Identificar os fundamentos cognitivos das emoções bem como suas aplicações no cotidiano; Conceituar e reconhecer a importância da inteligência emocional na constituição da identidade profissional. Interagir proativamente nas situações de trabalho e delegação e execução de tarefas que são pertinentes às atividades do técnico em nutrição e dietética.</p>	
<p><b>Referências Bibliográficas</b> ANDRADE, Renato F. de Atendimento a clientes. Série Saiba Mais. São Paulo: Editora SEBRAE, 1º ed., 2004. CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração: ed.compacta. Rio de Janeiro: Campus, 1999. DANTAS, Brandão, Atendimento ao público nas organizações. São Paulo: editora SEBRAE, 2004. FREEMANTLE, David, O que você faz que agrada seus clientes? agregando valor emocional positivo. Rio de Janeiro: Pearson / Prentice Hall, 1º ed. 2006. GERSON, R. F. A excelência no atendimento a clientes: mantendo seus clientes por toda a vida. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1999 IASNOGRODSKI, David,. Atendimento 10: a fórmula do sucesso. Editora Imprensa Livre, 2002. IASNOGRODSKI, David. Atendimento 10: a fórmula do sucesso. Editora Imprensa Livre, 2002. BOGMANN, Itzhak Méier, Marketing de relacionamento: estratégias de fidelização e suas implicações financeiras / Itzhak Méier Bogamann. São Paulo; Nobel, 2000. KAPLAN, Steve,. A estratégia do elefante: como conquistar e manter grandes clientes. 185 pag. São Paulo: CAMPUS, 1º ed., 2006. KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary. Princípios de marketing. 9.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2003. KOTLER, Philip. Administração de marketing. Edição do Milênio. São Paulo: Prentice Hall, 2000 LEWIS, David, BRIDGES, Darren. A alma do novo consumidor. 214 pag. São Paulo: M books, 2004. RESENDE, Willians. Como fidelizar seu cliente. Rio de Janeiro: Axcel editora, 1º ed., 2004. PASSOS, Elizabete. Ética nas organizações. São Paulo. Atlas. 2012 PALADINI, Edson Pacheco. Gestão da qualidade: teoria e prática. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2000. SAMARA, Beatriz S., MORSCH, Marco A. Comportamento do consumidor: conceitos e casos. São Paulo: Editora Prentice-Hall, 2006. SCHMITT, Bernard H. Gestão da experiência do cliente. Porto Alegre: Bookman, 2004. WHITELEY, Richard C. A empresa totalmente voltada para o cliente: do planejamento à ação. 24. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 1992. WILLINGHAM, Ron. Cliente também é gente: cuide bem de seus clientes e veja sua empresa crescer. São Paulo: CAMPUS, 1º ed., 2006. VÁZQUEZ, Adolfo. Ética. 20 ed. Rio de Janeiro. 2000.</p>	

Unidade Curricular 19		Tecnologia dos Alimentos	
Período letivo	Módulo III	Carga Horária	60h
<p><b>Ementa</b> Compreende as transformações químicas e físicas dos diversos grupos de alimentos visando a melhor aplicabilidade das técnicas de processamento e conservação de alimentos; Participa no desenvolvimento de novos produtos alimentícios sob supervisão do responsável técnico; e Conhece os diversos fatores que permeiam o processo produtivo visando à compatibilização com necessidades de evasão da produção agrícola, distribuição e acesso territorial dos produtos, necessidades e anseios alimentares dos consumidores, das indústrias e do país.</p>			

<p><b>Objetivos</b> Saber quanto à origem dos alimentos, diferenciar e aplicar adequadamente as propriedades químicas e físicas dos diversos grupos de alimentos, assim como compreender e controlar as alterações sofridas no processamento de alimentos; Realizar testes para a formulação do produto em cozinha experimental, conforme normas técnicas e legislação vigente em alimentos; Identificar e aplicar, quando e se necessário, tecnologias entre outras formas de beneficiamento que se adequem à finalidade e condições do alimento; Operacionalizar as etapas de transformação dos alimentos a fim de proporcionar organização, segurança e aperfeiçoamento da produção de acordo com as características e condições da produção; e Orientar quanto aos tipos de alimentos e produtos existentes para comercialização e consumo humano, alegando suas indicações de uso, seus benefícios e males à saúde.</p>
<p><b>Bases Tecnológicas</b> Definição dos conceitos, objetivos e aplicabilidade da tecnologia dos alimentos; Reconhecer a importância da água presente nos alimentos para a tecnologia e processamento; Conhecimento dos métodos de conservação de alimentos; Conhecimento das principais características de cada sistema de proteína e das alterações sofridas nos processos de industrialização; Identificação dos lipídios, gorduras trans e demais alterações das gorduras; Identificação de carboidratos e das transformações sofridas decorrentes do processamento de alimentos; Definição de pigmentos, suas características e importância nutricional nos alimentos; Identificação e caracterização dos principais aditivos químicos utilizados na indústria de alimentos; Identificação dos tipos de embalagens, características e seu relacionamento com possíveis substâncias tóxicas; e Aprendizado das classificações de alimentos orgânicos, alimentos transgênicos, hidropônico, fortificado, diet e light, entre outros.</p>
<p><b>Referências Bibliográficas</b> CARELLE, A.C.; CÂNDIDO, C.C. Tecnologia dos alimentos: principais etapas da cadeia produtiva. São Paulo Érica Saraiva, 2015. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2001. GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. Tecnologia de alimentos – princípios e aplicações. 2.ed. São Paulo: Nobel, 2014. RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. Química de alimentos. 2.ed. Editora Blucher, 2007.</p>

Unidade Curricular 20		Gastronomia	
Período letivo	Módulo III	Carga Horária Total	60h
<p><b>Ementa</b> Aplica os conhecimentos sobre as propriedades químicas e físicas e os fatores que permeiam o processo de produção de refeições para melhor resultado das técnicas gastronômicas; Reconhece e Valoriza os hábitos alimentares e condições de saúde de cada ser/grupo a fim de estruturar refeições adequadas e saudáveis à clientela atendida.</p>			
<p><b>Objetivos</b> Aplicar as técnicas de apresentação, harmonização dos pratos e noções de boas maneiras e etiqueta à mesa; Realizar o procedimento mise-en-place; Orientar o preparo de molhos, caldos, massas e pães, técnicas de confeitaria, tipos de cortes e métodos de cocção para cada alimento e preparação culinária; e Identificar os ingredientes nativos da cozinha brasileira e internacional, relacionando-os a pratos da culinária regional e internacional como nas festas de comemorações.</p>			
<p><b>Bases Tecnológicas</b> Noções básicas de boas maneiras e etiqueta à mesa (aplicar as técnicas de apresentação, harmonização dos pratos e noções de boas maneiras e etiqueta à mesa); Realizar o procedimento de mise-en-place; Técnicas de degustação e harmonização de pratos; Conhecer e orientar o preparo de molhos, caldos, massas e pães; Técnicas básicas de confeitaria; Conhecer os cortes padronizados de vegetais, carnes, aves e pescados, bem como os métodos de cocção para cada alimento e preparação culinária (identificar métodos e técnicas de cocção); identificar os ingredientes nativos da cozinha brasileira e internacional e a utilização das plantas alimentícias não convencionais (PANCs), relacionando-os a pratos da culinária regional e internacional como nas festas de comemorações;</p>			
<p><b>Referências Bibliográficas</b> CAMARGO, E.B. ; BOTELHO, R.B.A; ZANDONADI, R.P. Técnica dietética: pré-preparo e preparo de alimentos: manual de laboratório. 2ed. São Paulo: Atheneu, 2012. CREMA, C.; KOVESI, B, SIFFERT, C. 400G – técnicas de cozinha. Editora Companhia editora nacional, 2007. FREIXA, D.; CHAVES, G.</p>			

Gastronomia no Brasil e no Mundo. São Paulo: Senac, 2017. ORNELLAS, L.H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8 ed. São Paulo: Atheneu, 2007. PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. 3ed. São Paulo: Manole, 2016.

Unidade Curricular 21		Psicologia	
Período letivo	Módulo III	Carga Horária Total	40h
<b>Ementa</b> Permite aplicar conhecimentos e técnicas da Psicologia na promoção da saúde nos mais diversos locais: hospitais, instituições de reabilitação, ambulatórios, unidades básicas de saúde e outros.			
<b>Objetivos</b> Compreender o homem como ser biopsicossocial; Oferecer subsídios teóricos de psicologia, visando um maior desenvolvimento pessoal e profissional; Reconhecer a importância da psicologia na área da saúde; Sensibilizar o estudante quanto ao trabalho interdisciplinar na saúde; Favorecer ao estudante uma melhor compreensão dos diferentes aspectos psicológicos do paciente e com isso proporcionar melhores condições para o estabelecimento da relação profissional x paciente.			
<b>Bases Tecnológicas</b> Introdução ao estudo da Psicologia; Objeto de Trabalho. Estudo da personalidade; Estresse, estilos de enfrentamento e manejo; Fundamentos e abordagens psicológicas na promoção, prevenção e reabilitação em saúde, considerando a tríade paciente, família e profissional de saúde; Relação profissional x paciente; O paciente e a hospitalização. Processo da Morte e Luto.			
<b>Referências Bibliográficas</b> ALENCAR, E.M.L.S. Psicologia: introdução aos princípios básicos do comportamento. 11ª ed. Petrópolis: Vozes, 2000. BOCK, A.M.B. Psicologias: uma introdução ao estudo da psicologia. 13ª ed. San Francisco: Saraiva, 2001. DAVIDOFF, L. L. Introdução à Psicologia. 3ª Ed. São Paulo: Pearson, 2001. FRITZEN, S.J. Relações humanas interpessoais (nas convivências grupais e comunitárias). 14ª ed. Petrópolis: Vozes, 2002. MARINHO, A. P.; FIORELLI, J. O. Psicologia na Fisioterapia. Editora Atheneu, São Paulo, 2005. MINICUCCI, A. Relações Humanas: Psicologia das Relações Interpessoais. São Paulo: Atlas, 2001. SÁ, A.C., FARAH, O.G.D. Psicologia Aplicada à Enfermagem. Série Enfermagem. Editora: Manole Biomedicina. 2008.			

Unidade Curricular 22		Informática Aplicada à Saúde	
Período letivo	Módulo III	Carga Horária Total	40h
<b>Ementa</b> Permite a aquisição de conhecimentos básicos sobre o uso da informática, seus ambientes e Sistemas Operacionais, principais aplicativos: Editores de texto, Planilhas Eletrônicas, Editores de Apresentação, Internet, Segurança da Informação e Comunicação nos sistemas específicos de informação à saúde.			
<b>Objetivos</b> Conhecer o Sistema de Informação em Saúde (SIS); entender a estrutura e a finalidades dos SIS; Adquirir conhecimentos e habilidades básicas para manuseio, preenchimento, geração de relatórios e pesquisas no SIS; Compreender a importância do Sistema de Informação de Atenção Básica (SIAB).			
<b>Bases Tecnológicas</b> Histórico da Computação; Estrutura e Funcionamento do Computador e Seus Principais Periféricos; Conceitos Fundamentais de Dados e Informações na Área de Saúde; Editores de Textos; Planilhas Eletrônicas; Editores de Apresentação; Internet; Noções Básicas de programas e aplicações na área de saúde. Pesquisas Científicas em Bibliotecas Virtuais; Conceitos básicos das tecnologias da informação e das comunicações aplicadas à saúde. Navegação e manuseio do SIS e e-Saúde.			
<b>Referências Bibliográficas</b> AUDY, J.L.N. e BRODBECK, A.F. Sistemas de Informação: Planejamento e alinhamento estratégico nas organizações. São Paulo: Bookman, 2002. BEUREN, I.M. Gerenciamento da informação. São Paulo: Atlas, 1998. BRASIL. Manual do sistema de Informação de Atenção Básica /Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 1. R., 4.ª reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2003. CASSARO, A.C. Sistemas de informações para tomada de			

decisões. 3ª ed. São Paulo: Pioneira, 1999. CARVALHO, D.M. Grandes sistemas nacionais de informação em saúde: revisão e discussão da situação atual. Informe Epidemiológico do SUS 1997; 4:7-46. VELLOSO, F.C. Informática: conceitos básicos. Rio de Janeiro. Campus, 2004. MINK, C. Microsoft Office 2003. São Paulo: Makron Books, 2005. CAETANO Karen Cardoso, MALAGUTI William, Informática em Saúde: Uma Perspectiva Multiprofissional dos Usos e Possibilidades. São Paulo: YENDIS, 2014.

## Ementas do Estágio Curricular Supervisionado

Área de Estágio	Nutrição Clínica – Hospitalar e Materno Infantil I
Carga Horária	60h
<p><b>Ementa</b>            Perceber o ser humano em toda a sua plenitude a fim de estruturar orientações alimentares e nutricionais básicas do ser humano, de forma a promover bem-estar físico e práticas alimentares saudáveis; Adequar as condições fisiológicas e o suprimento das necessidades nutricionais, condizentes com o estado fisiológico do indivíduo ou de coletividades, de acordo com a Ciência da Nutrição e Dietética.</p>	
<p><b>Objetivos</b>            Sugerir o tipo de dieta adequada segundo as necessidades fisiológicas do paciente; Praticar a aferição de medidas de antropometria direta, tais como peso e altura; Confeccionar mapas de dietas necessários à solicitação e distribuição adequada da alimentação do paciente, conforme orientação do técnico em nutrição e dietética e do nutricionista; Acompanhar a distribuição de dietas dos pacientes, a fim de garantir que os alimentos sejam oferecidos conforme prescrição do nutricionista; Ter ciência do processo fisiológico de fecundação, bem como as transformações sofridas pelo organismo para a evolução gestacional e produção de leite materno; Orientar quanto a alimentação saudável e demais necessidades nutricionais específicas em cada fase do processo gestacional assim como no período de aleitamento materno, tendo como base a condição clínica da mulher; Conhecer ações de saúde pública relacionadas à proteção dos direitos da gestante e da criança, incentivo ao aleitamento materno e a promoção da saúde.</p>	
<p><b>Referências Bibliográficas</b>            CUPPARI, L. Nutrição: nas doenças crônicas não-transmissíveis. Barueli, SP: Manole, 2009. MAHAN, L.K.; STUMP, S.E.; RAYMOND, J.L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. MIRANDA, D.E.G.A.; CAMARGO, L.R.B.; BRAGA, T.M; PEREIRA, R.C. Manual de avaliação nutricional do adulto e do idoso. Ed. Rubio, 2012. MUSSOI, T.D. Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. SEYFFARTH, A.S.; LIMA, L.P.; LEITE, M.G. Abordagem nutricional em diabetes mellitus. Brasília: Ministério da Saúde, 2000. SILVA, S.M.C.S; MURA, J.A.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3ed. São Paulo: editora Payá, 2016. VITOLLO, MR. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na parte clínica. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2017. ARRUDA, G.A.; GERMANO, P.M.L.; MATTÉ, M.H; OLIVEIRA, C.J.R Listeria e listeriose: perigo para as gestantes. São Paulo: Ponto crítico, 2006. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção básica. Saúde da criança: crescimento e desenvolvimento. Brasília: Ministério da saúde, 2012 Departamento de atenção básica. Atenção ao pré-natal de baixo risco. Brasília: editora do Ministério da Saúde, 2012. Departamento de atenção básica. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica. 2ed. Brasília : Ministério da saúde, 2010. MIRANDA, D.E.G.A.; CAMARGO, L.R.B.; BRAGA, T.M.; PEREIRA, R.C. manual de avaliação nutricional do adulto e do idoso. Ed. Rubio, 2012. MUSSOI, T.D. Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. VASCONCELOS et al. Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria. São Paulo: Medbook, 2011.</p>	

Área de Estágio	Nutrição Clínica – Hospitalar e Materno Infantil II
Carga Horária	60h
<p><b>Ementa</b></p> <p>Adequar as condições fisiológicas e o suprimento das necessidades nutricionais condizentes com o estado fisiológico do indivíduo ou de coletividades, de acordo com a Ciência da nutrição e dietética; Utilizar de forma apropriada, equipamentos e instrumentos para a definição de parâmetros antropométricos, correlacionando-os a outros indicadores metabólicos; Perceber o ser humano em toda sua plenitude a fim de estruturar orientações alimentares e nutricionais básicas do ser humano, de forma a promover bem-estar físico e práticas alimentares saudáveis; Conhecer as atribuições e rotina do Técnico em Nutrição e Dietética (TND) com atuação em Nutrição Clínica; e Compreender os aspectos éticos relacionados à prática profissional.</p>	
<p><b>Objetivos</b></p> <p>Coletar dados para atualização de planilha/mapa de alimentação do Serviço de Nutrição e Dietética; Participar das atividades de triagem nutricional, conforme protocolo estabelecido pelo serviço; Coletar informações junto aos usuários referentes à satisfação e à aceitabilidade da dieta; Coletar dados antropométricos para subsidiar a avaliação nutricional a ser realizada pelo nutricionista; Elaborar relatórios sobre o tipo e a quantidade de refeições a serem fornecidas; Acompanhar e monitorar o porcionamento, a apresentação, o transporte e a distribuição das dietas/refeições; Avaliar as características dos alimentos e das preparações culinárias de acordo com os protocolos estabelecidos; Contribuir com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida; Participar do planejamento, da execução e da avaliação dos programas de formação continuada da equipe; Promover a prática do aleitamento materno ciente dos benefícios para a mãe e o bebê, destacando, sobretudo a importância nutricional, a prevenção de doenças, o desenvolvimento motor e emocional da criança; Nortear métodos alternativos adequados na impossibilidade do aleitamento materno, buscando a adequação quanto a práticas benéficas aos binômios mãe e filho; e Agir com ética profissional e respeito ao ser humano no desempenho de suas atribuições.</p>	
<p><b>Referências Bibliográficas</b></p> <p>CUPPARI, L. Nutrição: nas doenças crônicas não-transmissíveis. Barueli, SP: Manole, 2009. MAHAN, L.K.; STUMP, S.E.; RAYMOND, J.L. Krause; alimentos, nutrição e dietoterapia. 13.ed. Rio de Janeiro; Elsevier, 2012. MAHAN, L.K.; STUMP, S.E.; RAYMOND, J.L. Krause; alimentos, nutrição e dietoterapia. 13.ed. Rio de Janeiro; Elsevier, 2012. MIRANDA, D.E.G.A.; CAMARGO, L.R.B.; BRAGA, T.M.; PEREIRA, R.C. Manual de avaliação nutricional do adulto e do idoso. Ed. Rubio, 2012. MUSSOI, T.D. Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro; Guanabara Koogan, 2015. SEYFFARTH, A.S.; LIMA, L.P.; LEITE, M.G. Abordagem nutricional em diabetes mellitus. Brasília: Ministério da saúde, 2000. SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.A.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3.ed. São Paulo; editora Payá, 2016. VITOLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2.ed. Rio de Janeiro. Rubio, 2015. WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na parte clínica. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2017. ARRUDA, G.A.; GERMANO, P.M.L.; MATTÉ, M.H.; OLIVEIRA, C.J.R. Listena e listeriose: perigo para as gestantes. São Paulo: Ponto crítico, 2006. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção básica. Saúde da criança: crescimento e desenvolvimento. Brasília: Ministério da saúde, 2012. Departamento de atenção básica. Atenção ao pré-natal de baixo risco. Brasília: editora do Ministério da saúde, 2012. Departamento de atenção básica. Dez passos para uma alimentação saudável; guia alimentar para crianças menores de dois anos; um guia para o profissional da saúde na atenção básica. 2.ed. Brasília: Ministério da saúde, 2010. MIRANDA, D.E.G.A.; CAMARGO, L.R.B.; BRAGA, T.M.; PEREIRA, R.C. Manual de avaliação nutricional do adulto e do idoso. Ed. Rubio, 2012. MUSSOI, T.D. Avaliação nutricional na prática clínica; da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro; Guanabara Koogan, 2015. VASCONCELOS et al. Nutrição clínica; obstetrícia e pediatria. São Paulo: Medbook, 2011.</p>	

Área de Estágio	Produção
Carga Horária	60h
<p><b>Ementa</b></p> <p>Utilizar de forma apropriada os instrumentos para a mensuração adequada das temperaturas dos</p>	

alimentos e equipamentos da UAN, bem como realizar a coleta de amostras; Preencher planilhas interpretando-as e realizando plano de ação; Compreender e valorizar as boas práticas de manipulação e fabricação de alimentos por meio da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 216 e de outras legislações que condizem com a realizada de produção de alimentos; e Auxiliar na elaboração de cardápios e lista de compras e realizar, de forma adequada, o recebimento da matéria prima bem como seu armazenamento.

#### Objetivos

Identificar os principais pontos de riscos causados por microorganismos patogênicos transmitidos por alimentos; Reconhecer as fontes e formas de contaminação causadas por microorganismos; Discernir sobre as condições higiênico-sanitárias de todas as etapas de produção; Distinguir os tipos de serviços oferecidos em UAN e padrões de cardápios; Conhecer a importância do armazenamento adequado de diferentes alimentos; Prever lista de compras das preparações realizadas, bem como analisar os tipos de cardápios oferecidos; Elaborar POP e aplicar check list; Realizar a correta coleta de amostras e aferição das temperaturas dos alimentos e equipamentos conforme legislação vigente; e Explicar sobre a RDC 216, RDC 275 entre outras legislações que condizem com a realizada de produção de alimentos.

#### Referências Bibliográficas

AGUIAR, O.B. Gestão de pessoas em unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. BENETTI, G.B.; BRANCO, L.M.; COMENALE, N.; ATAYDE, S.R.; ZOLLAR, V. Manual de técnicas dietéticas. 2.ed. Rio de Janeiro: Senac, 2014. CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.B.A.; ZANDONADI, R.P. Técnica dietética: pré-preparo e preparo de alimentos; manual de laboratório. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2012. FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9.ed. São Paulo: Atheneu, 2005. ORNELLAS, L.H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8.ed. São Paulo: Atheneu, 2007. PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. 3.ed. São Paulo: Manole, 2016. PINHEIRO, A.B.V.; LACERDA, E.M.A.; BENZECRY, E.H.; GOMES, M.C.; COSTA, V.M. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5.ed. São Paulo: Atheneu, 2005. ARAÚJO, W.M.C.; MONTEBELLO, N.P.; BOTELHO, R.B.A.; BORG, L.A. Alquimia dos alimentos. 3.ed. Brasília; Editora Senac-DF, 2015. ORNELLAS, L.H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 3.ed. Rio de Janeiro; Júlio C.Reis livraria, 1979. VAZ, C.S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006.

Área de Estágio	Produção II
Carga Horária	60h
<p><b>Ementa</b></p> <p>Compreender e valorizar as legislações sanitárias e demais instrumentos que auxiliam a promoção das boas práticas de manipulação e fabricação de alimentos; Preencher planilhas interpretando-as e realizando plano de ação; Auxiliar na elaboração de cardápios e lista de compras e realizar, de forma adequada, o recebimento da matéria prima bem como a manipulação adequada em todas as etapas de seu processamento até o consumo humano; e Reconhecer e valorizar a individualidade de cada ser/grupo a fim de estruturar de forma eficiente a produção de alimentos e orientações alimentares, de forma a promover alimentações saudáveis.</p>	
<p><b>Objetivos</b></p> <p>Contribuir na elaboração do cardápio e/ ou verificar o seu cumprimento; Contribuir na elaboração do Manual de Boas Práticas e/ou acompanhar sua implantação e execução; Contribuir na elaboração dos POR, acompanhar sua implantação e/ou execução; Contribuir na elaboração de relatórios técnicos de não conformidades; Acompanhar e monitorar as atividades de seleção de fornecedores, procedência de alimentos, bem como a logística de compras; Acompanhar e orientar a execução das atividades de recebimento, armazenamento, pré- preparo e preparo de alimentos, porcionamento, distribuição e transporte de refeições; Avaliar as características organolépticas dos alimentos, produtos alimentícios e preparações culinárias de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecido; Supervisionar as atividades de higienização de alimentos, utensílios, equipamentos, ambientes e pessoal; Orientar e monitorar o uso correto de uniformes e de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) correspondentes à atividade; Coletar dados e informações relacionadas às UAN; Participar do planejamento, da execução e da avaliação dos programas de formação continuada da equipe; Colaborar para o cumprimento e a aplicação das</p>	



normas de segurança ocupacional; Monitorar programas de manutenção preventiva e periódica de funcionamento e conservação dos equipamentos; Registrar as atividades previstas no Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) dos funcionários da UAN, de acordo com as normas; Auxiliar no planejamento e execução dos procedimentos de rotina, como escala de trabalho dos funcionários, controle de ponto, dentre outros; Acompanhar as atividades de controle de qualidade em todo o processo produtivo, de acordo com o estabelecido no Manual de Boas Práticas e nos POP, atendendo às normas de segurança alimentar e nutricional; Colaborar no desenvolvimento de preparações culinárias e respectivas fichas técnicas de preparações; Cooperar no controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdício, com vistas ao desenvolvimento sustentável; Participar do levantamento de dados para os cálculos de informações nutricionais; Aplicar testes de aceitabilidade; Colaborar durante todo o processo produtivo com ações que preservem e recuperem o meio ambiente, com vistas ao desenvolvimento sustentável; e Contribuir com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida.

#### Referências Bibliográficas

AGUIAR, O.B. Gestão de pessoas em unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. BENETTI, G.B.; BRANCO, LM.; COMENALE, N.; ATAYDE, S.R.; ZOLLAR, V. Manual de técnicas dietéticas. 2.ed. Rio de Janeiro; Senac, 2014. CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.B.A.; ZANDONADI, R.P. Técnica dietética: pré-preparo e preparo de alimentos: manual de laboratório. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2012. FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9.ed. São Paulo: Atheneu, 2005. ORNELLAS, L.H. Técnica dietética; seleção e preparo de alimentos. 8.ed. São Paulo: Atheneu, 2007. PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. 3.ed. São Paulo: Manole, 2016. PINHEIRO, A.B.V.; LACERDA, E.M.A.; BENZECRY, E.H.; GOMES, M.C.; COSTA, V.M. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5.ed. São Paulo: Atheneu, 2005. ARAÚJO. W.M.C.; MONTEBELLO, N.P.; BOTELHO, R.B.A.; BORGIO, LA. Alquimia dos alimentos. 3.ed. Brasília: Editora Senac-DF, 2015. ORNELLAS, L.H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 3.ed. Rio de Janeiro: Júlio C.Reis livraria, 1979. VAZ, C.S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006.

Área de Estágio	Nutrição Social I
Carga Horária	60h
Ementa	
Atuar na área de saúde pública de forma eficiente, promovendo saúde e prevenindo doenças; e Compreender as ações públicas voltadas à saúde da coletividade, seu contexto de criação e utilidade pública, bem como sua colaboração para a promoção da alimentação saudável e o desenvolvimento da população, nos diversos contextos sociais.	
Objetivos	
Identificar a atuação do técnico em nutrição e dietética na área de saúde coletiva e na atenção primária à saúde; Aprimorar e consolidar conhecimentos prévios, adaptando-os à realidade social, econômica e cultural e aos recursos existentes; Fortalecer atitudes éticas que propiciem a integração multiprofissional na comunidade; Conhecer a realidade político-social e os programas locais e nacionais voltados à promoção da saúde alimentação e nutrição, identificando suas necessidades de aplicação e propondo soluções para os problemas identificados; Planejar e participar de atividades voltadas à promoção da saúde por meio da alimentação adequada; Conhecer e examinar dados de programas de educação nutricional, de vigilância alimentar e Nutricional: e Utilizar os conceitos, métodos e técnicas de investigação epidemiológica e avaliação nutricional em saúde nos âmbitos individual e coletivo.	
Referências Bibliográficas	
BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de atenção à saúde. Coordenação-geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da saúde, 2006. Departamento de atenção básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2.ed. Brasília: Ministério da saúde, 2014. MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE A FOME. O direito humano à alimentação adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília: ABRANDH, 2013. TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; SILVA, G.L.; TOLONI, M.H.A. Nutrição em saúde pública. Rio de Janeiro: Editora	

Rubio, 2011. TIRAPEGUI, J. Nutrição fundamentos e aspectos atuais. 3.ed. São Paulo: Atheneu, 2013. CUPPARI, L. Nutrição; nas doenças crônicas não-transmissíveis. Barueli, SP: Manole, 2009. MAHAN, L.K.; STUMP, S.E.; RAYMOND, J.L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. MIRANDA, D.E.G.A.; CAMARGO, L.R.B.; BRAGA, T.M.; PEREIRA, R.C. Manual de avaliação nutricional do adulto e do idoso. Ed. Rubio, 2012. MUSSOI, T.D. Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. SEYFFARTH, A.S.; LIMA, L.P.; LEITE, M.G. Abordagem nutricional em diabetes mellitus. Brasília: Ministério da saúde, 2000. SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.A.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3.ed. São Paulo: editora Payá, 2016. VITOLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na parte clínica. 2.ed. São Paulo; Atheneu, 2017.

Área de Estágio	Nutrição Social II
Carga Horária	60h
<p><b>Ementa</b>          Atuar na área de saúde pública de forma eficiente, promovendo saúde e prevenindo doenças; e Compreender as ações públicas voltadas à saúde da coletividade, seu contexto de criação e utilidade pública, bem como sua colaboração para a promoção da alimentação saudável e o desenvolvimento da população, nos diversos contextos sociais.</p>	
<p><b>Objetivos</b>          Proporcionar condições para o desenvolvimento de atitudes profissionais através da vivência da rotina de trabalho, conduzindo-os a exercitar e aprimorar os conhecimentos adquiridos; Conhecer e examinar dados dos programas nacionais e locais de alimentação escolar; Conhecer a realidade social dos estudantes da comunidade e sua situação nutricional; Identificar fatores de risco nutricional dos estudantes e propor intervenções, e Planejar e participar de atividades voltadas à promoção da alimentação saudável em ambiente escolar.</p>	
<p><b>Referências Bibliográficas</b>          CUPPARI, L. Nutrição: nas doenças crônicas não-transmissíveis. Barueli, SP: Manole, 2009. MAHAN, L.K.; STUMP, S.E.; RAYMOND, J.L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. MIRANDA, D.E.G.A.; CAMARGO, L.R.B.; BRAGA, T.M.; PEREIRA, R.C. Manual de avaliação nutricional do adulto e do idoso. Ed. Rubio, 2012. MUSSOI, T.D. Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. SEYFFARTH, A.S.; LIMA, L.P.; LEITE, M.G. Abordagem nutricional em diabetes mellitus. Brasília: Ministério da saúde, 2000. SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.A.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3.ed. São Paulo: editora Payá, 2016. VITOLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2.ed. Brasília; Ministério da saúde, 2014. GALISA, M.S.; ESPERANÇA, L.M.B.; SÁ, N.G. Nutrição: conceitos e aplicações. Editora M.Books, 2008. GALISA, M.S.; NUNES, A.P.O.; GARCIA, L.S. Educação alimentar e nutricional: da teoria a prática. Editora Roca, 2014. MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE A FOME. O direito humano à alimentação adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília: ABRANDH, 2013. WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na parte clínica. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2017.</p>	