

Bases Tecnológicas

1º Módulo

Disciplina: Diagnostico da Alimentação humana

1. Digestão dos alimentos:

- anatomia e fisiologia do sistema digestório

2. Guias alimentares:

- histórico e pirâmide dos alimentos – brasileira e internacional

3. Classificação dos alimentos segundo suas funções:

- grupos de alimentos

4. Princípios da alimentação equilibrada:

- natureza, composição e funções dos alimentos e fontes de nutrientes

5. Conceitos gerais em Nutrição e Dietética:

- alimento, nutriente, dietética, alimentação, nutrição, metabolismo

6. Definição, estrutura e propriedades químicas, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, recomendações, doenças causadas por carência e excesso dos seguintes nutrientes:

- macronutrientes;
- micronutrientes: vitaminas lipossolúveis, hidrossolúveis e minerais

7. Alimentos probióticos e prebióticos

Disciplina: Técnica Dietética I

1. Definição e objetivos da técnica dietética

2. Pesos e medidas:

- conceitos e técnicas

3. Conceito e emprego dos índices para alimentos perecíveis e não perecíveis:

- Índice de Parte Comestível (IPC), Índice de Cocção (ICC) e Quantidade Adquirida (QA), per capita e porção

4. Modelo de ficha técnica:

- nome da preparação, ingredientes, modo de preparo, medidas caseiras, peso bruto, peso líquido, fator de correção, cálculo nutricional, equipamentos e utensílios necessários, porção, rendimento

5. Termos técnicos culinários para cortes e preparações

6. Conceitos básicos sobre métodos de cocção e suas interferências sobre as características dos alimentos

7. Estudo das hortaliças e frutas:

- definição e estrutura;
- classificação comercial;
- safra;
- características sensoriais;
- técnicas de seleção;
- técnicas e controles no armazenamento;
- técnicas e controles no pré-preparo;
- técnicas e controles no preparo;
- técnicas e controles na distribuição

8. Estudo dos cereais:

- definição e estrutura;
- classificação comercial;
- características sensoriais;
- técnicas de seleção;
- técnicas e controles no armazenamento;
- técnicas e controles no pré-preparo;
- técnicas e controles no preparo;
- técnicas e controles na distribuição

9. Estudo das leguminosas:

- definição e estrutura;
- classificação comercial;
- características sensoriais;
- técnicas de seleção;
- técnicas e controles no armazenamento;

- técnicas e controles no pré-preparo;
- técnicas e controles no preparo;
- técnicas e controles na distribuição

10. Estudo dos condimentos:

- definição e estrutura;
- classificação comercial;
- características sensoriais;
- técnicas de seleção;
- técnicas e controles no armazenamento;
- técnicas e controles no pré-preparo;
- técnicas e controles no preparo;
- técnicas e controles na distribuição

11. Estudo dos leites e derivados:

- definição;
- classificação comercial;
- características sensoriais;
- técnicas de seleção;
- técnicas e controles no armazenamento;
- técnicas e controles no pré-preparo;
- técnicas e controles no preparo;
- técnicas e controles na distribuição

Disciplina: Higiene dos Alimentos

1. Microbiologia aplicada à alimentação e nutrição:

- tipos de micro-organismos;
- fontes alimentares de contaminação;
- micro-organismos patogênicos

2. Microbiologia aplicada à alimentação e nutrição:

- tipos de micro-organismos;
- fontes alimentares de contaminação;
- micro-organismos patogênicos

3. Fatores que interferem no metabolismo dos micro-organismos

4. Doenças de origem alimentar (DTAs e intoxicações naturais):

- vias de transmissão dos micro-organismos ao alimento;
- agentes de DTAs (fonte, contaminação, alimentos, quadro clínico, características);
- toxínose, infecção, toxinfecção, intoxicação química

5. Métodos preventivos de DTAs: as cinco chaves para inocuidade de alimentos da OMS:

- técnica de adequação de cardápio e segurança alimentar;
- temperatura (refrigeração, manipulação, cocção e distribuição);
- tempo (armazenamento, manipulação no pré-preparo e preparo final, distribuição);
- técnicas de uso de termômetros;
- técnicas de retirada de amostras

6. Saneamento básico: abastecimento de água, limpeza da caixa d'água, destino dos resíduos, detritos, controle de insetos e roedores, lixo;

biossegurança:

- legislação de controle sanitário para alimentos (órgãos reguladores e legislação);
- técnicas corretas para higiene pessoal e lavagem das mãos;
- técnicas corretas para higiene de ambiente, equipamentos e utensílios;
- conceitos básicos de higiene (limpeza e desinfecção teórico/ prático)

Disciplina: Administração e Segurança no Serviço de Alimentação

1. Evolução dos sistemas de administração:

- do Taylorismo aos Sistemas Administrativos para Qualidade total

2. Funções da Administração:

- planejar, organizar

3. UANs:

- definição, objetivos e finalidades

4. Instrumentos administrativos usados na UAN:

- organograma básico e fluxograma

5. Sistemas de Qualidade Total para Serviço de Alimentação:

- pirâmide da qualidade (5S, família ISSO, outros sistemas específicos para área)

6. Análise de fluxos em cozinhas domésticas com identificação de pontos críticos

7. Saúde e Segurança no Trabalho (SST):

- princípios gerais, normas regulamentadoras e fatores de risco

8. Códigos e símbolos específicos de SST

9. Comissão Interna de Segurança do Trabalho (CIPA): regulação e atividades

10. Causas dos acidentes do trabalho em UANs

11. Ergonomia no trabalho

12. Formas de prevenção de acidentes do trabalho

13. EPI:

- tipo, uso, legislação pertinente

14. Rotinas de exames clínicos e laboratoriais para controle de saúde do pessoal operacional da UAN

15. Primeiros socorros

Disciplina: Linguagem Trabalho e Tecnologia

1. Estudos de textos técnicos/ comerciais aplicados à área de Nutrição e Dietética, através de:

indicadores linguísticos:

- vocabulário;
- morfologia;
- sintaxe;
- semântica;
- grafia;
- pontuação;
- acentuação, etc

indicadores extralinguísticos:

- efeito de sentido e contextos socioculturais;
- modelos preestabelecidos de produção de texto

2. Conceitos de coerência e de coesão aplicadas à análise e à produção de textos técnicos específicos da área de Nutrição e Dietética:

- ofícios;
- memorandos;
- comunicados;
- cartas;
- avisos;
- declarações;
- recibos;
- carta-currículo;
- curriculum vitae;
- relatório técnico;
- contrato;
- memorial descritivo;
- memorial de critérios;
- técnicas de redação

3. Parâmetros de níveis de formalidade e de adequação de textos a diversas circunstâncias de comunicação

4. Princípios de terminologia aplicados à área de Nutrição e Dietética:

glossário com nomes e origens dos termos utilizados pela área de Nutrição e Dietética;

apresentação de trabalhos de pesquisas;

orientações e normas linguísticas para a elaboração do trabalho de conclusão de curso

Disciplina: Ética e Cidadania Organizacional

1. Conceito do código de Defesa do Consumidor

2. Os Direitos dos pacientes

3. Fundamentos de legislação trabalhista e legislação para o Autônomo

4. Normas e comportamento referentes aos regulamentos organizacionais (cozinha e salão)

5. Imagem pessoal e institucional

6. Definições de trabalhos voluntários:

- Lei Federal 9.608/98 e 10.748/10);
- Lei Estadual nº 10.335/99;
- Deliberação Ceeteps nº 01/2004

7. Definições e técnicas de trabalho em equipe, chefia e autonomia; atribuições e responsabilidades

8. Código de ética nas empresas de alimentação (ABRASEL)

9. Cidadania em hospitalidade e lazer, relações pessoais e do trabalho

10. Fundamentos da ética profissional aplicados ao curso do Técnico em Nutrição e Dietética:

- princípio na construção de estruturas econômicas e organizações sociais

11. Declaração Universal dos Direitos Humanos, Convenções e Direitos Humanos no Brasil

12. Estatuto da Criança e do Adolescente

13. Estatuto do Idoso

14. Diversidade cultural:

- cultura;
- grupo étnico;
- religião;
- vestimenta;
- alimentação

15. Diversidade social:

- homofobia;
- bullying;
- drogas lícitas;
- drogas ilícitas;
- inclusão social

16. Procedimentos ecologicamente corretos para o descarte de resíduos:

- óleos e gorduras;
- plásticos;
- vidros;
- papéis;

- metais;
- orgânicos

17. Programas de coleta seletiva, reciclagem e reaproveitamento de alimentos

18. Programas de uso consciente de bebidas

19. Programas de alimentação saudável

2° Módulo

Disciplina: Educação Nutricional em Saúde Pública

1. Epidemiologia e controle da alimentação e nutrição por meio dos índices econômicos, sociais, indicadores de saúde (morbidade e mortalidade)
2. Principais carências nutricionais e distúrbios do peso (desnutrição, sobrepeso e obesidade) relacionados à saúde pública
3. Pesquisa e aplicação da POF 2008 – 2009 (Pesquisa de Orçamentos Familiares)
4. Pesquisa de programas governamentais nas esferas federais, estaduais e municipais
5. Coleta e análise de dados referentes à nutrição mediante aplicação de formulários e questionários; aplicação dos inquéritos alimentares – avaliação dietética qualitativa e quantitativa:
 - inquérito recordatório de 24 horas;
 - inquérito da frequência no consumo de alimentos;
 - registro alimentar;
 - dia alimentar habitual
6. Avaliação antropométrica (peso e estatura/ comprimento):
 - avaliação da composição corporal
7. Cálculo do Índice de Massa Corporal e tabelas de classificação segundo faixa etária e estado fisiológico
8. Gráficos de crescimento e desenvolvimento (peso, altura, IMC) de crianças e adolescentes de acordo com o sexo e dentro das referências da OMS 2007
9. Programa educativo em nutrição para crianças e adultos:
comunicação individual e em grupo:
 - palestra, teatro, música, oficinas

- processo ensino-aprendizagem;
- relação educador (técnico) X educando (cliente, paciente)
- plano de atividades;
- pesquisa e levantamento de referências em diferentes meios;
- avaliação do programa

10. Consumo doméstico de alimentos e combate ao desperdício

Disciplina: Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições

1. Boas práticas em manipulação de alimentos
2. Elaboração do Manual de Boas Práticas para alimentos
3. Vigilância sanitária em UANs
4. Técnicas de controle da higienização:
 - luminescência;
 - contagem de partículas;
 - técnicas de esfregaço e cultivo:
 - o *swab* de superfícies, coleta de amostras e análise por plaqueamento

Disciplina: Planejamento Alimentar

1. Leis da Alimentação segundo Escudero:
 - conceitos básicos
2. Caloria (kCal/ kJ):
 - conceitos básicos
3. Cálculo de necessidades nutricionais do adulto sadio:
 - Gasto Energético Basal (GEB);
 - Necessidades Energéticas Totais (NET/ VET/ EER)
4. Distribuição do VET (NET/ EER) nas refeições diárias e adequação de macronutrientes
5. Avaliação qualitativa/ quantitativa de cardápio com cálculo de NDpCal% (*Net Dietary Protein Calory*)
6. Regras para elaboração de cardápios

7. Elaboração de cardápios com distribuição de macro nutrientes e balanceamento

8. Desenvolvimento humano:

- características da idade e fase fisiológica

9. Necessidades nutricionais (micro e macronutrientes) e características da alimentação:

- gestante (fatores de risco e gestação na adolescência);
- lactente (alimentação complementar, fórmulas lácteas, desinfecção de mamadeiras);
- nutriz

10. Aleitamento materno:

- manejo, vantagens ao aleitamento natural, obstáculos ao aleitamento, legislação, direitos da mulher, medidas de incentivo ao aleitamento

11. Necessidades nutricionais (micro e macronutrientes) segundo os guias alimentares vigentes e cálculo de necessidades nutricionais do:

- pré-escolar;
- escolar;
- adolescente;
- adulto;
- terceira idade;
- esportista

12. Elaboração de cardápios com distribuição de nutrientes e balanceamento utilizando:

- planilhas impressas;
- planilhas eletrônicas;
- *softwares* específicos

Disciplina: Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação

1. Características específicas de cada tipo de serviço de alimentação:

- indústria, restaurante comercial, hotel, hospital, lactário, casa de repouso, merenda escolar, cesta básica

2. Diferentes sistemas de administração de UAN:

- autogestão, terceirização, refeição transportada e *catering*

3. Gestão em creches e escolas:

- caracterização;
- legislação específica;
- área e pessoal

4. Gestão em lactários e banco de leite humano:

- caracterização;
- legislação específica;
- área e pessoal;
- procedimentos e critérios recomendados

5. Atuação do Técnico em Nutrição e Dietética nos diferentes tipos de serviços de alimentação

6. Códigos sanitários e legislação complementar:

- adequação física e funcional da UAN

7. Esquemas técnicos de montagem e funcionamento de equipamentos específicos para UAN

8. Padrões básicos para a implantação de uma UAN

9. Planejamento de UAN

10. Croquis e leiautes de instalações de UAN

11. Dimensionamento básico de equipamentos para UAN:

- seleção, características, finalidade e manutenção

12. Estrutura física e edificação das áreas e setores em Serviços de Alimentação

13. Tecnologias diferenciadas aplicadas às diferentes etapas do processo de produção de refeições em larga escala

14. Rotinas dos diversos setores da UAN:

- recepção, pré-lavagem, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, distribuição, refeitório, higienização de utensílios e equipamentos, copas de apoio, descarte de resíduos e sobras

15. Elaboração de fluxograma

16. Características dos cardápios para cada tipo de serviço e clientela específica

17. Tabelas de quantidades per capita
18. Tabela de safra de alimentos
19. Planejamento de cardápios

Disciplina: Técnica Dietética II

1. Estudo dos ovos:

- definição e estrutura;
- classificação comercial;
- características sensoriais;
- técnicas de seleção;
- técnicas e controles no armazenamento;
- técnicas e controles no pré-preparo;
- técnicas e controles no preparo;
- técnicas e controles na distribuição

2. Estudo das gorduras:

- definição e estrutura;
- classificação comercial;
- características sensoriais;
- técnicas de seleção;
- técnicas e controles no armazenamento;
- técnicas e controles no pré-preparo;
- técnicas e controles no preparo;
- técnicas e controles na distribuição;
- indicadores da qualidade do óleo

3. Estudo das carnes:

- definição e estrutura;
- tipos:
 - bovina, suína, aves, pescados, exóticas e embutidos
- classificação comercial;
- características sensoriais;
- técnicas de seleção;
- técnicas e controles no armazenamento;
- técnicas e controles no pré-preparo;

- técnicas e controles no preparo;
- técnicas e controles na distribuição

4. Estudo dos açúcares:

- definição e estrutura;
- tipos e utilização;
- classificação comercial;
- características sensoriais;
- técnicas de seleção;
- técnicas e controles no armazenamento;
- técnicas e controles no pré-preparo;
- técnicas e controles no preparo;
- técnicas e controles na distribuição

5. Estudo dos infusos e bebidas:

- definição;
- tipos e utilização;
- classificação comercial;
- características sensoriais;
- técnicas de seleção;
- técnicas e controles no armazenamento;
- técnicas e controles no pré-preparo;
- técnicas e controles no preparo;
- técnicas e controles na distribuição

6. Estudo das massas:

- definição;
- tipos e utilização;
- classificação comercial;
- características sensoriais;
- técnicas de seleção;
- técnicas e controles no armazenamento;
- técnicas e controles no pré-preparo;
- técnicas e controles no preparo;
- técnicas e controles na distribuição

7. Estudo dos caldos e molhos:

- definição;
- tipos e utilização;
- características sensoriais;
- técnicas e controles no armazenamento;
- técnicas e controles no pré-preparo;
- técnicas e controles no preparo;
- técnicas e controles na distribuição

8. Estudo das sopas:

- definição;
- tipos e utilização;
- características sensoriais;
- técnicas e controles no armazenamento;
- técnicas e controles no pré-preparo;
- técnicas e controles no preparo;
- técnicas e controles na distribuição

Disciplina: Planejamento de TCC

1. Estudo do cenário da área profissional:

- características do setor:
- o macro e microrregiões
- avanços tecnológicos;
- ciclo de vida do setor;
- demandas e tendências futuras da área profissional;
- identificação de lacunas (demandas não atendidas plenamente) e de situações-problema do setor

2. Identificação e definição de temas para o TCC: análise das propostas de temas segundo os critérios:

- pertinência;
- relevância;
- viabilidade

3. Definição do cronograma de trabalho

4. Técnicas de pesquisa:

- documentação indireta:
- pesquisa documental;
- o pesquisa bibliográfica
- técnicas de fichamento de obras técnicas e científicas;
- documentação direta:
- pesquisa de campo;
- pesquisa de laboratório;
- observação;
- entrevista;
- questionário
- técnicas de estruturação de instrumentos de pesquisa de campo:
- questionários;
- entrevistas;
- formulários etc

5. Problematização

6. Construção de hipóteses

7. Objetivos:

- geral e específicos (Para quê? e Para quem?)

8. Justificativa (Por quê?)

3º Módulo

Disciplina: ética e Cidadania Organizacional

1. Campos de atuação do Técnico em Nutrição

2. Código Brasileiro de Ocupações: pesquisa de áreas e atividades

3. Regulamentação do estágio

4. Regulamentação da profissão:

- órgãos regulamentadores;
- registros funcionais;
- contratos de trabalho (CLT) e pisos salariais;
- conselhos reguladores e entidades de classe;
- Legislação Trabalhista – CLT

5. Institutos previdenciários: públicos (INSS), privados e de associações de classe
6. Moral e Ética: origem e conceitos
7. Código de Ética da Profissão/ Regras de conduta no ambiente de trabalho:
 - levantamento de condutas conflituosas entre produtor, consumidor, empregador,
 - empregado, parceiro e concorrente;
 - definição coletiva de regras dentro dos princípios éticos de respeito mútuo
8. Relações da empresa com a sociedade:
 - conceito de sustentabilidade e preservação do meio ambiente;
 - programas sociais: voluntariado, inclusão,
 - promoção humana
9. Código de Defesa do Consumidor

Disciplina: Gestão de Dietas Modificadas e Especiais

1. Conceitos Gerais: Definição de Dietoterapia, objetivos, classificação, prontuário de paciente, prescrição dietética, manual de dietas, anamnese alimentar, técnicas de comunicação e de abordagem de paciente
2. Dietas de rotina e modificadas (características, indicações, alimentos permitidos, proibidos e modelo de dietas)
3. Nutrição enteral e parenteral – legislação, conceitos, indicações, tipos de fórmulas, vantagens e desvantagens
4. Determinação das necessidades nutricionais de indivíduos enfermos
5. Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas do Sistema Digestório:
 - Dietoterapia nas enfermidades orais;
 - Dietoterapia nas enfermidades esofágicas;
 - Dietoterapia nas enfermidades gástricas;
 - Dietoterapia nas enfermidades intestinais
6. Principais alterações fisiopato-lógicas e dietoterápicas das glândulas anexas: Fígado, Pâncreas e Vesícula
7. Dietoterapia do Diabetes e suas complicações.
8. Dietoterapia na obesidade e baixo peso.
9. Dietoterapia nas enfermidades cardiovasculares (ICC, Hipertensão, IM, Dislipidemias, arteriosclerose).
10. Dietoterapia nas Nefropatias
11. Dietoterapia nas doenças pulmonares
12. Dietoterapia nas enfermidades neoplásicas

13. Dietoterapia nas: queimaduras, Gota, AIDS, Alergia Alimentar, Febre, Traumas
14. Erros inatos do metabolismo: Fenilcetonúria e Galactosemia

Disciplina: Diagnóstico do Estado Nutricional

1. Métodos do Diagnóstico do Estado Nutricional: diretos e indiretos para coletividades e individuais
2. Indicadores antropométricos do estado nutricional: peso, altura, pregas cutâneas, circunferências: braço, cintura-quadril e abdominal
3. Técnicas de mensuração de peso, altura, pregas cutâneas e circunferências
4. Cálculo do Índice de Massa Corporal e tabelas de classificação segundo faixa etária e estado fisiológico
5. Gráficos de crescimento e desenvolvimento (peso, altura, IMC) de crianças e adolescentes de acordo com o sexo e dentro as referências do NCHS e OMS
6. Coleta e Análise de dados para avaliação dietética quantitativa, empregando os seguintes métodos:
 - Inquérito recordatório de 24 horas;
 - Inquérito da frequência no consumo de alimentos;
 - registro alimentar.
 - dia alimentar habitual
7. Programas Governamentais: Fome Zero, SISVAN (público alvo, benefício e finalidade)

Disciplina: Segurança no Trabalho

1. Saúde e Segurança no Trabalho (SST)
 - Princípios gerais;
 - Normas regulamentadoras
2. Códigos e símbolos específicos de SST
3. Formas de prevenção de acidentes do trabalho
4. Fatores de risco – classificação
5. Causas dos acidentes do trabalho
6. EPI – tipo, uso, legislação pertinente
7. Legislações para segurança e prevenção de acidentes no trabalho
8. Comissão Interna de Segurança do Trabalho (CIPA) – regulação e atividades
9. Inspeção de segurança
10. Manutenção preventiva de materiais e equipamentos
11. Ergonomia no trabalho
12. Técnicas de prevenção de acidentes:

- procedimentos seguros no trabalho
- manutenção preventiva de equipamentos,
- prevenção e combate ao fogo;
- primeiros socorros

Disciplina: Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição

1. História da alimentação
2. Tabus e crenças alimentares
3. Restrição alimentar nas religiões (adventista, mórmon, muçulmano, judeu)
4. Tradição, cultura e hábitos alimentares regionais brasileiros:
 - cozinhas regionais: mineira, gaúcha, baiana, amazonense, nordestina, etc.
 - festas típicas e tradicionais: natal, Páscoa, festas juninas, etc.
5. Cozinha internacional: italiana, japonesa, espanhola, chinesa, árabe, francesa
6. Regras de boas maneiras
7. Etiqueta à mesa
8. Tipos de atendimento: self service, a la carte, à inglesa, americana, à francesa
9. Gastronomia: finalidade, importância e técnicas de preparo e serviço de refeições
10. Planejamento de eventos:
 - organização;
 - divulgação;
 - execução;
 - avaliação de diversos tipos de eventos:
 - datas comemorativas, palestras, conferências, visitas técnicas

Disciplina: Desenvolvimento de TCC

1. Referencial teórico: pesquisa e compilação de dados, produções científicas etc.
2. Construção de conceitos relativos ao tema do trabalho: definições, terminologia, simbologia etc.
3. Definição dos procedimentos metodológicos
 - Cronograma de atividades
 - Fluxograma do processo
4. Dimensionamento dos recursos necessários
5. Identificação das fontes de recursos
6. Elaboração dos dados de pesquisa: seleção, codificação e tabulação
7. Análise dos dados: interpretação, explicação e especificação.

8. Técnicas para elaboração de relatórios, gráficos, histogramas.
9. Sistemas de gerenciamento de projeto
10. Formatação de trabalhos acadêmicos