

# **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?)

## 3° 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