

<b>Nome da Instituição:</b>	<b>Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza</b>
<b>CNPJ:</b>	62823257/0001-09
<b>Data:</b>	05/01/2009
<b>Número do Plano:</b>	<b>17</b>
<b>Eixo Tecnológico:</b>	AMBIENTE, SAÚDE E SEGURANÇA

<b>Plano de Curso para:</b>		
<b>01</b>	<b>Habilitação Módulo III Carga Horária Estágio TCC</b>	<b>Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA</b> 1200 horas 000 horas 120 horas
<b>02</b>	<b>Qualificação Módulo I Carga Horária Estágio</b>	<b>Qualificação Técnica de Nível Médio de AGENTE COMUNITÁRIO PARA SAÚDE ALIMENTAR</b> 400 horas 000 horas
<b>03</b>	<b>Qualificação Módulo II Carga Horária Estágio</b>	<b>Qualificação Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</b> 800 horas 000 horas

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

**EQUIPE TÉCNICA**

Coordenação

**Almério Melquíades de Araújo**  
Mestre em Educação

Organização

**Soely Faria Martins**  
Supervisora Educacional

Colaboração

**Ivia Campos Previtali**  
Nutricionista  
ETEC Rubens de Faria e Souza

**Lídia Ramos Aleixo de Souza**  
Nutricionista com Mestrado em Hotelaria  
ETEC Júlio de Mesquita

**Rosely Sanches Hauch**  
Nutricionista  
ETEC de Ribeirão Pires

**Margarete dos Santos**  
Técnico em Nutrição e Dietética  
Bacharel em Administração de Empresas  
CEETEPS

**Elaine Augusta de Freitas**  
Assistente Técnico  
CEETEPS

**Marcio Prata**  
Assistente Administrativo  
CEETEPS

# SUMÁRIO

<b>Capítulo 1</b> Justificativas e Objetivos	<b>04</b>
<b>Capítulo 2</b> Requisitos de Acesso	<b>06</b>
<b>Capítulo 3</b> Perfil Profissional de Conclusão	<b>07</b>
<b>Capítulo 4</b> Organização Curricular	<b>12</b>
<b>Capítulo 5</b> Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores	<b>43</b>
<b>Capítulo 6</b> Critérios de Avaliação da Aprendizagem	<b>43</b>
<b>Capítulo 7</b> Instalações e Equipamentos	<b>46</b>
<b>Capítulo 8</b> Pessoal Docente e Técnico	<b>66</b>
<b>Capítulo 9</b> Certificados e Diplomas	<b>66</b>
<b>Parecer Técnico de Especialista</b>	<b>67</b>
<b>Portaria do Coordenador , Designando Comissão de Supervisores</b>	<b>68</b>
<b>Aprovação do Plano de Curso</b>	<b>69</b>
<b>Portaria do Coordenador, Aprovando o Plano de Curso</b>	<b>70</b>
<b>Anexos</b> Proposta de Carga Horária, Perfil por Temas	<b>71-72</b>

## CAPÍTULO 1 JUSTIFICATIVAS E OBJETIVOS

### 1.1 Justificativa I

A nutrição é fator essencial na manutenção da saúde. Os hábitos alimentares, ou seja, os tipos de alimentos escolhidos pelas pessoas para fazer parte de sua dieta usual, bem como o modo de preparar esses alimentos, variam muito de um povo para outro. Encontramos essa variedade até dentro de um mesmo país, que pode apresentar diferenças regionais quanto à alimentação.

Apesar disso, é indispensável que os nutrientes essenciais sejam ingeridos diariamente em quantidades adequadas.

Os nutrientes presentes nos alimentos podem ser enquadrados em três grupos, de acordo com suas funções: **plásticos ou estruturais** (1), **energéticos** (2) e **reguladores** (3).

Os nutrientes plásticos são representados principalmente pelas **proteínas**, que entram na construção de diversas partes da célula. Já os **açúcares (carboidratos)** e as **gorduras** (lipídios) são predominantemente nutrientes energéticos, uma vez que fornecem a maior parte da energia do corpo. Essa divisão, porém, não é rigorosa: nosso organismo pode queimar proteínas ingeridas em excesso para obter energia, caso a dieta seja pobre em açúcares e gorduras; por outro lado, os açúcares e as gorduras também tomam parte na formação de certas estruturas do corpo

Para manter o bom funcionamento de nosso organismo não basta apenas ingerir quantidades adequadas de nutrientes plásticos e energéticos. Para que nosso corpo trabalhe em harmonia, são necessários nutrientes reguladores, como as vitaminas, que controlam a queima de açúcares, a produção de proteínas, a formação dos ossos etc.

Já os **sais minerais** desempenham tanto funções reguladoras quanto funções plásticas.

Todos os sistemas de um organismo trabalham em conjunto no sentido de manter suas condições internas compatíveis com a vida (homeostase). Uma falha nesse controle pode determinar uma doença ou até mesmo a morte do organismo. Todos os processos vitais, por mais variados que possam ser, têm apenas uma única finalidade, que é a de manter constantes as condições de vida do ambiente interno do corpo. Essa capacidade de auto-regulação presente em todas as formas de vida foi denominada **homeostase**.

As mudanças que vêm ocorrendo nos padrões do consumo alimentar têm levado pesquisadores e profissionais a indicar a necessidade de intervenções imediatas nesse quadro. Dentre aquelas, está a educação nutricional. Ações em educação nutricional devem se basear em teorias da educação e de outras ciências humanas, para que possam, então, contribuir à promoção da saúde. As escolhas feitas pelos seres humanos são determinadas por diversos fatores. Os hábitos alimentares, tal como outras modalidades do comportamento humano são resultados de várias influências culturais, sociais e psicológicas; e estão intimamente associados aos sentimentos familiares, à disponibilidade alimentar, à economia e às crenças e aos significados que cada pessoa confere aos alimentos..

O interesse pela nutrição é cada vez maior, mas muito das informações disponibilizadas na mídia originam confusão entre as pessoas que necessitam de esclarecimentos e nada melhor que a Nutricionista e o TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA para fornecer tais informações.

A doença pode ter origem genética mas, freqüentemente, é conseqüência do estilo de vida que adotamos, tendo a dieta um papel fundamental. Cada vez mais, as pesquisas demonstram a importância da seleção criteriosa de alimento como forma de prevenir a doença e prolongar a vida.

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

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

## **1.2 Organização dos Cursos**

A necessidade e pertinência da elaboração de currículo adequado às demandas do mercado de trabalho, à formação do aluno e aos princípios contido na L.D.B. e Referenciais Curriculares Nacionais, levou o Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, sob a coordenação do Prof. Almério Melquíades de Araújo, Coordenador de Ensino Médio e Técnico, a instituir o “Laboratório de Currículo”.

No Laboratório de Currículo foram reunidos profissionais da área, docentes, especialistas, supervisão escolar para estudar o material produzido pela C.B.O. – Classificação Brasileira de Ocupações e para análise das necessidades do próprio mercado de trabalho. Uma seqüência de encontros de trabalho previamente planejados possibilitou uma reflexão maior e produziu a construção de um currículo mais afinado com esse mercado.

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

## **FONTES DE CONSULTA**

**1. Ministério do Trabalho e do Emprego – Classificação Brasileira de Ocupações – CBO 2002 – Síntese das Ocupações Profissionais**

**Títulos: 3771 – Nutricionista; 2237-5 Auxiliar de Nutrição e Dietética**

**2. Ministério da Educação Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – Eixo Tecnológico - Ambiente , Saúde e Segurança**

**3. Resolução CFN nº 312/2003, Resolução CFN nº 333/2004 alterada pela Resolução CFN nº 389/2006**

### 1.3 Objetivos

O Curso de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA tem como objetivos:

- formar profissionais em Nutrição e Dietética capazes de atuar como agentes educativos na promoção e proteção da saúde e na prevenção das doenças por meio de ações educativas ligadas à alimentação humana.

Adicionalmente pretende-se:

- capacitar para interpretar e aplicar legislação referente aos direitos do consumidor/usuário;
- formar profissionais que tenham como princípio básico de sua atuação o bem-estar do indivíduo e da coletividade (sadios ou enfermos);
- capacitar para divulgar e propagar os conhecimentos básicos de Alimentação e Nutrição com a finalidade educativa e de interesse social;
- acompanhar e orientar as atividades de controle de qualidade higiênico –sanitárias em todo processo de produção de refeições e alimentos;
- acompanhar e orientar os procedimentos culinários de preparo de refeições e alimentos;
- coordenar a execução das atividades de porcionamento; transporte e distribuição de refeições;
- conscientizar da necessidade de estar continuamente atualizando e ampliando seus conhecimentos técnicos e científicos

## CAPÍTULO 2

### REQUISITOS DE ACESSO

O ingresso ao curso de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA dar-se-á por meio de processo seletivo para alunos que tenham concluído, no mínimo, a primeira série do Ensino Médio.

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

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

- Linguagem, Códigos e suas Tecnologias;
- Ciências da Natureza, Matemática e suas Tecnologias;
- Ciências Humanas e suas Tecnologias.

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

O acesso aos demais módulos ocorrerá por classificação, com aproveitamento do módulo anterior, ou por reclassificação.

## **CAPÍTULO 3**

## **PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO**

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

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

### **MERCADO DE TRABALHO**

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

O TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA deverá ter construído, ao concluir o curso, as seguintes competências que seguem:

- Conhecer as necessidades nutricionais básicas do ser humano em todas as fases do ciclo vital.
- Relacionar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.
- Identificar os princípios que devem nortear a alimentação humana, tendo como base a Ciência da Nutrição e as disponibilidades locais de alimentos.
- Identificar os alimentos que devem compor a alimentação diária do homem, utilizando guias alimentares vigentes.
- Reconhecer as necessidades alimentares nos diferentes estados fisiológicos e fases do ciclo vital.
- Identificar as práticas alimentares em situações especiais (problemas no aleitamento, desmame, alterações digestivas e outras),
- Conhecer as necessidades nutricionais nas diversas faixas etárias e estados fisiológicos.
- Aplicar o método de controle higiênico sanitário (HACCP) para a identificação e controle de pontos críticos.
- Conhecer as características organolépticas dos alimentos e as transformações físico-químicas sofridas pelos alimentos nos processos de cocção e de conservação.
- Identificar hábitos e tabus alimentares regionais, familiares ou individuais.
- Reconhecer o estado nutricional de indivíduos em diferentes idades e estados fisiológicos.
- Identificar disponibilidades locais e regionais de alimentos.

- Interpretar indicadores econômico-sociais e de saúde relacionados à alimentação e nutrição.
- Conhecer as técnicas de comunicação para desenvolvimento dos trabalhos de educação alimentar para indivíduos e grupos.
- Reconhecer os mecanismos da fisiologia da nutrição.
- Identificar as alterações fisiopatológicas do sistema digestório.
- Identificar as patologias causadas por carências nutricionais e/ou hábitos alimentares errôneos.
- Reconhecer os vários tipos de dietas especiais e suas características, relacionando-as aos tratamentos dietoterápicos: dietas de rotina, dietas modificadas.
- Respeitar a técnica dietética e os procedimentos higiênico-sanitários no preparo dos componentes das dietas.
- Conhecer métodos de esterilização e desinfecção de alimentos e utensílios.
- Reconhecer a produção de fórmulas dietéticas, em unidades especializadas, conhecida como produção em ambiente controlado.
- Conhecer os indicadores socioeconômicos e de saúde ligados aos distúrbios nutricionais e os programas ou projetos especiais relacionados à recuperação do estado nutricional de indivíduos ou de grupos.
- Relacionar os distúrbios nutricionais com os efeitos que provocam no funcionamento do organismo humano.
- Conhecer as normas da Dietética nas ações de combate aos distúrbios nutricionais individuais ou da população.
- Controlar o processo de produção de refeições e dietas especiais na UAN, identificando eventuais não-conformidades e propondo ações corretivas.
- Reconhecer e empregar as normas técnicas e legais de abastecimento e estocagem de mercadorias em UAN (sistemas de controle de estoque e de armazenamento - PEPS).
- Identificar condições inseguras no ambiente, nas instalações e nos equipamentos, bem como atos inseguros dos operadores da UAN, aplicando medidas preventivas contra doenças ocupacionais e acidentes de trabalho.
- Avaliar o padrão de qualidade do seu trabalho e do trabalho na UAN, como um todo.
- Identificar novas formas e tecnologias a serem empregadas no trabalho em UAN.
- Identificar necessidades de treinamento/ atualização do pessoal operacional da UAN, propondo medidas de reciclagem dos recursos humanos.
- Conhecer as medidas de saneamento da UAN (abastecimento de água, limpeza de caixa d'água, águas servidas, lixo, insetos e roedores).
- Conhecer os fundamentos de Administração de Serviços de Alimentação, técnicas de gerenciamento e de desenvolvimento de Recursos Humanos e o Manual de Boas Práticas da UAN, opinando quando da sua elaboração ou reformulação.

O TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA exercerá suas funções de acordo com o estabelecido nos dispositivos legais em especial o art. 4º da resolução CFN nº 312/2003,

a Resolução CFN nº 333/2004 alterada pela resolução CFN nº 389/2006 que dispõe sobre o Código de Ética Profissional dos Técnicos em Nutrição e Dietética

## **ÁREA DE ATIVIDADES**

### **A – PRESTAR ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL A COLETIVIDADES (SADIOS OU ENFERMOS)**

- Coletar dados antropométricos.
- Interpretar indicadores antropométricos e dietéticos.
- Identificar necessidades nutricionais de população enferma.
- Orientar familiares e cuidadores de indivíduos enfermos, conforme prescrição.

### **B – ADMINISTRAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) E UNIDADES DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (UDN)**

- Planejar cardápios em UDN.
- Monitorar a utilização de dietas enterais.
- Verificar prescrições nutricionais.
- Verificar aceitação de suplementos alimentares.
- Supervisionar e orientar o uso de EPIs.

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

- Sem atividades.

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

- Planejar área física.
- Montar organograma funcional.
- Orçar mão-de-obra.
- Orçar equipamentos, utensílios e suprimentos.
- Escolher equipamentos, utensílios e suprimentos.
- Planejar fluxos de trabalho.
- Dimensionar quadro de pessoal.
- Descrever funções técnico-administrativas.
- Planejar aquisição de matéria prima e insumos.

### **E – EXERCER ATIVIDADES DE ENSINO, PESQUISA E DESENVOLVIMENTO**

- Desenvolver atividades de pesquisa.
- Capacitar estagiários.
- Supervisionar estágios.

### **F – ESTRUTURAR ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR**

- Estruturar ponto de atendimento.

### **G – COMUNICAR-SE**

- Escrever artigos de nutrição para publicação.
- Organizar eventos.
- Preparar material de divulgação.
- Contatar patrocinadores.

### **H – DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS**

- Manipular instrumentos de avaliação do estado nutricional.
- Especializar-se.
- Participar de entidades de classe.

- Participar de grupos técnicos.

## **PERFIL PROFISSIONAL DAS QUALIFICAÇÕES**

### **MÓDULO I - Qualificação Técnica de Nível Médio de AGENTE COMUNITÁRIO PARA SAÚDE ALIMENTAR**

O AGENTE COMUNITÁRIO PARA SAÚDE ALIMENTAR é o profissional que levanta e analisa indicadores nutricionais; identifica, controla e orienta quanto às necessidades nutricionais de populações sadias; avalia as características sensoriais de alimentos; fornecem informações nutricionais de alimentos e preparações; planeja e desenvolve programas de educação para a saúde alimentar de populações sadias, e controla a qualidade dos alimentos *in natura* e preparados.

#### **ÁREA DE ATIVIDADES**

##### **A – PRESTAR ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL A COLETIVIDADES (SADIOS OU ENFERMOS)**

- Identificar população-alvo.
- Realizar inquérito alimentar.
- Calcular gasto energético.
- Identificar necessidades nutricionais de população sadia.
- Estabelecer plano de cuidados nutricionais.
- Conferir adesão à orientação dietético-nutricional.
- Orientar familiares e cuidadores de indivíduos sadios.
- Realizar acompanhamento nutricional.
- Realizar educação e orientação domiciliar para população sadia.

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

- Calcular calorias das preparações.

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

- Controlar validade de produtos.
- Controlar higiene de pessoal.
- Controlar higienização de ambiente.

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

- Elaborar receituário de preparações culinárias.

##### **E – EXERCER ATIVIDADES DE ENSINO, PESQUISA E DESENVOLVIMENTO**

- Desenvolver atividades de ensino.
- Divulgar ciência da nutrição.
- Desenvolver pesquisa de campo.
- Pesquisar mercado de produtos alimentícios.
- Subsidiar desenvolvimento de produtos alimentícios.
- Elaborar rótulo de produto.
- Aplicar testes de aceitabilidade (avaliação sensorial).
- Desenvolver preparações dietéticas e culinárias.
- Testar preparações dietéticas e culinárias.
- Analisar resultados de testes de aceitabilidade.

##### **F - ESTRUTURAR ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR**

- Estruturar banco de dados.
- Esclarecer dúvidas dos consumidores.
- Informar consumidores.
- Cadastrar clientes.
- Providenciar troca de produtos.
- Informar empresa dos resultados do atendimento.
- Sugerir melhorias de produtos e serviços.
- Participar de ações de *marketing*.
- Entrar em contato com clientes.

#### **G - COMUNICAR-SE**

- Ministras palestras técnicas.
- Fornecer informações sobre nutrição e alimentação à mídia.
- Conceder entrevistas à mídia.
- Preparar material educativo.
- Registrar informações.
- Redigir relatórios.
- Redigir textos técnicos.

#### **H – DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS**

- Atualizar-se.
- Demonstrar criatividade.
- Demonstrar flexibilidade.
- Lidar com informática.
- Lidar com o público.
- Participar de programas institucionais.
- Demonstrar capacidade redacional.
- Demonstrar fluência verbal.
- Trabalhar em equipe inter e multidisciplinar.

### **MÓDULO II - Qualificação Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

O ASSISTENTE DE PRODUTOS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO é o profissional que organiza e administra serviços de alimentação e nutrição; diagnostica e controla as condições higiênico-sanitárias nos serviços de alimentação, atendendo as normas legais; planeja, supervisiona e implanta sistemas de Boas Práticas em Unidades de Alimentação.

#### **ÁREA DE ATIVIDADES**

##### **A – ADMINISTRAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) E UNIDADES DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (UDN)**

- Planejar cardápios em UAN.
- Confeccionar escala de trabalho.
- Selecionar fornecedores.
- Selecionar gêneros perecíveis, não perecíveis, equipamentos e utensílios.
- Comprar gêneros perecíveis, não perecíveis, equipamentos e utensílios.
- Supervisionar compras.
- Supervisionar recepção de gêneros e controlar sua qualidade.
- Supervisionar controle de estoque (alimentos, produtos de limpeza e utensílios).
- Transmitir instruções à equipe.
- Treinar e capacitar os manipuladores de alimentos a aplicar os POPs e MBP.

- Supervisionar pessoal operacional com relação às normas de segurança e de boas práticas.
- Supervisionar pré-preparo e preparo das refeições.
- Controlar temperatura dos equipamentos e preparações.
- Supervisionar porcionamento e distribuição das refeições.
- Degustar as preparações para análise sensorial.
- Verificar aceitação das refeições.
- Realizar pesquisa de opinião.
- Supervisionar controle de sobras.
- Medir resto-ingestão
- Supervisionar o processo de higienização dos alimentos, ambiente, equipamentos e utensílios.
- Executar procedimentos técnico-administrativos (emitir relatórios técnicos de desempenho, planejar e controlar o desempenho financeiro).

#### **B - EFETUAR CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO**

- Controlar higienização de equipamentos e utensílios.
- Controlar higienização de alimentos.
- Controlar qualidade de alimentos.
- Identificar perigos e pontos críticos de controle (Appcc) em UAN.
- Solicitar análise microbiológica dos alimentos e instalações.
- Efetuar controles de saúde dos funcionários.
- Solicitar análise bromatológica dos alimentos.
- Efetuar visitas técnicas.
- Realizar auditoria.

#### **C - PLANEJAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

- Definir normas de trabalho.
- Definir rotinas operacionais.
- Aplicar *check list* com base nos POPs e Manual de Boas Práticas (MBP).
- Definir metodologia de trabalho.
- Reavaliar procedimentos.
- Elaborar manuais técnico-administrativos.
- Prestar consultoria.
- Prestar assessoria.

#### **D – COMUNICAR-SE**

- Elaborar manuais de boas práticas.

#### **E – DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS**

- Dominar legislação.
- Demonstrar liderança.
- Delegar funções.
- Transmitir segurança.

## **CAPÍTULO 4**

## **ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

### **4.1 Estrutura Modular**

O currículo foi organizado de modo a garantir o que determina Resolução CNE/CEB 04/99 atualizada pela Resolução CNE/CEB nº 01/2005, o Parecer CNE/CEB nº 11/2008,a

Resolução CNE/CEB nº 03/2008 a Deliberação CEE nº 79/2008 e as Indicações CEE nº 8/2000 e 80/2008, assim como as competências profissionais que foram identificadas pelo CEETEPS, com a participação da comunidade escolar.

A organização curricular da Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA está organizada de acordo com o Eixo Tecnológico de Controle e Processos Industriais e estruturada em módulos articulados, com terminalidade correspondente às qualificações profissionais de nível técnico identificadas no mercado de trabalho.

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

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

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

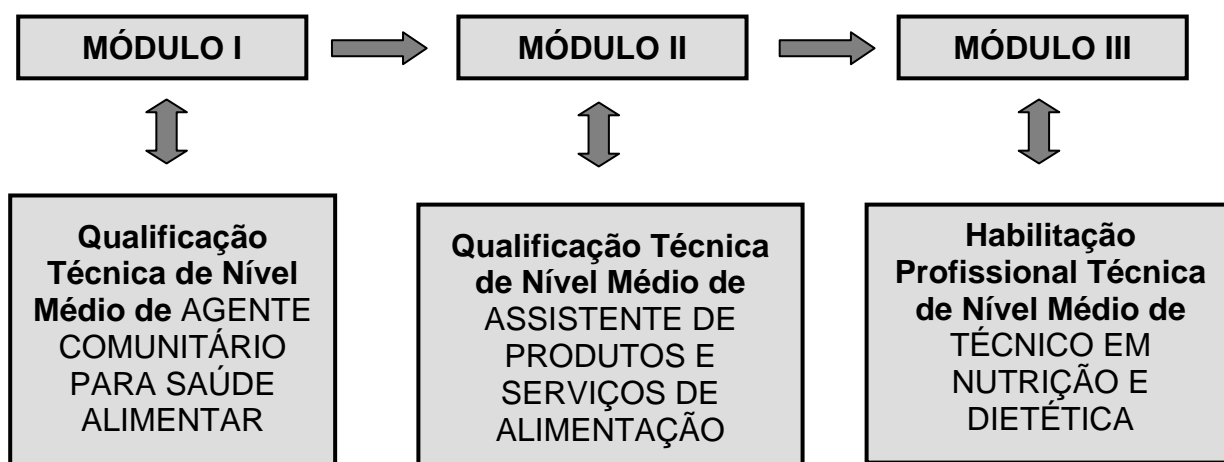
#### 4.2 Itinerário Formativo

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

O aluno que cursar o Módulo I concluirá a Qualificação Técnica de Nível Médio de AGENTE COMUNITÁRIO PARA SAÚDE ALIMENTAR.

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

Ao completar os três módulos, o aluno receberá o Diploma de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, desde que tenha concluído, também, o Ensino Médio.



### 4.3 Proposta de Carga Horária por Temas

#### MÓDULO I – Qualificação Técnica de Nível Médio de AGENTE COMUNITÁRIO PARA SAÚDE ALIMENTAR

TEMAS	Carga Horária							
	Horas/ Aula						Total em Horas	Total em Horas – 2,5
	Teórica	Teórica – 2,5	Prática Profissional	Prática Profissional – 2,5	Total	Total – 2,5		
I.1 Atendimento ao Consumidor e Rotulagem	60	50	00	00	60	50	48	40
I.2 Diagnóstico da Alimentação Humana	100	100	00	00	100	100	80	80
I.3 Controle de Qualidade de Alimentos	00	00	100	100	100	100	80	80
I.4 Planejamento Alimentar	00	00	100	100	100	100	80	80
I.5 Linguagem, Trabalho e Tecnologia	40	50	00	00	40	50	32	40
I.6 Educação para Nutrição	00	00	100	100	100	100	80	80
<b>Total</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>300</b>	<b>300</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>400</b>	<b>400</b>

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

TEMAS	Carga Horária							
	Horas/ Aula						Total em Horas	Total em Horas – 2,5
	Teórica	Teórica – 2,5	Prática Profissional	Prática Profissional – 2,5	Total	Total – 2,5		
II.1 Higiene e Sanitização nos Serviços de Alimentação	00	00	100	100	100	100	80	80
II.2 Instalações de Serviços de Alimentação	60	50	00	00	60	50	48	40
II.3 Administração de Serviços de Alimentação	100	100	40	50	140	150	112	120
II.4 Elaboração de Cardápios e Preparos	00	00	100	100	100	100	80	80
II.5 Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos	60	50	00	00	60	50	48	40
II.6 Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	40	50	00	00	40	50	32	40
<b>Total</b>	<b>260</b>	<b>250</b>	<b>240</b>	<b>250</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>400</b>	<b>400</b>

**MÓDULO III – Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

TEMAS	Carga Horária							
	Horas/ Aula						Total em Horas	Total em Horas – 2,5
	Teórica	Teórica – 2,5	Prática Profissional	Prática Profissional – 2,5	Total	Total – 2,5		
<b>III.1</b> Ética e Cidadania Organizacional	40	50	00	00	40	50	32	40
<b>III.2</b> Gestão de Dietas Modificadas e Especiais	40	50	100	100	140	150	112	120
<b>III.3</b> Diagnóstico do Estado Nutricional	60	50	00	00	60	50	48	40
<b>III.4</b> Segurança no Trabalho	40	50	00	00	40	50	32	40
<b>III.5</b> Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição	60	50	100	100	160	150	128	120
<b>III.6</b> Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	00	00	60	50	60	50	48	40
<b>Total</b>	<b>240</b>	<b>250</b>	<b>260</b>	<b>250</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>400</b>	<b>400</b>

**4.4. Competências, Habilidades e Bases Tecnológicas por Temas**  
**MÓDULO I - Qualificação Técnica de Nível Médio de AGENTE COMUNITÁRIO**  
**PARA SAÚDE ALIMENTAR**

**I. 1 ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR E ROTULAGEM**

<b>Função: Educação para a Saúde</b>		
<b>COMPETÊNCIAS</b>	<b>HABILIDADES</b>	<b>BASES TECNOLÓGICAS</b>
<p>1. Analisar a legislação de proteção ao consumo, no que se refere à alimentação.</p> <p>2. Definir protocolos de atendimento aos consumidores dentro de princípios éticos e de relacionamento humano e cidadania.</p> <p>3. Interpretar a legislação para o desenvolvimento dos rótulos nutricionais.</p> <p>4. Analisar rótulos de produtos alimentícios, valor nutricional, linguagem, características, com relação às exigências regulatórias.</p> <p>5. Interpretar as normas nutricionais relativas a situações específicas e que privilegiem os direitos do consumidor.</p> <p>6. Definir as informações nutricionais para alimentos e preparações.</p> <p>7. Produzir rótulos nutricionais para diferentes alimentos e preparações.</p> <p>8. Traduzir informações técnicas para linguagem coloquial no atendimento de consumidor.</p> <p>9. Comunicar-se de forma verbal e escrita por diferentes meios.</p>	<p>1. Classificar os rótulos de alimentos, quanto ao atendimento dos direitos do consumidor.</p> <p>2.1. Acompanhar protocolos definidos para a comunicação com consumidores.</p> <p>2.2. Redigir respostas utilizando linguagem clara para atendimento dos consumidores.</p> <p>3. Coletar a legislação pertinente às normas de rotulagem.</p> <p>4. Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas.</p> <p>5. Relacionar itens dos rótulos nutricionais para atendimento das normas regulatórias.</p> <p>6. Listar informações para orientação de preparações nos rótulos.</p> <p>7.1. Classificar e tabelar ocorrências de atendimento ao consumidor.</p> <p>7.2. Especificar nutrientes, calcular valores para rotulagem conforme consumo.</p> <p>8. Utilizar linguagem coloquial para descrição oral e escrita de informações técnicas.</p> <p>9. Empregar linguagem</p>	<p>1. Direitos e instituições de proteção ao consumidor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• PROCON, INMETRO e organizações não governamentais de proteção ao consumidor (Instituto de defesa do consumidor - IDEC e outros)</li> </ul> <p>2. Normas preconizadas pela ANVISA (Resolução – RDC nº 360 – Regulamento Técnico Mercosul para Rotulagem Nutricional; Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 - D.O.U de 23/09/2002. - Rotulagem Obrigatória para Alimentos Embalados e a Resolução - RDC nº 359, 23/12/03 - sobre Porções de Alimentos Para Fins de Rotulagem</p> <p>3. Conceitos Gerais (informações obrigatórias nos rótulos: data de validade, lote, composição, origem, quantidade, instruções de preparo, formas de armazenamento, código de barra, produtos importados/ idioma denominação de venda ou designação do produto, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002), identificação de origem, identificação de lote, prazo e data de validade, preparo e instruções de uso, importador, declaração de componente quando presente, declaração de nutrientes - forma de apresentação)</p> <p>4. Rotulagem Nutricional</p> <p>5. Cálculo das informações</p>

	simbólica para informações de diferentes tipos de alimentos.	nutricionais  6. Cálculo dos percentuais de valores diários de referência (%VDR)  7. Determinação das porções de consumo alimentos de acordo com a Metodologia da Tabela de Referência  8. Desenvolvimento de rótulos alimentares  9. Rotulagem de alimentos para Fins Especiais: <ul style="list-style-type: none"> <li>• produtos <i>diet</i>, <i>light</i>, para celíacos, fenilcetonúricos, intolerância à lactose, alimentos funcionais, probióticos, prebióticos, simbióticos e transgênicos;</li> <li>• aditivos: conceito, classificação e implicação para a saúde</li> </ul> 10. Rotulagem de Alimentos para populações específicas: <ul style="list-style-type: none"> <li>• lactentes, idosos, gestantes, atletas</li> </ul> 11. Certificação de qualidade em produtos – selos de qualidade  12. Desenvolvimento de rótulos nutricionais  13. <i>Marketing</i> Nutricional  14. Comunicação de inconformidades  15. Comunicação visual  16. Atendimento ao cliente: <ul style="list-style-type: none"> <li>• formas de atendimento:</li> <li>• presencial e à distância (<i>e-mail</i> e telefone)</li> <li>• técnicas de comunicação</li> <li>• postura</li> </ul>				
<b>Carga Horária</b>	<b>Teórica</b>	60	<b>Prática</b>	00	<b>Total</b>	60 horas-aula
		50		00		50 horas-aula

## I. 2 DIAGNÓSTICO DA ALIMENTAÇÃO HUMANA

<b>Função: Educação para a Saúde</b>						
<b>COMPETÊNCIAS</b>		<b>HABILIDADES</b>			<b>BASES TECNOLÓGICAS</b>	
1. Relacionar a alimentação com a saúde.  2. Definir os alimentos que devem compor cardápios para uma alimentação equilibrada.  3. Relacionar alimentos com os nutrientes.  4. Diagnosticar distúrbios alimentares.  5. Orientar condutas para uma alimentação saudável.		1. Identificar as conseqüências da alimentação inadequada.  2.1. Identificar os alimentos que compõem uma alimentação equilibrada. 2.2. Identificar e corrigir os erros alimentares de cardápios.  3.1. Listar os nutrientes encontrados em cada alimento. 3.2. Classificar os alimentos conforme a função. 3.3. Informar condutas para prevenção de distúrbios alimentares.  4. Listar potenciais causas de distúrbios alimentares, conforme o hábito alimentar.  5. Informar condutas para prevenção de distúrbios alimentares.			1. Conceitos gerais em Nutrição e Dietética: <ul style="list-style-type: none"> <li>• alimento;</li> <li>• nutriente;</li> <li>• dietética;</li> <li>• alimentação;</li> <li>• nutrição;</li> <li>• metabolismo</li> </ul> 2. Relação alimento e saúde  3.1. Guias alimentares: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Histórico;</li> <li>• Pirâmide de alimentos</li> </ul> 3.2. Requisitos para composição qualitativa de cardápios: harmonia de cores, consistência, forma de preparo  4. Nutrientes: <ul style="list-style-type: none"> <li>• definição;</li> <li>• estrutura e propriedades químicas;</li> <li>• funções;</li> <li>• classificação;</li> <li>• biodisponibilidade;</li> <li>• fontes alimentares;</li> <li>• recomendações;</li> <li>• doenças causadas por carência e excesso</li> </ul> 5. Digestão dos alimentos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anatomia:</li> <li>• anatomia do sistema digestório;</li> <li>• fisiologia do sistema digestório</li> </ul> 6. Avanços tecnológicos na produção e pesquisa de alimentos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• alimentos funcionais, transgênicos, orgânicos, hidropônicos</li> </ul>	
<b>Carga Horária</b>	<b>Teórica</b>	100	<b>Prática</b>	00	<b>Total</b>	100 horas-aula
		100		00		100 horas-aula

### I. 3 CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS

#### Função: Biossegurança nas Ações de Saúde

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Relacionar as características sensoriais dos alimentos com a qualidade para o consumo.</p> <p>2. Definir procedimentos para análise sensorial de alimentos.</p> <p>3. Definir metodologia para determinar o fator de correção de diferentes alimentos.</p> <p>4. Definir procedimentos para aquisição de alimentos perecíveis e não perecíveis.</p> <p>5. Definir procedimentos para controle de qualidade na recepção de alimentos in natura e industrializados.</p> <p>6. Prevenir a deterioração de alimentos no preparo e armazenamento.</p> <p>7. Definir procedimentos para manipulação de alimentos.</p> <p>8. Controlar procedimentos de higiene pessoal e para manipulação dos alimentos.</p>	<p>1. Classificar gêneros alimentícios quanto à qualidade pelas características sensoriais.</p> <p>2.1. Aplicar testes específicos para medir a aceitabilidade de refeições.</p> <p>2.2. Degustar as preparações para análise sensorial.</p> <p>2.3. Tabular resultados de testes de aceitabilidade.</p> <p>2.4. Realizar pesquisa de opinião.</p> <p>3. Calcular quantidades de alimentos a serem utilizados de acordo com seu fator de correção.</p> <p>4. Realizar a higienização de alimentos para o preparo ou armazenamento.</p> <p>5. Supervisionar o controle de qualidade na recepção de gêneros alimentícios.</p> <p>6. Aplicar os preceitos da legislação sanitária em relação a higienização e armazenamento de alimentos.</p> <p>7. Elaborar manual de procedimentos para higienização de alimentos.</p> <p>8. Supervisionar pessoal operacional com relação à higiene pessoal e de manipulação de alimentos.</p>	<p>1. Propriedades sensoriais dos alimentos: cor, textura, aroma e sabor</p> <p>2. Testes de degustação e metodologia de pesquisa com a população</p> <p>3. Controle de Qualidade de Alimentos dos grupos de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cereais, leguminosos, hortaliças, frutas, carne ovos, leite e derivados:</li> <li>• características sensoriais;</li> <li>• índice de parte comestível;</li> <li>• procedimentos de higienização segundo a natureza e uso dos alimentos; utilização de produtos de higienização dos grupos de alimentos</li> </ul> <p>4.1. Higiene pessoal</p> <p>4.2. Higiene ambiental</p> <p>5. Conservação de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deterioração – micro-biológica, enzimática e física;</li> <li>• técnicas de conservação – congelamento, secagem, desidratação (liofilização e secagem natural), redução de atividade de água (salga e cristalização, compotas de frutas e conservas)</li> </ul> <p>6. Alimentos industrializados: métodos industriais de temperatura para conservação e preparação de alimentos</p> <p>7. Cálculo de quantidade de alimentos: conceito e emprego do fator de correção e a margem de segurança dos alimentos perecíveis e não perecíveis</p> <p>8. Legislações sanitárias vigentes</p>

						9. Requisitos necessários para fornecedores de alimentos	
<b>Carga Horária</b>	<b>Teórica</b>	00	<b>Prática</b>	100	<b>Total</b>	100 horas-aula	<b>Divisão de Turmas</b>
		00		100		100 horas-aula	

## I. 4 PLANEJAMENTO ALIMENTAR

### Função: Educação para a Saúde

COMPETÊNCIAS		HABILIDADES		BASES TECNOLÓGICAS			
1. Caracterizar as diferentes fases do ciclo vital humano.  2. Definir as necessidades nutricionais básicas do ser humano em todas as fases do ciclo vital e em diferentes estados fisiológicos.  3. Orientar grupos de indivíduos para a alimentação equilibrada.  4. Orientar sobre os benefícios do aleitamento materno exclusivo.  5. Informar os direitos da lactante conforme legislação.  6. Definir a alimentação equilibrada para a manutenção da saúde, o bem-estar e a disposição para o estudo/ trabalho.  7. Relacionar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.  8. Planejar cardápios conforme as disponibilidades locais de alimentos e hábitos.		1. Relacionar as características dos indivíduos nas fases da vida.  2. Relacionar as necessidades de nutrientes, segundo Guias Alimentares, nas diversas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.  3. Listar as vantagens do Aleitamento Materno para o lactente, nutriz e para a sociedade.  4. Pesquisar sobre os direitos da Lactante na legislação.  5. Informar conduta adequada para evitar os obstáculos ao aleitamento (ingurgitamento, mastite, fissuras).  6. Orientar quanto a possíveis obstáculos ao Aleitamento natural.  7. Classificar a alimentação equilibrada e não equilibrada.  8. Realizar entrevista, aplicar questionários e preencher formulários com o objetivo de levantar dados socioeconômicos e de hábitos.  9. Interagir com o indivíduo e a comunidade para a construção ou reconstrução de condutas alimentares desejáveis.  10. Elaborar cardápios balanceados para indivíduos e coletividades.		1. Desenvolvimento Humano: características da idade e fase fisiológica.  2. Necessidades nutricionais (micro e macronutrientes) e características da alimentação: <ul style="list-style-type: none"> <li>• gestante;</li> <li>• lactente;</li> <li>• nutriz</li> </ul> 3. Aleitamento Materno – Manejo, vantagens ao aleitamento natural, obstáculos ao aleitamento, legislação/direitos da mulher, medidas de incentivo ao aleitamento  4. Necessidades nutricionais (micro e macronutrientes), guias alimentares vigentes e cálculo de necessidades nutricionais do: <ul style="list-style-type: none"> <li>• pré-escolar;</li> <li>• escolar;</li> <li>• adolescente;</li> <li>• adulto;</li> <li>• terceira Idade;</li> <li>• esportista/atleta</li> </ul> 5. Elaboração de cardápios com distribuição de nutrientes e balanceamento utilizando: <ul style="list-style-type: none"> <li>• planilhas impressas;</li> <li>• planilhas eletrônicas;</li> <li>• softwares específicos</li> </ul>			
<b>Carga Horária</b>	<b>Teórica</b>	00	<b>Prática</b>	100	<b>Total</b>	100 horas-aula	<b>Divisão de Turmas</b>
		00		100		100 horas-aula	

## I. 5 LINGUAGEM, TRABALHO E TECNOLOGIA

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

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

				de pesquisas; • orientações e normas lingüísticas para a elaboração do trabalho para conclusão de curso		
<b>Carga Horária</b>	<b>Teórica</b>	40	<b>Prática</b>	00	<b>Total</b>	40 horas-aula
		50		00		50 horas-aula

## I. 6 EDUCAÇÃO PARA NUTRIÇÃO

### Função: Educação para a Saúde

COMPETÊNCIAS		HABILIDADES			BASES TECNOLÓGICAS		
1. Analisar indicadores econômicos, sociais e de saúde para identificar necessidades de educação alimentar. 2. Formular questionários e analisar estatisticamente dados levantados. 3. Selecionar as técnicas de comunicação para desenvolvimento dos trabalhos de educação alimentar para indivíduos e grupos. 4. Caracterizar as diferentes técnicas de desenvolvimento de entrevistas, reuniões e palestras. 5. Selecionar os inquéritos alimentares conforme objetivo. 6. Definir um Programa de educação em Nutrição. 7. Elaborar projetos para promover o consumo de hortaliças, a conservação de alimentos, a prevenção e combate ao desperdício.		1. Detectar as necessidades e prioridades de intervenção nutricional junto a comunidade. 2.1. Aplicar questionários e formulários previamente estabelecidos. 2.2. Coletar dados estatísticos relacionados ao atendimento em alimentação e nutrição. 2.3. Tabular os dados. 3.1. Desenvolver programas de educação alimentar para indivíduos e grupos situados em todas as faixas etárias utilizando linguagem clara e adequada ao público-alvo. 3.2. Selecionar a melhor técnica de comunicação disponível de acordo com o perfil da clientela. 3.3. Interagir com o indivíduo e a comunidade para a construção ou reconstrução de condutas alimentares desejáveis. 4.1. Aplicar os diversos inquéritos alimentares à população. 4.2. Listar vantagens e desvantagens do inquérito aplicado. 5.1. Elaborar um projeto de alimentação saudável. 5.2. Definir metodologia. 5.3. Medir os resultados obtidos e correlacioná-los com os esperados. 5.4. Realizar relatórios. 6.1. Ministras palestras sobre educação alimentar, cultivo doméstico das hortaliças mais comuns ou viáveis na região, conservação de alimentos, prevenção de desperdícios e técnica culinária.			1. Epidemiologia e controle da alimentação e nutrição: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Índices econômicos, sociais, indicadores de saúde (morbidade e mortalidade);</li> <li>• coleta e análise de dados referentes a nutrição mediante aplicação de formulários e questionários;</li> <li>• hábitos alimentares regionais;</li> <li>• inquéritos alimentares (avaliação dietética qualitativa dos hábitos alimentares);</li> <li>• diagnóstico alimentar</li> </ul> 2. Programa educativo em Nutrição para crianças e adultos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• comunicação individual e em grupo (palestra, teatro, música, oficinas);</li> <li>• processo ensino-aprendizagem; relação educador (técnico)/educando (cliente, paciente);</li> <li>• plano de atividades;</li> <li>• pesquisa e levantamento de referências em diferentes meios</li> <li>• Avaliação do Programa</li> </ul> 3. Consumo doméstico de alimentos e combate ao desperdício		
<b>Carga Horária</b>	<b>Teórica</b>	00	<b>Prática</b>	100	<b>Total</b>	100 horas-aula	<b>Divisão de Turmas</b>
		00		100		100 horas-aula	

**MÓDULO II - Qualificação Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

**II. 1 HIGIENE E SANITIZAÇÃO NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

Função: Proteção e Prevenção							
COMPETÊNCIAS			HABILIDADES		BASES TECNOLÓGICAS		
1. Selecionar as Normas de Vigilância Sanitária e/ou nutricional relativas a serviços de alimentação. 2. Indicar as medidas de saneamento em UAN (abastecimento de água, lixo, insetos e roedores). 3. Definir e controlar procedimentos para limpeza, desinfecção e esterilização de ambiente, equipamentos e utensílios. 4. Planejar a elaboração do Manual de Boas Práticas, dentro das normas estabelecidas. 5. Implantar e controlar o Sistema de Boas Práticas. 6. Avaliar as condições higiênico-sanitárias de UAN. 7. Definir procedimentos para higienização de alimentos. 8. Realizar o controle microbiológico de superfícies			1. Pesquisar a legislação relacionada a serviços de alimentação em meios eletrônicos. 2. Monitorar medidas de saneamento em UANs para abastecimento de água, destino dos resíduos, lixo, controle de insetos e roedores. 3. Supervisionar a limpeza, desinfecção e esterilização de ambientes, equipamentos e utensílios. 4. Elaborar o Manual de Boas Práticas. 5. Orientar e supervisionar o emprego das Boas Práticas. 6. Elaborar relatório de avaliação de condições higiênico-sanitárias conforme legislação. 7. Aplicar os preceitos da legislação sanitária em relação a higienização e armazenamento de alimentos. 8. Elaborar manual de procedimentos para higienização de alimentos. 9. Aplicar técnicas de controle da higienização (esfregação e o plaqueamento para análises microbiológicas de superfícies).		1. Legislação de controle sanitário para alimentos: órgãos reguladores e legislação 2. Saneamento básico: abastecimento de água, limpeza da caixa d'água, destino dos resíduos, detritos, controle de insetos e roedores, lixo 3. Boas práticas em manipulação de alimentos 4. Elaboração do Manual de Boas Práticas para alimentos 5. Vigilância sanitária em UANs 6. Técnicas de controle da higienização: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Luminescência</li> <li>• Contagem de partículas</li> <li>• Técnicas de esfregação e cultivo: <i>Swab</i> de superfícies, coleta de amostras e análise por plaqueamento</li> </ul> 7. Higiene de equipamentos e utensílios		
<b>Carga Horária</b>	<b>Teórica</b>	00	<b>Prática</b>	100	<b>Total</b>	100 horas-aula	<b>Divisão de Turmas</b>
		00		100		100 horas-aula	

## II. 2 INSTALAÇÕES DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

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

COMPETÊNCIAS		HABILIDADES		BASES TECNOLÓGICAS		
1. Interpretar a legislação pertinente à estrutura física, edificação e instalações de um serviço de alimentação.  2. Definir características da estrutura física das áreas e setores em Serviços de Alimentação obedecendo a legislação vigente.  3. Identificar os fluxos de pessoas e produtos na em UAN.  4. Definir o fluxo de processo, setores operacionais e área física necessária para um serviço de alimentação coletiva.  5. Dimensionar os equipamentos conforme a área.  6. Definir o custo da instalação física de uma UAN.		1. Aplicar as normas da legislação vigente para cada setor do serviço de alimentação.  2. Assessorar quanto aos critérios de seleção de materiais para construção e/ou reforma de instalações para Serviço de Alimentação.  3. Elaborar um fluxograma de pessoas e produtos em UAN.  4. Elaborar croqui com a representação dos setores dentro de um fluxo de processo.  5. Especificar equipamentos para UAN.  6. Elaborar planilhas de custos de instalações, equipamentos e utensílios.		1. Códigos Sanitários e legislação complementar : adequação física e funcional da UAN  2. Estrutura física e edificação das áreas e setores em Serviços de Alimentação: <ul style="list-style-type: none"> <li>• recepção, pré lavagem, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, distribuição, refeitório, higienização de utensílios e equipamentos, copas de apoio, descarte de resíduos e sobras</li> </ul> 3. Elaboração de fluxograma  4. <i>Croquis</i> e layouts de instalações de UANs  5. Dimensionamento básico de equipamentos para UANs: <ul style="list-style-type: none"> <li>• seleção, características, finalidade e manutenção, utensílios utilizados na UAN, contentores para transporte e apoio dos alimentos, cuidados especiais com equipamentos</li> </ul> 6. Especificação de instalações, equipamentos e utensílios 7. Elaboração de memorial descritivo  8. Levantamento de custos: pesquisa e elaboração de planilhas orçamentárias		
<b>Carga Horária</b>	<b>Teórica</b>	60	<b>Prática</b>	00	<b>Total</b>	60 horas-aula
		50		00		50 horas-aula

## II. 3 ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

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

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Selecionar o sistema administrativo de um serviço de alimentação.</p> <p>2. Identificar o processo produtivo em cada tipo de serviço de alimentação: industrial, hospitalar, restaurante comercial, hotel, lactário, merenda escolar, catering e cesta básica.</p> <p>3. Determinar normas de elaboração de cardápios, segundo o Programa de Alimentação do Trabalhador.</p> <p>4. Planejar o porcionamento dos alimentos do cardápio em função do per capita.</p> <p>5. Adequar, serviço de alimentação, de acordo com número de funcionários.</p> <p>6. Definir atividades que serão de responsabilidades de cada membro da equipe de trabalho.</p> <p>7. Desenvolver programas de treinamento de equipes de trabalho.</p> <p>8. Determinar atividades desenvolvidas no Lactário e no Banco de Leite Humano.</p> <p>9. Supervisionar a merenda escolar: produção e controle da aceitação pelas crianças.</p> <p>10. Planejar a necessidade de comprar gêneros alimentícios, utensílios e outros, conforme serviço a ser oferecido.</p> <p>11. Avaliar e classificar fornecedores.</p>	<p>1. Identificar o sistema administrativo empregado em um Serviço de Alimentação.</p> <p>2. Descrever o processo produtivo em cada serviço de alimentação: equipe de trabalho, e rotinas de atividades.</p> <p>3. Montar matriz de responsabilidades</p> <p>4. Montar escala de serviço, de férias e folgas.</p> <p>5. Treinar equipes de trabalho</p> <p>6. Elaborar cardápios dentro dos critérios estabelecidos pelo PAT.</p> <p>7. Elaborar cardápios para os diversos tipos de serviços.</p> <p>8. Efetuar registros, relatórios, gráficos, planilhas e controlar as atividades desenvolvidas no lactário e no banco de leite humano.</p> <p>9. Efetuar registros, relatórios, gráficos, planilhas e controlar as atividades desenvolvidas nas creches e escolas na merenda escolar.</p> <p>10. Montar planilhas e elaborar pedido de compras considerando os princípios de controle de estoque.</p> <p>11.1. Fazer um portfólio de fornecedores e classificar fornecedores.</p> <p>11.2. Simular etapas para homologação de</p>	<p>1. Evolução dos sistemas de administração:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>do Taylorismo aos Sistemas administrativos para Qualidade total</li> </ul> <p>2. Características específicas de cada tipo de serviço de alimentação:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>indústria, restaurante comercial, hotel, hospital, lactário, casa de repouso, merenda escolar, cesta básica, auto-gestão, terceirização, refeição transportada e catering.</li> </ul> <p>3. Organização de serviços de alimentação e nutrição em empresas e instituições:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)</li> </ul> <p>4. Características dos cardápios para cada tipo de serviço e clientela específica</p> <p>5. Gestão de Recursos Humanos em Serviços de Alimentação e Nutrição:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>administração de pessoal/dimensionamento;</li> <li>indicadores de pessoal fixo, indicadores de períodos de descanso (folga e férias);</li> <li>escala de serviços;</li> <li>rotina e roteiros;</li> <li>funções da Equipe de trabalho;</li> <li>treinamento</li> </ul> <p>6. Gestão em Lactários e Banco de Leite Humano:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>caracterização;</li> <li>legislação específica;</li> <li>área e pessoal;</li> <li>procedimentos e critérios recomendados</li> </ul> <p>7. Gestão em Creches e Escolas:</p>

<p>12. Definir procedimentos operacionais para o processo de compras.</p> <p>13. Organizar e dimensionar a recepção e estocagem gêneros conforme a perecibilidade.</p> <p>14. Capacitar pessoal operacional para recepção e estocagem de alimentos e insumos.</p> <p>15. Aplicar os fundamentos de Administração e Gerenciamento financeiro no controle de custos.</p> <p>16. Selecionar aplicativos de informática para gerenciamento de suprimentos</p> <p>17. Implantar programas de Qualidade total</p>	<p>fornecedores para gêneros alimentícios.</p> <p>12. Efetuar compras de alimentos e insumos.</p> <p>13.1. Controlar o recebimento e a estocagem de mercadorias, conforme normas técnicas, administrativas e legais específicas, (controle de prazos de validade, separação de alimentos do material de limpeza).</p> <p>13.2. Supervisionar o controle de estoque empregando <i>softwares</i>, planilhas eletrônicas ou manuais.</p> <p>14. Elaborar treinamento para pessoal operacional para compras e estocagem.</p> <p>15. Controlar os materiais com vistas à economia, eliminação de desperdícios.</p> <p>16. Utilizar <i>softwares</i> específicos para controle de suprimentos.</p> <p>17. Definir procedimentos, elaborar manuais e treinar os funcionários para a qualidade total.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caracterização;</li> <li>• legislação específica</li> <li>• área e pessoal</li> <li>• Programa Nacional de Alimentação Escolar</li> <li>• atuação do Técnico em Nutrição na Alimentação Escolar</li> </ul> <p>8. O setor de suprimentos dentro dos diversos serviços de alimentação e nutrição: importância estratégica e operacional</p> <p>9. Logística dos serviços de suprimentos</p> <p>10. Compras:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• conceito, seleção de fornecedores e planejamento:</li> <li>• técnicas de negociação para a aquisição de gêneros</li> </ul> <p>11. Gestão de materiais: conceito, classificação, tipos e técnicas de estocagem e dimensionamento</p> <p>12. Gestão financeira de suprimentos: previsão, controle e planejamento orçamentário</p> <p>13. <i>Softwares</i> específicos para controle de estoque em UAN</p> <p>14. Sistemas de Qualidade Total para Serviço de Alimentação:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pirâmide da qualidade: 5S, Família ISSO;</li> <li>• outros sistemas específicos para área hospitalar: Hospital Amigo da Criança, ONA (Organização Nacional de Acreditação)</li> </ul> <p>15. Empreendedorismo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• conceitos, vantagens, como desenvolver o projeto de uma empresa, perfil do empreendedor de sucesso, dificuldades de implantar uma empresa, criando e traçando metas</li> </ul>
---	---	---

				16. <i>Marketing</i> Pessoal: <ul style="list-style-type: none"> <li>• definição, ferramentas para o marketing pessoal, o primeiro contato, como “encantar” o cliente, como se apresentar, marketing e o mercado de trabalho.</li> </ul>		
<b>Carga Horária</b>	<b>Teórica</b>	100	<b>Prática</b>	40	<b>Total</b>	140 horas-aula
		100		50		150 horas-aula

## II. 4 ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS E PREPAROS

Função: Produção de Refeições para Coletividades Sadias							
COMPETÊNCIAS		HABILIDADES			BASES TECNOLÓGICAS		
<p>1. Prever as transformações físico-químicas dos alimentos sofridas pelos alimentos nos processos de cocção e de conservação.</p> <p>2. Estabelecer a técnica dietética, a formulação e os procedimentos higiênicos para a execução de preparações culinárias.</p> <p>3. Produzir fichas técnicas de preparações culinárias.</p> <p>4. Elaborar cardápios para coletividades sadias.</p>		<p>1.1. Listar as transformações que podem ocorrer durante o preparo dos alimentos.</p> <p>1.2. Monitorar pré-preparo, preparo e distribuição do alimento, de acordo com os preceitos da Dietética e legislação sanitária.</p> <p>2. Monitorar e controlar procedimentos durante a preparação dos alimentos, atendendo os preceitos da Dietética, legislação sanitária e aceitabilidade dos clientes.</p> <p>3.1. Organizar receitas conforme perfil de consumo.</p> <p>3.2. Elaborar fichas técnicas com receita e cálculo nutricional, custo da preparação, rendimento per capita da porção.</p> <p>4.1. Estabelecer per capita e porcionamento dos alimentos componentes do cardápio.</p> <p>4.2. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados.</p>			<p>1. Técnica Dietética e procedimentos culinários: transformações físico-químicas dos alimentos no pré-preparo, preparo e apresentação (distribuição) das substâncias alimentares:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cereais;</li> <li>• leguminosas;</li> <li>• hortaliças;</li> <li>• frutas;</li> <li>• carnes e equivalentes;</li> <li>• ovos;</li> <li>• laticínios;</li> <li>• massas;</li> <li>• infusos e bebidas;</li> <li>• molhos;</li> <li>• sopas, condimentos;</li> <li>• compotas e conservas.</li> <li>• produtos açucarados</li> </ul> <p>2. Tabela de safra dos alimentos</p> <p>3. Aplicação de índices e proporções para estabelecimento de per capita</p> <p>4. Ficha Técnica</p> <p>5. Normas de composição de cardápios para coletividades sadias</p>		
<b>Carga Horária</b>	<b>Teórica</b>	00	<b>Prática</b>	100	<b>Total</b>	100 horas-aula	<b>Divisão de Turmas</b>
		00		100		100 horas- aula	

**II. 5 CONTROLE DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS**

<b>Função: Promoção da Saúde e Segurança no Trabalho</b>							
<b>COMPETÊNCIAS</b>			<b>HABILIDADES</b>			<b>BASES TECNOLÓGICAS</b>	
1. Identificar os microrganismos presentes nos alimentos.  2. Controlar as vias de transmissão para prevenção de doenças.  3. Avaliar os fatores que interferem no metabolismo dos microrganismos.  4. Identificar as doenças de origem alimentar e o modo de contaminação.  5. Identificar os métodos de prevenção de doenças transmitidas por alimentos (DTAs).			1. Classificar os tipos de microrganismos e suas fontes de contaminação.  2.1 Apontar os microrganismos e suas vias de transmissão. 2.2 Aplicar técnicas adequadas para evitar a contaminação de alimentos.  3. Listar os fatores e apontar os métodos de prevenção de crescimento microbiano patogênico.  4.1 Citar os agentes de DTAs. 4.2 Classificar as DTAs. 4.3 Detectar as características importantes dos microrganismos patogênicos causadores de toxinfecções alimentares mais comuns.  5. Aplicar os métodos preventivos de DTAs			1. Microbiologia aplicada à alimentação e nutrição: <ul style="list-style-type: none"> <li>• tipos de microrganismos;</li> <li>• fontes alimentares de contaminação.;</li> <li>• microrganismos patogênicos</li> </ul> 2. Vias de transmissão dos microrganismos ao alimento  3. Fatores que interferem no metabolismo dos microrganismos  4. Doenças de Origem Alimentar: DTAs e Intoxicações naturais: <ul style="list-style-type: none"> <li>• agentes de DTAs (fonte, contaminação, alimentos, quadro clínico, características);</li> <li>• toxinose, infecção, toxinfecção, intoxicação química</li> </ul> 5.1. Técnica de adequação de cardápio. pré-preparo; preparo final; temperatura e tempo 5.2. Temperatura (refrigeração, manipulação, cocção e distribuição) 5.3. Tempo: armazenamento, manipulação no pré-preparo e preparo final, distribuição	
<b>Carga Horária</b>	<b>Teórica</b>	60	<b>Prática</b>	00	<b>Total</b>	<b>60 horas-aula</b>	
		50		00		<b>50 horas-aula</b>	

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

<b>Função: Estudo e Planejamento</b>					
<b>COMPETÊNCIAS</b>		<b>HABILIDADES</b>		<b>BASES TECNOLÓGICAS</b>	
1. Identificar demandas e situações-problema no âmbito da área profissional.  2. Propor soluções parametrizadas por viabilidade técnica e econômica aos problemas identificados.  3. Correlacionar a formação técnica às demandas do setor produtivo.  4. Identificar fontes de pesquisa sobre o objeto em estudo.  5. Elaborar instrumentos de pesquisa para desenvolvimento de projetos.  6. Constituir amostras para pesquisas técnicas e científicas, de forma criteriosa e explicitada.  7. Analisar dados e informações obtidas de pesquisas empíricas e bibliográficas.		1. Selecionar informações e dados de pesquisa relevantes para o desenvolvimento de estudos e projetos.  2. Consultar Legislação, Normas e Regulamentos relativos ao projeto.  3. Classificar fontes de pesquisa segundo critérios relativos ao acesso, desembolso financeiro, prazo e relevância para o projeto.  4. Aplicar instrumentos de pesquisa de campo.  5. Registrar as etapas do trabalho e dados obtidos.		1. Estudo do cenário da área profissional: <ul style="list-style-type: none"> <li>• características do setor (macro e micro regiões);</li> <li>• avanços tecnológicos;</li> <li>• ciclo de Vida do setor;</li> <li>• demandas e tendências futuras da área profissional;</li> <li>• identificação de lacunas (demandas não atendidas plenamente) e de situações-problema do setor.</li> </ul> 2. Identificação e definição de temas para o TCC: <ul style="list-style-type: none"> <li>• análise das propostas de temas segundo os critérios: pertinência, relevância e viabilidade</li> </ul> 3. Definição do cronograma de trabalho  4. Técnicas de pesquisa: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Documentação Indireta (pesquisa documental e pesquisa bibliográfica);</li> <li>• técnicas de fichamento de obras técnicas e científicas;</li> <li>• Documentação Direta (pesquisa de campo, de laboratório, observação, entrevista e questionário);</li> <li>• técnicas de estruturação de instrumentos de pesquisa de campo (questionários, entrevistas, formulários etc.)</li> </ul> 5. Problematização  6. Construção de hipóteses  7. Objetivos: geral e específicos (Para quê? e Para quem?)  8. Justificativa (Por quê?)	
<b>Carga Horária</b>	<b>Teórica</b>	40	<b>Prática</b>	00	<b>Total</b>
		50		00	
					<b>40 horas-aula</b>
					<b>50 horas-aula</b>

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

### III. 1 ÉTICA E CIDADANIA ORGANIZACIONAL

#### Função: Planejamento Ético Organizacional

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Analisar os códigos de ética profissional, as regras e regulamentos organizacionais pertinentes à função de técnico em nutrição.</p> <p>2. Definir procedimentos para solucionar problemas de exercício profissional.</p> <p>3. Analisar custos e benefícios dos diversos sistemas previdenciários</p> <p>4. Organizar a aplicação dos procedimentos éticos na profissão.</p> <p>5. Definir coletivamente regras de conduta de forma a prevenir conflitos interpessoais no trabalho.</p> <p>6. Definir estratégias de participação da empresa em programas de desenvolvimento social.</p> <p>7. Promover a imagem da organização, percebendo ameaças e oportunidades que possam afetá-la e os procedimentos de controle adequados a cada situação.</p>	<p>1. Resolver situações de conflito utilizando os códigos de ética e as legislações regulamentadoras da profissão.</p> <p>2. Classificar um sistema previdenciário conforme expectativas futuras.</p> <p>3. Distinguir comportamentos éticos e não éticos no exercício profissional.</p> <p>4. Relacionar problemas de conduta mais freqüentes conforme o serviço e propor soluções éticas.</p> <p>5. Utilizar técnicas de trabalho em grupo.</p> <p>6. Aplicar o Código de Ética do Técnico em Nutrição e Dietética.</p> <p>7. Cumprir criticamente as regras, regulamentos e procedimentos organizacionais.</p>	<p>1. Campos de atuação do Técnico em Nutrição</p> <p>2. Código Brasileiro de Ocupações: pesquisa de áreas e atividades</p> <p>3. Regulamentação do estágio</p> <p>4. Regulamentação da profissão:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• órgãos regulamentadores;</li> <li>• registros funcionais;</li> <li>• contratos de trabalho (CLT) e pisos salariais;</li> <li>• conselhos reguladores e entidades de classe;</li> <li>• Legislação Trabalhista – CLT</li> </ul> <p>5. Institutos previdenciários: públicos (INSS), privados e de associações de classe</p> <p>6. Moral e Ética: origem e conceitos</p> <p>7. Código de Ética da Profissão/ Regras de conduta no ambiente de trabalho:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• levantamento de condutas conflituosas entre produtor, consumidor, empregador, empregado, parceiro e concorrente;</li> <li>• definição coletiva de regras dentro dos princípios éticos de respeito mútuo</li> </ul> <p>8. Relações da empresa com a sociedade</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• conceito de sustentabilidade e preservação do meio ambiente;</li> <li>• programas sociais: voluntariado, inclusão, promoção humana</li> </ul>

		9.Código de Defesa do Consumidor					
<b>Carga Horária</b>	<b>Teórica</b>	40	<b>Prática</b>	00	<b>Total</b>	40 horas-aula	
		50		00		50 horas-aula	

### III. 2 GESTÃO DE DIETAS MODIFICADAS E ESPECIAIS

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

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Identificar a rotina do ambiente hospitalar</p> <p>2. Consultar os prontuários dos pacientes para transcrição de dietas prescritas.</p> <p>3. Analisar a importância de fatores culturais, emocionais, que interferem no consumo alimentar.</p> <p>4. Considerar preferências alimentares, respeitar fatores culturais e religiosos que possam interferir no consumo alimentar.</p> <p>5. Acompanhar e avaliar procedimentos culinários à luz da técnica dietética, da dietoterapia e das normas sanitárias vigentes, a serem realizados em cozinha dietética.</p> <p>6. Reconhecer os vários tipos de dietas especiais e suas características, relacionando-as aos tratamentos dietoterápicos.</p> <p>7. Identificar a necessidade calórica e nutricional do paciente.</p> <p>8. Identificar as alterações fisiopatológicas do sistema digestório, e a dieta adequada para cada patologia.</p> <p>9. Determinar as características da dieta em diferentes estados patológicos.</p> <p>10. Acompanhar e avaliar procedimentos culinários à luz da técnica dietética, da dietoterapia e das normas sanitárias vigentes, a serem</p>	<p>1. Coletar dieta diretamente no prontuário do paciente.</p> <p>2. Relacionar os fatores culturais e emocionais no consumo alimentar</p> <p>3. Aplicar a Anamnese Alimentar, utilizando as técnicas de relacionamento humano e abordagem individual de pacientes, enfatizando o respeito ao doente e o sigilo profissional.</p> <p>4. Elaborar dieta adequada, respeitando as suas características.</p> <p>5. Respeitar a técnica dietética e os procedimentos higiênicos sanitários, no preparo dos componentes das dietas.</p> <p>6. Garantir a execução do porcionamento dos alimentos, componentes das dietas especiais e dietas por sonda.</p> <p>7. Aplicar fórmulas para determinar necessidade nutricional de enfermos.</p> <p>8. Selecionar alimentos e preparações permitidas, para cada alteração fisiopatológica no sistema digestório.</p> <p>9. Elaborar dieta adequada, respeitando as restrições alimentares para diferentes estados patológicos.</p> <p>10. Aplicar a técnica dietética e os procedimentos higiênicos sanitários, no preparo dos componentes das dietas</p> <p>11.1 Orientar os procedimentos</p>	<p>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</p> <p>2. Dietas de rotina e modificadas (características, indicações, alimentos permitidos, proibidos e modelo de dietas)</p> <p>3. Nutrição enteral e parenteral – legislação, conceitos, indicações, tipos de fórmulas, vantagens e desvantagens</p> <p>4. Determinação das necessidades nutricionais de indivíduos enfermos</p> <p>5. Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas do Sistema Digestório:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dietoterapia nas enfermidades orais;</li> <li>• Dietoterapia nas enfermidades esofágicas;</li> <li>• Dietoterapia nas enfermidades gástricas;</li> <li>• Dietoterapia nas enfermidades intestinais</li> </ul> </p> <p>6. Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas das glândulas anexas: Fígado, Pâncreas e Vesícula</p> <p>7. Dietoterapia do Diabetes e suas complicações.</p> <p>8. Dietoterapia na obesidade e baixo peso.</p>

<p>realizados em cozinha dietética.</p> <p>10. Definir o posicionamento adequado e a estrutura de cada dieta, para a composição da refeição.</p>	<p>de montagem de baixelas e a adequação das dietas especiais.</p> <p>11.2. Proceder às substituições e ajustes nos componentes da dieta nas eventuais reações de rejeições.</p> <p>11.3. Utilizar linguagem adequada aos diversos níveis de entendimento, na comunicação com paciente e equipe de trabalho.</p>	<p>9. Dietoterapia nas enfermidades cardiovasculares ( ICC, Hipertensão, IM, Dislipidemias, arteriosclerose).</p> <p>10. Dietoterapia nas Nefropatias</p> <p>11. Dietoterapia nas doenças pulmonares</p> <p>12. Dietoterapia nas enfermidades neoplásicas</p> <p>13. Dietoterapia nas: queimaduras, Gota, AIDS, Alergia Alimentar, Febre, Traumas</p> <p>14. Erros inatos do metabolismo: Fenilcetonúria e Galactosemia</p>				
<b>Carga Horária</b>	<b>Teórica</b>	40	<b>Prática</b>	100	<b>Total</b>	140 horas-aula
		50		100		150 horas-aula

### III. 3 DIAGNÓSTICO DO ESTADO NUTRICIONAL

Função: Identificação do Estado Nutricional							
COMPETÊNCIAS			HABILIDADES			BASES TECNOLÓGICAS	
1. Definir indicadores antropométricos para avaliar o estado nutricional.  2. Identificar os procedimentos para utilização dos indicadores antropométricos.  3. Diagnosticar o estado nutricional segundo classificação do IMC  4. Interpretar gráficos de acompanhamento de peso e altura, identificando desvios da curva ponderal.  5. Avaliar os hábitos alimentares de acordo com o aspecto qualitativo.  6. Identificar os Programas Governamentais aplicados à alimentação e nutrição.			1. Levantar os indicadores antropométricos do estado nutricional.  2.1. Coletar dados antropométricos. 2.2. Pesar os indivíduos seguindo as técnicas específicas: criança, adolescentes, adultos, idosos e gestantes. 2.3. Medir a estatura e/ou altura seguindo as técnicas específicas: crianças, adolescentes, adultos, idosos e gestantes. 2.4. Realizar medida da circunferência, cintura, quadril e abdominal em adultos. 2.5. Realizar a medida das pregas cutâneas e circunferência do braço em adultos e adolescentes através das técnicas padronizadas.  3. Calcular o Índice de Massa Corporal (IMC) e classificar segundo as indicações para a faixa etária, sexo e estado fisiológico.  4. Classificar o estado nutricional através do percentual do peso e altura segundo gráficos de referência para crescimento e desenvolvimento.  5. Aplicar os métodos de avaliação dietética.  6. Listar os Programas Governamentais existentes na região.			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: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inquérito recordatório de 24 horas;</li> <li>• Inquérito da frequência no consumo de alimentos;</li> <li>• registro alimentar.</li> <li>• dia alimentar habitual</li> </ul> 7. Programas Governamentais: Fome Zero, SISVAN (público alvo, benefício e finalidade)	
<b>Carga Horária</b>	<b>Teórica</b>	60	<b>Prática</b>	00	<b>Total</b>	60 horas-aula	
		50		00		50 horas-aula	

### III. 4 SEGURANÇA NO TRABALHO

#### Função: Promoção da Saúde e Segurança no Trabalho

COMPETÊNCIAS		HABILIDADES		BASES TECNOLÓGICAS	
<p>1. Avaliar e prevenir situações de riscos nas atividades dos diversos serviços de alimentação e nutrição, com vistas à saúde e segurança.</p> <p>2. Definir os procedimentos e uso de equipamentos de proteção individual e coletiva para o trabalho seguro em serviços de alimentação.</p> <p>3. Planejar a sinalização de segurança no ambiente de trabalho.</p> <p>4. Planejar a manutenção preventiva de equipamentos e instalações com vistas à segurança no trabalho.</p> <p>5. Interpretar a legislação e normas de segurança e os elementos básicos de prevenção de acidentes e proteção à saúde no trabalho, pertinentes aos serviços de alimentação e de nutrição.</p> <p>6. Avaliar as condições a que estão expostos os trabalhadores de nutrição e dietética e selecionar as alternativas possíveis para solução de problemas.</p> <p>7. Elaborar relatórios de avaliação, comunicando ocorrências dentro de uma postura ética e apontando possibilidades de melhoria.</p> <p>8. Treinar a equipe para os primeiros socorros em caso de acidentes.</p>		<p>1. Identificar situações de risco em serviços de alimentação.</p> <p>2.1. Utilizar procedimentos e equipamentos de prevenção e combate aos acidentes de trabalho em Serviços de Nutrição e de alimentação.</p> <p>2.2. Supervisionar e orientar o uso de EPIs.</p> <p>3. Decodificar e utilizar a linguagem de sinais utilizados em saúde e segurança no trabalho.</p> <p>4. Utilizar e operar equipamentos de trabalho dentro dos princípios de segurança, provendo sua manutenção preventiva.</p> <p>5. Aplicar princípios ergonômicos na realização do trabalho, conforme a legislação, a fim de prevenir doenças profissionais e acidentes.</p> <p>6. Supervisionar pessoal operacional com relação às normas de segurança.</p> <p>7. Adotar postura ética na identificação, registro e comunicação de ocorrências relativas à saúde e segurança facilitando as providências para minimizar os danos e evitar novas ocorrências.</p> <p>8. Adotar o procedimento correto em caso de acidentes.</p>		<p>1. Saúde e Segurança no Trabalho (SST)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Princípios gerais;</li> <li>• Normas regulamentadoras</li> </ul> <p>2. Códigos e símbolos específicos de SST</p> <p>3. Formas de prevenção de acidentes do trabalho</p> <p>4. Fatores de risco – classificação</p> <p>5. Causas dos acidentes do trabalho</p> <p>6. EPI – tipo, uso, legislação pertinente</p> <p>7. Legislações para segurança e prevenção de acidentes no trabalho</p> <p>8. Comissão Interna de Segurança do Trabalho (CIPA) – regulação e atividades</p> <p>9. Inspeção de segurança</p> <p>10. Manutenção preventiva de materiais e equipamentos</p> <p>11. Ergonomia no trabalho</p> <p>12. Técnicas de prevenção de acidentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• procedimentos seguros no trabalho</li> <li>• manutenção preventiva de equipamentos,</li> <li>• prevenção e combate ao fogo;</li> <li>• primeiros socorros</li> </ul>	
<b>Carga Horária</b>	<b>Teórica</b>	40	<b>Prática</b>	00	<b>Total</b>
		50		00	
					<b>40 horas-aula</b>
					<b>50 horas-aula</b>

### III. 5 GESTÃO DE SERVIÇOS ESPECIAIS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

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

COMPETÊNCIAS		HABILIDADES		BASES TECNOLÓGICAS			
<p>1. Identificar os aspectos alimentares em relação à história, religião, cultura, crenças e tabus.</p> <p>2. Identificar as diferenças regionais e internacionais na elaboração de preparações culinárias e nos serviços de atendimento.</p> <p>3. Interpretar ficha técnica de preparações culinárias segundo as cozinhas regionais ou internacionais.</p> <p>4. Interpretar as normas de boas maneiras e de etiqueta à mesa.</p> <p>5. Relacionar os conceitos de gastronomia e sua utilização em diferentes tipos de serviço.</p> <p>6. Planejar um evento considerando: clientela, objetivo, custo e tema.</p>		<p>1.1. Pesquisar sobre a influência da colonização na alimentação.</p> <p>1.2. Listar as crenças e tabus alimentares.</p> <p>1.3. Conhecer as restrições alimentares de acordo com as religiões.</p> <p>2.1. Listar alimentos típicos de cada região do Brasil e país.</p> <p>2.2. Desenvolver receitas típicas regionais e internacionais.</p> <p>3.1. Pesquisar receitas típicas: regional e internacional.</p> <p>3.2. Organizar as receitas conforme a cozinha típica.</p> <p>3.3. Elaborar fichas técnicas de cada cozinha: regional e internacional.</p> <p>4.1. Especificar as normas de boas maneiras e etiqueta à mesa.</p> <p>4.2. Listar os tipos de atendimento em um Serviço de Alimentação e Nutrição.</p> <p>4.3. Dispor utensílios e acessórios em uma mesa segundo as normas de etiqueta.</p> <p>5. Aplicar as técnicas de gastronomia nos diferentes tipos de serviços.</p> <p>6.1. Identificar as preferências da clientela.</p> <p>6.2. Realizar pesquisa sobre o tema.</p> <p>6.3. Organizar receitas.</p> <p>6.4. Elaborar cardápios específicos.</p> <p>6.5. Calcular o custo do evento.</p>		<p>1. História da alimentação</p> <p>2. Tabus e crenças alimentares</p> <p>3. Restrição alimentar nas religiões (adventista, mórmon, muçulmano, judeu)</p> <p>4. Tradição, cultura e hábitos alimentares regionais brasileiros:                     <ul style="list-style-type: none"> <li>• cozinhas regionais: mineira, gaúcha, baiana, amazonense, nordestina, etc.</li> <li>• festas típicas e tradicionais: natal, Páscoa, festas juninas, etc.</li> </ul> </p> <p>5. Cozinha internacional: italiana, japonesa, espanhola, chinesa, árabe, francesa</p> <p>6. Regras de boas maneiras</p> <p>7. Etiqueta à mesa</p> <p>8. Tipos de atendimento: <i>self service</i>, <i>a la carte</i>, à inglesa, americana, à francesa</p> <p>9. Gastronomia: finalidade, importância e técnicas de preparo e serviço de refeições</p> <p>10. Planejamento de eventos:                     <ul style="list-style-type: none"> <li>• organização;</li> <li>• divulgação;</li> <li>• execução;</li> <li>• avaliação de diversos tipos de eventos:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• datas comemorativas, palestras, conferências, visitas técnicas</li> </ul> </li> </ul> </p>			
Carga Horária	Teórica	60	Prática	100	Total	160 horas-aula	
		50		100		150 horas-aula	

**III. 6 DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

<b>Função: Desenvolvimento e Gerenciamento de Projetos</b>						
<b>COMPETÊNCIAS</b>			<b>HABILIDADES</b>		<b>BASES TECNOLÓGICAS</b>	
1. Articular o conhecimento científico e tecnológico numa perspectiva interdisciplinar  2. Definir fases de execução de projetos com base na natureza e na complexidade das atividades.  3. Correlacionar recursos necessários e plano de produção.  4. Identificar fontes de recursos necessários para o desenvolvimento de projetos.  5. Analisar e acompanhar o desenvolvimento do cronograma físico-financeiro.  6. Avaliar de forma quantitativa e qualitativa o desenvolvimento de projetos.  7. Analisar metodologias de gestão da qualidade no contexto profissional.			1. Consultar catálogos e manuais de fabricantes e de fornecedores de serviços técnicos.  2. Classificar os recursos necessários para o desenvolvimento do projeto.  3. Utilizar de modo racional os recursos destinados ao projeto.  4. Redigir relatórios sobre o desenvolvimento do projeto.  5. Construir gráficos, planilhas, cronogramas e fluxogramas  6. Comunicar idéias de forma clara e objetiva por meio de textos e explicações orais.		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 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cronograma de atividades</li> <li>• Fluxograma do processo</li> </ul> 4. Dimensionamento dos recursos necessários  5. Identificação das fontes de recursos  6. Elaboração dos dados de pesquisa: 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	
<b>Carga Horária</b>	<b>Teórica</b>	00 00	<b>Prática</b>	60 50	<b>Total</b>	60 horas-aula 50 horas-aula
						<b>Divisão de Turmas</b>

#### **4.5 Enfoque Pedagógico**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

##### **4.6.1 Orientação**

Ficará a orientação do desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso por conta do professor responsável pelos componentes curriculares do Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética, no 2º módulo e

Desenvolvimento de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética, no 3º módulo.

#### **4.6 Prática Profissional**

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

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

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

#### **4.7 Estágio Supervisionado**

A Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA não exige o cumprimento de estágio supervisionado em sua organização curricular, contando com aproximadamente 800 horas-aula de práticas profissionais, que poderão ser desenvolvidas integralmente na escola ou em empresas da região, por meio de simulações, experiências, ensaios e demais técnicas de ensino que permitam a vivência dos alunos em situações próximas da realidade do setor produtivo. O desenvolvimento de projetos, estudos de casos, realização de visitas técnicas monitoradas, pesquisas de campo e aulas práticas desenvolvidas em laboratórios, oficinas e salas-ambiente garantirão o desenvolvimento de competências específicas da área de formação.

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

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

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

#### **4.8 Novas Organizações Curriculares**

O Plano de Curso propõe a organização curricular estruturada em três módulos, com um total de 1.200 horas ou 1.500 horas aulas.

A Unidade Escolar, para dar atendimento às demandas individuais, sociais e do setor produtivo, poderá propor nova organização curricular, alterando o número de módulos, distribuição das aulas e dos temas. A organização curricular proposta levará em conta, contudo, o perfil de conclusão da habilitação, das qualificações e a carga horária prevista para a área profissional da habilitação.

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

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

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

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

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

Quando o aproveitamento tiver como objetivo a certificação de competências, para conclusão de estudos, seguir-se-ão as diretrizes a serem definidas e indicadas pelo Ministério da Educação.

## **CAPÍTULO 6 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM**

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

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

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

- classificação;
- reclassificação;
- aproveitamento de estudos.

E permite orientar/ reorientar os processos de:

- recuperação contínua;
- recuperação paralela;
- progressão parcial.

Estes três últimos, destinados a alunos com aproveitamento insatisfatório, consistem em atividades, recursos e metodologias diferenciadas e individualizadas com a finalidade de eliminar/ reduzir dificuldades que inviabilizam o desenvolvimento das competências visadas.

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

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

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

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

Menção	Conceito	Definição Operacional
<b>MB</b>	Muito Bom	O aluno obteve excelente desempenho no desenvolvimento das competências do componente curricular no período.
<b>B</b>	Bom	O aluno obteve bom desempenho no desenvolvimento das competências do componente curricular no período.
<b>R</b>	Regular	O aluno obteve desempenho regular no desenvolvimento das competências do componente curricular no período.
<b>I</b>	Insatisfatório	O aluno obteve desempenho insatisfatório no desenvolvimento das competências do componente curricular no período.

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

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

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

## CAPÍTULO 7

## INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

### 1. Laboratórios

<b>2.1 LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA</b> <b>2.1.1 Estrutura física e Edificação</b>	
<b>Utilização</b>	<p>Neste laboratório serão realizadas aulas práticas sobre técnicas dietéticas, tais como: higienização, pré-preparo e preparo de alimentos; cálculo do <i>per capita</i>, fator de correção/índice de parte comestível e índice de conversão; porcionamento de preparações; controle de temperatura; métodos de conservação; controle de estoque; degustação e análise sensorial.</p> <p>A capacidade máxima é de 20 estudantes por aula prática, divididos em 4 grupos, por questões de segurança, com vistas ao manuseio de utensílios cortantes e chamas.</p>
<b>Área útil</b>	Mínimo de 90 m <sup>2</sup> e pé direito de 4 m, no mínimo
<b>Descrição geral</b>	<p>A área mínima é igual ou superior a 90 m<sup>2</sup>, com pé direito de, no mínimo, 4 m.</p> <p>O piso é de material liso, resistente, impermeável, lavável, de cores claras, antiderrapante e resistente ao ataque de substâncias corrosivas e de fácil higienização. É inclinado suficiente em direção aos ralos, os quais são de aço inoxidável, sifonados e suas grelhas possuem dispositivos que permitem o fechamento.</p> <p>As paredes são azulejadas com cores claras até altura de 2m.</p> <p>Os ângulos são arredondados no contato com o piso e o teto e nos cantos da parede para facilitar a higienização.</p> <p>O teto tem acabamento liso, impermeável, lavável e de cores claras. Se houver necessidade de aberturas para ventilação, esta possui tela com espaçamento de 2 mm e removíveis para limpeza.</p> <p>As portas têm superfície lisa, de cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático (mola ou similar) e protetor de rodapé.</p> <p>As janelas em altura superior a 2,5 m a partir do piso para possibilitar a disposição de armários e equipamentos. Todas possuem telas milimétricas (2 mm) ajustadas aos batentes.</p> <p>A iluminação é uniforme, sem ofuscamentos, anti-insetos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. As lâmpadas e as luminárias estão protegidas contra explosão e quedas acidentais.</p> <p>A ventilação garante o conforto térmico e a renovação do ar.</p> <p>O lixo está disposto adequadamente em recipientes com tampas, com pedal e de material de fácil higiene</p> <p>O laboratório conta com uma dispensa construída dentro de sua área total, medindo 3 m<sup>2</sup>, dividida em dois compartimentos, um para armazenar os gêneros alimentícios e outro para os produtos de limpeza. As prateleiras têm altura mínima de 25 cm do piso, 10 cm distante da parede e 60 cm distante do teto.</p> <p>Os botijões de gás são armazenados em área exclusiva.</p>

	De acordo com as normas de segurança vigentes, deve ter uma saída de emergência, com abertura das portas para fora e disposição de extintores de incêndio, de acordo com a classe de fogo.
<b>Instalações</b>	

<b>2.2 LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
<b>2.2.1 Estrutura física e Edificação</b>	
<b>Utilização</b>	Neste laboratório serão realizados todos os procedimentos de avaliação antropométrica (peso, estatura/comprimento, pregas cutâneas, bioimpedância, circunferência abdominal) e também aulas práticas sobre anatomia e fisiologia do sistema digestório. A divisão de turmas é imprescindível pelo aspecto pedagógico, para que todos os estudantes tenham oportunidade de realizar o procedimento de pesagem, medida e pregas cutâneas.
<b>Área útil</b>	Mínimo de 75 m <sup>2</sup> e pé direito de 3 m, no mínimo
<b>Descrição geral</b>	A área mínima é igual ou superior a 75 m <sup>2</sup> , com pé direito de, no mínimo, 3 m. O piso é de material liso, resistente, impermeável, lavável, de cores claras, antiderrapante e resistente ao ataque de substâncias corrosivas e de fácil higienização. As paredes têm acabamento liso, impermeável, lavável e de cores claras Os ângulos são arredondados no contato com o piso e o teto e nos cantos da parede para facilitar a higienização. O teto tem acabamento liso, impermeável, lavável e de cores claras. As portas têm superfície lisa, de cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente. A iluminação é uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. As lâmpadas e as luminárias estão protegidas contra explosão e quedas acidentais. A ventilação garante o conforto térmico e a renovação do ar através de ventiladores de teto.
<b>Instalações</b>	1 mesa de escritório de madeira e ferro com gavetas 1 cadeira de rodinha 2 cadeiras reforçadas 2 mesas de madeira (1,5 m x 1 m) para suporte da balança pediátrica e corpo humano 10 microcomputadores 1 impressora a laser 13 tomadas 110/200V em cada parede da sala (0,3 m acima do piso) iluminação artificial com lâmpada fria 2 armários 1 notebook

**2.1 LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA**

**2.1.2 Equipamentos**

IT	QTDE	CLASSE	BEC	SIAFISICO	DESCRIÇÃO
01	04	7310	2236605		<p><b>FOGAO INDUSTRIAL CENTRO,PISO,FERRO FUNDIDO,ESTR.FERRO FUN.,GAS GLP,4QU</b>                      FOGÃO INDUSTRIAL; MODELO DE CENTRO; PARA USO SOBRE PISO; REVESTIDO EM FERRO FUNDIDO TAMPO EM AÇO CARBONO LAMINADO C/PINTURA LACA REATIVACORPO; COM ESTRUTURA EM PERFIL LDE QUADRO SUPERIOR,QUADRO INFERIOR E PES, ABAS IGUAIS DE 1 ½" x 1 ½" X 1/8 DE ESPESSURA; ALIMENTAÇÃO GAS GLP P45;COM 4 QUIMADORES; 2 SIMPLES 300 G/HE 2 DUPLOS DE 300/600 G/H COM ESPALHADOR DE CHAMAS; EM PINTURA TERMO-RESISTENTE; MEDINDO NO MÍNIMO (400x400)MM; COM CHAPA; DE EM PERFIL DE AÇO CARBONO LAMINADO, ESTRUTURADO, PINTURA TERMO-RESISTENTE; COM FORNO; PAREDES, PORTA E FUNDO DUPLOS; ISOLADO COM LA DE VIDRO; EM CHAPA Nº18 (1,25MM), ESMALTADOS A FOGO EM TODAS AS FACES, SENDO O LADO EXTERNO EM ESMALTE BRANCO, COM GARANTIA MÍNIMA DE 3 ANOS APÓS A ENTRGA DO EQUIPAMENTO ON SITE.</p>
02	01	7310	1710842		<p><b>FORNO MICROONDAS,38 LITROS,NA COR BRANCA,100V</b>                      DOMÉSTICO; TIPO MICROONDAS; EM AÇO ESMALTADO; NA COR BRANCA; COM MEMÓRIA PROGRAMÁVEL; MEDINDO APROX. (330 ALT x 660 LARG X 485 PROF.) MM; PARA CAPACIDADE DE 38 LITROS; COM SISTEMA DOURADOR; COM LÂMPADA INDICATIVA DE CONTROLE DE TEMPERATURA; PAINEL OPERACIONAL; COM PÉS FIXOS; CONTROLADO POR SELETOR ELETRÔNICO; TIMER COM TRAVA DE SEGURANÇA; CAMARA COM PORTA ISOLADA ANTIONDAS; NA VOLTAGEM DE 110 V; ACONDICIONADO EM FORMA APROPRIADO; COM PRAZO DE GARANTIA DE NO MÍNIMO 12 MESES; E MANUAL DE INSTRUÇÕES.</p>
03	02		1897357		<p><b>COIFA,</b>                      TIPO PIRAMIDAL, EM CHAPA DE AÇO GALVANIZADA - ESPESSURA MÍNIMA CHAPA N. 18; TIPO TRONCO PIRAMIDAL; MEDINDO (1800x3000x700)MM; COMPOSTO DE: DUTOS, CURVA DE 90 GRAUS, EXAUSTOR DE 500MM, VEDAÇÃO E CHAPEU CHINES; COM INSTALAÇÃO E ACESSÓRIOS PARA O MESMO.</p>

**2.1 LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA**  
**2.1.2 Equipamentos**

IT	QTDE	CLASSE	BEC	SIAFISICO	DESCRIÇÃO
04	01	3520		2001616	<b>SELADORA; MODELO DE MESA</b> ,TIPO EMBALADORA,MANUAL; ESTRUTURA EM CHAPA DE ACO COM ACABAMENTO EM PINTURA; AREA UTIL DE 450MM; APLICADO EM FILME DE PVC ESTICAVEL; CONTROLADOR ELETRONICO DE TEMPERATURA; MEDINDO (160 X 500 X 610)MM (AXLXP); BIVOLT 110/220 VOLTS; 400 WATTS; PESANDO APROX. 03 KG; PRAZO DE GARANTIA DE NO MINIMO 12 MESES.
05	04	7310	1987682		<b>FACA ELETRICA DE COZINHA</b> ; LAMINA CONFECCIONADA EM ACO INOX, 2 LAMINAS USADAS AO MESMO TEMPO; CABO ANATÔMICO; COM TRAVA DE SEGURANCA,DISPOSITIVO DE ENCAIXE DAS LAMINAS; POTENCIA DE 100 WATTS; TENSAO DE ALIMENTACAO 127 V,FREQUENCIA 50/60HZ; MEDINDO (ALT.60XLARG.50X30) MM; PESANDO 0,60 KG; GARANTIA MININA DE 1 ANO APOS A ENTREGA DO EQUIPAMENTO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA
06	04	7310		2379244	<b>BATEDEIRA TIPO DOMESTICO</b> ; COM CAPACIDADE MINIMA PARA (3,8)LITROS; COM CORPO EM POLIPROPILENO; TIGELA EM POLIPROPILENO; COM NO MINIMO 01 BATEDOR TIPO PLANETARIO; COM 05 VELOCIDADES; COM BASCULAMENTO; POTENCIA DO MOTOR MINIMA DE 280 W; BRANCA; TENSAO DE ALIMENTACAO 127V; COM GARANTIA MINIMA DE 1 ANO.
07	04	7310	2207419		<b>LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO, 1,5 LITROS, COPO AÇO INOXIDÁVEL</b> LIQUIDIFICADOR; TIPO DOMÉSTICO; COM CAPACIDADE MÍNIMA PARA 1,5 LITROS; COM COPO DE AÇO INOX; BASE DE AÇO INOX; LÂMINA EM INOX; TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO 110 V; COM 5 VELOCIDADES; COM GARANTIA MÍNIMA DE 1 ANO APÓS A ENTREGA DO EQUIPAMENTO; NO BALCÃO; COM CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DO INMETRO.
08	01	7310		2257211	<b>ESPREMEDOR DE FRUTAS INDUSTRIAL</b> ; COM CAPACIDADE MINIMA PARA ESPREMER 750ML; COPO EM POLIESTILENO DE ALTA DENSIDADE E PENEIRA; CORPO EM ALUMINIO POLIDO ,PE ANTI-DERRAPANTE EM PVC FLEXIVEL; CASTANHA EM POLIESTILENO DE ALTO IMPACTO; PARA ESPREMER LARANJA E LIMAO; MEDINDO (335X200X200)MM; TAMPA PROTETORA EM POLIESTILENO DE ALTA DENSIDADE; BICA EM ALUMINIO POLIDO; TENSAO DE ALIMENTACAO BIVOLT; MOTOR COM POTENCIA MINIMA DE 1,4 CV; COM GARANTIA MINIMA DE 1 ANO APOS A ENTREGA DO EQUIPAMENTO.

## 2.1 LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA

### 2.1.1 Equipamentos

IT	QTDE	CLASSE	BEC	SIAFISICO	DESCRIÇÃO
09	01	7310	2387450		<b>ESPRESSOR DE FRUTAS INDUSTRIAL, CAPACIDADE 5L, ALUMÍNIO POLIDO, 220V</b> ESPRESSOR DE FRUTAS; INDUSTRIAL; COM CAPACIDADE MÍNIMA PARA ESPRESSAR 5 LITROS; COPO EM POLIESTILENO DE ALTA DENSIDADE E PENEIRA; CORPO EM ALUMÍNIO POLIDO; PÉ ANTI-DERRAPANTE EM PVC FLEXÍVEL; CASTANHA EM POLIESTILENO DE ALTO IMPACTO; PARA ESPRESSAR LARANJA E LIMÃO; MEDINDO (ALT. 390 X LARG 240 X PROF. 195)MM; TAMPAS PROTETORAS EM POLIESTILENO DE ALTA DENSIDADE; BICA EM ALUMÍNIO POLIDO; TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO 220V; MOTOR COM POTÊNCIA MÍNIMA DE 0,25CV; COM GARANTIA MÍNIMA DE 1 ANO APÓS A ENTREGA DO EQUIPAMENTO; NO BALCÃO.
10	02	7310	2232413		<b>PROCESSADOR DE ALIMENTO DOMÉSTICO, (750)ML, POLIPROP., 110V, 8 VELOCIDADES</b> PROCESSADOR DE ALIMENTOS; DOMÉSTICO; JARRA COM CAPACIDADE PARA (750)ML; POLIPROPILENO; BASE DE POLIPROPILENO; LÂMINA EM AÇO INOX; TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO PARA 110V; CONTROLE COM 8 VELOCIDADES; NA COR BRANCA; ACESSÓRIOS ESPRESSOR DE FRUTAS; COM GARANTIA MÍNIMA DE 1 ANO APÓS A ENTREGA DO EQUIPAMENTO; NO BALCÃO.
11	01	7310	1653962		<b>CORTADOR DE LEGUMES EM ALUM., LAMINAS INOX MED. 6,8,10,12MM, C/TRIPE 70C</b> CORTADOR DE LEGUMES; COM CORPO EM LIGA DE ALUMÍNIO FUNDIDO, CONTENDO ALAVANCA PRESSIONADORA, NAVALHAS OU FACAS EM AÇO INOX E GRELHA PARA FURACAO NO FORMATO QUADRADO, PARA FURAS DE 6, 8, 10 E 12 MM, TIPO MANUAL, MODELO TRIPE, MADINDO 120 CM DE ALTURA ATÉ A ALAVANCA E 70 CM ATE A ALTURA DA MESA; TOLERANCIA DE +/-5% PARA OS DIMENSIONAIS.
12	01				<b>TORRADEIRA E GRILL ELÉTRICO</b> TORRADEIRA E GRILL ELÉTRICO; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL; PRENSA E CHAPA EM ALUMÍNIO FUNDIDO; RESISTÊNCIAS EM AÇO INOXIDÁVEL BLINDADAS; TERMOSTATO; VOLTAGEM 110/220V.

## 2.1 LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA

### 2.1.1 Equipamentos

IT	QTDE	CLASSE	BEC	SIAFISICO	DESCRIÇÃO
13	01	7310	1787071		<b>MAQUINA P/FECHAMENTO DE MARMITEX, ALUMINO, MANUAL, (50X20X26)CM, EMB.Nº8</b> MÁQUINA P/FECHAMENTO DE MARMITEX; COM CORPO ALUMÍNIO FUNDIDO; PINTADO NA COR CINZA METÁLICO; E BASE EM INOX; DO TIPO MANUAL; MEDINDO (50 X 20 X 26 ) CM –(C X L X P) –APROXIMADAMENTE; E PESANDO 6 KGD- APROXIMADAMENTE; COMPOSTA DE BRAÇO ROTATIVO COM GIRO DE 360 GRAUS PROPORCIONANDO FECHAMENTO CONTÍNUO; SISTEMA DE FECHAMENTO ACIONADO POR MOLAS QUE IMPEDE EXCESSO DE PRESSÃO SOBRE ROLDANAS EM NYLON; EXTRATOR ACIONADO AO LEVANTAMENTO DO MANIPULO; PARA EMBALAGENS DE FORMATO REDONDO N. 7, 8 E 9; CALÇO MÓVEL UTILIZADO PARA EMBALAGEM N 8; BASE COM PÉS DE BORRACHA ANTIDERRAPANTES; ACONDICIONADA DE FORMA ADEQUADA, DE MODO A EVITAR CHOQUE, ORIUNDO DE MANUSEIO E TRASPORTE.
14	04				<b>BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL SEMI-ANALÍTICA:</b> VISOR EM CRISTAL LÍQUIDO, COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 5.000 GRAMAS, RESOLUÇÃO 0,01/0,1 GRAMA, CALIBRAÇÃO AUTOMÁTICA, GABINETE METÁLICO, ALIMENTAÇÃO 110/220 VOLTS
15	04	4610			<b>PURIFICADOR DE AGUA EM PLÁSTICO DE ALTA RESISTÊNCIA, 127V</b> PURIFICADOR DE ÁGUA; EM PLÁSTICO INJETADO DE ALTA RESISTÊNCIA; INSTALAÇÃO EM PAREDE; C/ RESERV. EM AÇO INOX; PARA ÁGUA NATURAL GELADA; TEMP. MÉDIA 10 GR; SERPENTINA DE COBRE EXTERNA; PARA VOLTAGEM 127V; COM GARANTIA MIN. DE 01 ANO; C? ELEMENTO FILTRANTE CERTIFICADO DE ACORDO C/ NBR 14908; COM DIMENSÕES DE 41X31X36 CM (APROXIMADAMENTE); VAZÃO ACIMA DE 0,75L / MIN.
16	01	4610	2089262		<b>PURIFICADOR DE AGUA</b> PURIFICADOR DE ÁGUA; EM ABS PARTE FRONTAL EM POLICARBONATO E MODULO RETENTOR DE BACTÉRIAS; FORNECIMENTO DE ÁGUA NATURAL COM CAPACIDADE DE 40 LITROS/HORA; PARA VOLTAGEM(NÇÃO NECESSÁRIO); ACIONADO ATRAVÉS DE MANOPLAS, COM DIMENSÕES DE LARGURA 25,8 CM, ALTURA 26,5 CM 14,5 CM

## 2.1 LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA

### 2.1.1 Equipamentos

IT	QTDE	CLASSE	BEC	SIAFISICO	DESCRIÇÃO
17	02				<b>MULTIPROCESSADOR DE FRUTAS E HORTALIÇAS:</b> COM KIT DE LÂMINAS DE FATIAR/CORTAR EM AÇO INOXIDÁVEL. MEDIDAS: 02 MM, 05 MM, 10 MM. LÂMINA GRANDE PARA CUBO: CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL. MEDIDAS PARA CUBO: 10 X 10 MM. LÂMINA RALAR: CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL. MEDIDAS: 01 LÂMINA RALAR DE 02 MM. ALIMENTAÇÃO 110/220 VOLTS.
18	01	4110	1733338		<b>REFRIGERADOR INDUSTRIAL,VERTICAL,04 PORTAS,835 L,FRONTAL INOX,220V :</b> REFRIGERADOR INDUSTRIAL; MODELO REFRIGERADOR; TIPO VERTICAL; COM 04 PORTAS; COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 835 LITROS; FRONTAL EM INOX E LATERAIS; ACABAMENTO EM CHAPA PINTADA; REFRIGERAÇÃO COM EVAPORADOR; TEMPERATURA DE 4 A 6 GRAUS C; MEDINDO APROXIMADAMENTE (1150X660X1960)MM = (CXLXA); NA VOLTAGEM DE 220 VOTLS; COM PRAZO DE GARANTIA DE NO MÍNIMO 12 MESES; FABRICAÇÃO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.
19	02				<b>MULTIPROCESSADOR DE FRUTAS E HORTALIÇAS:</b> COM KIT DE LÂMINAS DE FATIAR/CORTAR EM AÇO INOXIDÁVEL. MEDIDAS: 02 MM, 05 MM, 10 MM. LÂMINA GRANDE PARA CUBO: CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL. MEDIDAS PARA CUBO: 10 X 10 MM. LÂMINA RALAR: CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL. MEDIDAS: 01 LÂMINA RALAR DE 02 MM. ALIMENTAÇÃO 110/220 VOLTS.

## 2.1 LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA

### 2.1.1 Equipamentos

IT	QTDE	CLASSE	BEC	SIAFISICO	DESCRIÇÃO
20	01				<b>FORNO COMBINADO</b> FABRICADO COM AÇO INOX AISI 304 – 18/8; VIDRO DUPLO; VIDRO INTERNO MÓVEL; ISOLAMENTO DA CÂMARA ATRAVÉS DE GUARNIÇÃO DE SILICONE DE ALTA TEMPERATURA; CALHA FIXA ESPECIFICA PARA ESCOAMENTO DE ÁGUA; MAÇANETA EM AÇO INOX; RACK INTERNO MONOBLOCO; PAINEL DE COMANDO ANALÓGICO COM: LÂMPADA PILOTO DO AQUECIMENTO, LÂMPADA PILOTO DO TIMER, COMANDO MANUAL DE VAPOR, INTERRUPTOR DE LUZ INTERNA DA CÂMARA, TERMOSTATO (50° A 300°C), TIMER 60 MINUTOS COM ALARME DE FINAL DE CICLI, CHAVE GERAL E VÁLVULA PARA DESIDRATAÇÃO DE ALIMENTOS; FUNÇÃO EXCLUSIVA DE SEGURANÇA PARA DESLIGAMENTO DO CONJUNTO NA ABERTURA DA PORTA E FUNÇÃO DE ESFRIAMENTO RÁPIDO PARA REDUÇÃO DE TEMPERATURA; VELOCIDADE DE AQUECIMENTO PREVISTA DE 6 MIN PARA ATINGIR 200°C; GERAÇÃO DE VAPOR POR INJEÇÃO PULVERIZADA; PISTOLA PARA HIGIRNIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO ACOPLADA AO FORNO; LÂMPADA DICRÓICA; SAÍDA DE ÁGUAS RESIDUAIS; CAPACIDADE: 4 GNS 2/3 X 65 MM; MEDIDAS EXTERNAS: ALTURA: 670 MM; LARGURA: 795 MM; PROFUNDIDADE: 800 MM; MEDIDAS INTERNAS: ALTURA: 350 MM; LARGURA IN: 330 MM; PROFUNDIDADE: 355 MM; POTÊNCIA ELÉTRICA: 6.000 W; POTÊNCIA DO MOTOR: 1/2 HP; NÚMERO DE PRATELEIRAS: 04; ALTURA EXTERNA C/ BANCADA: 1.510 MM; TENSÃO TRIFÁSICA, CONFORME SOLICITAÇÃO: 220V OU 380V OU 440V.
21	01				<b>ACESSÓRIOS PARA FORNO COMBINADO</b> BANCADA DE APOIO COM RACK PARA GNS, AÇO INOX 304 – 18/8
22	04				<b>ACESSÓRIOS PARA FORNO COMBINADO</b> BANDEJA DE ALUMÍNIO LISA. DIMENSÕES: 500 MM X 325 MM;
23	04				<b>ACESSÓRIOS PARA FORNO COMBINADO</b> BANDEJA DE ALUMÍNIO PERFURADA. DIMENSÕES: 500 MM X 325 MM;
24	04				<b>ACESSÓRIOS PARA FORNO COMBINADO</b> GN INOX 2/3 X 65 MM; LISO.
25	04				<b>ACESSÓRIOS PARA FORNO COMBINADO</b> GN INOX 2/3 X 65 MM; PERFURADO

## 2.1 LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA

### 2.1.1 Equipamentos

IT	QTDE	CLASSE	BEC	SIAFISICO	DESCRIÇÃO
26	01		2379155		<b>ESTUFA DE SECAGEM</b> EXTERNA EM CHAPA DE AÇO REVESTIDA EM EPOXI, CAMARA INTERNA EM AÇO RESISTENTE A CORROSAO; COM TRINCO DE PRESSAO E VEDACAO EM PERFIL DE SILICONE; AJUSTAVEL ATE 300 GRAUS CELSIUS; DIGITAL; +/- 5 GRAUS CELSIUS; APROXIMADAMENTE 600 X 500 X 500 MM; 220 VOLTS; 1600 WATTS; 3 PRATELEIRAS REMOVIVEIS; GARANTIA MINIMA DE 12 MESES E MANUAL DE MANUTENCAO E OPERAÇÃO.
27	05				<b>ESTANTE EM AÇO COM 4 a 6 PRATELEIRAS</b>
28	04				<b>MESA EM INOX</b>
29	04				<b>CUBAS EM INOX RETANGULAR</b>
30	04				<b>CUBAS EM INOX CIRCULAR</b>
31	04				<b>ARMÁRIOS EM INOX OU ALUMÍNIO</b>

**2.2 LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL**  
**2.2.2 Equipamentos**

IT	QTDE	CLASSE	BEC	SIAFISICO	DESCRIÇÃO
01	04				<b>Adipômetro ou Compasso de dobras cutâneas</b> Terminais móveis; escala de 0-60 mm; resolução de 1 mm; mola de pressão constante de 10g/mm <sup>2</sup> em qualquer abertura do compasso; manual de instruções com ilustrações, tabelas de conversão para gordura; bolsa para proteção e transporte
02	01		<b>935433</b>		<b>Balança tipo eletrônica escala antropométrica de 95 a 190 cm</b> Balança; tipo eletrônica escala antropométrica de 95 a 190cm; visor digital c/ 3 dígitos; com capacidade para até 200 kg; medindo 340x390 mm; voltagem 110/220 volts; para pesar e medir pessoas
03	01				<b>Estadiômetro fixo</b> Estadiômetro de alumínio anodizado com cursor retangular em alumínio; fixação na parede com parafusos, resolução de 0,1 cm; escala de 50-215 cm
04	01		<b>1649590</b>		<b>Balança tipo eletrônica digital pediátrica, c/ concha, ate 15 kg</b> Balança; tipo eletrônica digital, pediátrica; visor de cristal líquido; com concha anatômica para acomodar o bebê; com capacidade para até 15 kg c/ fração de 5 grammas; votlagem de 110/220 VCA; pesagem imediata, com os pés em borracha sintética regulável
05	01		<b>1572296</b>		<b>Régua antropométrica, graduada, com bastão e haste em madeira ( 1,00 m)</b> Régua antropométrica graduada em milímetros; com bastão e hastes em madeira; acabamento perfeito e alinhado, tamanho único de 1,00 metro
06	01				Estadiômetro portátil para uso em campo
07	01				Balança para uso em campo
08	10				Computador (padrão da CETEC)
09	01	6710	<b>2312077</b>		<b>Câmera digital compacta resolução de 6.0 megapixels com visor lcd 2.0"</b> Câmera digital; compacta; resolução de no mínimo 6.0 magapixels, com visor lcd 2.0", zoom óptico mínimo de 3x e digital mínimo de 6x; gravação de arquivo em jpeg e mpeg; mínimo de 32mb de memória interna; com entrada para cartão de memória; avanço automático; timer; com foco automático; lentes de cristal de altíssima qualidade; flash embutido e redutor de olhos vermelhos; velocidade do obturador de 1/2000 segundos; funções de equilíbrio de branco automático; luz do dia; nublado; fluorescente; incandescente e flash; fornecida com carregador de baterias; bateria recarregável; cabo av/usb; cd do software; alça para transporte; garantia mínima de 12 meses; manual em português
10	02				<b>Cartão de memória para câmara digital</b>

Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza  
 Governo do Estado de São Paulo  
 Praça Cel. Fernando Prestes, 74 - Bom Retiro – CEP: 01124-060 – São Paulo – SP

				Cartão de memória de 512 mb; compatível com camera digital compacta resolucao de 6.0 megapixels com visor lcd 2.0
11	01	6730	<b>2435985</b>	<b>Televisao,tela/moniotor lcd wxga 42",med.aprox.(1249x697x111)mm</b> Televisão; a cores; tela/monitor lcd wvga matriz ativa tft; de 42"; com resolução de 1366x768p;aprox.107cm;funcao surround; com sleep timer; 1 entrada de audio l/r (esq/dir) ypbpr (2fh); cvi2 entradas de audio l/r (esq/dir); cvbs,s-video,hdmi; conexões frontais/laterais: entrada de audio e/d, entrada de cvbs, saida p/fone de ouvidos s-video; com recepção para vhs, uhf e tv a cabo, hiperbanda, s-channel; sistema de cores pal-m/n,ntsc; controle remoto dvd, amp, multifuncional, tv, voltagem 110/240v; consumo aproximado 230w; mesindo aproximadamente 1246x697x111mm (lxexp); pesando no máximo 32kg; com garantia mínima de 12 meses; manual em portugues
12	01	6730	<b>51977 197149</b>	<b>Projektor multimídia</b>
13	01	6730	<b>134660 203831</b>	<b>DVD player</b>
14	01	6730	<b>161489</b>	<b>Tela de projeção</b>
15	01	8610	<b>2791862</b>	<b>Notebook core 2 duo 2.0ghz, 4gb, 4mb, 120gb, 15.4"</b> Notebooks; microcomputador portátil; com processador de core 2 duo micro-fcbga 65 nm; com frequência cd clock real, igual ou superior a 2.0 ghz, 800mhz; memoria ram ddr 2 667mhz dua channel; de 4 gb; cache 4mb; controladora de disco padrao sata; com 1hd de 120gb 7200; padrao sata com sensor de queda; barramento da controladora de video padrão pci/pci express; controladora de video wxga; de 256mb; teclado padrão abnt 88 teclas, leitor de cartão de memória 13 em 1; com gravador de dvd all midia; controladora de som integrado; com 2 alto-falantes integrados; com microfone integrado; tela 15.4" widescreen anti reflexo e tecnologia true life ou similar; resolução de 1280x800dpi; mouse de touchpad; 56kbsp; 10/100 mpbs rj 45, wireless 802.11 a/g/n 300mbits; embalagem apropriada; sistema operacional windows xp professional em portugues do brasil com licnça de uso e midia de instalação; com ion litio 9 celulas, 03 anos on site; cabos, conectores, manuais, drivers, bluetooth4 usb, 1 firewire, saida de video
16	01	8611	<b>2811855</b>	<b>Impressora laser mono duplex 35ppm 1200x1200 128mb</b> Impressora laser; monocromática; duplex; processador 350mhz, ciclo 100.000 paginas/mês; velocidade minima na cor preta de 35 ppm; resolução mínima na cor preta 1200 x 1200 dpi; memória mínima de 128 mb expansível até 320 mb; interface usb, fast ethernet integrado; papeis suportados a4, legal, transparência, envelope, etiqueta; capacidade mínima da bandeja de entrada de 500 folhas frontal e bandeja multiuso; saida de 150 folhas; suportando 01 bandeja; emulacao pcl 6 e postscript 3; sistema operacional suportado windows 2000, xp,

Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza  
 Governo do Estado de São Paulo  
 Praça Cel. Fernando Prestes, 74 - Bom Retiro – CEP: 01124-060 – São Paulo – SP

				server 2003, apple mac os 9.1 e superior; com drivers de instalação; com garantia de mínimo de 01 ano; on-site; com manuais técnicos em português; acompanha toner adicional para no mínimo 100.00 páginas; com cabos, conectores
17	01	8611	<b>2792591</b>	<b>Multifuncional laser color impr/fax/scan/cop duplex 32ppm 1200dpi 1gb</b> Multifuncional; com função de impressora/fax/scanner e copiadora, ciclo de trabalho mensal 1000.000 páginas; impressão laser colorida; duplex automático, velocidade mínima em preto 32 ppm; velocidade mínima em cores 10 ppm; resolução mínima na cor preta de 1200 ppi com aprimoramento; resolução mínima 1200 dpi com aprimoramento; memória mínima de 1 gb, a4, carta e ofício; capacidade mínima de bandeja de entrada 620 folhas, expansível até 4.720 folhas; taxa de transmissão do fax 56 kbps; fine (200x200 dpi) standart (100x200 dpi) superfine (400x400 dpi); 32 ppm; 10 ppm; windows xp vista e 2003 seerver; com software de instalação; garantia de 03 anos; on site; com manual técnico; cabos, driver de instalação
18	10		<b>2664011</b>	<b>Filtro de linha 1500va, bivolt, 115/220v, com 06 tomadas universal</b> Filtro de linha; para proteção contra picos de tensão e sobrecarga; com potência de 1500VA, bivolt; 115/220V; com 06 tomadas; padrão universal tripolar; cabo com 1,80m; com fusível de proteção e led indicador; garantia de 01 ano balcão; com manual técnico
19	10		<b>2809141</b>	<b>No-break microprocessado 1000va (700w) 120/220v</b> No-break; microprocessado, estabilizador interno com 4, ou mais, estágios de regulação; tecnologia on line; potência mínima suportada 1000VA (700w); rendimento a plena carga 85%; tensão de entrada 220/120 VAC; variação de tensão de entrada mínima admissível entre 100VAC a 140 VAC; freqüência de entrada 60 HZ – 5%; fator de potência 0,7; tensão de saída 220/110 VCA; variação da tensão de saída +/-6%; distorção harmônica 5%; forma de onda senoidal; proteção contra sobre-carga, transitórios, sub-tensão e sobre-tensão; tipo de baterias selada; com autonomia mínima de 7 minutos pelo menos a plena carga; tempo máximo de recarga das baterias 8 horas, 90% da carga; software de gerenciamento compatível com Windows; interface de comunicação R S232; LEDS de sinalização para alimentação via rede, alimentação via inversores, bateria descarregada; alarme audiovisual intermitente p/ queda de rede, fim do tempo de autonomia, final da vida útil bateria; gabinete monobloco com estrutura metálica pintura epóxi; quantidade de saídas 4 tomadas padrão NEMA 5/15; chave liga/desliga frontal; garantia mínima de 12 meses; com manual técnico.

**2.2 LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL**  
**2.2.3 Acessórios**

IT	QTDE	CLASSE	BEC	SIAFISICO	DESCRIÇÃO
01	20				<b>Fita métrica</b> Fita métrica de fibra de vidro inelástica, flexível; escala de 0-150 cm, largura 0,8 cm e resolução de 0,1 cm
02	01		2117800		<b>Modelo anatômico humano de torso humano</b> Modelo anatômico humano de torso humano, com 87x38x25 cm, bissexual, dissecável em 24 partes, com número de partes: cabeça 3; estômago 2; sistema intestinal 4; pulmões 2; coração 2; genital masculino 4; genital feminino 3; em material plástico durável e inquebrável
03	06				software nutricional: anamnese, avaliação nutricional e bioquímica, antropometria, composição corporal por dobras cutâneas ou bioimpedância, cálculo das necessidades energéticas, tabela de composição química dos alimentos e guia de equivalência dos alimentos, gráficos e relatórios para adequação da dieta
04	01				<b>Pirâmide dos alimentos para adultos</b> Pirâmide de acrílico tridimensional; 4 níveis para representar os diversos grupos de alimentos; abertura na lateral para fácil remoção dos alimentos; desmontável; bolsa para transporte e conservação
05	01				<b>Pirâmide dos alimentos para crianças</b> Pirâmide de acrílico tridimensional; 4 níveis para representar os diversos grupos de alimentos; abertura na lateral para fácil remoção dos alimentos; desmontável; bolsa para transporte e conservação
06	01				<b>Pirâmide dos alimentos para idosos</b> Pirâmide de acrílico tridimensional; 4 níveis para representar os diversos grupos de alimentos; abertura na lateral para fácil remoção dos alimentos; desmontável; bolsa para transporte e conservação
07	01				<b>Pirâmide da atividade física</b>
08	02				<b>Alimentos de silicone em tamanho original</b> leite, queijo, iogurte, pão francês, pão de forma branco, pão de forma integral, biscoito, torrada, bolo, arroz, macarrão, milho, purê de batata, batata, feijão, ervilha, coxa de frango, filé de frango, bife, carne moída, hambúrguer, peixe, ovo frito, tomate, pepino, alface, cenoura, beterraba, repolho, vagem, brócolis, banana, maçã, pêra, morango, melancia, uva, sorvete, cachorro quente, batata frita, pizza
09	04				<b>Banners da Pirâmide Alimentar</b>

Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza  
Governo do Estado de São Paulo  
Praça Cel. Fernando Prestes, 74 - Bom Retiro - CEP: 01124-060 - São Paulo - SP

10	08				Suporte para <i>Banners</i>
11	04				<i>Banner</i> dos 10 passos para alimentação saudável
12	01				quadro branco 2m x 1,5m

**2.2 LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL**  
**2.2.4 Mobiliários**

IT	QTDE	CLASSE	BEC	SIAFISICO	DESCRIÇÃO
01	01		1848755		<b>Mesa para computador, porta teclado retrátil, tampo (900x700) mm, cor ovo</b> Mesa para computador; com porta teclado retrátil rebaixado; modelo central; com tampo da mesa em madeira aglomerada; revestimento em laminado melaminico; na cor casca de ovo; com tampo retangular de (900 x 700)mm; espessura minima de 18mm; na altura total de 750mm; com estrutura em aço; de seção retangular; chapa com espessura minima de 1,2mm; pintada em epoxi pó na cor preta; com prazo de garantia de no mínimo 12 meses; fabricado de acordo com as normas vigentes
02	01		1538934		<b>Mesa escrivaninha, medindo (1400x680)mm, na cor casca de ovo</b> Mesa escrivaninha; em madeira aglomerada; revestido em laminado melaminico; na cor casca de ovo, com acabamento em perfil de pvc; com tampo retangular medindo (1400 x 680)mm; espessura minima de 18 mm; na altura total de 750 mm; com estrutura em aço; de seção retangular; e chapa com espessura minima de 1,2 mm; com pintura em epoxi po; com 01 gaveteiro; para 02 gavetas; com fechadura; painel frontal; com espessura minima de 15mm; com prazo de garantia de no mínimo 12 meses; e fabricada de acordo com as normas vigentes
03	01		2357119		<b>Cadeira giratória, c.dupla, courvin, preto, s/braco, back system</b> Cadeira giratória; concha dupla; com encosto e assento confeccionados em madeira compensada; revestidos em courvin; na cor preta; acabamento em proteção e perfil em pvc; estofamento em espuma injetada de poliuretano de no mínimo 50 mm de espessura; apresentando densidade de 50 kg/m3; espaldar médio; com encosto medindo de no mínimo (41 larg x 41 alt.)Mm; e assento medindo de no mínimo (46 larg. X 44 prof.)Mm; sem apoia-bracos; sistema de regulagem mecânico de altura e de inclinação (back system); e regulagem pneumática (a gás) de altura para o assento; tubo central em aço - em chapa de espessura minima de 1,6 mm; base formada por 05 patas e rodízios duplos de nylon; base confeccionada em aço; acabamento em capa de polipropileno; e partes metálicas pintada em pintura eletrostática a pó epoxi; na cor preto - fosco; com prazo de garantia de no mínimo 12 meses; fabricada de acordo com as normas NBR 13960/13962e nr-17
04	22		2398508		<b>Cadeira fixa, rec.courvin, cor preta, c/bracos, modelo sky</b> Cadeira fixa; com concha dupla; com encosto e assento confeccionados em madeira compensada; revestidos em courvin; na cor preta; acabamento das bordas arredondadas em termoplástico na cor preta; estofamento em espuma de poliuretano flexível de no mínimo 50 mm de espessura; apresentando densidade de 50 kg/m3; com apoio para os braços;

				espaldar médio; com encosto medindo de no mínimo (460 larg x 480 alt. )mm; e assento medindo de no mínimo (490 larg. X 480 prof.)Mm; com estrutura em aço tubular contínuo; no modelo sky; pintura eletrostática em tinta epoxi pó; na cor preta; prazo de garantia de no mínimo 12 meses; fabricada de acordo com as normas NBR 13960/13962
05	02		<b>2749050</b>	<b>Armário médio, med.(800x490x1080) mm, cor noce</b> Armário médio; de madeira aglomerado; revestido em laminado melaminico de bp; na cor noce; acabamento em perfil de pvc; medindo (800 x 490 x 1080)mm = (l x p x a); tipo semi aberto, com 02 portas de abrir na parte inferior; com fechadura tipo lingueta, uma prateleira interna regulável, puxadores plásticos; e duas prateleiras externas reguláveis na parte superior; as chapas de madeira deverão ter espessura mínima de 25mm para o tampo superior; e de 18mm para o corpo, portas e prateleiras; base em madeira aglomerada; com niveladores de piso; prazo de garantia de no mínimo 12 meses; fabricado conforme normas da abnt
06	02		<b>1286951</b>	<b>Gaveteiro p/ escritório, em compensado, med. (58,5x40x60) cm, cor ovo</b> Gaveteiro p/ escritório; em compensado; com no mínimo 20 mm de espessura; revestido em laminado melaminico na cor casca de ovo; medindo (58,5 x 40 x 60)cm, c/ tol. De +/- 5%; tipo volante; contendo 02 gavetas simples e mais um gavetão p/ pasta suspensa; deslizando sobre corredeiras metálicas; com puxadores em alumínio pintado
07	01			<b>Mesa para comportar 10 computadores</b>

## 2. Referências Bibliográficas

- **ABERC.** *Manual Aberc de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades.* 7ª ed. São Paulo: ABERC, 2001.
- **ABREU, E. S; SPINELLI, M. G. N; ZANARDI, A. M. P.** *Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer.* São Paulo: Editora Metha, 2003.
- **ALFENAS, R. C. G. et al.** *Diabetes: dietas e receitas especiais.* Viçosa: Ed. UFV, 2000.
- **ANDRADE, J. A. & MACEDO, J. A. B.** *Higienização na indústria de alimentos.* 1ª ed. São Paulo: Livraria Varela, 1996.
- **ARAÚJO, R. M. S. et al.** *Cardápios com receitas de baixo custo.* Viçosa: Ed. UFV, 2004.
- **ARRUDA, G. A.** *Manual de boas práticas: unidades de alimentação e nutrição.* 2ª ed. São Paulo: Ponto Crítico, 2002.
- **BABIAK, R. M. V.** *Introdução ao diagnóstico nutricional.* São Paulo: Editora Atheneu, 1997.
- **BIZU.** *Bizu de nutrição - o x da questão: 2300 questões selecionadas para concursos.* Rio de Janeiro : Livraria e Editora Rubio Ltda., 2003.
- **BODINSKI, L. H.** *Dietoterapia: princípios e prática.* São Paulo: Editora Atheneu.
- **BORÉM, A; SANTOS, F.R.** *Biотecnologia simplificada.* Visconde do Rio Branco: 2001.
- **BRUNORO, N. M. C; PELUZIO, M. C. G.** *Nutrição básica e metabolismo.* Viçosa: Ed. UFV, 2008.
- **CAMPOS, M. T. F. S; COELHO, A. I. M.** *Alimentação saudável na terceira idade: estratégias úteis.* Viçosa: Ed. UFV, 2005.
- **CARREIRO. D. M.** *Entendendo a importância do processo alimentar - nutrição funcional: guia completo sobre a nossa alimentação e seus efeitos no organismo.* 1ª ed. São Paulo: Referência, 2006.
- **CASTRO, F. A. F; QUEIROZ, V. M. V.** *Cardápios: planejamento e etiqueta.* Viçosa: Ed. UFV, 2007.
- **CHAVES, J. B. P. et al.** *Boas práticas de fabricação (BPF) para restaurantes, lanchonetes e outros serviços de alimentação.* Viçosa: Ed. UFV, 2006.
- **CHAMPE, P. C. & HARVEY R. A.** *Bioquímica ilustrada.* 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 1996.
- **COSTA, E. A.** *Manual de fisiopatologia e nutrição.* Petrópolis: Vozes, 2005.
- **CTENAS, M. L. De B; VITOLO, M. R.** *Crescendo com saúde: o guia de crescimento da criança.* São Paulo: C2 Editora e Consultoria em Nutrição, 1999.
- **CUPPARI, L.** *Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto.* Barueri: Manole, 2002
- **DE ANGELIS, R. C.** *Alergias alimentares.* São Paulo: Editora Atheneu, 2005.
- **DE ANGELIS, R. C.** *A importância dos alimentos vegetais na proteção da saúde.* São Paulo: Editora Atheneu, 2001.
- **DE ANGELIS, R. C.; TIRAPEGUI, J.** *Fisiologia da nutrição humana - aspectos básicos, aplicados e funcionais.* São Paulo: Editora Atheneu, 2007.
- **DE ANGELIS, R. C.** *Riscos e prevenção da obesidade.* São Paulo: Editora Atheneu, 2003.
- **DE ANGELIS, R. C.** *Fome oculta.* 2ª ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2000.
- **DUARTE, E.** *A revolta dos alimentos.* Viçosa: Ed. UFV, 2007.
- **DUARTE, V.** *Alimentos funcionais.* 2ª ed. Porto Alegre: Artes e Ofícios Editora, 2007.
- **DUARTE, V.** *Coma de tudo sem comer tudo.* Porto Alegre: Artes e Ofícios Editora, 2007.
- **DOUGLAS, C. R.** *Tratado de fisiologia aplicada à nutrição.* São Paulo: Robe Editorial, 2002.

- **DUTRA DE OLIVEIRA, J. E; MARCHINI, J. S.** *Ciências nutricionais*. São Paulo: Sarvier, 2008.
- **DUTCOSKY, S. D.** *Análise sensorial de alimentos*. Editora Champagnat, 2007.
- **EUCLYDES, M. P.** *Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação adequada*. 2ª ed. Viçosa, 2000.
- **EVANGELISTA, J.** *Alimentos em estudo abrangente*. São Paulo: Editora Atheneu, 2000.
- **FIGUEIREDO, R. M.** *As armadilhas de uma cozinha*. Coleção Higiene dos Alimentos Vol. 03. São Paulo: Manole, 2003.
- **FIGUEIREDO, R. M.** *Guia prático para evitar DVAs - como não comer fungos, bactérias e outros bichos que fazem mal*. Editora Vida e Consciência., 2001.
- **FIGUEIREDO, R. M.** *Programa de redução de patógenos - padrões e procedimentos operacionais de sanitização*. Coleção Higiene dos Alimentos. São Paulo: Manole.
- **FISBERG, M; WEHBA, J; COZZOLINO, S. M. F.** *Um, dois, feijão com arroz: a alimentação no Brasil de norte a sul*. São Paulo: Editora Atheneu, 2002.
- **FONSECA, M. T.** *Tecnologias gerenciais de restaurantes*. São Paulo: Editora Senac, 2000.
- **FRANCO, B. D. G. de M. & LANDGRAF, M.** *Microbiologia dos alimentos*. 1. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 1996.
- **FRANCO, G.** *Tabela de composição química dos alimentos*. São Paulo: Editora Atheneu, 2001.
- **GAMA, R. R.** *Novo código civil brasileiro*. Campinas: Book Seller, 2002.
- **GANDRA, Y; GAMBARDELLA, A. M. D.** *Avaliação de serviço de nutrição e alimentação*. São Paulo: Sarvier, 1986.
- **GIOVA, A. T.** *APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos*. São Paulo: Livraria Varela, 1997.
- **GRACCHO, M.** *Manual de gerenciamento de qualidade*. Recife: ETFFPE, 1993.
- **GUYTON & HALL.** *Fisiologia humana e mecanismos das doenças*. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996.
- **HAZELWOOD, D; McLEAN, A.** *Manual de higiene para manipuladores de alimentos*. São Paulo: Livraria Varela, 1998.
- **IKEMORI, E. H. A. et al.** *Nutrição em oncologia*. São Paulo: Marina e Tecmedd, 2003.
- **IKEMORI, E. H. A; MATOS, L. A.** *Manual de dietas do hospital do câncer A. C. Camargo*. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2007.
- **ISOSAKI, M; CARDOSO, E.** *Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração – HCFMUSP*. São Paulo: Editora Atheneu, 2004.
- **KIMURA, A. Y.** *Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais*. São Paulo: Livraria Varela, 2003.
- **KINTON, R; CESERANI, V; FOSKETT, D.** *Enciclopédia de Serviços de Alimentação*. São Paulo: Livraria Varela, 1999.
- **KOTZE, L. M. S.** *Receitas para pessoas com sensibilidade ao glúten*. Rio de Janeiro: Revinter, 1996.
- **LAJOLO, F. M.; NUTTI, M. R.** *Transgênicos: bases científicas da sua segurança*. São Paulo: SBAN, 2003.
- **LANCA JR., A. H.** *Nutrição e metabolismo aplicados à atividade motora*. São Paulo: Editora Atheneu, 2002.
- **LEDERER, J.** *Enciclopédia moderna de higiene alimentar*. São Paulo: Manole, 1991.

- **LIMA, C. R.** *Manual prático de controle de qualidade em supermercados*. São Paulo: Livraria Varela, 2001.
- **LINDEN, G.** *Educação nutricional*. São Paulo: Livraria Varela, 2005.
- **LOBO, A.** *Manual de estrutura e organização do restaurante comercial*. São Paulo: Editora Atheneu.
- **LOPES, A. C; COSTA, L. H. D; LOPES, R. D.** *Síndrome metabólica – uma visão para o clínico*. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2008.
- **MACEDO, C. A. P. et al.** *A criança que não come: guia de tratamento e prevenção*. São Paulo: Editora Atheneu, 2002.
- **MAGNÉE, H.** *Administração simplificada - para pequenos e médios restaurantes*. São Paulo: Livraria Varela, 2005.
- **MAGNONI, D; CUKIER, C.** *Perguntas e respostas em nutrição clínica*. São Paulo: Roca, 2001.
- **MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. KRAUSE:** *alimentos, nutrição & dietoterapia*. 11ª. ed. São Paulo: Roca, 2005.
- **MARTINS, C. et al.** *Manual de dietas hospitalares*. Curitiba: Nutroclinica, 2001.
- **MEZOMO, I. F. de B.** *Os serviços de alimentação: planejamento e administração*. São Paulo: Manole, 2002.
- **MINIM, V. P. R.** *Análise sensorial - estudos com consumidores*. Viçosa: Ed. UFV, 2006.
- **MOTTA, D. G. & BOOG, M. C. F.** *Educação Nutricional*. 2. ed. São Paulo: IBRASA, 1987.
- **NALINI, J. R.** *Ética geral e profissional*. 2. ed. São Paulo: Revistas do Tribunais.
- **NÓBREGA, F. J.** *Distúrbios da nutrição*. Rio de Janeiro: Revinter, 1998.
- **NÓBREGA, F. J; CAMPOS, A. L. R.** *Distúrbios nutricionais e fraco vínculo mãe/filho*. Rio de Janeiro: Revinter, 1996.
- **OLIVEIRA, N. F. W; NLRY, M.** *Administração em serviços de nutrição*. 2ª. ed. Rio de Janeiro: Âmbito Cultural, 1986.
- **ORNELLAS, A. & ORNELLAS, L. H.** *Alimentação da criança: nutrição aplicada*. São Paulo: Editora Atheneu.
- **ORNELLAS, L. H.** *A alimentação através dos tempos*. Santa Catarina: UFSC; 2008.
- **ORNELLAS, L. H.** *Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos*. 8. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2006.
- **PAIOTTI, J.** *Arte técnica na cozinha: glossário multilingüe, métodos e receitas*. São Paulo: Livraria Varela.
- **PELCZAR JR., J. M. et al.** *Microbiologia: conceitos e aplicações*. 2ª. ed. vol. I e II. São Paulo: Makron Books do Brasil, 1996.
- **PEREIRA; C. A. S. et al.** *Alimentos light e diet*. Viçosa: Ed. UFV, 2003.
- **PEREIRA; C. A. S; MAGALHÃES, R.D.** *Arroz e feijão*. Viçosa: Ed. UFV, 2004.
- **PHILIPPI, S. T.** *Nutrição e técnica dietética*. 2ª ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2006.
- **PHILIPPI, S. T.** *Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional*. São Paulo: Livraria Varela.
- **PHILLIPI, S. T.** *Tabela de rotulagem nutricional*. São Paulo: ANVISA.
- **RAMOS, A. M. F.** *Manual para funcionários na área de alimentação e treinamento para coqueiras hospitalares*. São Paulo: Livraria Varela, 2001.
- **RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A M.** *Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias*. Viçosa: Ed. UFV, 2007.
- **RAGAZZI, J. L; HONESKO, R.** *Direito do consumidor I - coleção pockets jurídicos vol. 1* São Paulo: Saraiva

- **REIS, N. T; COPLE, C. S.** *Nutrição clínica na hipertensão arterial*. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.
- **RIBEIRO, M. C; SOARES, M. M. S. R.** *Microbiologia prática roteiro e manual: bactérias e fungos*. 1. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2000.
- **RIBEIRO, S.** *Gestão e procedimentos para atingir qualidade: ferramentas em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN's*. São Paulo: Livraria Varela, 2005
- **RIELLA, M. C; MARTINS, C.** *Nutrição e o rim*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.
- **SARANTÓPOULOS, C.I.G.L.; ALVES, R.M.V.; OLIVEIRA, L.M.; GOMES, T.C.** *Embalagens com atmosfera modificada* 2ª ed. Campinas: CETEA/ITAL, 1998.
- **SALGADO, J. M.** *A alimentação que previne doenças - do pré-escolar à adolescência*. São Paulo: Madras Editora, 2004.
- **SILVA, D. J; QUEIRÓZ, A. C.** *Análise de alimentos*. Viçosa: Ed. UFV, 2006.
- **SILVA, S. M. C. S. et. al.** *Cardápio: guia prático para elaboração*. São Paulo: Editora Atheneu, 2001.
- **SILVA, S. M. C. S; MURA, J. D. P.** *Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia*. São Paulo: Roca, 2007.
- **SILVA JR., E. A.** *Manual de controle higiênico sanitário em alimentos*. 2ª. ed. São Paulo: Livraria Varela, 1997.
- **SILVA, N. M.** *Educação do consumidor - caderno didático 109*. Viçosa: Ed. UFV, 2006.
- **SINGER, P; MASON, J.** *A ética da alimentação*. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2007.
- **STRINGHETA, P. C; MUNIZ, J. N.** *Alimentos orgânicos: produção, tecnologia e certificação*. Viçosa: Ed. UFV, 2003.
- **TEICHMANN, I. N.** *Cardápios: técnicas e criatividade*. 4ª. ed. Editora EDUCS, 1987.
- **TEIXEIRA, S. M. F. G. et al.** *Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição*. São Paulo: Editora Atheneu, 1997.
- **TIRAPEGUI, J.** *Nutrição fundamentos e aspetos atuais*. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2002.
- **TIRAPEGUI, J.** *Nutrição - fundamentos e aspectos Atuais*. 2ª ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2006.
- **TIRAPEGUI, J.** *Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física*. São Paulo: Editora Atheneu, 2005.
- **VITOLO, M. R.** *Nutrição: da gestação ao envelhecimento*. Rio de Janeiro: Livraria e Editora Rubio Ltda., 2008.
- **WAITZBERG, D. L.** *Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica*. 3. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2001.
- **WHITNEY, E; SINZER, F.** *Nutrição: conceitos e controvérsias*. 8ª ed. Barueri: Manole,
- **WERBACH, M.** *A cura através da nutrição*. Rio de Janeiro: Revinter, 2001.
- **ZILBERSTEIN, B. & CARREIRO, D. M.** *Mitos & realidades sobre obesidade e cirurgia bariátrica*. 1ª. ed. São Paulo: Referência, 2004.

## **CAPÍTULO 8 PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO**

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

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

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

## **CAPÍTULO 9 CERTIFICADOS E DIPLOMAS**

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

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

Ao término do primeiro Módulo, o aluno fará jus ao Certificado de Qualificação Técnica de Nível Médio de AGENTE COMUNITÁRIO PARA SAÚDE ALIMENTAR.

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

Os certificados e o diploma terão validade nacional.

## **PARECER TÉCNICO**

Atendendo ao disposto no item 14.3 da Indicação CEE 8/2000, expede parecer técnico relativo ao Plano de Curso da Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**.

O perfil profissional de conclusão das Qualificações Técnicas de Nível Médio e da Habilitação Profissional atendem às demandas do mercado de trabalho e às diretrizes emanadas do Eixo Tecnológico de Ambiente, Saúde e Segurança.

A organização curricular está coerente com as competências requeridas pelos perfis de conclusão propostos e com as determinações emanadas da Lei n.º 9394/96, do Decreto Federal n.º 5154/2004, da Resolução CNE/CEB n.º 04/99 atualizada pela Resolução CNE/CEB n.º 01/2005, do Parecer CNB/CEB n.º 11/2008, Resolução CNE/CEB n.º 03/2008, da Deliberação CEE 79/2008, das Indicações CEE 08/2000 e 80/2008.

As instalações e equipamentos e a habilitação do corpo docente são adequados ao desenvolvimento da proposta curricular.

---

**LÍDIA RAMOS ALEIXO DE SOUZA**  
**RG. 8.917.590-6**

Pedagoga, Nutricionista, Pós Graduada em  
Administração Hoteleira, Pós Graduada em  
Gestão de Negócios para Coletividades,  
Mestrado em Nutrição Humana Aplicada

## PORTARIA DE DESIGNAÇÃO DE 05/01/2009

O Coordenador do Ensino Técnico do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza designa **Laura Teresa Mazzei**, R.G. 2.862.171, **Daniel Garcia Flores**, R.G. 6.173.104 e **Sonia Regina Correa Fernandes**, R.G. 9.630.740-7 para procederem à análise e emitirem parecer técnico sobre Plano de Curso da Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA , incluindo a Qualificação Técnica de Nível Médio de AGENTE COMUNITÁRIO PARA SAÚDE ALIMENTAR e ASSISTENTE DE PRODUTOS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, a ser implantada na rede de escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza – CEETEPS.

São Paulo, 05 janeiro de 2009.

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

## **APROVAÇÃO DO PLANO DE CURSO**

A Supervisão Educacional, supervisão delegada pela Resolução SE nº 78, de 07/11/2008, com fundamento no item 14.5 da Indicação CEE 08/2000, **aprova** o Plano de Curso do Eixo Tecnológico Ambiente, Saúde e Segurança, referente a Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA incluindo as Qualificações Técnicas de Nível Médio de AGENTE COMUNITÁRIO PARA SAÚDE ALIMENTAR e ASSISTENTE DE PRODUTOS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO a ser implantado na rede de escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, a partir de 05/01/2009.

São Paulo, 05 de janeiro de 2009.

<b>Laura Teresa Mazzei</b>	<b>Daniel Garcia Flores</b>	<b>Sonia R. Correa Fernandes</b>
<b>R.G. 2.862.171</b>	<b>R.G. 6.173.104</b>	<b>R.G. 9.630.740-7</b>
<b>Supervisor Educacional</b>	<b>Supervisor Educacional</b>	<b>Diretor de Departamento – Grupo de Supervisão</b>

## **PORTARIA CETEC - 2 , DE 05/01/2009**

O Coordenador de Ensino Médio e Técnico, de acordo com a Resolução SE 78, de 07/11/2008, nos termos da Lei Federal 9394/96, Decreto Federal nº 5154/04, Resolução CNE/CEB 4/99 atualizado pela Resolução CNE/CEB 01/2005, Parecer CNE/CEB 11, de 12/06/2008, Resolução CNE/CEB nº 03, de 09/07/08, Deliberação CEE 79/2008, das Indicações CEE 08/2000 e 80/2008 e, à vista do parecer da Supervisão Educacional, expede à presente Portaria

**Artigo 1º** - Fica aprovado, nos termos do item 14.5 da Indicação CEE 8/2000 e artigo 5º da Deliberação CEE nº 79/2008, o Plano de Curso do Eixo Tecnológico “Ambiente, Saúde e Segurança”, da seguinte Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio:

**a) TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**, incluindo as Qualificações Técnicas de Nível Médio de AGENTE COMUNITÁRIO PARA SAÚDE ALIMENTAR e ASSISTENTE DE PRODUTOS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

**Artigo 2º** - O curso referido no artigo anterior está autorizada a ser implantado na Rede de Escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza.

**Artigo 3º** - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a 05/01/2009.

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

**EIXO TECNOLÓGICO: AMBIENTE, SAÚDE E SEGURANÇA**  
**Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

<b>MÓDULO I – 1º SEMESTRE DE 2009</b>			
	<b>C. H. (h/a)</b>		
	<b>T.</b>	<b>P.</b>	<b>Ttl.</b>
I.1 – Atendimento ao Consumidor e Rotulagem	60	00	60
I.2 – Diagnóstico da Alimentação Humana	100	00	100
I.3 – Controle de Qualidade de Alimentos	00	100	100
I.4 – Planejamento Alimentar	00	100	100
I.5 – Linguagem Trabalho e Tecnologia	40	00	40
I.6 – Educação para Nutrição	00	100	100
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>300</b>	<b>500</b>

<b>MÓDULO II – 2º SEMESTRE DE 2009</b>			
	<b>C. H. (h/a)</b>		
	<b>T.</b>	<b>P.</b>	<b>Ttl.</b>
II.1 – Higiene e Sanitização nos Serviços de Alimentação	00	100	100
II.2 – Instalações de Serviços de Alimentação	60	00	60
II.3 – Administração de Serviços de Alimentação	100	40	140
II.4 – Elaboração de Cardápios e Preparos	00	100	100
II.5 – Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos	60	00	60
II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	40	00	40
<b>TOTAL</b>	<b>260</b>	<b>240</b>	<b>500</b>

<b>MÓDULO III – 1º SEMESTRE DE 2010</b>			
	<b>C. H. (h/a)</b>		
	<b>T.</b>	<b>P.</b>	<b>Ttl.</b>
III.1 – Ética e Cidadania Organizacional	40	00	40
III.2 – Gestão de Dietas Modificadas e Especiais	40	100	140
III.3 – Diagnóstico do Estado Nutricional	60	00	60
III.4 – Segurança no Trabalho	40	00	40
III.5 – Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição	60	100	160
III.6 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	00	60	60
<b>TOTAL</b>	<b>240</b>	<b>260</b>	<b>500</b>

**MÓDULO I**  
**Qualificação Técnica de Nível Médio de AGENTE COMUNITÁRIO PARA SAÚDE ALIMENTAR**

**MÓDULOS I + II**  
**Qualificação Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

**MÓDULOS I + II + III**  
**Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

**EIXO TECNOLÓGICO: AMBIENTE, SAÚDE E SEGURANÇA**  
**Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (2,5)**

<b>MÓDULO I – 1º SEMESTRE DE 2009</b>			
	<b>C. H. (h/a)</b>		
	<b>T.</b>	<b>P.</b>	<b>Ttl.</b>
<b>I.1 – Atendimento ao Consumidor e Rotulagem</b>	50	00	50
<b>I.2 – Diagnóstico da Alimentação Humana</b>	100	00	100
<b>I.3 – Controle de Qualidade de Alimentos</b>	00	100	100
<b>I.4 – Planejamento Alimentar</b>	00	100	100
<b>I.5 – Linguagem Trabalho e Tecnologia</b>	50	00	50
<b>I.6 – Educação para Nutrição</b>	00	100	100
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>300</b>	<b>500</b>

<b>MÓDULO II – 2º SEMESTRE DE 2009</b>			
	<b>C. H. (h/a)</b>		
	<b>T.</b>	<b>P.</b>	<b>Ttl.</b>
<b>II.1 – Higiene e Sanitização nos Serviços de Alimentação</b>	00	100	100
<b>II.2 – Instalações de Serviços de Alimentação</b>	50	00	50
<b>II.3 – Administração de Serviços de Alimentação</b>	100	50	150
<b>II.4 – Elaboração de Cardápios e Preparos</b>	00	100	100
<b>II.5 – Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos</b>	50	00	50
<b>II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética</b>	50	00	50
<b>TOTAL</b>	<b>250</b>	<b>250</b>	<b>500</b>

<b>MÓDULO III – 1º SEMESTRE DE 2010</b>			
	<b>C. H. (h/a)</b>		
	<b>T.</b>	<b>P.</b>	<b>Ttl.</b>
<b>III.1 – Ética e Cidadania Organizacional</b>	50	00	50
<b>III.2 – Gestão de Dietas Modificadas e Especiais</b>	50	100	150
<b>III.3 – Diagnóstico do Estado Nutricional</b>	50	00	50
<b>III.4 – Segurança no Trabalho</b>	50	00	50
<b>III.5 – Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição</b>	50	100	150
<b>III.6 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética</b>	00	50	50
<b>TOTAL</b>	<b>250</b>	<b>250</b>	<b>500</b>

**MÓDULO I**  
**Qualificação Técnica de Nível Médio de AGENTE COMUNITÁRIO PARA SAÚDE ALIMENTAR**

**MÓDULOS I + II**  
**Qualificação Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

**MÓDULOS I + II + III**  
**Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**