



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E
TECNOLOGICA
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE TÉCNICO DE
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA NA MODALIDADE EDUCAÇÃO A
DISTÂNCIA**

Aprovado pela Resolução nº 52/2010 do Conselho Superior de 22 de dezembro de 2010.

**SÃO BORJA, RS, Brasil
2010**

**Presidente da República
Luis Inácio Lula da Silva**

**Ministro da Educação
Fernando Haddad**

**Secretário da Educação Profissional e Tecnológica
Eliezer Pacheco**

**Reitor do Instituto Federal Farroupilha
Carlos Alberto Pinto da Rosa**

**Pró-reitora de Ensino
Tanira Marinho Fabres**

**Diretor Geral do Campus São Borja
Carlos Eugenio Balsemão**

Equipe Técnica

**Diretor de Ensino do Campus São Borja
Maria Helena Pavelacki Oliveira**

**Coordenador do Curso Técnico em Nutrição e Dietética
Wellington Vinicius dos Santos**

SUMÁRIO

1. JUSTIFICATIVA.....	4
2. OBJETIVOS	9
3. DETALHAMENTO	10
4. REQUISITOS DE ACESSO.....	10
5 .PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO	11
6 .ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	14
6.1 .ESTRUTURA CURRICULAR.....	15
7.ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO.....	18
8. TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO.....	19
9. EMENTÁRIO.....	19
10. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	
	35
11. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS ANTERIORMENTE DESENVOLVIDAS	36
12. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA.....	38
13. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO	38
14. EXPEDIÇÃO DE DIPLOMA E CERTIFICADOS	41

1- JUSTIFICATIVA

A proposta de implantação e execução do Curso de Educação Profissional Técnico de Nível Médio Subseqüente a Distância em Nutrição e Dietética vem ao encontro dos objetivos do IF Farroupilha e do Edital de Seleção nº 01/2007/SEED/SETEC/MEC.

A implantação em conformidade com a nova proposta da Lei e Diretrizes da Educação Brasileira – LDB vem a ser um instrumento precioso para o contexto da realidade socioeconômica do país, expandindo o ensino na área técnica em menor espaço de tempo e com qualidade. Não se trata apenas de implantar cursos novos, mas de criar uma nova sistemática de ação, fundamentada nas necessidades da comunidade para a melhoria da condição de subsistência.

Com a aprovação da Lei n.º 9.394 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - LDB), em 20 de dezembro de 1996, pelo Congresso Nacional e com o Decreto n.º 5.154 de 23 de julho de 2004 que regulamentou os artigos da LDB referentes à educação profissional, consolidaram-se os mecanismos para a reestruturação dos Cursos de Técnicos, permitindo a utilização de todo o potencial que lhe é característico.

Ancorado pela Resolução CNE/CE n.º 04/99, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional de Nível Técnico - DCN, aprovada pelo CNE em 26 de novembro de 1999 a atual proposta aqui exposta é a caracterização efetiva de um novo modelo de organização curricular que privilegia as exigências de um mundo de trabalho cada vez mais competitivo e mutante, no sentido de oferecer à sociedade uma formação profissional compatível com os ciclos tecnológicos.

Atende, também, à Resolução nº 333/04 do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN, que dispõe sobre o Código de Ética Profissional dos Técnicos em Nutrição e Dietética, apresentando, no seu Capítulo II, as atribuições desse profissional.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, ao definir seu campo de atuação, na formação inicial e continuada do trabalhador, na educação de jovens e adultos, no ensino médio, na formação tecnológica de nível médio e superior, fez opção por tecer o seu trabalho educativo na perspectiva de romper com a prática tradicional e conservadora que a cultura da educação impõe na formação tecnológica.

Neste sentido, reflete a educação de jovens como um campo de práticas e reflexões que ultrapassam os limites da escolarização em sentido estrito. Primeiramente, porque abarca processos formativos diversos, onde podem ser incluídas iniciativas visando à qualificação profissional, ao desenvolvimento comunitário, à formação política e a inúmeras questões culturais pautadas em outros espaços que não o escolar.

Assim, formulando objetivos coerentes com a missão que chama para si enquanto Instituição integrante da rede federal de ensino tecnológico, pensando e examinando o social global, planeja uma atuação incisiva na perspectiva da transformação da realidade local e regional, em favor da construção de uma sociedade, menos desigual. Neste sentido, o currículo globalizado e interdisciplinar converte-se em uma categoria capaz de agrupar uma ampla variedade de práticas educacionais desenvolvidas nas salas de aula e nas unidades educativas de produção contribuindo para melhorar os processos de ensino e aprendizagem.

Sendo assim, o IF Farroupilha, ao construir o Projeto Pedagógico Curricular para o Curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio, estará oportunizando a construção de uma aprendizagem significativa, contextualizada e não fragmentada, proporcionando ao aluno uma formação técnica, tecnológica e humanística para sua inserção nos vários seguimentos da sociedade.

O compromisso social é dar respostas rápidas que possam concorrer para o desenvolvimento local e regional; as responsabilidades com que assume suas ações traduzem sua concepção de educação tecnológica e profissional não apenas como instrumentalizadora de pessoas para o trabalho determinado por um mercado que impõe os seus objetivos, mas como

modalidade de educação potencializadora do indivíduo no desenvolvimento de sua capacidade de gerar conhecimentos a partir de uma prática interativa e uma postura crítica diante da realidade sócio-econômica, política e cultural.

A opção por desenvolver um trabalho pedagógico em sintonia com a sociedade coaduna com iniciativas que concorrem para o desenvolvimento sociocultural, sem desprezar a sua principal função de instituição de formação profissional.

A região de abrangência do IF Farroupilha constitui-se de uma matriz produtiva bastante diversificada, qual tem acompanhado ao crescimento econômico do país. Como reflexo deste crescimento, há uma grande demanda de profissionais das mais diversas áreas. A área da alimentação ligada à saúde apresenta uma demanda bastante representativa, uma vez que pode estar ligada a qualquer estabelecimento ou indústria que realize a produção de alimentos, tanto de origem animal quanto vegetal.

Atualmente, a Nutrição e Dietética está presente em diversos setores, e dentre eles destacam-se a **Alimentação Coletiva**, a **Nutrição Clínica**, a **Saúde Coletiva** e a **Indústria de Alimentos**. A abrangência e as transformações desses setores, impulsionadas pelos avanços tecnológicos, fazem com que sua participação na evolução da oferta de produtos e serviços seja considerada de grande importância para a economia nacional.

O mercado de refeições coletivas fornece milhões de refeições/dia, movimentando anualmente cifras elevadas, oferece empregos diretos e indiretos, consome diariamente toneladas de alimentos, como também representa uma alta arrecadação de impostos e contribuições para os governos.

Tanto a saúde clínica quanto a saúde coletiva de alimentação têm gerado conhecimentos que estão sendo difundidos, valorizando uma alimentação equilibrada e saudável, o que torna os consumidores mais conscientes e, conseqüentemente, aumenta as exigências por melhor qualidade de vida. Aliada à tendência da população de requerer seus direitos, a necessidade da melhoria dos produtos e serviços oferecidos aos clientes/pacientes consolida-se.

Os restaurantes comerciais, as cozinhas industriais e demais organizações do ramo estão buscando alternativas para oferecer produtos e serviços de qualidade, compatíveis com as novas exigências do consumidor, do ponto de vista nutricional, higiênico e organoléptico. Nesse contexto, o trabalho do profissional de nutrição ganha projeção na área, desenvolvendo atividades fundamentais para a preservação e a promoção da qualidade de vida.

A necessidade de controle sanitário dos alimentos, a exigência de destino adequado aos dejetos e a disponibilidade no mercado de alimentos transgênicos são alguns exemplos de problemas cujas soluções exigem conhecimentos a ser operacionalizados em ações adequadas na produção de refeições.

O campo de trabalho dos profissionais de Nutrição e Dietética tem se tornado cada vez mais complexo. Os alimentos e os equipamentos para o seu processamento têm passado por marcantes transformações, decorrentes da incorporação de sofisticados recursos tecnológicos. O contínuo progresso das ciências que embasam a prática profissional faz com que o negócio de alimentos seja orientado por preceitos científicos, técnicos, tecnológicos e legais, que geram procedimentos precisos e sofisticados.

Neste cenário, surge à necessidade de profissionais qualificados para promover à qualidade nutricional na produção de alimento. Assim como para a operação de setores relacionados à área técnica e tecnológica de produção de alimentos.

É sabido que a alimentação está intimamente ligada à manutenção da boa saúde. De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), saúde é “o estado completo de bem-estar físico, social e mental dos indivíduos” e é um direito inalienável de todo cidadão. Deste modo, manter e zelar a saúde de seus clientes é uma tarefa primordial do profissional que atua na área de alimentação ou na área de saúde ligada ao preparo de alimento.

Ao mesmo tempo, a prevenção de doenças vinculadas aos alimentos é um desafio atual. De acordo com a Secretaria de Vigilância em Saúde do

Ministério da Saúde, entre os anos de 1999 a 2008 foram registrados 6.062 surtos de doenças vinculadas a alimentos no Brasil, envolvendo mais de 115.000 pessoas durante o período. A região brasileira que mais tem notificado surtos é a região Sul, responsável por 49,86% do total de registros no país em 2001, onde o Rio Grande do Sul é o estado com maior número de casos. Uma vez que os locais onde se produzem alimentos são diversos, a exemplo de creches, escolas, restaurantes, hospitais e entre outros. A população é exposta diariamente a possíveis fontes de contaminação. Nestes locais, é de suma importância a presença de profissionais capazes de implantar e monitorar normas higiênicas e manipulação das matérias-primas alimentares a fim de reduzir os níveis estatísticos de surtos alimentares. Além disso, o correto planejamento de cardápios e da estruturação da área de produção de alimentos também se faz para desenvolver a economia da região.

Com estas expectativas o curso técnico em Nutrição e Dietética modalidade EAD do Instituto Federal Farroupilha assume o compromisso de qualificar os alunos para atuarem no mercado de trabalho na área de alimentação, bem como capacitá-los a atender as necessidades já identificadas na região, ofertando instrumentos teóricos e práticos que possibilitam de forma sistematizada a organização e o controle de todo o serviço de alimentação. O curso segue os critérios previstos na Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei 9394 de 20/12/1996) e os preceitos estratégicos de qualidade previstos pela instituição.

Além disso, em se tratando de uma instituição pública que oferece ensino gratuito, torna-se uma possibilidade de formação profissional para as pessoas que não possuem condições de sustentar seus estudos em uma instituição privada e que procuram uma formação profissional imediata, o que vem ao encontro dos objetivos do Edital de Seleção nº 01/2007/SEED/SETEC/MEC.

2- OBJETIVOS

Formar profissionais de nível técnico com perfil dinâmico, inovador e ético, capazes de promover ações pró ativas na área de alimentação. Tais como:

- Oportunizar a requalificação de profissionais, a fim de acompanhar as tendências tecnológicas do mundo do trabalho;
- Maximizar a utilização da infra-estrutura institucional, ampliando o número de habilitações existentes;
- Proporcionar a habilitação profissional, em curto prazo, observando-se as exigências e expectativas da comunidade regional;
- Atuar como agente de incentivo à instalação e de melhoria da qualidade das empresas da área de alimentação;
- Cumprir a função social da escola, colaborando com a melhoria e oportunidades de vida na cidade;
- Diminuir o êxodo urbano, proporcionando mais uma opção de estudo técnica;
- Oportunizar uma formação profissional, que permita mais uma alternativa de empreendedorismo e trabalho aos alunos;
- Oportunizar a educação permanente e a requalificação, atendendo aos novos paradigmas que estabelecem a necessidade e a capacidade de mobilidade no mundo do trabalho;
- Oferecer uma opção de profissionalização aos alunos que desejam ingressar no Instituto Federal Farroupilha Campus São Borja;
- Colocar à disposição da sociedade um profissional apto ao exercício de suas funções e consciente de suas responsabilidades;
- Integrar o ensino ao trabalho oportunizando o desenvolvimento das condições para a vida produtiva moderna.

3- DETALHAMENTO

Tipo: Curso Técnico Subseqüente

Modalidade: Educação à Distância

Denominação do Curso: Curso Técnico em Nutrição e Dietética

Habilitação: Técnico de Nível Médio em Nutrição e Dietética

Endereço de Oferta: Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja

Turno de funcionamento: Matutino/Vespertino/Noturno

Número de vagas: 40 por pólo de apoio presencial

Carga horária total: 1260 horas

Periodicidade de oferta: Anual

Períodos: 4 semestres

Pólo	Nº de turmas	Nº de vagas por pólo	Turno previsto
Cachoeira do sul	1	40	Vespertino/ Noturno
Faxinal do Soturno	1	40	Noturno
Santo Ângelo	1	40	Vespertino/ Noturno
Santiago	1	40	Noturno

4- REQUISITOS DE ACESSO

O instituto Federal Farroupilha, em seus processos seletivos adotará os dispostos do regulamento organizado pela Comissão Permanente de Seleção.

5- PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O IF Farroupilha, em seus cursos, prioriza a formação de profissionais que:

- tenham competência técnica e tecnológica em sua área de atuação;
- sejam capazes de se inserir no mundo do trabalho de modo comprometido com o desenvolvimento regional sustentável;
- tenham formação humanística e cultura geral integrada à formação técnica, tecnológica e científica;
- atuem com base em princípios éticos e de maneira sustentável;
- saibam interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados a partir da convivência democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes;
- sejam cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.

A partir disso o perfil pretendido do egresso do curso de Técnico em Nutrição e Dietética é o profissional empenhado na promoção da saúde e na busca do bem-estar de indivíduos e da coletividade. Atua-nos diferentes segmentos, sob supervisão do Nutricionista, realizando atividades em Unidades de Alimentação e Nutrição: restaurantes industriais e comerciais, hotéis, cozinhas experimentais, creches, escolas e supermercados; em Unidades de Nutrição e Dietética: hospitais, clínicas, instituições de longa permanência e similares; em ações de Saúde Coletiva: programas institucionais, Unidades Básicas de Saúde e similares.

Participa de ações voltadas para a alimentação humana, a partir do estudo das necessidades nutricionais de indivíduos e coletividades, sadios e enfermos, em todas as fases do ciclo vital. Essas ações incluem o transporte, a estocagem, a seleção e o preparo de alimentos, visando o aproveitamento integral, a segurança alimentar e a distribuição. Considera as normas específicas para elaboração de cardápios adequados ao público alvo, além de inúmeras ações ligadas à avaliação do estado nutricional e à educação alimentar para os indivíduos, comunidades, operadores de cozinhas,

comerciantes de alimentos in natura e industrializados, bem como atividades de combate às doenças de origem alimentar e às carências nutricionais.

Para atender às exigências requeridas pela profissão, no decorrer do curso o aluno deve mobilizar e articular com pertinência os saberes necessários à ação eficiente e eficaz, integrando suporte científico, tecnológico e valorativo que lhe permita:

- Buscar atualização constante e auto desenvolvimento por meio de estudos e pesquisas, para propor inovações, identificar e incorporar, com crítica, novos métodos, técnicas e tecnologias às suas ações e responder às situações cotidianas e inusitadas com flexibilidade e criatividade.
- Assumir postura profissional condizente com os princípios que regem as ações na área da Saúde, atuando em equipes multidisciplinares e relacionando-se adequadamente com os profissionais envolvidos no processo de trabalho, bem como com os clientes, contribuindo de forma efetiva para a promoção, proteção e recuperação da saúde.
- Gerenciar seu percurso profissional com iniciativa e de forma empreendedora ao prestar serviços nos diferentes segmentos voltados para a alimentação ou na condução do seu próprio negócio.
- Atuar com responsabilidade, comprometendo-se com os princípios da ética, da Sustentabilidade ambiental, da preservação da saúde e do desenvolvimento social, orientando suas atividades por valores expressos no *ethos* profissional, resultante da qualidade e do gosto pelo trabalho bem-feito.

Para atender às demandas do processo produtivo, esse profissional deverá constituir as seguintes **competências específicas** da habilitação:

- Desenvolver ações de orientação da alimentação equilibrada para a promoção e manutenção da saúde de diferentes grupos populacionais, considerando conceitos e princípios de atenção integral à saúde e do processo saúde-doença.
- Planejar, acompanhar e avaliar os processos de produção e distribuição de refeições para diferentes grupos populacionais, incluindo portadores de

patologias, a partir de conceitos e princípios de nutrição e dietética, de gastronomia, de preservação do meio ambiente e de utilização de tecnologias atualizadas, de modo a atender com qualidade as necessidades detectadas.

- Coordenar, supervisionar e executar programas de treinamento de pessoas, a partir das necessidades levantadas, utilizando estratégias de comunicação, tendo em vista a melhoria da qualidade dos serviços de nutrição e dietética.

- Planejar, implantar, coordenar e supervisionar procedimentos de controle higiênico-sanitário dos alimentos, considerando princípios de microbiologia, cumprindo e fazendo cumprir a legislação pertinente.

- Planejar e organizar atividades voltadas para a cozinha experimental e serviço de atendimento ao consumidor, considerando tecnologias de alimentos que permitam adequar, desenvolver e/ou testar produtos e serviços, de modo a atender necessidades identificadas no mercado.

Em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico, este profissional deve, também, possuir as seguintes **competências gerais** da Área de Saúde:

- Identificar os determinantes e os condicionantes do processo saúde-doença.

- Identificar a estrutura e organização do sistema de saúde vigente.

- Identificar funções e responsabilidades dos membros da equipe de trabalho.

- Planejar e organizar o trabalho na perspectiva do atendimento integral e de qualidade.

- Realizar trabalho em equipe, correlacionando conhecimentos de várias disciplinas ou ciências, tendo em vista o caráter interdisciplinar da área.

- Aplicar normas de biossegurança.

- Aplicar princípios e normas de higiene e saúde pessoal e ambiental.

- Identificar e aplicar princípios e normas de conservação de recursos não renováveis e de preservação do meio ambiente.

- Interpretar e aplicar normas do exercício profissional e princípios éticos que regem a conduta do profissional de saúde.
- Identificar e avaliar rotinas, protocolos de trabalho, instalações e equipamentos.
- Operar equipamentos próprios do campo de atuação, zelando pela sua manutenção.
- Registrar ocorrências e serviços prestados de acordo com exigências do campo de atuação.
- Prestar informações ao cliente, ao paciente, ao sistema de saúde e a outros profissionais sobre os serviços que tenham sido prestados.
- Orientar clientes ou pacientes a assumirem, com autonomia, a própria saúde.
- Coletar e organizar dados relativos ao campo de atuação.
- Utilizar ferramentas de informática e recursos específicos da área.

6- ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

Com a finalidade de adequar os cursos técnicos oferecidos às novas necessidades e demandas do mundo do trabalho, decorrentes da rápida evolução tecnológica e atendendo ao que propõe a Reforma do Ensino Profissional, conduzida pelo MEC e, tendo como base legal a LDB 9394/96, Decreto 5.154/04, Parecer 646/97, bem como Regulamentação do Conselho Nacional de Educação, através do Parecer nº 16/99 e Resolução nº 04/99, o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Farroupilha Campus São Borja, através de sua equipe técnico-pedagógica estruturou os currículos do Curso Técnico em Nutrição e Dietética.

A organização curricular está estruturada para o desenvolvimento das competências profissionais preconizadas para o curso e as cargas horárias contemplam o que preconiza o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos e a legislação.

A organização curricular tem por característica:

I Atendimento às demandas dos cidadãos, do mundo do trabalho e da sociedade;

II Conciliação das demandas identificadas com a vocação, a capacidade institucional e os objetivos do IF Farroupilha;

III Estrutura curricular que evidencie as competências gerais da área profissional e específicas de cada habilitação, organizada em unidades curriculares;

IV Articulação entre formação técnica e formação geral;

V Estágio supervisionado obrigatório, a partir do 3º período.

O projeto curricular do Curso de Educação Profissional Técnico de Nível Médio Subseqüente a distância em Nutrição e Dietética tem sua essência referenciada na pesquisa de mercado identificando a demanda para a qualificação profissional, das características socioeconômicas e do perfil industrial da região e do Estado do Rio Grande do Sul e na pesquisa de emprego e desemprego da região.

A organização curricular deste Plano de Curso compreende o currículo necessário à formação do Técnico em Nutrição e Dietética – Área Profissional de Saúde, contendo quatro semestres.

6.1- ESTRUTURA CURRICULAR

O Curso de Técnico em Nutrição e Dietética será dividido em quatro semestres com o total de 1260H com estágio de 80H realizado dentro do período proposto. A matriz curricular do Curso Técnico em Nutrição e Dietética está estruturada de acordo com as competências profissionais preconizadas para o curso e obedecerá à seguinte organização:

Primeiro Modulo		
	H.P*	C.H.**
Ambientação EAD	10%	30h
Anatomia e fisiologia humana	10%	40H
Matemática e estatística	10%	30h
Saúde publica	10%	40H
Preservação do meio Ambiente	10%	40H
Nutrição Humana	10%	60H
Bioquímica dos Alimentos	10%	40H
TOTAL		280H

Segundo Modulo		
	H.P*	C.H.**
Marketing aplicado a nutrição	10%	40H
Relações Humanas	10%	40H
Informática Básica	10%	40H
Técnica em Dietética	10%	80H
Microbiologia	10%	60h
Psicologia	10%	60H
Total		320H

Terceiro Modulo		
	H.P*	C.H.**
Nutrição Materno Infantil	10%	40H
Dietoterapia	10%	60H
Administração na Alimentação	10%	60H
Avaliação Nutricional	10%	60H
Legislação	10%	40H
Higiene e Saneamento	10%	40H
TOTAL		300H

Quarto Modulo		
	H.P*	C.H.**
Parasitologia Aplicada à Nutrição	10%	30H
Tecnologia dos Alimentos	10%	60H
Nutrição e Dietética	10%	60H
Bromatologia	10%	50H
Metodologia Científica	10%	40H
Inquéritos alimentares	10%	40H
TOTAL		280H

A partir do Terceiro Modulo	Carga horária		
			C.H.**
Estágio supervisionado			80H

*H.P= Horas Presenciais Nos Pólos **C.H.= Carga Horária

CARGA HORARIA TOTAL DO CURSO	Carga horária
Primeiro Modulo	280H
Segundo Modulo	320H
Terceiro Modulo	300H
Quarto Modulo	280H
Estagio supervisionado	80H
Carga horária presencial	118H
Carga horária total	1260 H

7. ESTÁGIO CURRICULAR

O estágio curricular supervisionado como um dos instrumentos de prática profissional no curso técnico em nutrição e dietética terá 80 horas e poderá ser realizado a partir do 2º semestre até no máximo final do 4º semestre.

O curso de técnico em Nutrição e Dietética tem como premissa a prática como ferramenta metodológica para formação profissional, para isso a partir do segundo semestre o aluno poderá realizar o estágio curricular de 80 horas, podendo concluí-lo e entregar o relatório até o término do quarto semestre.

O estágio poderá ser realizado em UAN, UND, restaurantes, hotéis, *buffets* ou similares, desde que tenha um profissional formado em Nutrição para supervisionar o estágio.

8. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

O trabalho de conclusão de curso será a entrega do relatório de estágio

3.

9. EMENTÁRIO

Ambientação em Educação a Distância 30H

Concepções e legislação em EaD. Ambiente Virtual de Ensino Aprendizagem, Ferramentas para navegação e busca na Internet. Metodologia de estudo baseadas nos princípios de autonomia, interação e cooperação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASIL. Educação à distância. Decreto nº 2.494, de 10 de fevereiro de 1998.

FUCK, H. et al. Participação e avaliação no ambiente virtual aulaNet da PUC-Rio. In: _____ Educação On-line: Teorias, Práticas, Legislação e Formação Corporativa. Rio de Janeiro: Edições Loyola, 2003. Disponível em: <<http://ritv.les.inf.puc-rio.br/groupware/publicacoes/HTML/CapLivro.htm>>

LEOPOLDO, L. P. Novas tecnologias na educação: reflexões sobre a prática. Maceió: EDUFAL, 2002.

Manual do Moodle - Perfil de Aluno (Versão 1.6). Disponível em: <<http://freedownloadbooks.net/livro-moodle-em-pdf-doc.html>> Acesso em: 15 de maio de 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALVES, J.R.M. Educação à distância e as novas tecnologias de informação e aprendizagem. [S.l.: s.n], [s.d.]. Disponível em: <<http://www.engenheiro2001.org.br/programas/980201a1.htm>>

Anatomia e Fisiologia Humana 40H

Principais estruturas anatômicas. Nomenclaturas básicas. Posição anatômica. Divisão do Corpo Humano. Eixos e planos. Sistemas anatômicos.

Bibliografia Básica

- 1) PORTO, Dinorah Poletto e MARQUES, Jenny de Lourdes. O Corpo Humano. São Paulo: Ed. Scipione, 1994.
- 2) DA SILVA JUNIOR, César e SASSON, Zezar. Biologia 2. São Paulo: Ed. Atual, 1992.
- 3) CRUZ, Daniel. Ciências e Educação Ambiental. São Paulo: Ed. Ática, 1995. NETTER, F. H. Atlas de Anatomia Humana - CD Rom – Novartis, 1999
- 4) ROHEN, J. W. e YOKOCHI, C. Anatomia humana. 3ª edição. Ed. Manole, 1993.
- 5) GUYTON, A. C. Tratado de Fisiologia Médica. 9ª ed. Editora Guanabara Koogan, 1997.

Bibliografia Complementar:

- 1) O CORPO EM MOVIMENTO - CD Rom - SENAC – 2002
- 2) UNQUEIRA, L. C. e CARNEIRO, José. Histologia Básica. Oitava edição. Ed. Guanabara Koogan, 1995.
- 3) DANGELO, J. G. e FATTINI, C. A. Anatomia Humana Básica. 2ª edição. Atheneu, 1988.

Matemática e estatística 30 H

Noções da aritmética, geometria, álgebra. Aplicação de gráficos, tabelas.

Bibliografia Básica:

- 1) DANTE, Luiz Roberto. Matemática contexto e aplicações. São Paulo: Atica, 2000.
- 2) FILHO, Antonio Belloto. Matemática para o 2º grau. v1. São Paulo: Atica, 1998.

Bibliografia Complementar:

- 1) BONJORNO, R. Matemática uma nova abordagem. São Paulo: FTD, 2000.

Saúde Pública 40 H

Vigilância Epidemiológica. Doenças Transmissíveis (DST). Agente comunitário de Saúde. Vacinação. Saúde da mulher. Planejamento Familiar. Cuidados com a criança. Saúde do Adolescente. Saúde do Idoso. Técnica de visita domiciliar.

Bibliografia Básica:

- 1) JOSÉ AUGUSTO TADDEI; REGINA MARIA FERREIRA LANG; GIOVANA LONGO SILVA; MAYSIA HELENA DE AGUIAR TOLONI. Nutrição em saúde pública
- 2) CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. A Multimistura – alerta. Boletim informativo, abril/julho, 1996.
- 3) FAO/WHO. Definitions for the purpose of the Codex Alimentarius. Codex Aliment., 1:11, 1991.
- 4) FARFAN, J. A. Alimentação alternativa: análise crítica de uma proposta de intervenção nutricional, Cad. Saúde Publ. 14(1), 1998.
- 5) FILHO, M.B. e RISSIN, A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. Cad. Saúde Públ., Rio de Janeiro, 19 (Sup. 1): S181-S191, 2003.

Bibliografia Complementar:

- 1) BRASIL. Ministério da Saúde – Secretaria Nacional de Assistência à Saúde. O ABC do SUS. Brasília, 1990.
- 2) BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Obesidade. Brasília, 2006.
- 3) BRASIL. Ministério da Saúde – Legislação Federal, Decreto-lei no 986, de 21 de outubro de 1969 – Consultoria Jurídica, Brasília, vol I, 251 p.
- 4) FONSECA, U. M. Fatores associados à obesidade em adolescentes. Rev. Saúde Publ. 32(6), 1998.
- 5) L'ABBATE, S. As Políticas de Alimentação e Nutrição no Brasil I e II, Rev. Nutr. PUCCAMP, Campinas, jan/jun 1990.
- 6) MOURA, EC et al. Caracterização da Anemia ferropriva numa unidade de atenção primária à saúde, Rev. Nutr. PUCCAMP, Campinas, 1990.

Preservação do Meio Ambiente 40 H

As questões Ambientais e a Educação Ambiental. Educação Ambiental no Mundo, no Brasil. Indicativos metodológicos. Práticas de Educação Ambiental e Sustentabilidade.

Bibliografia Básica:

- 1) Ecologia de A a Z - Pequeno dicionário de Ecologia - Ed LP&M de Delza de Freitas Menin.
- 2) Manual A Embalagem e o Meio Ambiente (1999). Sandra M. M. Barbosa Universidade Católica de Pelotas Escola de Educação Curso de Bacharelado em Ecologia Gerenciamento ambiental de resíduos sólidos em área rural. Pelotas Junho, 2000.
- 3) Manual de Educación en Consumo Sustentable, Programa de Médio Ambiente y Consumo de la Oficina Regional de Consumers International para América Latina y el Caribe. Santiago de Chile, 1999.
- 4) Secretaria de Estado do Meio Ambiente Guia Pedagógico do Lixo. 2 ed. São Paulo, 2001.
- 5) M. M. Barbosa (Universidade Católica de Pelotas Escola de Educação - Curso de Bacharelado em Ecologia Gerenciamento ambiental de resíduos sólidos em área rural. Pelotas Junho/ 2000).

Bibliografia Complementar:

- * www.ambiente.sp.gov.br
- * www.cempre.org.br
- * www.idec.org.br
- * www.institutogea.org.br
- * www.lixo.com.br; Tereza Cristina Bernardes (Educadora Ambiental); Sandra
- * www.lixohospitalar.com.br
- * www.recicláveis.com.br
- * www.sabesp.com.br
- * www.sebrae.com.br

Nutrição Humana 80 H

Nutrientes: classificação, fontes alimentares e funções. Tabela de composição dos alimentos. Alimentação da gestante, nutriz, lactente, pré-escolar, adolescente, adulto, idoso, trabalhador e praticante de atividade física. Necessidades de energia. Carboidratos. Lipídios. Proteínas. Água. Fibra alimentar. Vitamina. Minerais.

Bibliografia Básica:

- 1) Cardoso, M. A. *Nutrição e Metabolismo – Nutrição Humana*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
- 2) CHAVES, N. *Nutrição Básica e Aplicada*. São Paulo: Manole, 2002.
- 3) CUPPARI, L. *Nutrição Clínica no Adulto*. 2a ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1985.
- 4) **CARDOSO, MARLY AUGUSTO**. *Nutrição E Metabolismo - Nutrição Humana* Editora: [Guanabara](#).
- 5) MICHAEL, J. GIBNEY. *Introdução á Nutrição Humana*. Editora Guanabara, Koogan.

Bibliografia Complementar:

- 1) LINDON, Fernand, SILVESTRE, Maria Manuela. *Principios de Alimentação e Nutrição Humana*. Editora Escobar, 648 pg, 2010.
- 2) ANGELIS, Rebeca Carlota de, TIRAPEGUI, Julio. *Fisiologia da Nutrição Humana: Aspectos Básicos, Aplicados e Funcionais*.

Bioquímica dos Alimentos 40 H

Processo de digestão e absorção de nutrientes. Absorção da água.
 Metabolismo dos nutrientes. Objetivos de inter-relação e integração metabólica. Metabolismo no jejum.

Bibliografia Básica:

- 1) NELSON, D. L.; COX, M. M. LEHNINGHER Principles of Biochemistry (4 ed.). New York: W. H. Freeman and company, 2005.
- 2) NELSON, D. L. & COX, M. LEHNINGER – *Princípios de Bioquímica*. São Paulo: Sarvier, 3a ed., 2002.
- 3) VOET, D.; VOET, J.; PRATT, C. *Fundamentos de Bioquímica*. Porto alegre: artes médicas, 2000.

Bibliografia Complementar:

- 1) STRYER, L. *Biochemistry*. 6th ed, New York: international Student edition. W. H. Freeman and company, 2006

Marketing aplicado á nutrição 40 H

Conceitos centrais de marketing, tipos de marketing, agentes da compra, processo de compra, alvos mercadológicos, os quatro “cs” / Os quatro “as”, para a satisfação do cliente, objetivo do marketing, o conceito de marketing de relacionamento, Geração de lealdade do cliente; Embalagem e rotulagem

honestas, embalagens para proteger e vender, cada produto dentro da embalagem adequada.

Bibliografia Básica:

- 1) KARSAKLIAN, E. Comportamento do consumidor. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2004. 344 p.
- 2) AMBROSIO, V. Plano de marketing passo a passo. Rio de Janeiro: Reichmann & Afonso Editores, 2002.
- 3) STEVENS, Robert E.; WRENN, Bruce; LOUDON, David L.; WARREN, William E. Planejamento de marketing: guia de processos e aplicações práticas. 1. ed. São Paulo: Makron Books, 2001. 282 p.
- 4) COBRA, M.; RIBEIRO, A. Marketing – magia e sedução. São Paulo: Cobra, 2000.
- 5) KOTLER, P. Administração de marketing. 10. ed. Prentice Hall, 2000.

Bibliografia Complementar:

- 1) LUCK, D.J. et al. Estratégia de marketing. São Paulo: Atlas, 2000. 312p.
- 2) ROCHA, A. Empresas e clientes: um ensaio sobre valores e relacionamentos no Brasil. São Paulo: Atlas, 2001. 216 p.
- 3) KAPLAN, S. A estratégia do elefante: como conquistar e manter grandes clientes. Campus, 2006. 185 p.
- 4) LEWIS, D.; BRIDGES, D. A alma do novo consumidor. M. Books, 2004. 214 p. FERREL, O. C. Ética empresarial. 4. ed. Rio de Janeiro: Reichmann & Afonso Editores, 2001. 418 p.
- 5) CENTURIÃO, A. BRASIL 500 ANOS de Mau Atendimento. São Paulo: Educador, 2000. 155 p.

Relações Humanas 40H

Comportamento humano nas relações interpessoais e profissionais. Organização social. Liderança. Trabalho em equipe. Emoções. Inteligência emocional.

Bibliografia Básica:

- 1) ALCURE, Lenira; FERRAZ, Maria N. S.; CARNEIRO, Rosane. Comunicação verbal e não verbal. Rio de Janeiro, RJ: SENAC, 1997.
- 2) DELORS, Jacques. Educação: um tesouro a descobrir. Relatório para UNESCO da Comissão Internacional sobre Educação para o Século XXI. 4ª Edição. Brasília, DF: MEC: UNESCO, 2000.
- 3) FÁVERO, Leonor Lopes e outros. Oralidade e Escrita – perspectivas para o ensino da língua materna. 5ª Edição. São Paulo, SP: Cortez Editora, 2005. PROA, Sérgio Espinosa. Em busca da infância do pensamento: idéias na contramão da pedagogia. Rio de Janeiro, RJ: SENAC, 2004.
- 4) RIBEIRO, Fernanda Eugenio. Apostila Mod I – Comunicação. São Paulo, SP: SENAC-SP Turismo e Hotelaria, 2005.

5) SPERBER, Dan. Como nos comunicamos. In As coisas são assim. Pequeno repertório científico do mundo que nos cerca: organização BROOCKMAN, John e MATSON, Katinka. São Paulo. SP: Cia das letras, 1997.

Bibliografia Complementar:

- 1) WEIL, Pierre e TOMPAKOW, Roland. O corpo fala. Petrópolis, RJ: Vozes, 1998.
- 2) ZABALA, Antoni. As relações interativas em sala de aula: o papel dos professores e dos alunos. in a pratica educativa: como ensinar. Porto Alegre: Ed. Artmed, 1998.

Informática Básica 30 H

Conceitos de informática: produção e edição de texto, planilha eletrônica, apresentação de *slides*.

Bibliografia Básica:

- 1) VELOSO, Fernando de Castro. Informática: conceitos básicos. 7.ed. São Paulo: Campus, 2004.
- 2) H. L. Capron & J. A. Johnson. Introdução à Informática. 8.ed. São Paulo: Prentice-Hall, 2004.
- 3) MONTEIRO, Mario A. Introdução a Organização de Computadores. 5.ed. Rio de janeiro: LTC, 2007

Técnica em Dietética 80 H

Aquisição de Alimentos. Lista de compras. Fatores que modificam os alimentos. Preparo dos alimentos. Índices de correção dos alimentos. Pesos e medidas. Modificações térmicas. Hortaliças e frutas. Cereais e derivados. Leguminosas secas. Gordura. Infusos e bebidas. Carnes bovinas, suína, vísceras e miúdos. Congelamento/descongelamento. Cardápios.

Bibliografia Básica:

- 1) FRANCO, G. Tabela de Composição Química. 9ª ed. Editora Atheneu, 2000.
- 2) Sá, N. G. Nutrição e Dietética. Editora Nobel, 1984.
- 3) ORNELLAS, L. H. Técnica Dietética. 4ª ed. Editora Atheneu, 1985.
- 4) PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 2ª ed Barueri: Manole, 2006.

Bibliografia Complementar:

- 1) PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, EMA; BENZECRY, E. H.; GOMES, M. C. S.; COSTA, V. M. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras. Editora Atheneu, 2000.
- 2) PHILLIPPI, S. T. Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para Decisão Nutricional. São Paulo: Coronário, 2002.
- 3) PHILLIPPI, S. T.; LATTERZA, A. R.; CRUZ, A. T. R.; RIBEIRO, L. C. Pirâmide Alimentar Adaptada: Guia para a Escolha dos Alimentos. Revista Nutrição. Campinas, 1999;12(1):65-80.
- 4) PHILLIPPI, S. T.; CRUZ, A. T. R.; COLUCCI, A. C. A. Pirâmide Alimentar para Crianças de 2 a 3 anos. Revista nutrição. Campinas, 2003; 16(1):5-19.

Microbiologia 40 H

Características dos vírus, bactérias, fungos, protozoários, helmintos e artrópodes. Respostas imunes específicas. Fenômenos de hipersensibilidade.

Bibliografia Básica:

- 1) HELOIZA RAMOS BARBOSA & BAYARDO BAPTISTA TORRES. Microbiologia Básica, Editora: Atheneu.
- 2) [MARTINKO](#); [MADIGAN](#); [DUNLAP](#). Microbiologia de Brock - 12ª Ed. 2 010 Editora: [Artmed](#).
- 3) FRANCO, Bernadette D. G. De M. [Microbiologia dos Alimentos.](#) / Atheneu.
- 4) TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. Microbiologia 6ª edição. Porto Alegre. Artes Médicas Sul. 2000. 827p.
- 5) Ribeiro, M.C. & Soares, M.M.S.R.: Microbiologia Prática: roteiro de Manual de Bactérias e Fungos. Atheneu. São Paulo. 1993. 112p.

Bibliografia Complementar:

- 1) MADIGAN, M.T.; MARTINKO, J.M.; PARKER, J. Biologia de los microorganismos. Editora Prentice Hall. Iberia. Madri. 8ª edição. 2000. 1064p.
- 2) PELCZAR, M.; REID, R.; CHAN, E.C.S. Microbiologia. Vol I e II. Ed. Mc Graw-Hill. São Paulo. 2000.
- 3) PTUZKE, J.; PUTZKE, M.T.L. O reino dos fungos. Edunisc. Santa Cruz do Sul. 1998

Psicologia 60 H

Origem Evolução. Psicologia aplicada à Saúde. Motivação. Emoção. Controle emocional, inteligência. Personalidade. Psicologia relacionada com alimentação. Transtornos. Compulsão.

Bibliografía Básica:

- 1) OCK, Anna Maria et al. *Psicologias: Uma Introdução ao Estudo da Psicologia*, São Paulo, Saraiva, 1996.
- 2) DAVIDOFF, Linda L. "Introdução à Psicologia". São Paulo: Mcgraw Hill do Brasil, 1983.
- 3) GAYOTTO, Maria Leonor Cunha "Conformação dos Mitos Grupais: início de um grupo". Instituto Pichon-Riviére, Centro de Estudos dos Fenômenos grupais: Família, Instituição, Comunidade. 1998.
- 4) KAPLAN, e SADOCK. "Compêndio de Psiquiatria: Ciências Comportamentais – Psiquiatria Clínica". Porto Alegre: Artes Médicas Sul, 1993. MEDEIROS, João Bosco "Redação Científica: a prática de fichamentos, resumos e resenhas". João Bosco Medeiros – 3 ed. – São Paulo: Atlas 1997. MINICUCCI, Agostinho. *Psicologia para o Segundo Grau*, 2ª ed., São Paulo, Atlas, 1999.
- 5) MOSCOVICI, F. "Desenvolvimento Interpessoal". Rio de Janeiro: José Olympio, 1998.

Bibliografia Complementar:

- 1) RADICCHI, Evelyn R. V. "Novas Tendências Metodológicas na Arte de Ensinar". Belo Horizonte: CTE (Consultoria Técnica Educacional).
- 2) WEILL, Pierre. *Relações Humanas na Família e no Trabalho*, 44ª ed., Petrópolis, Vozes, 1999.
- 3) ZIMERMAN, D. E., Osorio, L. C. et al. "Como trabalhamos com grupo". Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

Nutrição Materno Infantil 40H

Fisiologia da gestação. Estado e necessidades nutricionais da gestante. Avaliação da gestante. Doenças próprias da gravidez. Alterações da gestação. Suplementação alimentar. Aleitamento materno.

Bibliografia Básica:

- 1) ACCIOLY, Elizabeth, *Nutrição em Obstetricia e Pediatria*. Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil. Editora: GUANABARA KOOGAN, 2ª Edição, 672 pág. 2009.
- 2) VITOLLO, Márcia Regina. *Nutrição - Da Gestação Ao Envelhecimento*. Editora: Rubio, 1ª Edição, 632 pag. 2008.
- 3) EUCLYDES, Marilene Pinheiro. *Nutrição do Lactente - Base Científica para uma Alimentação Adequada*. Editora: do autor, 2ª edição, 489 pag, 2000.

Bibliografia Complementar:

- 1) Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil.

Dietoterapia 60 H

Conceito e objetivos da dietoterapia. Saúde e doença. Tipos de dietas e suas modificações. Vias de administração. Desnutrição, Obesidade, Anemia. Termos do ambiente hospitalar. Diabetes. Anorexia e bulimia. Cancer. AIDS.

Bibliografia Básica:

- 1) CUPARI, L. Guia de Nutrição: nutrição clínica no adulto. São Paulo: Manole, 2005.
- 2) ACCIOLY, E.; SAUDERS, c.; LACERDA, Ema. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. cultura Médica, 2002.
- 3) BODINSKI, L. H. Dietoterapia, Princípios e Prática. Editora Atheneu, 1993.
- 4) CARUSO, L.; SIMONY, R. F.; SILVA, A. L. N. D. Dietas Hospitalares – uma Abordagem na Prática Clínica. Editora Atheneu, 2002.
- 5) GERUNDE, M. Terapia Nutricional. 3ª ed. Editora Atheneu, 1999.

Bibliografia Complementar:

- 1) ESCOTT-STUMP, Sylvia; MAHAN, L. Kathleen. Krause alimentos, nutrição & dietoterapia. 10 ed. São Paulo: Roca, 2003.
- 2) MILLER, O. Laboratório para o Clínico. 6ª ed. Editora Atheneu, 1986.
- 3) CARDOSO, Elisabeth, Ed.; Instituto do Coração. Serviço de Nutrição e Dietética - HCFMUSP; Isosaki, Mitsue, Ed. de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração – HCFMUSP. São Paulo: Atheneu, 2004.

Administração na Alimentação 60 H

Conceitos de Administração. Teoria geral da administração e suas abordagens. Organização da UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição). Recursos Humanos. Segurança no trabalho – CIPA E EPI. Aspectos físicos da UAN. Definição de per capita e porção. Estimativa de custos. Previsão de compras. Recepção e armazenamento de compras. Sistema APPC- análise de perigos e pontos críticos de controle. Procedimentos operacionais. Manual de Boas Práticas.

Bibliografia Básica:

ABERC. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 2003.

ARRUDA, Gillian Alonso Manual de boas práticas: unidades de alimentação e nutrição. 2.ed . São Paulo: Ponto Crítico, 2002.

CHIAVENATO, Idalberto. Iniciação ao planejamento e controle da produção. São Paulo: Makron McGraw-Hill, 1990.

MEZOMO, Iracema Fernandes de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. São Paulo: Manole, 2002.

FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I. São Paulo: Varela, 2002.

Bibliografia Complementar:

GERMANO, Maria I. Simões. Treinamento para Manipuladores de Alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde. São Paulo: Livraria Varela, 2003 / Higiene Alimentar, 203.

CHIAVENATO, Idalberto. Iniciação à Administração. São Paulo: Makron McGraw-Hill, 1991.

OLIVEIRA, Zélia Milet. Cavalcanti de; Rego, Josedira Carvalho do; Teixeira, Suzana Maria Ferreira Gomes. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2006.

PROENCA, Rossana Pacheco da Costa. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. 2 ed. Florianópolis: Insular, 2000.

PROENCA, Rossana Pacheco da Costa....[et al] .Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2005.

HERZER, L. S. Manual de CIPA. Porto Alegre, EVANGREF, 2002.

Avaliação Nutricional 60 H

A avaliação do estado nutricional. Exames físicos. Avaliação Antropométrica. Avaliação Nutricional de Crianças e Adolescentes. Dados Bioquímicos. Inquéritos Dietéticos.

Bibliografia Básica:

ISOSAKI, MITSUE; CARDOSO, ELISABETH. **Manual de Dietoterapia e Avaliação Nutricional – Editora Atheneu, 2ª Ed. 2009**

ATENAS, M. L. B.; VITOLO, M. R. Crescendo com Saúde. São Paulo: C2 editora e consultoria em nutrição, 1999.

FRANK, A. A.; SOARES, E. A. Nutrição no Envelhecer. São Paulo: atheneu, 2002.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP S. KRAUSE. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 10ª ed. São Paulo: ROCCA, 2002.
DUARTE, ANTONIO CLÁUDIO GOULART. **Avaliação Nutricional - Aspectos Clínicos e Laboratoriais/ ATHENEU.**

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Política de Saúde. organização Panamericana da Saúde. Guia alimentar para Crianças Menores de Dois Anos / Secretaria de Políticas de Saúde, organização Pan americana da Saúde. Brasília: ministério da Saúde, 2002.

ROSSI, LUCIANA; GALANTE, ANDREA POLO; CARUSO, LUCIA.
Avaliação Nutricional. Editora: **Roca – Brasil.**

Legislação 40 H

Características da profissão. Legislação pertinente à área de atuação. Constituição das leis de trabalho – CLT. Introdução a bioética. PAT. Legislação e registro de alimentos. Legislação referente a alimentos funcionais, transgênicos, glúten, fortificação de farinha, sal iodado, alimentos diet e light e orgânicos. Código de defesa do consumidor.

Bibliografia Básica:

SANTOS JÚNIOR, C. J. Manual de Segurança Alimentar. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2008.

COLEÇÃO MANUAIS DE LEGISLAÇÃO ATLAS. Segurança e medicina do trabalho. Atlas. 39º ed. São Paulo. Atlas, 1998.

CAMPOS, A. A. M., Segurança do Trabalho com Máquinas e Equipamentos. São Paulo: Centro de Educação em Saúde SENAC, 1998.

Bibliografia Complementar:

BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Nota Técnica COREG 09/2002. Dispõe sobre o Estabelecimento de Normas Técnicas de ensaios aplicáveis aos Equipamentos de Proteção Individual com o respectivo enquadramento no Anexo I da NR 6. Disponível em <[http:// www.mte.gov.br](http://www.mte.gov.br) > .

BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria n.º 121, de 30 de setembro de 2009, Estabelece as normas técnicas de ensaios e os requisitos obrigatórios aplicáveis aos Equipamentos de Proteção Individual- EPI enquadrados no Anexo I da NR- 6. Disponível em <[http:// www.mte.gov.br](http://www.mte.gov.br) > .

BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. LEI Nº 6.514, DE 22 DE DEZEMBRO DE 1977. Altera o Capítulo V do Título II da Consolidação das Leis do Trabalho, relativo a segurança e medicina do trabalho e dá outras providências. Disponível em <[http:// www.mte.gov.br](http://www.mte.gov.br) > .

Higiene e Saneamento 40 H

Saúde e Saúde pública. Higiene. Saneamento básico. Epidemiologia nutricional. Medidas profiláticas.

Bibliografia Básica:

OLIVEIRA, C. A. D. de O., Segurança e Medicina do Trabalho.

FIGUEIREDO, R. M., As armadilhas de uma cozinha- Coleção Higiene de Alimentos, Editora Manole, Volume 3, 2006.

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário e serviços de alimentação. 6 ed. São Paulo: Varela, 2005.

Parasitologia Aplicada a Nutrição 30H

Conceito. Termos da parasitologia. Importância do conhecimento nos alimentos. Parasita e hospedeiro. Protozoários e helmintos relacionados a nutrição.

Bibliografia Básica:

NEVES, DAVID PEREIRA. Parasitologia Humana. Atheneu.

FILIPPIS, THELMA DE; NEVES, DAVID PEREIRA. Parasitologia Básica - 2ª, Atheneu, Ed. 2010.

Rey, Luis ; GUANABARA KOOGAN. Parasitologia - Parasitos e Doenças Parasitarias do Homem nos Trópicos Ocidentais - 4ª Ed.

Bibliografia Complementar:

NEVES, DAVID PEREIRA Parasitologia Dinamica, 3ª Ed. Editora Atheneu.

Ferreira, Marcelo Urbano; Foronda, Annette Silva; Schumaker, Teresinha Tizu Sato. Fundamentos Biológicos da Parasitologia Humana. Editora Manole.

Tecnologia dos Alimentos 60 H

Função água. Classificação dos alimentos em relação à água. Métodos de conservação de alimentos. Sistemas de proteínas. Lipídeos. Carboidratos. Pigmentação. Calor. Aditivos químicos. Revitalização. Adição. Enriquecimento. Fortificação. Alimentos orgânicos e transgênicos. Alimentos funcionais. Suplementos.

Bibliografia Básica:

Apostila de Aulas Práticas de Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Escola de Engenharia Mauá. (Leo Kunigk)
Apostila de Aulas de Tecnologia e Higiene dos Alimentos. São Paulo: Faculdades Integradas São Camilo. (Sheyla e Beatriz)
BEHMER, M. L. A. *Tecnologia do leite.* 15a ed. São Paulo: Nobel, 1991.
CAMARGO, Rodolpho et al. *Tecnologia dos produtos agropecuários – alimentos.* Piracicaba: Nobel, 1986.
CENZANO, Vicente. *Manual das indústrias de alimentos.* 15a ed. Madrid: Livraria Varela, 1996.
CÓDIGO SANITÁRIO DO ESTADO DE SÃO PAULO, LEI No 10.083 DE 23 DE SETEMBRO DE 1998. 3a ed. São Paulo: Edipro, 2000.

Bibliografia Complementar:

EVANGELISTA, J. *Tecnologia de alimentos.* Rio de Janeiro: Atheneu Editora, 1992.
GAVA, A. J. *Princípios de tecnologia de alimentos.* São Paulo: Nobel, 1992.
MORETTO, Eliane et al. *Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos.* São Paulo: Varela.
JACKIK, M. H. *Doces, geléias e frutas em calda.* São Paulo: Ícone. Revista Nacional da Carne. Editora Dipemar.
Revista Alimentos e Tecnologia. Editora Brasil Rio.
Revista Leite e Derivados . Editora Dipemar.
Resoluções e Portarias – Ministério da Saúde – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Nutrição e Dietética 60H

Nutrição. Alimentação. Saúde. Doença. Dietoterápica. Carências Nutricionais. Grupos Alimentares. Micro e macro nutrientes. Pirâmide alimentar. Roda dos alimentos. Fome e Appetite. Conceitos. Classificação dos Nutrientes. Classificação dos Alimentos.

Bibliografia Básica:

ORNELLAS, L. H. *Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos*. 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. *Nutrição em obstetrícia e pediatria*. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2002.

CUPPARI, L. *Nutrição clínica no adulto*. São Paulo: Manole, 2002.

EVANGELISTA, J. *Alimentos – um estudo abrangente*. São Paulo: Atheneu, 2005.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. *Microbiologia dos alimentos*. São Paulo: Atheneu, 2003.

Bibliografia Complementar:

BORSOI, Maria Angela. **Nutrição e dietética: noções básicas**. 10 ed. São Paulo: SENAC, 2004.

PHILIPPI, S. T. *Nutrição e técnica dietética*. São Paulo: Manole, 2003.

_____. *Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional*. 2. ed. São Paulo: Coronário, 2002.

STEVENS, R. E.; WRENN, B.; LOUDON, D. L.; WARREN, W. E. *Planejamento de marketing: guia de processos e aplicações práticas*. São Paulo: Makron Books, 2001.

VITOLLO, M. R. *Nutrição da gestação à adolescência*. Rio de Janeiro: Reichmann & Affonso, 2003.

WRIGHT, J.; TREVILLE, E. *Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias*. São Paulo: Marco Zero, 1996.

Bromatologia 50 H

Introdução a Bromatologia. Métodos de determinação da composição centesimal dos alimentos. Rotulagem nutricional.

Bibliografia Básica:

ASCAR, J. M. *Alimentos: aspectos bromatológicos e legais*. Rio Grande do Sul: Editora Unisinos, 1985.

BOBBIO, F. O. & BOBBIO, P. A. *Introdução à química dos alimentos*, 2a ed. São Paulo: Livraria Varela, 1992.

Código Sanitário dos Alimentos. Imprensa Oficial do Estado de São Paulo. COQUEMALA, M. A. & POLLONIO, M. A. R. *Bromatologia: fundamentos e práticas*. São Paulo: Catálise Editora, 1995.

Bibliografia Complementar:

Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária (ANVISA). Gerência Geral dos Alimentos. Rotulagem Nutricional Obrigatória. *Manual de Orientação às Indústrias de Alimentos*. Segunda versão atualizada. Universidade de Brasília, 2005.

[PDF to Word](#)