

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

### I – REQUERIMENTO

Elaborado pelo estabelecimento de ensino para o (a) Secretário (a) de Estado da Educação.

### II – IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO DE ENSINO

Indicação do nome do estabelecimento de ensino, de acordo com a vida legal do estabelecimento (VLE).

### III - PARECER E RESOLUÇÃO DO CREDENCIAMENTO DA INSTITUIÇÃO

### IV – JUSTIFICATIVA(Completar com a justificativa conforme indicação abaixo)

A Nutrição e Dietética envolve ações voltadas para alimentação humana, considerando estudos 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 seu aproveitamento integral, sua distribuição e segurança alimentar.

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 demandam a formação de Técnicos responsáveis pelo acompanhamento e orientação de atividades de controle de qualidade/higiênico/sanitárias em todo processo de produção e distribuição de refeições e alimentos.

A estruturação do Curso Técnico em Nutrição e Dietética visa o aperfeiçoamento do indivíduo na concepção de uma formação técnica que articule trabalho, cultura, ciência e tecnologia como princípios que sintetizem todo o processo formativo. O plano ora apresentado tem como eixo orientador a perspectiva de uma formação profissional como constituinte da integralidade do processo educativo.

## **PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE**

Assim, os componentes curriculares integram-se e articulam-se garantindo que os saberes científicos e tecnológicos sejam a base da formação técnica. Por outro lado, foram introduzidas disciplinas que ampliam as perspectivas do “fazer técnico” para que ele se compreenda como sujeito histórico que produz sua existência pela interação consciente com a realidade construindo valores, conhecimentos e cultura.

### **JUSTIFICAR O PORQUÊ DA OFERTA DO CURSO NA REGIÃO ONDE ESTÁ LOCALIZADA A INSTITUIÇÃO DE ENSINO**

#### **V – OBJETIVOS**

- a) Oferecer um processo formativo que sustentado na educação geral obtida no nível médio assegure a integração entre a formação geral e a de caráter profissional.
- b) Oferecer um conjunto de experiências teórico-práticas na área de nutrição e dietética.
- c) Formar profissionais para atuar, sob a supervisão de um nutricionista, em unidades de alimentação, nutrição, dietética e saúde coletiva.
- d) Acompanhar e orientar as atividades de controle de qualidade em todo processo desde o recebimento até distribuição, atendendo as normas de segurança alimentar, conforme planejamento estabelecido pelo nutricionista.
- e) Participar de programas de educação alimentar para coletividade sadia e populações portadoras de patologias, conforme planejamento estabelecido pelo nutricionista.
- f) Respeitar e difundir as técnicas sanitárias e os procedimentos que visem à segurança alimentar.
- g) Desenvolver conhecimentos específicos da habilitação profissional do Técnico em Nutrição que compõem o perfil profissional.
- h) Formar um profissional técnico que atue de forma crítica com base nos preceitos da ética.

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

### VI – DADOS GERAIS DO CURSO

**Habilitação Profissional:** Técnico em Nutrição e Dietética

**Eixo Tecnológico:** Ambiente e Saúde

**Forma:** Subsequente

**Carga Horária Total:** 1200 horas mais 100 horas de Estágio Profissional Supervisionado

**Regime de Funcionamento:** de 2<sup>a</sup> a 6<sup>a</sup> feira, no(s) período(s): **manhã, tarde ou noite.**

**Regime de Matrícula:** Semestral

**Número de Vagas:** ...por turma. (Conforme m<sup>2</sup> - mínimo 30 ou 40)

**Período de Integralização do Curso:** mínimo 03 (três) semestres letivos e máximo 10 semestres letivos.

**Requisitos de Acesso:** Conclusão do Ensino Médio ou equivalente

**Modalidade de Oferta:** Presencial

### VII - PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DE CURSO

O Técnico em Nutrição e Dietética domina conteúdos e processos relevantes do conhecimento científico, tecnológico, social e cultural utilizando suas diferentes linguagens, o que lhe confere autonomia intelectual e moral para acompanhar as mudanças, de forma a intervir no mundo do trabalho, orientado por valores éticos que dão suporte a convivência democrática. O Técnico em Nutrição e Dietética realiza ações de seleção e preparo de alimentos. Realiza estudos das necessidades nutricionais de indivíduos e coletividades, em todas as fases do ciclo vital. Elabora e implementa cardápios adequados ao público. Acompanha e orienta as atividades de controle de qualidade higiênico-sanitárias no processo de produção de refeições e alimentos. Acompanha e orienta os procedimentos culinários de preparo de refeições e alimentos. Coordena atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições. Realiza a pesagem de pacientes e aplica outras técnicas de mensuração de dados corporais para subsidiar a avaliação nutricional. Avalia as

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

dietas de rotina de acordo com a prescrição dietética. Participa de programas de educação alimentar.

### VIII - ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CONTENDO AS INFORMAÇÕES RELATIVAS À ESTRUTURA DO CURSO:

#### a. Descrição de cada disciplina contendo ementa

#### 1. ATIVIDADES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO – (AUA)

**Carga horária: 112 h**

**EMENTA:** Estudo do planejamento físico, funcional e do gerenciamento de unidades de alimentação, nutrição e dietética, para a coletividade sadia e enferma.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
<b>1 Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)</b>	1.1 Noções para o funcionamento de um serviço de alimentação: restaurantes industriais e comerciais, cozinhas experimentais, lactário, creches, escolas, supermercados, asilos, hospitais, dentre outros 1.2 Definição de área física: localização, fluxos, descrição de equipamentos, instalações e utensílios; 1.3 Controle de matéria-prima e fornecedores 1.4 Técnicas de estocagem e controle de estoque 1.5 Tipos de serviços, ferramentas de qualidade total e suas aplicações na UAN 1.6 Equipamentos de segurança individual 1.7 Técnicas de segurança no trabalho destinadas a higienização e cocção de alimentos 1.8 Programa de Alimentação do trabalhador (PAT) 1.9 Receituário padrão 1.10 Normas para análise, planejamento e 1.11 Custo de cardápios. 1.12 Aplicação do cardápio elaborado pelo nutricionista

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

### BIBLIOGRAFIA

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N. **A Unidade de Alimentação e Nutrição**. In:

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2003.

BRASIL. Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993. **Aprova o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos**. Diário Oficial da União, Brasília, 02 de dezembro de 1993.

BRASIL. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Diário Oficial da União, Brasília, 16 de setembro de 2004.

BRASIL. Resolução nº 275, de 21 de outubro de 2002. **Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos**. Diário Oficial da União, Brasília, 23 de outubro de 2002.

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2ª ed. Editora Unicamp. Campinas- SP. 2003.

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: Universitária Champagnat, 2011.

FRANCO, Bernardete Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

GANDRA Y.R, GAMBARDELLA AMD. **Avaliação de serviços de nutrição e alimentação**. São Paulo: Sarvier, 1983.

GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 2. ed. São Paulo: Varela, 2003. KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro.

GERMANO, Pedro Manuel. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos: qualidade das matérias primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. São Paulo: Varela, 2001.

NORMAS ANALÍTICAS DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos químicos e físicos para análise de alimentos**. 3ª ed. Instituto Adolfo Lutz- São Paulo- SP.

ORDÓNEZ, J.A.P. et al. **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e**

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

**Processos.V.1**, São Paulo: Artmed, 2005.

SBCTA. **Análise sensorial**. Manual: Série Qualidade-PROFIQUA, Campinas: SBCTA, 2000.

Sgarbieri, W.C.. **Alimentação e Nutrição**: Fator de Saúde e Desenvolvimento. Editora Metha Ltda. 1987.

SILVA JÚNIOR, Êneo Alves da – **Manual de Controle Higiênico Sanitário em Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2007. 6 ed.

SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. São Paulo: Atheneu, 2004.

VIALTA, A.; MORENO, I.; VALLE, J.L.E do. **Boas práticas de fabricação, higienização e análise perigos e pontos críticos de controle na indústria de laticínios**. Belo Horizonte, 2002.

## 2. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

**Carga horária: 128 horas**

**EMENTA:** Interpretação da avaliação da situação nutricional de coletividades sadias e enfermas.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
<b>1 Situação nutricional</b>	1.1 Introdução ao estudo nutricional 1.2 Levantamento de dados, precisão e exatidão: Formas de apresentação dos dados e amostragem 1.3 Indicadores diretos e indiretos do estado nutricional 1.4 Planejamento e operacionalização de estudos do estado nutricional da população 1.5 Métodos e técnicas para avaliação do estado nutricional a serem aplicados em diferentes grupos etários, com ênfase nos grupos vulneráveis 1.6 Avaliação da situação nutricional de crianças 1.7. Avaliação da situação nutricional de adolescentes 1.8 Avaliação da situação nutricional de

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

	gestantes 1.9 Avaliação nutricional de adultos 1.10 Avaliação nutricional de idosos 1.11 Avaliação nutricional em situações especiais
--	--

### BIBLIOGRAFIA

BENZECRY EH et al. **Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras**. 1ª edição. Editora Atheneu, 2006.

CINTRA, IP et al. **Métodos de Inquéritos Dietéticos. Cadernos de Nutrição**. SBAN, vol. 13, 1997.

**DIETARY ASSESSMENT RESOURCE MANUAL**. The Journal of Nutrition. Supplement, vol. 124, n0 11s, 1994.

FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L.; Martini, L.A. **Inquéritos alimentares. Métodos e bases científicos**. São Paulo: Manole, 2005.

FRISANCHO R. **Anthropometric Standards for the Assessment of Growth and Nutritional Status**, The University of Michigan Press, USA, 1993.

GIBSON, R.S. **Principles of Nutritional Assessment**. Oxford University Press, 1990.

GOUVEIA, E. **Nutrição, Saúde e Comunidade**. Revinter, RJ, 1990.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Estudo Nacional de Despesa Familiar: Tabelas de Composição de Alimentos**. 5ª edição. Rio de Janeiro, 1999.

JELLIFFE, D.B. & JELLIFFE, E.F.P. **Community Nutritional Assessment Oxford Medical Publications**. Oxford, 1989.

LEE R.D. & NIEMAN D.C. **Nutritional Assessment Mosby** New York, 1995.

MOREIRA, MA. **Medidas caseiras no preparo dos alimentos**. 2ª edição. Goiânia: AB editora, 2002.

MONTEIRO et al. Consumo Alimentar. **Visualizando porções. Série Nutrição e Metabolismo**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO-NEPA. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - TACO - 2ª Versão**. Campinas: UNICAMP, 2006. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/taco/>.

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

PHILIPPI, S.T. **Tabela de Composição de Alimentos**: suporte para a decisão nutricional. Brasília: ANVISA, FINATEC/ NUT - UnB, 2001.

VASCONCELOS, F.A.G. **Avaliação Nutricional de Coletividades**. 2a ed. Ed da UFSC. Florianópolis, 1995.

VICTORA, C.G. **Epidemiologia da Saúde Infantil**. Saúde em Debate, UNICEF, 1991.

WILLET, W. **NUTRITIONAL EPIDEMIOLOGY**. New York, Oxford University Press, 1990.

WORLD HEALTH ORGANIZATION **Physical status: the use and interpretation of anthropometry**. Geneva, WHO, 1995.

ZABOTTO CB, VIANNA RPT, GIL MF. **Registro fotográfico para inquéritos dietéticos: utensílios e porções**. Goiânia: Nepa-Unicamp; 1996.

### 3. DIETOTERAPIA

**Carga horária: 128 horas**

**EMENTA:** Elaboração dos diferentes tipos de dietas, prescritas pelo nutricionista, relacionadas aos sistemas e às patologias.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Dietas	1.1 Conceitos básicos e objetivos da dietoterapia 1.2 Principais modificações dietéticas 1.3 Tipos de dietas relacionadas aos sistemas e às doenças: diabetes, dislipidemias, hipertensão, hiperuricemia, dentre outras 1.4 Suporte nutricional: enteral e parenteral

### BIBLIOGRAFIA

BARBOSA, H. **Controle Clínico do Paciente Cirúrgico**, 6ed. Atheneu, RJ, 1992.

BERNARD, M.A.; JACOBS, D.O.; ROMBEAU, J.L. **Suporte Nutricional e Metabólico de Pacientes Hospitalizados**. Guanabara, RJ, 1988.

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

- BEVILACQUA, F. et. al. **Fisiopatologia Clínica**, 4ed, Atheneu, RJ, 1989.
- CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**, Manole, São Paulo, 2002.
- CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP/Escola Paulista de Medicina. 2ª. ed. São Paulo: Ed. Manole 2007.
- DANI, R. **Gastroenterologia Essencial**, Guanabara Koogan, RJ, 2001.
- DEVLIN, T.M. **Manual de Bioquímica com Correlações Clínicas**, Edgar Blücher, SP, 1998.
- \_\_\_\_\_, Dicionário de Especialidades Farmacêuticas, 98/99, 22ed., Publicações Científicas LTDA, RJ, 1998.
- ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao Diagnóstico e Tratamento**, 4ed, Manole, SP, 1999.
- FAVIEN, J.C.; RIPERT, J.I.; TOQUE, C. & FEINBERG, M. **Repertório Geral dos Alimentos** - Tabela de Composição, ROCA, SP, 1999.
- GOODMAN, L.S. e GILMAN, A.G. **As Bases Farmacológicas da Terapêutica**, 7ed., Guanabara, RJ, 1987.
- GUYTON, A.C. **Tratado de Fisiologia Médica**, 7ed., Guanabara, RJ, 1998.
- HALPERN, A; MATOS, A.F.G.; SUPLICY, H.L.; MANCINI, M.C. & ZANELLA, M.T. **Obesidade** Lemos Editorial, SP, 1998.
- IDR's - disponível em <http://www.nap.edu/openbook/>
- KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Atheneu, 2007, 580p.
- KOPPLE, J.D. e MASSRY, S.G. **Cuidados Nutricionais das Doenças Renais**. 2ª ed, Guanabara, RJ, 2006.
- KRAUSE, M. M. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2005.
- \_\_\_\_\_, Manual of Clinical Dietetics, 4ed., American Dietetic Association, Chicago, 1992.
- MAGNONI, D; CUKIER, C. **Nutrição na Insuficiência Cardíaca**. Sarvier, SP, 2002.
- RAVEL, R. **Laboratório Clínico**, 6ed, Guanabara Koogan, RJ, 1997.
- ROBBINS, S.L. et al: **Patologia Básica**. São Paulo: Atheneu, 2010.

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

RIELLA, M.C. **Princípios de Nefrologia e Distúrbios Hidroeletrólitos**, 3ed., Guanabara, RJ, 2003.

RIELLA, M.C. e MARTINS, C. **Nutrição e o Rim**, 1ª ed., Guanabara, 2001.

SHILLS, M.E. e cols. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**, 9ed., vol. 1, 2. Ed.Manole, 2003.

SILVA, M.R. e NAVES, M.M.V. - **Organizadoras, Manual de Nutrição e Dietética**, 2ed, UFGO, Goiânia, 1998.

SILVA, SMCS; MURA, JDP. **Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia**. 2 ed. São Paulo: Roca, 2011. 1256p.

Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral. **PROPOSTA PARA TRATAMENTO DA DESNUTRIÇÃO HOSPITALAR NO BRASIL - IBRANUTRI**. SBNPE, 1997.

VASCONCELOS, F.A.G. **Avaliação Nutricional de Coletividades**, 2ed., UFSC, Florianópolis, 1995.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**, 3ed, vol. 1 e 2, Atheneu, RJ, 2001.

WYNGAARDEN, J.B.; SMITH, L.H. Cecil: **Tratado de medicina interna**. 18 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1990.

### 4. FUNDAMENTOS DO TRABALHO

**Carga horária: 32 horas**

**EMENTA:** Estudo do trabalho humano nas perspectivas ontológica e histórica. Compreensão do trabalho como mercadoria no industrialismo e na dinâmica capitalista. Reflexão sobre tecnologia e globalização diante das transformações no mundo do trabalho. Análise sobre a inclusão do trabalhador no mundo do trabalho.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Trabalho Humano	1.1 Ser social, mundo do trabalho e sociedade Trabalho nas diferentes sociedades 1. 2 Transformações no mundo do trabalho

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

	Homem, Trabalho e Meio Ambiente 1.3 Processo de alienação do trabalho em Marx 1.4 Emprego, desemprego e subemprego
<b>2 Tecnologia e Globalização</b>	2.1 Processo de globalização e seu impacto no mundo do trabalho 2.2 Impacto das novas tecnologias produtivas e organizacionais no mundo do trabalho 2.3 Qualificação do trabalho e do trabalhador
<b>3 Mundo do Trabalho</b>	3.1 Inclusão do trabalhador na nova dinâmica do trabalho 3.2 Inclusão dos diferentes – necessidades especiais e diversidade

### BIBLIOGRAFIA

ANTUNES, Ricardo. **Os sentidos do trabalho**: ensino sobre a afirmação e a negação do trabalho. 7. reimp. São Paulo: Boitempo Editorial, 2005.

ARANHA, Maria Lucia de Arruda. **História da educação**. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2002.

BOURDIEU, Pierre. **A economia das trocas simbólicas**: introdução, organização e seleção. 7. ed. São Paulo: Perspectiva, 2011.

CHESNAIS, François. **Mundialização do capital**. Petrópolis: Vozes, 1997.

DURKHEIM, Emilé. **Educação e sociologia**. 12. ed. Trad. Lourenço Filho. São Paulo: Melhoramentos, 1978.

ENGELS, Friedrich. **Dialética da natureza**. São Paulo: Alba, [s/d].

FERNANDES, Florestan. **Fundamentos da explicação sociológica**. 4. ed. Rio de Janeiro: T. A Queiroz, 1980.

FERRETTI, Celso João. et al. (orgs). **Tecnologias, trabalho e educação**: um debate multidisciplinar. 10. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008.

FRIGOTTO, Gaudêncio; CIAVATTA, Maria; RAMOS, Marise. (orgs) **Ensino médio integrado**: concepção e contradições. São Paulo: Cortez, 2005.

FROMM, Erich. **Conceito marxista de homem**. 8. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1983.

GENRO, Tarso. **O futuro por armar**: democracia e socialismo na era globalitária. Petrópolis: Vozes, 2000.

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

GENTILI, Pablo. A educação para o desemprego. A desintegração da promessa integradora. In: Frigotto, Gaudêncio. (Org.). **Educação e crise do trabalho: perspectivas de final de século**. 4. ed. Petrópolis: Vozes, 2001.

GRAMSCI, Antonio. **Concepção dialética da história**. trad. Carlos Nelson Coutinho. 10. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1995.

HARVEY, David. **A condição pós-moderna**. São Paulo: Loyola, 2006.

HOBSBAWM, Eric. **A era dos extremos: o breve século XX - 1914-1991**. Trad. Marcos Santarrita. 2. ed. São Paulo: UNESP, 1995.

JAMESON. Fredric. **A cultura do dinheiro: ensaios sobre a globalização**. Petrópolis (RJ): Vozes, 2001.

KUENZER, Acácia Zeneida. A exclusão includente e inclusão excludente: a nova forma de dualidade estrutural que objetiva as novas relações entre educação e trabalho. In: LOMBARDI, José Claudinei; SAVIANI, Dermeval; SANFELICE, José Luís. (orgs). **Capitalismo, trabalho e educação**. 3. ed. Campinas, SP: Autores Associados, 2005.

LUKÁCS, György. **As bases ontológicas do pensamento e da atividade do homem**. In: Temas de ciências humanas. São Paulo: Livraria Ciências Humanas, [s.n], 1978. vol. 4.

MARTIN, H. P; SCHUMANN, H. **A armadilha da globalização: O assalto à democracia e ao bem-estar**. 6. ed. São Paulo: Globo, 1999.

MARX, K. **O capital**. vol. I. Trad. Regis Barbosa e Flávio R. Kothe, São Paulo: Abril Cultural, 1988.

NEVES, L. M. W.. **Brasil 2000: nova divisão do trabalho na educação**. São Paulo: Xamã, 2000.

NOSELLA, P. Trabalho e educação. In: FRIGOTTO, G. (org.) **Trabalho e conhecimento: dilemas na educação do trabalhador**. 4. ed. São Paulo: Cortez, 2012.

SANFELICE, José Luís (org.). **Capitalismo, trabalho e educação**. 3. ed. Campinas, SP: Autores Associados, 2005.

## 5. HIGIENE ALIMENTAR

**Carga horária: 64 horas**

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

**EMENTA:** Estudo das técnicas de higiene e inspeção sanitária dos alimentos levados ao consumo público, visando à saúde e o bem-estar do consumidor.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
<b>1 Higiene e inspeção sanitária dos alimentos</b>	1.1 Aspectos gerais: conceitos, importância e objetivos 1.2 Interação microrganismos/alimentos 1.3 Fatores que influenciam o desenvolvimento de microrganismos em alimentos 1.4 Fontes e contaminações 1.5 Alterações em alimentos: microbiológica, física, química, insetos e roedores 1.6 Doenças transmitidas por alimentos: controle e vigilância sanitária 1.7 Higienização e sanitização na manipulação e preparação de alimentos 1.8 Principais normas e métodos de controle microbiológico 1.9 Legislação para alimentos e águas 1.10 Controle de qualidade: princípios, aplicação e organização 1.11 Controle microbiológico de água potável 1.12 Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação e Distribuição (BPF) e de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APCC/HACCP) 1.13 Fundamentos da higiene dos alimentos; 1.14 Fatores que interferem na multiplicação microbiana 1.15 Métodos gerais de preservação dos alimentos 1.16 Doenças de origem alimentar 1.17 Contaminação de alimentos, contaminação cruzada e doenças provocadas por contaminação alimentar

### BIBLIOGRAFIA

BRASIL. Ministério da Saúde Portaria n. 326, de 30 de Julho de 1997. Dispõe sobre as condições higiênicas-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.  
Resolução - RDC N°-216,15 de setembro de 2004.,16 de setembro 2004 - Dispõe sobre Regulamento **Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação a fiscalização da vigilância sanitária.**

Resolução n°. 12, de 2 de janeiro de 2001. Aprovar regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

SÃO PAULO. Secretaria de Saúde. Portaria CVS n.6, de 10 de março de 1999. Dispõe sobre regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimento de alimentos.

### 6. HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

**Carga horária: 32 horas**

**EMENTA:** Estudo da história da alimentação na formação das sociedades dos problemas e desafios da alimentação contemporânea.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
<b>1 Alimentação nas sociedades</b>	1.2 História da nutrição 1.3 Evolução alimentar 1.4 Alimento como elo entre a natureza e sociedade 1.5 Pressões naturais e liberdade humana na alimentação 1.6. Comida, cultura e diversidade 1.7 Mundialização do sistema alimentar 1.8 Limitações regionais e locais de acesso ao alimento 1.9 Controle de riscos alimentares 1.10 Mercado de alimentos saudáveis 1.11 Evolução da mídia x padrões atuais no consumo alimentar 1.12 Marketing em alimentos e nutrição, coleta de dados e visão geral do mercado 1.13 Papel do técnico em nutrição e dietética na educação nutricional e na formação de bons hábitos alimentares

### BIBLIOGRAFIA

ANGELIS, Rebeca Carlota de. **Fome oculta: impacto para a população do Brasil**. São Paulo, Atheneu, 1999.

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2000.

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

BARROSO, Vera Lúcia Maciel (org.). **Presença açoriana em Santo Antônio da Patrulha e no Rio Grande do Sul**. Porto Alegre, ed. EST, 1993.

BRIGHTWELL, M., NODARI, S. e KLUG, João (orgs.): **Saberes e Sabores de Praia Grande. Práticas alimentares, memória e história**. Florianópolis, EDUFSC, 2005.

CANDIDO, Antônio. **Os parceiros do Rio Bonito. Estudos sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida**. São Paulo, Livraria Duas Cidades, 1971.

CROSBY, Alfred W. *Imperialismo ecológico. A expansão biológica da Europa 900-1900*. Trad. de José Augusto Ribeiro e Carlos Afonso Malferrari. São Paulo, Companhia das Letras, 1993.

DANIEL, Jungla Maria Pimentel, CRAVO, Veraluz Zicarelli. “**O valor social e cultural da alimentação**”, In: *Boletim de Antropologia*. Curitiba, v.2, n. 4, UFPR, abril de 1989.

DOUGLAS, Mary. *Pureza e perigo*. São Paulo, Perspectiva, 1976.  
FORUM DAS ONGS NA CÚPULA MUNDIAL DA ALIMENTAÇÃO. *Declaración Política*. Roma, 2002.

FLANDRIN, L.J.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. 5ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.

HEISER Jr., CHARLES B. *Sementes para a civilização. A história da alimentação humana*. Trad. De Sylvio Uliana. São Paulo, ed. da USP, 1977.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. *Relatório Nacional Brasileiro para a Cúpula Mundial da Alimentação: 5 anos depois*. Brasília, 2002.

MALUF, Renato S. *Ações públicas locais de abastecimento alimentar*. São Paulo, Pólis - Assessoria, Formação e Estudos em Políticas Sociais, 1995.  
MALUF, Renato S. e MENEZES, Francisco. *Caderno de Segurança Alimentar*. Rio de Janeiro, 2000.

MOONEY, Pat Roy. *O escândalo das sementes. O domínio na produção de alimentos*. Trad. de Adilson D. Paschoal. São Paulo, Nobel, 1987.

OBA, Luciana Harumi. *A evolução da mastigação*. São Paulo, CEFAC, 1999.

OLIVEIRA, José Eduardo Dutra, CUNHA, Selma Freire de Carvalho e MARCHINI, J. Sérgio. *A desnutrição dos pobres e dos ricos. Dados sobre a alimentação no Brasil*. São Paulo, SARVIER, 1996.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. *A alimentação através dos tempos*. Florianópolis,

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

ed. da UFSC, 2000.

POLAIN, Jean Pierre. *Sociologias da alimentação. Os comedores e o espaço social alimentar*. Trad. De Rossana Pacheco, Carmen Rial e Jaimir Conte. Florianópolis, Editora da UFSC, 2004.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. “Inovações tecnológicas na produção de refeições: considerações básicas”, In: **Simpósio Sul-Brasileiro de Alimentação e Nutrição, História, Ciência e Arte**. Florianópolis, UFSC, 2000.

SEYFERTH, Giralda. **Imigração e cultura no Brasil**. Brasília, UnB, 1990.

SILVA, Elizabeth Farias da. “Sabor/Saber: Hábitos alimentares tradicionais no estado de Santa Catarina”, In: **Simpósio Sul-Brasileiro de Alimentação e Nutrição, História, Ciência e Arte**. Florianópolis, UFSC, 2000.

STEFANINI, Maria Lucia Rosa. **Fome e política: história, implantação, desenvolvimento, avaliação e implicações de um programa federal de suplementação alimentar do Estado de São Paulo**. São Paulo, Instituto de Saúde, 1994.

VALENTE, Flávio Luiz Schieck (org.). **Fome e desnutrição: determinantes sociais**. São Paulo, Cortez, 2a ed., 1989.

\_\_\_\_\_. **Direito humano à alimentação: desafios e conquistas**. São Paulo, ed. Cortez, 1996.

WILKINSON, John. **O futuro do sistema alimentar**. Trad. do autor. São Paulo, ed. Hucitec, 1989.

## 7. MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

**Carga horária: 64 horas**

**EMENTA:** Estudo, análise e controle dos microrganismos na indústria alimentícia relacionados com a deterioração e patologias alimentares.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
-----------------------------	-------------------

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

<b>1 Microorganismos</b>	1.1 Introdução à microbiologia na indústria alimentícia 1.2 Características gerais, morfologia, fisiologia, metabolismo e crescimento de bactérias, fungos e vírus 1.3 Controle do crescimento microbiano e métodos de esterilização 1.4 Interesse da indústria em microrganismos de alimentos 1.5 Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento microbiano 1.6 Classificação dos alimentos pelas formas de alteração ocasionadas pelos microrganismos 1.7 Microrganismos indicadores em alimentos 1.8 Microrganismos patogênicos e doenças transmitidas por alimentos 1.9 Microbiologia da água e do leite 1.10 Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade de alimentos 1.11 Padrões microbiológicos de alimentos
--------------------------	--

### BIBLIOGRAFIA

FRANCO, B. D. G. & LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. Atheneu, 2001.

FRAZIER, W. C.; WESTHOFF, D. C. **Microbiologia de los alimentos**. Zaragoza: Acribia, 1993.

LEITÃO, M. F. F. et al. **Tratado de microbiologia**. São Paulo: Manole, 1988.

MADIGAN, T. M.; MARTINKO, J. M.; PARKER, J. **Microbiologia de Brock**. 10a edição, São Paulo: Prentice Hall, 2004.

PELCZAR, M., REID, R. & CHAN, E.C.S. **Microbiologia**. São Paulo. McGraw-Hill do Brasil, Vol. 1 e 2, 1980.

ROITMAM, I.; TRAVASSOS, L. R. & AZEVEDO, J. L. **Tratado de microbiologia**. São Paulo: Manole, 1987.

SILVA, E. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. Rio de Janeiro: Varela, 1995. 385p.

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R. & CASE, C. L. **Microbiology**. 4 ed., New York: Benjamin/Cummings Publishing Company, 1992.

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

### 8. NUTRIÇÃO E SAÚDE

**Carga horária: 96 horas**

**EMENTA:** Estudo dos determinantes de uma alimentação adequada e saudável. Conhecimento da profilaxia para impedir ou diminuir o risco de transmissão de uma doença no manejo de alimentos. Processo nutricional nas fases da vida.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
<b>1 Profilaxia</b>	1.1 Classificação dos alimentos segundo suas funções (grupos de alimentos) 1.2 Princípios da alimentação equilibrada 1.3 Guias alimentares 1.4 Patologias e sua relação com a nutrição 1.5 Exames clínicos 1.6 Parasitologias de interesse em nutrição: Protozoa, Platyhelminthes, Nematoda, Acantocephala e Arthropoda
<b>2 Processo nutricional</b>	2.1 Necessidades nutricionais para: lactente, pré-escolar, escolar, adolescente, adulto, idoso, gestante e esportista

### BIBLIOGRAFIA

HAZELWOOD, D. **Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos**. Varela, São Paulo, 1995.

HAZELWOOD, D., MCLEAN, A. D. **Curso de Higiene para Manipuladores de Alimentos**. Varela, 1996.

MORAES, R.G.; LEITE, I.C.; GOULART, E.G.; BRAZIL, R.P. **Parasitologia e micologia humana**. 5ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

NEVES, D.P. **Parasitologia Humana**. 8ed. Belo Horizonte: Atheneu, 2000. - REY, L. **Parasitologia**. 3ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

REY, L. **Bases da Parasitologia Médica**. 2ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

SOARES, E.G. **Nutrição e metabolismo: Patologia nutricional**. Rio de Janeiro:

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

Guanabara Koogan, 2009.

GOMES, C. Planejamento Alimentar - **Educação Nutricional Nas Diversas Fases da Vida**. São Paulo: Metha: 2014.

DE CARVALHO, M.R.; TAMEZ, R.N. **Amamentação - bases científicas para a prática profissional**. 2ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

ISSLER, H. **O aleitamento materno no contexto atual: políticas, práticas e bases científicas**. São Paulo: Sarvier, 2008.

MONTEIRO, J.P.; CAMELO JR., J.S. **Nutrição e Metabolismo / Caminhos da Nutrição e Terapia Nutricional - da concepção à adolescência**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

### 9. NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA

**Carga horária: 96 horas**

**EMENTA:** Estudo da avaliação da nutrição nos programas de Saúde Pública.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
<b>1 Saúde Pública</b>	1.1 Conceito e contextualização histórico e sociopolítico da Nutrição em Saúde Pública 1.2 Planejamento e gerência do setor da saúde 1.3 Organização do serviço de saúde 1.4 Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) 1.5 Programas de abastecimento e distribuição alimentar 1.6 Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) 1.7 Programas de intervenção e prevenção de Doenças Carências e Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) 1.8 Política Nacional de Alimentação e Nutrição 1.9 Segurança Alimentar

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

	1.10 Políticas e programas voltados para a área de Alimentação e Nutrição no setor Público no Brasil, Paraná e Regiões
--	--

### BIBLIOGRAFIA

ANDERSON, L. et alii. **Nutrição**, Ed. Guanabara, 17ª ed., Rio de Janeiro, 1988.

BRASIL. Lei n.º 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 20 set. 1990.

BOBBIO, P. A. e BOBBIO, F. O. **Química do Processamento dos Alimentos**, 2. ed., Varela, São Paulo, 1992.

CARVALHO, Y. M. **Tratado de Saúde Coletiva**. São Paulo: Hucitec, 2006.

FERREIRA, F. A. G. **Nutrição humana**. Fundação, Calouste Gulbenkian, Lisboa, Portugal, 1983.

KRAUSE, M. M. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2005.

OLIVEIRA, J. E. D., SANTOS, A. C. e WILSON, A. C. **Nutrição Básica**, 2. ed., Sarvier, São Paulo, 1989.

SGARBIERE, V. C. **Alimentação e nutrição**, Ed. Almed, 1987.

## 10. NUTRIÇÃO HUMANA

**Carga horária: 128 horas**

**EMENTA:** Estudo das leis fundamentais da fisiologia da nutrição e da alimentação relacionadas aos ciclos de vida.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
-----------------------------	-------------------

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

<p><b>1 Fisiologia da nutrição e alimentação</b></p>	<p>1.1 Fisiologia Celular 1.2 Anatomia Funcional e princípios gerais da regulação do Trato Gastrointestinal 1.3 Regulação neural do funcionamento gastrointestinal 1.4 Resposta do Trato Gastrointestinal a uma refeição 1.5 Esvaziamento gástrico na fase do intestino delgado 1.6 Carboidratos simples e carboidratos complexos 1.7 Aminoácidos, proteínas e ligação peptídica 1.8 Lipídeos saturados e insaturados. 1.9 Digestão e absorção de carboidratos, proteínas e lipídeos 1.10 Secreção e absorção de água e eletrólitos 1.11 Anatomia e fisiologia do pâncreas. 1.12 Transporte hepático e funções metabólicas do fígado 1.13 Anatomia e fisiologia do rim</p>
--	--

### BIBLIOGRAFIA

ANDERSON, L. et alii. **Nutrição**, Ed. Guanabara, 17ª ed., Rio de Janeiro, 1988

BERNE & LEVY: **Fisiologia**/editores Bruce M. Koeppen, Bruce A. Stanton; [tradução Adriana Pitella Sudré...]. [et al]. – Rio de Janeiro: Elsevier, 2009

BOBBIO, P. A. e BOBBIO, F. O. **Química do Processamento dos Alimentos**, 2. ed., Varela, São Paulo, 1992

CHAVES, N. **Nutrição Básica e Aplicada**. São Paulo: Manole, 2002.

FERREIRA, F. A. G. **Nutrição humana**. Fundação, Calouste Gulbenkian, Lisboa, Portugal, 1983.

KRAUSE, M. **Alimentos, nutrientes e dietoterapia**. São Paulo: Rocca, 2005.

SGARBIERE, V. C. **Alimentação e nutrição**, Ed. Almed, 1987.

VITOLLO, M. R. **Nutrição da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 648p.

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

### 11. PRÁTICA DE NUTRIÇÃO

**Carga horária: 128 horas**

**EMENTA:** Estudo de diferentes tipos de técnicas culinárias na alimentação no mundo e em instituição hospitalar. A importância do Técnico em Nutrição e Dietética na formação dos bons hábitos alimentares saudáveis.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
<b>1 Técnicas culinárias</b>	1.1. História da Nutrição na Gastronomia 1.1.2. Preparação de pratos típicos no Paraná, Brasil, Mundo 1.1.3. Preparações regionais e internacionais 1.1.4. Preparação da gastronomia hospitalar 1.1.5. Planejamento alimentar de eventos: compras, preparo, utensílios, tipos de serviços, transporte, decoração, finalizar e servir.
<b>2 Atribuições do Técnico em Nutrição e Dietética</b>	2.1. Histórico da profissão do Técnico em Nutrição e Dietética 2.2. Legislação Aplicada 2.3. Perfil, ética e etiqueta profissional 2.4. Organização do Trabalho e da profissão Técnico em Nutrição e Dietética.

### BIBLIOGRAFIA

BRASIL. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS – CFN. Código de Ética Profissional dos Técnicos em Nutrição e Dietética. Brasília, 2004 (Resolução CFN Nº. 334/2004). Disponível em: <[www.cfn.org.br](http://www.cfn.org.br)>.

CASCUDO, L.C. **História da Alimentação no Brasil**. 4ed. São Paulo: Global, 2011.

FLANDRIN, L.J.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. 5ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.

MONTEIRO, J.P. **Consumo Alimentar - Visualizando Porções**. Série Nutrição e Metabolismo. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

FAUSTO, M.A. **Planejamento da dieta e da alimentação**. São Paulo: Revinter, 2003.

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

MIESSA, V.P. **Introdução à Gastronomia**. Instituto Federal Paraná – Educação a Distância. Curitiba, 2013.

### 12. PSICOLOGIA EM NUTRIÇÃO

**Carga horária: 32 horas**

**EMENTA:** Estudo dos aspectos psicológicos no ambiente de trabalho e nas relações humanas.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
<b>1 Influências psicológicas na alimentação</b>	1.1 Noções gerais sobre psicologia. 1.2 Princípios da psicologia 1.3 Distúrbios e transtornos alimentares, causas, efeitos e tratamentos. 1.4 Orientação à família do paciente hospitalizado 1.5 Inter-relação nutricionista e paciente 1.6 Aspectos psicológicos envolvidos no aleitamento materno e durante o ciclo vital  1.7 Dietoterapia na psicologia e psiquiatria 1.8 Ética profissional no ambiente de trabalho

### BIBLIOGRAFIA

ANGERAMI, V A. **E a psicologia entrou no hospital**. São Paulo: Pioneira, 1996.

ARAÚJO, W. M. C. **Alquimia dos alimentos**. Brasília: SENAC, 2007.

BALLONE, G J; NETO, E P; ORTOLANI, I V. **Da emoção à lesão**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2007.

BRASIL. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS – CFN. Código de Ética Profissional dos Técnicos em Nutrição e Dietética. Brasília, 2004 (Resolução CFN Nº. 334/2004) Legislação da profissão do Nutricionista: Leis, Decretos, Pareceres, Decisões, Resoluções, disponíveis no site: [www.cfn.org.br](http://www.cfn.org.br)

ELIA, L. **Corpo e sexualidade em Freud e Lacan**. Rio de Janeiro: Uapé, 1995.

KOVACS, M J. **Fundamentos de psicologia morte e existência humana**. 1. ed.

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

KRAUSE, M. M. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2005.

MEYLAERT, M.A. **Corpo afecto: o psicológico no hospital geral**. São Paulo: Escuta 1995.

QUAYLE, J; LUCIA, M C S. **Adoecer - As interações do doente com sua doença**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

MINICUCCI, A. **Relações Humanas - Psicologia das Relações Interpessoais - 6ª Ed.** 2009 Reimpressão.

VASH, C L. **Enfrentando a deficiência manifestação a psicologia**. São Paulo: Pioneira, 1988.

### 13. TÉCNICAS DIETÉTICAS

**Carga horária: 80 horas**

**EMENTA:** Estudo, desenvolvimento, formas de preparo e transformação dos alimentos por meio de técnicas dietéticas.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
<b>1 Preparo e transformação dos alimentos</b>	1.1 Introdução ao estudo da Nutrição: evolução e conceitos básicos 1.2 Preparo dos alimentos e operações técnicas 1.3 Padrões de qualidade para aquisição de alimentos 1.4 Correção, conversão, percapta e rendimento dos gêneros alimentícios 1.5 Seleção, técnica do preparo dos alimentos e ficha técnica 1.6 Leite, ovos, hortaliças, frutas, carnes, açúcar, óleos e gorduras, bebidas e infusões, cereais e leguminosas, importância, tipos e aplicações em técnicas culinárias 1.7 Receituário padrão

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

### BIBLIOGRAFIA

ANDERSON, L. et al. **Nutrição**, Ed. Guanabara, 17ª ed., Rio de Janeiro, 1988.

BOBBIO, P. A. e BOBBIO, F. O. **Química do Processamento dos Alimentos**, 2. ed., Varela, São Paulo, 1992.

FERREIRA, F. A. G. **Nutrição humana**. Fundação, Calouste Gulbenkian, Lisboa, Portugal, 1983.

MAHAN, L. K. K. **Alimentos e dietética**. 8ª Ed., Rocca, 1995.

OLIVEIRA, J. E. D., SANTOS, A. C. e WILSON, A. C. **Nutrição Básica**, 2. ed., Sarvier, São Paulo, 1989.

ORNELLAS, L.H. **Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos**. Atheneu, 2000.

PHILLIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética**. Barueri: Manole, 2003. 390p.

SGARBIERE, V. C. **Alimentação e nutrição**, Ed. Almed, 1987.

### 14. TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

**Carga horária: 80 horas**

**EMENTA:** Desenvolvimento dos processos de produção dos alimentos e os fatores que neles atuam.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
<b>1 Processos dos alimentos</b>	1.1 Importância da tecnologia dos alimentos 1.2 Tipos de matérias-primas industriais 1.3 Tipos de indústrias alimentícias no Brasil 1.4 Características dos alimentos: físicas, químicas, biológicas e sensoriais 1.5 Princípio de conservação e preservação de alimentos 1.6 Aditivos alimentares utilizados em alimentos e seus mecanismos de ação 1.7 Enzimas 1.8 Métodos industriais para o processamento e a conservação dos alimentos

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

	1.9 Tipos de embalagens/rotulagem de alimentos e cálculo da informação nutricional. 1.10 Análise sensorial
<b>2 Produção de alimentos</b>	2.1 Tecnologia e industrialização de produtos: 2.1.1 Lácteos 2.1.2 Frutas 2.1.3 Hortaliças 2.1.4 Carnes 2.1.5 Pescados 2.1.6 Óleos, gorduras e margarinas 2.1.7 Amidos, farinhas e derivados 2.1.8 Bebidas

### BIBLIOGRAFIA

BARUFFALDI, R., Oliveira, M N. **Fundamentos de tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1998.

BEHMER, A. **Tecnologia do leite: produção, industrialização e análise**. 15 ed. São Paulo: Varela, 1996.

BOBBIO, P. A. BOBBIO, F. O. **Química do processamento dos alimentos**. 2ª Ed. Varela, São Paulo, 1992.

BORZANI, W., SCHMIDELL, W., LIMA, U.A., AQUARONE, E. **Biotecnologia Industrial**. Vol. IV São Paulo: Edgard Blucher, 2001.

CANHOS, D. A.L., DIAS, E.L. **Tecnologia de carne bovina e produtos derivados**. FTPT: Fundação Tropical de Pesquisa e Tecnologia. São Paulo, s/d.

CASTILHO, C.C. **Curso de Higiene e Sanitização em Estabelecimento de Produção e Comercialização de Carnes e Derivados**. Vol. I ITAL, Campinas, 1995.

CHAVES, J.B.P. **Noções de microbiologia e conservação de alimentos**. MG: UFV, 1980.

CRUESS, W. V. **Produtos industriais de frutas e hortaliças**, Edgard Blucher, Vol. I e II, 1973.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2000.

FRANCO, B. D. G.M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. Atheneu, 2002.

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

FURTADO, M.M. **A arte e a Ciência do Queijo**. Editor Globo, São Paulo, 1991.

FURTADO, M.M. **Tecnologia de Queijos**, 1ª ed. São Paulo: Dipemar. 1994.

GAVA, A. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. Nobel, 1978.

MADRI, A. CENZANO, I. VICENTE, J.M. **Manual de indústrias dos alimentos**. São Paulo: Varela, 1996.

MENDES, B. A. & ANJOS, C. A. R. **Embalagens plásticas**. UFV, 1980.

OGAWA, M., MAIA, E. L. **Manual de Pesca – Ciência e Tecnologia do Pescado**. Vol. I, São Paulo, 1999.

PARDI, M. C. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. Varela, São Paulo, vol. I e II, 1996.

PÉRICLES, M. Coelho, D.T. Chaves, J.B.P. **Princípios de Conservação de alimentos – Apertização**, MG: UFV, 1980.

PINHEIRO, A.J.R. **Apostila de Processamento de leite de consumo**. UFV/MG.

ROITMAN, I.; TRAVASSOS, L. R. & AZEVEDO, J. L. **Tratado de Microbiologia. Manole**, Vol. um e 2, 1988.

SANCHEZ, L. **Pescado – Matéria-prima e processamento**, Campinas, Fundação Cargill, Série Técnico científico, 1989.

SARANTÓPOULOS, C. I. G. L.; OLIVEIRA, L. M. **A embalagem plástica e a conservação de produtos cárneos. Alimentos e Tecnologia**, 86-92, 1990.

SARANTÓPOULOS, C. I. G. L.; SOLER, R. M. **Embalagens com atmosfera modificada controlada. In: Novas Tecnologias de Acondicionamento de Alimentos: Embalagens Flexíveis e Semi-rígidas**. ITAL/SBCTA, 105-140, 1988.

SILVA, J. A. **Tópicos de Tecnologia de Alimentos**. Varela, São Paulo, 2000.

TERRA, N.N. **Apontamentos de Tecnologia de Carnes**. Ed. Unisinos, 1998.

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

### **b. Plano de Estágio obrigatório e não obrigatório com Ato de Aprovação do NRE.**

1. Identificação da Instituição de Ensino
  - Nome do estabelecimento:
  - Entidade mantenedora:
  - Endereço (rua, n.º., bairro):
  - Município:
  - NRE:
  
2. Identificação do curso
  - Habilitação:
  - Eixo Tecnológico:
  - Carga horária total:
  - Do curso: \_\_\_\_\_ horas
  - Do estágio: \_\_\_\_\_ horas
  
3. Coordenação de Estágio
  - Nome do professor (es):
  - Ano letivo:
  
4. Justificativa
  - Concepções (educação profissional, curso, currículo, estágio).
  - Inserção do aluno no mundo do trabalho
  - Importância do estágio como um dos elementos constituintes de sua formação
  - O que distingue o estágio das demais disciplinas e outros elementos que justifiquem a realização do estágio
  
5. Objetivos do Estágio

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

6. Local (ais) de realização do Estágio
7. Distribuição da Carga Horária (por semestre, período...).
8. Atividades do Estágio
9. Atribuições do Estabelecimento de Ensino
10. Atribuições do Coordenador
11. Atribuições do Órgão/instituição que concede o Estágio
12. Atribuições do Estagiário
13. Forma de acompanhamento do Estágio
14. Avaliação do Estágio
15. Anexos (se houver)

\* O Plano de Estágio dos estabelecimentos de ensino que ofertam Cursos Técnicos deve ser analisado pelo Núcleo Regional de Educação que emitirá parecer próprio (Ofício Circular nº 047/2004 – DEP/SEED e Instrução nº 028/2010 – SUED/SEED).

### **c. Descrição das práticas profissionais previstas**

**(Descrever as práticas que a escola desenvolve em relação ao curso, tais como: palestras, visitas, seminários, projetos, projetos interdisciplinares e outros).**

**PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE**

**d. Matriz Curricular**

Matriz Curricular						
<b>Estabelecimento:</b>						
<b>Município:</b>						
<b>Curso:</b> TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA						
<b>Forma:</b> SUBSEQUENTE				<b>Implantação:</b> gradativa a partir do segundo semestre de 2016		
<b>Turno:</b>				<b>Carga horária:</b> 1200 horas mais 100 horas de Estágio Profissional Supervisionado		
				<b>Organização:</b> Semestral		
N.	COD. SAE	DISCIPLINAS	SEMESTRES			HORAS
			1º	2º	3º	
1	3035	ATIVIDADES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO	32	32	48	112
2	3068	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	32	32	64	128
3	3036	DIETOTERAPIA	32	48	48	128
4	3514	FUNDAMENTOS DO TRABALHO	32			32
5	3070	HIGIENE ALIMENTAR	32	32		64
6	3071	HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO	32			32
7	3072	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS	64			64
8	6143	NUTRIÇÃO E SAÚDE	48	48		96
9	3038	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA		64	32	96
10	3039	NUTRIÇÃO HUMANA	64	32	32	128
11	1179	PRÁTICA DE NUTRIÇÃO	32	32	64	128
12	2107	PSICOLOGIA EM NUTRIÇÃO			32	32
13	1556	TÉCNICAS DIETÉTICAS		48	32	80
14	2063	TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS		32	48	80
<b>TOTAL</b>			<b>400</b>	<b>400</b>	<b>400</b>	<b>1200</b>
4446	ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO		17	33	50	100

**PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE**

**MATRIZ CURRICULAR OPERACIONAL**

Matriz Curricular Operacional								
<b>Estabelecimento:</b>								
<b>Município:</b>								
<b>Curso:</b> TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA								
<b>Forma:</b> SUBSEQUENTE				<b>Implantação:</b> gradativa a partir do segundo semestre de 2016				
<b>Turno:</b> NOITE				<b>Carga horária:</b> 1200 horas mais 100 horas de Estágio Profissional Supervisionado				
				<b>Organização:</b> SEMESTRAL				
Nº	CÓD. SAE	DISCIPLINAS	SEMESTRES (HORAS-AULA)					
			1º S		2º S		3º S	
			T	P	T	P	T	P
1	3035	ATIVIDADES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO		2	1	1	2	1
2	3068	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	2			2	2	2
3	3036	DIETOTERAPIA	2		2	1	2	1
4	3514	FUNDAMENTOS DO TRABALHO	2					
5	3070	HIGIENE ALIMENTAR	2			2		
6	3071	HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO	2					
7	3072	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS	2	2				
8	6143	NUTRIÇÃO E SAÚDE	2	1	2	1		
9	3038	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA			2	2	2	
10	3039	NUTRIÇÃO HUMANA	2	2	2		2	
11	1179	PRÁTICA DE NUTRIÇÃO	2			2	2	2
12	2107	PSICOLOGIA EM NUTRIÇÃO					2	
13	1556	TÉCNICAS DIETÉTICAS			1	2		2
14	2063	TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS			1	1	1	2
TOTAL			25		25		25	
4446	ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO		17h		33h		50h	

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

### e) Orientações Metodológicas

#### 1. INTRODUÇÃO

Tomando como referência as “Diretrizes Curriculares da Educação Profissional para a Rede Pública do Paraná”, é importante apresentar os encaminhamentos metodológicos como parte integrante do Plano de curso **Técnico em Nutrição e Dietética**, na forma subsequente, para organização das práticas pedagógicas a serem desenvolvidas ao longo do curso.

Considerando que as ações pedagógicas dos professores de acordo com as Diretrizes supracitadas objetivam atender as necessidades dos estudantes, tendo em vista o perfil profissional, o compromisso com a formação profissional e da cidadania, a apropriação dos conhecimentos, a reflexão crítica e a autonomia, faz-se necessário assumir a concepção da Educação Profissional e seus princípios:

#### O TRABALHO COMO PRINCÍPIO EDUCATIVO

O trabalho enquanto categoria ontológica explica que o homem é diferente dos outros animais, pois é por meio da ação consciente do trabalho, que o homem é capaz de criar a sua própria existência. Portanto, é na relação Homem-Homem e Homem-Natureza, que se situa a compreensão da escola politécnica na Educação Profissional.

A organização curricular integrada da Educação Profissional, considerando a categoria do TRABALHO, agrega como elementos integradores a CIÊNCIA, a CULTURA e a TECNOLOGIA, pois a:

- CIÊNCIA é produção de conhecimentos sistematizados social e historicamente pelo homem.
- CULTURA, o processo dinâmico de criação e representações sociais manifestas pelo homem por meio de símbolos.
- TECNOLOGIA, a construção social que decorre das relações sociais, ou seja, das organizações políticas e econômicas da sociedade. A

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

tecnologia é “mediação entre ciência (apreensão e desvelamento do real) e produção (intervenção) no real”. (RAMOS, 2004; 2005 apud BRASIL, 2007, p. 44).

Essas dimensões articuladas devem promover o equilíbrio entre atuar praticamente e trabalhar intelectualmente.

Assim, o tratamento metodológico deve privilegiar a relação entre teoria e a prática e entre a parte e a totalidade, fazendo com que haja integração entre os conteúdos nas dimensões disciplinar e interdisciplinar.

### O PRINCÍPIO DA INTEGRAÇÃO

A integração é o princípio norteador da práxis pedagógica na Educação Profissional e articula as dimensões disciplinar e interdisciplinar

Disciplinar significa os campos do conhecimento que podemos reconhecê-los como sendo os conteúdos que estruturam o currículo – conteúdos estruturantes.

As disciplinas, por sua vez, são os pressupostos para a interdisciplinaridade, na medida em que as relações que se estabelecem por meio dos conceitos da relação teoria e prática extrapolam os muros da escola e, permitem ao estudante a compreensão da realidade e dos fenômenos inerentes a ela para além das aparências:

A interdisciplinaridade, como método, é a reconstituição da totalidade pela relação entre os conceitos originados a partir de distintos recortes da realidade; isto é, dos diversos campos da ciência representados em disciplinas. (RAMOS, 2007)

Assim, os encaminhamentos metodológicos exigem uma organização dos conteúdos que permita aos estudantes se apropriarem dos conceitos fundamentais das disciplinas no contexto da interdisciplinaridade e da integração.

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

### 2. ENCAMINHAMENTOS METODOLÓGICOS

Os encaminhamentos metodológicos devem considerar os princípios e concepção de integração, na perspectiva de garantir uma formação politécnica aos estudantes da Educação Profissional.

A politecnia nesse contexto significa dominar os princípios da ciência e as suas diferentes técnicas, no contexto do processo produtivo – TRABALHO, e não no seu sentido restrito do conjunto de muitas técnicas.

Nesse sentido, a intervenção do professor por meio do ato de ensinar deve ser intencional na medida em que ele se compromete com uma educação de qualidade e uma formação profissional para o mundo do trabalho. Assim, é importante ressaltar também o papel da escola e, para tanto, o reafirmamos com Libâneo:

[...] a escola tem, pois o compromisso de reduzir a distância entre a ciência cada vez mais complexa e a cultura de base produzida no cotidiano, e a provida pela escolarização. Junto a isso tem também o compromisso de ajudar os alunos a tornarem-se sujeitos presentes, capazes de construir elementos categoriais de compreensão e apropriação crítica da realidade (LIBÂNEO, 1998, p. 9).

Os conteúdos aqui mencionados não são quaisquer conteúdos, trata-se dos “conhecimentos construídos historicamente e que se constituem, para o trabalhador, em pressupostos a partir dos quais se podem construir novos conhecimentos no processo investigativo e compreensão do real.” (RAMOS, 2005, p.107).

Portanto, como **encaminhamentos metodológicos** indicam-se as proposições apontadas por Marise Ramos:

#### **Problematização dos Fenômenos**

Trata-se de usar a metodologia da problematização, no sentido de desafiar os estudantes a refletirem sobre a realidade que os cerca na perspectiva de buscar soluções criativas e originais para os problemas que se apresentam a respeito dessa realidade:

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

*Problematizar fenômenos – fatos e situações significativas e relevantes para compreendermos o mundo em que vivemos, bem como processos tecnológicos da área profissional para a qual se pretende formar [...] como ação prática.*

Isso significa:

- Elaborar questões sobre os fenômenos, fatos e situações.
- Responder às questões elaboradas à luz das teorias e conceitos já formulados sobre o(s) objeto(s) estudados – conteúdos de ensino.

### Explicitação de Teorias e Conceitos

A partir de uma situação problema indicada para reflexão, análise e solução, deixar claro para os estudantes quais conceitos e quais teorias dão suporte para a apreensão da realidade a ser estudada:

*Explicitar teorias e conceitos fundamentais para a compreensão do(s) objetivo(s) estudados nas diversas perspectivas em que foi problematizada.*

Nesse sentido, é importante:

- Localizá-los nos respectivos campos da ciência (áreas do conhecimento, disciplinas científicas e/ou profissionais).
- Identificar suas relações com outros conceitos do mesmo campo (disciplinaridade) e de campos distintos do saber (interdisciplinaridade).

### 1. Classificação dos Conceitos–Conhecimentos

Os “conhecimentos desenvolvidos na perspectiva da sua utilização pelas pessoas são de **formação geral** e fundamentam quaisquer **conhecimentos específicos** desenvolvidos com o objetivo de formar profissionais”.

## **PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE**

*Situar os conceitos como conhecimentos de formação geral e específica, tendo como referência a base científica dos conceitos e sua apropriação tecnológica, social e cultural.*

Nessa dimensão, estarão os conhecimentos que, uma vez apropriados, permitem às pessoas formularem, agirem, decidirem frente a situações próprias de um processo produtivo. Esses conhecimentos correspondem a desdobramentos e aprofundamentos conceituais restritos em suas finalidades e aplicações, bem como as técnicas procedimentais necessárias à ação em situações próprias a essas finalidades.

### **Organização dos Componentes Curriculares e as Práticas Pedagógicas**

As opções pedagógicas implicam em redefinir os processos de ensino, pensando no sujeito que aprende (estudante) de modo a considerar a realidade objetiva (totalidade histórica).

*Organizar os componentes curriculares e as práticas pedagógicas, visando a corresponder, nas escolhas, nas relações e nas realizações, ao pressuposto da totalidade do real como síntese das múltiplas determinações.*

São ações pedagógicas no contexto dos processos de ensino

- *Proposições de desafios e problemas.*
- *Projetos que envolvam os estudantes, no sentido de apresentar ações resolutivas – projetos de intervenção.*
- *Pesquisas e estudos de situações na perspectiva de atuação direta na realidade.*

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

Os pressupostos que dão suporte ao currículo ancorado nos encaminhamentos metodológicos apresentados, de fato, se diferenciam de um currículo que tem como referência a reprodução de atividades na perspectiva do currículo tradicional que cinde com o princípio da integração. (RAMOS, 2005, p.122)

### REFERÊNCIAS

LIBÂNEO, José Carlos. **Pedagogia e pedagogos, para quê?** São Paulo: Cortez, 1998.

MACHADO, Lucília Regina de Souza. Diferenciais inovadores na formação de professores para a educação especial. In: **Revista brasileira de educação profissional e tecnológica**. Brasília: MEC, SETEC, 2008.

PARANÁ. Secretaria de Estado da Educação. **Diretrizes da educação profissional: fundamentos políticos e pedagógicos**. Curitiba: SEED/PR, 2006.

\_\_\_\_\_. **Orientações curriculares para o curso de formação de docentes da educação infantil e anos iniciais do ensino fundamental, em nível médio na modalidade normal**. Curitiba: SEED/ PR, 2014.

RAMOS, Marise Nogueira. O projeto de ensino médio sob os princípios do trabalho, da ciência e da cultura. In: FRIGOTTO, G. e CIAVATTA, M. **Ensino Médio: ciência, cultura e trabalho**. Brasília: MEC/SEMTEC, 2004.

\_\_\_\_\_. (org.) **Ensino médio integrado: concepção e contradições**. São Paulo: Cortez, 2005.

\_\_\_\_\_. (org.) **Ensino médio integrado: concepção e contradições**. Concepção do Ensino Médio Integrado, São Paulo, 2007. Disponível em: < [http://www.iiep.org.br/curriculo\\_integrado.pdf](http://www.iiep.org.br/curriculo_integrado.pdf)>. Acesso em 20/07/2015.

## IX – SISTEMA DE AVALIAÇÃO E CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS, COMPETÊNCIAS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

### DA CONCEPÇÃO

Os pressupostos apontados pela legislação indicam uma concepção de avaliação ancorada nos princípios da educação politécnica e omnilateral, que

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

considera o sujeito da aprendizagem um ser histórico e social, capaz de intervir na realidade por meio dos conhecimentos apropriados no seu percurso formativo.

Sendo assim, se a Educação Profissional se pauta no princípio da integração, não se pode e não se deve avaliar os estudantes de forma compartimentalizada. Formação integral significa pensar o sujeito da aprendizagem “por inteiro”, portanto avaliação contextualizada na perspectiva da unidade entre o planejamento e a realização do planejado. Nesse sentido, a avaliação da aprendizagem é parte integrante da prática educativa social.

Além do princípio da integração, a avaliação da aprendizagem nessa concepção, ancora-se também nos princípios do TRABALHO, numa perspectiva criadora ao possibilitar o homem trabalhar com o novo, construir, reconstruir, reinventar, combinar, assumir riscos, após avaliar, e, da CULTURA, pois adquire um significado cultural na mediação entre educação e cultura, quando se refere aos valores culturais e à maneira como são aceitos pela sociedade.

A sociedade não se faz por leis. Faz-se com homens e com ciência. A sociedade nova cria-se por intencionalidade e não pelo somatório de improvisos individuais. E nessa intencionalidade acentua-se a questão: A escola está em crise porque a sociedade está em crise. Para entender a crise da escola, temos que entender a crise da sociedade. E para se entender a crise da sociedade tem-se que entender da sociedade não apenas de rendimento do aluno em sala de aula. Expandem-se, assim, as fronteiras de exigência para os homens, para os professores; caso os mesmos queiram dar objetivos sociais, transformadores à educação, ao ensino, à escola, à avaliação. (NAGEL, 1985, p. 30)

Nessa perspectiva, a avaliação revela o seu sentido pedagógico, ou seja, revela os resultados das ações presentes, as possibilidades das ações do futuro e as práticas que precisam ser transformadas.

### DAS DIMENSÕES

A partir da concepção de avaliação anteriormente apresentada, decorrem as práticas pedagógicas, em uma perspectiva de transformação, onde as ações dos professores não podem ser inconscientes e irrefletidas, mas transparentes e

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

intencionais. Nesse sentido, apresentam-se as três dimensões da avaliação que atendem esses pressupostos:

### 1. Diagnóstica

Nessa concepção de avaliação, os aspectos qualitativos da aprendizagem predominam sobre os aspectos quantitativos, ou seja, o importante é o diagnóstico voltado para as dificuldades que os estudantes apresentam no percurso da sua aprendizagem. Nesse sentido, é importante lembrar que o diagnóstico deve desconsiderar os objetivos propostos, metodologias e procedimentos didáticos.

A avaliação deverá ser assumida como um instrumento de compreensão do estágio de aprendizagem em que se encontra o aluno, tendo em vista a tomar decisões suficientes e satisfatórias para que possa avançar no seu processo de aprendizagem. (LUCKESI, 1995, p. 81)

Nesse sentido, considerando a principal função da escola que é ensinar e, os estudantes aprenderem o que se ensina, a principal função da avaliação é, nesse contexto, apontar/indicar para o professor as condições de apropriação dos conteúdos em que os estudantes se encontram – diagnóstico.

De acordo com a Deliberação nº 07/99 – CEE/PR:

Art. 1º. - a avaliação deve ser entendida como um dos aspectos do ensino pelo qual o professor estuda e interpreta os dados da aprendizagem e de seu próprio trabalho, com as finalidades de acompanhar e aperfeiçoar o processo de aprendizagem dos alunos, bem como diagnosticar seus resultados e atribuir-lhes valor.

§ 1º. - a avaliação deve dar condições para que seja possível ao professor tomar decisões quanto ao aperfeiçoamento das situações de aprendizagem.

§ 2º. - a avaliação deve proporcionar dados que permitam ao estabelecimento de ensino promover a reformulação do currículo com adequação dos conteúdos e métodos de ensino.

§ 3º. - a avaliação deve possibilitar novas alternativas para o planejamento do estabelecimento de ensino e do sistema de ensino como um todo. (PARANÁ, 1999, p. 01)

Dessa forma, o professor, diante do diagnóstico apresentado, terá condições de reorganizar os conteúdos e as suas ações metodológicas, caso os estudantes não estejam aprendendo.

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

### 2. Formativa

A dimensão formativa da avaliação se articula com as outras dimensões. Nesse sentido, ela é formativa na medida em que, na perspectiva da concepção integradora de educação, da formação politécnica também integra os processos de formação omnilateral, pois aponta para um aperfeiçoamento desses processos formativos seja para a vida, seja para o mundo do trabalho. Essa é a essência da avaliação formativa.

Os pressupostos colocados pela Resolução nº 06/2012 – CNE/CEB, já referenciada, indica uma concepção de educação ancorada no materialismo histórico. Isso significa que a avaliação também agrega essa concepção na medida em que objetiva que a formação dos estudantes incorpore as dimensões éticas e de cidadania. Assim, “o professor da Educação Profissional deve ser capaz de permitir que seus alunos compreendam, de forma reflexiva e crítica, os mundos do trabalho, dos objetos e dos sistemas tecnológicos dentro dos quais estes evoluem”. (MACHADO, 2008, p. 18).

Nesse caso, a avaliação de caráter formativo permite aos professores a reflexão sobre as suas ações pedagógicas e, nesse processo formativo, replanejá-las e reorganizá-las na perspectiva da inclusão, quando acolhe os estudantes com as suas dificuldades e limitações e aponta os caminhos de superação, em um “ato amoroso”. (LUCKESI, 1999, p.168)

### 3. Somativa

O significado e a proposta da avaliação somativa é o de fazer um balanço do percurso da formação dos estudantes, diferentemente do modelo tradicional de caráter classificatório. O objetivo não é o de mensurar os conhecimentos apropriados, mas avaliar os itinerários formativos, na perspectiva de intervenções pedagógicas para a superação de dificuldades e avanços no processo.

Apesar de a terminologia somativa dar a ideia de “soma das partes”, na concepção de avaliação aqui apresentada, significa que, no processo avaliativo o

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

professor deverá considerar as produções dos estudantes realizadas diariamente por meio de instrumentos e estratégias diversificadas e, o mais importante, manter a integração com os conteúdos trabalhados – critérios de avaliação.

É importante ressaltar que a legislação vigente – Deliberação 07/99-CEE/PR, traz no seu artigo 6º, parágrafos 1º e 2º, o seguinte:

Art. 6º - Para que a avaliação cumpra sua finalidade educativa, deverá ser contínua, permanente e cumulativa. § 1º – A avaliação deverá obedecer à ordenação e a sequência do ensino aprendizagem, bem como a orientação do currículo. § 2º – Na avaliação deverão ser considerados os resultados obtidos durante o período letivo, num processo contínuo cujo resultado final venha incorporá-los, expressando a totalidade do aproveitamento escolar, tomando a sua melhor forma.

O envolvimento dos estudantes no processo de avaliação da sua aprendizagem é fundamental. Nesse sentido, a auto avaliação é um processo muito bem aceito no percurso da avaliação diagnóstica, formativa e somativa. Nele, os estudantes refletem sobre suas aprendizagens e têm condições de nelas interferirem.

### DOS CRITÉRIOS

Critério no sentido restrito da palavra que dizer aquilo que serve de base para a comparação, julgamento ou apreciação. No entanto, no processo de avaliação da aprendizagem significa os princípios que servem de base para avaliar a qualidade do ensino. Assim, os critérios estão estritamente integrados aos conteúdos.

Para cada conteúdo elencado, o professor deve ter a clareza do que efetivamente deve ser trabalhado. Isso exige um planejamento cuja organização contemple todas as atividades, todas as etapas do trabalho docente e dos estudantes, ou seja, em uma decisão conjunta todos os envolvidos com o ato de educar apontem, nesse processo, o que ensinar, para que ensinar e como ensinar.

Portanto, estabelecer critérios articulados aos conteúdos pertinentes às disciplinas é essencial para a definição dos instrumentos avaliativos a serem utilizados no processo ensino e aprendizagem. Logo, estão critérios e instrumentos

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

intimamente ligados e deve expressar no Plano de Trabalho Docente a concepção de avaliação na perspectiva formativa e transformadora.

### DOS INSTRUMENTOS

Os instrumentos avaliativos são as formas que os professores utilizam no sentido de proporcionar a manifestação dos estudantes quanto a sua aprendizagem. Segundo LUCKESI (1995, p.177, 178,179), devem-se ter alguns cuidados na operacionalização desses instrumentos, quais sejam:

1. ter ciência de que, por meio dos instrumentos de avaliação da aprendizagem, estamos solicitando ao educando que manifeste a sua intimidade (seu modo de aprender, sua aprendizagem, sua capacidade de raciocinar, de poetizar, de criar estórias, seu modo de entender e de viver, etc.);
2. construir os instrumentos de coleta de dados para a avaliação (sejam eles quais forem), com atenção aos seguintes pontos:
  - articular o instrumento com os conteúdos planejados, ensinados e aprendidos pelos educandos, no decorrer do período escolar que se toma para avaliar;
  - cobrir uma amostra significativa de todos os conteúdos ensinados e aprendidos de fato “- conteúdos essenciais;
  - compatibilizar as habilidades (motoras, mentais, imaginativas...) do instrumento de avaliação com as habilidades trabalhadas e desenvolvidas na prática do ensino aprendizagem;
  - compatibilizar os níveis de dificuldade do que está sendo avaliado com os níveis de dificuldade do que foi ensinado e aprendido;
  - usar uma linguagem clara e compreensível, para salientar o que se deseja pedir. Sem confundir a compreensão do educando no instrumento de avaliação;
  - construir instrumentos que auxiliem a aprendizagem dos educandos, seja pela demonstração da essencialidade dos conteúdos, seja pelos exercícios inteligentes, ou pelos aprofundamentos cognitivos propostos.
3. [...] estarmos atentos ao processo de correção e devolução dos instrumentos de avaliação da aprendizagem escolar aos educandos:
  - a) quanto à correção: não fazer espalhafato com cores berrantes;
  - b) quanto à devolução dos resultados: o professor deve, pessoalmente, devolver os instrumentos de avaliação de aprendizagem aos educandos, comentando-os, auxiliando-os a se autocompreender em seu processo pessoal de estudo, aprendizagem e desenvolvimento.

### DO SISTEMA DE AVALIAÇÃO

Em atendimento às Diretrizes para Educação Profissional, definidas pela Resolução nº 06/2012 – CNE/CEB, conforme o artigo 34 a seguir:

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

A avaliação da aprendizagem dos estudantes visa à sua progressão para o alcance do perfil profissional de conclusão, sendo contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, bem como dos resultados ao longo do processo sobre os de eventuais provas finais. (MEC, 2012.)

Diante do exposto, a avaliação será entendida como um dos aspectos de ensino pelo qual o professor estuda e interpreta os dados da aprendizagem dos estudantes e das suas ações pedagógicas, com as finalidades de acompanhar, diagnosticar e aperfeiçoar o processo de ensino e aprendizagem em diferentes situações metodológicas.

A avaliação será expressa por notas, sendo a mínima para aprovação – 6,0 (seis vírgula zero), conforme a legislação vigente.

### 1. Recuperação de Estudos

De acordo com a legislação vigente, o aluno cujo aproveitamento escolar for insuficiente será submetido à recuperação de estudos de forma concomitante ao período letivo.

## DO APROVEITAMENTO DE ESTUDOS (somente no subsequente)

### 1. Critérios

O aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores deverá constar no Projeto Político-Pedagógico e no Regimento Escolar e ocorrerá nos termos do art. 52 da Deliberação nº 05/13 – CEE/PR, que assim determina:

**Art. 52.** A instituição de ensino poderá aproveitar estudos, mediante avaliação de competências, conhecimentos e experiências anteriores, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão do respectivo Curso Técnico de Nível Médio e tenham sido adquiridos: I – no Ensino Médio; II – em habilitações profissionais e etapas ou módulos em nível técnico regularmente concluídos nos últimos cinco anos em outros cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio; III – em cursos destinados à formação inicial e continuada ou qualificação profissional de, no mínimo, 160 horas de duração, mediante avaliação específica; IV – em

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

outros cursos de Educação profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por outros meios informais ou até mesmo em cursos superiores de graduação, mediante avaliação do estudante; V – por reconhecimento, em processos formais de certificação profissional, realizado em instituição devidamente credenciada pelo órgão normativo do respectivo sistema de ensino ou no âmbito de sistemas nacionais de certificação profissional; VI – em outros países. Parágrafo único. A Avaliação, para fins de aproveitamento de estudos será realizada conforme critérios estabelecidos no Projeto Político-Pedagógico, no Plano de Curso e no Regimento Escolar.

### 2. Solicitação e Avaliação

a) O interessado deverá solicitar o aproveitamento de estudos mediante preenchimento de requerimento na Instituição de Ensino em que estiver matriculado, considerando o perfil profissional do respectivo curso técnico de nível médio e a indicação dos cursos realizados, anexando fotocópia de comprovação de todos os cursos ou conhecimentos adquiridos.

b) A direção da Instituição de Ensino deverá designar uma comissão de professores, do curso técnico, para análise da documentação apresentada pelo aluno e, posterior, emissão de parecer.

c) Havendo deferimento, a comissão indicará os conteúdos (disciplinas) que deverão ser estudados pelo aluno a fim de realizar a avaliação, com data, hora marcada e professores escalados para aplicação e correção.

d) Para efetivação da legalidade do aproveitamento de estudos será lavrada ata constando o resultado final da avaliação e os conteúdos aproveitados, na forma legal e pedagógica.

### REFERÊNCIAS

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução nº 06/2012**. Brasília: MEC, 2012.

LUCKESI, Cipriano Carlos. **A avaliação da aprendizagem escolar**: estudos e proposições. 2. ed. São Paulo: Cortez, 1995.

NAGEL, Lizia Helena. **Avaliação, sociedade e escola**: fundamentos para reflexão. Curitiba, Secretaria de Estado da Educação-SEED/PR, 1985.

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

PARANÁ. Conselho Estadual de Educação. **Deliberação 07/1999**. Curitiba: CEE-PR, 1999.

\_\_\_\_\_. Secretaria de Estado da Educação. **Diretrizes da educação profissional: fundamentos políticos e pedagógicos**. Curitiba: SEED/ PR, 2006.

### X – ARTICULAÇÃO COM O SETOR PRODUTIVO

A articulação com o setor produtivo estabelecerá uma relação entre o estabelecimento de ensino e instituições que tenham relação com o Curso Técnico em Nutrição e Dietética, nas formas de entrevistas, visitas, palestras, reuniões com temas específicos com profissionais das Instituições conveniadas.

**Anexar os termos de convênio firmados com empresas e outras instituições vinculadas ao curso.**

### XI – PLANO DE AVALIAÇÃO DO CURSO

O Curso será avaliado com instrumentos específicos, construídos pelo apoio pedagógico do estabelecimento de ensino para serem respondidos (amostragem de metade mais um) por alunos, professores, pais de alunos, representante(s) da comunidade, conselho escolar, APMF.

Os resultados tabulados serão divulgados, com alternativas para solução.

### XII – INDICAÇÃO DO COORDENADOR DE CURSO:

**Deverá ser graduado com habilitação específica e experiência comprovada.**

### XIII – RECURSOS MATERIAIS

- a. **Biblioteca:** (em espaço físico adequado e relacionar os itens da bibliografia específica do curso, conter quantidade).

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

- b. **Laboratório:** indicar o(s) laboratório(s) de Informática e o(s) específico(s) do curso
- c. **Instalações Físicas:** indicar as outras instalações da instituição e ensino, observando os espaços (iluminação, aeração, acessibilidade) e os mobiliários adequados a cada ambiente e ao desenvolvimento do curso.
- d. **Equipamentos:** relacionar os equipamentos e materiais essenciais ao curso

### XIV – INDICAÇÃO DE PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA MANUTENÇÃO E ORGANIZAÇÃO DO LABORATÓRIO (quando for o caso)

Deverá ser graduado com habilitação específica.

### XV – INDICAÇÃO DO COORDENADOR DE ESTÁGIO – (quando for o caso)

Deverá ser graduado com habilitação específica e experiência comprovada.

### XVI – RELAÇÃO DE DOCENTES

Deverão ser graduados com habilitação e qualificação específica nas disciplinas para as quais forem indicados anexando documentação comprobatória.

### XVII – CERTIFICADOS E DIPLOMAS

- a. **Certificação:** Não haverá certificados no Curso Técnico em Nutrição e Dietética, considerando que não há itinerários alternativos para qualificação.

## PLANO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – SUBSEQUENTE

- b. Diploma:** Ao concluir o Curso Técnico em Nutrição e Dietética conforme organização curricular aprovada, o aluno receberá o Diploma de Técnico em Nutrição e Dietética.

### **XVIII – CÓPIA DO REGIMENTO ESCOLAR E/OU ADENDO COM O RESPECTIVO ATO DE APROVAÇÃO DO NRE**

*(A finalidade é constatar as normas do curso indicado no Plano)*

### **XIX – ANUÊNCIA DO CONSELHO ESCOLAR DO ESTABELECIMENTO MANTIDO PELO PODER PÚBLICO**

*(ATA OU DECLARAÇÃO COM ASSINATURAS DOS MEMBROS)*

### **XX - PLANO DE FORMAÇÃO CONTINUADA (DOCENTES)**

*(O estabelecimento deverá descrever o plano de formação continuada)*