



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

**RESOLUÇÃO Nº 111, DE 16 DE DEZEMBRO DE 2019**

Aprova a reformulação do curso Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética do *campus* Iguatu.

**O PRESIDENTE EM EXERCÍCIO DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, e:

**CONSIDERANDO** a deliberação do Conselho Superior em sua 8ª Reunião Extraordinária, realizada na data de 11 de dezembro de 2019;

**CONSIDERANDO** o Parecer nº 39/2019 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão do IFCE;

**CONSIDERANDO** o constante dos autos do processo nº 23266.000685/2019-97,

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Aprovar, na forma do anexo, a reformulação do curso Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética do *campus* Iguatu.

**Art. 2º** Estabelecer que esta resolução entra em vigor a partir desta data.

TÁSSIO FRANCISCO LOFTI MATOS  
Presidente em exercício do Conselho Superior



Documento assinado eletronicamente por **Tassio Francisco Lofti Matos, Presidente do Conselho Superior em Exercício**, em 17/12/2019, às 13:56, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **1276030** e o código CRC **7BE07A04**.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ  
CAMPUS IGUATU**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM  
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

**IGUATU – CE  
2019**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ**  
**CAMPUS IGUATU**

**REITOR**

Virgílio Augusto Sales Araripe

**PRÓ-REITOR DE ENSINO**

Reuber Saraiva de Santiago

**PRÓ-REITOR DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO**

José Wally Mendonça Menezes

**PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO**

Zandra Dumaresq

**DIRETOR GERAL DO CAMPUS IGUATU**

Dijauma Honório Nogueira

**DIRETOR DE ENSINO**

Joaquim Branco de Oliveira

**DIRETOR DE ADMINISTRAÇÃO**

Francisco Francenildo de Oliveira

## **DEPARTAMENTO DE ENSINO**

Francisco Héber da Silva

## **DEPARTAMENTO DE PESQUISA, PRODUÇÃO E EXTENSÃO**

Carlos Newdimar Veira Fernandes

## **COLEGIADO DO CURSO**

André Luiz da Cunha Lopes

Emerson Cristian Pereira dos Santos

Irismar Pereira Lima

Erlândia Alves Magalhães Queiroza

Maria Claudene Bezerra Gomes

Elisângela Aparecida Nazario Franco

Santana Neta Lopes

Josefa Ataíde Gomes de Sousa

Camila Costa Lima

Sarah Oliveira Silva

Danilo Alves Barreto

Fabiana Ferreira de Lima

## **EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO DO CURSO**

André Luiz da Cunha Lopes

Erlândia Alves Magalhães Queiroz

Wagnólia de Mendonça Nunes Leal

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Identificação do Campus Iguatu do Instituto Federal do Ceará .....	8
Quadro 2: Identificação do Curso.....	8
Quadro 3: Organização didático- pedagógica -Núcleos de Formação .....	25
Quadro 4: Matriz Curricular do curso Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética .....	26
Quadro 5: Carga Horária de Prática Profissional .....	30
Quadro 6: Modalidades de auxílio.....	38
Quadro 7: Docentes do curso Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética .....	42
Quadro 8: Quadro Técnico Administrativo .....	42
Quadro 9: Acervo da Biblioteca da Instituição .....	45
Quadro 10: Empréstimos .....	45
Quadro 11: Infraestrutura disponível para o técnico subsequente em Nutrição e Dietética.....	46
Quadro 12: Equipamento do laboratório de Informática.....	47
Quadro 13: Infraestrutura do Departamento de Assistência Estudantil disponível para os discentes do Curso Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética.....	48
Quadro 14: Infraestrutura da Unidade I- Areias.....	49
Quadro 15: Infraestrutura da Unidade II- Cajazeiras .....	49

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Disposição geográfica da Região do Cariri Centro Sul em relação ao raio de atuação do IFCE campus Iguatu..... **Erro! Indicador não definido.**

## SUMÁRIO

1 DADOS DO CURSO .....	8
1.1 Identificação da instituição de ensino.....	8
1.2 Identificação do curso.....	8
2. APRESENTAÇÃO.....	9
3 CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO .....	10
4 JUSTIFICATIVA PARA A CRIAÇÃO DO CURSO .....	11
5 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL.....	13
6 OBJETIVOS DO CURSO.....	15
6.1 Objetivo geral .....	15
6.2 Objetivos específicos.....	15
7 FORMAS DE INGRESSO .....	15
8 PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL .....	16
9 ÁREAS DE ATUAÇÃO .....	18
10 METODOLOGIA.....	19
11 ESTRUTURA CURRICULAR.....	22
11.1 Organização curricular .....	22
11.2 Matriz curricular .....	25
11.3 Fluxograma curricular do curso técnico subsequente em nutrição.....	27
12 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM .....	27
13 PRÁTICA PROFISSIONAL .....	29
14 ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO.....	33
14.1 Estruturação do estágio supervisionado .....	33
15 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES .....	34
16 EMISSÃO DE DIPLOMA .....	35
17 AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO .....	36
18 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI NO ÂMBITO DO CURSO ..	37
19 APOIO AO DISCENTE.....	37

19.1 Auxílios .....	38
19.2 Programa de bolsas.....	39
19.3 Estímulos à permanência .....	39
19.4. Políticas de educação inclusiva .....	40
19.5. Organização estudantil .....	40
19.6 Acompanhamento dos egressos.....	41
20 CORPO DOCENTE .....	41
21 CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO (RELACIONADO AO CURSO) .....	42
22 INFRAESTRUTURA.....	43
23 BIBLIOTECA .....	44
23.1 Empréstimo.....	45
23.2 Renovação .....	45
23.3 Outros serviços .....	46
23.4 Links para acesso on-line ao acervo .....	46
24 INFRAESTRUTURA FÍSICA E OUTROS MATERIAIS A DISPOSIÇÃO DO CURSO .....	46
24.1 Laboratórios de informática.....	47
24.2 Infraestrutura do departamento de assuntos estudantis .....	48
REFERÊNCIAS .....	51
ANEXOS .....	53

## 1 DADOS DO CURSO

### 1.1 Identificação da instituição de ensino

Quadro 1: Identificação do Campus Iguatu do Instituto Federal do Ceará

<b>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Iguatu</b>		
Diretor Geral: Prof. Dr. Dijauma Honório Nogueira		
<b>Unidade I – Areias</b>		
Logradouro: Rua Deoclécio Lima Verde, s/n, Bairro Areias		
Cidade: Iguatu	UF: CE	CEP: 63.500-000
Tel.: (88) 3581 3199	FAX: (88) 3581 3199	CNPJ: 394.445/0148-20
Unidade II – Cajazeiras		
Logradouro: Rodovia Iguatu-Várzea Alegre, km 05, Bairro Vila Cajazeiras		
Cidade: Iguatu	UF: CE	CEP: 63.500-000
Tel.: (88) 3582.1000 - FAX: (88) 3581 0868	CNPJ: 394.445/0148-20	E-MAIL: gabinete.iguatu@ifce.edu.br
Site: <a href="http://www.iguatu.ifce.edu.br">http://www.iguatu.ifce.edu.br</a>		

### 1.2 Identificação do curso

Quadro 2: Identificação do Curso

DENOMINAÇÃO	CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Titulação Conferida	Técnico em Nutrição e Dietética
Nível	(X) Médio ( ) Superior
Forma de Articulação com o ensino Médio	( ) Integrada ( ) Concomitante (X) Subsequente
Modalidade	(X) Presencial ( ) A Distância
Duração	Mínimo (3) Semestre e Máximo (6) Semestre
Periodicidade	Semestral
Formas de ingresso	(X) Seleção Unificada
Número de vagas anuais	40 Vagas
Turno de funcionamento	(x) Diurno ( ) noturno ( ) integral ( ) não se aplica
Carga horária dos Componentes Curriculares (disciplinas)	1100 horas/aula
Carga horária de práticas profissionais	160 horas
Carga horária total	1260 horas/aula
<b>Sistema de carga horária</b>	01 créditos
Duração da Hora-Aula	60 minutos

## 2. APRESENTAÇÃO

Sintonizada com as mudanças que atingiram o mundo no final do século passado, a formação da educação profissional vem se consolidando no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Iguatu com a oferta de cursos técnicos nas formas integrada e subsequente, além do ensino superior, voltada para a cidadania com abordagem na ciência, tecnologia e desenvolvimento sustentável.

Um dos componentes da função social do Instituto Federal é o pleno desenvolvimento dos estudantes, o preparo para o exercício da cidadania e qualificação para o trabalho. Dentro do contexto da Educação Profissional e Tecnológica, ofertada com qualidade, prepara ainda, para ser um agente transformador da realidade de seu município, estado, região ou país, visando a gradativa eliminação das dificuldades sociais.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE - Campus Iguatu, imbuído do seu papel diante da sociedade, tem buscado privilegiar ações que contribuam para a melhoria da qualidade do ensino, proclamando desta forma seus três fundamentais princípios axiológicos: Ética, Competência e Compromisso Social.

Nessa perspectiva, o IFCE - Campus Iguatu referendou a concepção de Educação “como a que promove nos processos formal e não formais ações e programas voltados para o exercício da cidadania, para o respeito, valorização da pluralidade, da diversidade social, étnica, racial, sexual, cultural do gênero e de crenças religiosas, englobando, no nível pessoal e social, ético e político, o desenvolvimento da consciência da dignidade humana, inerente a cada um ser” e a concepção de Currículo como “um instrumento utilizado para estreitar os vínculos entre o mundo educativo e a sociedade, requerendo que o aluno construa significado, atitudes, valores e habilidades mediante um complexo jogo entre o intelecto, os instrumentos educativos e a interação social”.

Sabe-se, porém, que os grandes desafios enfrentados estão relacionados com as contínuas e profundas transformações sociais impulsionadas pela rapidez com que têm sido criados novos conhecimentos científicos e tecnológicos. Insere-se, assim, a importância de formar profissionais flexíveis, aptos a integrar o processo da educação básica, com participação ativa no desenvolvimento de processos pedagógicos.

Nesse sentido, o presente documento apresenta a atualização do Projeto Pedagógico do Curso Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética- Diurno oferecido pelo Instituto

Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE, no Campus de Iguatu, Unidade de Areias.

### **3 CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO**

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) é uma Instituição Tecnológica vinculada ao Ministério da Educação, criado pela Lei 11.892/2008, possuindo autonomia pedagógica, administrativa e financeira, surgido a partir da junção do Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará e das Escolas Agrotécnicas Federais de Iguatu e Crato, que passaram a integrar os *campi* do Instituto Federal. Tem como marco referencial de sua história a evolução contínua com crescentes indicadores de qualidade. A sua trajetória corresponde ao processo histórico de desenvolvimento industrial e tecnológico da Região Nordeste e do Brasil.

Nossa história institucional inicia-se no século XX, quando o então Presidente Nilo Peçanha cria, mediante o Decreto nº 7.566, de 23 de setembro de 1909, as Escolas de Aprendizagem Artífices, com a inspiração orientada pelas escolas vocacionais francesas, destinadas a atender à formação profissional aos pobres e desvalidos da sorte. O incipiente processo de industrialização passa a ganhar maior impulso durante os anos 40, em decorrência do ambiente gerado pela Segunda Guerra Mundial, levando à transformação da Escola de Aprendizagem Artífices em Liceu Industrial de Fortaleza, no ano de 1941 e, no ano seguinte, passa a ser chamada de Escola Industrial de Fortaleza, ofertando formação profissional diferenciada das artes e ofícios orientada para atender às profissões básicas do ambiente industrial e ao processo de modernização do País.

O *Campus* de Iguatu foi criado originalmente pela Portaria Nº 25523, de março de 1955, baseado no Decreto Lei nº 9.613, de 20 de agosto de 1955, com a denominação de Colégio de Economia Doméstica Rural Elza Barreto. A autorização de funcionamento foi a partir de 09 de agosto de 1955, com o objetivo de formar professores para o magistério do Curso de Extensão em Economia Doméstica.

Mediante o Decreto nº 52.666, de 11 de outubro de 1963, o estabelecimento passou a ministrar o Curso Técnico em Economia Doméstica em nível de 2º Grau.

A denominação de Escola Agrotécnica Federal de Iguatu – CE foi estabelecida pelo Decreto nº 83.935, de 4 de setembro de 1979. A Escola teve declarada a sua regularidade de estudos pela Portaria nº 085, de 07 de outubro de 1980, da Secretaria de Ensino de 1º e 2º Graus do Ministério da Educação e do Desporto, publicada no D.O.U. de 10 de outubro de 1980.

De acordo com a Portaria n° 46, de 24 de novembro de 1982 da COAGRI (Coordenação Nacional do Ensino Agropecuário), foi implantada a habilitação de Técnico em Agricultura com ênfase na irrigação. A Portaria n° 170, de 15 de março de 1985 substituiu a habilitação de Técnico em Agricultura por Técnico em Agropecuária. Foi transformada em Autarquia pela Lei n° 8.713, de 16 de novembro de 1993.

Atualmente, o IFCE – *campus* de Iguatu oferta os Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio em Agropecuária, Agroindústria e Nutrição e Dietética; Cursos Técnicos Subsequentes em Agroindústria, Nutrição e Dietética, Informática, Comércio e Zootecnia; Educação Profissional de Jovens e Adultos – PROEJA - Habilitação em Agroindústria; Curso de Tecnologia em Irrigação e Drenagem, Licenciatura em Química Curso de Licenciatura Plena em Geografia e Bacharelado em Serviço Social, Especialização Lato Sensu em Gestão de Micro, Pequenas e Médias Empresas, Especialização Lato Sensu em Educação Profissional e em Cooperativismo em parceria com a OCB.

O IFCE – *campus* Iguatu oferta, ainda, cursos de formação inicial e continuada para trabalhadores e comunidades nas áreas de atuação da escola, em parceria com instituições públicas, privadas e não governamentais, absorvendo expressivo contingente de aprendizes com diferentes níveis de escolaridade, capacitando-os para atender às exigências do atual mundo do trabalho.

Assim, por meio dos cursos ofertados, o *campus* Iguatu está presente não somente nos municípios limítrofes, mas também em toda região e ainda da Macrorregião Cariri/Centro Sul (Figura 1).

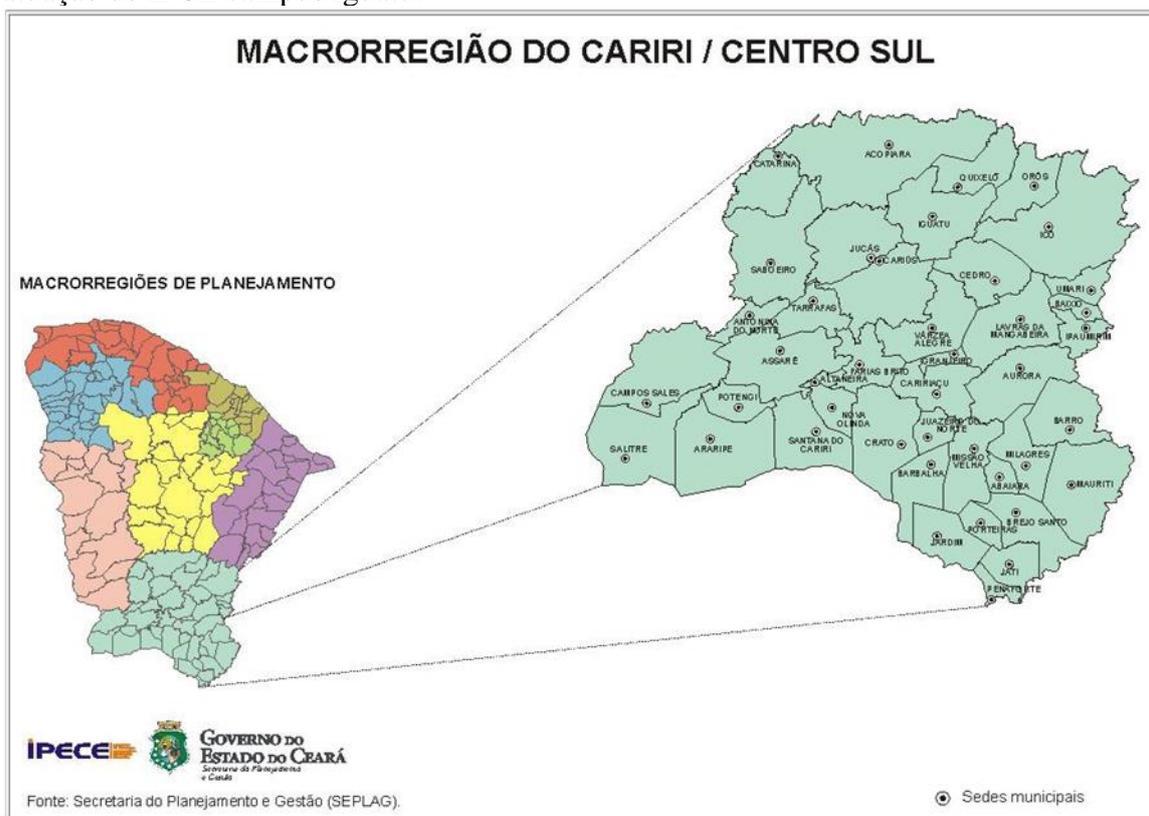
Pode-se afirmar que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, *campus* Iguatu, ao longo das suas seis décadas de existência tem consolidado a sua imagem de instituição de referência na oferta de ensino técnico e superior de qualidade garantindo à comunidade inserção no mundo do trabalho, não somente pelas habilidades técnicas adquiridas, mas pela formação humana dos seus estudantes.

#### **4 JUSTIFICATIVA PARA A CRIAÇÃO DO CURSO**

Nos últimos tempos a população vem se preocupando muito com a higiene e o valor nutricional dos alimentos que consome, o que fez com que a Nutrição chegasse a um patamar respeitado na sociedade. Com isso, tanto os Nutricionistas quanto Técnicos em Nutrição e Dietética têm encontrado seu espaço de trabalho em expansão.

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

Figura 1 - Disposição geográfica da Região do Cariri Centro Sul em relação ao raio de atuação do IFCE campus Iguatu.



As escolhas feitas pelos seres humanos são determinadas por diversos fatores. Os hábitos alimentares, tal como outras modalidades do comportamento humano são resultados de várias influências culturais, socioeconômicas e psicológicas e estão associados aos sentimentos familiares, à disponibilidade alimentar, à economia, às crenças e aos significados que cada pessoa confere aos alimentos.

A doença pode ter origem genética, mas, frequentemente, é consequência do estilo de vida que adotamos, tendo a dieta um papel fundamental.

As mudanças que vêm ocorrendo nos padrões do consumo alimentar têm levado pesquisadores e profissionais a indicar a necessidade de intervenções imediatas nesse quadro.

Dentre aquelas, está a alimentar e nutricional. Ações em educação nutricional devem se basear em teorias da educação e de outras ciências humanas, para que possam, então, contribuir para a promoção da saúde.

O campo de trabalho do profissional Técnico em Nutrição e Dietética amplia-se, ganhando projeção, em função da exigência que caracteriza o mercado.

Os principais requisitos apontados pelas empresas para a contratação de pessoal dizem respeito à sólida base de conhecimentos, à flexibilidade para atuar em situações adversas, à capacidade do profissional agir e adaptar-se para acompanhar as mudanças do mundo moderno.

O técnico em Nutrição e Dietética deverá deter a qualificação profissional, tanto na dimensão técnica especializada quanto na dimensão ético-política e de relações interpessoais. É para a formação de profissionais com esse perfil, tendo em vista as exigências e a diversidade do mercado de trabalho, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – *campus* de Iguatu, propõe oferecer o curso Técnico em Nutrição e Dietética na modalidade subsequente, no período diurno

A Nutrição e Dietética envolve ações voltadas para a alimentação humana, considerando estudos das necessidades nutricionais de indivíduos e coletividades, sadios e enfermos, em todos os momentos biológicos da vida. Essas ações incluem o transporte, a estocagem, a seleção e o preparo de alimentos, visando ao seu aproveitamento integral, à sua distribuição e segurança alimentar.

## **5 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

O Projeto Pedagógico do Curso Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética foi construído a partir de diretrizes legais e está fundamentado em diversos documentos e leis que regem e disciplinam e a estruturação de cursos técnicos.

A seguir estão listados os principais documentos consultados que orientaram a atualização deste PPC:

- CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL DE 1988. Emendas Constitucionais de Revisão;
- Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008 que Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia;

- Resolução CNE/CEB Nº 04/ 99. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico quanto as competências profissionais e carga horárias mínimas;
- Resolução Nº 6, DE 20 DE SETEMBRO DE 2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio;
- Decreto Nº 167 de 1962 do Conselho Federal de Educação;
- Reconhecimento pelo MEC: Parecer nº 307/66 e Resolução de 8 de julho de 1966;
- Lei Nº 9.394/1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional;
- CATÁLOGO NACIONAL DE CURSOS TÉCNICOS;
- Parecer CNE/CEB Nº 5/97. Proposta de Regulamentação da Lei 9.394/96;
- Lei Nº 10.172/01. Aprova o Plano Nacional de Educação e dá outras providências;
- Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências;
- Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002. Regulamenta a Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências.
- Resolução CNE/CP Nº 2, de 15 de junho de 2012. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.
- Decreto Nº 5.154/04. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências;
- Resolução CNE/CP Nº 1, de 17 de junho de 2004. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana;
- Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras;
- Resolução CNE/CP Nº 6/06. Solicita pronunciamento sobre Formação Acadêmica x Exercício Profissional;
- Resolução Nº 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;
- Resolução nº 99/CONSUP, de 27 de setembro de 2017. Define o Manual de elaboração de Projetos Pedagógicos dos Cursos do IFCE, que traz orientações

acerca dos procedimentos de elaboração, atualização e alteração dos projetos pedagógicos de cursos técnicos e de graduação do Instituto;

- Resolução nº 75/CONSUP, de 13 de agosto de 2018. Determina a organização e o funcionamento do Colegiado dos cursos técnicos e de graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE;
- Nota Informativa Nº 018/2016/PROEN/IFCE. Trata sobre recuperação da aprendizagem prevista no Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE.
- Regulamento da Organização Didática – ROD/Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. - Fortaleza, 2015.
- Resolução CFN nº 312/2003, que trata do registro e fiscalização profissional de técnicos,
- Resolução CFN nº 333/2004 alterada pela resolução CFN nº 389/2006 que dispõe sobre o Código de Ética Profissional dos Técnicos em Nutrição e Dietética.

## **6 OBJETIVOS DO CURSO**

### **6.1 Objetivo geral**

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

### **6.2 Objetivos específicos**

- Formar profissionais que tenham como princípio básico de sua atuação o bem-estar do indivíduo e da coletividade (sadios ou enfermos);
- Capacitar para divulgar e propagar os conhecimentos básicos de Alimentação e Nutrição com a finalidade educativa e de interesse social;
- Capacitar profissionais que sejam capazes de atuar em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), Serviços de Nutrição e Dietética (SND) e em Saúde Coletiva.

## **7 FORMAS DE INGRESSO**

O acesso ao Curso Técnico em Nutrição e Dietética dar-se-á por meio da realização de Exame de Seleção Unificada, com periodicidade semestral, para candidatos que possuam o Ensino Médio completo. Todos os processos de acesso seguirão as normatizações estabelecidas pelo Regulamento da Organização Didática (ROD). O processo seletivo

público, normatizado por edital, determinará o número de vagas e os critérios de seleção acontecerá. Serão ofertadas 40 (quarenta) vagas anuais, podendo atingir 80 (oitenta), vagas anuais dependendo da disponibilidade de docentes e procura pelo curso em mais de um ingresso. Por razões de ordem didático-pedagógica e estrutural, poderão ser utilizados procedimentos diversificados para ingresso, como convênios com outras instituições ou sistemas de ensino.

## **8 PERFIL DO EGRESSO**

Ao concluir o curso, o egresso deverá ter condições de:

### **I. Atividades em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN):**

- a) acompanhar e orientar as atividades de controle de qualidade em todo processo, desde recebimento até distribuição, de acordo com o estabelecido no manual de boas práticas elaborado pelo nutricionista responsável técnico, atendendo às normas de segurança alimentar;
- b) acompanhar e orientar os procedimentos culinários de pré-preparo e preparo de refeições e alimentos, obedecendo às normas sanitárias vigentes;
- c) conhecer e avaliar as características sensoriais dos alimentos preparados de acordo com o padrão de identidade e qualidade estabelecido;
- d) acompanhar e coordenar a execução das atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições, observando o per capita e a aceitação do cardápio pelos comensais;
- e) supervisionar as atividades de higienização de alimentos, ambientes, equipamentos e utensílios visando à segurança alimentar e difundindo as técnicas sanitárias vigentes;
- f) orientar funcionários para o uso correto de uniformes e de Equipamento de Proteção Individual (EPI) correspondentes à atividade, quando necessário;
- g) participar de programas de educação alimentar para a clientela atendida, conforme planejamento previamente estabelecido pelo nutricionista;
- h) realizar pesagem, mensuração e outras técnicas definidas pelo nutricionista, para concretização da avaliação nutricional e de consumo alimentar;
- i) colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária;
- j) participar de pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação;
- k) coletar dados estatísticos relacionados aos atendimentos e trabalhos desenvolvidos na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN);

- l) colaborar no treinamento de pessoal operacional;
- m) observar a aplicação das normas de segurança ocupacional;
- n) auxiliar no controle periódico dos trabalhos executados;
- o) zelar pelo funcionamento otimizado dos equipamentos de acordo com as instruções contidas nos seus manuais;
- p) controlar programas de manutenção periódica de funcionamento e conservação dos equipamentos;
- q) participar do controle de saúde dos colaboradores da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), identificando doenças relacionadas ao ambiente de trabalho e aplicando ações preventivas;
- r) desenvolver juntamente com o nutricionista campanhas educativas para o cliente;
- s) elaborar relatórios das atividades desenvolvidas.

## II. Atividades em Unidade de Nutrição e Dietética (UND)

- a) coletar dados estatísticos ou informações por meio da aplicação de entrevistas, questionários e preenchimento de formulários conforme protocolo definido pelo nutricionista responsável técnico;
- b) realizar nos pacientes a pesagem e aplicar outras técnicas de mensuração de dados corporais definidas pela concretização da avaliação nutricional;
- c) supervisionar as atividades de higienização de alimentos, ambientes, equipamentos e utensílios visando à segurança alimentar e difundindo as técnicas sanitárias vigentes;
- d) participar de programas de educação alimentar para a clientela atendida, conforme planejamento estabelecido pelo nutricionista;
- e) colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária;
- f) participar de pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação;
- g) acompanhar e orientar as atividades da Unidade de Nutrição e Dietética (UND), de acordo com as suas atribuições;
- h) auxiliar o nutricionista no controle periódico dos trabalhos executados na Unidade de Nutrição e Dietética (UND);
- i) observar, aplicar e orientar os métodos de esterilização e desinfecção de alimentos, utensílios, ambientes e equipamentos, previamente estabelecidos pelo nutricionista;
- j) relacionar os vários tipos de dietas de rotina com a prescrição dietética indicada pelo nutricionista;

- k) observar as características organolépticas dos alimentos preparados, bem como as transformações sofridas nos processos de cocção e de conservação, identificando e corrigindo eventuais não conformidades;

III. Atividades em Ações de Saúde Coletiva, tais como Programas Institucionais, Unidades Básicas de Saúde e similares:

- l) realizar entrevistas, aplicar questionários e preencher formulários, conforme protocolo definido pelo nutricionista responsável técnico, levantando dados socioeconômicos, nutricionais e de saúde;
- m) realizar nos pacientes a pesagem e aplicar outras técnicas de mensuração de dados corporais definidas pela concretização da avaliação nutricional;
- n) realizar demonstrações práticas do emprego e manipulação de alimentos ou complementos alimentares para a clientela;
- o) distribuir e aplicar material de orientação à população, segundo recomendações do nutricionista;
- p) respeitar e difundir as técnicas sanitárias e os procedimentos que visem a segurança alimentar;
- q) colaborar com o nutricionista no treinamento e reciclagem de recursos humanos em saúde;
  - g) identificar suas possibilidades de atuação como cidadão e como profissional nas questões de política de saúde e cidadania;
- r) colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária;
- s) participar de pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação;
- t) auxiliar no controle dos trabalhos executados na Unidade de Nutrição e Dietética (UND).

Exercerá suas funções de acordo com o estabelecido nos dispositivos legais, tais como: Resolução CFN nº 312/2003, que trata do registro e fiscalização profissional de técnicos, a Resolução CFN nº 333/2004 alterada pela resolução CFN nº 389/2006 que dispõe sobre o Código de Ética Profissional dos Técnicos em Nutrição e Dietética.

## **9 ÁREAS DE ATUAÇÃO**

O técnico em Nutrição e Dietética poderá atuar em:

**I. Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)** que prestem atendimento a populações sadias, tais como restaurantes industriais e comerciais, hotéis, cozinhas experimentais, creches, escolas e supermercados.

**II. Serviço de Nutrição e Dietética (SND)** de empresas e instituições que prestam assistência à saúde de populações portadoras de enfermidades, tais como hospitais, clínicas, asilos e similares.

**III. Saúde Coletiva**, participando de Programas Institucionais (Fome Zero, Bolsa Família, etc.), Unidades Básicas de Saúde e similares.

## **10 METODOLOGIA**

O Projeto Pedagógico do Curso Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética incorpora o conceito de que a produção do conhecimento científico deve ser acompanhada do incentivo à pesquisa básica e aplicada à inovação e ao estímulo da integração entre a instituição de ensino e a comunidade, na busca por uma formação ampla e sólida dos alunos. Essas diretrizes seguem as orientações dos princípios político-pedagógico do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, que orienta a busca pelo fortalecimento da instituição por meio da oferta de educação pública, gratuita e de qualidade, com foco na inclusão social por meio do saber.

Assim, este Projeto Pedagógico foi concebido a partir de um conjunto de procedimentos empregados para a integração entre a educação formal e a prática, assegurando uma formação integral dos alunos. Para a sua completa efetivação, recomenda-se a todos os envolvidos com sua construção e implementação observar as características particulares dos alunos, seus interesses, condições de vida e de trabalho, além de observar os seus conhecimentos prévios, orientando-os na construção e reconstrução dos conhecimentos escolares, bem como as especificidades do curso técnico com foco no estudo da Gestão.

Muitos alunos vivem as incertezas próprias advindas de seu contexto histórico, socioeconômico, político e cultural. Em razão disso, faz-se necessária a adoção de procedimentos didático-pedagógicos, que possam auxiliar os estudantes nas suas construções intelectuais, procedimentais e atitudinais, tais como:

- ✓ Entender as múltiplas relações que o homem estabelece na sociedade;
- ✓ Reconhecer a existência de uma identidade comum do ser humano, sem esquecer-se de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade;

- ✓ Adotar a pesquisa como um princípio educativo;
- ✓ Estimular a prática de estudo independente, visando a uma progressiva autonomia profissional e intelectual do aluno;
- ✓ Articular e integrar os conhecimentos das diferentes áreas sem sobreposição de saberes;
- ✓ Adotar atitude interdisciplinar e transdisciplinar nas práticas educativas;
- ✓ Contextualizar os conhecimentos sistematizados, valorizando as experiências dos alunos, sem perder de vista a construção e reconstrução do saber escolar;
- ✓ Organizar um ambiente educativo que articule múltiplas atividades voltadas às diversas dimensões de formação, favorecendo a transformação das informações em conhecimentos diante das situações reais de vida;
- ✓ Diagnosticar as necessidades de aprendizagem dos (as) estudantes a partir do levantamento dos seus conhecimentos prévios;
- ✓ Elaborar materiais a serem trabalhados em aulas expositivas dialogadas e atividades em grupo;
- ✓ Elaborar projetos de pesquisa e extensão com objetivo de articular e inter-relacionar os saberes, tendo como princípios a contextualização e a interdisciplinaridade;
- ✓ Promover a capacidade de continuar aprendendo;
- ✓ Compreender e acompanhar as mudanças nas condições de trabalho;
- ✓ Propiciar o prosseguimento de estudos em cursos de graduação.

A proposta do curso é integrar a ciência e a tecnologia, desenvolvendo aptidões e instrumentando os alunos com conhecimentos para aplicá-los no mercado de trabalho, estimulando principalmente o espírito analítico e crítico, além da busca constante pelo crescimento intelectual, verticalizando-se com diversas competências.

Pretende-se construir um ambiente de reflexão que leve o aluno a observar e experimentar as mais diversas possibilidades, por meio da oferta de conhecimentos que integrem teoria, técnica e prática, com conteúdos atualizados e adaptados à realidade sócio-política-cultural. O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) tem, como princípio, a oferta de ações e espaços de iniciação dos trabalhos científicos e de introdução à pesquisa acadêmica, aos projetos de extensão e em trabalhos cujo foco seja a inovação, uma vez que o exercício de algumas atividades, áreas ou profissões requer uma qualificação específicas para ser bem executada, como por exemplo, o exercício do magistério.

Por fim, ressalta-se que a concepção do PPC e os princípios pedagógicos que o fundamentaram consideram as questões de inclusão social dos alunos com necessidades específicas (NE). O Campus Iguatu tem institucionalizado o NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Especiais) cujo propósito é criar estratégias de inclusão e permanência das Pessoas com Deficiência (PcD) no mundo do trabalho.

No acolhimento dos estudantes devem ser realizadas entrevistas individuais a fim de identificar suas necessidades e habilidades para sua permanência e conclusão do curso com êxito. Poderão ocorrer três entrevistas, conforme cada caso:

- ✓ Entrevista com o estudante.
- ✓ Com os pais ou responsáveis e o estudante.
- ✓ Somente com os pais ou responsáveis

Considera-se, ainda, a possibilidade de integração com profissionais externos que trabalham ou já trabalharam com o estudante, caso seja necessário, para melhor desenvolvimento do trabalho pedagógico assim, como atividades de sensibilização da turma e dos servidores da instituição de ensino (professores, técnicos administrativos, pessoal de apoio), por meio de palestras, atividades culturais, reuniões, para que as pessoas conheçam o tipo de necessidade específica que o estudante tem e possam ter uma postura inclusiva.

Cabe ao NAPNE articular os diversos setores da instituição nas atividades relativas à inclusão, definindo prioridades, buscando parcerias com entidades de atendimento aos alunos especiais, incentivando e promovendo a quebra de barreiras arquitetônicas e de comunicação.

Para isso, devem ser previstas reuniões com a Direção de Ensino, Coordenação Pedagógica, Coordenador do Curso, Professores do aluno e convidados, Assistência Estudantil, Coordenador do NAPNE e equipe, para discussão das adaptações curriculares necessárias, formas de registro e acompanhamento educacional.

As reuniões envolvendo os estudantes com Necessidades Específicas (NE) poderão contar com outros profissionais especialistas para esclarecimentos técnicos quanto à condição, necessidades e habilidades do estudante em virtude da necessidade específica. Além disso, o NAPNE deverá promover a instrumentalização dos servidores do Campus, buscando mudanças nas atitudes e visando ao acolhimento dos estudantes que possuem necessidades especiais. O Núcleo servirá, ainda, como apoio à coordenação do curso e à coordenação pedagógica na elaboração e adaptação de materiais destinados ao ensino e aprendizagem destes alunos.

O Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) do IFCE é um grupo de trabalho responsável por fomentar ações, de natureza sistêmica, no âmbito do ensino, pesquisa e extensão, que promovam o cumprimento efetivo das Leis nº. 10.639/2003 e 11.645/2008 e os demais instrumentos legais correlatos.

O NEABI tem como finalidades: propor, fomentar e realizar ações de ensino, pesquisa extensão sobre as várias dimensões das relações étnico-raciais; sensibilizar e reunir pesquisadores, professores, técnico-administrativos, estudantes, representantes de entidades afins e demais interessados na temática das relações étnico-raciais; colaborar e promover, por meio de parcerias, ações estratégicas no âmbito da formação inicial e continuada dos profissionais do Sistema de Educação do CEARÁ; contribuir para a ampliação do debate e da abrangência das políticas de ações afirmativas e de promoção da igualdade racial e; produzir e divulgar conhecimentos sobre relações étnico-raciais junto às instituições educacionais, sociedade civil organizada e população em geral.

## **11 ESTRUTURA CURRICULAR**

### **11.1 Organização curricular**

A estrutura da organização curricular busca, dentre outros objetivos, desenvolver um perfil profissional de conclusão do curso de maneira que os egressos estejam aptos e preparados para atuar frente às exigências decorrentes das transformações científicas, tecnológicas, sociais e culturais, considerando-se, ainda, as transformações nos arranjos produtivos locais e no mercado de trabalho.

Nesse sentido, o currículo organizado por competências, tem como objetivo favorecer a criação de estratégias de organização dos conhecimentos escolares em relação ao tratamento da informação; na interação dos diferentes conteúdos em torno de problemas ou hipóteses que facilitam a construção de conhecimentos; e na transformação das informações, oriundas dos diferentes saberes disciplinares, em conhecimento próprio. Assim, a metodologia proposta para desenvolver o currículo por competências deverá:

- Conduzir à aprendizagem significativa;
- Ter critérios de referência,
- Dar ênfase ao que o estudante já sabe;
- Contemplar a diversidade;
- Estimular a aprendizagem pessoal.

A formação específica contemplada no PPC tem como intuito capacitar os alunos com conhecimentos relativos às principais ferramentas do processo gerencial, tornando-os aptos a atuar no planejamento, operação, controle e avaliação das atividades de Gestão

aplicadas a esta área de conhecimento. A estrutura dos componentes curriculares foi organizada de maneira a associar atividades como as aulas de laboratório, as visitas técnicas e as pesquisas de campo, fornecendo aos alunos uma visão ampla e familiarizando-os com o mercado de trabalho. As estratégias de ensino contemplam várias técnicas como:

- Exercícios;
- Práticas de campo;
- Visitas técnicas a empresas e feiras;
- Interpretação e discussão de textos técnicos;
- Apresentação de vídeos técnicos;
- Apresentação de seminários;
- Trabalhos de pesquisa;
- Trabalhos em equipe;
- Produção de relatórios e formulários de sistemas gerenciais;
- Execução e apresentação de planos;
- Elaboração de maquetes e produção de simulações usando as tecnologias da informação;
- Uso de softwares técnicos na forma de criação e edição; e
- Outras estratégias pertinentes ao curso e a critério do professor.

Os princípios pedagógicos, filosóficos e legais que subsidiam a organização curricular desse PPC, nos quais a relação teoria prática é o princípio fundamental, conduzem a um fazer pedagógico em que atividades como práticas interdisciplinares, seminários, oficinas, visitas técnicas e desenvolvimento de projetos, entre outros, devem estar presentes durante os períodos letivos.

Analisando-se as características dos conhecimentos a serem desenvolvidos ao longo do Curso, considerou-se que a maneira mais produtiva de desenvolvê-los é por meio de componentes curriculares de duração semestral. A estrutura geral do curso permite sua oferta no turno da noite, devendo o Campus optar pelo turno mais adequado à demanda e às características dos alunos a que pretende atenderem.

Os Componentes Curriculares do PPC estão agrupados em três núcleos sendo esses de acordo com Parecer CNE/CP2/2015, visando garantir diretrizes nacionais articuladas à trajetória das instituições formadoras, respeitadas a diversidade e a autonomia pedagógica das instituições, os cursos de formação inicial constituir-se-ão dos seguintes núcleos: Núcleo

Comum, que corresponde aos Componentes Curriculares do Núcleo Básico e do Núcleo Pedagógico; Núcleo Específico, que corresponde aos Componentes Curriculares de conhecimento específico da área de Nutrição; e Núcleo Complementar, correspondendo aos Componentes Curriculares de conhecimento tecnológico complementar aos componentes específicos e que estejam alinhadas às áreas de conhecimento de Nutrição. Esses três núcleos estão articulados de maneira a promover a transposição didática e a transversalidade dos diferentes campos dos saberes. O Quadro 2 apresenta um resumo da estrutura curricular agrupando os Componentes Curriculares em seus Núcleos de Formação correspondentes, resultantes da organização didático pedagógica desse PPC.

As disciplinas de Artes (20 horas) e Educação Física (40 horas) serão oferecidas aos alunos do curso, fazendo parte da grade curricular, como conteúdo opcional, não sendo levada em consideração as suas cargas horárias na matriz do curso. A disciplina de Educação Física poderá ser cursada no primeiro semestre, caso o aluno opte e a disciplina de Artes, poderá ser cursada no segundo semestre, caso o aluno opte. No momento da matrícula será feita a divulgação das disciplinas opcionais.

A matriz curricular foi construída pelos educadores de forma conjunta pensando na interação dos componentes curriculares entre si, e com a realidade, objetivando a formação integral dos alunos. Nos ciclos semestrais serão desenvolvidas disciplinas que visem o tratamento interdisciplinar entre os conteúdos acadêmicos com vistas a quebrar a lógica das disciplinas estanques e solitárias; bem como, o trabalho com temáticas transversais e/ou conteúdos relacionados às questões da educação para as relações étnico-raciais em consonância com a Resolução CNE/CP Nº 1 de 17 de junho de 2004; da educação ambiental em conformidade com Resolução CNE/CP Nº 2 de 15 de junho de 2012 e da educação para os direitos humanos, atendendo a Resolução CNE/CP Nº 1 de 30 de maio de 2012 estão presentes na disciplina obrigatória de Ética Profissional.

A matriz curricular foi elaborada a partir de estudos sobre a organização e dinâmica do setor produtivo, do agrupamento de atividades afins da economia e dos indicadores das tendências futuras dessas atividades afins. O perfil profissional associado a essa matriz foi definido em consonância às demandas do setor, bem como aos procedimentos metodológicos que dão sustentação à construção do referido perfil.

Na organização curricular proposta, a abordagem dos conteúdos está voltada para as necessidades e especificidades da habilitação pretendida e as disciplinas têm carga horária compatível aos conhecimentos nelas contidos. Com duração de um ano e meio, dividido em

03 (três) semestres letivos, o curso tem uma carga horária total de 1.240 horas, incluindo já as 160 h de práticas profissionais do aluno.

Quadro 3: Organização didático- pedagógica -Núcleos de Formação

<b>Núcleo</b>	<b>Componentes Curriculares</b>
Núcleo Comum	Libras
	Linguagem, Tecnologia e Trabalho
Núcleo Específico	Fundamentos de Anatomia e Fisiologia
	Fisiopatologia da Nutrição
	Avaliação Nutricional
	Semiologia Nutricional
	Dietoterapia
Núcleo Complementar	Ética Profissional
	Bioquímica dos Alimentos
	Introdução á Nutrição
	Técnica e Dietética
	Tecnologia dos alimentos
	Planejamento de Cardápios
	Educação do consumidor
	Rotulagem Nutricional
	Administração de Serviços de Alimentação
	Nutrição nas Fases de Vida
	Microbiologia de Alimentos
	Nutrição em Saúde Pública
	Controle Higiênico Sanitário dos alimentos
	Educação Nutricional
Saúde e Segurança no Trabalho	

## 11.2 Matriz curricular

A proposta do presente curso Técnico em Nutrição e Dietética está organizada em 3 semestres . A duração de uma aula equivale a 60 min. Esse curso possui carga horária total de 1.240 horas/relógio, conforme orientação do catálogo nacional dos cursos técnicos e distribuídas da seguinte forma:

- 1100 horas/aulas de Componente Curricular ;
- 160 horas/aulas de Prática Profissional.

Fundamentando-se na Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDBEN) foi proposta uma matriz curricular, com o objetivo

de desenvolver as competências, habilidades e atitudes previstas neste Projeto Pedagógico de Curso como sendo necessárias para o perfil Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética, conforme tabela a seguir, com detalhamento da carga horária de disciplinas Teóricas (T), Práticas (P) e Estágio (E).

Quadro 4: Matriz Curricular do curso Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética

Componente Curricular Obrigatório		Créd.	Carga Horária Hora/Aula		
			Teórico	Prático	Total
1º Semestre	Fundamentos de Anatomia e Fisiologia	3	40	20	60
	Bioquímica dos Alimentos	2	30	10	40
	Ética Profissional	2	30	10	40
	Introdução a Nutrição	2	40	-	40
	Linguagem, Tecnologia e Trabalho	2	30	10	40
	Técnica Dietética	3	40	20	60
	Libras	2	40	-	40
	Educação Nutricional	2	20	20	40
	<b>Carga Horária do semestre</b>		<b>300</b>	<b>60</b>	<b>360</b>
2º Semestre	Fisiopatologia da Nutrição	3	60	-	60
	Nutrição nas fases da vida	3	40	20	60
	Microbiologia dos alimentos	2	20	20	40
	Nutrição em Saúde Pública	2	40	-	40
	Semiologia Nutricional	2	20	20	40
	Controle Higiénico Sanitário dos Alimentos	3	40	20	60
	Avaliação Nutricional	3	40	20	60
	<b>Carga Horária do semestre</b>		<b>270</b>	<b>70</b>	<b>360</b>
3º Semestre	Planejamento de Cardápio	3	40	20	60
	Rotulagem Nutricional	2	30	10	40
	Educação do Consumidor	2	40	-	40
	Tecnologia de Alimentos	3	40	20	60
	Administração em Serviço de Alimentação e Nutrição	3	40	20	60
	Saúde e Segurança no Trabalho	2	20	20	40
	Dietoterapia	3	60	20	80
	<b>Carga horária do semestre</b>		<b>290</b>	<b>90</b>	<b>380</b>
<b>Prática Profissional</b>					<b>160</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO (OBRIGATÓRIA)</b>					<b>1100</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO + PRÁTICA PROFISSIONAL</b>					<b>1260</b>

### 11.3 Fluxograma curricular do curso técnico subsequente em nutrição



## 12 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem tem como propósito subsidiar a prática do professor, oferecendo pistas significativas para a definição e redefinição do trabalho pedagógico. Conforme preconiza a LDB 9394/96 a avaliação é contínua, sistemática e cumulativa, orientada pelos objetivos definidos no plano de curso e tem como finalidade proporcionar aos discentes a progressão de seus estudos. Para tanto, no processo ensino-aprendizagem, a avaliação assume as funções diagnóstica, formativa e somativa com preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, devendo ser utilizada como ferramenta para tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades, funcionando como instrumento colaborador nesse processo.

No ato avaliativo deve-se levar em consideração critérios como:

- Capacidade de síntese, de interpretação e de análise crítica;
- Habilidade na leitura de códigos e linguagens;

- Agilidade na tomada de decisões;
- Postura cooperativa e ética;
- Raciocínio lógico-matemático;
- Raciocínio multi-relacional e interativo.

Como instrumentos de verificação do desenvolvimento de competências, deverão ser usados:

- Trabalhos de pesquisa e/ou de campo;
- Provas subjetivas com análise, interpretação, síntese;
- Projetos interdisciplinares;
- Resolução de situações-problema;
- Atividades experimentais/laboratoriais.

No Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE a avaliação é compreendida como uma ação pedagógica que dá significado ao trabalho escolar onde suas estratégias devem favorecer a prática da pesquisa, da reflexão, da criatividade e do autodesenvolvimento. Dessa forma, assume um caráter processual, contínuo e progressivo, cujo objetivo é mensurar a aprendizagem em suas diversas dimensões (habilidades, hábitos, valores, conceitos e atitudes) e possibilitar aos discentes a progressão dos seus estudos na instituição. A nota informativa 018/2018/PROEN/IFCE nos orienta sobre a recuperação da aprendizagem prevista no ROD e baseando-nos nela entendemos que a recuperação da aprendizagem poderá ser desenvolvida de forma contínua e paralela. De acordo com a nota a primeira acontece quando o docente busca recuperar o aprendizado dos estudantes no decorrer das aulas, no horário regular e a segunda ocorre de um processo mais contínuo, porém desenvolvido para parte dos estudantes das turmas ofertadas IFCE. Ela ocorrerá a partir do momento em que todas as atividades de recuperação contínua forem esgotadas, e mesmo assim, parte dos estudantes não tenha superado possíveis dificuldades de aprendizagem em determinado (s) conteúdo (s). Assim, com relação á recuperação contínua dentre outras atividades poderão ser desenvolvidas:

- a) Realização de atividades avaliativas em menor intervalo de tempo para observação da evolução dos estudantes e replanejamento de metodologia e de ações de recuperação, se for necessário;
- b) Retomada dos conteúdos pelo docente no(s) componente (s) onde foi identificada a possível não aprendizagem da turma;

- c) Trabalhos em equipe, estudos dirigidos, pesquisa, debates, ações motivadoras, exercícios diversos, estimulando dessa forma, a criação de diferentes ações e um ambiente propício para a aprendizagem;
- d) Realização de mais aulas práticas para facilitar a apropriação do conhecimento por meio do estreitamento na relação teoria e prática;
- e) Realização de mais visitas técnicas, se necessário, para facilitar a aprendizagem;
- f) Realização de projeto (s) pedagógicos, científicos, socioculturais que visem a melhoria da aprendizagem;

Realização, por meio da parceria entre docentes, alunos voluntários e e/ou outros profissionais lotados no campus, de projeto interdisciplinares coordenados pelos próprios professores dos componentes curriculares, nos quais a defasagem de aprendizagem foi definida.

Em consonância com a LDB, também dispõem que os resultados parciais ao longo do período letivo prevalecerão aos resultados de eventuais provas finais, assim como serão priorizados aspectos qualitativos em detrimento dos quantitativos nos processos avaliativos, evitando desta forma a mera elaboração de hierarquias de excelência.

Observado esses princípios os docentes podem se valer de múltiplos instrumentos e metodologias avaliativas tendo sempre como referência os objetivos definidos nos planos dos cursos.

No que tange a sistematização da avaliação da aprendizagem subscreve-se o disposto no ROD.

### **13 PRÁTICA PROFISSIONAL**

A prática profissional se faz fundamental para que o aluno possa desenvolver de forma mais ampla o seu aprendizado teórico dentro do contexto prático. A prática contextualiza os conhecimentos adquiridos relacionando teoria e prática, possibilitando o aperfeiçoamento do aluno, além do seu crescimento profissional. Por isso, essa prática é importante com intuito de reforçar o crescimento da prática profissional, e assim possibilitar uma visão ampla do desenvolvimento e ações do estudante.

De acordo com as orientações curriculares nacionais, a prática profissional é compreendida como um componente curricular e se constitui em uma atividade articuladora entre o ensino, a pesquisa e a extensão, balizadora de uma formação integral de sujeitos para

atuar no mundo em constantes mudanças e desafios. É estabelecida, portanto, como condição indispensável para obtenção do Diploma de técnico de nível médio.

A prática profissional terá carga horária mínima de 200 horas aulas, deverá ser devidamente planejada, acompanhada e registrada, a fim de que se configure em aprendizagem significativa, experiência profissional e preparação para os desafios do exercício profissional, ou seja, uma metodologia de ensino que atinja os objetivos propostos. Para tanto, deve ser supervisionada como atividade própria da formação profissional e relatada pelo estudante.

No decorrer das atividades do curso Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética, o estudante deverá desempenhar as atividades de Prática Profissional durante toda a duração do curso. Abaixo, estão descritas as atividades que poderão ser consideradas como Prática profissional. Caberá ao Coordenador do Curso validar estas atividades realizadas pelos discentes, através da análise de comprovação correspondente e da carga horária, com base no quadro abaixo:

Quadro 5: Carga Horária de Prática Profissional

Atividade	Máximo (h)	Especificação	Requisito para Validação
<b>Atividades de Vivência Profissional</b>			
Estágio supervisionado não obrigatório	160	Cada hora de estágio é igual a 1h na carga horária	Declaração com período da atividade expedida pela instituição ou empresa
Atividades práticas de laboratório <sup>1</sup>	80	Cada hora de atividade é igual a 1h na carga horária	Declaração com período da atividade expedida pelo responsável pelo laboratório
Atividades de Monitoria (disciplinas, biotérios e setores de produção) <sup>2</sup>	80	Cada hora de atividade é igual a 1h na carga horária	Declaração com período da atividade expedida pelo supervisor
<b>Atividade de iniciação científica/extensão</b>			

<sup>1</sup> Atividade não contabilizada em períodos concomitantes

<sup>2</sup> Atividade não contabilizada em períodos concomitantes

Participação em projeto de Pesquisa <sup>3</sup>	80	Cada hora de atividade é igual a 1h na carga horária	Atestado com período de atividade e órgão financiador (quando houver) e Relatório de Atividades
Participação em Projeto de Extensão <sup>4</sup>	80	Cada hora de atividade é igual a 1h na carga horária	Atestado com período de atividade e órgão financiador (quando houver) e Relatório de Atividades
Participação em cursos, palestras e oficinas na área de formação	40	Cada hora de atividade é igual a 1h na carga horária	Declaração da organização do evento
Participação em Seminários, conferências, congressos, workshops, etc.			
Participação como expositor de trabalhos	40	Cada atividade equivale a 4h	Comprovante de participação
Apresentação oral de trabalhos	40	Cada atividade equivale a 4h	Comprovação de participação
Colaboração na organização de eventos técnicos-científicos e de extensão	40	Cada atividade equivale a 8 h	Certificado de Organização/ colaborador
Participação em cursos, palestras e oficinas na áreas de formação	40	Cada hora de atividade é igual a 1h na carga horária	Certificado ou declaração de participação expedido (a) pela comissão organizadora
Produção técnico/ acadêmica			
Participação em depósito de propriedade intelectual na área de formação	160	160 por patente	Patente registrada
Capítulo de livros na área de formação	160	Por capítulo	Capítulo impresso, com ISBN do livro

<sup>3</sup> Atividade não contabilizada em períodos concomitantes

<sup>4</sup> Atividade não contabilizada em períodos concomitantes

Participação em produção de publicas técnicas	80	40 por produção	Produção impressa
Publicação em eventos científicos	40	10 por resumo	Certificado da apresentação
Premiação ou menção honrosa em eventos técnicos científicos	40	20 por premiação ou menção honrosa	Certificação ( declaração) de premiação ou menção honrosa
Publicação de artigos em periódicos indexados	160	20 por premiação ou menção honrosa Qualis A= 160, B=80, C= 40 por artigo	Certificado ( declaração) de premiação ou menção honrosa Artigo impresso Digital
<b>OUTRAS ATIVIDADES</b>			
Participação como representante discente em colegiado	40	20 por semestre	Portaria de nomeação
Participação em representação estudantil	40	20 por semestre	Ata de eleição e de posse
Participação em comissão no âmbito do IFCE	40	20 por semestre	Portaria de Nomeação
Participação em NEABI'S E NAPNE'S	40	20 por semestre	Portaria de nomeação
Participação como lideranças de turmas	20	10 por semestre	Ata de eleição
Participação em olimpíada acadêmicas na área de formação técnica	20	10 por olimpíada	Apresentação da nota da etapa
Registro de ferramenta computacionais na área de formação técnica	80	40 por ferramenta	Registro de ferramentas

As atividades de práticas profissionais (Quadro 5) deverão ser reavaliadas a cada semestre letivo pelo colegiado do curso para que elas possam atender as necessidades de formação profissional do técnico em nutrição e Dietética.

## **14 ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO**

Neste PPC, o estágio curricular não será obrigatório, mas opcional, considerando que a prática profissional permeia as unidades curriculares e integraliza o curso. Entretanto, entende-se que a interação com o mercado de trabalho acrescenta aos estudantes benefícios, conhecimento e experiência, assim é permitido aos alunos a prática de estágio, no total de 200 horas, como opcional, a partir do segundo semestre.

Conforme a Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, que regulamenta os estágios supervisionados, bem como a Resolução do IFCE nº 028, de 08 de agosto de 2014 que aprova o manual de estágio do IFCE, o estágio, como procedimento didático pedagógico e ato educativo, é essencialmente uma atividade curricular de competência da instituição de ensino, que deve integrar a proposta pedagógica da escola e os instrumentos de planejamento curricular do curso, devendo ser planejado, executado e avaliado em conformidade com os objetivos propostos.

De acordo com o Parecer CNE/CP2/2015, o estágio é um momento de formação profissional do formando seja pelo exercício direto in loco, seja pela presença participativa em ambiente próprio de atividades daquela área profissional, sob a responsabilidade de um profissional já habilitado. Ele não é uma atividade facultativa sendo uma das condições para a obtenção da respectiva licença. Não se trata de uma atividade avulsa que angarie recursos para a sobrevivência do estudante ou que se aproveite dele como mão-de-obra barata e disfarçada. Ele é necessário como momento de preparação próxima em uma unidade de ensino.

Assim, o curso deve possibilitar também a necessária articulação entre as discussões teóricas e as atividades práticas de ensino, consolidando uma formação contextualizada e embasada na inserção dos estudantes no meio em que irão atuar.

### **14.1 Estruturação do estágio supervisionado**

As práticas desenvolvidas pelos estudantes do curso de Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética - Campus Iguatu, constitui uma atividade articuladora do tripé Ensino,

Pesquisa e Extensão, balizadores de uma formação articulada, universal e integral de sujeitos para atuar no mundo em constantes mudanças e desafios.

Nesse sentido, os métodos e práticas de ensino propostos para o curso estão orientados para a formação de um profissional comprometido com a transformação da sociedade, com o respeito à cidadania, aos padrões éticos e ao meio ambiente, para, assim, desenvolver um protagonismo social e crítico, que o desafie a intervir no processo de produção de cultura e de conhecimento.

No princípio de cada etapa o estudante deverá apresentar um projeto de intervenção pedagógica, seguindo a sequência das disciplinas de Estágio Supervisionado e ao final de cada etapa deverá ser apresentado um relatório de estágio, no qual o estudante apresentará o desenrolar de sua prática.

## **15 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES**

No que diz respeito ao aproveitamento de conhecimentos subscreve-se o disposto na Regulamentação da Organização Didática - ROD:

### **SEÇÃO I – DO APROVEITAMENTO DE COMPONENTES CURRICULARES**

Art. 130. O IFCE assegurará aos estudantes ingressantes e veteranos o direito de aproveitamento dos estudos componentes curriculares cursados, mediante análise, desde que sejam obedecidos os dois critérios a seguir:

I. O comprovante curricular apresentado deve ter, no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do cumprimento curricular a ser aproveitado.

II. O conteúdo competente curricular apresentado deve ter, no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de compatibilidade com o conteúdo total do competente curricular a ser aproveitado.

**Parágrafo Único:** Poderão ser contabilizados estudos realizados ou mais componentes curriculares que se complementam, no sentido de integralizar a carga horária do componente a ser aproveitado.

Art. 131. Não haverá aproveitamento de estudos de componentes curriculares para:

I. Estágio curricular, trabalho de conclusão de curso e atividades complementares;

II. Componentes curriculares do ensino médio propedêutico, nos casos de disciplinas de cursos técnicos integrados conforme o Parecer CNE/CEB: N ° 39/2004.

Art. 132. O componente curricular apresentado deve estar no mesmo nível de ensino ou em um nível de ensino superior ao componente curricular a ser aproveitado, devendo ser solicitado no máximo uma vez.

Art. 133. O estudante poderá solicitar aproveitamento de componentes curriculares, sem observância do semestre em que estes estiveram alocados na matriz curricular do curso, observando os seguintes prazos:

I. Até 10 (dez) dias letivos após a efetuação da matrícula – para estudantes ingressantes;

II. Até 30 (trinta) dias após o início do período letivo – para estudantes veteranos.

Art. 134. A solicitação de aproveitamento de componentes curriculares deverá ser feita mediante requerimento protocolado e enviado à coordenadoria do curso, acompanhada dos documentos:

I. Histórico Escolar, carga horária dos componentes curriculares, autenticados pela instituição de origem;

II. Programa dos componentes curriculares, devidamente autenticados pela instituição de origem.

Art. 135. A coordenadoria do curso deverá encaminhar a solicitação para a análise de um docente da área do componente curricular a ser aproveitado.

§ 1º O docente que analisar a solicitação deverá remeter o resultado para a coordenadoria de curso que deverá informá-lo ao estudante e encaminhá-lo à CCA para o devido registro no sistema acadêmico e arquivamento na pasta acadêmica do estudante.

§ 2º Caso o estudante discorde do resultado da análise de aproveitamento de estudos, poderá solicitar revisão deste, uma única vez.

§ 3º O prazo da solicitação da revisão do resultado deverá ser de até 5 (cinco) dias letivos a partir da sua divulgação.

§ 4º O gestor máximo do ensino no campus nomeará dois outros professores com conhecimentos na área, para proceder à revisão e emitir o parecer final.

Art. 136. O prazo máximo para conclusão de todos os trâmites de aproveitamento de estudos, incluindo uma eventual revisão de resultado, é de 30 (trinta) dias letivos após a solicitação inicial.

## **16 EMISSÃO DE DIPLOMA**

Após a integralização de todas as disciplinas que compõem a matriz curricular do Curso Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética e a comprovação da Prática Profissional e/ou Estágio Curricular Supervisionado, será conferido ao discente o Diploma Técnico em Nutrição e Dietética.

De acordo com o Regulamento da Organização Didática – ROD, do IFCE:

## SEÇÃO VI - DA EXPEDIÇÃO DE DIPLOMAS E CERTIFICADOS

Art 167 Ao estudante que concluir com êxito todas as etapas de estudos previstas na matriz curricular de seu curso, incluindo o TCC, estágio curricular e atividades complementares, de acordo com a obrigatoriedade expressa no PPC, deverá ser conferido:

I- certificado – para egressos de cursos FIC ou de qualificação profissional;

II-diploma de técnico – para egressos de cursos técnicos integrados, concomitantes e subsequentes;

III-diploma de tecnólogo – para egressos de cursos de graduação tecnológica;

IV diploma de licenciado – para egressos de cursos de licenciatura;

V diploma de bacharel – para egressos de cursos de bacharelado.

Parágrafo único: O egresso de curso técnico concomitante que não apresentar certificação do ensino médio não terá direito a diploma de técnico, recebendo apenas um certificado de qualificação profissional.

Art. 168 O estudante em situação de irregularidade quanto ao ENADE não poderá colar grau por este exame ser considerado um componente curricular.

## 17 AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

Quanto ao colegiado do curso de Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética o mesmo foi criado após a análise do projeto pela comissão interna do IFCE, tendo em vista as sugestões para a criação e perfil do curso, e segue as orientações da Resolução nº 75/CONSUP, de 13 de agosto de 2018 que determina a organização e o funcionamento do Colegiado dos cursos técnicos e de graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE.

O Projeto Político Pedagógico do Curso Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética deverá ser avaliado em processo contínuo pela Coordenação do Curso e pela Direção de Ensino do campus, de acordo com as necessidades de adequação e atualização. Esse processo avaliativo busca alcançar o aprimoramento e as melhorias relacionadas à oferta das atividades de ensino do curso e da instituição.

Para alterações no PPC é necessária a coleta de informações e alterações que serão tratadas nas reuniões de colegiado. Dessa maneira, as necessidades voltadas à atualização do documento requerem intervenções do colegiado para posterior validação pela Pró-Reitoria de Ensino (PROEN).

## **18 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI NO ÂMBITO DO CURSO**

Instrumento primordial ao aperfeiçoamento das atividades acadêmicas, a Comissão Própria de Avaliação – CPA está prevista no Art.11 da Lei nº. 10.861, de 14 de abril de 2004, que instituiu o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES – e regulamentada pela Portaria nº. 2.051, do Ministério da Educação – MEC, de 09 de julho de 2004. Essa comissão é, na forma da lei, um órgão colegiado, de natureza deliberativa e normativa, cuja atribuição precípua é de proceder à avaliação institucional nos aspectos acadêmicos administrativos.

Assim, o processo de autoavaliação do curso Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética IFCE - Campus Iguatu será realizado pela Comissão Permanente de Avaliação instituída pela portaria nº 64 de 02 de julho de 2009 em parceria com o colegiado do curso viabilizando dessa forma a participação de todos os seguimentos nesse processo.

Em consonância com os valores e premissas de aprimoramento acadêmico, o objetivo principal da auto avaliação é prover meios próprios de coleta de dados representativos de suas práticas numa perspectiva diagnóstica, subsidiando as ações voltadas à melhoria da qualidade do ensino, da pesquisa e da extensão. Das várias ações conjuntas, destacam-se a avaliação de desempenho dos docentes pelos discentes. Desse instrumental são gerados relatórios e devolutiva individualizada a cada docente, destacando pontos positivos, negativos e sugestões de melhoria apontadas.

Outra ação consiste no acompanhamento sistemático ao egresso realizado pela Coordenadoria de Acompanhamento de Estágios e Avaliação do Egresso, o qual fornece informações concernentes à inserção do egresso no mercado de trabalho e a continuidade de seus estudos graduação e em programas de pós-graduação *latu e stricto sensu*.

Consolidando as ações supracitadas, faz-se necessário as análises e deliberações das reuniões promovidas pelo colegiado do curso, discentes, direção, técnico-administrativos dos diversos setores envolvidos diretamente com o curso a fim de identificar as fragilidades que se apresentam ao longo do ano para o atendimento necessário das expectativas da comunidade acadêmica.

## **19 APOIO AO DISCENTE**

A política de assistência estudantil do IFCE, campus Iguatu compõe o conjunto das políticas acadêmicas, que objetiva garantir a qualidade do desempenho acadêmico, a formação integral do educando, o desenvolvimento de ações para reduzir as taxas dos principais fatores geradores da retenção e evasão escolares, a democratização do ensino e a inclusão social por meio da educação.

Ancorada no Plano Nacional de Assistência Estudantil (2007) e no Decreto Nº 7234/2010-PNAES, a Assistência Estudantil no IFCE é desenvolvida sob a forma de serviços, auxílios e bolsas, sendo que os dois últimos são regidos por regulamentos próprios que norteiam o processo de seleção e de acompanhamento para a sua concessão. Dentre as ações de Assistência Estudantil, o campus disponibiliza atendimento social, psicológico, nutricional e fisioterapêutico aos estudantes.

Com o objetivo de garantir a permanência dos estudantes, o campus dispõe de três formas de regime de matrícula: internato, com direito a residência estudantil e refeições; semi-internato, com direito a 01 refeição e transporte; e o externato, com direito ao transporte escolar, quando necessário.

### 19.1 Auxílios

Os auxílios são disponibilizados para os discentes na forma de pecúnia, após a realização dos procedimentos de seleção estabelecidos em Edital ou Informativo, sendo concedidos nas seguintes modalidades:

Quadro 6: Modalidades de auxílio

<b>AUXÍLIO</b>	<b>DESCRIÇÃO E FORMA DE CUSTEIO</b>
<b>Transporte</b>	Destinado aos alunos com dificuldades para custear os gastos com transporte.
<b>Alimentação</b>	Destinado aos alunos com dificuldades para custear os gastos com alimentação. Nesse caso é necessário que o discente, tenha atividade acadêmica em dois turnos, na instituição.
<b>Moradia</b>	Destinado aos alunos domiciliados em outro Estado, Município ou Distrito fora da sede do campus onde estuda, com dificuldades para custear despesas com habitação para locação/sublocação de imóveis ou acordos informais.
<b>Discentes mães e pais</b>	Destinado aos alunos com dificuldades para subsidiar despesas com filhos sob sua guarda, até 12 anos, durante os meses letivos.
<b>Auxílio óculos/lentes corretivas</b>	Destinado a alunos com dificuldades para custear aquisição de óculos ou de lentes corretivas de deficiências oculares.
<b>Auxílio Visitas e Viagens</b>	Destinado a subsidiar alimentação e/ou hospedagem, em visitas e viagens técnicas,

<b>Técnicas</b>	programadas pelos docentes dos cursos.
<b>Auxílio Acadêmico</b>	Destinado a contribuir com as despesas dos discentes na participação em eventos que possibilitem o processo de ensino-aprendizagem, tais como: eventos científicos, de extensão ou sócio estudantis.
<b>Auxílio Didático-pedagógico</b>	Destinado ao discente para aquisição de seu material, de uso individual e intransferível, indispensável para o processo de aprendizagem.
<b>Auxílio-EJA</b>	Destinado a subsidiar despesas com deslocamentos e outras despesas dos discentes dos programas inseridos na modalidade de ensino de jovens e adultos, durante os meses letivos.

## 19.2 Programa de bolsas

O Programa de Bolsas do IFCE objetiva o engajamento do educando nas ações de ensino, pesquisa e extensão para desenvolver atividade compatível ao curso ao qual se encontra matriculado no IFCE, subsidiando a sua formação. Submete-se aos critérios socioeconômicos estabelecidos no PNAES e em legislação própria. A bolsa é repassada ao estudante em forma de pecúnia e possui acompanhamento direto realizado pela Coordenadoria do Curso Subsequente de Nutrição e Dietética do campus.

## 19.3 Estímulos à permanência

Com o intuito de minimizar a evasão escolar, o IFCE adota algumas estratégias como:

- Período de adaptação com aulas presenciais nas disciplinas básicas no primeiro período dos cursos, tanto para os de nível técnico quanto superior;
- Oferta de cursos básicos das disciplinas onde são constatadas as maiores dificuldades de aprendizagem;
- Oferta de cursos de extensão para complementação dos estudos;
- Atendimentos psicológicos nas modalidades de urgência, intervenção em crise e acompanhamento aos discentes;
- Mediação de conflitos entre aluno e professor;
- Realização de encontros de Orientação Profissional que têm por objetivo auxiliar o aluno no processo de escolha profissional, incentivando sua autonomia e a responsabilidade na tomada de decisão;

- Realização de acolhida a novos alunos e encontros que visam aumentar a interação entre os discentes.

Além disso, há o acompanhamento permanente do Setor Pedagógico e das Coordenações de Cursos no sentido de detectar os problemas recorrentes que interferem na permanência dos alunos na instituição, e, conseqüentemente, o planejamento e execução de ações que visem garantir a permanência dos estudantes.

#### **19.4. Políticas de educação inclusiva**

A educação inclusiva é um processo em que se amplia a participação de todos os estudantes nos estabelecimentos de ensino regular. Trata-se de uma reestruturação da cultura, da prática e das políticas de modo que estas respeitem à diversidade de alunos. Para atender a essa exigência, o campus Iguatu tem implementado ações que possibilitem a inclusão: elaboração do projeto de acessibilidade do campus, as novas construções já atendem as exigências de acessibilidade, a aquisição de equipamentos para produção de material para pessoas com deficiência visual, oferta de cursos de capacitação para servidores, nos editais de seleção do campus os candidatos que apresentam alguma necessidade específica solicitam atendimento especializado.

No que diz respeito à extensão, o campus de Iguatu tem um Centro de Equoterapia, constituído por uma equipe multidisciplinar (psicólogo, fisioterapeuta, pedagogo, assistente social) que atende pessoas com necessidades especiais diversas (física/motora, mental, autismo, síndrome de down).

#### **19.5. Organização estudantil**

Como forma de contribuir no processo de participação e formação política dos estudantes, o campus viabiliza, além do espaço físico destinado aos centros acadêmicos, grêmio estudantil, a participação em congressos, simpósios, encontros de estudantes, dentre outros. Outra forma de organização dos estudantes do campus de Iguatu se dá por meio da Cooperativa-escola (COOPEIF), criada desde 1995, baseado nos princípios do cooperativismo, contribuindo para a melhoria do processo de ensino-aprendizagem. Para

favorecer a integração entre a comunidade escolar, dispõe de espaços de lazer como: praças, sala de jogos, sala de TV, ginásio poliesportivo, academia e cantina.

### **19.6 Acompanhamento dos egressos**

Com o objetivo de avaliar o cumprimento da função social da educação técnica e superior, o acompanhamento dos egressos torna-se uma importante ferramenta de *feedback*, pois ao acompanhar o egresso, estabelecendo uma relação de contato permanente, surge a possibilidade de por meio da análise de seus desenvolvimentos profissionais atualizar os currículos dos cursos de acordo com o dinamismo imposto pela evolução social.

Diante disso, a Coordenadoria de Acompanhamento de Estágios e Avaliação de Egressos do campus desenvolve atividades de acompanhamento de egressos, mantém informações atualizadas sobre empresas, tendo por objetivo a inserção no mundo do trabalho. Além disso, promove eventos, com a participação de alunos, ex-alunos e o setor produtivo, coletando subsídios para melhoria de processo educacional e curricular.

## **20 CORPO DOCENTE**

O corpo docente do Curso Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética IFCE – campus Iguatu, está composto por professores efetivos em regime de dedicação exclusiva, além de professores efetivos e/ou substitutos, em regime de 40h/a ou 20h/a, conforme estabelece a Lei 12.772, de 28 de dezembro de 2012.

A política de qualificação profissional, considerando as normas e regulamento do IFCE, permitirá elevar o percentual de titulação de doutores e mestres dos docentes e a qualificação dos profissionais. Nesse sentido, a instituição promove a liberação de docentes para realizar curso de Pós-graduação *stricto sensu*, na área de atuação ou em áreas afins. Incentiva também a participação em outras modalidades de cursos em diferentes universidades ou instituições; e ainda, a participação em congressos, seminários, encontros internacionais, nacionais e regionais, e demais eventos acadêmico-científicos, para publicação de trabalhos.

De acordo com a Portaria 077/GR de 29 de janeiro de 2015, que estabelece os novos perfis profissionais de docentes do IFCE, as áreas e subáreas necessárias ao funcionamento do curso Subsequente em Nutrição e Dietética Campus Iguatu, foram assim definidas:

Quadro 7: Docentes do curso Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética

Docente	RT <sup>5</sup>	Tit <sup>6</sup> .
<b>Irismar Pereira Lima</b>	D.E	Mestre
<b>Erlândia Alves Magalhães Queiroz</b>	D.E	Mestre
<b>Maria Claudene Bezerra Gomes</b>	D.E	Mestre
<b>Emerson Cristian Pereira dos Santos</b>	D.E	Mestre
<b>Joaci Pereira de Sousa</b>	D.E	Doutor
<b>Elisângela Aparecida Nazário Franco</b>	D.E	Mestre
<b>Katweurya Santana Campos</b>	Substituta	Especialista
<b>Ana Paula Correia Ferreira</b>	Substituta	Mestre
<b>Kelly Maia Magalhaes</b>	Substituta	Especialista

## 21 CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO (RELACIONADO AO CURSO)

Os servidores técnico-administrativos que dão suporte às atividades do curso estão vinculados aos departamentos e coordenações, tais como: Diretoria de Ensino; Departamento de Ensino; Coordenadoria de Graduação e Pós-graduação; Coordenadoria de Registros Acadêmicos; Coordenadoria de Biblioteca; Departamento de Pesquisa, Extensão e Produção; Coordenadoria de Pesquisa e Extensão; Coordenadoria de Acompanhamento de Estágio e Avaliação de Egressos; Departamento de Apoio Estudantil; Diretoria de Administração, conforme relação abaixo:

Quadro 8: Quadro Técnico Administrativo

Nome	CARGO	TITULAÇÃO	ÁREA DE ATUAÇÃO
Ademar Soares Filho	Odontólogo	Especialista	Dep. de Apoio Estudantil
Ana Karolyne de Sousa Nogueira	Bibliotecária	Especialista	Dep. de Ensino/Biblioteca
Antonio Matias da Rocha Neto	Técnico de laboratório	Graduado	Dep. Ensino
Antonio Adail Pinto Cardoso	Téc. em Agropecuária	Especialista	Dep. de Pesq. Ext. e Produção
Antônio Gilvan Teixeira	Especialista	Especialista	Dep. de Apoio Estudantil
Antonio Marcel Ferreira Alves	Assist. de Alunos	Graduado	Dep. de Apoio Estudantil

<sup>5</sup> Regime de trabalho

<sup>6</sup> Titulação

Carlos Alberto Brady Moreira	Médico	Especialista	Dep. de Apoio Estudantil
Cézar Carlos de Oliveira	Aux. em Agropecuária	Graduado	Dep. de Pesq. Ext. e Produção
Edna Deusa Saturnino Barreto	Aux. em Administração	Graduada	Dep. de Ensino/Reprografia
Elisa Marta Gonçalves Ferreira	Assistente Social	Especialista	Dep. de Apoio Estudantil
Gleivando Magno de Lima	Especialista	Especialista	Dep. Ensino
Josefa Ataíde Gomes de Sousa	Especialista	Mestre	Dep. Ensino/Setor Pedagógico
Lucicleide Alexandre Pinto Filgueira	Especialista	Especialista	Dep. Ensino/CCA
Francisco Francenildo Oliveira Lima	Especialista	Especialista	Dep. de Administração
José Ribeiro de Araújo Neto	Téc. Laboratório de Solos	Mestre	Dep. de Pesq. Ext. e Produção
José Wellington Canuto Lima	Aux. em Agropecuária	Mestre	Dep. de Pesq. Ext. e Produção
José Willame Felipe Alves	Pedagogo	Mestre	Dep. de Ensino/Setor Pedagógico
Lucas Costa Holanda	Odontólogo	Graduado	Dep. de Apoio Estudantil
Maria de Fatima Morais Alves	Especialista	Especialista	Dep. de Gestão de Pessoas
Maria Maiza Barros	Psicóloga	Mestre	Dep. de Apoio Estudantil
Maria Nelgima Vitor	Assistente em Administração	Especialista	Dep. de Ensino/ CCA
Maria Nezeneide Carneiro de Oliveira	Aux. de Enfermagem	Graduada	Dep. de Apoio Estudantil
Myrla Alves de Oliveira	Psicóloga	Especialista	Dep. de Apoio Estudantil
Márcia Leyla de Freitas Macêdo Felipe	Pedagoga	Mestre	Dep. de Ensino/Setor Pedagógico
Silvelena Alves de A. Oliveira	Pedagoga	Mestre	Dep. de Ensino/Setor Pedagógico

Fonte: IFCE – *Campus Iguatu*.

## 22 INFRAESTRUTURA

Os recursos humanos, físicos e materiais sem dúvida constituem requisitos para a qualidade de um curso de nível superior. Nesse sentido, o IFCE campus Iguatu, oferece as

condições necessárias para o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão, além de ações que compõe a dinâmica do curso que competem à Coordenação do Curso, ao NDE e ao Colegiado do Curso. Atualmente o curso conta com a sala de Coordenação de Curso, cinco salas de aulas, dois banheiros.

O campus dispõe de auditórios para a realização de eventos, refeitório, laboratórios, transporte para o desenvolvimento de atividades de extensão e pesquisa e para o deslocamento diário dos estudantes.

## **23 BIBLIOTECA**

A Biblioteca Lourival Pinho do IFCE – Campus Iguatu funciona nos turnos matutino, vespertino e noturno, das 7h às 22h, ininterruptamente, de segunda a sexta-feira. O setor dispõe de 07 servidores, divididos nas duas unidades de Cajazeiras e do bairro Areias, sendo 1 bibliotecária, 02 auxiliares de biblioteca, 02 assistentes em administração, 02 auxiliares em administração, pertencentes ao quadro funcional do IFCE – Campus de Iguatu.

Auxiliam nas atividades de atendimento, organização do acervo e no controle ao acesso à internet, 03 bolsistas, sendo 01 no turno vespertino e 02 no turno noturno.

Aos usuários vinculados ao Campus e cadastrados na Biblioteca, é concedido o empréstimo domiciliar de livros, exceto obras de referência, periódicos, publicações indicadas para reserva e outras conforme recomendação do setor. As formas de empréstimo, bem como o uso e oferta de serviços da Biblioteca Lourival Pinho, do IFCE – Campus Iguatu, são estabelecidas em regulamento próprio pelo Sistema de Biblioteca -SIBI.

A biblioteca dispõe também de uma sala para estudos em grupo, uma sala de multimídia e de uma área para consulta local. A biblioteca da unidade II - Cajazeiras está localizada no Centro de Capacitação do IFCE - campus Iguatu, ocupa uma área de 320m<sup>2</sup> e possui 66 assentos para estudo individual, uma sala de estudo em grupo com espaço para 07 alunos, 14 terminais de acesso à internet e sala de multimídia com espaço para 12 alunos. A biblioteca da Unidade I - Areias ocupa uma área de 162m<sup>2</sup> e possui 42 assentos de estudo individual ou em grupo, 11 terminais de acesso à internet e sala de restauração de acervo.

O acervo bibliográfico é composto por 7.249 títulos de livros com 15.549 exemplares; 334 títulos de periódicos com 552 exemplares e 755 títulos de vídeos (DVD, VHS e CD's) com 797 exemplares. Todo o acervo está catalogado em meios informatizados pelo sistema Sophia, o qual é responsável pelo gerenciamento das atividades de rotina das bibliotecas, bem como dos serviços prestados por elas à comunidade acadêmica, a exemplo da

consulta ao acervo. Permite ampla comunicação com os usuários, tanto por mensagens automáticas como envio de e-mails personalizados.

É interesse da instituição a atualização do acervo de acordo com as necessidades e prioridades estabelecidas pelo corpo docente e a quantidade de vagas ofertadas anualmente, sendo esta uma prática comum inserida no orçamento anual.

Quadro 9: Acervo da Biblioteca da Instituição

Tipo de acervo	Quant. Acervo	Quant. Exemplares
<b>Livros</b>	3.126	6.746
<b>Atlas</b>	3	13
<b>Folhetos</b>	38	80
<b>DVDs</b>	238	251
<b>Fitas de videos</b>	179	187
<b>Periódicos</b>	157	328
<b>Manuais</b>	104	109
<b>Apostila</b>	4	4
<b>Total</b>	<b>3.849</b>	<b>7.718</b>

A biblioteca do Campus Iguatu, funciona de segunda a sexta feira, das 7h às 22h, e tem em disponibilidade os seguintes serviços:

### 23.1 Empréstimo

O empréstimo domiciliar é realizado para usuários internos, na quantidade máxima e prazo indicados a seguir:

Quadro 10: Empréstimos

Tipo de obra	Quantidade	Prazo para devolução
<b>Livro</b>	7	14 dias úteis
<b>Monografia/ Manual / DVD</b>	2	5 dias úteis

### 23.2 Renovação

O empréstimo pode ser renovado 3 vezes, pelo próprio usuário no Sistema Sophia, ou no Setor de empréstimos da Biblioteca, desde que a obra não esteja reservada e o usuário esteja em dia com a data de devolução.

### Reserva

Quando uma obra não estiver disponível no acervo da Biblioteca, o usuário poderá reservá-la no Sistema SophiA ou no Setor de empréstimos da Biblioteca, sendo obedecida a ordem de registro das reservas.

### 23.3 Outros serviços

- Orientação para normalização de trabalhos acadêmicos conforme o Guia de Normalização do IFCE e para elaboração de Ficha Catalográfica;
- Acesso ao catálogo *on-line* do acervo (SophiA), ao Portal de Periódicos da Capes, à Biblioteca Virtual Universitária (BVU), ao Repositório de monografias e à internet, por meio dos terminais de pesquisa da Biblioteca.

### 23.4 Links para acesso on-line ao acervo

SophiA: [www.biblioteca.ifce.edu.br](http://www.biblioteca.ifce.edu.br)

Biblioteca Virtual Universitária: [bv.u.ifce.edu.br](http://bv.u.ifce.edu.br)

## 24 INFRAESTRUTURA FÍSICA E OUTROS MATERIAIS A DISPOSIÇÃO DO CURSO

O IFCE, Campus Iguatu dispõe de vários espaços de ensino aprendizagem em suas duas unidades tanto de uso compartilhado com outros cursos quanto específicos para o Curso técnico subsequente em Nutrição e Dietética. Sem dúvida cada um deles se faz fundamental para o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão voltadas para o curso.

Quadro 11: Infraestrutura disponível para o técnico subsequente em Nutrição e Dietética

UNIDADE	TIPO DE USO	QUANT	DESCRIÇÃO
Unidade I Areias	Compartilhado	02	Laboratórios de Informática
		01	Sala de vídeo conferência
		01	Auditório (200 pessoas)
		01	Salão de Eventos
		01	Biblioteca Setorial
		04	Banheiro
Unidade II Cajazeiras	Compartilhado		
			Salas de aulas climatizadas
			Centro de capacitação com 5 salas climatizadas

		01	Teatro com capacidade para 400 pessoas
		01	Auditório com capacidade para 160 – pessoas
		03	Laboratórios de Informática
		01	Laboratório de Línguas
		01	Biblioteca Central
		07	Gabinetes de professores
		01	Sala de professors
		01	Setor de Registro Acadêmico
		01	Setor Pedagógico
		01	Departamento de Apoio Estudantil
		01	Setor de Recursos Audiovisuais
		01	Cantina
<b>01</b>	Refeitório		
<b>05</b>	Banheiros		
<b>02</b>	Ônibus de viagem		
<b>01</b>	Van para até 15 passageiros		
<b>01</b>	Refeitório climatizado com capacidade de receber em média 400 estudantes diariamente		

#### 24.1 Laboratórios de informática

O Laboratório de Informática é utilizado como ambiente de aprendizagem, em aulas que envolvem atividades práticas com computadores. Nesse sentido, o laboratório de Informática tem como objetivos: criar documentos de artigos, relatórios; trabalhar com planilhas e dados numéricos provenientes de pesquisa; desenvolver apresentações no contexto de sua área de atuação; Produzir outros tipos de conteúdos digitais que tenham relação com conhecimentos dos diversos componentes curriculares do curso.

A atividade no laboratório é essencial por complementar a formação profissional e acadêmica do discente com habilidades técnicas tão exigidas pela sociedade.

O Campus Iguatu dispõe de laboratórios de informática nas duas unidades, Cajazeiras e Areias, com acesso à internet e à disposição dos discentes. As aulas de Informática são realizadas em laboratório que dispõe equipamentos descritos na tabela abaixo.

Quadro 12: Equipamento do laboratório de Informática

Descrição do Equipamento	Quantidade
--------------------------	------------

Ar condicionado	01
Mesa de professor	01
Quadro de vidro	01
Tv suspense	01
Computadores	21
Mesas de computador	21
Cadeiras	21

## 24.2 Infraestrutura do departamento de assuntos estudantis

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, Campus Iguatu, dispõe em seu organograma do Departamento de Assuntos Estudantis, que atende as demandas dos estudantes do Campus, no que se refere aos diversos auxílios estudantis, e quando necessário, na viabilização de atendimento: médico, ambulatorial, odontológico, psicológico, viabilização de atendimento hospitalar (emergencial) e assistência social.

Quadro 13: Infraestrutura do Departamento de Assistência Estudantil disponível para os discentes do Curso Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética

Descrição	Quantidade
Sala da Chefia do Departamento	01
Sala Coordenação Geral de Assuntos Estudantis	01
Sala de Assistente de Aluno	01
Sala de Atendimento Psicossocial	01
Consultório Equipado para Atendimento Odontológico	01
Consultório Equipado para Atendimento Médico	01
Ambulatório Enfermagem	01
Sala de Esterilização	01
Sala de Observação	01
Sala de Estudos	01
Sala de TV	01
Academia de Musculação	01
Campo de Futebol Society	01
Quadra de vôlei de Areia	01
Ginásios poliesportivos	01
Veículos à disposição do Departamento de Assistência Estudantil	02

Quadro 14: Infraestrutura da Unidade I- Areias

<b>Ambiente</b>	<b>Quant.</b>	<b>Utilização</b>
Laboratórios de Informática	02	Serão utilizados por alunos, professores e técnicos atuantes no referido curso.
Sala de Videoconferência	01	
Auditório (200 pessoas)	01	
Salão de Eventos	01	
Biblioteca sectorial	01	
Banheiros	04	
Refeitório	01	
Laboratório de Técnica e Dietética	01	
Laboratório de Avaliação Nutricional	01	

Quadro 15: Infraestrutura da Unidade II- Cajazeiras

<b><i>Pavilhão Pedagógico (2.500m<sup>2</sup>)</i></b>		
<b>Características</b>	<b>Quant.</b>	<b>Utilização</b>
Salas de aula climatizadas	09	Discentes, professores e técnicos
Teatro (400 pessoas)	01	
Auditório (160 pessoas)	01	
Laboratório de Informática	03	
Laboratório de Línguas	01	
Biblioteca Central	01	
Gabinetes de professors	07	
Sala de professores (reunião)	01	
Setor de Registro Acadêmico	01	
Setor pedagógico	01	
Setor de apoio estudantil	01	
Setor de recursos audiovisuais	01	
Cantina	01	
Refeitório para 200 pessoas	01	
Banheiros	08	
Ônibus para 44 passageiros	03	
Veículo de transporte para 15 pessoas	01	
Veículo de transporte para 12 pessoas	01	

Projektor multimedia	15	
Sala de video	01	

## REFERÊNCIAS

- BRASIL. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional n. 9.396**, de 20 de dezembro de 1996.
- CUNHA, Maria Isabel. **O Bom Professor e sua Prática**. Campinas, São Paulo, Ed. Papyrus, 1998.
- ESTEBAN, M.T. **O que Sabe Quem Erra?** Reflexões sobre avaliação e fracasso escolar. Rio de Janeiro: DP&A editora, 2001.
- FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. Rio de Janeiro, Ed. Paz e Terra, 1987.
- \_\_\_\_\_. **Pedagogia da Autonomia: Saberes Necessários à Prática Educativa**. São Paulo, Ed. Paz e Terra, 1999.
- INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Regulamento da Organização Didática. ROD**. Fortaleza, 2015.
- GAUTHIER, Clémont. **Por uma Teoria da Pedagogia: Pesquisa Contemporâneas Sobre o Saber Docente**. Rio Grande do Sul, Ed. UNIJUÍ, 1998.
- LERCHE, Sofia Vieira. **Educação Básica no Ceará**. Banco Mundial, 2000.
- LIBÂNEO, C. **Professor Reflexividade e formação de professores: outra oscilação do pensamento pedagógico brasileiro**. In: PIMENTA, S. G. e GEHEDIN, E. (Org.). *Professor Reflexivo no Brasil: gênese e crítica de um conceito*. 2ª ed. São Paulo: Cortez, 2002.
- LUCKESI, C. C. **Filosofia da Educação**. São Paulo: Cortez, 1997.
- MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E DO ESPORTO, Secretaria da Educação Média e Tecnologia. **Parâmetros Curriculares Nacionais (PCN) Ensino Médio: Ciências da Natureza, Matemática e suas tecnologias**, Brasília, DF, 1999.
- MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E DO ESPORTO, Secretaria de Educação Média e Tecnologia.
- Parâmetros Curriculares Nacionais (PCN) - Ensino Médio: bases legais**, Brasília, DF, 1999.
- MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E DO ESPORTO, Secretaria de Educação Fundamental. **Parâmetros Curriculares Nacionais (PCN) - Terceiro e Quarto ciclo de Ensino Fundamental: Introdução aos Parâmetros Curriculares Nacionais**, Brasília, DF, 1998.

NÓVOA, Antonio. **Vidas de Professores**. Lisboa, Portugal, ed. Porto, 1992.

\_\_\_\_\_ A. (org.). **Os professores e a sua formação**. Tradução de Graça Cunha, Cândida Hespano, Conceição Afonso e José António Sousa Tavares. Lisboa: Dom Quixote, 1995. Original em inglês.

PERRENOUD, Philippe. **Construir as competências desde a escola**. Porto Alegre, ed. Artes Médicas Sul, 1999.

PIMENTA, S. G.; LIMA, M.S.L. **Estágio e Docência**. São Paulo: Cortez, 2004.

OLIVEIRA, Elenilce Gomes. **A Educação e a Possibilidade de transformar**. Mimeo, Fortaleza, 2000.

SHULMAN, L. S. Those who understand: Knowledge Growth. **Teaching. Educational Researcher**, v.15, n.2, New York: MacMillan: 1986, p.4-14.

SOUSA, Antonia de Abreu. **Novos Paradigmas da Educação Brasileira**. Mimeo, Fortaleza, 2000.

TARDIF, M. **Saberes docentes e formação profissional**. Tradução de Francisco Pereira. Petrópolis: Vozes, 2002.

## **ANEXOS**

## ANEXO I – PROGRAMAS DE UNIDADES DIDÁTICAS (PUDS)



### DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

<b>Componente Curricular: Língua Brasileira de Sinais</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	<b>Teórica : 40h/a    Prática: 0 h/a</b>
<b>Número de Créditos:</b>	<b>2</b>
<b>Código pré-requisito:</b>	<b>-</b>
<b>Semestre:</b>	<b>I</b>
<b>Nível:</b>	<b>Subsequente</b>
<b>EMENTA</b>	
História da educação de surdos e da Libras. Libras: que língua é essa? Alfabeto manual. Nome e sinal. Saudações e cumprimentos. Calendário. Pronomes Pessoais. Numerais. Verbos. Adjetivos. Advérbios de tempo, modo e frequência. Cores. Horas. Locais públicos. Bebidas. Comidas, Frutas. Profissão. Esportes. Formação escolar. Disciplinas escolares.	
<b>OBJETIVO</b>	
<input type="checkbox"/> Apresentar a história dos surdos ao longo dos séculos; <input type="checkbox"/> Aprender sinais básicos; <input type="checkbox"/> Desenvolver comunicação inicial em Libras.	
<b>PROGRAMA</b>	
<b>UNIDADE I</b> <b>Teorizando</b> 1. História da Educação de surdos e da Libras 2. Libras: que língua é essa?	
<b>UNIDADE II</b> <b>1. Prática de sinalização</b> 1. Alfabeto manual. 2. Nome e sinal. 3. Saudações e cumprimentos. 4. Calendário.	

5. Pronomes Pessoais.
6. Numerais
7. Verbos.
8. Adjetivos.
9. Advérbios de tempo, modo e frequência.
10. Cores.
11. Horas.
12. Locais públicos.
13. Bebidas. Comidas, Frutas.
14. Profissão.
15. Esportes.
16. Formação escolar. Disciplinas escolares.

### **UNIDADE III**

Produção de vídeos sinalizados.

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Procedimentos e recursos: exposição didática e dialogada; desenvolvimento de práticas individuais/ em grupo/ verbal: oral e escrito; estudos escritos; produções de textos; seminários; estudo dirigido/ orientação e leitura; usos de laboratório de informática/ internet/ biblioteca; retomada, no início das aulas, de questões centrais do conteúdo estudado na aula anterior.

### **AVALIAÇÃO**

O processo de avaliação ocorrerá de forma contínua através do desempenho diário do aluno em sala de aula e laboratório. Será análise do conteúdo obtido, baseando-se no conteúdo das aulas ministradas. Listas de exercícios serão resolvidas totalmente ou parcialmente em sala de aula e avaliação das atividades desenvolvidas em laboratório. Aplicação formal de exames objetivos ou subjetivos podendo ser individual ou em equipe.

A média da primeira etapa (N1) será calculada pela média aritmética de duas avaliações (AP1 e AP2), sendo estas avaliações teóricas ou práticas. A média da segunda etapa (N2) seguirá o mesmo procedimento da N1. A média final (MF) será calculada de acordo com o ROD, aplicando-se peso dois na média da etapa N1 e peso três na etapa N2, dividindo o total por cinco, como segue a fórmula abaixo:

MF:  $(N1 \times 2) + (N2 \times 3)$

---

5

#### **LISTAS DE SIGLAS:**

- AP – avaliação parcial
- N1 – média da etapa 1
- N2 – média da etapa 2
- MF – média final

## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. *Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngue da Língua Brasileira de Sinais*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2001.

FELIPE, T A; MONTEIRO, M S. *Libras em Contexto: curso básico*, livro do professor instrutor. Brasília: Programa Nacional de Apoio à Educação dos Surdos, MEC: SEESP, 2001.

GESSER, Audrei. *LIBRAS? Que língua é essa?: Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda*. São Paulo: Parábola Editorial, 2009.

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BRASIL. Decreto Nº 5.626. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098 de 19 de dezembro de 2000. Publicada no Diário Oficial da União em 22/12/2005.

DIAS, R. *Língua Brasileira de Sinais*. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. Disponível em: <https://bv4.digitalpages.com.br/?term=1%25C3%25ADngua%2520de%2520sinais&searchpage=1&filtro=todos&from=busca#/educacao/35534>>. Acesso em: 14 de outubro de 2018.

PEREIRA, M. C. C.; CHOI, D.; VIEIRA, M. I.; GASPAR, P.; NAKASATO, R. *Libras: conhecimento além dos sinais*. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2011. Disponível em: <https://bv4.digitalpages.com.br/?term=1%25C3%25ADngua%2520de%2520sinais&searchpage=1&filtro=todos&from=busca&page=5&section=0#/educacao/2658>>. Acesso em: 14 de outubro de 2018.

QUADROS, R. M. de.; KARNOPP, L. B. *Língua de Sinais Brasileira: estudos linguísticos*. Porto Alegre: Artmed, 2004.

RAMOS, C. R. *Olhar surdo: orientações para estudantes de Libras*. Rio de Janeiro: Editora Arara Azul, 2014.





- Conceitos, estrutura molecular e fórmula geral
- Classificação dos carboidratos
- Funções dos carboidratos
- Metabolismo dos carboidratos

#### **UNIDADE 4 – Proteínas**

- Definição de proteínas e aminoácidos
- Funções das proteínas
- Formação e classificação das proteínas
- Alimentos ricos em proteínas

#### **UNIDADE 5– Lipídios**

- Definição e estrutura molecular
- Funções dos lipídios
- Gordura saturada e insaturada
- Rancificação
- 

#### **UNIDADE 6– Bioquímica de Leite**

- Composição
- Membrana dos glóbulos de gordura;
- Principais alterações do leite;
- Análises de qualidade do leite.

#### **Unidade 7- Bioquímica de Carne**

- Estrutura do tecido músculo-esquelético;
- Alterações postmortem no músculo;
- Resolução do rigor mortis;
- Carnes PSE (pale-soft-exsudative) e DFD (dark,firm,dry);
- Coloração da carne;
- Alterações na carne processada.

#### **UNIDADE 8– Pós-colheita de Frutas e Hortaliças**

- Fisiologia e metabolismo vegetal
- Padrões de atividade respiratória
- Controle do processo respiratório
- Perdas pós-colheita de frutos e hortaliças
- Armazenamento de frutos e hortaliças

#### **UNIDADE 9– Alterações nos alimentos**

- Uso do sal e do açúcar na conservação de alimentos
- Refrigeração e congelamentos de alimentos
- Uso de conservantes químicos e aditivos nos alimentos.

#### **UNIDADE 10– Vitaminas**

- Classificação das vitaminas
- Funções das vitaminas
- Compostos bioativos

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aula expositiva dialogada (multimídia, quadro, pincel e vídeo);

Aula prática de identificação de vidrarias e equipamentos, prevenção de acidentes e análises químicas e físicas em alimentos no laboratório de bromatologia e microbiologia (06 aulas) e análises de qualidade do leite no laboratório de técnica dietética (04 aulas).

### **AVALIAÇÃO**

Para compor a nota da etapa I (N1) serão realizadas 2 avaliações: uma prova escrita e um seminário sobre os usos de tecnologias e alterações na conservação dos alimentos que deverá ser apresentado em grupo;

Para compor a nota da etapa II (N2) será realizado uma prova escrita e um trabalho individual (estudo dirigido) sobre pós-colheita de frutos e hortaliças e perdas dos alimentos.

Será considerado aprovado o aluno que obtiver média igual ou superior a 6 e frequência mínima de 75% (ROD).

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BOBBIO, P. A. **Química do processamento de alimentos**. 2ª edição, São Paulo: Varela, 1992.

CAMPBELL, M.K. **Bioquímica**. 3ª. ed. São Paulo: Artmed, 2007

CAMPE, P. C. **Bioquímica Ilustrada**. Editora ARTIMED, 2ª edição, Porto Alegre (1996).

CONN, E. E. **Introdução à Bioquímica**. Editora Edgard Blucher, 4ª São Paulo (1984).

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

MOTTA, V. T. **Bioquímica**. Editora EDUCS, Caxias do Sul, RS (2005).

NELSON, D. L.; COX, M. M; Lehninger . **PRINCÍPIOS DE BIOQUÍMICA**. Editora Savier, 4ª Edição, São Paulo (2006).

P. J. FELLOWS. 2006. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática**. 2º Edição. Editora Artmed. ISBN 8536306521.

STRYER, L. **Bioquímica**. 3 ed. Stanford, Guanabara Koogan, 1992, 881 pg.

VOET, D. **Fundamentos de Bioquímica**. Editora ARTES MÉDICAS, Porto Alegre, (2000).

<b>Professor</b> _____	<b>Coordenador técnico-pedagógico</b> _____
<b>Coordenador</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____

**Componente Curricular: Bioquímica dos alimentos**

**Código:**

(  ) **Disciplina Específica profissional**    (  ) **Disciplina da Base Nacional Comum**

**Carga horária total: 30**

**Carga horária aulas práticas: 10**

**Insumos necessários para execução das aulas**

**Equipamentos necessários para execução das aulas: laboratório de técnica dietética e de Microbiologia**

			e bromatologia		
Descrição	Unidade	Quantidade	Descrição	Quantidade	Local de Uso

Elaborado por: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

AULAS PRÁTICAS PREVISTAS	
TÍTULO DA AULA	LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)
Água nos alimentos	Laboratório de Técnica Dietética
Bioquímica do Leite	Laboratório de Microbiologia e de Bromatologia
Bioquímica da carne	Laboratório de Microbiologia e de Bromatologia

VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS		
TIPO (interna ou externa)	LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)	CIDADE

**DIRETORIA DE ENSINO  
CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA:</b> Ética Profissional	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária Total: 40</b>	CH Teórica: 30                                      CH Prática: 10
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Pré-requisitos:</b>	Nenhum
<b>Semestre:</b>	1º
<b>Nível:</b>	Subsequente
<b>EMENTA</b>	
Definição e evolução histórica dos estudos de Ética na perspectiva profissional, social, ambiental, Cidadania, direitos humanos, igualdade social e étnico racial. Ética, Moral e direito. Bioética. Fundamentos da ética profissional. Histórico e regulamentação da profissão do técnico em nutrição e dietética no Brasil. Código de ética, portarias e resoluções pertinentes ao exercício profissional. Representações da categoria. Temas atuais relacionados à formação e exercício profissional.	
<b>OBJETIVO</b>	
Promover a reflexão sobre a ética como valor de conduta da sociedade e do exercício profissional. A disciplina trás a tona reflexões sobre as questões éticas no âmbito profissional, social e ambiental e o papel do técnico nesses meios.	
<b>PROGRAMA</b>	
<b>Unidade 1-</b> Aspectos Filosóficos da Ética - Conceitos: -Valores -Moral -Eticidade -Ética	
<b>Unidade 2-</b> Definição de Bioética	
<b>Unidade 3-</b> Direitos Humanos, igualdade social, Ética na perspectiva profissional, social e ambiental e étnico racial.	

**Unidade 4-** Ética e Responsabilidade Social: Implicações na Formação de Profissionais da Área de Saúde

**Unidade 5-** A Confidencialidade: A Ética e o Segredo Profissional

**Unidade 6-** Conselho Federal e Regional de Nutricionistas (CFN e CRN)

**Unidade 7-** Código de Ética (do Nutricionista e do Técnico em Nutrição e Dietética)

**Unidade 8-** Regulamentação da Profissão de Técnico em Nutrição e Dietética

**Unidade 9-** Exercício profissional: organização da categoria através de sindicatos.

**Unidade 10-** Fluxo do processo disciplinar

**Unidade 11-** Etapas de um processo ético disciplinar

**Unidade 12-** Código Brasileiro de Ocupações

**Unidade 13-** Relacionamento Interpessoal

**Unidade 14-** Trabalho em Equipe

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Serão realizadas aulas expositivas dialogadas, seminários, mesas redondas com a participação de profissionais de áreas multidisciplinares (saúde, antropologia, psicologia, conselhos profissionais, sindicatos, entre outros).

#### **AVALIAÇÃO**

A cada bimestre será realizada uma pesquisa de campo, sobre temas de interesse da ética e exercício profissional, utilizando-se a entrevista como estratégia principal. Essa atividade será realizada em grupos e a nota bimestral será dada pela média das seguintes avaliações: apresentação oral do trabalho (dada pelo professor) e avaliação da participação no grupo (dada pelos componentes do próprio grupo). Será considerado aprovado o aluno que obtiver média igual ou superior a 6 e frequência mínima de 75% (ROD).

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- BOFF, L. Saber Cuidar: **Ética do Humano** – Compaixão pela Terra. Petrópolis: Vozes, 2003.
- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTA. **Código de ética dos Técnicos em Nutrição e Dietética**. Brasília: Comunicarte, 2004.
- OLIVEIRA, I. B. P. e; MEDEIROS, G. R. **Da ética em nutrição ao exercício profissional**. Editora Metha Ltda. 2ª edição. 2004.
- VALLS, A.L. M. **O que é ética**. 9ª ed. São Paulo: Brasiliense, 2006.
- SANCHES, A. V. **Ética**. 28ª ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- CHAUI, M. **Convite à filosofia**, São Paulo, 1996.

- GLOCK, R. S.; GOLDIM, J. R. **Ética profissional é compromisso social**. Mundo Jovem (PUCRS, Porto Alegre) 2003;XLI(335):2-3.

- FORTES, P. A. de C. **Ética e Saúde**. São Paulo: EPU, 1998.

Conselho Regional de Nutricionistas 3ª região: **Manual de Atribuições dos Nutricionistas por área de atuação**. São Paulo, 2003. Disponível em [www.crn3.org.br](http://www.crn3.org.br)

-DECLARAÇÃO Universal sobre Bioética e Direitos Humanos e Resolução CNS 466/2012: análise comparativa. **Revista Bioética**, Brasília, v. 24, n. 3, p. 603-612., 2016.

- SÁ, A. L. de. **Ética Profissional**. 4ª ed. Revista ampliada. São Paulo: Atlas, 2001.

- SILVA, Carolina Mostaro Neves da; FERNANDES, Alexandre Borges (Orient.). **Relações étnico-raciais e educação no Brasil**. Belo Horizonte: Mazza Edições, 2011. 216 p. (Pensar a educação pensar o Brasil). ISBN 9788571605459.

- WOLKMER, Maria de Fátima S.; MELO, Milena Petters (Org.). **Crise ambiental, direitos à água e sustentabilidade: visões multidisciplinares**. Caxias do Sul: EducS, 2012. 192 p. ISBN 9788570616807. Disponível em: <http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788570616807>. Acesso em: 2 abr. 2019.

- [www.cfn.org.br](http://www.cfn.org.br)

- [www.crn6.org.br](http://www.crn6.org.br)

<b>Professor</b> _____	<b>Coordenador técnico-pedagógico</b> _____
<b>Coordenador</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____

<b>Componente Curricular: Ética profissional</b>					
<b>Código:</b>					
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Disciplina Específica profissional</b> <input type="checkbox"/> <b>Disciplina da Base Nacional Comum</b>					
<b>Carga horária total: 30</b>					
<b>Carga horária aulas práticas: 10</b>					
<b>Insumos necessários para execução das aulas</b>			<b>Equipamentos necessários para execução das aulas: laboratório de técnica dietética e Salão Nobre</b>		
Descrição	Unidade	Quantidade	Descrição	Quantidade	Local de Uso


Elaborado por: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
TÍTULO DA AULA	LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)	
Evento: CRN	Salão Nobre	
Trabalho em Equipe	Laboratórios	
Encontros presenciais	IFCE Campus Iguatu Unidade Areias	
VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS		
TIPO (interna ou externa)	LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)	CIDADE

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular:</b>	Fundamentos de Anatomia e Fisiologia	
<b>Código:</b>		
<b>Carga Horária Total: 80</b>	CH Teórica: 40	CH Prática: 20
<b>Número de Créditos:</b>	3	
<b>Pré-requisitos:</b>	Nenhum	
<b>Semestre:</b>	1º	
<b>Nível:</b>	Subsequente	
<b>EMENTA</b>		
<p>A disciplina de Anatomia dispõe do estudo morfofuncional dos sistemas orgânicos que constituem o corpo humano. Compreende a história da anatomia, a introdução ao estudo da anatomia e fisiologia humana e regras de nomenclatura, o estudo dos elementos descritivos e funcionais dos sistemas articular, esquelético, muscular, circulatório, respiratório, digestório, urinário, genital (masculino e feminino) e endócrino. Correlação morfofuncional clínica do corpo humano.</p>		
<b>OBJETIVO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oferecer uma visão panorâmica, didática e objetiva dos aspectos morfológicos relevantes do sistema orgânico do homem;</li> <li>• Proporcionar aos alunos conhecimentos para a identificação de estruturas anatômicas, para a compreensão de suas funções e a sua disposição no corpo humano;</li> <li>• Capacitar os alunos a obterem conhecimento nos aspectos morfofisiológicos, abordando interações entre os sistemas;</li> <li>• Estabelecer relações entre estrutura e função inerentes aos órgãos e sistemas;</li> <li>• Relacionar os conhecimentos obtidos com as demais disciplinas do curso;</li> <li>• Fornecer embasamento para a posterior compreensão das demais disciplinas;</li> <li>• Correlacionar os conhecimentos anatômicos com aplicações clínicas.</li> </ul>		
<b>PROGRAMA</b>		
<p><b>Unidade 1-</b> Introdução ao estudo da Anatomia Humana: História, conceitos, Terminologia anatômica; Estudo das células.</p> <p><b>Unidade 2-</b> Posição anatômica; Planos de delimitação e segmentação corpórea; Eixos e Termos de posição e direção; Fatores gerais de variação anatômica.</p> <p><b>Unidade 3-</b> Sistema esquelético: elementos descritivos e funcionais</p> <p><b>Unidade 4-</b> Sistema articular: elementos descritivos e funcionais</p> <p><b>Unidade 5-</b> Sistema muscular: elementos descritivos e funcionais</p> <p><b>Unidade 6-</b> Sistema circulatório: elementos descritivos e funcionais</p> <p><b>Unidade 7-</b> Sistema Respiratório: elementos descritivos e funcionais</p>		

**Unidade 8-** Sistema Digestório: elementos descritivos e funcionais

**Unidade 9-** Sistema urinário: elementos descritivos e funcionais

**Unidade 10-** Sistema genital masculino: elementos descritivos e funcionais

**Unidade 11-** Sistema genital feminino: elementos descritivos e funcionais

**Unidade 12-** Sistema Endócrino: elementos descritivos e funcionais.

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas e teóricas com uso de equipamento multimídia para apresentação de vídeos, filmes, visualização de slides. Atividades discentes de grupo como a resolução de estudos dirigidos, debates e seminários. Aulas práticas que contarão ainda com utilização de equipamentos específicos: estruturas e peças anatômicas referentes aos sistemas estudados. Todos os conteúdos serão expostos para direcionar e criar nos alunos uma estrutura cognitiva sólida, para que estes possam reconhecer melhor o corpo humano, assim como compreender o funcionamento orgânico deste. Descrever os principais mecanismos que garantem a continuidade da homeostasia, e seguidamente da vida, seja no repouso ou durante atividades que causem alterações fisiológicas no ser humano.

### **AVALIAÇÃO**

Serão realizadas 2 avaliações teóricas, 1 avaliação prático-teórica e seminários. Para cada aula de laboratório será entregue 1 relatório correspondente que terá um peso 50% inferior ao das provas. Será considerado aprovado o aluno que obtiver média igual ou superior a 6 e frequência mínima de 75% (ROD).

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

SOBOTTA, J. **Atlas de Anatomia Humana**. 22 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

GRAY, H.; WILLIAMS, P. L. **Anatomia**. 29. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.

MOORE, Keith L. **Fundamentos da anatomia clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Cingolani, H.E.; Houssay, A.B. e Cols. **Fisiologia Humana de Houssay**. 7ª edição. Artmed, Porto Alegre, 2003.

GUYTON, ARTHUR C.HALL, JOHN E. **Fundamentos de Guyton**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

DANGELO, J.G.; FATTINI, C. A. **Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar**. 3ªed., São Paulo, Atheneu, 2007.

SLEUTJES, L. Anatomia Humana. 2 ed., São Caetano do Sul, SP; Yendis, 2008.

RUIZ, C.R. Anatomia Humana Básica: para estudantes na área da saúde. 3ed., São Caetano do Sul, SP; Difusão Editora, 2013.

<b>Professor</b> _____	<b>Coordenador técnico- pedagógico</b> _____
<b>Coordenador</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____

**Componente Curricular: Fundamentos de Anatomia e Fisiologia**

**Código:**

( x ) **Disciplina Específica profissional**    ( ) **Disciplina da Base Nacional Comum**

**Carga horária total: 40**

**Carga horária aulas práticas: 20**

Insumos necessários para execução das aulas			Equipamentos necessários para execução das aulas: laboratório de avaliação nutricional		
Descrição	Unidade	Quantidade	Descrição	Quantidade	Local de Uso


Elaborado por: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
TÍTULO DA AULA	LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)	
Estudo do Esqueleto Humano	Laboratório de Avaliação e Educação Nutricional	
Sistemas corporais	Laboratório de Avaliação e Educação Nutricional	
VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS		
TIPO (interna ou externa)	LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)	CIDADE
Interna	URCA Campus Iguatu	Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO**  
**CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**  
**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular:</b>	Linguagem, Trabalho e Tecnologia	
<b>Código:</b>		
<b>Carga Horária Total: 40</b>	CH Teórica: 30	CH Prática: 10
<b>Número de Créditos:</b>	2	
<b>Pré-requisitos:</b>	Nenhum	
<b>Semestre:</b>	1º	
<b>Nível:</b>	Subsequente	
<b>EMENTA</b>		
<p>Concepções do uso da língua portuguesa nas modalidades escrita e falada, de forma concisa, coerente e adequada ao ambiente de trabalho (loja, empresa, escritórios, clínicas, consultórios, hospitais, centros de atendimento ao consumidor, escolas de ensino fundamental e médio, instituições de ensino superior etc.); Noções linguístico-gramaticais em redação técnica e de documentos diversos, tais como declaração, ofício, currículo, relatório, recibo, laudos técnicos e preenchimento de cheques e nota fiscal; etc. Compreensão dos tipos, gêneros e estruturas textuais;</p>		

Leitura e análise de textos voltados para a profissão; organização e produção de trabalhos científicos; Projetos individuais e coletivos.

## **OBJETIVO**

- Otimizar leitura, escrita e produção textuais conforme a norma culta;
- Adequar a linguagem falada e a linguagem escrita de acordo com o ambiente linguístico;
- Distinguir os diversos tipos e gêneros textuais;
- Produzir textos técnico-administrativos de acordo com os seus devidos requisitos;
- Desenvolver competência na escrita de textos científicos de acordo com as normas da ABNT.

## **PROGRAMA**

**UNIDADE 1** – O estudo da linguagem e as noções linguístico-gramaticais:

- 1.1 Concepções de língua e linguagem;
- 1.2 Variação linguística (histórica, geográfica e sociocultural);
- 1.3 Texto, contexto e construção dos sentidos (linguagem conotativa, linguagem denotativa, ambiguidade, trocadilhos e cacofonia);
- 1.4 Novo Acordo Ortográfico e regras básicas de acentuação gráfica aplicada a textos;
- 1.5 Uso dos porquês.

**UNIDADE 2** – Tipos, gêneros, leitura, análise e produção textuais:

- 2.1 Redação técnica x Redação literária;
- 2.2 Redação técnica de documentos diversos: declaração, ofício, currículo, relatório, recibo, laudos técnicos e preenchimento de cheques, notas fiscais;
- 2.3 Dissertação, descrição, narração e gêneros textuais;
- 2.4 Coerência e coesão nos textos;
- 2.5 A importância da pontuação nos textos;

**UNIDADE 3** – Textos acadêmico, científicos e comerciais e suas regras de formatação:

- 3.1 Regras gerais da ABNT;
- 3.2 Capa de documentos diversos;
- 3.3 Nota de rodapé, citação direta, citação indireta;
- 3.4 Epígrafes, sumário, lista de quadros, lista de gráficos;
- 3.5 Resumo indicativo, resumo informativo e resumo crítico (resenha);
- 3.5 Referências

**UNIDADE 4** – Projeto

- 4.1. Elaboração e apresentação do projeto (de pesquisa, social, de sistema, de empresa etc.)

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

Procedimentos e recursos: exposição didática e dialogada; desenvolvimento de práticas individuais/ em grupo/ verbal: oral e escrito; estudos escritos; produções de textos; seminários; estudo dirigido/ orientação e leitura; usos de laboratório de informática/ internet/ biblioteca; retomada, no início das aulas, de questões centrais do conteúdo estudado na aula anterior.

## **AVALIAÇÃO**

O processo de avaliação ocorrerá de forma contínua através do desempenho diário do aluno em sala de aula e laboratório. Será análise do conteúdo obtido, baseando-se no conteúdo das aulas ministradas. Listas de exercícios serão resolvidas totalmente ou parcialmente em sala de aula e avaliação das atividades desenvolvidas em laboratório. Aplicação formal de exames objetivos ou subjetivos podendo ser individual ou em equipe.

A média da primeira etapa (N1) será calculada pela média aritmética de duas avaliações (AP1 e

AP2), sendo estas avaliações teóricas ou práticas. A média da segunda etapa (N2) seguirá o mesmo procedimento da N1. A média final (MF) será calculada de acordo com o ROD, aplicando-se peso dois na média da etapa N1 e peso três na etapa N2, dividindo o total por cinco, como segue a fórmula abaixo:

$$MF: \frac{(N1 \times 2) + (N2 \times 3)}{5}$$

LISTAS DE SIGLAS:

- AP – avaliação parcial
- N1 – média da etapa 1
- N2 – média da etapa 2
- MF – média final

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FAULSTICH, E. L. de J. **Como ler, entender e redigir um texto**. 24. ed. Petrópolis: Vozes, 2012.

GUIMARÃES, E. **A Articulação do Texto**. 10. ed. São Paulo: Ática, 2008.

ISKANDAR, J. I. **Normas da ABNT: comentadas para trabalho científicos**. 6. ed. Curitiba: Juruá, 2016.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ALMEIDA, N.M. de. **Dicionário de questões vernáculas**. São Paulo: Caminho Suave, 1981.

\_\_\_\_\_. **Gramática metódica da língua portuguesa**. 32. ed. São Paulo: Saraiva, 1983.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR. 6030: **apresentação de ofício ou carta formato A-4: procedimento**. Rio de Janeiro, 1980.

BRASIL. **Manual de redação da Presidência da República/ Gilmar Ferreira Mendes e Nestor José Forster Junior**. - 2. ed. Rev. E atual. Brasília: Presidência da República, 2002.

FÀVERO, L. **Coesão e coerência textuais**. São Paulo: Ática, 2003.

FIORIN, J.L. E PLATÃO, F. **Para entender o texto: leitura e redação**. 16. ed. São Paulo: Ática, 2003.

GARCIA, O.M. **Comunicação em prosa moderna**. 3. ed. Rio de Janeiro: Ed. Fundação Getúlio Vargas, 1975.

KOCH, I.V. **A coesão textual**. 19. ed. São Paulo: Contexto, 2004.

<b>Professor</b> _____	<b>Coordenador técnico- pedagógico</b> _____
<b>Coordenador</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____

<b>Componente Curricular: Linguagem, Trabalho e Tecnologia</b>					
<b>Código:</b>					
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Disciplina Específica profissional</b> <input type="checkbox"/> <b>Disciplina da Base Nacional Comum</b>					
<b>Carga horária total: 40</b>					
<b>Carga horária aulas práticas: 20</b>					
<b>Insumos necessários para execução das aulas</b>			<b>Equipamentos necessários para execução das aulas: laboratório de avaliação nutricional</b>		
<b>Descrição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Local de Uso</b>

Elaborado por: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

**Anexos: Aulas práticas e visitas técnicas previstas**

<b>AULAS PRÁTICAS PREVISTAS</b>	
<b>TÍTULO DA AULA</b>	<b>LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)</b>
Trabalhos didáticos	Laboratório de Informática

VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS		
TIPO (interna ou externa)	LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)	CIDADE

**DIRETORIA DE ENSINO  
CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular:</b> Técnica Dietética	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária Total: 80</b>	CH Teórica: 40                                  CH Prática: 20
<b>Número de Créditos:</b>	3
<b>Pré-requisitos:</b>	Nenhum
<b>Semestre:</b>	1º
<b>Nível:</b>	Subsequente
<b>EMENTA</b>	
Introdução a técnica dietética; Metodologia para aquisição de alimentos. Características dos alimentos: químicas, físicas, organolépticas e biológicas. Descrever o valor nutritivo e as características dos grupos de alimentos: cereais e massas, leite e derivados, ovos, carnes, aves e pescados, leguminosas, hortaliças, frutas, óleos e gorduras e açúcares.	
<b>OBJETIVO</b>	
Capacitar o aluno a conhecer e discernir os diferentes procedimentos culinários com os grupos de alimentos, visando o mínimo de perdas nutricionais. Oferecer subsídio para a formulação de cardápios e prescrições adequadas aos objetivos da orientação nutricional.	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>UNIDADE 1</b> - Introdução a técnica dietética: Aplicar os métodos utilizados nas etapas de pré-preparo e preparo do alimento no laboratório de técnica e dietética.</p> <p>1.1 - Principais objetivos e preparo de alimento;</p> <p>1.2 - Laboratório de técnica dietética, objetivos e regras a serem observadas;</p> <p><b>UNIDADE 2</b> - Metodologia para aquisição de alimentos</p> <p>Diferenciar os diversos tipos de alimentos utilizados em preparações de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN). Calcular os indicadores de pré-preparo e preparo de alimentos, demonstrando-os.</p> <p>2.1 - Características dos alimentos: características químicas, físicas, organolépticas e biológicas dos alimentos em geral.</p> <p>2.2 – Descrição e Aquisição empírica e dirigida na compra de gêneros alimentícios;</p>	

2.3 - Indicadores no preparo de alimentos: indicador de parte comestível, indicador de conversão e indicador de reidratação.

2.4 - Técnicas de preparo de alimentos: operações, métodos de divisão dos alimentos no pré-preparo, métodos de união dos alimentos, preparo dos alimentos.

2.5 - Ficha técnica de preparação: Metodologia para pesos e medidas, fatores de correção, conversão e reidratação, aquisição e custo de alimentos, Per capita e porção. Prática: execução das fichas técnicas, medidas caseiras, porções, pesos, volumes, fator de correção, fator de conversão e reidratação.

**UNIDADE 3 - Cereais e massas:** Identificar o valor nutritivo e características funcionais dos cereais. Preparar a cocção de cereais e massas habitualmente consumidos.

3.1 - Conceituação;

3.2 - Valor nutritivo;

3.3 - Cereais habitualmente consumidos;

3.4 - Características funcionais dos cereais;

3.5 - Cocção dos cereais;

3.6 - Formas de consumo.

3.7 - Agentes de crescimento: conceito, classificação, características organolépticas, composição química.

**UNIDADE 4 - Leite e derivados:** Descrever o valor nutritivo, composição química e características físicas do leite e seus derivados. Elaborar receitas que utilizem o leite e seus derivados.

4.1 - Conceituação, composição química, valor nutritivo e características físicas;

4.2 - Processamento, conservação e modificações;

4.3 - Derivados do leite;

4.4 - Aplicação em técnica dietética.

**UNIDADE 5 – Ovos:** Identificar a composição química, classificação e estrutura do ovo, conhecendo seu procedimento de armazenamento. Manipular preparações que utilizem ovos

5.1 - Conceito, estrutura e valor nutritivo;

5.2 - Classificação;

5.3 - Armazenamento.

**UNIDADE 6 - Carnes, aves e pescado:** Diferenciar os tipos de carnes, aves e peixes, apontando os cuidados de armazenamento e cocção. Empregar receitas com preparação de carnes.

6.1 - Conceito e classificação;

6.2 - Valor nutritivo, estrutura e digestibilidade;

6.3 - Cuidados, armazenamento e formas de preparo;

6.4 - Consistência e cocção;

6.5 - Cor da carne;

6.6 - Agentes amaciantes.

**UNIDADE 7 – Leguminosas:** Discutir o conceito e classificação das leguminosas. Empregar formas de preparação culinárias à base de leguminosas.

7.1 - Conceito;

7.2 - Classificação;

7.3 - Cocção de leguminosas secas;

7.4 - Formas de preparação de leguminosas.

**UNIDADE 8- Reações de escurecimento enzimático e não-enzimático.**

**UNIDADE 9 - Hortaliças (verduras e legumes):** Identificar os tipos de hortaliças e os diversos fatores que influem sobre o processo de cocção. Aplicar os métodos de preparo e cocção de hortaliças.

9.1 - Conceituação, valor nutritivo;

9.2 - Utilização, cuidados e armazenamento;

9.3 - Classificação: pela parte botânica; pelo teor de glicídios e quanto aos pigmentos;

9.4 - Cocção: métodos e regras;

9.5 - Fatores que influem sobre a cocção das hortaliças;

9.6 - Formas de preparação.

9.7 - Tabela de safra dos alimentos

**UNIDADE 10 – Frutas:** Classificar as frutas de acordo com suas características, aplicando os procedimentos de manipulação, armazenamento e/ou acondicionamento. Empregar preparações culinárias que incluam receitas de frutas.

10.1 - Conceito, valor nutritivo e classificação;

10.2 - Características das frutas;

10.3 - Cuidados e armazenamento.

**UNIDADE 11 - Óleos e gorduras:** Diferenciar os tipos de óleos e gorduras, identificando valor nutritivo e características funcionais. Aplicar preparações culinárias que empreguem óleos e gorduras.

11.1 - Conceito;

11.2 - Fontes;

11.3 - Valor nutritivo e características funcionais;

11.4 - Conservação;

11.5 - Tipos de óleo e gorduras;

11.6 - Óleos e gorduras segundo o tipo de preparação.

**UNIDADE 12 – Açúcares:** Identificar valor nutritivo, propriedades e características dos açúcares. Utilizar preparação que incluam receitas com açúcares.

12.1 - Conceito e valor nutritivo;

12.2 - Alimentos açucarados;

12.3 - Características de armazenamento e aquisição;

12.4 - Propriedades e características;

12.5 - Aplicação em técnica dietética.

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

Critico participativa, partindo de conteúdos já vivenciados, refletindo a prática através de um referencial teórico e retornando a prática pensada.

Aulas expositivo-partipativas; Leitura dirigida e discussões em grupos; Trabalhos individuais e em equipe; Experiências práticas em laboratório de técnica dietética

## **AVALIAÇÃO**

A avaliação da aprendizagem será através da participação em sala, frequência, avaliações escritas que seguirão um cronograma no decorrer do semestre. A avaliação das aulas práticas resultará da participação em aula e desenvolvimento de relatórios. A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.

Média =  $[N1 \times 2] + [N2 \times 3] / 5$

<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
PHILIPPI, S.T. <b>Nutrição e técnica dietética</b> . Barueri: Manole, 2006.	
ORNELLAS, L.O. <b>Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos</b> . São Paulo: Editora Atheneu, 2006.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
BOTELHO, R.A. <b>Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos – Manual de Laboratório</b> . Atheneu, 2005.	
CRAWFORD, A.M. <b>Alimentos seleção e preparo</b> . Rio de Janeiro: Record, 1986.	
DIAS, K.A.C. <b>Medidas e porções de alimentos</b> . Editora: Komedi. 1ª ed. 2009.	
EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de alimentos</b> . São Paulo: Atheneu, 2001.	
FRANCO, G. <b>Tabela de composição de alimentos</b> . São Paulo: Atheneu, 2001.	
FRANCO, M.R.B. <b>Aroma e sabor de alimentos: temas atuais</b> . São Paulo: Varela, 2004.	
<b>Professor</b> _____	<b>Coordenadora Técnico- Pedagógica</b> _____
<b>Coordenador</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____

<b>Componente Curricular: Técnica Dietética</b>					
<b>Código:</b>					
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Disciplina Específica profissional</b> <input type="checkbox"/> <b>Disciplina da Base Nacional Comum</b>					
<b>Carga horária total: 40</b>					
<b>Carga horária aulas práticas: 20</b>					
<b>Insumos necessários para execução das aulas</b>			<b>Equipamentos necessários para execução das aulas: laboratório de técnica dietética</b>		
<b>Descrição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Local de Uso</b>


Elaborado por: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

<b>AULAS PRÁTICAS PREVISTAS</b>	
TÍTULO DA AULA	LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)
Reconhecimento do laboratório	Laboratório de Técnica dietética
Técnica de medir e pesar ingredientes	Laboratório de Técnica dietética
Escurecimento enzimático e não enzimático	Laboratório de Técnica dietética
Açúcares e Agentes de crescimento	Laboratório de Técnica dietética
Frutas e Hortaliças	Laboratório de Técnica dietética
Cereais e leguminosas	Laboratório de Técnica dietética
Carnes e ovos	Laboratório de Técnica dietética
Leite e derivados	Laboratório de Técnica dietética
<b>VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS</b>	

<b>TIPO</b> (interna ou externa)	<b>LOCAL A SER VISITADO</b> (Empresa, instituição etc.)	<b>CIDAD</b>

**DIRETORIA DE ENSINO  
CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular: INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária: teórica :40 h/a Prática: 0 h/a</b>	
<b>Número de Créditos: 02</b>	
<b>Código pré-requisito:</b>	
<b>Semestre: 2019.1</b>	
<b>Nível:</b>	<b>Técnico</b>
<b>Professor (es) responsável: (eis)</b>	Irismar Pereira Lima
<b>EMENTA</b>	
História da Alimentação. Conceitos básicos de nutrição. Valor nutricional dos alimentos (proteínas, carboidratos, lipídeos, vitaminas e sais minerais). Leis da Alimentação. Energia e os Alimentos: Necessidades e Recomendações Nutricionais. Determinantes Sociais, Biológicos e Políticos do Estado Nutricional.	
<b>OBJETIVOS</b>	
Tornar o aluno apto a contextualizar temas relacionados à ciência da nutrição, com ênfase no surgimento e evolução do estudo da nutrição no Brasil, conhecer as políticas de Alimentação e Nutrição os conceitos básicos que envolvem o estudo da alimentação e nutrição.	
<b>PROGRAMA</b>	
1. História da Alimentação e Nutrição e Gastronomia 1.1. Gastronomia: finalidade, importância.  2. Conceitos Básicos 2.1. Alimentos, Alimentação, Nutrientes, Nutrição, Dietética, Metabolismo. 2.2. Aspectos que influenciam na seleção dos alimentos.	

3. Relação alimento e saúde.

4. Nutrientes

4.1. Estrutura, propriedades químicas, funções, fontes alimentares, classificação, biodisponibilidade, recomendações.

5. Alimentos e energia

5.1. Grupos alimentares, pirâmide dos alimentos, estimativa de composição e valor nutricional dos alimentos.

5.2. Tipos de Dietas.

6. Leis da Alimentação

7. Hábitos Alimentares

7.1. Estado Nutricional

7.2. Tabus e crenças alimentares

7.3. Restrição alimentar nas religiões (adventista, mórmon, mulçumano, judeu).

7.4. Tradição, cultura e hábitos alimentares regionais brasileiros (cozinhas regionais, festas típicas e tradicionais, influências da alimentação internacional).

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

As aulas serão expositivas dialogadas, com estudo dirigido, seminários, estudo de artigos, apresentação e discussão de filmes.

#### **AULAS PRÁTICAS PREVISTAS**

<b>TÍTULO DA AULA</b>	<b>LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)</b>

#### **VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS**

<b>TIPO (interna ou externa)</b>	<b>LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)</b>	<b>CIDADE\ESTADO</b>
Interna	Cozinha Industrial – NUTRINOL. Dakota	Iguatu - Ceará
Externa	Companhia Brasileira de Laticínios	Morada Nova - Ceará
Externa	Fabrica Fortaleza	Fortaleza – Ceará

### **AVALIAÇÃO**

A avaliação será diagnóstica, formativa e somativa com avaliações teóricas, pesquisas, trabalhos individuais e em grupo, seminários, participação em aulas e frequência.

$$\left[ \frac{N1x2+N2x3}{5} \right]$$

Média final =

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ALVES, P.C. e MINAYO, M.C.S. **Saúde e Doença: um olhar antropológico**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 1994.

ANDERSON. Dibble. Turkki. Mitchell. Rynbergen. **Nutrição**. 17<sup>a</sup> ed. Rio de Janeiro, 1988. Apostila de Organização de Eventos do SENAC-SP.

BORSOI, Maria Angela. **Nutrição e dietética: noções básicas**. 10<sup>a</sup> edição. São Paulo: Senac, 2004.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CUPPARI, Lilian, Coord. **Guia de Nutrição Clínica no Adulto**. São Paulo: Manole, 2005.

GRISWOLD, R.M. **Estudo experimental dos alimentos**. 1 ed. São Paulo: Edgard Blucher, 1972.

Philippi, Sonia Tucunduva. **Pirâmide dos Alimentos**. Editora: Manole. 1ªed. 2007.

SÁ, Neide G. de. **Nutrição e Dietética**. 7ª ed. São Paulo: Nobel, 1990.

SCHILLING, Magali. **Qualidade em Nutrição**: método de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades. São Paulo: Livraria Varela, 1995.

SGARBIERI, V. C. **Alimentação e Nutrição**: Fator de Saúde e desenvolvimento. Campinas: Almed,1987. 387 p.

TAGLE, M. A. **Nutrição**. São Paulo: Artes Médicas, 1981.

WERNER, D. **Uma introdução às culturas humanas**. Comida, sexo, magia e outros assuntos antropológicos. Petrópolis: Vozes, 1990.

WILLANS, Sue Rodwell. **Fundamentos de Nutrição e Dietoterapia**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

KRAUSSE Escoott-Stump, Sylvia; Mahan, L. Kathleen. Krause. **Alimentos, nutrição & dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2003.

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

Fladrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLEURY, S. (Org). **Saúde coletiva:** questionando a onipotência do social. Rio de Janeiro: Relume-Dumará, 1992.

CARREIRO, Denise Madi. Entendendo a importância do processo alimentar. **Nutrição Funcional:** Guia completo sobre a nossa alimentação e seus efeitos no organismo. Edição: 2006. Nº Pág: B/319. Editora: Metha.

FRANCO, Guilherme. **Nutrição.** 6ª ed. São Paulo: Livraria Atheneu, 1982.

FRANCO, M. R. B. **Aroma e sabor de alimentos** – temas atuais. São Paulo: Varela, 2003.

Frank, Andréa Abdala; Soares, Eliane de Abreu. **Nutrição no Envelhecer.** São Paulo: Atheneu, 2004.

MEZZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração.** 5. ed. São Paulo: Manole, 2002.

<b>Professor</b> _____	<b>Coordenador Técnico-Pedagógico</b> _____
<b>Coordenador</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____

**Componente Curricular: Introdução é Nutrição**

**Código:**

(  ) **Disciplina Específica profissional**    (  ) **Disciplina da Base Nacional Comum**

**Carga horária total: 40**

**Carga horária aulas práticas:**

<b>Insumos necessários para execução das aulas</b>			<b>Equipamentos necessários para execução das aulas:</b>		
<b>Descrição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Descrição</b>		<b>Local de</b>

				Quantidade	Uso

Elaborado por: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

**DIRETORIA DE ENSINO  
CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular:</b>	Educação Nutricional	
<b>Código:</b>		
<b>Carga Horária Total:40</b>	CH Teórica: 20	CH Prática: 20
<b>Número de Créditos:</b>	2	
<b>Pré-requisitos:</b>	Nenhum	
<b>Semestre:</b>	1º	
<b>Nível:</b>	Subsequente	

<b>EMENTA</b>
Educação e comunicação em saúde. Antropologia e Alimentação. Teorias da Educação e da aprendizagem. Educação Nutricional: conceito, histórico, finalidade e prática. Métodos e recursos para educação nutricional de indivíduos e coletividades.
<b>OBJETIVO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compreender a atuação do Técnico em Nutrição e Dietética como educador e a educação nutricional como a ferramenta de comunicação para a atenção individual e coletiva.</li> <li>- Compreender as teorias da educação e comunicação.</li> <li>- Identificar como as teorias da educação podem ser aplicadas nos processos de educação nutricional desenvolvidos nos espaços de prática da nutrição.</li> <li>- Analisar a importância da educação nos programas de Nutrição.</li> <li>- Contextualizar a educação nutricional quanto aos aspectos históricos e conceituais.</li> <li>- Analisar como deve ser aplicado a educação nutricional nos diferentes campos de atuação.</li> <li>- Conhecer os diferentes métodos e recursos possíveis de utilização para a educação em saúde.</li> <li>- Descrever as etapas da mudança de comportamento e sua atuação em cada fase.</li> <li>- Elaborar estratégias de comunicação em saúde.</li> <li>- Realizar ações de vigilância alimentar e nutricional para indivíduos e grupos populacionais.</li> </ul>
<b>PROGRAMA</b>
<p><b>UNIDADE 1-</b> Educação e comunicação em saúde  Educação: teoria e prática.  Comunicação: teoria e prática.  Meios de comunicação.  Comunicação em saúde: Educação e informação em saúde.  O/a profissional de saúde como educador/a e comunicador/a.  Prática: conhecendo os meios de comunicação</p> <p><b>UNIDADE 2-</b> Antropologia e Alimentação</p> <p><b>UNIDADE 3 -</b> Teorias da educação e da aprendizagem.  Estudo dos pensadores da educação e teorias de aprendizagem.  Prática: visitas vivências em espaços e projetos que adotam diferentes teorias da educação.</p> <p><b>UNIDADE 4 -</b> Educação nutricional  Educação nutricional: histórico, conceito e finalidade (Objetivos).  O/a Técnico de Nutrição e Dietética como educador/a comunicador/a.  Prática: mapeando e conhecendo experiências;  Educação nutricional nos diferentes campos de atuação do/a Técnico de Nutrição e Dietética.</p> <p><b>UNIDADE 5 –</b> Comportamento Alimentar e seus componentes  Modelo transteórico no comportamento alimentar  Formação do hábito alimentar; fatores biológicos, psicológicos, sociais e antropológicos;  Análise do hábito alimentar: fatores cognitivos, afetivos, situacionais (sociais, econômicos e</p>

<p>culturais) e práticas alimentares</p> <p><b>UNIDADE 6 - Métodos e recursos para a educação nutricional de indivíduos e coletividades</b>  Programa de Educação Alimentar e Nutricional: diagnóstico, objetivo, conteúdo, avaliação  Métodos de ensino expositivos e laboratoriais  Aconselhamento alimentar: gestantes, crianças, adolescentes, adulto, idosos.</p> <p><b>UNIDADE 7- Metodologias Ativas</b>  Educação alimentar e nutricional e sustentabilidade  Educação alimentar e nutricional na Atenção Básica em saúde  Educação Alimentar e Nutricional na Escola</p> <p><b>UNIDADE 8 –</b> Elaboração de projetos de Educação alimentar e nutricional aplicados na comunidade</p>
<p><b>METODOLOGIA DE ENSINO</b></p>
<p>Leitura seguida de debate em sala ou em ambiente virtual, aula dialogada ou conversação didática sobre o tema, elementos artísticos (música, poesia, etc); fichamento; rodas de conversa; estudo de caso/ contexto, exposições, etc. Educação Popular em Saúde.</p>
<p><b>AVALIAÇÃO</b></p>
<p>A avaliação da disciplina Educação Nutricional ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD, do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificadas de avaliação. Serão avaliados: grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe, como na elaboração do Projeto, bem como planejamento, organização, coerência de ideias e clareza. A avaliação da aprendizagem também será feita através da participação em sala, frequência, avaliações escritas que seguirão um cronograma no decorrer do semestre. Além do planejamento e estruturação do programa de educação nutricional (projeto de pesquisa) e execução do programa de educação nutricional.</p> <p>Média = <math>[N1 \times 2] + [N2 \times 3] / 5</math></p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b></p>
<p>TRECCO, Sonia. <b>Guia Prático de educação nutricional</b>. São Paulo: Manole, 2016.</p> <p>FREIRE, P. <b>Pedagogia da Autonomia – Saberes necessários a prática educativa</b>, São Paulo, 18ed. Paz e Terra, 1996.</p> <p>GARCIA, L.; GALISA, M. S.; NUNES. A.P. <b>Educação Alimentar e Nutricional - da Teoria À Prática</b>. Editora: Roca, 2014.</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b></p>
<p>BOOG, M.C.F. <b>Educação Nutricional: Por que e para quê?</b> Jornal da Unicamp. Universidade Estadual de Campinas, 2004.</p> <p>GALISA, Mônica. <b>Educação Alimentar e nutricional</b>. São Paulo: Roca ,2015.</p> <p>PEREIRA, A.L.F. <b>Tendências pedagógicas em Educação nutricional</b>. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 19(5): 1527-1534, set-out, 2003.</p>

PARRA, N. & PARRA, I.C.C. **Técnicas áudio-visuais de educação**, São Paulo: Pioneira, 1985.

RIVERA, F.J.V. et al. **Planejamento e programação em saúde: um enfoque estratégico**, São Paulo: Cortez, 1984.

Documentários Brasileiro: **Muito Além do Peso** (Obesidade a maior epidemia infantil da história. 2012.

FAGLIOLI, D.; ADNAN, L. **Educação Nutricional na Infância e na Adolescência**. 1ª ed. São Paulo: RCN, 2006.

FAO. **Guia metodológico de comunicação social em Nutrição**. Roma, 1999.

Professor _____	Coordenadora técnico- pedagógica _____
Coordenador _____	Diretor de Ensino _____

**Componente Curricular: Educação Nutricional**

**Código:**

(  ) **Disciplina Específica profissional**      (  ) **Disciplina da Base Nacional Comum**

**Carga horária total: 20**

**Carga horária aulas práticas: 20**

<b>Insumos necessários para execução das aulas</b>			<b>Equipamentos necessários para execução das aulas: laboratório de avaliação nutricional</b>		
<b>Descrição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Local de Uso</b>


AULAS PRÁTICAS PREVISTAS <sup>1</sup>		
TÍTULO DA AULA	LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)	
Elaboração dos projetos de Educação nutricional	Laboratório de Avaliação e Educação nutricional	
Elaboração de Materiais Para execução das ações	Laboratório de Avaliação e Educação nutricional	
VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS		
TIPO (interna ou externa)	LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)	CIDADE
Interna	Creches	Iguatu
Interna	Escolas da rede Municipal e Estadual.	Iguatu
Interna	Postos da Estratégia Saúde da Família	Iguatu
Interna	CRAS- Centro de Referência em Assistência Social	Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO  
CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular:</b>	Controle Higiênico Sanitário dos Alimentos	
<b>Código:</b>		
<b>Carga Horária Total: 80</b>	CH Teórica: 40	CH Prática: 20
<b>Número de Créditos:</b>	3	
<b>Pré-requisitos:</b>		
<b>Semestre:</b>	2º	

<b>Nível:</b>	Subsequente
<b>EMENTA</b>	
<p>Vigilância Sanitária na área de alimentos. Evolução da Higiene dos Alimentos no cenário mundial e nacional. Classificação dos alimentos quanto à estabilidade e aspectos sanitários. A higiene dos estabelecimentos produtores, nos aspectos estruturais, nos procedimentos higiênicos com os produtos alimentícios e higiene do manipulador. Controle através das BPF e Sistema APPCC. Legislações sanitárias vigentes e suas aplicabilidades.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacitar o aluno a identificar os alimentos sob o ponto de vista da estabilidade, da sanidade e da inocuidade, ressaltando a importância dos microrganismos e parasitas como agentes de alterações dos alimentos e de doenças transmitidas por estes (DTA's).</li> <li>- Permitir ao aluno, entender e aplicar os métodos de controle de qualidade para manutenção do estado higiênico dos alimentos em Serviços de Alimentação e Nutrição, de forma a prevenir riscos ou agravos à saúde dos consumidores.</li> <li>- Transmitir as noções básicas de Vigilância Sanitária na área de alimentos, e das regulamentações sanitárias pertinentes, bem como sobre sua aplicabilidade.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>UNIDADE 1 - LEGISLAÇÃO E VIGILÂNCIA SANITÁRIA NA ÁREA DE ALIMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspectos históricos, legislativos e conceituais.</li> <li>- Interação nos três níveis de governo.</li> <li>- Organização e atividades executadas.</li> </ul> <p><b>UNIDADE 2 - IMPORTÂNCIA DO ESTUDO DA HIGIENE NO ÂMBITO DA SAÚDE PÚBLICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Histórico e conceitos de higiene de alimentos.</li> <li>- Conceitos de Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA's), importância em saúde pública, situação de alguns países e no Brasil (registros de casos de investigação de surtos, identificação de agentes); epidemiologia das DVA's; investigação de surtos</li> </ul> <p><b>UNIDADE 3 – QUALIDADE DOS ALIMENTOS E ASPECTOS SANITÁRIOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Classificação dos alimentos</li> <li>- Alterações e contaminações</li> <li>- Alimentos veículos de microrganismos</li> <li>- Ação dos microrganismos nos alimentos</li> </ul> <p><b>UNIDADE 4 – FONTES DE CONTAMINAÇÃO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Meio ambiente: solo, ar e água.</li> <li>- Equipamentos.</li> <li>- Homem e animais, etc.</li> </ul> <p><b>UNIDADE 5 – HIGIENE DOS AMBIENTES DE PREPARO E ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS E DO MANIPULADOR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Métodos de limpeza e desinfecção</li> <li>- Controle de insetos e roedores</li> <li>- Higiene do ambiente, dos processos e produtos e dos manipuladores.</li> </ul> <p><b>UNIDADE 6 – AGENTES SANITIZANTES, LIMPEZA DE PISOS, BANCADAS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS</b></p>	

- Princípios de limpeza e sanitização
- Principais sanitizantes da indústria de alimentos.
- Métodos de limpeza: pisos, bancadas, utensílios e equipamentos

#### **UNIDADE 7 – ANÁLISE DE RISCOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE**

- Noções de Análise e Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC/HACCP)
- Aplicações práticas

#### **UNIDADE 8 – PRINCÍPIOS HIGIÊNICOS NA OBTENÇÃO, PREPARO E CONSUMO DOS DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS:**

- Carnes e derivados.
- Leite e produtos lácteos.
- Pescados e derivados.
- Aves, Ovos e derivados.
- Conservas industrializadas.
- Legumes, verduras, frutas e derivados.
- Produtos de Panificação.
- Águas de consumo.

#### **UNIDADE 9 - REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS APLICADAS À HIGIENE DOS ALIMENTOS.**

- RDC 216/ 2004 ANVISA
- RDC 275/ 2002 ANVISA
- PORTARIA 323/ 1997 MS

#### **UNIDADE 10 – SISTEMAS DE CONTROLE DE QUALIDADE**

- Controle de Qualidade: Histórico e evolução do Controle de Qualidade
- Definições: qualidade, controle de qualidade, qualidade em alimentos, especificações, normas, padrões.
- Codex alimentarius; 5S; Boas Práticas de Fabricação; Segurança Alimentar; POP's; Manual de Boas Práticas.

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aula expositiva e dialogada (multimídia, quadro, pincel, vídeo);
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Leitura dirigida com discussões em grupo;
- Aulas práticas no Laboratório de Nutrição e Dietética
- Visitas Técnicas em Hotéis, Restaurantes, Escolas e Creches, Panificadoras.

#### **AValiação**

- Provas escritas
- Seminários
- Participação nas atividades práticas
- Relatórios de outras atividades realizadas durante a disciplina: consultas em bases e bancos de dados, entrevistas, visitas, etc.

O processo de avaliação ocorrerá de forma contínua através do desempenho diário do aluno em sala de aula e laboratório. Será análise do conteúdo obtido, baseando-se no conteúdo das aulas ministradas. Listas de exercícios serão resolvidas totalmente ou parcialmente em sala de aula e avaliação das atividades desenvolvidas em laboratório. Aplicação formal de exames objetivos ou

subjetivos podendo ser individual ou em equipe.

A média da primeira etapa (N1) será calculada pela média aritmética de duas avaliações (AP1 e AP2), sendo estas avaliações teóricas ou práticas. A média da segunda etapa (N2) seguirá o mesmo procedimento da N1. A média final (MF) será calculada de acordo com o ROD, aplicando-se peso dois na média da etapa N1 e peso três na etapa N2, dividindo o total por cinco, como segue a fórmula abaixo:

$$MF: \frac{(N1 \times 2) + (N2 \times 3)}{5}$$

LISTAS DE SIGLAS:

- AP – avaliação parcial
- N1 – média da etapa 1
- N2 – média da etapa 2
- MF – média final

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2003, 182p.

GERMANO, P. M. L. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. São Paulo: Manole, 4 ed., 2011.

SILVA JÚNIOR, E. A. 6 ed. Revisada. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviço de alimentação**. São Paulo: Varela, 2006.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

HAZELWOOD, D.; McLEAN A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos/** Tradução José A. Ceschin. São Paulo: Varela, 1994, 140p.

RIEDEL, J. **Controle Sanitário dos Alimentos**. Guenther Riedel 3. Ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 455 p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE REFEIÇÕES COLETIVAS - ABERC – **Manual de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições pra Coletividades**. 2º ed. 2003.

ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE – **Manual – Série Qualidade**. SBCTA – PROFÍQUA. 1995.

ANDRADE, N. J & MACEDO, J. A. B. **Higienização na Indústria de Alimentos**. São Paulo:

Varela, 1996.

<b>Professor</b> _____	<b>Coordenadora –Técnico Pedagógica</b> _____
<b>Coordenador</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____

**Componente Curricular: Controle Higiênico e Sanitário de alimentos**

**Código:**

(  ) **Disciplina Específica profissional**    (  ) **Disciplina da Base Nacional Comum**

**Carga horária total: 40**

**Carga horária aulas práticas: 20**

<b>Insumos necessários para execução das aulas</b>			<b>Equipamentos necessários para execução das aulas: I</b>		
<b>Descrição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Local de Uso</b>


**DIRETORIA DE ENSINO  
CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA:</b> Fisiopatologia da Nutrição	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária Total: 80</b>	CH Teórica: 40                                  CH Prática: 0
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Pré-requisitos:</b>	
<b>Semestre:</b>	2º
<b>Nível:</b>	Subsequente
<b>EMENTA</b>	
<p>Conceituação de Fisiopatologia; repercussão dos estados patológicos no estado nutricional. Fisiopatologia da obesidade, anorexia nervosa e bulimia. Desnutrição. Fisiopatologia do sistema digestório. Fisiopatologia do sistema endócrino: gigantismo, nanismo e acromegalia, hipo e hipertireoidismo, bócio, Síndromes de Addison e de Cushing, Diabetes Mellitus e hipoglicemias. Fisiopatologia dos sistemas cardiovasculares, gastrointestinal, respiratório e urinário. Fisiopatologia do paciente crítico, com câncer e AIDS.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<p>1) Apresentar de forma exata e compreensível, a etiologia e a fisiopatologia das doenças abordadas, além de ser capaz de reconhecer seus sinais e sintomas característicos.</p> <p>2) Identificar as possíveis patologias que podem acometer um indivíduo, mediante avaliação nutricional, analisando sinais e sintomas, abordando bases fisiológicas e patológicas da doença.</p> <p>3) Associar os conhecimentos adquiridos com as disciplinas correlatas, para que possa, no âmbito de sua profissão, ter a capacidade de discutir o quadro clínico de pacientes, com os outros profissionais de saúde, proporcionando orientações dietéticas recomendadas e acessíveis diante do estado patológico apresentado.</p>	
<b>PROGRAMA</b>	
<b>UNIDADE 1– –</b> Introdução à Fisiopatologia. Conceito, objetivos e bases morfofisiológicas	

**UNIDADE 2** - Fundamentos de correlação clínico-patológica. Sinais, sintomas e síndromes.

**UNIDADE 3** – Fisiopatologia dos Distúrbios Nutricionais.

- Doenças carenciais: desnutrição protéico-calórica; carências vitamínicas; carências minerais.
- Obesidade e sobrepeso. Baixo peso e magreza.
- Distúrbios do comportamento alimentar: anorexia e bulimia.

**UNIDADE 4** – Fisiopatologia do sistema digestivo.

- Doenças da cavidade oral:
- Esôfago: Doença do refluxo gastro - esofágico; Hérnia do hiato esofágico; Acalásia e megaesôfago.
- Estômago: Gastrite; Úlcera péptica; Câncer gástrico; Cirurgias gástricas – Gastrectomias e “bypass”.
- Síndrome da má-digestão e má-absorção.
- Intestino: Doenças inflamatórias e neoplásicas; doença diverticular; diarreias e obstipação.
- Alergias e intolerância alimentares.
- Fígado e vias biliares: Hepatites; cirrose; litíases; icterícias e colestase; hipertensão portal.
- Pâncreas: Pancreatites; fibrose cística; carcinoma pancreático.

**Unidade 5** – Fisiopatologia do sistema endócrino.

- Tireoide: Tireoidites; hipotireoidismo; hipertireoidismo.
- Paratireoides: Hiperparatireoidismo.
- Adrenais.
- Pâncreas endócrino: Diabetes mellitus.

**Unidade 6** – Fisiopatologia do sistema cardiovascular.

- Fatores de risco para doenças cardiovasculares.
- Insuficiências cardíacas.
- Doença aterosclerótica e dislipidemias.
- Hipertensão arterial.

**Unidade 7**- Fisiopatologia do sistema respiratório.

- Síndrome de condensação pulmonar – Pneumonias.
- Doença pulmonar obstrutiva crônica (DPOC).
- Fibrose cística.
- Câncer pulmonar.
- Mecânica ventilatória.
- Transporte e difusão de gases: Transporte de O<sub>2</sub> e CO<sub>2</sub>.
- Equilíbrio ácido-base.

**Unidade 9** – Fisiopatologia do paciente crítico.

- Traumas graves.
- Sepses.
- Queimados.

**Unidade 10** – Distúrbios Renais:

- Alterações: do desenvolvimento, circulatórias, degenerativas, inflamatórias, proliferativas.

**Unidade 11** – Alergias e Intolerâncias alimentares

- Epidemiologia

- Sintomatologia
- Diagnóstico
- Tratamento

### **Unidade 12 - Neoplasias e Carcinogênese**

- Neoplasias: classificação e nomenclatura (OMS). Critérios morfo biológicos para diferenciação entre neoplasias benignas e malignas. Estadiamento e Gradação das neoplasias malignas. Mecanismos de Invasão e Metástases
- Carcinogênese e Oncógenes

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas e dialogadas: serão ministradas de forma a possibilitar a organização e síntese dos conhecimentos das respectivas Unidades Temáticas.

- Leituras recomendadas e elaboração de textos em aula: serão indicadas com a finalidade de proporcionar ao discente oportunidades para (a) consulta de uma bibliografia específica relacionada com a disciplina e (b) desenvolvimento das suas capacidades de análise e síntese.
- Tarefas orientadas: se realizadas individualmente ou em pequenos grupos, devem estimular a participação ativa do discente no processo de aprendizagem, proporcionando momentos para (a) apresentar e discutir assuntos relacionados à disciplina e (b) desenvolver suas capacidades criativas.
- Elaboração de atas ou relatórios: elaborar registros com a síntese dos conhecimentos aprendidos em aula para estimular a reflexão e o envolvimento dos discentes em seu próprio processo de aprendizagem.

## **AVALIAÇÃO**

- Provas escritas
- Seminários
- Participação nas atividades práticas
- Apresentação de resultados de pesquisa ou projeto de pesquisa.
- Relatórios de outras atividades realizadas durante a disciplina: consultas em bases e bancos de dados, entrevistas, visitas, etc.

O processo de avaliação ocorrerá de forma contínua através do desempenho diário do aluno em sala de aula e laboratório. Será análise do conteúdo obtido, baseando-se no conteúdo das aulas ministradas. Listas de exercícios serão resolvidas totalmente ou parcialmente em sala de aula e avaliação das atividades desenvolvidas em laboratório. Aplicação formal de exames objetivos ou subjetivos podendo ser individual ou em equipe.

A média da primeira etapa (N1) será calculada pela média aritmética de duas avaliações (AP1 e AP2), sendo estas avaliações teóricas ou práticas. A média da segunda etapa (N2) seguirá o mesmo procedimento da N1. A média final (MF) será calculada de acordo com o ROD, aplicando-se peso dois na média da etapa N1 e peso três na etapa N2, dividindo o total por cinco, como segue a formula abaixo:

$$MF: \frac{(N1 \times 2) + (N2 \times 3)}{5}$$

### **LISTAS DE SIGLAS:**

- AP – avaliação parcial
- N1 – média da etapa 1
- N2 – média da etapa 2
- MF – média final

## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

KUMAR, V.; ABBAS, A. K.; FAUSTO, N. **Robbins e Cotran – Patologia: bases patológicas das doenças**. 7.ed. Rio de Janeiro. Elsevier. 2005. 1450p.

CHEMIN SEABRA DA SILVA, S. M.; MURA, J. D. P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo. Roca. 2007. 1168p.

SILBERNAGL, S.; LANG, F. **Fisiopatologia – Texto e Atlas**. Porto Alegre. Artmed. 2006. 416p

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

GOLDMAN, L. & AUSIELLO, D. Cecil. **Tratado de Medicina Interna**. 2v. 22.ed. São Paulo. Elsevier. 2005. 3000p.

BRASILEIRO FILHO, G. **Bogliolo – Patologia Geral**. 3.ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan 2004.

PORTO, C. C. **Semiologia Médica**. 5.ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2005.

NETO, F. T. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2003. 519p.

SHILS, M.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. 9.ed. São Paulo. Manole. 2003.

<b>Professor</b> _____	<b>Coordenadora Técnico- Pedagógica</b> _____
<b>Coordenador</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____

**Componente Curricular: Fisiopatologia da nutrição**

**Código:**

(  ) **Disciplina Específica profissional**    (  ) **Disciplina da Base Nacional Comum**

**Carga horária total: 40**

**Carga horária aulas práticas:**

Insumos necessários para execução das aulas			Equipamentos necessários para execução das aulas:		
Descrição	Unidade	Quantidade	Descrição	Quantidade	Local de Uso



Introdução a Microbiologia. Principais grupos microbianos de interesse em alimentos. Fatores que influenciam o crescimento microbiano, reprodução e curva de crescimento. Microorganismos de Interesse em Alimentos. Estudo dos microorganismos indicadores, patogênicos e deteriorantes. Microorganismos patogênicos de importância nos Alimentos.

### **OBJETIVO**

Compreender a importância dos microorganismos nos alimentos, suas fontes e as suas interações com os alimentos;  
Conhecer os principais microorganismos patogênicos, assim como suas toxinas veiculadas por alimentos;  
Conhecer os fatores que afetam o crescimento microbiano;  
Entender que a contaminação microbiológica pode afetar a segurança alimentar.

### **PROGRAMA**

**Unidade 1** – Introdução à microbiologia de alimentos

- Histórico da Microbiologia
- Noções gerais de microbiologia
- Características gerais dos diferentes microorganismos
- Introdução à microbiologia de alimentos
- Áreas de aplicação

**Unidade 2** – Interações entre microorganismos e os alimentos

- Microorganismos importantes na segurança alimentar
- Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos
- Contaminação e deterioração dos alimentos
- Microorganismos starters na produção de alimentos fermentados
- Microorganismos indicadores
- Doenças transmitidas por alimentos (DTA)

**Unidade 3** – Microorganismos patogênicos de importância nos Alimentos:

Doenças Veiculadas por Bactérias: Salmonella, Shigella, Listeria, Yersinia, Escherichia coli (EIEC, ETEC, EHEC), Vibrios, Campylobacter, Clostridium, Staphylococcus, Bacillus, Helicobacter. Viroses transmitidas por água e alimentos: Hepatite tipo A e E, Poliovírus, Rotavírus, Vírus de Norwalk, vírus H5N1 e H1N1.

**Unidade 4** - Análises e padrões microbiológicos

- Padrões microbiológicos
- Análises microbiológicas
- Controle de qualidade microbiológica na Indústria Alimentícia

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aulas teóricas: Serão expositivas e dialogadas. As exposições incluirão informações escritas no quadro e outras que são transmitidas via Datashow. O uso de imagens, gráficos e vídeos técnicos será um importante instrumento para o aprendizado. Demonstrar relações entre o conteúdo técnico com o cotidiano servirá de suporte para melhor entendimento de conceitos técnicos.

- Aulas práticas: Serão aulas e trabalhos ministrados nos laboratórios de Bromatologia e de Microbiologia, onde os alunos participarão ativamente na execução dos procedimentos, com a finalidade de aprender na prática.

### **AVALIAÇÃO**

- Provas escritas
- Seminários

- Participação nas atividades práticas
- Relatórios de outras atividades realizadas durante a disciplina: consultas em bases e bancos de dados, entrevistas, visitas, etc.

O processo de avaliação ocorrerá de forma contínua através do desempenho diário do aluno em sala de aula e laboratório. Será análise do conteúdo obtido, baseando-se no conteúdo das aulas ministradas. Listas de exercícios serão resolvidas totalmente ou parcialmente em sala de aula e avaliação das atividades desenvolvidas em laboratório. Aplicação formal de exames objetivos ou subjetivos podendo ser individual ou em equipe.

A média da primeira etapa (N1) será calculada pela média aritmética de duas avaliações (AP1 e AP2), sendo estas avaliações teóricas ou práticas. A média da segunda etapa (N2) seguirá o mesmo procedimento da N1. A média final (MF) será calculada de acordo com o ROD, aplicando-se peso dois na média da etapa N1 e peso três na etapa N2, dividindo o total por cinco, como segue a fórmula abaixo:

$$MF: \frac{(N1 \times 2) + (N2 \times 3)}{5}$$

#### LISTAS DE SIGLAS:

- AP – avaliação parcial
- N1 – média da etapa 1
- N2 – média da etapa 2
- MF – média final

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2003, 182p.

JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005, 711p.

MASSAGUER, P. R.De. **Microbiologia dos processos alimentares**. São Paulo: Varela, 2005. 258 p. ISBN 85-85519-54-1.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FORSYTHE, Stephen J.. **Microbiologia da Segurança Dos Alimentos** - 2ª Ed. Artmed 2013

PLATT, Geoffrey Campbell- **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1ª edição. Manole. 2015

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Varela, 1995. 625 p. ISBN 85-85519-53-3.

TORTORA, G.; FUNKE, B.; CASE, C. **Microbiologia**. Porto Alegre: Artmed, 2006.

RIBEIRO, M. C. **Microbiologia Prática: roteiro e manual, bactérias e fungos**. São Paulo: Atheneu, 1993.

Professor

Coordenador técnico pedagógico

<b>Coordenador</b> <hr/>	<b>Diretor de Ensino</b> <hr/>
-----------------------------	-----------------------------------

**Componente Curricular: Microbiologia de Alimentos**

**Código:**

**Disciplina Específica profissional**      **Disciplina da Base Nacional Comum**

**Carga horária total: 20**

**Carga horária aulas práticas: 20**

Insumos necessários para execução das aulas			Equipamentos necessários para execução das aulas: Laboratório de Bromatologia e de Microbiologia		
Descrição	Unidade	Quantidade	Descrição	Quantidade	Local de Uso

Elaborado por: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
TÍTULO DA AULA	LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)	
Normas e Segurança no Laboratório	Laboratório de Bromatologia e de Microbiologia	
Microscopia	Laboratório de Bromatologia e de Microbiologia	
Efeito da temperatura e concentração de solutos no crescimento microbiano	Laboratório de Bromatologia e de Microbiologia	
VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS		
TIPO (interna ou externa)	LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)	CIDADE

**DIRETORIA DE ENSINO  
CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular:</b>	Nutrição em Saúde Pública	
<b>Código:</b>		
<b>Carga Horária Total: 40</b>	CH Teórica: 40	CH Prática: 0
<b>Número de Créditos:</b>	2	
<b>Pré-requisitos:</b>		
<b>Semestre:</b>	2º	
<b>Nível:</b>	Subsequente	
<b>EMENTA</b>		
Introdução da Nutrição na Saúde Pública. História da Alimentação e Nutrição no Ceará. Métodos de Avaliação Alimentar e Nutricional. Políticas e programas sobre Segurança Alimentar e Nutricional. Distúrbios nutricionais como problema de saúde pública no Brasil. O nutricionista e o técnico em nutrição e dietética e as ações de nutrição em saúde pública.		
<b>OBJETIVO</b>		

## GERAIS

- Reconhecer a importância das políticas de alimentação e nutrição e de segurança alimentar e nutricional (SAN), bem como da inserção do profissional técnico em nutrição e dietética para o enfrentamento dos problemas de saúde da população no Brasil;
- Reconhecer a importância do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional para o planejamento em saúde e nutrição.

## ESPECÍFICOS

- Discutir o papel do técnico em nutrição e dietética em saúde pública;
- Identificar historicamente as políticas de alimentação e nutrição vigentes no país desde a sua origem;
- Analisar as políticas de alimentação e nutrição em desenvolvimento no país;
- Identificar os problemas nutricionais da população;
- Identificar historicamente a trajetória da segurança alimentar e nutrição no Brasil;
- Conceituar SAN;
- Discutir os princípios para a elaboração das políticas de SAN e a criação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN);
- Identificar ações de SAN em execução no país.

## PROGRAMA

### **Unidade 1.** Introdução da Nutrição na Saúde Pública:

- História da Nutrição na Saúde Pública no Brasil e no Ceará
- Políticas de Saúde Pública no Brasil direcionadas à alimentação e nutrição

### **Unidade 2.** Sistema Único de Saúde

- SUS: conceitos, histórico, níveis de atenção à saúde, prevenção e promoção da saúde
- Redes de Atenção à saúde: rede cegonha, saúde mental, urgência e emergência

### **Unidade 3.** Segurança Alimentar e Nutricional

- Conceito de SAN
- O direito humano à alimentação adequada
- Instrumentos de avaliação de segurança alimentar e nutricional
- Inquéritos nacionais de consumo alimentar (POF, Vigitel, Folhas de balanço Alimentar)
- Transição epidemiológica e nutricional

### **Unidade 4.** Políticas e programas sobre Segurança Alimentar e Nutricional:

- PNAN (Política Nacional de Alimentação e Nutrição)
- PNSAN (Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional)
- CONSEA (Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional)
- PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar)
- PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador)
- Programa Fome Zero
- Nutrição e envelhecimento
- PAA
- Programa do Leite
- EPANS: cozinha comunitária, restaurante popular, banco de alimentos

### **Unidade 5.** Distúrbios nutricionais como problema de saúde pública no Brasil.

- Políticas de controle de doenças carenciais endêmicas no Brasil (DEP, bócio endêmico, anemia ferropriva, hipovitaminose A e cárie dental, obesidade, HAS, DM, câncer)
- Outras DCNTs (Doenças crônicas- não transmissíveis)

- Infecção vs. Desnutrição
- Aleitamento materno e políticas públicas

**Unidade 6.** O nutricionista, o técnico em nutrição e dietética e as ações de nutrição em saúde pública.

- Sistemas de Informação: ESUS, SISVAN

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

A disciplina será desenvolvida utilizando-se aulas expositivas, técnicas de trabalho em grupo, visitas e atividades práticas na comunidade. Os meios instrucionais utilizados serão adaptados a cada tema, sendo os mais utilizados: data-show, computador, textos, roteiros de trabalho, filmes, entre outros.

### **AVALIAÇÃO**

- Provas escritas
- Seminários
- Participação nas atividades práticas
- Apresentação de resultados de pesquisa ou projeto de pesquisa.
- Relatórios de outras atividades realizadas durante a disciplina: consultas em bases e bancos de dados, entrevistas, visitas, etc.

O processo de avaliação ocorrerá de forma contínua através do desempenho diário do aluno em sala de aula e laboratório. Será análise do conteúdo obtido, baseando-se no conteúdo das aulas ministradas. Listas de exercícios serão resolvidas totalmente ou parcialmente em sala de aula e avaliação das atividades desenvolvidas em laboratório. Aplicação formal de exames objetivos ou subjetivos podendo ser individual ou em equipe.

A média da primeira etapa (N1) será calculada pela média aritmética de duas avaliações (AP1 e AP2), sendo estas avaliações teóricas ou práticas. A média da segunda etapa (N2) seguirá o mesmo procedimento da N1. A média final (MF) será calculada de acordo com o ROD, aplicando-se peso dois na média da etapa N1 e peso três na etapa N2, dividindo o total por cinco, como segue a fórmula abaixo:

$$MF: \frac{(N1 \times 2) + (N2 \times 3)}{5}$$

LISTAS DE SIGLAS:

- AP – avaliação parcial
- N1 – média da etapa 1
- N2 – média da etapa 2
- MF – média final

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ALMEIDA, P. C. de; RUIZ, E. M. **Nutrição, saúde mental e políticas de saúde pública.** Fortaleza: INESP, 1999. 243 p. (Saúde coletiva no Ceará). ISBN 85-87764-04-7

LIMA, A. B. de; LIMA, A. L. de. **Zerar a fome com cidadania dever de todo cidadão.** Iguatu, CE: Itacaiúnas, 2015. 100 p. ISBN 9788568154298.

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição.** Barueri: Manole,

2008. 387 p. (Guias de Nutrição e Alimentação). ISBN 978-85-204-2194-9.

TADEI, J. A. et al . **Nutricao em Saúde Pública**. Livraria Rubio Ltda. São Paulo, 2011.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

PORTARIA INTERMINISTERIAL Nº 1010 sobre as **Diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional**. Disponível em: [www.sieeesp.org.br](http://www.sieeesp.org.br)

SECRETARIA DE POLÍTICAS DE SAÚDE. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição do Setor Saúde**. Rev Saúde Pública, v. 34, n. 1, p. 104-8, 2000.

BATISTA FILHO, M. **Da fome à segurança alimentar: retrospecto e visão prospectiva**. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 9, n. 4, p. 872-873, jul-ago, 2003.

SISTEMA CONSELHOS FEDERAIS E REGIONAIS DE NUTRICIONISTAS. **O Papel do nutricionista na Atenção Primária à Saúde**. Brasília, out. 2008.

Batista Filho, M.; RISSIN, A. **A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais**. Cad S Públ 2003; 19(Supl 1):181-91.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. 2 ed. rev. Brasília; 2005. 48 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação. **Chamada nutricional: um estudo sobre a situação nutricional das crianças do Semi - Árido Brasileiro**. Cadernos de Estudos (Desenvolvimento social em debate). N.4. Brasília, 2006.

CONSEA. **Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional**. Textos de Referência da II Conferência de Segurança Alimentar e Nutricional. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, 2004. 80 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Estudo de Caso Brasil: a integração das ações de alimentação e Nutrição nos planos de desenvolvimento nacional para o alcance das metas do milênio no contexto do direito humano à alimentação adequada. Secretaria de Atenção à Saúde/Departamento de Atenção Básica/ Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição/ Ministério da Saúde. Brasília, 2005. 303p.

<b>Professor</b>	<b>Coordenador técnico pedagógico</b>
<b>Coordenador</b>	<b>Diretor de Ensino</b>

**Componente Curricular: Nutrição em Saúde Pública**

**Código:**

**Disciplina Específica profissional**     **Disciplina da Base Nacional Comum**

**Carga horária total: 20**

**Carga horária aulas práticas: 20**

<b>Insumos necessários para execução das aulas</b>			<b>Equipamentos necessários para execução das aulas: Laboratório de Bromatologia e de Microbiologia</b>		
Descrição	Unidade	Quantidade	Descrição	Quantidade	Local de Uso


Elaborado por: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
TÍTULO DA AULA	LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)	
Elaboração de Protocolos	Laboratório de Informática	
Sistema de Informação	Laboratório de Informática	
VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS		
TIPO (interna ou externa)	LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)	CIDADE
Interna	CAPS, CRAS	Iguatu
Interna	CONSEA	Iguatu
Interna	NASF	Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO  
CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>DISCIPLINA:</b>	Nutrição nas Fases da Vida	
<b>Código:</b>		
<b>Carga Horária Total: 80</b>	CH Teórica: 40	CH Prática: 20
<b>Número de Créditos:</b>	3	
<b>Pré-requisitos:</b>		
<b>Semestre:</b>	2º	
<b>Nível:</b>	Subsequente	

**EMENTA**

Recomendações para ingestão de energia e nutrientes. Assistência à saúde materno-infantil. Aspectos fisiológicos, metabólicos e nutricionais da gestação e lactação, em situações normais e especiais. Aleitamento materno. Nutrição do lactente, do pré-escolar, escolar, adolescente, adulto e idoso.

**OBJETIVO**

- Discutir aspectos metabólicos, fisiológicos e nutricionais dos diferentes estágios da vida (gestação, lactação e primeiro ano de vida), a fim de obter subsídios para a orientação dietética.
- Identificar os problemas nutricionais mais frequentes na gestação e puerpério.
- Capacitar o aluno para orientação nutricional de gestantes, nutrizes e lactentes, pré-escolar, escolar, adolescentes, adulto e idosos.

**PROGRAMA****UNIDADE 1**– Recomendações para Ingestão de Energia e Nutrientes

- Conceitos e Parâmetros das Recomendações da Ingestão Dietética
- Especificidade das recomendações de energia e nutrientes

**UNIDADE 2** - Aspectos fisiológicos da Gestação

- Fecundação
- Principais hormônios da gravidez
- Modificações do organismo materno

**UNIDADE 3** – Assistência pré-natal

- Histórico
- Conceito
- Consultas de pré-natal: atividades de rotina desenvolvidas no pré-natal
- Atendimento nutricional da Gestante
- Cartão da gestante

**UNIDADE 4** – Nutrição durante a gestação

- Necessidades energéticas
- Recomendações de macro e de micronutrientes na gestação
- Guia alimentar para a gestante
- Orientações nas queixas mais comuns
- Relatos de casos clínicos

**UNIDADE 5** – Fatores de riscos gestacionais

- Gestante desnutrida
- Gestante com sobrepeso ou obesidade
- Gestação na adolescência
- Gestante Hipertensa
- Gestante Diabética
- Anemias na gestação
- Conduta nutricional

**UNIDADE 6** – Aleitamento Materno

- Importância
- Fisiologia da lactação e composição do leite
- Manejo durante o aleitamento materno
- Recomendações nutricionais para Nutriz
- Relatos de casos clínicos

**UNIDADE 7 – Infância**

- Crescimento e desenvolvimento do lactente
- Necessidades e recomendações nutricionais
- Formação dos hábitos alimentares
- Alimentação no primeiro ano de vida
- Relatos de casos clínicos

**UNIDADE 8 - Alimentação e Nutrição do Pré-escolar e Escolar**

- Necessidades e recomendações nutricionais
- Conduta nutricional

**UNIDADE 9 - Alimentação e Nutrição do Adolescente**

- Necessidades e recomendações nutricionais
- Crescimento e maturação sexual
- Hábitos alimentares
- Relatos de casos clínicos

**UNIDADE 10 - Alimentação e Nutrição do Adulto**

- Necessidades e recomendações nutricionais
- Estratégias de intervenção dietética no adulto

**UNIDADE 11 - Alimentação e Nutrição na Terceira Idade**

- Alterações Fisiológicas
- Requerimentos e recomendações nutricionais
- Fatores que interferem no estado nutricional do Idoso
- Estratégias de intervenção dietética para o Idoso
- Relatos de casos clínicos

**METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aulas teóricas
- Visitas técnicas
- Aulas práticas
- Atividades supervisionadas: Estudos de casos
- Avaliações

**AVALIAÇÃO**

- Provas escritas
- Seminários
- Participação nas atividades práticas
- Apresentação de resultados de pesquisa ou projeto de pesquisa.
- Relatórios de outras atividades realizadas durante a disciplina: consultas em bases e bancos de dados, entrevistas, visitas, etc.

O processo de avaliação ocorrerá de forma contínua através do desempenho diário do aluno em sala de aula e laboratório. Será análise do conteúdo obtido, baseando-se no conteúdo das aulas ministradas. Listas de exercícios serão resolvidas totalmente ou parcialmente em sala de aula e avaliação das atividades desenvolvidas em laboratório. Aplicação formal de exames objetivos ou subjetivos podendo ser individual ou em equipe.

A média da primeira etapa (N1) será calculada pela média aritmética de duas avaliações (AP1 e AP2), sendo estas avaliações teóricas ou práticas. A média da segunda etapa (N2) seguirá o mesmo procedimento da N1. A média final (MF) será calculada de acordo com o ROD, aplicando-se peso

dois na média da etapa N1 e peso três na etapa N2, dividindo o total por cinco, como segue a fórmula abaixo:

$$MF: \frac{(N1 \times 2) + (N2 \times 3)}{5}$$

LISTAS DE SIGLAS:

- AP – avaliação parcial
- N1 – média da etapa 1
- N2 – média da etapa 2
- MF – média final

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FRANCO, G. **Tabela de composição química de alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 1992.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 10. ed. São Paulo: Roca, 2012.

VÍTOLO, M. R. **Nutrição da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BRASIL. MINISTERIO DA SAUDE. ORGANIZACAO PAN AMERICANA DE SAUDE. **Guia alimentar para crianças menores de 2 anos**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2002. 152 p.

PACHECO, M. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química**. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2006.

TACO. **Tabela brasileira de composição de alimentos**. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. Universidade Estadual de Campinas. Versão II. 2. ed. Campinas: Unicamp; 2006.

Brasil. Ministério da Saúde/Secretaria de Atenção básica/Departamento de Atenção básica. **Saúde da Criança-Nutrição infantil: aleitamento materno e alimentação complementar**. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. (Cadernos da Atenção Básica, n. 14. Série A. Normas e Manuais Técnicos.)

<b>Professor</b> _____	<b>Coordenador técnico pedagógico</b> _____
<b>Coordenador</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____

<b>Componente Curricular: Nutrição nas fases da vida</b>					
<b>Código:</b>					
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Disciplina Específica profissional) ( ) Disciplina da Base Nacional Comum</b>					
<b>Carga horária total: 40</b>					
<b>Carga horária aulas práticas: 20</b>					
<b>Insumos necessários para execução das aulas</b>			<b>Equipamentos necessários para execução das aulas: laboratório de técnica dietética</b>		
<b>Descrição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Local de Uso</b>

Elaborado por: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

<b>AULAS PRÁTICAS PREVISTAS</b>	
<b>TÍTULO DA AULA</b>	<b>LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)</b>
Alimentação da gestante	Laboratório Técnica Dietética

Alimentação do lactente	Laboratório Técnica Dietética	
Alimentação do pré-escolar	Laboratório Técnica Dietética	
Alimentação adolescente	Laboratório Técnica Dietética	
Atendimento nutricional de grupos	Laboratório Avaliação e Educação Nutricional	
<b>VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS</b>		
<b>TIPO</b> (interna ou externa)	<b>LOCAL A SER VISITADO</b> (Empresa, instituição etc.)	<b>CIDADE</b>
Interna	PSF	Iguatu
Interna	Escolas do município	Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO  
CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular :</b>	Semiologia Nutricional	
<b>Código:</b>		
<b>Carga Horária Total:40</b>	CH Teórica: 20	CH Prática: 20
<b>Número de Créditos:</b>	2	
<b>Pré-requisitos:</b>		
<b>Semestre:</b>	2º	
<b>Nível:</b>	Subsequente	
<b>EMENTA</b>		
Metodologia da assistência e procedimentos ao usuário do cuidado nutricional. Abordagem ao paciente no leito e no consultório/ambulatório. Técnicas de entrevista. Exame clínico nutricional. Exame físico. Consulta de nutrição.		
<b>OBJETIVO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconhecer a importância de métodos e procedimentos no cuidado nutricional prestado ao enfermo em ambulatórios e enfermarias.</li> <li>- Identificar técnicas de abordagem ao paciente no leito e no consultório/ambulatório.</li> <li>- Conhecer as bases da semiologia e propedêutica nutricional.</li> <li>- Identificar e aplicar a semiologia nutricional através do exame físico e exame clínico nutricional.</li> <li>- Revisar métodos bioquímicos de anamnese nutricional, identificando aqueles aplicados ao enfermo.</li> </ul>		

- Diagnosticar o estado nutricional de indivíduos em diversas situações clínicas.
- Reconhecer e aplicar a semiologia nutricional em todo o processo do cuidado nutricional.

## **PROGRAMA**

**Unidade 1-** Iniciação à Semiologia

**Unidade 2-** A Equipe Multiprofissional na Terapia Nutricional

**Unidade 3-** Técnicas de abordagem do paciente no leito e no consultório/ambulatório

**Unidade 4-** Anamnese Nutricional

**Unidade 5-** Triagem dos Riscos Nutricionais

**Unidade 6-** Exame Físico: crianças, idosos, obesidade, gestante, adolescentes, pacientes hospitalizados

**Unidade 7-** Sinais vitais e Sintomas

**Unidade 8-** Atendimento nutricional em ambulatórios

**Unidade 9-** Atendimento nutricional em enfermarias

**Unidade 10-** Elaboração de protocolos de atendimento

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

A disciplina será desenvolvida utilizando-se aulas expositivas, técnicas de trabalho em grupo, visitas e atividades práticas na comunidade. Os meios instrucionais utilizados serão adaptados a cada tema, sendo os mais utilizados: data-show, computador, textos, roteiros de trabalho, filmes, entre outros.

## **AVALIAÇÃO**

- Provas escritas
- Seminários
- Participação nas atividades práticas
- Apresentação de resultados de pesquisa ou projeto de pesquisa.
- Relatórios de outras atividades realizadas durante a disciplina: consultas em bases e bancos de dados, entrevistas, visitas, etc.

O processo de avaliação ocorrerá de forma contínua através do desempenho diário do aluno em sala de aula e laboratório. Será análise do conteúdo obtido, baseando-se no conteúdo das aulas ministradas. Listas de exercícios serão resolvidas totalmente ou parcialmente em sala de aula e avaliação das atividades desenvolvidas em laboratório. Aplicação formal de exames objetivos ou subjetivos podendo ser individual ou em equipe.

A média da primeira etapa (N1) será calculada pela média aritmética de duas avaliações (AP1 e AP2), sendo estas avaliações teóricas ou práticas. A média da segunda etapa (N2) seguirá o mesmo procedimento da N1. A média final (MF) será calculada de acordo com o ROD, aplicando-se peso dois na média da etapa N1 e peso três na etapa N2, dividindo o total por cinco, como segue a fórmula abaixo:

$$MF: \frac{(N1 \times 2) + (N2 \times 3)}{5}$$

LISTAS DE SIGLAS:

- AP – avaliação parcial
- N1 – média da etapa 1

- N2 – média da etapa 2
- MF – média final

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BARROS, A. L. B. L. de & Cols. **Anamnese e exame físico: avaliação diagnóstica de enfermagem no adulto.** 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010, 440 p.

BIRKLEY, L.S. B. **Propedêutica Médica.** 8 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005, 964 p.

DUARTE, A.C.G. **Avaliação Nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais.** São Paulo: Atheneu, 2007, 607p.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

WAITZBERG, D.L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica.** 3ª. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2004. 1858p.

SHILS, M.E, et al. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença.** São Paulo: Editora Manole, 2002. 2 vols. 2122p.

NETO, F.T. **Nutrição Clínica.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A., 2003. 519 p.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Vigilância alimentar e nutricional - SISVAN. Orientações básicas para coleta, processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde.** Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Brasília, 2004, 120 p.

PORTO, C.C. **Exame clínico. Bases para a prática médica.** 5 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998, 443 p.

<b>Professor</b> _____	<b>Coordenador técnico pedagógico</b> _____
<b>Coordenador</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____

**Componente Curricular: Semiologia Nutricional**

**Código:**

( x ) **Disciplina Específica profissional**    ( ) **Disciplina da Base Nacional Comum**

**Carga horária total: 20**

**Carga horária aulas práticas: 20**

Insumos necessários para execução das aulas			Equipamentos necessários para execução das aulas: laboratório de avaliação Nutricional		
Descrição	Unidade	Quantidade	Descrição	Quantidade	Local de Uso

Elaborado por: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

AULAS PRÁTICAS PREVISTAS	
TÍTULO DA AULA	LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)
Exame Físico	Laboratório de Educação e Avaliação Nutricional
Sinais e Sintomas	Laboratório de Educação e Avaliação Nutricional
Avaliação Subjetiva Global	Laboratório de Educação e Avaliação Nutricional
Técnicas de Atendimento	Laboratório de Educação e Avaliação Nutricional
Elaboração de Protocolos	Laboratório de Informática



- Indicadores culturais
- Indicadores demográficos
- Prática: Elaboração de formulário de Anamnese Nutricional

### **UNIDADE 3 – Métodos de Avaliação do Consumo alimentar**

- Inquéritos dietéticos
- Fatores determinantes
- Classificação
- Principais fontes de erros
- Métodos quantitativos e qualitativos: objetivos, tipos, aplicabilidade e vantagens e desvantagens
- Prática: Aplicação dos métodos de consumo alimentar

### **UNIDADE 4 – Exame Físico**

- Aparência física geral (significado do “fáceis”)
- Alterações tróficas na pele, pelos e fâneros
- Verificação das massas musculares e da gordura subcutânea
- Pesquisa de edemas
- Principais manifestações clínicas nas carências nutricionais

### **UNIDADE 5 – Antropometria e composição corporal**

- Conceitos
- Vantagens, limitações e aplicabilidade
- Indicadores: peso, estatura, IMC, dobras cutâneas, circunferências e bioimpedância elétrica
- Técnicas de aferição
- Adequação e classificação do estado nutricional
- Cálculos importantes em antropometria: Peso ideal, adequação de peso, porcentagem de mudança de peso, estimativa de peso para paciente edemaciado, estimativa de peso para amputação.

### **UNIDADE 6 – Exames Laboratoriais**

- Apresentação
- Medidas bioquímicas de avaliação do estado nutricional
- Avaliação laboratorial do estado nutricional
- Interpretação dos valores de referência

- Avaliação da massa muscular corpórea
- Prática: Aplicação de caso clínico de antropometria e medidas bioquímicas

#### **UNIDADE 7 – Avaliação nutricional em Pediatria**

- Indicadores dietéticos
- Risco nutricional
- Sinais clínicos de desnutrição
- Antropometria
- Índices antropométricos
- Classificação da desnutrição

#### **UNIDADE 8 – Avaliação nutricional em Adolescentes**

- Caracterização
- Estadiamento puberal
- Indicadores antropométricos
- Classificação do estado nutricional
- Dobras cutâneas
- Prática: Aplicação de caso clínico de avaliação nutricional em crianças e adolescentes

#### **UNIDADE 9 – Avaliação nutricional em Gestantes**

- Caracterização
- Curva de peso fetal
- Anamnese nutricional
- Medidas antropométricas
- Avaliação do estado nutricional pré-gestacional
- Uso do nomograma e curso de rosso
- Avaliação nutricional pelo índice de massa corporal
- Prática: Visita em unidade básica de saúde

#### **UNIDADE 10 – Avaliação nutricional em Idosos**

- Caracterização
- Antropometria
- Estimativa de peso e estatura

- Índice de massa corporal
- Composição corporal
- Dobras cutâneas
- Inquéritos dietéticos

#### **UNIDADE 11 – Avaliação nutricional em Atletas**

- Avaliação Nutricional
- Anamnese clínica
- Avaliação dietética
- Marcadores bioquímicos
- Avaliação antropométrica
- Avaliação da composição corporal
- Prática: Visita em academia para avaliação antropométrica em praticantes de musculação

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

As aulas serão teóricas e práticas. As aulas teóricas serão expositivas com auxílio de textos e de audiovisuais, quando necessário, procurando estimular as discussões com os alunos através de artigos científicos. As aulas práticas serão realizadas no laboratório de Avaliação nutricional, visitas em PSF e Hospital que serão realizadas medidas antropométricas e através do uso de tabelas irão determinar o estado nutricional dos pacientes. Serão consideradas também aulas práticas a elaboração de casos clínicos e situação-problema em sala de aula.

#### **AVALIAÇÃO**

A avaliação será composta pela frequência e participação dos alunos em sala de aula; Provas teóricas e práticas com questões subjetivas e objetivas. Relatórios de visitas técnicas, Estudos de casos clínicos e estudos de artigos. A média final do aluno será média aritmética das notas obtidas durante o semestre.

$$\text{Média} = [N1 \times 2] + [N2 \times 3] / 5$$

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia**. 10 ed. São Paulo: Roca, 2002.

DUARTE, A. C. G. **Avaliação Nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais**. São Paulo: Atheneu, 2007.

VASCONCELOS, F. A. G. **Avaliação nutricional de coletividades**. Florianópolis: UFSC, 2008.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CUPPARI, L. **Guia da nutrição: nutrição clínica no adulto**. São Paulo: Manole, 2002.

FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M.; MARTINI. **Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas**. São Paulo: Manole, 2005.

TEIXEIRA N. F. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara-koogan, 2003.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007.

NEMER, A. S. A.; NEVES, F. J.; FERREIRA, J. E. S. **Manual de solicitação e interpretação de exames laboratoriais**. Revinter, 2010.

<b>Professor</b> _____	<b>Coordenador técnico pedagógico</b>
<b>Coordenador</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____

<b>Componente Curricular: Avaliação Nutricional</b>					
<b>Código:</b>					
<b>( x ) Disciplina Específica profissional) ( ) Disciplina da Base Nacional Comum</b>					
<b>Carga horária total: 40</b>					
<b>Carga horária aulas práticas: 20</b>					
<b>Insumos necessários para execução das aulas</b>			<b>Equipamentos necessários para execução das aulas: laboratório de avaliação Nutricional</b>		
<b>Descrição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Local de Uso</b>


Elaborado por: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

AULAS PRÁTICAS PREVISTAS <sup>1</sup>		
TÍTULO DA AULA	LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)	
1. Avaliação antropométrica (peso, altura, circunferências e dobras cutâneas)	Laboratório de Avaliação Nutricional	
2. Avaliação nutricional em gestante	PSF	
3. Avaliação nutricional de Adulto, criança e idoso	Hospital Regional	
4. Resolução de Casos clínicos	Sala de aula	
VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS		
TIPO (interna ou externa)	LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)	CIDADE
Interna	Hospital Regional	Iguatu- CE

Interna	PSF	Iguatu-CE
---------	-----	-----------

**DIRETORIA DE ENSINO  
CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular:</b>	Educação do Consumidor	
<b>Código:</b>		
<b>Carga Horária Total: 40</b>	CH Teórica: 40	CH Prática: 0
<b>Número de Créditos:</b>	2	
<b>Pré-requisitos:</b>	Nenhum	
<b>Semestre:</b>	3º	
<b>Nível:</b>	Subsequente	
<b>EMENTA</b>		
Introdução à vigilância sanitária. Legislação e fiscalização de alimentos. Normas e padrões de qualidade de alimentos. Análise de alimentos aplicada à vigilância sanitária. Estudo do Código de Defesa do Consumidor – CDC.		
<b>OBJETIVO</b>		
Conhecer a ação da vigilância sanitária, suas normas, exigências e padrões de qualidade de alimento. O seu papel de vigilante sanitário de alimentos. Estudar o Código de Defesa do Consumidor.		
<b>PROGRAMA</b>		
<b>UNIDADE 1 – Introdução à Vigilância Sanitária de Alimentos</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceituação</li> <li>- História</li> <li>- Agência nacional de vigilância sanitária</li> <li>- A atuação do técnico em nutrição e dietética na vigilância sanitária de alimentos.</li> </ul>		
<b>UNIDADE 2 – Legislação e Fiscalização de Alimentos</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inspeção sanitária de alimentos;</li> <li>- Registro de Alimentos Industrializados no Brasil;</li> <li>- Registro de produtos no Ministério da Saúde;</li> <li>- Registro de produtos no Ministério da agricultura.</li> </ul>		

### **UNIDADE 3 – Análise de alimentos aplicada à vigilância sanitária**

- Amostragem para análise de alimentos;
- Compostos tóxicos presentes nos alimentos;
- Alimento adulterado e alimento fraudado;
- Aditivos: conceito, classificação e implicação para a saúde.

### **UNIDADE 4 – Atendimento ao Consumidor**

- Evolução Histórica dos direitos ao consumidor
- Atendimento ao cliente: Formas de atendimento: presencial e à distância (e-mail e telefone)
- Tipos de Clientes
- Conceitos: direito do consumidor
- Consumidor
- Fornecedor,
- Produto, serviço
- Publicidade
- Comportamento do consumidor
- Direitos e instituições de proteção ao consumidor: PROCON, INMETRO e organizações não governamentais de proteção ao consumidor (Instituto de defesa do consumidor - IDEC e outros)
- Código de Defesa do consumidor.

### **UNIDADE 5 – Marketing Nutricional**

- Conceitos de marketing e propaganda
- Evolução histórica do marketing
- Marcos da propaganda
- Mix de marketing
- Ambiente de marketing
- O marketing do novo milênio

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

- 3 Aulas expositivas com apoio de multimídia;
- 4 Pesquisa bibliográfica, leitura e análise de textos;
- 5 Trabalhos individuais e em grupos, seminários;
- 6 Incentivo a pesquisa direcionada para temas específicos;
- 7 Apresentação de vídeos.

### **AVALIAÇÃO**

- A avaliação será diagnóstica, formativa, somativa, participação em aulas e frequência.

- Apresentação de vídeo e discussão
- Atividades individuais e em grupo
- Avaliações (prova Escrita)
- Apresentação de seminários
- Trabalho de pesquisa bibliográfica

A média da primeira etapa (N1) será calculada pela média aritmética de duas avaliações (AP1 e AP2), sendo estas avaliações teóricas ou práticas. A média da segunda etapa (N2) seguirá o mesmo procedimento da N1. A média final (MF) será calculada de acordo com o ROD, aplicando-se peso dois na média da etapa N1 e peso três na etapa N2, dividindo o total por cinco, como segue a formula abaixo:

$$\text{MF: } \frac{(N1 \times 2) + (N2 \times 3)}{5}$$

5

LISTAS DE SIGLAS:

- AP – avaliação parcial
- N1 – média da etapa 1
- N2 – média da etapa 2
- MF – média final

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. Ciências farmacêuticas – **Vigilância Sanitária Tópicos sobre Legislação e Análise de Alimentos**. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2011.

MARQUES, C. L. et al. **Comentários ao Código de Defesa do Consumidor**. São Paulo: RT, 2010.

\_\_\_\_\_. **Contratos no Código de Defesa do Consumidor**. São Paulo: RT, 2010.

NUNES, L. A. R. **Curso de Direito de Consumidor**. 6.ed. rev. e atual São Paulo: Saraiva, 2011.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CANUT, L. **Proteção do Consumidor no Comércio Eletrônico: uma questão de inteligência coletiva que ultrapassa o direito tradicional**. Curitiba: Juruá, 2006.

CRUZ, G. F. da. **Princípios Constitucionais das Relações de Consumo e dano Moral**. Outra concepção. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2008.

COHN, G. **Comunicação e indústria cultural**. São Paulo: Taq, 1987.

CHURCHILL, G. A.; PETER, P. **Marketing: criando valor para o cliente**. São Paulo: Saraiva, 2000.

GUIMARÃES, P. J. S. **Vícios do Produto e do Serviço por Qualidade, Quantidade e Insegurança**. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2007.

NOVAIS, A. A. L. **A teoria contratual e o Código de Defesa do Consumidor**. São Paulo: Instituto




Elaborado por: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
TÍTULO DA AULA	LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)	
Aulas presenciais		
VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS		
TIPO (interna ou externa)	LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)	CIDADE

**DIRETORIA DE ENSINO  
CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular:</b>	PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO	
<b>Código:</b>		
<b>Carga Horária Total:80</b>	CH Teórica: 50	CH Prática: 30
<b>Número de Créditos:</b>	4	
<b>Pré-requisitos:</b>	Nenhum	
<b>Semestre:</b>	3º	
<b>Nível:</b>	Subsequente	
<b>EMENTA</b>		
Alimentação para coletividade sadia. Aspectos que interferem no planejamento de cardápios.		

Elaboração de cardápios. Grupos alimentares e alimentos equivalentes. Cardápios para diversos tipos de coletividades. Etiqueta Social. Planejamento e execução de Eventos.

## **OBJETIVO**

- Habilitar o aluno para o planejamento de cardápios atendendo aos princípios da Alimentação Saudável segundo aspectos nutricionais, sensoriais, dietéticos, higiênicos, econômicos e operacionais.
- Capacitar o aluno sobre os princípios que norteiam o planejamento alimentar dos diversos grupos etários e orientar na elaboração de cardápios para coletividades sadias.
- Executar cardápios, preservando e/ou acentuando o valor nutritivo, as características sensoriais dos alimentos e o controle higiênico sanitário;
- Desenvolver raciocínio técnico para avaliar, analisar, desenvolver e aplicar as fases de realização de um evento, identificando funções, planejamento, organização, controle, realização e avaliação.

## **PROGRAMA**

**Unidade 1** - Planejamento estratégico de cardápios para diferentes unidades produtora de refeições

- Função dos cardápios;
- Etapas para o planejamento, organização, execução e adequação dos cardápios.
- Conceito
- Clientela
- Base para seleção de cardápios
- Padrão, estruturação e tipo de cardápios
- Composição básica na elaboração de cardápios
- Per capita, fator de correção, custo diário e mensal de refeições
- Pesquisa de receituários

**Unidade 2** - Requisitos para composição qualitativa de cardápios: harmonia de cores, consistência, forma de preparo.

**Unidade 3** - Elaboração de cardápios para UANs institucionais

- Tipos de cardápios e suas especificidades em UANs institucionais;
- Planejamento e organização de cardápio para UANs institucionais;
- Revisão dos conceitos de Ficha Técnica e Controle de Materiais;
- Análise técnica e qualitativa de cardápio;
- Previsão de gêneros;

- Gestão de custos.
- PNAE, PAT (Restaurante Industrial, Self service, Cozinhas comunitárias, RU, etc)
- Cardápio para eventos

**Unidade 4** - Elaboração de cardápios com distribuição de nutrientes e balanceamento utilizando:

- planilhas impressas
- planilhas eletrônicas
- softwares específicos

**Unidade 5** - Etiqueta

- Etiqueta à mesa.
- Etiqueta Social
- Etiqueta Profissional

**Unidade 6** – Tipos de Serviços de Alimentação e Nutrição

- Tipos de Serviços de Alimentação (self service, a la carte, à inglesa, americana, à francesa).
- Planejamentos, composição, per capita, custos, preparações.

**Unidade 7** - Planejamento de Eventos

- Conceitos e origens dos eventos;
- Classificações dos eventos;
- Diferentes tipos de eventos (tipologia);
- Etapas de planejamento e organização de eventos;
- *Check-list*;
- Perfil do profissional em eventos;
- Perfil do mestre de cerimônia em eventos;
- Perfil gestor de eventos
- Roteiro do cerimonial de um evento;
- Técnicas de oratória e apresentação pessoal
- Técnicas de recepção (atendimento aos participantes de um evento/auditório/uso microfone);
- Logística para eventos;
- Cerimonial, protocolo, etiqueta e critérios de precedência;
- Planejar, organizar e executar eventos (pós-evento).

<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
As aulas serão teóricas e práticas. As aulas teóricas serão expositivas com auxílio de textos e de audiovisuais, quando necessário, procurando estimular as discussões com os alunos. As aulas práticas serão realizadas através da utilização de tabelas nutricionais que auxiliarão na análise nutricional dos cardápios elaborados em sala de aula e práticas de execução de cardápios planejados em laboratório. Ao final da disciplina será executado um evento para prática, bem como visita técnica à restaurante que trabalhe com a realização de Eventos.
<b>AVALIAÇÃO</b>
A avaliação da disciplina Política Educacional ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD, do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. A avaliação da aprendizagem será através da participação em sala, frequência, provas escritas, planejamento de cardápios e análise de dietas que seguirão um cronograma no decorrer do semestre. A avaliação das aulas práticas resultará da participação em aulas teóricas e práticas, frequência e desenvolvimento de relatórios. A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.  Média = $[N1 \times 2] + [N2 \times 3] / 5$
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>
PHILLIPPI, S. T. <b>Nutrição e Técnica Dietética</b> . 3. ed. Barueri, S.P.: Manole, 2014. 424p.  ARAÚJO, W .M. C , MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A; BORGGO, L. A. <b>Alquimia dos alimentos</b> . 2. ed. Brasília: Senac Distrito Federal, 2009. 560p.  CHEMIN, S.M.; MARTINEZ, S. <b>Cardápio: guia prático para a elaboração</b> . 3. ed. São Paulo: Roca, 2014. 444p.
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. <b>Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades</b> . 8ed.São Paulo. 2003.288p.  FONSECA, M. T. <b>Tecnologias gerenciais de restaurantes</b> . São Paulo: SENAC, 187p., 2004.  MENDONÇA , Rejane Teixeira . <b>CARDÁPIOS - TÉCNICAS E PLANEJAMENTO</b> . 1ª edição. Rubio. 2014.

MEZOMO, I. F. B. **A administração de Serviços de Alimentação**. São Paulo: Metha, 4.ed., 469p. 1994.

TEIXEIRA, S.M.F.G., OLIVEIRA, Z.M.G.de., REGO, J.C.do., BISCONTINI, T.M.B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 219p. 2000.

<b>Professor</b> _____	<b>Coordenador Técnico- Pedagógico</b> _____
<b>Coordenador</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____

**Componente Curricular: Planejamento de Cardápio**

**Código:**

( x ) **Disciplina Específica profissional**     ( ) **Disciplina da Base Nacional Comum**

**Carga horária total: 50**

**Carga horária aulas práticas: 30**

Insumos necessários para execução das aulas			Equipamentos necessários para execução das aulas: laboratório de técnica dietética		
Descrição	Unidade	Quantidade	Descrição	Quantidade	Local de Uso


Elaborado por: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

AULAS PRÁTICAS PREVISTAS <sup>1</sup>		
TÍTULO DA AULA	LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)	
Elaboração de Cardápios: Institucionais, Eventos diversos.	Laboratório Técnica Dietética	
Elaboração de receituários	Sala de Aula	
Execução de <i>Eventos</i>	Laboratório Técnica Dietética e Salão Nobre	
VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS		
TIPO (interna ou externa)	LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)	CIDADE
Interna	Restaurante Diocesano	Iguatu- CE

**DIRETORIA DE ENSINO  
CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular:</b>	Rotulagem Nutricional	
<b>Código:</b>		
<b>Carga Horária Total: 40</b>	CH Teórica: 30	CH Prática: 10
<b>Número de Créditos:</b>	2	

<b>Pré-requisitos:</b>	Nenhum
<b>Semestre:</b>	3º
<b>Nível:</b>	Subsequente
<b>EMENTA</b>	
Legislações sobre Rotulagem dos Alimentos. Informações obrigatórias nos rótulos. Rotulagem facultativa. Advertências obrigatórias. Rotulagem de alimentos para fins especiais. Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados. Rotulagem Nutricional Complementar de Alimentos e Bebidas Embalados.	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacitar o aluno a compreender todos os requisitos para elaboração de rótulos de alimentos e bebidas embalados.</li> <li>- Conhecer os alimentos e bebidas que necessitam de rotulagem;</li> <li>- Conhecer todos os requisitos obrigatórios nos rótulos de alimentos e bebidas;</li> <li>- Elaborar rótulos de alimentos e bebidas.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>UNIDADE 1 – Rotulagem de Alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceituação</li> <li>- História</li> </ul> <p><b>UNIDADE 2 – Regulamentação e Legislações sobre Rotulagem dos Alimentos</b></p> <p><b>UNIDADE 3 – Informações que devem constar obrigatoriamente nos rótulos</b></p> <p><b>UNIDADE 4 – Advertências obrigatórias (Celíacos, Transgênicos, Irradiação, Fenilalanina, Tartrazina, bebidas alcoólicas, Alergênicos, Lactose)</b></p> <p><b>UNIDADE 5 – Rotulagem de alimentos para fins especiais</b></p> <p><b>UNIDADE 6 - Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados</b></p> <p><b>UNIDADE 7 - Rotulagem Nutricional Complementar de Alimentos e Bebidas Embalados</b></p> <p><b>UNIDADE 8 – Elaboração de Fichas Técnicas de Produtos e de rótulos de alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cálculo para a elaboração da rotulagem nutricional obrigatória</li> <li>- Fontes de consulta para o cálculo</li> </ul>	

- Design de embalagens

## METODOLOGIA DE ENSINO

- 8 Aulas expositivas com apoio de multimídia;
- 9 Pesquisa bibliográfica, leitura e análise de textos;
- 10 Trabalhos individuais e em grupos, seminários;
- 11 Incentivo a pesquisa direcionada para temas específicos;
- 12 Aulas práticas.

## AVALIAÇÃO

- A avaliação será diagnóstica, formativa, somativa, participação em aulas e frequência.
- Apresentação de vídeo e discussão
- Atividades individuais e em grupo
- Avaliações (prova Escrita)
- Apresentação de seminários
- Trabalho de pesquisa bibliográfica

A média da primeira etapa (N1) será calculada pela média aritmética de duas avaliações (AP1 e AP2), sendo estas avaliações teóricas ou práticas. A média da segunda etapa (N2) seguirá o mesmo procedimento da N1. A média final (MF) será calculada de acordo com o ROD, aplicando-se peso dois na média da etapa N1 e peso três na etapa N2, dividindo o total por cinco, como segue a fórmula abaixo:

$$\text{MF: } \frac{(N1 \times 2) + (N2 \times 3)}{5}$$

5

### LISTAS DE SIGLAS:

- AP – avaliação parcial
- N1 – média da etapa 1
- N2 – média da etapa 2
- MF – média final

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2002-2005. 450 p. ISBN 8573792809.

HAWKES, C. **Informação nutricional e alegações de saúde: o cenário global das regulamentações**. Brasília:OPAS, 2006. 118 p.

PHILLIPI, S. T. **Tabela de rotulagem nutricional**. São Paulo: ANVISA.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

EMBRAPA. **Manual de Rotulagem de Alimentos**, 2105.

Resolução 259 de 20 de setembro de 2002 – Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

Resolução RDC nº 359 - Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados Para Fins de Rotulagem Nutricional.

RDC nº 360 - Regulamento Técnico Sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, incorporando as normas aprovadas no Mercosul ao ordenamento jurídico nacional.

Instrução Normativa Nº 55, de 18 de outubro de 2002 - Regulamento técnico para fixação de critérios para indicação da denominação do produto na rotulagem de bebidas, vinhos, derivados da uva e do vinho e vinagres.

Portaria nº 27, de 13 de janeiro de 1998 Aprova o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar (declarações relacionadas ao conteúdo de nutrientes), constantes do anexo desta Portaria.

Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998 Aprovar o Regulamento Técnico referente a Alimentos para Fins Especiais, constante do anexo desta Portaria.

Resolução RDC 54/2012. "Regulamento Técnico MERCOSUL sobre informação nutricional complementar – INC (Declarações de Propriedades Nutricionais).

<b>Professor</b> _____	<b>Coordenador técnico-pedagógico</b> _____
<b>Coordenador</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____

**Componente Curricular: Rotulagem Nutricional**

**Código:**

(  ) **Disciplina Específica profissional**    (  ) **Disciplina da Base Nacional Comum**

**Carga horária total: 30**

**Carga horária aulas práticas: 10**

**Insumos necessários para execução das aulas**

**Equipamentos necessários para execução das aulas: laboratório de técnica dietética**

<b>Descrição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Local de Uso</b>

Elaborado por: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

<b>AULAS PRÁTICAS PREVISTAS</b>		
<b>TÍTULO DA AULA</b>	<b>LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)</b>	
Elaboração de alimentos prontos	Laboratório de Técnica Dietética	
Elaboração de Fichas Técnicas	Laboratório de Informática	
Elaboração de rótulos de	Laboratório de Informática	
<b>VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS</b>		
<b>TIPO (interna ou externa)</b>	<b>LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)</b>	<b>CIDADE</b>

**DIRETORIA DE ENSINO**  
**CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**  
**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular:</b>	Tecnologia de Alimentos	
<b>Código:</b>		
<b>Carga Horária Total:80</b>	CH Teórica: 20	CH Prática: 20
<b>Número de Créditos:</b>	2	
<b>Pré-requisitos:</b>	Nenhum	
<b>Semestre:</b>	3º	
<b>Nível:</b>	Subsequente	
<b>EMENTA</b>		
Aspectos Básicos da nutrição dos alimentos. Conservação de Alimentos. Industrialização de alimentos de origem vegetal e animal.		
<b>OBJETIVO</b>		
<p>Proporcionar aos alunos conhecimentos técnicos científicos sobre a importância, princípios, objetivos, fundamentos e métodos de conservação de alimentos, visando criar possibilidades à produção e construção de novas descobertas para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saber decidir sobre o mais adequado método de conservação de alimentos em função do tipo de matéria prima;</li> <li>- Sugerir soluções adequadas do ponto de vista tecnológico para a manutenção e extensão da shelf-life dos alimentos;</li> <li>- Identificar as causas das alterações em alimentos, descrever princípios e métodos de conservação dos alimentos;</li> <li>- Indicar formas de Seleção e Armazenamento da matéria prima adequada ao processamento de frutas e hortaliças, carnes, ovos, leite e panificios.</li> <li>- Destacar operações básicas de Processamento de frutas e hortaliças, carnes, ovos, leite e panificios.</li> </ul>		
<b>PROGRAMA</b>		
<p><b>Unidade 1</b> - Tecnologia de Alimentos</p> <p><b>Unidade 2</b> - Industrialização dos Alimentos</p> <p><b>Unidade 3</b> - Conhecendo os Equipamentos e Utensílios de Trabalho</p> <p><b>Unidade 4</b> - Microrganismo de Alimentos</p> <p><b>Unidade 5</b> - Embalagens</p> <p><b>Unidade 6</b> - Fraude em alimentos</p>		

**Unidade 7** - Aspectos Importantes da Cocção dos Alimentos: Métodos de transferência de calor, Efeitos da Cocção nos Alimentos e Métodos de cocção de calor úmido, calor seco, calor misto ou combinado

**Unidade 8** - Tecnologia de Processamento de Produtos Cárneos: bovina, suína e ovina

**Unidade 9** - Tecnologia de Processamento de frutas e hortaliças: pré-preparo e preparo de vegetais e frutas

**Unidade 10** - Tecnologia de Processamento de Leite e Derivados

**Unidade 11** - Tecnologia dos Cereais

**Unidade 12** - Tecnologia do Pescado: Tipos de Pescados consumidos, formas de conservação e pré-preparo

**Unidade 13** - Tecnologia de ovos

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

A disciplina será desenvolvida por meio de:

- Aulas expositivas e dialogadas, em que se fará uso de exposição e discussão do assunto, tendo como recursos, quadro-branco, pincel, projetor de slides, apresentação de vídeo e material impresso didático quando necessário.
- Pesquisas e posteriores apresentações expositivas e dialogadas por grupos de discentes acerca de dado tema com os seguintes recursos: computadores com acesso à internet, livros e apostilas, quadro-branco, pincel e projetor de slides;
- Aulas práticas ligadas ao Processamento de Alimentos, com utilização de laboratórios de Agroindústria e Laboratório de Técnica Dietética, com recursos inerentes as aulas, como matérias-primas para produção de alimentos, entre outros.
- Visitas Técnicas em locais em que aconteça a produção e o processamento de alimentos, para visualização dos processamentos.

### **AVALIAÇÃO**

A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificadas de avaliação. Serão avaliados: grau de participação do aluno em atividades práticas, comportamento de atenção em aulas expositivas, produção individual e em equipe; planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos, postura e dedicação em aulas práticas no ambiente laboratorial, bem como em visitas técnicas. Serão aplicadas avaliações por meio de prova escrita, apresentação de seminários, trabalhos em grupos e relatórios de aulas práticas e visitas técnicas.

A média da primeira etapa (N1) será calculada pela média aritmética de duas avaliações (AP1 e AP2), sendo estas avaliações teóricas ou práticas. A média da segunda etapa (N2) seguirá o mesmo procedimento da N1. A média final (MF) será calculada de acordo com o ROD, aplicando-se peso dois na média da etapa N1 e peso três na etapa N2, dividindo o total por cinco, como segue a formula abaixo:

$$MF: \frac{(N1 \times 2) + (N2 \times 3)}{5}$$

LISTAS DE SIGLAS:

- AP – avaliação parcial
- N1 – média da etapa 1
- N2 – média da etapa 2
- MF – média final

<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
GAVA, A. J. <b>Princípios de Tecnologia dos Alimentos</b> . São Paulo: Nobel. 2002.	
ORDÓÑEZ, J.A. <b>Tecnologia de Alimentos</b> . Vol.1. Artmed. 2005.	
ORDÓÑEZ, J.A. <b>Tecnologia de Alimentos</b> . Vol.2. Artmed. 2005.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. <b>Química de Processamento de Alimentos</b> . Editora Livraria Varela, 3aed. 2001.	
SILVA, J. A. <b>Tópicos de Tecnologia de Alimentos</b> . São Paulo: Varela. 2000.	
EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de alimentos</b> . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.	
CASTRO, A. G. de; POUZADA, A. S. <b>Embalagens para a indústria alimentar</b> . Lisboa: Instituto Piaget, 2003. 609 p.	
BARBOSA, J. J. <b>Introdução à Tecnologia de Alimentos</b> . Rio de Janeiro: Kosmos, 1976. 118p.	
<b>Professor</b> _____	<b>Coordenador técnico-pedagógico</b> _____
<b>Coordenador</b> _____ -	<b>Diretor de Ensino</b> _____

<b>Componente Curricular: Tecnologia de Alimentos</b>					
<b>Código:</b>					
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Disciplina Específica profissional</b> <input type="checkbox"/> <b>Disciplina da Base Nacional Comum</b>					
<b>Carga horária total: 20</b>					
<b>Carga horária aulas práticas: 20</b>					
<b>Insumos necessários para execução das aulas</b>			<b>Equipamentos necessários para execução das aulas: laboratório de técnica dietética</b>		
<b>Descrição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Local de Uso</b>


Elaborado por: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

AULAS PRÁTICAS PREVISTAS <sup>1</sup>		
TÍTULO DA AULA	LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)	
Aspectos Importantes da Cocção dos Alimentos; Métodos de	Laboratório de Técnica Dietética	
Tecnologia de Processamento de Produtos Cárneos bovinos, suínos e	Laboratório de Agroindústria	
Tecnologia de Processamento de Frutas e hortaliças, sucos, marmaladas e	Laboratório de Agroindústria	
Tecnologia de Processamento de Leite e Derivados	Laboratório de Agroindústria	
Tecnologia da Panificação;	Panificadora do IFCE	
Tecnologia do Pescado: Tipos de Pescados consumidos, formas de	Laboratório de Agroindústria	
Tecnologia de ovos	Laboratório de Técnica Dietética	
VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS		
TIPO (interna ou externa)	LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)	CIDADE
Interna	Setor de Bovinocultura - Produção de Leite – IFCE – Campus Lavras	Iguatu


**DIRETORIA DE ENSINO**  
**CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**  
**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular:</b> Administração de Serviços de Alimentação	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária Total: 120</b>	CH Teórica: 40    CH Prática: 20
<b>Número de Créditos:</b>	3
<b>Pré-requisitos:</b>	
<b>Semestre:</b>	3º
<b>Nível:</b>	Subsequente
<b>EMENTA</b>	
Unidades de Alimentação e Nutrição: definição, tipos, estrutura organizacional e funções administrativas. Planejamento de uma UAN: dimensionamento de área e equipamentos específicos para recebimento e armazenagem de alimentos, para a produção e distribuição de refeições. Planejamento e organização de lactários e Banco de Leite Humano. Gestão de materiais. Gestão de recursos financeiros. Gestão de pessoal.	
<b>OBJETIVO</b>	
Ao final da disciplina o aluno estará apto para: - Conhecer e saber como funcionam as Unidades de Alimentação; - Administrar materiais, recursos financeiro e pessoal; - Avaliar a distribuição das refeições considerando o atendimento, as sobras e os restos dos alimentos e o comportamento da clientela.	
<b>PROGRAMA</b>	
<b>Unidade 1:</b> Administração e Empreendedorismo <ul style="list-style-type: none"><li>• Contexto histórico de origem da administração</li><li>• Teorias da Administração</li><li>• Tipos de empreendedorismo</li><li>• Perfil do empreendedor</li><li>• Empreendedorismo e Inovação</li></ul>	
<b>Unidade 2:</b> Serviços de Alimentação: <ul style="list-style-type: none"><li>• Histórico de refeições coletivas.</li><li>• Definições e os diversos tipos de serviços: indústria, restaurante comercial, hotel, hospital, lactário, asilo, merenda escolar, cesta básica, catering.</li><li>• Autogestão, terceirização, refeição transportada e contrato.</li><li>• Legislação para atuação na área de alimentação coletiva.</li></ul>	
<b>Unidade 3:</b> Funções administrativas: <ul style="list-style-type: none"><li>• Planejamento, organização, direção e controle</li></ul>	

- Termos mais utilizados na UAN

**Unidade 4:** Estruturas organizacionais:

- Organogramas, funcionograma e documentos existentes na UAN

**Unidade 5:** Planejamento físico-funcional de UANs

- Noções de layout em Unidades de Alimentação hospitalar e industrial.
- Princípios básicos da construção de um Serviço de Alimentação: Instalações elétricas, hidráulicas, mecânicas, térmicas.
- Dimensionamentos das áreas – Recebimento, armazenamento, produção, distribuição e higienização
- Equipamentos: Dimensionamento, seleção, características, finalidade e manutenção, utensílios utilizados na UAN, contentores para transporte e apoio dos alimentos, cuidados especiais com equipamentos.

**Unidade 6:** Lactário e Banco de Leite Humano

- Lactário: legislação, estrutura física, processos operacionais padronizados, armazenamento, distribuição.
- Banco de Leite Humano: conceito, histórico, atividades.

**Unidade 7 -** Administração de recursos humanos

- Conceito, objetivos e funções.
- Dimensionamento e distribuição de pessoal em UAN - análises e descrição de cargos
- Recrutamento Pessoal: tipos, técnicas, vantagens e desvantagens
- Seleção de pessoal
- Admissão e Treinamento de pessoal (conceito, objetivos, conteúdo, importância e fases)
- Avaliação de desempenho
- Legislação de RH: administração de salários, Escala de trabalho, controle de ponto, jornada de trabalho.
- PCMSO
- Avaliação dos Recursos Humanos: Indicadores (taxa de absenteísmo, rotatividade de pessoal, avaliação de atitudes, indicador de rendimento de mão de obra, indicador de produtividade individual)
- Métodos para cálculos de pessoal para UAN: unidades hospitalares e não hospitalares (índice de pessoal fixo, indicador de pessoal substituto de dias de descanso).

**Unidade 8:** Administração de Materiais

- Introdução, conceito, classificação
- Estoque – classificação, dimensionamento, método ABC
- Compras – conceito, seleção de fornecedores, recepção e armazenamento
- Tipos e técnicas de Estocagem
- Legislação de materiais – modelos de licitações
- Previsão e controle de materiais: registro diário, balanços, inventários.

**Unidade 9:** Administração Financeira

- Conceito, classificação
- Previsão e controle dos custos: de matéria-prima (alimentar e não alimentar), de mão de obra, diversos, custos fixos (leasing, depreciação, locação), custos com encargos (sociais, tributários).

<p><b>Unidade 10: Sustentabilidade em UAN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desperdício: conceitos, avaliação de sobras, avaliação de restos, coleta de amostras</li> <li>• Controle de resíduos sólidos em UAN</li> </ul>
<p><b>METODOLOGIA DE ENSINO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aulas teóricas</li> <li>- Visitas técnicas</li> <li>- Aulas práticas</li> <li>- Atividades supervisionadas</li> <li>- Avaliações</li> </ul>
<p><b>AVALIAÇÃO</b></p> <p>* A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificadas de avaliação, ressaltando os seus objetivos e critérios.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Os alunos serão avaliados durante toda a disciplina quanto à participação em sala de aula e laboratórios, pontualidade, assiduidade, comprometimento e entrega dos trabalhos.</li> <li>- A média da primeira etapa (N1) será calculada pela média aritmética de duas avaliações (AP1 e AP2), sendo estas avaliações teóricas ou práticas. A média da segunda etapa (N2) seguirá o mesmo procedimento da N1. A média final (MF) será calculada de acordo com o ROD, aplicando-se peso dois na média da etapa N1 e peso três na etapa N2, dividindo o total por cinco, como segue a formula abaixo:</li> </ul> $MF: \frac{(N1 \times 2) + (N2 \times 3)}{5}$ <p>LISTAS DE SIGLAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• AP – avaliação parcial</li> <li>• N1 – média da etapa 1</li> <li>• N2 – média da etapa 2</li> <li>• MF – média final</li> </ul>
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b></p> <p>TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. <b>Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição</b>. São Paulo: Atheneu, 2004.</p> <p>MEZOMA, I. de B. <b>Os serviços de alimentação: planejamento e administração</b>. 5 ed. Manole. 2002.</p> <p>KINTON, R. <b>Enciclopédia de serviços de alimentação</b>. São Paulo: Varela, 1998.</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b></p> <p>ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. de S. <b>Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer</b>. 2 ed. São Paulo: Metha, 2007.</p> <p>ABERC. <b>Manual prático de elaboração e serviço de refeições para coletividade</b>. 8. ed. São Paulo, 2003. 288p.</p>

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Administração para empreendedor: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios.** 2. ed. São Paulo: Pearson, 2011. 240 p. ISBN 9788576058762.

ROSA, C. De O. B.; MONTEIRO, M. R. P. **Unidades produtoras de refeições – uma visão prática.** Editora: Rubio, 2014.

SANT'ANA, H. M. P. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição.** Editora: Rubio, 2012.

SILVA JÚNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário no serviço de alimentação.** 6. ed. São Paulo: Varela, 2007. 623p.

<b>Professor</b> _____	<b>Coordenador técnico-pedagógico</b> _____
<b>Coordenador</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____

**Componente Curricular: Administração de serviços de Alimentação**

**Código:**

(  ) **Disciplina Específica profissional** (  ) **Disciplina da Base Nacional Comum**

**Carga horária total: 40**

**Carga horária aulas práticas: 20**

Insumos necessários para execução das aulas			Equipamentos necessários para execução das aulas: laboratório de técnica dietética		
Descrição	Unidade	Quantidade	Descrição	Quantidade	Local de Uso


Elaborado por: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
TÍTULO DA AULA	LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)	
VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS		
TIPO (interna ou externa)	LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)	CIDAD
Externa	IFCE Campus Cedro – Restaurante Universitário	Cedro
Interna	Hospital São Vicente	Iguatu
Interna	Escolas	Iguatu
Interna	Cozinha Comunitária	Iguatu
Interna	Hospital Regional de Iguatu	Iguatu

**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular:</b>	Dietoterapia	
<b>Código:</b>		
<b>Carga Horária Total: 80</b>	CH Teórica: 60	CH Prática: 20
<b>Número de Créditos:</b>	4	
<b>Pré-requisitos:</b>		
<b>Semestre:</b>	3º	
<b>Nível:</b>	Subsequente	
<b>EMENTA</b>		
<p>Conceitos e objetivos da dietoterapia. Processo de cuidado nutricional. Intervenção Nutricional e modificações do regime alimentar. Cuidado Nutricional para o paciente hospitalizado (modificações da dieta). Interações entre fármacos e nutrientes. Suporte Nutricional Enteral e Parenteral. Suplementos dietéticos. Terapia nutricional no tratamento de diversas patologias.</p>		
<b>OBJETIVO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oferecer ao aluno conhecimento e habilidades para utilizar os alimentos como recurso terapêutico nas patologias de maior ocorrência em nosso meio e que tem na alimentação e nutrição importante fator etiológico e/ou terapêutico;</li> <li>- Capacitar os alunos para desenvolver planos de cuidados nutricionais adequados a pacientes, considerando os mecanismos fisiopatológicos das enfermidades;</li> <li>- Reconhecer o papel da nutrição na equipe de atendimento aos pacientes;</li> <li>- Determinar as características da dieta em diferentes estados patológicos.</li> </ul>		
<b>PROGRAMA</b>		
<p><b>Unidade 1</b> - Introdução a Dietoterapia: conceitos, finalidade.</p> <p><b>Unidade 2</b> – Processo de cuidado nutricional.</p> <p><b>Unidade 3</b> – Intervenção Nutricional e modificações do regime alimentar.</p> <p><b>Unidade 4</b> – Cuidado Nutricional para o paciente hospitalizado</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dieta padrão de hospitais</li> <li>- Modificações de consistência</li> <li>- Modificações de nutrientes</li> <li>- Aconselhamento Nutricional</li> </ul> <p><b>Unidade 5</b>- Interações entre fármacos e nutrientes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspectos farmacológicos das interações alimento-droga</li> <li>- Efeitos das drogas sobre o alimento e a Nutrição</li> <li>- Efeitos das drogas sobre o estado nutricional</li> </ul> <p><b>Unidade 6</b> – Suporte Nutricional Enteral e Parenteral</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vias de administração: nutrição oral, Nutrição enteral, Nutrição parenteral</li> <li>- Suporte nutricional a longo prazo e cuidado domiciliar</li> </ul>		

## **Unidade 7 – Suplementos dietéticos**

## **Unidade 8 – Terapia nutricional**

- Distúrbios do trato gastrointestinal (alto e inferior)
- Distúrbios do fígado, sistema biliar e do pâncreas
- Alergias e intolerâncias alimentares
- Diabetes
- Anemia
- Doenças cardiovasculares
- Hipertensão
- Doença pulmonar
- Distúrbios renais
- Câncer
- Estresse metabólico: sepse, trauma, queimaduras e cirurgias
- Transtornos alimentares
- Distúrbios reumáticos

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas, seminários, discussão de artigos científicos e de casos clínicos, análise de prontuários, atendimento ambulatorial e em enfermarias, visitas técnicas.

## **AVALIAÇÃO**

Provas escritas, provas práticas, relatórios e trabalhos teóricos e práticos, atendimento ambulatorial e em enfermarias.

- Os alunos serão avaliados durante toda a disciplina quanto à participação em sala de aula e laboratórios, pontualidade, assiduidade, comprometimento e entrega dos trabalhos.
- A média da primeira etapa (N1) será calculada pela média aritmética de duas avaliações (AP1 e AP2), sendo estas avaliações teóricas ou práticas. A média da segunda etapa (N2) seguirá o mesmo procedimento da N1. A média final (MF) será calculada de acordo com o ROD, aplicando-se peso dois na média da etapa N1 e peso três na etapa N2, dividindo o total por cinco, como segue a fórmula abaixo:

$$MF: \frac{(N1 \times 2) + (N2 \times 3)}{5}$$

### **LISTAS DE SIGLAS:**

- AP – avaliação parcial
- N1 – média da etapa 1
- N2 – média da etapa 2
- MF – média final

## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. **Manual de Dietoterapia e Avaliação Nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2004.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 10. ed. São Paulo: Roca, 2012.

REIS, Nelzir Trindade. **Nutrição clínica na hipertensão arterial**. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.

127 p., il. ISBN 85- 7309-308-0.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica.** 4ª ed. São Paulo. Ed. Atheneu, 2009. (v.1 e v.2).

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

GIBNEY, M. **Nutrição Clínica.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

JAMES, W. P. T. **Necessidades humanas de energia: um manual para planejadores e nutricionistas.** Rio de Janeiro: IBGE, 1994. 144 p. ISBN 85-240-0501-7

MARTINS, C.; MEYER, R.L.; SAVI, F.; MARIMOTO, I.M.I. **Manual de dietas hospitalares.** Curitiba, Nutroclínica, 2001.

REIS, Nelzir Trindade. **Nutrição clínica na hipertensão arterial.** Rio de Janeiro: Revinter, 1999. 127 p., il. ISBN 85- 7309-308-0.

TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição Clínica.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

<b>Professor</b> _____	<b>Coordenador técnico-pedagógico</b> _____
<b>Coordenador</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____

**Componente Curricular: Dietoterapia**

**Código:**

(  ) **Disciplina Específica profissional**    (  ) **Disciplina da Base Nacional Comum**

**Carga horária total: 60**

**Carga horária aulas práticas: 20**

Insumos necessários para execução das aulas			Equipamentos necessários para execução das aulas: laboratório de técnica dietética e avaliação nutricional		
Descrição	Unidade	Quantidade	Descrição	Quantidade	Local de Uso


Elaborado por: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

<b>AULAS PRÁTICAS PREVISTAS</b>		
<b>TÍTULO DA AULA</b>	<b>LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)</b>	
Dietas modificadas em nutrientes	Laboratório de Técnica Dietética	
Dietas modificadas em consistência	Laboratório de Técnica Dietética	
ASG de pacientes hospitalizados	Laboratório de Educação e Avaliação Nutricional	
Técnicas de Atendimento	Laboratório de Educação e Avaliação Nutricional	
Elaboração de Protocolos	Laboratório de Informática	
<b>VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS</b>		
<b>TIPO (interna ou externa)</b>	<b>LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)</b>	<b>CIDADE</b>
Interna	Hospital (HRI; São Vicente)	Iguatu
Interna	Centro de Hemodiálise	Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO**  
**CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**  
**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular:</b>	Saúde e Segurança no Trabalho	
<b>Código:</b>		
<b>Carga Horária Total: 40</b>	CH Teórica: 20	CH Prática: 20
<b>Número de Créditos:</b>	2	
<b>Pré-requisitos:</b>		
<b>Semestre:</b>	4º	
<b>Nível:</b>	Subsequente	
<b>EMENTA</b>		
Saúde e segurança do trabalho no Brasil. Doenças ocupacionais. Acidentes de trabalho. Riscos ocupacionais. Normas regulamentadoras. Mapa de riscos. Primeiros socorros.		
<b>OBJETIVO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Introdução a gestão da saúde e segurança do trabalho através do conhecimento do conjunto de Normas Regulamentadoras pertinentes a segurança e saúde do trabalhador;</li> <li>. Propiciar o conhecimento de ferramentas necessárias para o cumprimento das normas de segurança, higiene e princípios de saúde, levando em consideração aspectos de melhoria da qualidade de vida dos trabalhadores do setor.</li> </ul>		
<b>PROGRAMA</b>		
<b>UNIDADE 1 – SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Conceituação</li> <li>. Evolução Histórica da saúde e segurança do trabalho no Brasil</li> <li>. Antecedentes legais de saúde e segurança do trabalho</li> <li>. Significado e importância da prevenção</li> </ul>		
<b>UNIDADE 2 – DOENÇAS OCUPACIONAIS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Lesões por esforços repetitivos – LER</li> <li>. Distúrbios osteomusculares relacionados ao trabalho – DORT</li> <li>. Distúrbios psíquicos</li> <li>. Asma ocupacional - OA</li> <li>. Dermatoses ocupacionais</li> <li>. Perda auditiva induzida por ruído - PAIR</li> </ul>		
<b>UNIDADE 3 – ACIDENTES DO TRABALHO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Conceituação</li> <li>. Causas e tipos</li> <li>. Atos e condições inseguras</li> <li>. Impactos decorridos por acidentes e doenças do trabalho</li> </ul>		

- . Benefícios previdenciários
- . Seguro acidente do trabalho
- . Aposentadoria especial

#### **UNIDADE 4 – RISCOS OCUPACIONAIS**

- . Importância de conhecer os riscos
- . Avaliação de risco
- . Formas de avaliar os riscos
- . Classificação dos riscos
- . Mapa dos riscos
- . Os tipos de riscos: físicos, químicos, biológicos e ergonômicos

#### **UNIDADE 5 – NORMAS REGULAMENTADORAS**

- . NR 04 - Serviços especializados em engenharia de segurança e em medicina do trabalho
- . NR 05 - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA
- . NR 06 - Equipamento de Proteção Individual – EPI
- . NR 07 - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO
- . NR 09 - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA
- . NR 15 – Atividades e operações insalubres
- . NR 17 – Ergonomia
- . NR 23 - Proteção Contra Incêndios
- . NR 24 - Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho

#### **UNIDADE 6 – PRIMEIROS SOCORROS**

- . Conceituação
- . Atendimento pré-hospitalar
- . Os 10 mandamentos do socorrista
- . Parada cardiorrespiratória
- . Insolação
- . Intermação
- . Desmaio
- . Convulsão
- . Ferimentos externos
- . Hemorragias
- . Queimaduras

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

As aulas serão expositivas dialógicas, com estudo dirigido, seminário, apresentação e discussão de vídeos, legislações, resoluções e normas regulamentadoras, discussão de situações problemas.

#### **AVALIAÇÃO**

A avaliação será diagnóstica, formativa e somativa com avaliações teóricas, pesquisas, trabalhos individuais e em grupo, seminário, participação em aulas e frequência.

O processo de avaliação ocorrerá de forma contínua através do desempenho diário do aluno em sala de aula e laboratório. Será análise do conteúdo obtido, baseando-se no conteúdo das aulas ministradas. Listas de exercícios serão resolvidas totalmente ou parcialmente em sala de aula e avaliação das atividades desenvolvidas em laboratório. Aplicação formal de exames objetivos ou subjetivos podendo ser individual ou em equipe.

A média da primeira etapa (N1) será calculada pela média aritmética de duas avaliações (AP1 e AP2), sendo estas avaliações teóricas ou práticas. A média da segunda etapa (N2) seguirá o mesmo procedimento da N1. A média final (MF) será calculada de acordo com o ROD, aplicando-se peso

dois na média da etapa N1 e peso três na etapa N2, dividindo o total por cinco, como segue a fórmula abaixo:

$$MF: \frac{(N1 \times 2) + (N2 \times 3)}{5}$$

LISTAS DE SIGLAS:

- AP – avaliação parcial
- N1 – média da etapa 1
- N2 – média da etapa 2
- MF – média final

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ALVES, P. C.; MINAYO, M. C. S. **Saúde e Doença: um olhar antropológico**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 1994.

PAOLESCI, B. **CIPA: Guia prático de Segurança do Trabalho**. 1 ed. São Paulo: Erica, 2009.

Manuais de Legislação Atlas. **Segurança e Medicina do Trabalho**. São Paulo, Ed. Atlas, 2008.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

DANTAS, I. P. **Prevenção de acidentes nas atividades rurais**. Paraíba, 2006. 112p.

JUNIOR, C. & Batista, A. **Manual de prevenção de combate a incêndios**. São Paulo, Ed. Senac, 2007. 204p.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. **Dermatoses ocupacionais / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Ações Programáticas Estratégicas**. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2006.

BREVIGLIERO, E.; POSSEBON, J. e SPINELLI, R. **Higiene Ocupacional: Agentes biológicos, químicos e físicos**. 2a Edição. Ed. Senac, 2008.

BARBOSA FILHO, A. N. **Segurança do trabalho & gestão ambiental**. São Paulo, Ed. Atlas, 2001. 158p.

BARBOSA, A. A. R. **Segurança do Trabalho**. Fortaleza: Livro Técnico, 2011. 112p. (ambiente, saúde e segurança). ISBN 978-8563687-21-0.

FALZON, Pierre. **Ergonomia**. São Paulo: Blucher, 2007. 640 p. ISBN 978-85-212-0412-1

MARIANO, Rian Nascizo. Sociedade Brasileira de Reumatologia. **Cartilha para Pacientes: Lesões por Esforço Repetitivo/Distúrbio Osteomuscular Relacionado ao Trabalho – LER/DORT**. 2011.

ABARELLO, Adriana S. S. Perda Auditiva Induzida por Ruído – PAIR. SECONS. São Paulo.

KROEMER, K. H. E., GRANDJEAN, E. **Manual de ergonomia: Adaptando o trabalho ao homem**. 5. Ed. Porto Alegre; Bookman, 2005. 327p. ISBN 978-85-363-0437-3.

MIGUEL, Alberto Sérgio S. R. **Manual de higiene e segurança no trabalho**. 10ª. Ed. Porto (Portugal): Porto Editora. 2007. 558p. ISBN 978-972-0-0-01360-6.

<b>Professor</b> _____	<b>Coordenador Técnico- Pedagógico</b> _____
<b>Coordenador</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____

**Componente Curricular: Saúde e Segurança no Trabalho**

**Código:**

(  ) **Disciplina Específica profissional**    (  ) **Disciplina da Base Nacional Comum**

**Carga horária total: 60**

**Carga horária aulas práticas: 20**

<b>Insumos necessários para execução das aulas</b>			<b>Equipamentos necessários para execução das aulas: laboratório de técnica dietética e avaliação nutricional</b>		
<b>Descrição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Local de Uso</b>


Elaborado por: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

<b>AULAS PRÁTICAS PREVISTAS</b>		
<b>TÍTULO DA AULA</b>	<b>LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)</b>	
<b>VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS</b>		
<b>TIPO (interna ou externa)</b>	<b>LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)</b>	<b>CIDADE</b>

## **ANEXO II - DOCUMENTOS DO ESTÁGIO**

Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

### **CAPÍTULO I**

#### **DA DEFINIÇÃO, CLASSIFICAÇÃO E RELAÇÕES DE ESTÁGIO**

Art. 1º Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

§ 1º O estágio faz parte do projeto pedagógico do curso, além de integrar o itinerário formativo do educando.

§ 2º O estágio visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho.

Art. 2º O estágio poderá ser obrigatório ou não-obrigatório, conforme determinação das diretrizes curriculares da etapa, modalidade e área de ensino e do projeto pedagógico do curso.

§ 1º Estágio obrigatório é aquele definido como tal no projeto do curso, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma.

§ 2º Estágio não-obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória.

§ 3º As atividades de extensão, de monitorias e de iniciação científica na educação superior, desenvolvidas pelo estudante, somente poderão ser equiparadas ao estágio em caso de previsão no projeto pedagógico do curso.

Art. 3º O estágio, tanto na hipótese do § 1º do art. 2º desta Lei quanto na prevista no § 2º do mesmo dispositivo, não cria vínculo empregatício de qualquer natureza, observados os seguintes requisitos:

I – matrícula e frequência regular do educando em curso de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e nos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos e atestados pela instituição de ensino;

II – celebração de termo de compromisso entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino;

III – compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e aquelas previstas no termo de compromisso.

§ 1º O estágio, como ato educativo escolar supervisionado, deverá ter acompanhamento efetivo pelo professor orientador da instituição de ensino e por supervisor da parte concedente, comprovado por vistos nos relatórios referidos no inciso IV do caput do art. 7º desta Lei e por menção de aprovação final.

§ 2º O descumprimento de qualquer dos incisos deste artigo ou de qualquer obrigação contida no termo de compromisso caracteriza vínculo de emprego do educando com a parte concedente do estágio para todos os fins da legislação trabalhista e previdenciária.

Art. 4º A realização de estágios, nos termos desta Lei, aplica-se aos estudantes estrangeiros regularmente matriculados em cursos superiores no País, autorizados ou reconhecidos, observado o prazo do visto temporário de estudante, na forma da legislação aplicável.

Art. 5º As instituições de ensino e as partes cedentes de estágio podem, a seu critério, recorrer a serviços de agentes de integração públicos e privados, mediante condições acordadas em instrumento jurídico apropriado, devendo ser observada, no caso de contratação com recursos públicos, a legislação que estabelece as normas gerais de licitação.

§ 1º Cabe aos agentes de integração, como auxiliares no processo de aperfeiçoamento do instituto do estágio:

I – identificar oportunidades de estágio;

II – ajustar suas condições de realização;

III – fazer o acompanhamento administrativo;

IV – encaminhar negociação de seguros contra acidentes pessoais;

V – cadastrar os estudantes.

§ 2º É vedada a cobrança de qualquer valor dos estudantes, a título de remuneração pelos serviços referidos nos incisos deste artigo.

§ 3º Os agentes de integração serão responsabilizados civilmente se indicarem estagiários para a realização de atividades não compatíveis com a programação curricular estabelecida para cada curso, assim como estagiários matriculados em cursos ou instituições para as quais não há previsão de estágio curricular.

Art. 6º O local de estágio pode ser selecionado a partir de cadastro de partes cedentes, organizado pelas instituições de ensino ou pelos agentes de integração.

## **CAPÍTULO II**

### **DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO**

Art. 7º São obrigações das instituições de ensino, em relação aos estágios de seus educandos:

- I – celebrar termo de compromisso com o educando ou com seu representante ou assistente legal, quando ele for absoluta ou relativamente incapaz, e com a parte concedente, indicando as condições de adequação do estágio à proposta pedagógica do curso, à etapa e modalidade da formação escolar do estudante e ao horário e calendário escolar;
- II – avaliar as instalações da parte concedente do estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do educando;
- III – indicar professor-orientador, da área a ser desenvolvida no estágio, como responsável pelo acompanhamento e avaliação das atividades do estagiário;
- IV – exigir do educando a apresentação periódica, em prazo não superior a 6 (seis) meses, de relatório das atividades;
- V – zelar pelo cumprimento do termo de compromisso, reorientando o estagiário para outro local em caso de descumprimento de suas normas;
- VI – elaborar normas complementares e instrumentos de avaliação dos estágios de seus educandos;
- VII – comunicar à parte concedente do estágio, no início do período letivo, as datas de realização de avaliações escolares ou acadêmicas.

Parágrafo único. O plano de atividades do estagiário, elaborado em acordo das 3 (três) partes a que se refere o inciso II do caput do art. 3º desta Lei, será incorporado ao termo de compromisso por meio de aditivos à medida que for avaliado, progressivamente, o desempenho do estudante.

Art. 8º É facultado às instituições de ensino celebrar com entes públicos e privados convênio de concessão de estágio, nos quais se explicitem o processo educativo compreendido nas atividades programadas para seus educandos e as condições de que tratam os arts. 6 a 14 desta Lei.

Parágrafo único. A celebração de convênio de concessão de estágio entre a instituição de ensino e a parte concedente não dispensa a celebração do termo de compromisso de que trata o inciso II do caput do art. 3º desta Lei.

### **CAPÍTULO III**

#### **DA PARTE CONCEDENTE**

Art. 9º As pessoas jurídicas de direito privado e os órgãos da administração pública direta, autárquica e fundacional de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, bem como profissionais liberais de nível superior devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional, podem oferecer estágio, observadas as seguintes obrigações:

- I – celebrar termo de compromisso com a instituição de ensino e o educando, zelando por seu cumprimento;
- II – ofertar instalações que tenham condições de proporcionar ao educando atividades de aprendizagem social, profissional e cultural;
- III – indicar funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientar e supervisionar até 10 (dez) estagiários simultaneamente;
- IV – contratar em favor do estagiário seguro contra acidentes pessoais, cuja apólice seja compatível com valores de mercado, conforme fique estabelecido no termo de compromisso;
- V – por ocasião do desligamento do estagiário, entregar termo de realização do estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho;
- VI – manter à disposição da fiscalização documentos que comprovem a relação de estágio;
- VII – enviar à instituição de ensino, com periodicidade mínima de 6 (seis) meses, relatório de atividades, com vista obrigatória ao estagiário.

Parágrafo único. No caso de estágio obrigatório, a responsabilidade pela contratação do seguro de que trata o inciso IV do caput deste artigo poderá, alternativamente, ser assumida pela instituição de ensino.

#### **CAPÍTULO IV DO ESTAGIÁRIO**

Art. 10º A jornada de atividade em estágio será definida de comum acordo entre a instituição de ensino, a parte concedente e o aluno estagiário ou seu representante legal, devendo constar do termo de compromisso ser compatível com as atividades escolares e não ultrapassar:

I – 4 (quatro) horas diárias e 20 (vinte) horas semanais, no caso de estudantes de educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional de educação de jovens e adultos;

II – 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais, no caso de estudantes do ensino superior, da educação profissional de nível médio e do ensino médio regular.

§ 1º O estágio relativo a cursos que alternam teoria e prática, nos períodos em que não estão programadas aulas presenciais, poderá ter jornada de até 40 (quarenta) horas semanais, desde que isso esteja previsto no projeto pedagógico do curso e da instituição de ensino.

§ 2º Se a instituição de ensino adotar verificações de aprendizagem periódicas ou finais, nos períodos de avaliação, a carga horária do estágio será reduzida pelo menos à metade, segundo estipulado no termo de compromisso, para garantir o bom desempenho do estudante.

Art. 11º A duração do estágio, na mesma parte concedente, não poderá exceder 2 (dois) anos, exceto quando se tratar de estagiário portador de deficiência.

Art. 12º O estagiário poderá receber bolsa ou outra forma de contraprestação que venha a ser acordada, sendo compulsória a sua concessão, bem como a do auxílio-transporte, na hipótese de estágio não obrigatório.

§ 1º A eventual concessão de benefícios relacionados a transporte, alimentação e saúde, entre outros, não caracteriza vínculo empregatício.

§ 2º Poderá o educando inscrever-se e contribuir como segurado facultativo do Regime Geral de Previdência Social.

Art. 13º É assegurado ao estagiário, sempre que o estágio tenha duração igual ou superior a 1 (um) ano, período de recesso de 30 (trinta) dias, a ser gozado preferencialmente durante suas férias escolares.

§ 1º O recesso de que trata este artigo deverá ser remunerado quando o estagiário receber bolsa ou outra forma de contraprestação.

§ 2º Os dias de recesso previstos neste artigo serão concedidos de maneira proporcional, nos casos de o estágio ter duração inferior a 1 (um) ano.

Art. 14º Aplica-se ao estagiário a legislação relacionada à saúde e segurança no trabalho, sendo sua implementação de responsabilidade da parte concedente do estágio.

## **CAPÍTULO V DA FISCALIZAÇÃO**

Art. 15º A manutenção de estagiários em desconformidade com esta Lei caracteriza vínculo de emprego do educando com a parte concedente do estágio para todos os fins da legislação trabalhista e previdenciária.

§ 1º A instituição privada ou pública que reincidir na irregularidade de que trata este artigo ficará impedida de receber estagiários por 2 (dois) anos, contados da data da decisão definitiva do processo administrativo correspondente.

§ 2º A penalidade de que trata o § 1º deste artigo limita-se à filial ou agência em que for cometida a irregularidade.

## **CAPÍTULO VI DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 16º O termo de compromisso deverá ser firmado pelo estagiário ou com seu representante ou assistente legal e pelos representantes legais da parte concedente e da instituição de ensino, vedada a atuação dos agentes de integração a que se refere o art. 5º desta Lei como representante de qualquer das partes.

Art. 17º O número máximo de estagiários em relação ao quadro de pessoal das entidades concedentes de estágio deverá atender às seguintes proporções:

I – de 1 (um) a 5 (cinco) empregados: 1 (um) estagiário;

II – de 6 (seis) a 10 (dez) empregados: até 2 (dois) estagiários;

III – de 11 (onze) a 25 (vinte e cinco) empregados: até 5 (cinco) estagiários;

IV – acima de 25 (vinte e cinco) empregados: até 20% (vinte por cento) de estagiários.

§ 1º Para efeito desta Lei, considera-se quadro de pessoal o conjunto de trabalhadores empregados existentes no estabelecimento do estágio.

§ 2º Na hipótese de a parte concedente contar com várias filiais ou estabelecimentos, os quantitativos previstos nos incisos deste artigo serão aplicados a cada um deles.

§ 3º Quando o cálculo do percentual disposto no inciso IV do caput deste artigo resultar em fração, poderá ser arredondado para o número inteiro imediatamente superior.

§ 4º Não se aplica o disposto no caput deste artigo aos estágios de nível superior e de nível médio profissional.

§ 5º Fica assegurado às pessoas portadoras de deficiência o percentual de 10% (dez por cento) das vagas oferecidas pela parte concedente do estágio.

Art. 18º A prorrogação dos estágios contratados antes do início da vigência desta Lei apenas poderá ocorrer se ajustada às suas disposições.

Art. 19º O art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, passa a vigorar com as seguintes alterações:

“Art. 428. ....

§ 1º A validade do contrato de aprendizagem pressupõe anotação na Carteira de Trabalho e Previdência Social, matrícula e frequência do aprendiz na escola, caso não haja concluído o ensino médio, e inscrição em programa de aprendizagem desenvolvido sob orientação de entidade qualificada em formação técnico-profissional metódica.

.....

§ 3º O contrato de aprendizagem não poderá ser estipulado por mais de 2 (dois) anos, exceto quando se tratar de aprendiz portador de deficiência.

.....

§ 7º Nas localidades onde não houver oferta de ensino médio para o cumprimento do disposto no § 1º deste artigo, a contratação do aprendiz poderá ocorrer sem a frequência à escola, desde que ele já tenha concluído o ensino fundamental.” (NR)

Art. 20º O art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 82. Os sistemas de ensino estabelecerão as normas de realização de estágio em sua jurisdição, observada a lei federal sobre a matéria.

Parágrafo único. (Revogado).” (NR)

Art. 21º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 22º Revogam-se as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória no 2.164-41, de 24 de agosto de 2001.

Brasília, 25 de setembro de 2008; 187º da Independência e 120º da República.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

Fernando Haddad

André Peixoto Figueiredo Lima

Este texto não substitui o publicado no DOU de 26.9.2008.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ  
CAMPUS IGUATU**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM  
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

**IGUATU – CE  
2019**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ**  
**CAMPUS IGUATU**

**REITOR**

Virgílio Augusto Sales Araripe

**PRÓ-REITOR DE ENSINO**

Reuber Saraiva de Santiago

**PRÓ-REITOR DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO**

José Wally Mendonça Menezes

**PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO**

Zandra Dumaresq

**DIRETOR GERAL DO CAMPUS IGUATU**

Dijauma Honório Nogueira

**DIRETOR DE ENSINO**

Joaquim Branco de Oliveira

**DIRETOR DE ADMINISTRAÇÃO**

Francisco Francenildo de Oliveira

## **DEPARTAMENTO DE ENSINO**

Francisco Héber da Silva

## **DEPARTAMENTO DE PESQUISA, PRODUÇÃO E EXTENSÃO**

Carlos Newdimar Veira Fernandes

## **COLEGIADO DO CURSO**

André Luiz da Cunha Lopes

Emerson Cristian Pereira dos Santos

Irismar Pereira Lima

Erlândia Alves Magalhães Queiroza

Maria Claudene Bezerra Gomes

Elisângela Aparecida Nazario Franco

Santana Neta Lopes

Josefa Ataíde Gomes de Sousa

Camila Costa Lima

Sarah Oliveira Silva

Danilo Alves Barreto

Fabiana Ferreira de Lima

## **EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO DO CURSO**

André Luiz da Cunha Lopes

Erlândia Alves Magalhães Queiroz

Wagnólia de Mendonça Nunes Leal

## LISTA DE QUADROS

<b>Quadro 1: Identificação do Campus Iguatu do Instituto Federal do Ceará.....</b>	
<b>Quadro 2: Identificação do Curso.....</b>	<b>8</b>
<b>Quadro 3: Organização didático- pedagógica -Núcleos de Formação .....</b>	<b>26</b>
<b>Quadro 4: Matriz Curricular do curso Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética ..</b>	<b>27</b>
<b>Quadro 5: Carga Horária de Prática Profissional .....</b>	<b>32</b>
<b>Quadro 6: Modalidades de auxílio .....</b>	<b>39</b>
<b>Quadro 7: Docentes do curso Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética.....</b>	<b>42</b>
<b>Quadro 8: Quadro Técnico Administrativo .....</b>	<b>43</b>
<b>Quadro 9: Acervo da Biblioteca da Instituição .....</b>	<b>45</b>
<b>Quadro 10: Empréstimos .....</b>	<b>46</b>
<b>Quadro 11: Infraestrutura disponível para o técnico subsequente em Nutrição e Dietética .....</b>	<b>47</b>
<b>Quadro 12: Equipamento do laboratório de Informática .....</b>	<b>48</b>
<b>Quadro 13: Infraestrutura do Departamento de Assistência Estudantil disponível para os discentes do Curso Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética .....</b>	<b>49</b>
<b>Quadro 14: Infraestrutura da Unidade I- Areias .....</b>	<b>49</b>
<b>Quadro 15: Infraestrutura da Unidade II- Cajazeiras .....</b>	<b>50</b>

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Disposição geográfica da Região do Cariri Centro Sul em relação ao raio de atuação do IFCE campus Iguatu. ....	12
Figura 2: Interesse em fazer o curso técnico em Nutrição e Dietética, modalidade subsequente no período noturno .....	13
Figura 3: A importância do curso .....	13
Figura 4: Dispõem sobre a residência dos interessados .....	14

Sumário.....	6
1. DADOS DO CURSO .....	8
1.1 IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO .....	8
1.2 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO .....	8
2. APRESENTAÇÃO.....	9
3. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO .....	10
4. JUSTIFICATIVA PARA A CRIAÇÃO DO CURSO .....	10
5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL.....	15
6. OBJETIVOS DO CURSO.....	16
6.1 OBJETIVO GERAL.....	17
6.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	17
7. FORMAS DE INGRESSO .....	17
8. PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL .....	17
9. ÁREAS DE ATUAÇÃO .....	20
10. METODOLOGIA.....	20
11. ESTRUTURA CURRICULAR.....	23
11.1 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR .....	24
11.2 MATRIZ CURRICULAR .....	27
11.3 . FLUXOGRAMA CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM NUTRIÇÃO .....	29
12. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM .....	30
13. PRÁTICA PROFISSIONAL.....	32
14. ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO .....	36
14.1 ESTRUTURAÇÃO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO.....	36
15. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES .....	37

16. EMISSÃO DE DIPLOMA .....	37
17. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO .....	37
18. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI NO ÂMBITO DO CURSO .	37
19. APOIO AO DISCENTE.....	38
19.1 Auxílios .....	39
19.2 Programa de Bolsas .....	40
19.3 Estímulos à Permanência.....	40
19.4. Políticas de Educação Inclusiva .....	41
19.5. Organização Estudantil.....	41
19.6. Acompanhamento dos Egressos .....	41
20. CORPO DOCENTE .....	42
21. CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO (RELACIONADO AO CURSO) .....	43
22. INFRAESTRUTURA.....	44
23. BIBLIOTECA .....	44
23.1 Serviços Oferecidos .....	46
23.2 Empréstimo.....	46
23.4 Renovação .....	46
23.6 <i>Links</i> para acesso <i>on-line</i> ao acervo .....	47
24. INFRAESTRUTURA FÍSICA E OUTROS MATERIAIS A DISPOSIÇÃO DO CURSO .....	47
24.1 LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA .....	48
24.2 INFRAESTRUTURA DO DEPARTAMENTO DE ASSUNTOS ESTUDANTIS .....	49
REFERÊNCIAS .....	51
ANEXOS .....	53

## 1. DADOS DO CURSO

### 1.1 IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

#### Quadro 1: Identificação do Campus Iguatu do Instituto Federal do Ceará

<b>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Iguatu</b>		
Diretor Geral: Prof. Dr. Dijauma Honório Nogueira		
<b>Unidade I – Areias</b>		
Logradouro: Rua Deoclécio Lima Verde, s/n, Bairro Areias		
Cidade: Iguatu	UF: CE	CEP: 63.500-000
Tel.: (88) 3581 3199	FAX: (88) 3581 3199	CNPJ: 394.445/0148-20
Unidade II – Cajazeiras		
Logradouro: Rodovia Iguatu-Várzea Alegre, km 05, Bairro Vila Cajazeiras		
Cidade: Iguatu	UF: CE	CEP: 63.500-000
Tel.: (88) 3582.1000 - FAX: (88) 3581 0868	CNPJ: 394.445/0148-20	E-MAIL: gabinete.iguatu@ifce.edu.br
Site: <a href="http://www.iguatu.ifce.edu.br">http://www.iguatu.ifce.edu.br</a>		

### 1.2 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

#### Quadro 2: Identificação do Curso

DENOMINAÇÃO	CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Titulação Conferida	Técnico em Nutrição e Dietética
Nível	(X) Médio ( ) Superior
Forma de Articulação com o ensino Médio	( ) Integrada ( ) Concomitante (X) Subsequente
Modalidade	(X) Presencial ( ) A Distância
Duração	Mínimo (4) Semestre e Máximo (8) Semestre
Periodicidade	(X) Semestral
Formas de ingresso	(X) Seleção Unificada
Número de vagas anuais	40 Vagas
Turno de funcionamento	( ) matutino ( ) vespertino (X) noturno ( ) integral ( ) não se aplica
Carga horária dos Componentes Curriculares (disciplinas)	1280 aulas (1067 horas)
Carga horária de práticas profissionais	160 horas
Carga horária total	1227 horas
Sistema de carga horária	01 crédito= 20 horas
Duração da Hora-Aula	50 minutos

## **2. APRESENTAÇÃO**

Sintonizada com as mudanças que atingiram o mundo no final do século passado, a formação da educação profissional vem se consolidando no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Iguatu com a oferta de cursos técnicos nas formas integrada e subsequente, além do ensino superior, voltada para a cidadania com abordagem na ciência, tecnologia e desenvolvimento sustentável.

Um dos componentes da função social do Instituto Federal é o pleno desenvolvimento dos estudantes, o preparo para o exercício da cidadania e qualificação para o trabalho. Dentro do contexto da Educação Profissional e Tecnológica, ofertada com qualidade, prepara ainda, para ser um agente transformador da realidade de seu município, estado, região ou país, visando a gradativa eliminação das dificuldades sociais.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE - Campus Iguatu, imbuído do seu papel diante da sociedade, tem buscado privilegiar ações que contribuam para a melhoria da qualidade do ensino, proclamando desta forma seus três fundamentais princípios axiológicos: Ética, Competência e Compromisso Social.

Nessa perspectiva, o IFCE - Campus Iguatu referendou a concepção de Educação “como a que promove nos processos formal e não formais ações e programas voltados para o exercício da cidadania, para o respeito, valorização da pluralidade, da diversidade social, étnica, racial, sexual, cultural do gênero e de crenças religiosas, englobando, no nível pessoal e social, ético e político, o desenvolvimento da consciência da dignidade humana, inerente a cada um ser” e a concepção de Currículo como “um instrumento utilizado para estreitar os vínculos entre o mundo educativo e a sociedade, requerendo que o aluno construa significado, atitudes, valores e habilidades mediante um complexo jogo entre o intelecto, os instrumentos educativos e a interação social”.

Sabe-se, porém, que os grandes desafios enfrentados estão relacionados com as contínuas e profundas transformações sociais impulsionadas pela rapidez com que têm sido criados novos conhecimentos científicos e tecnológicos. Insere-se, assim, a importância de formar profissionais flexíveis, aptos a integrar o processo da educação básica, com participação ativa no desenvolvimento de processos pedagógicos.

Nesse sentido, o presente documento apresenta a atualização do Projeto Pedagógico do Curso Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética- Noturno oferecido pelo Instituto

Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE, no Campus de Iguatu, Unidade de Areias.

### **3. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO**

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) é uma Instituição Tecnológica vinculada ao Ministério da Educação, criado pela Lei 11.892/2008, possuindo autonomia pedagógica, administrativa e financeira, surgido a partir da junção do Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará e das Escolas Agrotécnicas Federais de Iguatu e Crato, que passaram a integrar os *campi* do Instituto Federal. Tem como marco referencial de sua história a evolução contínua com crescentes indicadores de qualidade. A sua trajetória corresponde ao processo histórico de desenvolvimento industrial e tecnológico da Região Nordeste e do Brasil.

Nossa história institucional inicia-se no século XX, quando o então Presidente Nilo Peçanha cria, mediante o Decreto n° 7.566, de 23 de setembro de 1909, as Escolas de Aprendizes Artífices, com a inspiração orientada pelas escolas vocacionais francesas, destinadas a atender à formação profissional aos pobres e desvalidos da sorte. O incipiente processo de industrialização passa a ganhar maior impulso durante os anos 40, em decorrência do ambiente gerado pela Segunda Guerra Mundial, levando à transformação da Escola de Aprendizes Artífices em Liceu Industrial de Fortaleza, no ano de 1941 e, no ano seguinte, passa a ser chamada de Escola Industrial de Fortaleza, ofertando formação profissional diferenciada das artes e ofícios orientada para atender às profissões básicas do ambiente industrial e ao processo de modernização do País.

O *Campus* de Iguatu foi criado originalmente pela Portaria N° 25523, de março de 1955, baseado no Decreto Lei n° 9.613, de 20 de agosto de 1955, com a denominação de Colégio de Economia Doméstica Rural Elza Barreto. A autorização de funcionamento foi a partir de 09 de agosto de 1955, com o objetivo de formar professores para o magistério do Curso de Extensão em Economia Doméstica.

Mediante o Decreto n° 52.666, de 11 de outubro de 1963, o estabelecimento passou a ministrar o Curso Técnico em Economia Doméstica em nível de 2° Grau.

A denominação de Escola Agrotécnica Federal de Iguatu – CE foi estabelecida pelo Decreto n° 83.935, de 4 de setembro de 1979. A Escola teve declarada a sua regularidade de

estudos pela Portaria n° 085, de 07 de outubro de 1980, da Secretaria de Ensino de 1° e 2° Graus do Ministério da Educação e do Desporto, publicada no D.O.U. de 10 de outubro de 1980.

De acordo com a Portaria n° 46, de 24 de novembro de 1982 da COAGRI (Coordenação Nacional do Ensino Agropecuário), foi implantada a habilitação de Técnico em Agricultura com ênfase na irrigação. A Portaria n° 170, de 15 de março de 1985 substituiu a habilitação de Técnico em Agricultura por Técnico em Agropecuária. Foi transformada em Autarquia pela Lei n° 8.713, de 16 de novembro de 1993.

Atualmente, o IFCE – *campus* de Iguatu oferta os Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio em Agropecuária, Agroindústria e Nutrição e Dietética; Cursos Técnicos Subsequentes em Agroindústria, Nutrição e Dietética, Informática, Comércio e Zootecnia; Educação Profissional de Jovens e Adultos – PROEJA - Habilitação em Agroindústria; Curso de Tecnologia em Irrigação e Drenagem, Licenciatura em Química, Bacharelado em Serviço Social, Curso de Licenciatura Plena em Geografia, Especialização *Lato Sensu* em Educação Profissional e Tecnológica e em Cooperativismo em parceria com a OCB, Especialização *Lato Sensu* em Gestão de Micro, Pequenas e Médias Empresas.

O IFCE – *campus* Iguatu oferta, ainda, cursos de formação inicial e continuada para trabalhadores e comunidades nas áreas de atuação da escola, em parceria com instituições públicas, privadas e não governamentais, absorvendo expressivo contingente de aprendizes com diferentes níveis de escolaridade, capacitando-os para atender às exigências do atual mundo do trabalho.

Assim, por meio dos cursos ofertados, o *campus* Iguatu está presente não somente nos municípios limítrofes, mas também em toda região e ainda da Macrorregião Cariri/Centro Sul (Figura 1).

Pode-se afirmar que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, *campus* Iguatu, ao longo das suas seis décadas de existência tem consolidado a sua imagem de instituição de referência na oferta de ensino técnico e superior de qualidade garantindo à comunidade inserção no mundo do trabalho, não somente pelas habilidades técnicas adquiridas, mas pela formação humana dos seus estudantes.

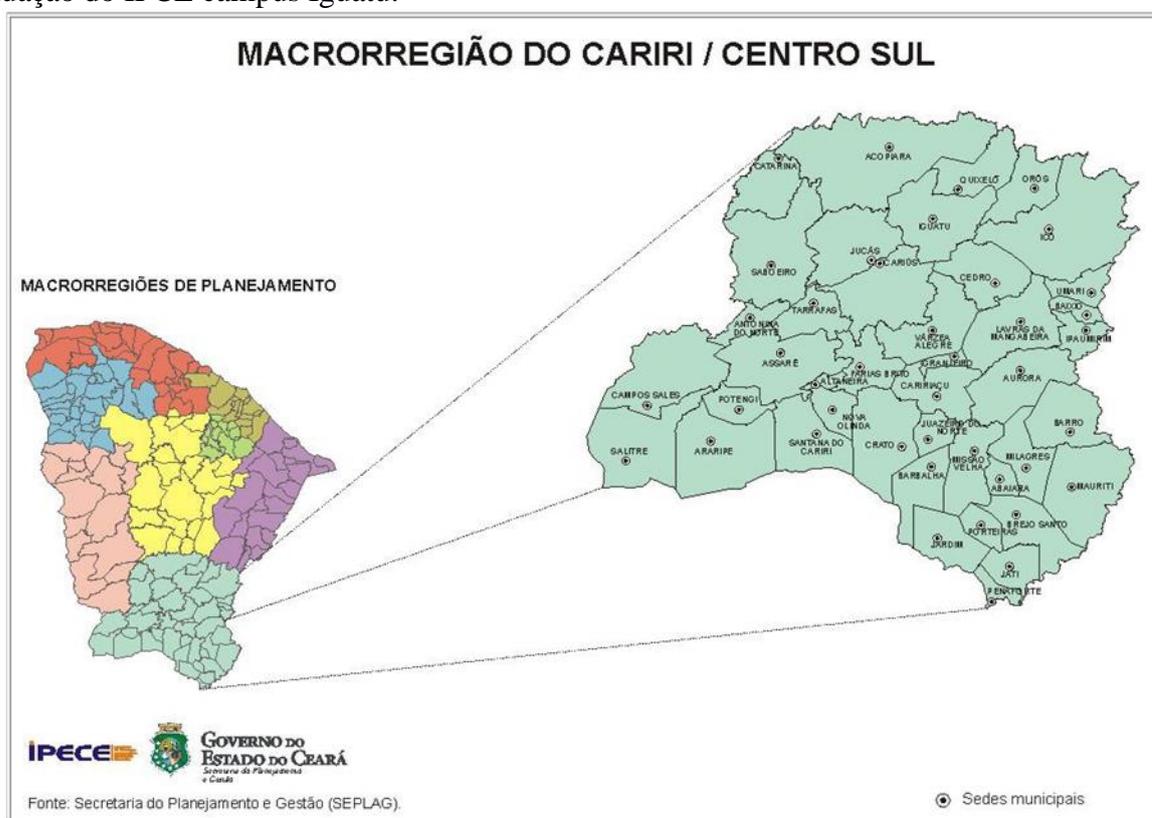
#### **4. JUSTIFICATIVA PARA A CRIAÇÃO DO CURSO**

Nos últimos tempos a população vem se preocupando muito com a higiene e o valor nutricional dos alimentos que consome, o que fez com que a Nutrição chegasse a um patamar

respeitado na sociedade. Com isso, tanto os Nutricionistas quanto Técnicos em Nutrição e Dietética têm encontrado seu espaço de trabalho em expansão.

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

Figura 1 - Disposição geográfica da Região do Cariri Centro Sul em relação ao raio de atuação do IFCE campus Iguatu.



As escolhas feitas pelos seres humanos são determinadas por diversos fatores. Os hábitos alimentares, tal como outras modalidades do comportamento humano são resultados de várias influências culturais, socioeconômicas e psicológicas e estão associados aos sentimentos familiares, à disponibilidade alimentar, à economia, às crenças e aos significados que cada pessoa confere aos alimentos.

A doença pode ter origem genética, mas, frequentemente, é consequência do estilo de vida que adotamos, tendo a dieta um papel fundamental.

As mudanças que vêm ocorrendo nos padrões do consumo alimentar têm levado pesquisadores e profissionais a indicar a necessidade de intervenções imediatas nesse quadro. Dentre aquelas, está a alimentar e nutricional. Ações em educação nutricional devem se basear em teorias da educação e de outras ciências humanas, para que possam, então, contribuir para a promoção da saúde.

O interesse pela nutrição é cada vez maior, recentemente foi realizada uma consulta pública através de um formulário na página do campus de Iguatu com intuito de verificar o real interesse da população da região e através desta foi constatado que:

Figura 2: Interesse em fazer o curso técnico em Nutrição e Dietética, modalidade subsequente no período noturno

Você gostaria de fazer o curso técnico em nutrição e dietética, modalidade subsequente no período noturno?

137 respostas

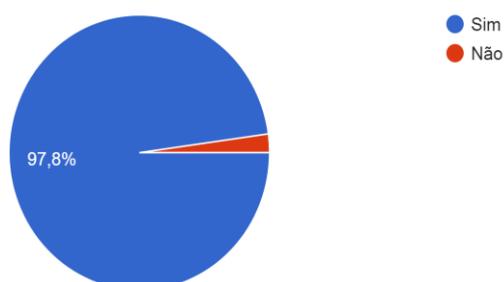


Figura 3: A importância do curso

Qual a importância que você atribui à existência de um curso técnico em nutrição no período noturno?

137 respostas

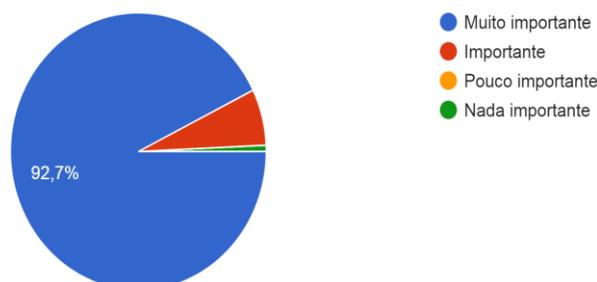
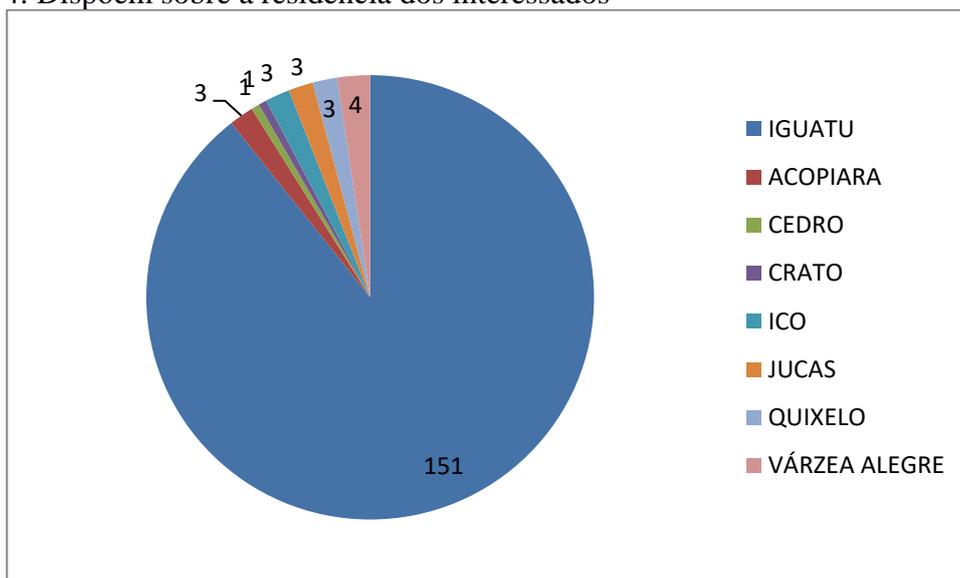


Figura 4: Dispõem sobre a residência dos interessados



Como se pode perceber 97,8% das pessoas informaram que tem interesse em fazer um curso de Nutrição e Dietética, modalidade subsequente, no período noturno e 92,7% consideram este curso muito importante. Outro dado relevante é o fato das respostas indicarem que pessoas de cidades vizinhas á Iguatu também tem esse interesse. Isso também demonstra a demanda existente deste profissional em toda região.

O campo de trabalho do profissional Técnico em Nutrição e Dietética amplia-se, ganhando projeção, em função da exigência que caracteriza o mercado.

Os principais requisitos apontados pelas empresas para a contratação de pessoal dizem respeito à sólida base de conhecimentos, à flexibilidade para atuar em situações adversas, à capacidade do profissional agir e adaptar-se para acompanhar as mudanças do mundo moderno.

O técnico em Nutrição e Dietética deverá deter a qualificação profissional, tanto na dimensão técnica especializada quanto na dimensão ético-política e de relações interpessoais. É para a formação de profissionais com esse perfil, tendo em vista as exigências e a diversidade do mercado de trabalho, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – *campus* de Iguatu, propõe oferecer o curso Técnico em Nutrição e Dietética na modalidade subsequente, no período noturno

A Nutrição e Dietética envolve ações voltadas para a alimentação humana, considerando estudos das necessidades nutricionais de indivíduos e coletividades, sadios e enfermos, em todos os momentos biológicos da vida. Essas ações incluem o transporte, a estocagem, a seleção e o preparo de alimentos, visando ao seu aproveitamento integral, à sua distribuição e segurança alimentar.

## 5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O Projeto Pedagógico do Curso Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética foi construído a partir de diretrizes legais e está fundamentado em diversos documentos e leis que regem e disciplinam e a estruturação de cursos técnicos.

A seguir estão listados os principais documentos consultados que orientaram a atualização deste PPC:

- CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL DE 1988. Emendas Constitucionais de Revisão;
- Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008 que Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia;
- Resolução CNE/CEB Nº 04/ 99. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico quanto as competências profissionais e carga horárias mínimas;
- Resolução Nº 6, DE 20 DE SETEMBRO DE 2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio;
- Decreto Nº 167 de 1962 do Conselho Federal de Educação;
- Reconhecimento pelo MEC: Parecer nº 307/66 e Resolução de 8 de julho de 1966;
- Lei Nº 9.394/1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional;
- CATÁLOGO NACIONAL DE CURSOS TÉCNICOS;
- Parecer CNE/CEB Nº 5/97. Proposta de Regulamentação da Lei 9.394/96;
- Lei Nº 10.172/01. Aprova o Plano Nacional de Educação e dá outras providências;
- Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências;
- Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002. Regulamenta a Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências.
- Resolução CNE/CP Nº 2, de 15 de junho de 2012. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.
- Decreto Nº 5.154/04. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências;

- Resolução CNE/CP N° 1, de 17 de junho de 2004. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana;
- Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras;
- Resolução CNE/CP N° 6/06. Solicita pronunciamento sobre Formação Acadêmica x Exercício Profissional;
- Resolução N° 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;
- Regulamento da Organização Didática – ROD/Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. - Fortaleza, 2015.
- Resolução CFN nº 312/2003, que trata do registro e fiscalização profissional de técnicos,
- Resolução CFN nº 333/2004 alterada pela resolução CFN nº 389/2006 que dispõe sobre o Código de Ética Profissional dos Técnicos em Nutrição e Dietética.
- Resolução nº 99/CONSUP, de 27 de setembro de 2017. Define o Manual de elaboração de Projetos Pedagógicos dos Cursos do IFCE, que traz orientações acerca dos procedimentos de elaboração, atualização e alteração dos projetos pedagógicos de cursos técnicos e de graduação do Instituto;
- Resolução nº 75/CONSUP, de 13 de agosto de 2018. Determina a organização e o funcionamento do Colegiado dos cursos técnicos e de graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE;
- Nota Informativa N° 018/2016/PROEN/IFCE. Trata sobre recuperação da aprendizagem prevista no Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE.
- Resolução CFN nº 312/2003, que trata do registro e fiscalização profissional de técnicos,
- Resolução CFN nº 333/2004 alterada pela resolução CFN nº 389/2006 que dispõe sobre o Código de Ética Profissional dos Técnicos em Nutrição e Dietética.

## **6. OBJETIVOS DO CURSO**

## **6.1 Objetivo geral**

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

## **6.2 Objetivos específicos**

- Formar profissionais que tenham como princípio básico de sua atuação o bem-estar do indivíduo e da coletividade (sadios ou enfermos);
- Capacitar para divulgar e propagar os conhecimentos básicos de Alimentação e Nutrição com a finalidade educativa e de interesse social;
- Capacitar profissionais que sejam capazes de atuar em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), Serviços de Nutrição e Dietética (SND) e em Saúde Coletiva.

## **7. FORMAS DE INGRESSO**

O acesso ao Curso Técnico em Nutrição e Dietética dar-se-á por meio da realização de Exame de Seleção Unificada, com periodicidade semestral, para candidatos que possuam o Ensino Médio completo. Todos os processos de acesso seguirão as normatizações estabelecidas pelo Regulamento da Organização Didática (ROD). O processo seletivo público, normatizado por edital, determinará o número de vagas e os critérios de seleção. Serão ofertadas 40 (quarenta) vagas anuais, podendo atingir 80 (oitenta) vagas anuais, dependendo da disponibilidade de docentes e procura pelo curso em mais de um ingresso. Por razões de ordem didático-pedagógica e estrutural, poderão ser utilizados procedimentos diversificados para ingresso, como convênios com outras instituições ou sistemas de ensino.

## **8. PERFIL DO EGRESSO**

Ao concluir o curso, o egresso deverá ter condições de:

### **I. Atividades em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN):**

- a) acompanhar e orientar as atividades de controle de qualidade em todo processo, desde recebimento até distribuição, de acordo com o estabelecido no manual de boas práticas elaborado pelo nutricionista responsável técnico, atendendo às normas de segurança alimentar;

- b) acompanhar e orientar os procedimentos culinários de pré-preparo e preparo de refeições e alimentos, obedecendo às normas sanitárias vigentes;
- c) conhecer e avaliar as características sensoriais dos alimentos preparados de acordo com o padrão de identidade e qualidade estabelecido;
- d) acompanhar e coordenar a execução das atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições, observando o per capita e a aceitação do cardápio pelos comensais;
- e) supervisionar as atividades de higienização de alimentos, ambientes, equipamentos e utensílios visando à segurança alimentar e difundindo as técnicas sanitárias vigentes;
- f) orientar funcionários para o uso correto de uniformes e de Equipamento de Proteção Individual (EPI) correspondentes à atividade, quando necessário;
- g) participar de programas de educação alimentar para a clientela atendida, conforme planejamento previamente estabelecido pelo nutricionista;
- h) realizar pesagem, mensuração e outras técnicas definidas pelo nutricionista, para concretização da avaliação nutricional e de consumo alimentar;
- i) colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária;
- j) participar de pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação;
- k) coletar dados estatísticos relacionados aos atendimentos e trabalhos desenvolvidos na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN);
- l) colaborar no treinamento de pessoal operacional;
- m) observar a aplicação das normas de segurança ocupacional;
- n) auxiliar no controle periódico dos trabalhos executados;
- o) zelar pelo funcionamento otimizado dos equipamentos de acordo com as instruções contidas nos seus manuais;
- p) controlar programas de manutenção periódica de funcionamento e conservação dos equipamentos;
- q) participar do controle de saúde dos colaboradores da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), identificando doenças relacionadas ao ambiente de trabalho e aplicando ações preventivas;
- r) desenvolver juntamente com o nutricionista campanhas educativas para o cliente;
- s) elaborar relatórios das atividades desenvolvidas.

## II. Atividades em Unidade de Nutrição e Dietética (UND)

- a) coletar dados estatísticos ou informações por meio da aplicação de entrevistas, questionários e preenchimento de formulários conforme protocolo definido pelo nutricionista responsável técnico;
- b) realizar nos pacientes a pesagem e aplicar outras técnicas de mensuração de dados corporais definidas pela concretização da avaliação nutricional;
- c) supervisionar as atividades de higienização de alimentos, ambientes, equipamentos e utensílios visando à segurança alimentar e difundindo as técnicas sanitárias vigentes;
- d) participar de programas de educação alimentar para a clientela atendida, conforme planejamento estabelecido pelo nutricionista;
- e) colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária;
- f) participar de pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação;
- g) acompanhar e orientar as atividades da Unidade de Nutrição e Dietética (UND), de acordo com as suas atribuições;
- h) auxiliar o nutricionista no controle periódico dos trabalhos executados na Unidade de Nutrição e Dietética (UND);
- i) observar, aplicar e orientar os métodos de esterilização e desinfecção de alimentos, utensílios, ambientes e equipamentos, previamente estabelecidos pelo nutricionista;
- j) relacionar os vários tipos de dietas de rotina com a prescrição dietética indicada pelo nutricionista;
- k) observar as características organolépticas dos alimentos preparados, bem como as transformações sofridas nos processos de cocção e de conservação, identificando e corrigindo eventuais não conformidades;

III. Atividades em Ações de Saúde Coletiva, tais como Programas Institucionais, Unidades Básicas de Saúde e similares:

- a) realizar entrevistas, aplicar questionários e preencher formulários, conforme protocolo definido pelo nutricionista responsável técnico, levantando dados socioeconômicos, nutricionais e de saúde;
- b) realizar nos pacientes a pesagem e aplicar outras técnicas de mensuração de dados corporais definidas pela concretização da avaliação nutricional;
- c) realizar demonstrações práticas do emprego e manipulação de alimentos ou complementos alimentares para a clientela;
- d) distribuir e aplicar material de orientação à população, segundo recomendações do nutricionista;

- e) respeitar e difundir as técnicas sanitárias e os procedimentos que visem a segurança alimentar;
- f) colaborar com o nutricionista no treinamento e reciclagem de recursos humanos em saúde;
- g) identificar suas possibilidades de atuação como cidadão e como profissional nas questões de política de saúde e cidadania;
- g) colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária;
- h) participar de pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação;
- i) auxiliar no controle dos trabalhos executados na Unidade de Nutrição e Dietética (UND).

Exercerá suas funções de acordo com o estabelecido nos dispositivos legais, tais como: Resolução CFN nº 312/2003, que trata do registro e fiscalização profissional de técnicos, a Resolução CFN nº 333/2004 alterada pela resolução CFN nº 389/2006 que dispõe sobre o Código de Ética Profissional dos Técnicos em Nutrição e Dietética.

## **9. ÁREAS DE ATUAÇÃO**

O técnico em Nutrição e Dietética poderá atuar em:

**I. Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)** que prestem atendimento a populações sadias, tais como restaurantes industriais e comerciais, hotéis, cozinhas experimentais, creches, escolas e supermercados.

**II. Serviço de Nutrição e Dietética (SND)** de empresas e instituições que prestam assistência à saúde de populações portadoras de enfermidades, tais como hospitais, clínicas, asilos e similares.

**III. Saúde Coletiva**, participando de Programas Institucionais (Fome Zero, Bolsa Família, etc.), Unidades Básicas de Saúde e similares.

## **10. METODOLOGIA**

O Projeto Pedagógico do Curso Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética incorpora o conceito de que a produção do conhecimento científico deve ser acompanhada do incentivo à pesquisa básica e aplicada à inovação e ao estímulo da integração entre a instituição

de ensino e a comunidade, na busca por uma formação ampla e sólida dos alunos. Essas diretrizes seguem as orientações dos princípios político-pedagógico do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, que orienta a busca pelo fortalecimento da instituição por meio da oferta de educação pública, gratuita e de qualidade, com foco na inclusão social por meio do saber.

Assim, este Projeto Pedagógico foi concebido a partir de um conjunto de procedimentos empregados para a integração entre a educação formal e a prática, assegurando uma formação integral dos alunos. Para a sua completa efetivação, recomenda-se a todos os envolvidos com sua construção e implementação observar as características particulares dos alunos, seus interesses, condições de vida e de trabalho, além de observar os seus conhecimentos prévios, orientando-os na construção e reconstrução dos conhecimentos escolares, bem como as especificidades alusivas ao curso.

Muitos alunos vivem as incertezas próprias advindas de seu contexto histórico, socioeconômico, político e cultural. Em razão disso, faz-se necessária a adoção de procedimentos didático-pedagógicos, que possam auxiliar os estudantes nas suas construções intelectuais, procedimentais e atitudinais, tais como:

- Entender as múltiplas relações que o homem estabelece na sociedade;
- Reconhecer a existência de uma identidade comum do ser humano, sem esquecer-se de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade;
- Adotar a pesquisa como um princípio educativo;
- Estimular a prática de estudo independente, visando a uma progressiva autonomia profissional e intelectual do aluno;
- Articular e integrar os conhecimentos das diferentes áreas sem sobreposição de saberes;
- Adotar atitude interdisciplinar e transdisciplinar nas práticas educativas;
- Contextualizar os conhecimentos sistematizados, valorizando as experiências dos alunos, sem perder de vista a construção e reconstrução do saber escolar;
- Organizar um ambiente educativo que articule múltiplas atividades voltadas às diversas dimensões de formação, favorecendo a transformação das informações em conhecimentos diante das situações reais de vida;
- Diagnosticar as necessidades de aprendizagem dos (as) estudantes a partir do levantamento dos seus conhecimentos prévios;

- Elaborar materiais a serem trabalhados em aulas expositivas dialogadas e atividades em grupo;
- Elaborar projetos de pesquisa e extensão com objetivo de articular e inter-relacionar os saberes, tendo como princípios a contextualização e a interdisciplinaridade;
- Promover a capacidade de continuar aprendendo;
- Compreender e acompanhar as mudanças nas condições de trabalho;
- Propiciar o prosseguimento de estudos em cursos de graduação.

A proposta do curso é integrar a ciência e a tecnologia, desenvolvendo aptidões e instrumentando os alunos com conhecimentos para aplicá-los no mercado de trabalho, estimulando principalmente o espírito analítico e crítico, além da busca constante pelo crescimento intelectual, verticalizando-se com diversas competências.

Pretende-se construir um ambiente de reflexão que leve o aluno a observar e experimentar as mais diversas possibilidades, por meio da oferta de conhecimentos que integrem teoria, técnica e prática, com conteúdo atualizado e adaptado à realidade sócio-política-cultural. O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) tem, como princípio, a oferta de ações e espaços de iniciação dos trabalhos científicos e de introdução à pesquisa acadêmica, aos projetos de extensão e em trabalhos cujo foco seja a inovação, uma vez que o exercício de algumas atividades, áreas ou profissões requer uma qualificação específica para ser bem executada, como por exemplo, o exercício do magistério.

Por fim, ressalta-se que a concepção do PPC e os princípios pedagógicos que o fundamentaram consideram as questões de inclusão social dos alunos com necessidades específicas (NE). O Campus Iguatu tem institucionalizado o NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Especiais) cujo propósito é criar estratégias de inclusão e permanência das Pessoas com Deficiência (PcD) no mundo do trabalho.

No acolhimento dos estudantes devem ser realizadas entrevistas individuais a fim de identificar suas necessidades e habilidades para sua permanência e conclusão do curso com êxito. Poderão ocorrer três entrevistas, conforme cada caso:

- Entrevista com o estudante.
- Com os pais ou responsáveis e o estudante.
- Somente com os pais ou responsáveis

Considera-se, ainda, a possibilidade de integração com profissionais externos que trabalham ou já trabalharam com o estudante, caso seja necessário, para melhor

desenvolvimento do trabalho pedagógico assim, como atividades de sensibilização da turma e dos servidores da instituição de ensino (professores, técnicos administrativos, pessoal de apoio), por meio de palestras, atividades culturais, reuniões, para que as pessoas conheçam o tipo de necessidade específica que o estudante tem e possam ter uma postura inclusiva.

Cabe ao NAPNE articular os diversos setores da instituição nas atividades relativas à inclusão, definindo prioridades, buscando parcerias com entidades de atendimento aos alunos especiais, incentivando e promovendo a quebra de barreiras arquitetônicas e de comunicação.

Para isso, devem ser previstas reuniões com a Direção de Ensino, Coordenação Pedagógica, Coordenador do Curso, Professores do aluno e convidados, Assistência Estudantil, Coordenador do NAPNE e equipe, para discussão das adaptações curriculares necessárias, formas de registro e acompanhamento educacional.

As reuniões envolvendo os estudantes com Necessidades Específicas (NE) poderão contar com outros profissionais especialistas para esclarecimentos técnicos quanto à condição, necessidades e habilidades do estudante em virtude da necessidade específica. Além disso, o NAPNE deverá promover a instrumentalização dos servidores do Campus, buscando mudanças nas atitudes e visando ao acolhimento dos estudantes que possuem necessidades especiais. O Núcleo servirá, ainda, como apoio à coordenação do curso e à coordenação pedagógica na elaboração e adaptação de materiais destinados ao ensino e aprendizagem destes alunos.

O Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) do IFCE é um grupo de trabalho responsável por fomentar ações, de natureza sistêmica, no âmbito do ensino, pesquisa e extensão, que promovam o cumprimento efetivo das Leis nº. 10.639/2003 e 11.645/2008 e os demais instrumentos legais correlatos.

O NEABI tem como finalidades: propor, fomentar e realizar ações de ensino, pesquisa extensão sobre as várias dimensões das relações étnico-raciais; sensibilizar e reunir pesquisadores, professores, técnico-administrativos, estudantes, representantes de entidades afins e demais interessados na temática das relações étnico-raciais; colaborar e promover, por meio de parcerias, ações estratégicas no âmbito da formação inicial e continuada dos profissionais do Sistema de Educação do CEARÁ; contribuir para a ampliação do debate e da abrangência das políticas de ações afirmativas e de promoção da igualdade racial e; produzir e divulgar conhecimentos sobre relações étnico-raciais junto às instituições educacionais, sociedade civil organizada e população em geral.

## **11. ESTRUTURA CURRICULAR**

## 11.1 Organização curricular

A estrutura da organização curricular busca, dentre outros objetivos, desenvolver um perfil profissional de conclusão do curso de maneira que os egressos estejam aptos e preparados para atuar frente às exigências decorrentes das transformações científicas, tecnológicas, sociais e culturais, considerando-se, ainda, as transformações nos arranjos produtivos locais e no mercado de trabalho.

Nesse sentido, o currículo organizado por competências, tem como objetivo favorecer a criação de estratégias de organização dos conhecimentos escolares em relação ao tratamento da informação; na interação dos diferentes conteúdos em torno de problemas ou hipóteses que facilitam a construção de conhecimentos; e na transformação das informações, oriundas dos diferentes saberes disciplinares, em conhecimento próprio. Assim, a metodologia proposta para desenvolver o currículo por competências deverá:

Conduzir à aprendizagem significativa;

- Ter critérios de referência,
- Dar ênfase ao que o estudante já sabe;
- Contemplar a diversidade;
- Estimular a aprendizagem pessoal.

A estrutura dos componentes curriculares foi organizada de maneira a associar atividades como as aulas de laboratório, as visitas técnicas e as pesquisas de campo, fornecendo aos alunos uma visão ampla e familiarizando-os com o mercado de trabalho. As estratégias de ensino contemplam várias técnicas como:

- Exercícios;
- Práticas de campo;
- Visitas técnicas a empresas e feiras;
- Interpretação e discussão de textos técnicos;
- Apresentação de vídeos técnicos;
- Apresentação de seminários;
- Trabalhos de pesquisa;
- Trabalhos em equipe;
- Produção de relatórios e formulários de sistemas gerenciais;
- Execução e apresentação de planos;

- Elaboração de maquetes e produção de simulações usando as tecnologias da informação;
- Uso de softwares técnicos na forma de criação e edição; e
- Outras estratégias pertinentes ao curso e a critério do professor.

Os princípios pedagógicos, filosóficos e legais que subsidiam a organização curricular desse PPC, nos quais a relação teoria prática é o princípio fundamental, conduzem a um fazer pedagógico em que atividades como práticas interdisciplinares, seminários, oficinas, visitas técnicas e desenvolvimento de projetos, entre outros, devem estar presentes durante os períodos letivos.

Analisando-se as características dos conhecimentos a serem desenvolvidos ao longo do Curso, considerou-se que a maneira mais produtiva de desenvolvê-los é por meio de componentes curriculares de duração semestral. A estrutura geral do curso permite sua oferta no turno da noite, devendo o Campus optar pelo turno mais adequado à demanda e às características dos alunos a que pretende atenderem.

Os Componentes Curriculares do PPC estão agrupados em três núcleos sendo esses de acordo com Parecer CNE/CP2/2015, visando garantir diretrizes nacionais articuladas à trajetória das instituições formadoras, respeitadas a diversidade e a autonomia pedagógica das instituições, os cursos de formação inicial constituir-se-ão dos seguintes núcleos: Núcleo Comum, que corresponde aos Componentes Curriculares do Núcleo Básico e do Núcleo Pedagógico; Núcleo Específico, que corresponde aos Componentes Curriculares de conhecimento específico da área de Nutrição; e Núcleo Complementar, correspondendo aos Componentes Curriculares de conhecimento tecnológico complementar aos componentes específicos e que estejam alinhadas às áreas de conhecimento de Nutrição. Esses três núcleos estão articulados de maneira a promover a transposição didática e a transversalidade dos diferentes campos dos saberes. O Quadro 2 apresenta um resumo da estrutura curricular agrupando os Componentes Curriculares em seus Núcleos de Formação correspondentes, resultantes da organização didático pedagógica desse PPC.

As disciplinas de Artes (20 horas) e Educação Física (40 horas) serão oferecidas aos alunos do curso, fazendo parte da grade curricular, como conteúdo opcional, não sendo levada em consideração as suas cargas horárias na matriz do curso. A disciplina de Educação Física poderá ser cursada no primeiro semestre, caso o aluno opte e a disciplina de Artes, poderá ser cursada no segundo semestre, caso o aluno opte. No momento da matrícula será feita a divulgação das disciplinas opcionais.

A matriz curricular foi construída pelos educadores de forma conjunta pensando na interação dos componentes curriculares entre si, e com a realidade, objetivando a formação integral dos alunos. Nos ciclos semestrais serão desenvolvidas disciplinas que visem o tratamento interdisciplinar entre os conteúdos acadêmicos com vistas a quebrar a lógica das disciplinas estanques e solitárias; bem como, o trabalho com temáticas transversais e/ou conteúdos relacionados às questões da educação para as relações étnico-raciais em consonância com a Resolução CNE/CP Nº 1 de 17 de junho de 2004; da educação ambiental em conformidade com Resolução CNE/CP Nº 2 de 15 de junho de 2012 e da educação para os direitos humanos, atendendo a Resolução CNE/CP Nº 1 de 30 de maio de 2012 estão presentes na disciplina obrigatória de Ética Profissional.

A matriz curricular foi elaborada a partir de estudos sobre a organização e dinâmica do setor produtivo, do agrupamento de atividades afins da economia e dos indicadores das tendências futuras dessas atividades afins. O perfil profissional associado a essa matriz foi definido em consonância às demandas do setor, bem como aos procedimentos metodológicos que dão sustentação à construção do referido perfil.

Na organização curricular proposta, a abordagem dos conteúdos está voltada para as necessidades e especificidades da habilitação pretendida e as disciplinas têm carga horária compatível aos conhecimentos nelas contidos. Com duração de um ano e meio, dividido em 04 (quatro) semestres letivos, o curso tem uma carga horária total de 1.440 horas, incluindo já as 160 h de práticas profissionais do aluno. O estágio fará parte das práticas profissionais poderá ser realizado a partir do 2º semestre até a conclusão do curso.

### **Quadro 3: Organização didático- pedagógica -Núcleos de Formação**

Núcleo	Componentes Curriculares
Núcleo Comum	Libras
	Linguagem, Tecnologia e Trabalho
Núcleo Específico	Fundamentos de Anatomia e Fisiologia
	Fisiologia da Nutrição
	Avaliação Nutricional
	Semiologia Nutricional
	Dietoterapia
Núcleo Complementar	Ética Profissional
	Bioquímica dos Alimentos
	Introdução á Nutrição
	Técnica e Dietética

	Tecnologia dos alimentos
	Planejamento de Cardápios
	Educação do consumidor
	Rotulagem Nutricional
	Administração de Serviços de Alimentação
	Nutrição nas Fases de Vida
	Microbiologia de Alimentos
	Nutrição em Saúde Pública
	Controle Higiênico Sanitário dos alimentos
	Educação Nutricional
	Saúde e Segurança no Trabalho

## 11.2 Matriz curricular

A proposta do presente curso Técnico em Nutrição e Dietética está organizada em 4 semestres . A duração de uma aula equivale a 50 min. Esse curso possui carga horária total de 1.227 horas, conforme orientação do catálogo nacional dos cursos técnicos e distribuídas da seguinte forma:

- 1280 aulas (1067 horas) de Componente Curricular ;
- 160 horas de Prática Profissional.

Fundamentando-se na Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDBEN) foi proposta uma matriz curricular, com o objetivo de desenvolver as competências, habilidades e atitudes previstas neste Projeto Pedagógico de Curso como sendo necessárias para o perfil Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética, conforme tabela a seguir, com detalhamento da carga horária de disciplinas Teóricas (T), Práticas (P) e Estágio (E).

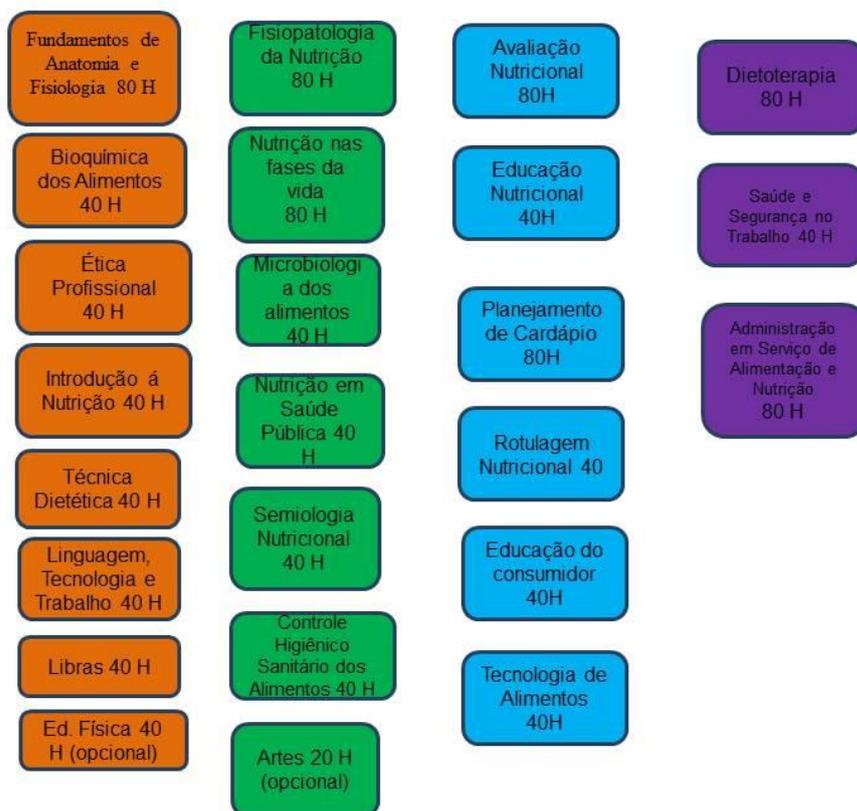
Quadro 4: Matriz Curricular do curso Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética

Componente Curricular Obrigatório	Créd.	Carga Horária (Aula*)		
		Teórico	Prático	Total

1º Semestre	Fundamentos de Anatomia e Fisiologia	4	60	20	80
	Bioquímica dos Alimentos	2	30	10	40
	Ética Profissional	2	40	-	40
	Introdução a Nutrição	2	40	-	40
	Linguagem, Tecnologia e Trabalho	2	30	10	40
	Técnica Dietética	4	50	30	80
	Libras	2	40	-	40
	Subtotal		290	70	360
2º Semestre	Fisiopatologia da Nutrição	4	80	-	80
	Nutrição nas fases da vida	4	60	20	80
	Microbiologia dos alimentos	2	20	20	40
	Nutrição em Saúde Pública	2	30	10	40
	Semiologia Nutricional	2	20	20	40
	Controle Higiênico Sanitário dos Alimentos	4	60	20	80
	Subtotal		310	50	360
3º Semestre	Avaliação Nutricional	4	40	40	80
	Educação Nutricional	4	20	20	40
	Planejamento de Cardápio	4	50	30	80
	Rotulagem Nutricional	2	30	10	40
	Educação do Consumidor	2	40	-	40
	Tecnologia de Alimentos	4	50	30	80
	Subtotal		260	100	360
4º Semestre	Administração em Serviço de Alimentação e Nutrição	4	60	20	80
	Saúde e Segurança no Trabalho	2	20	20	40
	Dietoterapia	4	60	20	80
	Subtotal				200
<b>Total de aulas*</b>					<b>1280</b>
<b>Carga horária de prática profissional (em horas)</b>					<b>160</b>
<b>Carga horária total do curso (em horas)</b>					<b>1227</b>

\*Cada aula corresponde a 50 minutos.

### 11.3 . FLUXOGRAMA CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM NUTRIÇÃO



## 12. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem tem como propósito subsidiar a prática do professor, oferecendo pistas significativas para a definição e redefinição do trabalho pedagógico. Conforme preconiza a LDB 9394/96 a avaliação é contínua, sistemática e cumulativa, orientada pelos objetivos definidos no plano de curso e tem como finalidade proporcionar aos discentes a progressão de seus estudos. Para tanto, no processo ensino-aprendizagem, a avaliação assume as funções diagnóstica, formativa e somativa com preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, devendo ser utilizada como ferramenta para tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades, funcionando como instrumento colaborador nesse processo.

No ato avaliativo deve-se levar em consideração critérios como:

- Capacidade de síntese, de interpretação e de análise crítica;
- Habilidade na leitura de códigos e linguagens;
- Agilidade na tomada de decisões;
- Postura cooperativa e ética;
- Raciocínio lógico-matemático;
- Raciocínio multirelacional e interativo.

Como instrumentos de verificação do desenvolvimento de competências, deverão ser usados:

- Trabalhos de pesquisa e/ou de campo;
- Provas subjetivas com análise, interpretação, síntese;
- Projetos interdisciplinares;
- Resolução de situações-problema;
- Atividades experimentais/laboratoriais.

No Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE a avaliação é compreendida como uma ação pedagógica que dá significado ao trabalho escolar onde suas estratégias devem favorecer a prática da pesquisa, da reflexão, da criatividade e do autodesenvolvimento. Dessa forma, assume um caráter processual, contínuo e progressivo, cujo objetivo é mensurar a aprendizagem em suas diversas dimensões (habilidades, hábitos, valores, conceitos e atitudes) e possibilitar aos discentes a progressão dos seus estudos na instituição. A nota informativa 018/2018/PROEN/IFCE nos orienta sobre a recuperação da aprendizagem prevista no ROD e baseando-nos nela entendemos que a recuperação da aprendizagem poderá

ser desenvolvida de forma contínua e paralela. De acordo com a nota a primeira acontece quando o docente busca recuperar o aprendizado dos estudantes no decorrer das aulas, no horário regular e a segunda ocorre de um processo mais contínuo, porém desenvolvido para parte dos estudantes das turmas ofertadas IFCE. Ela ocorrerá a partir do momento em que todas as atividades de recuperação contínua forem esgotadas, e mesmo assim, parte dos estudantes não tenha superado possíveis dificuldades de aprendizagem em determinado (s) conteúdo (s). Assim, com relação á recuperação contínua dentre outras atividades poderão ser desenvolvidas:

- a) Realização de atividades avaliativas em menor intervalo de tempo para observação da evolução dos estudantes e replanejamento de metodologia e de ações de recuperação, se for necessário;
- b) Retomada dos conteúdos pelo docente no(s) componente (s) onde foi identificada a possível não aprendizagem da turma;
- c) Trabalhos em equipe, estudos dirigidos, pesquisa, debates, ações motivadoras, exercícios diversos, estimulando dessa forma, a criação de diferentes ações e um ambiente propício para a aprendizagem;
- d) Realização de mais aulas práticas para facilitar a apropriação do conhecimento por meio do estreitamento na relação teoria e prática;
- e) Realização de mais visitas técnicas, se necessário, para facilitar a aprendizagem;
- f) Realização de projeto (s) pedagógicos, científicos, socioculturais que visem a melhoria da aprendizagem;
- g) Realização, por meio da parceria entre docentes, alunos voluntários e e/ou outros profissionais lotados no campus, de projeto interdisciplinares coordenados pelos próprios professores dos componentes curriculares, nos quais a defasagem de aprendizagem foi definida.

Em consonância com a LDB, também dispõem que os resultados parciais ao longo do período letivo prevalecerão aos resultados de eventuais provas finais, assim como serão priorizados aspectos qualitativos em detrimento dos quantitativos nos processos avaliativos, evitando desta forma a mera elaboração de hierarquias de excelência.

Observado esses princípios os docentes podem se valer de múltiplos instrumentos e metodologias avaliativas tendo sempre como referência os objetivos definidos nos planos dos cursos.

No que tange a sistematização da avaliação esta seguirá as recomendações contidas no Regulamento de Organização didática vigente no IFCE.

### 13. PRÁTICA PROFISSIONAL

A prática profissional se faz fundamental para que o aluno possa desenvolver de forma mais ampla o seu aprendizado teórico dentro do contexto prático. A prática contextualiza os conhecimentos adquiridos relacionando teoria e prática, possibilitando o aperfeiçoamento do aluno, além do seu crescimento profissional. Por isso, essa prática é importante com intuito de reforçar o crescimento da prática profissional, e assim possibilitar uma visão ampla do desenvolvimento e ações de Nutrição e Dietética.

De acordo com as orientações curriculares nacionais, a prática profissional se constitui em uma atividade articuladora entre o ensino, a pesquisa e a extensão, balizadora de uma formação integral de sujeitos para atuar no mundo em constantes mudanças e desafios. é estabelecida, portanto, como condição indispensável para obtenção do diploma de técnico de nível médio.

A prática profissional terá carga horária mínima de 200 horas aulas, deverá ser devidamente planejada, acompanhada e registrada, a fim de que se configure em aprendizagem significativa, experiência profissional e preparação para os desafios do exercício profissional, ou seja, uma metodologia de ensino que atinja os objetivos propostos. Para tanto, deve ser supervisionada como atividade própria da formação profissional e relatada pelo estudante.

No decorrer das atividades do curso técnico subsequente em nutrição e dietética, o estudante deverá desempenhar as atividades de prática profissional durante toda a duração do curso abaixo estão descritas as atividades que poderão ser consideradas como prática profissional. Caberá ao coordenador do curso validar estas atividades realizadas pelos discentes, através da análise de comprovação correspondente e da carga horária (Quadro 5).

**Quadro 5: Carga Horária de Prática Profissional**

Atividade	Máximo (h)	Especificação	Requisito para Validação
<b>Atividades de Vivência Profissional</b>			
Estágio supervisionado não obrigatório	160	Cada hora de estágio é igual a 1h na carga horária	Declaração com período da atividade expedida pela instituição ou empresa

Atividades práticas de laboratório <sup>1</sup>	80	Cada hora de atividade é igual a 1h na carga horária	Declaração com período da atividade expedida pelo responsável pelo laboratório
Atividades de Monitoria (disciplinas, biotérios e setores de produção) <sup>1</sup>	80	Cada hora de atividade é igual a 1h na carga horária	Declaração com período da atividade expedida pelo supervisor
Atividade de iniciação científica/extensão			
Participação em projeto de Pesquisa <sup>1</sup>	80	Cada hora de atividade é igual a 1h na carga horária	Atestado com período de atividade e órgão financiador (quando houver) e Relatório de Atividades
Participação em Projeto de Extensão <sup>1</sup>	80	Cada hora de atividade é igual a 1h na carga horária	Atestado com período de atividade e órgão financiador (quando houver) e Relatório de Atividades
Participação em cursos, palestras e oficinas na área de formação	40	Cada hora de atividade é igual a 1h na carga horária	Declaração da organização do evento
Participação em Seminários, conferências, congressos, workshops, etc.			
Participação como expositor de trabalhos	40	Cada atividade equivale a 4h	Comprovante de participação

<sup>1</sup> Atividade não contabilizada em períodos concomitantes

Apresentação oral de trabalhos	40	Cada atividade equivale a 4h	Comprovação de participação
Colaboração na organização de eventos técnicos-científicos e de extensão	40	Cada atividade equivale a 8 h	Certificado de Organização/colaborador
Participação em cursos, palestras e oficinas nas áreas de formação	40	Cada hora de atividade é igual a 1h na carga horária	Certificado ou declaração de participação expedido (a) pela comissão organizadora
<b>Produção técnico/ acadêmica</b>			
Participação em depósito de propriedade intelectual na área de formação	160	160 por patente	Patente registrada
Capítulo de livros na área de formação	160	Por capítulo	Capítulo impresso, com ISBN do livro
Participação em produção de publicas técnicas	80	40 por produção	Produção impressa
Publicação em eventos científicos	40	10 por resumo	Certificado da apresentação
Premiação ou menção honrosa em eventos técnicos científicos	40	20 por premiação ou menção honrosa	Certificação (declaração) de premiação ou menção honrosa
Publicação de artigos em periódicos indexados	160	20 por premiação ou menção honrosa	Certificado (declaração) de premiação ou menção honrosa

		Qualis A= 160, B=80, C= 40 por artigo	Artigo impresso Digital
<b>OUTRAS ATIVIDADES</b>			
Participação como representante discente em colegiado	40	20 por semestre	Portaria de nomeação
Participação em representação estudantil	40	20 por semestre	Ata de eleição e de posse
Participação em comissão no âmbito do IFCE	40	20 por semestre	Portaria de Nomeação
Participação em NEABI'S E NAPNE'S	40	20 por semestre	Portaria de nomeação
Participação como lideranças de turmas	20	10 por semestre	Ata de eleição
Participação em olimpíada acadêmicas na área de formação técnica	20	10 por olimpíada	Apresentação da nota da etapa
Registro de ferramenta computacionais na área de formação técnica	80	40 por ferramenta	Registro de ferramentas

As atividades de práticas profissionais (Quadro 5) deverão ser reavaliadas a cada semestre letivo pelo colegiado do curso para que elas possam atender as necessidades de formação profissional do técnico em nutrição e Dietética.

### **13.1. ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO**

Neste PPC, o estágio curricular não será obrigatório, mas opcional, considerando que a prática profissional permeia as unidades curriculares e integraliza o curso. Entretanto, entende-se que a interação com o mercado de trabalho acrescenta aos estudantes benefícios, conhecimento e experiência, assim é permitido aos alunos a prática de estágio, no total de 160 horas/aulas como opcional, a partir do segundo semestre.

Conforme a Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, que regulamenta os estágios supervisionados, bem como a Resolução do IFCE nº 028, de 08 de agosto de 2014 que aprova o manual de estágio do IFCE, o estágio, como procedimento didático pedagógico e ato educativo, é essencialmente uma atividade curricular de competência da instituição de ensino, que deve integrar a proposta pedagógica da escola e os instrumentos de planejamento curricular do curso, devendo ser planejado, executado e avaliado em conformidade com os objetivos propostos.

De acordo com o Parecer CNE/CP2/2015, o estágio “é um momento de formação profissional do formando seja pelo exercício direto in loco, seja pela presença participativa em ambiente próprio de atividades daquela área profissional, sob a responsabilidade de um profissional já habilitado. Ele não é uma atividade facultativa sendo uma das condições para a obtenção da respectiva licença. Não se trata de uma atividade avulsa que angarie recursos para a sobrevivência do estudante ou que se aproveite dele como mão-de-obra barata e disfarçada. Ele é necessário como momento de preparação próxima em uma unidade de ensino”.

Assim, o curso deve possibilitar também a necessária articulação entre as discussões teóricas e as atividades práticas de ensino, consolidando uma formação contextualizada e embasada na inserção dos estudantes no meio em que irão atuar.

### **13.2 ESTRUTURAÇÃO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO**

As práticas desenvolvidas pelos estudantes do curso de Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética - Campus Iguatu, constitui uma atividade articuladora do tripé Ensino, Pesquisa e Extensão, balizadores de uma formação articulada, universal e integral de sujeitos para atuar no mundo em constantes mudanças e desafios.

Nesse sentido, os métodos e práticas de ensino propostos para o curso estão orientados para a formação de um profissional comprometido com a transformação da sociedade, com o

respeito à cidadania, aos padrões éticos e ao meio ambiente, para, assim, desenvolver um protagonismo social e crítico, que o desafie a intervir no processo de produção de cultura e de conhecimento.

No princípio de cada etapa o estudante deverá apresentar um projeto de intervenção pedagógica, seguindo a sequência das disciplinas de Estágio Supervisionado e ao final de cada etapa deverá ser apresentado um relatório de estágio, no qual o estudante apresentará o desenrolar de sua prática.

#### **14. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES**

No que diz respeito aos conhecimentos anteriores, será permitido o aproveitamento de estudos e componentes cursados mediante análise pela coordenação de curso e em observância ao disposto no Regulamento de Organização Didática em vigor no IFCE.

#### **15. EMISSÃO DE DIPLOMA**

Após a integralização de todas as disciplinas que compõem a matriz curricular do Curso Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética e integralização da carga horária de práticas profissionais previstas no PPC, assim como não ter nenhuma pendência acadêmica, administrativa e estar respondendo a processo disciplinar.

#### **16. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO**

Quanto ao colegiado do curso de Técnico Subsequente em Comercio, o mesmo foi criado após a análise do projeto pela comissão interna do IFCE, tendo em vista as sugestões para a criação e perfil do curso, bem como observando a resolução N° 050, de 22 de Maio de 2017 que regula a criação de colegiados.

#### **17. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI NO ÂMBITO DO CURSO**

Instrumento primordial ao aperfeiçoamento das atividades acadêmicas, a Comissão Própria de Avaliação – CPA está prevista no Art.11 da Lei nº. 10.861, de 14 de abril de 2004, que instituiu o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES – e

regulamentada pela Portaria nº. 2.051, do Ministério da Educação – MEC, de 09 de julho de 2004. Essa comissão é, na forma da lei, um órgão colegiado, de natureza deliberativa e normativa, cuja atribuição precípua é de proceder à avaliação institucional nos aspectos acadêmicos administrativos.

Assim, o processo de autoavaliação do curso Técnico Subsequente em Comercio IFCE - Campus Iguatu será realizado pela Comissão Permanente de Avaliação instituída pela portaria nº 64 de 02 de julho de 2009 em parceria com o colegiado do curso viabilizando dessa forma a participação de todos os seguimentos nesse processo.

Em consonância com os valores e premissas de aprimoramento acadêmico, o objetivo principal da auto avaliação é prover meios próprios de coleta de dados representativos de suas práticas numa perspectiva diagnóstica, subsidiando as ações voltadas à melhoria da qualidade do ensino, da pesquisa e da extensão. Das várias ações conjuntas, destacam-se a avaliação de desempenho dos docentes pelos discentes. Desse instrumental são gerados relatórios e devolutiva individualizada a cada docente, destacando pontos positivos, negativos e sugestões de melhoria apontadas.

Outra ação consiste no acompanhamento sistemático ao egresso realizado pela Coordenadoria de Acompanhamento de Estágios e Avaliação do Egresso, o qual fornece informações concernentes à inserção do egresso no mercado de trabalho e a continuidade de seus estudos graduação e em programas de pós-graduação *latu e stricto sensu*.

Consolidando as ações supracitadas, faz-se necessário as análises e deliberações das reuniões promovidas pelo colegiado do curso, discentes, direção, técnico-administrativos dos diversos setores envolvidos diretamente com o curso a fim de identificar as fragilidades que se apresentam ao longo do ano para o atendimento necessário das expectativas da comunidade acadêmica.

## **18. APOIO AO DISCENTE**

A política de assistência estudantil do IFCE, campus Iguatu compõe o conjunto das políticas acadêmicas, que objetiva garantir a qualidade do desempenho acadêmico, a formação integral do educando, o desenvolvimento de ações para reduzir as taxas dos principais fatores geradores da retenção e evasão escolares, a democratização do ensino e a inclusão social por meio da educação.

Ancorada no Plano Nacional de Assistência Estudantil (2007) e no Decreto Nº 7234/2010-PNAES, a Assistência Estudantil no IFCE é desenvolvida sob a forma de serviços, auxílios e bolsas, sendo que os dois últimos são regidos por regulamentos próprios que norteiam o processo de seleção e de acompanhamento para a sua concessão. Dentre as ações de Assistência Estudantil, o campus disponibiliza atendimento social, psicológico, nutricional e fisioterapêutico aos estudantes.

Com o objetivo de garantir a permanência dos estudantes, o campus dispõe de três formas de regime de matrícula: internato, com direito a residência estudantil e refeições; semi-internato, com direito a 01 refeição e transporte; e o externato, com direito ao transporte escolar, quando necessário.

### 18.1 AUXÍLIOS

Os auxílios são disponibilizados para os discentes na forma de pecúnia, após a realização dos procedimentos de seleção estabelecidos em Edital ou Informativo, sendo concedidos nas seguintes modalidades:

**Quadro 6: Modalidades de auxílio**

AUXÍLIO	DESCRIÇÃO E FORMA DE CUSTEIO
<b>Transporte</b>	Destinado aos alunos com dificuldades para custear os gastos com transporte.
<b>Alimentação</b>	Destinado aos alunos com dificuldades para custear os gastos com alimentação. Nesse caso é necessário que o discente, tenha atividade acadêmica em dois turnos, na instituição.
<b>Moradia</b>	Destinado aos alunos domiciliados em outro Estado, Município ou Distrito fora da sede do campus onde estuda, com dificuldades para custear despesas com habitação para locação/sublocação de imóveis ou acordos informais.
<b>Discentes mães e pais</b>	Destinado aos alunos com dificuldades para subsidiar despesas com filhos sob sua guarda, até 12 anos, durante os meses letivos.
<b>Auxílio óculos/lentes corretivas</b>	Destinado a alunos com dificuldades para custear aquisição de óculos ou de lentes corretivas de deficiências oculares.
<b>Auxílio Visitas e Viagens Técnicas</b>	Destinado a subsidiar alimentação e/ou hospedagem, em visitas e viagens técnicas, programadas pelos docentes dos cursos.
<b>Auxílio Acadêmico</b>	Destinado a contribuir com as despesas dos discentes na participação em eventos que possibilitem o processo de ensino-aprendizagem, tais como: eventos científicos, de extensão ou sócio estudantis.
<b>Auxílio Didático-pedagógico</b>	Destinado ao discente para aquisição de seu material, de uso individual e intransferível, indispensável para o processo de aprendizagem.

<b>Auxílio-EJA</b>	Destinado a subsidiar despesas com deslocamentos e outras despesas dos discentes dos programas inseridos na modalidade de ensino de jovens e adultos, durante os meses letivos.
--------------------	---

## **18.2 PROGRAMA DE BOLSAS**

O Programa de Bolsas do IFCE objetiva o engajamento do educando nas ações de ensino, pesquisa e extensão para desenvolver atividade compatível ao curso ao qual se encontra matriculado no IFCE, subsidiando a sua formação. Submete-se aos critérios socioeconômicos estabelecidos no PNAES e em legislação própria. A bolsa é repassada ao estudante em forma de pecúnia e possui acompanhamento direto realizado pela Coordenadoria de Serviço Social do campus.

## **18.3 ESTÍMULOS À PERMANÊNCIA**

Com o intuito de minimizar a evasão escolar, o IFCE adota algumas estratégias como:

- Período de adaptação com aulas presenciais nas disciplinas básicas no primeiro período dos cursos, tanto para os de nível técnico quanto superior;
- Oferta de cursos básicos das disciplinas onde são constatadas as maiores dificuldades de aprendizagem;
- Oferta de cursos de extensão para complementação dos estudos;
- Atendimentos psicológicos nas modalidades de urgência, intervenção em crise e acompanhamento aos discentes;
- Mediação de conflitos entre aluno e professor;
- Realização de encontros de Orientação Profissional que têm por objetivo auxiliar o aluno no processo de escolha profissional, incentivando sua autonomia e a responsabilidade na tomada de decisão;
- Realização de acolhida a novos alunos e encontros que visam aumentar a interação entre os discentes.

Além disso, há o acompanhamento permanente do Setor Pedagógico e das Coordenações de Cursos no sentido de detectar os problemas recorrentes que interferem na

permanência dos alunos na instituição, e, conseqüentemente, o planejamento e execução de ações que visem garantir a permanência dos estudantes.

#### **18.4. POLÍTICAS DE EDUCAÇÃO INCLUSIVA**

A educação inclusiva é um processo em que se amplia a participação de todos os estudantes nos estabelecimentos de ensino regular. Trata-se de uma reestruturação da cultura, da prática e das políticas de modo que estas respeitem à diversidade de alunos. Para atender a essa exigência, o campus Iguatu tem implementado ações que possibilitem a inclusão: elaboração do projeto de acessibilidade do campus, as novas construções já atendem as exigências de acessibilidade, a aquisição de equipamentos para produção de material para pessoas com deficiência visual, oferta de cursos de capacitação para servidores, nos editais de seleção do campus os candidatos que apresentam alguma necessidade específica solicitam atendimento especializado.

No que diz respeito à extensão, o campus de Iguatu tem um Centro de Equoterapia, constituído por uma equipe multidisciplinar (psicólogo, fisioterapeuta, pedagogo, assistente social) que atende pessoas com necessidades especiais diversas (física/motora, mental, autismo, síndrome de down).

#### **18.5. ORGANIZAÇÃO ESTUDANTIL**

Como forma de contribuir no processo de participação e formação política dos estudantes, o campus viabiliza, além do espaço físico destinado aos centros acadêmicos, grêmio estudantil, a participação em congressos, simpósios, encontros de estudantes, dentre outros. Outra forma de organização dos estudantes do campus de Iguatu se dá por meio da Cooperativa-escola (COOPEIF), criada desde 1995, baseado nos princípios do cooperativismo, contribuindo para a melhoria do processo de ensino-aprendizagem. Para favorecer a integração entre a comunidade escolar, dispõe de espaços de lazer como: praças, sala de jogos, sala de TV, ginásio poliesportivo, academia e cantina.

#### **18.6. ACOMPANHAMENTO DOS EGRESSOS**

Com o objetivo de avaliar o cumprimento da função social da educação técnica e superior, o acompanhamento dos egressos torna-se uma importante ferramenta de *feedback*, pois ao acompanhar o egresso, estabelecendo uma relação de contato permanente, surge a possibilidade de por meio da análise de seus desenvolvimentos profissionais atualizar os currículos dos cursos de acordo com o dinamismo imposto pela evolução social.

Diante disso, a Coordenadoria de Acompanhamento de Estágios e Avaliação de Egressos do campus desenvolve atividades de acompanhamento de egressos, mantém informações atualizadas sobre empresas, tendo por objetivo a inserção no mundo do trabalho. Além disso, promove eventos, com a participação de alunos, ex-alunos e o setor produtivo, coletando subsídios para melhoria de processo educacional e curricular.

## 19. CORPO DOCENTE

O corpo docente do Curso Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética IFCE – campus Iguatu, está composto por professores efetivos em regime de dedicação exclusiva, além de professores efetivos e/ou substitutos, em regime de 40h/a ou 20h/a, conforme estabelece a Lei 12.772, de 28 de dezembro de 2012.

A política de qualificação profissional, considerando as normas e regulamento do IFCE, permitirá elevar o percentual de titulação de doutores e mestres dos docentes e a qualificação dos profissionais. Nesse sentido, a instituição promove a liberação de docentes para realizar curso de Pós-graduação *stricto sensu*, na área de atuação ou em áreas afins. Incentiva também a participação em outras modalidades de cursos em diferentes universidades ou instituições; e ainda, a participação em congressos, seminários, encontros internacionais, nacionais e regionais, e demais eventos acadêmico-científicos, para publicação de trabalhos.

De acordo com a Portaria 077/GR de 29 de janeiro de 2015, que estabelece os novos perfis profissionais de docentes do IFCE, as áreas e subáreas necessárias ao funcionamento do curso Subsequente em Nutrição e Dietética Campus Iguatu, foram assim definidas:

### Quadro 7: Docentes do curso Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética

Docente	RT <sup>2</sup>	Tit. <sup>3</sup>
---------	-----------------	-------------------

2

RT: Regime de Trabalho.

3

Tit.: Titulação.

<b>Irismar Pereira Lima</b>	D.E	Mestre
<b>Erlândia Alves Magalhães Queiroz</b>	D.E	Mestre
<b>Maria Claudene Bezerra Gomes</b>	D.E	Mestre
<b>Emerson Cristian Pereira dos Santos</b>	D.E	Mestre
<b>Joaci Pereira de Sousa</b>	D.E	Doutor
<b>Elisângela Aparecida Nazário Franco</b>	D.E	Mestre
<b>Katweurya Santana Campos</b>	Substituta	Especialista
<b>Ana Paula Correia Ferreira</b>	Substituta	Mestre
<b>Kelly Maia Magalhaes</b>	Substituta	Especialista

## 20. CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO (RELACIONADO AO CURSO)

Os servidores técnico-administrativos que dão suporte às atividades do curso estão vinculados aos departamentos e coordenações, tais como: Diretoria de Ensino; Departamento de Ensino; Coordenadoria de Graduação e Pós-graduação; Coordenadoria de Registros Acadêmicos; Coordenadoria de Biblioteca; Departamento de Pesquisa, Extensão e Produção; Coordenadoria de Pesquisa e Extensão; Coordenadoria de Acompanhamento de Estágio e Avaliação de Egressos; Departamento de Apoio Estudantil; Diretoria de Administração, conforme relação abaixo:

### Quadro 8: Quadro Técnico Administrativo

Nome	CARGO	TITULAÇÃO	ÁREA DE ATUAÇÃO
Ademar Soares Filho	Odontólogo	Especialista	Dep. de Apoio Estudantil
Ana Karolyne de Sousa Nogueira	Bibliotecária	Especialista	Dep. de Ensino/Biblioteca
Antonio Matias da Rocha Neto	Técnico de laboratório	Graduado	Dep. Ensino
Antonio Adail Pinto Cardoso	Téc. em Agropecuária	Especialista	Dep. de Pesq. Ext. e Produção
Antônio Gilvan Teixeira	Especialista	Especialista	Dep. de Apoio Estudantil
Antonio Marcel Ferreira Alves	Assist. de Alunos	Graduado	Dep. de Apoio Estudantil
Carlos Alberto Brady Moreira	Médico	Especialista	Dep. de Apoio Estudantil
César Carlos de Oliveira	Aux. em Agropecuária	Graduado	Dep. de Pesq. Ext. e Produção
Edna Deusa Saturnino Barreto	Aux. em Administração	Graduada	Dep. de Ensino/ Reprografia
Elisa Marta Gonçalves Ferreira	Assistente Social	Especialista	Dep. de Apoio Estudantil

Gleivando Magno de Lima	Especialista	Especialista	Dep. Ensino
Josefa Ataíde Gomes de Sousa	Especialista	Mestre	Dep. Ensino/Setor Pedagógico
Lucicleide Alexandre Pinto Filgueira	Especialista	Especialista	Dep. Ensino/CCA
Francisco Francenildo Oliveira Lima	Especialista	Especialista	Dep. de Administração
José Ribeiro de Araújo Neto	Téc. Laboratório de Solos	Mestre	Dep. de Pesq. Ext. e Produção
José Wellington Canuto Lima	Aux. em Agropecuária	Mestre	Dep. de Pesq. Ext. e Produção
José Willame Felipe Alves	Pedagogo	Mestre	Dep. de Ensino/Setor Pedagógico
Lucas Costa Holanda	Odontólogo	Graduado	Dep. de Apoio Estudantil
Maria de Fatima Morais Alves	Especialista	Especialista	Dep. de Gestão de Pessoas
Maria Maiza Barros	Psicóloga	Mestre	Dep. de Apoio Estudantil
Maria Nelgima Vitor	Assistente em Administração	Especialista	Dep. de Ensino/ CCA
Maria Nezeneide Carneiro de Oliveira	Aux. de Enfermagem	Graduada	Dep. de Apoio Estudantil
Myrla Alves de Oliveira	Psicóloga	Especialista	Dep. de Apoio Estudantil
Márcia Leyla de Freitas Macêdo Felipe	Pedagoga	Mestre	Dep. de Ensino/Setor Pedagógico
Silvelena Alves de A. Oliveira	Pedagoga	Mestre	Dep. de Ensino/Setor Pedagógico

Fonte: IFCE – campus Iguatu.

## 21. INFRAESTRUTURA

Os recursos humanos, físicos e materiais sem dúvida constituem requisitos para a qualidade de um curso de nível superior. Nesse sentido, o IFCE campus Iguatu, oferece as condições necessárias para o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão, além de ações que compõe a dinâmica do curso que competem à Coordenação do Curso, ao NDE e ao Colegiado do Curso. Atualmente o curso conta com a sala de Coordenação de Curso, cinco salas de aulas, dois banheiros.

O campus dispõe de auditórios para a realização de eventos, refeitório, laboratórios, transporte para o desenvolvimento de atividades de extensão e pesquisa e para o deslocamento diário dos estudantes.

## 22. BIBLIOTECA

A Biblioteca Lourival Pinho do IFCE – Campus Iguatu funciona nos turnos matutino, vespertino e noturno, das 7h às 22h, ininterruptamente, de segunda a sexta-feira. O setor dispõe de 07 servidores, divididos nas duas unidades de Cajazeiras e do bairro Areias, sendo 1

bibliotecária, 02 auxiliares de biblioteca, 02 assistentes em administração, 02 auxiliares em administração, pertencentes ao quadro funcional do IFCE – Campus de Iguatu.

Auxiliam nas atividades de atendimento, organização do acervo e no controle ao acesso à internet, 03 bolsistas, sendo 01 no turno vespertino e 02 no turno noturno.

Aos usuários vinculados ao Campus e cadastrados na Biblioteca, é concedido o empréstimo domiciliar de livros, exceto obras de referência, periódicos, publicações indicadas para reserva e outras conforme recomendação do setor. As formas de empréstimo, bem como o uso e oferta de serviços da Biblioteca Lourival Pinho, do IFCE – Campus Iguatu, são estabelecidas em regulamento próprio pelo Sistema de Biblioteca -SIBI.

A biblioteca dispõe também de uma sala para estudos em grupo, uma sala de multimídia e de uma área para consulta local. A biblioteca da unidade II - Cajazeiras está localizada no Centro de Capacitação do IFCE - campus Iguatu, ocupa uma área de 320m<sup>2</sup> e possui 66 assentos para estudo individual, uma sala de estudo em grupo com espaço para 07 alunos, 14 terminais de acesso à internet e sala de multimídia com espaço para 12 alunos. A biblioteca da Unidade I - Areias ocupa uma área de 162m<sup>2</sup> e possui 42 assentos de estudo individual ou em grupo, 11 terminais de acesso à internet e sala de restauração de acervo.

O acervo bibliográfico é composto por 7.249 títulos de livros com 15.549 exemplares; 334 títulos de periódicos com 552 exemplares e 755 títulos de vídeos (DVD, VHS e CD's) com 797 exemplares. Todo o acervo está catalogado em meios informatizados pelo sistema Sophia, o qual é responsável pelo gerenciamento das atividades de rotina das bibliotecas, bem como dos serviços prestados por elas à comunidade acadêmica, a exemplo da consulta ao acervo. Permite ampla comunicação com os usuários, tanto por mensagens automáticas como envio de e-mails personalizados.

É interesse da instituição a atualização do acervo de acordo com as necessidades e prioridades estabelecidas pelo corpo docente e a quantidade de vagas ofertadas anualmente, sendo esta uma prática comum inserida no orçamento anual.

#### **Quadro 9: Acervo da Biblioteca da Instituição**

Tipo de acervo	Quant. Acervo	Quant. Exemplares
<b>Livros</b>	3.126	6.746
<b>Atlas</b>	3	13
<b>Folhetos</b>	38	80
<b>DVDs</b>	238	251
<b>Fitas de videos</b>	179	187
<b>Periódicos</b>	157	328

<b>Manuais</b>	104	109
<b>Apostila</b>	4	4
<b>Total</b>	<b>3.849</b>	<b>7.718</b>

## 22.1 SERVIÇOS OFERECIDOS

Conforme a minuta do regimento do sistema de bibliotecas

### CAPÍTULO VI – DO FUNCIONAMENTO GERAL DAS BIBLIOTECAS

**Art. 14.** As bibliotecas do IFCE terão dias e horários de funcionamentos estabelecidos por suas coordenações ou responsáveis com a ciência da direção do Campus.

**Art. 15.** A política de empréstimos e a política de desenvolvimento de coleções do Sistema de Bibliotecas, aplicáveis a todas as bibliotecas, serão objetivos de regulamentações específicas.

A biblioteca do Campus Iguatu, funciona de segunda a sexta feira das de segunda a sexta-feira, das 7h às 22h, e tem em disponibilidade os seguintes serviços:

## 22.2 EMPRÉSTIMO

O empréstimo domiciliar é realizado para usuários internos, na quantidade máxima e prazo indicados a seguir:

### Quadro 10: Empréstimos

Tipo de obra	Quantidade	Prazo para devolução
<b>Livro</b>	7	14 dias úteis
<b>Monografia/ Manual / DVD</b>	2	5 dias úteis

## 22.3 RENOVAÇÃO

O empréstimo pode ser renovado 3 vezes, pelo próprio usuário no Sistema Sophia, ou no Setor de empréstimos da Biblioteca, desde que a obra não esteja reservada e o usuário esteja em dia com a data de devolução.

### Reserva

Quando uma obra não estiver disponível no acervo da Biblioteca, o usuário poderá reservá-la no Sistema SophiA ou no Setor de empréstimos da Biblioteca, sendo obedecida a ordem de registro das reservas.

## 22.4 Outros serviços

- Orientação para normalização de trabalhos acadêmicos conforme o Guia de Normalização do IFCE e para elaboração de Ficha Catalográfica;
- Acesso ao catálogo *on-line* do acervo (SophiA), ao Portal de Periódicos da Capes, à Biblioteca Virtual Universitária (BVU), ao Repositório de monografias e à internet, por meio dos terminais de pesquisa da Biblioteca.

## 23.6 LINKS PARA ACESSO ON-LINE AO ACERVO

SophiA: [www.biblioteca.ifce.edu.br](http://www.biblioteca.ifce.edu.br)

Biblioteca Virtual Universitária: [bvು.ifce.edu.br](http://bvು.ifce.edu.br)

## 24. INFRAESTRUTURA FÍSICA E OUTROS MATERIAIS A DISPOSIÇÃO DO CURSO

O IFCE, Campus Iguatu dispõe de vários espaços de ensino aprendizagem em suas duas unidades tanto de uso compartilhado com outros cursos quanto específicos para o Curso técnico subsequente em Nutrição e Dietética. Sem dúvida cada um deles se faz fundamental para o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão voltadas para o curso.

### Quadro 11: Infraestrutura disponível para o técnico subsequente em Nutrição e Dietética

UNIDADE	TIPO DE USO	QUANT	DESCRIÇÃO
Unidade I Areias	Compartilhado	02	Laboratórios de Informática
		01	Sala de vídeo conferência
		01	Auditório (200 pessoas)
		01	Salão de Eventos
		01	Biblioteca Setorial
		04	Banheiro
Unidade II Cajazeiras	Compartilhado		Salas de aulas climatizadas
			Centro de capacitação com 5 salas climatizadas
		01	Teatro com capacidade para 400 pessoas
		01	Auditório com capacidade para 160 – pessoas
		03	Laboratórios de Informática

		01	Laboratório de Línguas
		01	Biblioteca Central
		07	Gabinetes de professores
		01	Sala de professores
		01	Setor de Registro Acadêmico
		01	Setor Pedagógico
		01	Departamento de Apoio Estudantil
		01	Setor de Recursos Audiovisuais
		01	Cantina
<b>01</b>	Refeitório		
<b>05</b>	Banheiros		
<b>02</b>	Ônibus de viagem		
<b>01</b>	Van para até 15 passageiros		
<b>01</b>	Refeitório climatizado com capacidade de receber em média 400 estudantes diariamente		

## 24.1 LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA

O Laboratório de Informática é utilizado como ambiente de aprendizagem, em aulas que envolvem atividades práticas com computadores. Nesse sentido, o laboratório de Informática tem como objetivos: criar documentos de artigos, relatórios; trabalhar com planilhas e dados numéricos provenientes de pesquisa; desenvolver apresentações no contexto de sua área de atuação; Produzir outros tipos de conteúdos digitais que tenham relação com conhecimentos dos diversos componentes curriculares do curso.

A atividade no laboratório é essencial por complementar a formação profissional e acadêmica do discente com habilidades técnicas tão exigidas pela sociedade.

O Campus Iguatu dispõe de laboratórios de informática nas duas unidades, Cajazeiras e Areias, com acesso à internet e à disposição dos discentes. As aulas de Informática são realizadas em laboratório que dispõe equipamentos descritos na tabela abaixo.

### Quadro 12: Equipamento do laboratório de Informática

Descrição do Equipamento	Quantidade
<b>Ar condicionado</b>	01
<b>Mesa de professor</b>	01
<b>Quadro de vidro</b>	01
<b>Tv suspense</b>	01
<b>Computadores</b>	21

Mesas de computador	21
Cadeiras	21

## 24.2 INFRAESTRUTURA DO DEPARTAMENTO DE ASSUNTOS ESTUDANTIS

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, Campus Iguatu, dispõe em seu organograma do Departamento de Assuntos Estudantis, que atende as demandas dos estudantes do Campus, no que se refere aos diversos auxílios estudantis, e quando necessário, na viabilização de atendimento: médico, ambulatorial, odontológico, psicológico, viabilização de atendimento hospitalar (emergencial) e assistência social.

### Quadro 13: Infraestrutura do Departamento de Assistência Estudantil disponível para os discentes do Curso Técnico Subsequente em Nutrição e Dietética

Descrição	Quantidade
Sala da Chefia do Departamento	01
Sala Coordenação Geral de Assuntos Estudantis	01
Sala de Assistente de Aluno	01
Sala de Atendimento Psicossocial	01
Consultório Equipado para Atendimento Odontológico	01
Consultório Equipado para Atendimento Médico	01
Ambulatório Enfermagem	01
Sala de Esterilização	01
Sala de Observação	01
Sala de Estudos	01
Sala de TV	01
Academia de Musculação	01
Campo de Futebol Society	01
Quadra de vôlei de Areia	01
Ginásios poliesportivos	01
Veículos à disposição do Departamento de Assistência Estudantil	02

### Quadro 14: Infraestrutura da Unidade I- Areias

Ambiente	Quant.	Utilização
Laboratórios de Informática	02	
Sala de Videoconferência	01	

<b>Auditório (200 pessoas)</b>	01	Serão utilizados por alunos, professores e técnicos atuantes no referido curso.
<b>Salão de Eventos</b>	01	
<b>Biblioteca sectorial</b>	01	
<b>Banheiros</b>	04	
<b>Refeitório</b>	01	
<b>Laboratório de Técnica e Dietética</b>	01	
<b>Laboratório de Avaliação Nutricional</b>	01	

**Quadro 15: Infraestrutura da Unidade II- Cajazeiras**

<b>Pavilhão Pedagógico (2.500m<sup>2</sup>)</b>		
<b>Características</b>	<b>Quant.</b>	<b>Utilização</b>
<b>Salas de aula climatizadas</b>	09	Discentes, professores e técnicos
<b>Teatro (400 pessoas)</b>	01	
<b>Auditório (160 pessoas)</b>	01	
<b>Laboratório de Informática</b>	03	
<b>Laboratório de Línguas</b>	01	
<b>Biblioteca Central</b>	01	
<b>Gabinetes de professors</b>	07	
<b>Sala de professores (reunião)</b>	01	
<b>Setor de Registro Acadêmico</b>	01	
<b>Setor pedagógico</b>	01	
<b>Setor de apoio estudantil</b>	01	
<b>Setor de recursos audiovisuais</b>	01	
<b>Cantina</b>	01	
<b>Refeitório para 200 pessoas</b>	01	
<b>Banheiros</b>	08	
<b>Ônibus para 44 passageiros</b>	03	
<b>Veículo de transporte para 15 pessoas</b>	01	
<b>Veículo de transporte para 12 pessoas</b>	01	
<b>Projektor multimedia</b>	15	
<b>Sala de video</b>	01	

## REFERÊNCIAS

BRASIL. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional n. 9.396**, de 20 de dezembro de 1996.

CUNHA, Maria Isabel. **O Bom Professor e sua Prática**. Campinas, São Paulo, Ed. Papirus, 1998.

ESTEBAN, M.T. **O que Sabe Quem Erra?** Reflexões sobre avaliação e fracasso escolar. Rio de Janeiro: DP&A editora, 2001.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. Rio de Janeiro, Ed. Paz e Terra, 1987.

\_\_\_\_\_. **Pedagogia da Autonomia: Saberes Necessários à Prática Educativa**. São Paulo, Ed. Paz e Terra, 1999.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Regulamento da Organização Didática. ROD**. Fortaleza, 2015.

GAUTHIER, Clenmont. **Por uma Teoria da Pedagogia: Pesquisa Contemporâneas Sobre o Saber Docente**. Rio Grande do Sul, Ed. UNIJUÍ, 1998.

LERCHE, Sofia Vieira. **Educação Básica no Ceará**. Banco Mundial, 2000.

LIBÂNEO, C. **Professor Reflexividade e formação de professores: outra oscilação do pensamento pedagógico brasileiro**. In: PIMENTA, S. G. e GEHEDIN, E. (Org.). *Professor Reflexivo no Brasil: gênese e crítica de um conceito*. 2ª ed. São Paulo: Cortez, 2002.

LUCKESI, C. C. **Filosofia da Educação**. São Paulo: Cortez, 1997.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E DO ESPORTO, Secretaria da Educação Média e Tecnologia. **Parâmetros Curriculares Nacionais (PCN) Ensino Médio: Ciências da Natureza, Matemática e suas tecnologias**, Brasília, DF, 1999.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E DO ESPORTO, Secretaria de Educação Média e Tecnologia.

**Parâmetros Curriculares Nacionais (PCN) - Ensino Médio: bases legais**, Brasília, DF, 1999.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E DO DESPORTO, Secretaria de Educação Fundamental. **Parâmetros Curriculares Nacionais (PCN)** - Terceiro e Quarto ciclo de Ensino Fundamental: Introdução aos Parâmetros Curriculares Nacionais, Brasília, DF, 1998.

NÓVOA, Antonio. **Vidas de Professores**. Lisboa, Portugal, ed. Porto, 1992.

\_\_\_\_\_. A. (org.). **Os professores e a sua formação**. Tradução de Graça Cunha, Cândida Hespano, Conceição Afonso e José António Sousa Tavares. Lisboa: Dom Quixote, 1995. Original em inglês.

PERRENOUD, Philippe. **Construir as competências desde a escola**. Porto Alegre, ed. Artes Médicas Sul, 1999.

PIMENTA, S. G.; LIMA, M.S.L. **Estágio e Docência**. São Paulo: Cortez, 2004.

OLIVEIRA, Elenilce Gomes. **A Educação e a Possibilidade de transformar**. Mimeo, Fortaleza, 2000.

SHULMAN, L. S. Those who understand: Knowledge Growth. **Teaching. Educational Researcher**, v.15, n.2, New York: MacMillan: 1986, p.4-14.

SOUSA, Antonia de Abreu. **Novos Paradigmas da Educação Brasileira**. Mimeo, Fortaleza, 2000.

TARDIF, M. **Saberes docentes e formação profissional**. Tradução de Francisco Pereira. Petrópolis: Vozes, 2002.

## **ANEXOS**

## ANEXO I – EMENTAS, BIBLIOGRAFIAS – PUDS



### DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO

### CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

<b>DISCIPLINA: Língua Brasileira de Sinais</b>	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária:</b>	<b>Teórico: 40h/a Prático: 0 h/a</b>
<b>Número de Créditos:</b>	<b>2</b>
<b>Código pré-requisito:</b>	<b>-</b>
<b>Semestre:</b>	<b>I</b>
<b>Nível:</b>	<b>Subsequente</b>
<b>EMENTA</b>	
História da educação de surdos e da Libras. Libras: que língua é essa? Alfabeto manual. Nome e sinal. Saudações e cumprimentos. Calendário. Pronomes Pessoais. Numerais. Verbos. Adjetivos. Advérbios de tempo, modo e frequência. Cores. Horas. Locais públicos. Bebidas. Comidas, Frutas. Profissão. Esportes. Formação escolar. Disciplinas escolares.	
A disciplina vem com o intuito de ensinar o básico da línguas de sinais fortalecendo a inclusão social	
<b>OBJETIVO</b>	
<input type="checkbox"/> Apresentar a história dos surdos ao longo dos séculos; <input type="checkbox"/> Aprender sinais básicos; <input type="checkbox"/> Desenvolver comunicação inicial em Libras.	
<b>PROGRAMA</b>	
<b>UNIDADE I</b> <b>Teorizando</b> 1. História da Educação de surdos e da Libras 2. Libras: que língua é essa?	
<b>UNIDADE II</b> <b>1. Prática de sinalização</b> 1. Alfabeto manual.	

2. Nome e sinal.
3. Saudações e cumprimentos.
4. Calendário.
5. Pronomes Pessoais.
6. Numerais
7. Verbos.
8. Adjetivos.
9. Advérbios de tempo, modo e frequência.
10. Cores.
11. Horas.
12. Locais públicos.
13. Bebidas. Comidas, Frutas.
14. Profissão.
15. Esportes.
16. Formação escolar. Disciplinas escolares.

### **UNIDADE III**

Produção de videos sinalizados.

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Procedimentos e recursos: exposição didática e dialogada; desenvolvimento de práticas individuais/ em grupo/ verbal: oral e escrito; estudos escritos; produções de textos; seminários; estudo dirigido/ orientação e leitura; usos de laboratório de informática/ internet/ biblioteca; retomada, no início das aulas, de questões centrais do conteúdo estudado na aula anterior.

### **AVALIAÇÃO**

O processo de avaliação ocorrerá de forma contínua através do desempenho diário do aluno em sala de aula e laboratório. Será análise do conteúdo obtido, baseando-se no conteúdo das aulas ministradas. Listas de exercícios serão resolvidas totalmente ou parcialmente em sala de aula e avaliação das atividades desenvolvidas em laboratório. Aplicação formal de exames objetivos ou subjetivos podendo ser individual ou em equipe. A avaliação será de acordo com o regulamento de organização didática do IFCE ( ROD).

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. *Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngue da Língua Brasileira de Sinais*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2001.
- FELIPE, T A; MONTEIRO, M S. *Libras em Contexto: curso básico*, livro do professor instrutor. Brasília: Programa Nacional de Apoio à Educação dos Surdos, MEC: SEESP, 2001.
- GESSER, Audrei. *LIBRAS? Que língua é essa?: Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda*. São Paulo: Parábola Editorial, 2009.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BRASIL. Decreto Nº 5.626. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098 de 19 de dezembro de 2000. Publicada no Diário Oficial da União em 22/12/2005.

DIAS, R. *Língua Brasileira de Sinais*. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. Disponível em:

<<https://bv4.digitalpages.com.br/?term=1%25C3%25ADngua%2520de%2520sinais&searchpage=1&filtro=todos&from=busca#/edicao/35534>>. Acesso em: 14 de outubro de 2018.

PEREIRA, M. C. C.; CHOI, D.; VIEIRA, M. I.; GASPAR, P.; NAKASATO, R. *Libras: conhecimento além dos sinais*. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2011. Disponível em:

<<https://bv4.digitalpages.com.br/?term=1%25C3%25ADngua%2520de%2520sinais&searchpage=1&filtro=todos&from=busca&page=5&section=0#/edicao/2658>>. Acesso em: 14 de outubro de 2018.

QUADROS, R. M. de.; KARNOPP, L. B. *Língua de Sinais Brasileira: estudos linguísticos*. Porto Alegre: Artmed, 2004.

RAMOS, C. R. *Olhar surdo: orientações para estudantes de Libras*. Rio de Janeiro: Editora Arara Azul, 2014.

<b>Professor do Componente Curricular</b> _____	<b>Coordenadoria Técnico-Pedagógica</b> _____
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Diretoria de Ensino</b> _____

**Componente Curricular:**

**Código:**

( ) **Disciplina Específica profissional**      ( x ) **Disciplina da Base Nacional Comum**

**Carga horária total: 40**

**Carga horária aulas práticas: 0**

<b>Insumos necessários para execução das aulas</b>			<b>Equipamentos necessários para execução das aulas</b>		
<b>Descrição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Local de Uso</b>



Introdução ao Laboratório. Água nos alimentos. Carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas. Bioquímica dos alimentos (leite e carnes), pós colheita de frutas e hortaliças. Transformações dos alimentos (congelamento, refrigeração, uso do sal e do açúcar e conservantes).

## **OBJETIVO**

Capacitar o aluno a:

- Identificar equipamentos e vidrarias no laboratório de análises de alimentos;
- Explicar as normas de procedimentos e segurança em laboratório, identificando e manuseando vidrarias e equipamentos relacionados à disciplina para o preparo de soluções;
- Verificar o comportamento da água e de macromoléculas nos alimentos em carnes, leite, ovos e vegetais;
- Definir carboidratos, proteínas, lipídios;
- Relacionar as funções dos carboidratos, proteínas e lipídios nos alimentos;
- Analisar as características de qualidade do leite;
- Descrever as transformações que ocorrem na carne durante o processamento;
- Classificar os aditivos químicos;
- Apresentar as alterações nos alimentos pelo uso do sal, açúcar, congelamento e refrigeração.

Tem o objetivo de estudar os alimentos, sua natureza, composição qualidade e uso dietético.

## **PROGRAMA**

### **UNIDADE 1**– Introdução à bioquímica

- Conceitos de alimentos e bioquímica dos alimentos
- Noções de Biossegurança em laboratório
- Vidrarias
- Preparo de soluções
- Biomoléculas

### **UNIDADE 2**- Água nos alimentos

- Conteúdo de água nos alimentos;
- Importância da água na qualidade dos alimentos.
- Atividade de água nos alimentos
- Deterioração dos alimentos

### **UNIDADE 3**– Carboidratos

- Conceitos, estrutura molecular e fórmula geral
- Classificação dos carboidratos
- Funções dos carboidratos
- Metabolismo dos carboidratos

### **UNIDADE 4** – Proteínas

- Definição de proteínas e aminoácidos
- Funções das proteínas
- Formação e classificação das proteínas
- Alimentos ricos em proteínas

### **UNIDADE 5**– Lipídios

- Definição e estrutura molecular
- Funções dos lipídios
- Gordura saturada e insaturada

- Rancificação

•

#### **UNIDADE 6– Bioquímica de Leite**

- Composição
- Membrana dos glóbulos de gordura;
- Principais alterações do leite;
- Análises de qualidade do leite.

#### **Unidade 7- Bioquímica de Carne**

- Estrutura do tecido músculo-esquelético;
- Alterações postmortem no músculo;
- Resolução do rigor mortis;
- Carnes PSE (pale-soft-exsudative) e DFD (dark,firm,dry);
- Coloração da carne;
- Alterações na carne processada.

#### **UNIDADE 8– Pós-colheita de Frutas e Hortaliças**

- Fisiologia e metabolismo vegetal
- Padrões de atividade respiratória
- Controle do processo respiratório
- Perdas pós-colheita de frutos e hortaliças
- Armazenamento de frutos e hortaliças

#### **UNIDADE 9– Alterações nos alimentos**

- Uso do sal e do açúcar na conservação de alimentos
- Refrigeração e congelamentos de alimentos
- Uso de conservantes químicos e aditivos nos alimentos.

#### **UNIDADE 10– Vitaminas**

- Classificação das vitaminas
- Funções das vitaminas
- Compostos bioativos

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aula expositiva dialogada (multimídia, quadro, pincel e vídeo);

Aula prática de identificação de vidrarias e equipamentos, prevenção de acidentes e análises químicas e físicas em alimentos no laboratório de bromatologia e microbiologia (06 aulas) e análises de qualidade do leite no laboratório de técnica dietética (04 aulas).

### **AVALIAÇÃO**

Para compor a nota da etapa I (N1) serão realizadas 2 avaliações: uma prova escrita e um seminário sobre os usos de tecnologias e alterações na conservação dos alimentos que deverá ser apresentado em grupo;

Para compor a nota da etapa II (N2) será realizado uma prova escrita e um trabalho individual (estudo dirigido) sobre pós-colheita de frutos e hortaliças e perdas dos alimentos.

Será considerado aprovado o aluno que obtiver média igual ou superior a 6 e frequência mínima de 75% (ROD).

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BOBBIO, P. A. **Química do processamento de alimentos**. 2ª edição, São Paulo: Varela, 1992.  
 CAMPBELL, M.K. **Bioquímica**. 3ª. ed. São Paulo: Artmed, 2007  
 CAMPE, P. C. **Bioquímica Ilustrada**. Editora ARTIMED, 2ª edição, Porto Alegre (1996).  
 CONN, E. E. **Introdução à Bioquímica**. Editora Edgard Blucher, 4ª São Paulo (1984).

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

MOTTA, V. T. **Bioquímica**. Editora EDUCS, Caxias do Sul, RS (2005).  
NELSON, D. L.; COX, M. M; Lehninger . **PRINCÍPIOS DE BIOQUÍMICA**. Editora Savier, 4ª Edição, São Paulo (2006).  
P. J. FELLOWS. 2006. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática**. 2º Edição. Editora Artmed. ISBN 8536306521.  
STRYER, L. **Bioquímica**. 3 ed. Stanford, Guanabara Koogan, 1992, 881 pg.  
VOET, D. **Fundamentos de Bioquímica**. Editora ARTES MÉDICAS, Porto Alegre, (2000).

<b>Professor do componente curricular</b>	<b>Coordenadora Técnico- Pedagógica</b>
<b>Coordenador do Curso</b>	<b>Diretoria de Ensino</b>

<b>Componente Curricular: Bioquímicas dos alimentos</b>					
<b>Código:</b>					
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Disciplina Específica profissional</b> <input type="checkbox"/> <b>Disciplina da Base Nacional Comum</b>					
<b>Carga horária total: 30</b>					
<b>Carga horária aulas práticas: 10</b>					
<b>Insumos necessários para execução das aulas</b>			<b>Equipamentos necessários para execução das aulas</b>		
Descrição	Unidade	Quantidade	Descrição	Quantidade	Local de Uso


**ELABORADO POR:** \_\_\_\_\_ **DATA:** \_\_\_\_\_

AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
TÍTULO DA AULA	LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)	
Água nos alimentos	Laboratório de Técnica Dietética	
Bioquímica do Leite	Laboratório de Microbiologia e de Bromatologia	
Bioquímica da carne	Laboratório de Microbiologia e de Bromatologia	
VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS		
TIPO (interna ou externa)	LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)	CIDADE

<hr/> Prof.	<hr/> Chefe do Depto. de Ensino
-------------	---------------------------------



**Unidade 8-** Regulamentação da Profissão de Técnico em Nutrição e Dietética

**Unidade 9-** Exercício profissional: organização da categoria através de sindicatos.

**Unidade 10-** Fluxo do processo disciplinar

**Unidade 11-** Etapas de um processo ético disciplinar

**Unidade 12-** Código Brasileiro de Ocupações

**Unidade 13-** Relacionamento Interpessoal

**Unidade 14-** Trabalho em Equipe

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Serão realizadas aulas expositivas dialogadas, seminários, mesas redondas com a participação de profissionais de áreas multidisciplinares (saúde, antropologia, psicologia, conselhos profissionais, sindicatos, entre outros).

### **AVALIAÇÃO**

A cada bimestre será realizada uma pesquisa de campo, sobre temas de interesse da ética e exercício profissional, utilizando-se a entrevista como estratégia principal. Essa atividade será realizada em grupos e a nota bimestral será dada pela média das seguintes avaliações: apresentação oral do trabalho (dada pelo professor) e avaliação da participação no grupo (dada pelos componentes do próprio grupo). Será considerado aprovado o aluno que obtiver média igual ou superior a 6 e frequência mínima de 75% (ROD).

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- BOFF, L. Saber Cuidar: **Ética do Humano** – Compaixão pela Terra. Petrópolis: Vozes, 2003.
- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTA. **Código de ética dos Técnicos em Nutrição e Dietética**. Brasília: Comunicarte, 2004.
- OLIVEIRA, I. B. P. e; MEDEIROS, G. R. **Da ética em nutrição ao exercício profissional**. Editora Metha Ltda. 2ª edição. 2004.
- VALLS, A.L. M. **O que é ética**. 9ª ed. São Paulo: Brasiliense, 2006.
- SANCHES, A. V. **Ética**. 28ª ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- CHAUI, M. **Convite à filosofia**, São Paulo, 1996.
- GLOCK, R. S.; GOLDIM, J. R. **Ética profissional é compromisso social**. Mundo Jovem (PUCRS, Porto Alegre) 2003;XLI(335):2-3.
- FORTES, P. A. de C. **Ética e Saúde**. São Paulo: EPU, 1998.
- Conselho Regional de Nutricionistas 3ª região: **Manual de Atribuições dos Nutricionistas por área de atuação**. São Paulo, 2003. Disponível em [www.crn3.org.br](http://www.crn3.org.br)

-DECLARAÇÃO Universal sobre Bioética e Direitos Humanos e Resolução CNS 466/2012: análise comparativa. **Revista Bioética**, Brasília, v. 24, n. 3, p. 603-612., 2016.

-SILVA, Carolina Mostaro Neves da; FERNANDES, Alexandre Borges (Orient.). **Relações étnico-raciais e educação no Brasil**. Belo Horizonte: Mazza Edições, 2011. 216 p. (Pensar a educação pensar o Brasil). ISBN 9788571605459.

- SÁ, A. L. de. **Ética Profissional**. 4ª ed. Revista ampliada. São Paulo: Atlas, 2001.

- WOLKMER, Maria de Fátima S.; MELO, Milena Petters (Org.). Crise ambiental, direitos à água e sustentabilidade: visões multidisciplinares. Caxias do Sul: Educus, 2012. 192 p. ISBN 9788570616807. Disponível em:

<<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788570616807>>. Acesso em: 2 abr. 2019.

- [www.cfn.org.br](http://www.cfn.org.br)

- [www.crn6.org.br](http://www.crn6.org.br)

<b>Professor</b> _____	<b>Coordenadora técnico- pedagógica</b> _____
<b>Coordenador do Curso</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____

### ANEXOS: AULAS PRÁTICAS E VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS

<b>Componente Curricular: Ética profissional</b>					
<b>Código:</b>					
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Disciplina Específica profissional</b> <input type="checkbox"/> <b>Disciplina da Base Nacional Comum</b>					
<b>Carga horária total: 40</b>					
<b>Carga horária aulas práticas: 0</b>					
<b>Insumos necessários para execução das aulas</b>			<b>Equipamentos necessários para execução das aulas</b>		
Descrição	Unidade	Quantidade	Descrição	Quantidade	Local de Uso


**ELABORADO POR:** \_\_\_\_\_ **DATA:** \_\_\_\_\_

AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
TÍTULO DA AULA	LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)	
Evento: CRN	Salão Nobre	
Trabalho em Equipe	Laboratórios	
Encontros presenciais	IFCE Campus Iguatu Unidade Areias	
VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS		
TIPO (interna ou externa)	LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)	CIDADE

<hr/> Prof.	<hr/> Chefe do Depto. de Ensino
-------------	---------------------------------

**DIRETORIA DE ENSINO**  
**CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**  
**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular:</b>	Fundamentos de Anatomia Humana
-------------------------------	--------------------------------



**Unidade 9-** Sistema urinário: elementos descritivos e funcionais

**Unidade 10-** Sistema genital masculino: elementos descritivos e funcionais

**Unidade 11-** Sistema genital feminino: elementos descritivos e funcionais

**Unidade 12-** Sistema Endócrino: elementos descritivos e funcionais.

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas e teóricas com uso de equipamento multimídia para apresentação de vídeos, filmes, visualização de slides. Atividades discentes de grupo como a resolução de estudos dirigidos, debates e seminários. Aulas práticas que contarão ainda com utilização de equipamentos específicos: estruturas e peças anatômicas referentes aos sistemas estudados. Todos os conteúdos serão expostos para direcionar e criar nos alunos uma estrutura cognitiva sólida, para que estes possam reconhecer melhor o corpo humano, assim como compreender o funcionamento orgânico deste. Descrever os principais mecanismos que garantem a continuidade da homeostasia, e seguidamente da vida, seja no repouso ou durante atividades que causem alterações fisiológicas no ser humano.

### **AVALIAÇÃO**

Serão realizadas 2 avaliações teóricas, 1 avaliação prático-teórica e seminários. Para cada aula de laboratório será entregue 1 relatório correspondente que terá um peso 50% inferior ao das provas. Será considerado aprovado o aluno que obtiver média igual ou superior a 6 e frequência mínima de 75% (ROD).

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

SOBOTTA, J. **Atlas de Anatomia Humana**. 22 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

GRAY, H.; WILLIAMS, P. L. **Anatomia**. 29. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.

MOORE, Keith L. **Fundamentos da anatomia clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Cingolani, H.E.; Houssay, A.B. e Cols. **Fisiologia Humana de Houssay**. 7ª edição. Artmed, Porto Alegre, 2003.

GUYTON, ARTHUR C.HALL, JOHN E. **Fundamentos de Guyton**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

DANGELO, J.G.; FATTINI, C. A. **Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar**. 3ªed., São Paulo, Atheneu, 2007.

SLEUTJES, L. **Anatomia Humana**. 2 ed.,São Caetano do Sul, SP; Yendis, 2008.

RUIZ, C.R. Anatomia Humana Básica: para estudantes na área da saúde. 3ed., São Caetano do Sul, SP; Difusão Editora, 2013.

<b>Professor</b>	<b>Coordenadora técnico-pedagógica</b>
<b>Coordenador do curso</b>	<b>Diretor de Ensino</b>

**Componente Curricular: Fundamentos da Anatomia Humana**

**Código:**

**Disciplina Específica profissional**      **Disciplina da Base Nacional Comum**

**Carga horária total: 60**

**Carga horária aulas práticas: 20**

Insumos necessários para execução das aulas			Equipamentos necessários para execução das aulas		
Descrição	Unidade	Quantidade	Descrição	Quantidade	Local de Uso


**ELABORADO POR:** \_\_\_\_\_ **DATA:** \_\_\_\_\_

AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
TÍTULO DA AULA	LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)	
Estudo do Esqueleto Humano	Laboratório de Avaliação e Educação Nutricional	
Sistemas corporais	Laboratório de Avaliação e Educação Nutricional	
VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS		
TIPO (interna ou externa)	LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)	CIDADE
Interna	URCA Campus Iguatu	Iguatu

<hr/> Prof.	<hr/> Chefe do Depto. de Ensino
-------------	---------------------------------

**DIRETORIA DE ENSINO  
CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente curricular:</b>	Linguagem, Trabalho e Tecnologia	
<b>Código:</b>		
<b>Carga Horária Total: 40</b>	CH Teórica: 40	CH Prática: 10

<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Pré-requisitos:</b>	Nenhum
<b>Semestre:</b>	1º
<b>Nível:</b>	Subsequente
<b>EMENTA</b>	
<p>Concepções do uso da língua portuguesa nas modalidades escrita e falada, de forma concisa, coerente e adequada ao ambiente de trabalho (loja, empresa, escritórios, clínicas, consultórios, hospitais, centros de atendimento ao consumidor, escolas de ensino fundamental e médio, instituições de ensino superior etc.); Noções linguístico-gramaticais em redação técnica e de documentos diversos, tais como declaração, ofício, currículo, relatório, recibo, laudos técnicos e preenchimento de cheques e nota fiscal; etc. Compreensão dos tipos, gêneros e estruturas textuais; Leitura e análise de textos voltados para a profissão; organização e produção de trabalhos científicos; Projetos individuais e coletivos.</p>	
<p>A disciplina tem por objetivo discutir os diferentes tipos de gêneros textuais relacionados à prática profissional do técnico.</p>	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otimizar leitura, escrita e produção textuais conforme a norma culta;</li> <li>• Adequar a linguagem falada e a linguagem escrita de acordo com o ambiente linguístico;</li> <li>• Distinguir os diversos tipos e gêneros textuais;</li> <li>• Produzir textos técnico-administrativos de acordo com os seus devidos requisitos;</li> <li>• Desenvolver competência na escrita de textos científicos de acordo com as normas da ABNT.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>UNIDADE 1</b> – O estudo da linguagem e as noções linguístico-gramaticais:</p> <p>1.1 Concepções de língua e linguagem;</p> <p>1.2 Variação linguística (histórica, geográfica e sociocultural);</p> <p>1.3 Texto, contexto e construção dos sentidos (linguagem conotativa, linguagem denotativa, ambiguidade, trocadilhos e cacofonia);</p> <p>1.4 Novo Acordo Ortográfico e regras básicas de acentuação gráfica aplicada a textos;</p> <p>1.5 Uso dos porquês.</p>	
<p><b>UNIDADE 2</b> – Tipos, gêneros, leitura, análise e produção textuais:</p> <p>2.1 Redação técnica x Redação literária;</p> <p>2.2 Redação técnica de documentos diversos: declaração, ofício, currículo, relatório, recibo, laudos técnicos e preenchimento de cheques, notas fiscais;</p> <p>2.3 Dissertação, descrição, narração e gêneros textuais;</p> <p>2.4 Coerência e coesão nos textos;</p> <p>2.5 A importância da pontuação nos textos;</p>	
<p><b>UNIDADE 3</b> – Textos acadêmico, científicos e comerciais e suas regras de formatação:</p> <p>3.1 Regras gerais da ABNT;</p> <p>3.2 Capa de documentos diversos;</p> <p>3.3 Nota de rodapé, citação direta, citação indireta;</p> <p>3.4 Epígrafes, sumário, lista de quadros, lista de gráficos;</p> <p>3.5 Resumo indicativo, resumo informativo e resumo crítico (resenha);</p> <p>3.5 Referências</p>	

## **UNIDADE 4 – Projeto**

### 4.1. Elaboração e apresentação do projeto (de pesquisa, social, de sistema, de empresa etc.)

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Procedimentos e recursos: exposição didática e dialogada; desenvolvimento de práticas individuais/ em grupo/ verbal: oral e escrito; estudos escritos; produções de textos; seminários; estudo dirigido/ orientação e leitura; usos de laboratório de informática/ internet/ biblioteca; retomada, no início das aulas, de questões centrais do conteúdo estudado na aula anterior.

#### **AVALIAÇÃO**

O processo de avaliação ocorrerá de forma contínua através do desempenho diário do aluno em sala de aula e laboratório. Será análise do conteúdo obtido, baseando-se no conteúdo das aulas ministradas. Listas de exercícios serão resolvidas totalmente ou parcialmente em sala de aula e avaliação das atividades desenvolvidas em laboratório. Aplicação formal de exames objetivos ou subjetivos podendo ser individual ou em equipe. A avaliação será conforme norteia o regulamento de organização didática do IFCE ( ROD).

A média da primeira etapa (N1) será calculada pela média aritmética de duas avaliações (AP1 e AP2), sendo estas avaliações teóricas ou práticas. A média da segunda etapa (N2) seguirá o mesmo procedimento da N1. A média final (MF) será calculada de acordo com o ROD, aplicando-se peso dois na média da etapa N1 e peso três na etapa N2, dividindo o total por cinco, como segue a formula abaixo:

$$MF: (N1 \times 2) + (N2 \times 3) \\ 5$$

#### **LISTAS DE SIGLAS:**

- AP – avaliação parcial
- N1 – média da etapa 1
- N2 – média da etapa 2
- MF – média final

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FAULSTICH, E. L. de J. **Como ler, entender e redigir um texto**. 24. ed. Petrópolis: Vozes, 2012.

GUIMARÃES, E. **A Articulação do Texto**. 10. ed. São Paulo: Ática, 2008.

ISKANDAR, J. I. **Normas da ABNT: comentadas para trabalho científicos**. 6. ed. Curitiba: Juruá, 2016.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ALMEIDA, N.M. de. **Dicionário de questões vernáculas.** São Paulo: Caminho Suave, 1981.  
. **Gramática metódica da língua portuguesa.** 32. ed. São Paulo: Saraiva, 1983.  
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR. 6030: **apresentação de ofício ou carta formato A-4: procedimento.** Rio de Janeiro, 1980.  
BRASIL. **Manual de redação da Presidência da República/ Gilmar Ferreira Mendes e Nestor José Forster Junior.** - 2. ed. Rev. E atual. Brasília: Presidência da República, 2002.  
FÀVERO, L. **Coesão e coerência textuais.** São Paulo: Ática, 2003.  
FIORIN, J.L. E PLATÃO, F. **Para entender o texto: leitura e redação.** 16. ed. São Paulo: Ática, 2003.  
GARCIA, O.M. **Comunicação em prosa moderna.** 3. ed. Rio de Janeiro: Ed. Fundação Getúlio Vargas, 1975.  
KOCH, I.V. **A coesão textual.** 19. ed. São Paulo: Contexto, 2004.

<b>Professor</b>	<b>Coordenador técnico pedagógica</b>
<b>Coordenador</b>	<b>Diretor de Ensino</b>

<b>Componente Curricular: Linguagem e Tecnologia de Trabalho</b>					
<b>Código:</b>					
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Disciplina Específica profissional</b> <input type="checkbox"/> <b>Disciplina da Base Nacional Comum</b>					
<b>Carga horária total: 30</b>					
<b>Carga horária aulas práticas: 10</b>					
<b>Insumos necessários para execução das aulas</b>			<b>Equipamentos necessários para execução das aulas : laboratório de informática</b>		
<b>Descrição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Local de Uso</b>
Trabalhos didáticos					



<b>OBJETIVO</b>
Capacitar o aluno a conhecer e discernir os diferentes procedimentos culinários com os grupos de alimentos, visando o mínimo de perdas nutricionais. Oferecer subsídio para a formulação de cardápios e prescrições adequadas aos objetivos da orientação nutricional.
<b>PROGRAMA</b>
<p><b>UNIDADE 1</b> - Introdução a técnica dietética: Aplicar os métodos utilizados nas etapas de pré-preparo e preparo do alimento no laboratório de técnica e dietética.</p> <p>1.1 - Principais objetivos e preparo de alimento;</p> <p>1.2 - Laboratório de técnica dietética, objetivos e regras a serem observadas;</p> <p><b>UNIDADE 2</b> - Metodologia para aquisição de alimentos</p> <p>Diferenciar os diversos tipos de alimentos utilizados em preparações de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN). Calcular os indicadores de pré-preparo e preparo de alimentos, demonstrando-os.</p> <p>2.1 - Características dos alimentos: características químicas, físicas, organolépticas e biológicas dos alimentos em geral.</p> <p>2.2 – Descrição e Aquisição empírica e dirigida na compra de gêneros alimentícios;</p> <p>2.3 - Indicadores no preparo de alimentos: indicador de parte comestível, indicador de conversão e indicador de reidratação.</p> <p>2.4 - Técnicas de preparo de alimentos: operações, métodos de divisão dos alimentos no pré-preparo, métodos de união dos alimentos, preparo dos alimentos.</p> <p>2.5 - Ficha técnica de preparação: Metodologia para pesos e medidas, fatores de correção, conversão e reidratação, aquisição e custo de alimentos, Per capita e porção. Prática: execução das fichas técnicas, medidas caseiras, porções, pesos, volumes, fator de correção, fator de conversão e reidratação.</p> <p><b>UNIDADE 3</b> - Cereais e massas: Identificar o valor nutritivo e características funcionais dos cereais. Preparar a cocção de cereais e massas habitualmente consumidos.</p> <p>3.1 - Conceituação;</p> <p>3.2 - Valor nutritivo;</p> <p>3.3 - Cereais habitualmente consumidos;</p> <p>3.4 - Características funcionais dos cereais;</p> <p>3.5 - Cocção dos cereais;</p> <p>3.6 - Formas de consumo.</p> <p>3.7 - Agentes de crescimento: conceito, classificação, características organolépticas, composição química.</p> <p><b>UNIDADE 4</b> - Leite e derivados: Descrever o valor nutritivo, composição química e características físicas do leite e seus derivados. Elaborar receitas que utilizem o leite e seus derivados.</p> <p>4.1 - Conceituação, composição química, valor nutritivo e características físicas;</p> <p>4.2 - Processamento, conservação e modificações;</p> <p>4.3 - Derivados do leite;</p> <p>4.4 - Aplicação em técnica dietética.</p> <p><b>UNIDADE 5</b> – Ovos: Identificar a composição química, classificação e estrutura do ovo, conhecendo seu procedimento de armazenamento. Manipular preparações que utilizem ovos</p> <p>5.1 - Conceito, estrutura e valor nutritivo;</p> <p>5.2 - Classificação;</p> <p>5.3 - Armazenamento.</p>

**UNIDADE 6** - Carnes, aves e pescado: Diferenciar os tipos de carnes, aves e peixes, apontando os cuidados de armazenamento e cocção. Empregar receitas com preparação de carnes.

- 6.1 - Conceito e classificação;
- 6.2 - Valor nutritivo, estrutura e digestibilidade;
- 6.3 - Cuidados, armazenamento e formas de preparo;
- 6.4 - Consistência e cocção;
- 6.5 - Cor da carne;
- 6.6 - Agentes amaciantes.

**UNIDADE 7** – Leguminosas: Discutir o conceito e classificação das leguminosas. Empregar formas de preparação culinárias à base de leguminosas.

- 7.1 - Conceito;
- 7.2 - Classificação;
- 7.3 - Cocção de leguminosas secas;
- 7.4 - Formas de preparação de leguminosas.

**UNIDADE 8**- Reações de escurecimento enzimático e não-enzimático.

**UNIDADE 9** - Hortaliças (verduras e legumes): Identificar os tipos de hortaliças e os diversos fatores que influem sobre o processo de cocção. Aplicar os métodos de preparo e cocção de hortaliças.

- 9.1 - Conceituação, valor nutritivo;
- 9.2 - Utilização, cuidados e armazenamento;
- 9.3 - Classificação: pela parte botânica; pelo teor de glicídios e quanto aos pigmentos;
- 9.4 - Cocção: métodos e regras;
- 9.5 - Fatores que influem sobre a cocção das hortaliças;
- 9.6 - Formas de preparação.
- 9.7 - Tabela de safra dos alimentos

**UNIDADE 10** – Frutas: Classificar as frutas de acordo com suas características, aplicando os procedimentos de manipulação, armazenamento e/ou acondicionamento. Empregar preparações culinárias que incluam receitas de frutas.

- 10.1 - Conceito, valor nutritivo e classificação;
- 10.2 - Características das frutas;
- 10.3 - Cuidados e armazenamento.

**UNIDADE 11** - Óleos e gorduras: Diferenciar os tipos de óleos e gorduras, identificando valor nutritivo e características funcionais. Aplicar preparações culinárias que empreguem óleos e gorduras.

- 11.1 - Conceito;
- 11.2 - Fontes;
- 11.3 - Valor nutritivo e características funcionais;
- 11.4 - Conservação;
- 11.5 - Tipos de óleo e gorduras;
- 11.6 - Óleos e gorduras segundo o tipo de preparação.

**UNIDADE 12** – Açúcares: Identificar valor nutritivo, propriedades e características dos açúcares. Utilizar preparação que incluam receitas com açúcares.

- 12.1 - Conceito e valor nutritivo;
- 12.2 - Alimentos açucarados;
- 12.3 - Características de armazenamento e aquisição;

12.4 - Propriedades e características;  
12.5 - Aplicação em técnica dietética.

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Critico participativa, partindo de conteúdos já vivenciados, refletindo a prática através de um referencial teórico e retornando a prática pensada.

Aulas expositivo-participativas; Leitura dirigida e discussões em grupos; Trabalhos individuais e em equipe; Experiências práticas em laboratório de técnica dietética

### **AVALIAÇÃO**

A avaliação da aprendizagem será através da participação em sala, frequência, avaliações escritas que seguirão um cronograma no decorrer do semestre. A avaliação das aulas práticas resultará da participação em aula e desenvolvimento de relatórios. A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre. A avaliação será conforme regulamento de organização didática (ROD) do IFCE.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. Barueri: Manole, 2006.

ORNELLAS, L.O. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2006.

CASTRO NETO, N. de. **Habilidades básicas de cozinha**. Curitiba: Livro Técnico, 2011.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BOTELHO, R.A. **Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos – Manual de Laboratório**. Atheneu, 2005.

CRAWFORD, A.M. **Alimentos seleção e preparo**. Rio de Janeiro: Record, 1986.

DIAS, K.A.C. **Medidas e porções de alimentos**. Editora: Komedi. 1ª ed. 2009.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2001.

FRANCO, G. **Tabela de composição de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2001.

FRANCO, M.R.B. **Aroma e sabor de alimentos: temas atuais**. São Paulo: Varela, 2004.

**Professor**

**Chefe do Departamento de Ensino**

**Coordenador**

**Diretor de Ensino**





<b>PROGRAMA</b>
<p>1. História da Alimentação e Nutrição e Gastronomia</p> <p>1.1. Gastronomia: finalidade, importância.</p> <p>2. Conceitos Básicos</p> <p>2.1. Alimentos, Alimentação, Nutrientes, Nutrição, Dietética, Metabolismo.</p> <p>2.2. Aspectos que influenciam na seleção dos alimentos.</p> <p>3. Relação alimento e saúde.</p> <p>4. Nutrientes</p> <p>4.1. Estrutura, propriedades químicas, funções, fontes alimentares, classificação, biodisponibilidade, recomendações.</p> <p>5. Alimentos e energia</p> <p>5.1. Grupos alimentares, pirâmide dos alimentos, estimativa de composição e valor nutricional dos alimentos.</p> <p>5.2. Tipos de Dietas.</p> <p>6. Leis da Alimentação</p> <p>7. Hábitos Alimentares</p> <p>7.1. Estado Nutricional</p> <p>7.2. Tabus e crenças alimentares</p> <p>7.3. Restrição alimentar nas religiões (adventista, mórmon, muçumano, judeu).</p> <p>7.4. Tradição, cultura e hábitos alimentares regionais brasileiros (cozinhas regionais, festas típicas e tradicionais, influências da alimentação internacional).</p>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
<p>As aulas serão expositivas dialogadas, com estudo dirigido, seminários, estudo de artigos, apresentação e discussão de filmes.</p>
<b>AVALIAÇÃO</b>

A avaliação será diagnóstica, formativa e somativa com avaliações teóricas, pesquisas, trabalhos individuais e em grupo, seminários, participação em aulas e frequência. Será feita conforme regulamento de organização didática (ROD) do IFCE.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ALVES, P.C. e MINAYO, M.C.S. **Saúde e Doença: um olhar antropológico**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 1994.

ANDERSON. Dibble. Turkki. Mitchell. Rynbergen. **Nutrição**. 17<sup>a</sup> ed. Rio de Janeiro, 1988.  
Apostila de Organização de Eventos do SENAC-SP.

BORSOI, Maria Angela. **Nutrição e dietética: noções básicas**. 10<sup>a</sup> edição. São Paulo: Senac, 2004.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CUPPARI, Lilian, Coord. **Guia de Nutrição Clínica no Adulto**. São Paulo: Manole, 2005.

GRISWOLD, R.M. **Estudo experimental dos alimentos**. 1 ed. São Paulo: Edgard Blucher, 1972.

Philippi, Sonia Tucunduva. **Pirâmide dos Alimentos**. Editora: Manole. 1<sup>a</sup>ed. 2007.

SÁ, Neide G. de. **Nutrição e Dietética**. 7<sup>a</sup> ed. São Paulo: Nobel, 1990.

SCHILLING, Magali. **Qualidade em Nutrição: método de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades**. São Paulo: Livraria Varela, 1995.

SGARBIERI, V. C. **Alimentação e Nutrição: Fator de Saúde e desenvolvimento**. Campinas: Almed, 1987. 387 p.

TAGLE, M. A. **Nutrição**. São Paulo: Artes Médicas, 1981.

WERNER, D. **Uma introdução às culturas humanas**. Comida, sexo, magia e outros assuntos antropológicos. Petrópolis: Vozes, 1990.

WILLANS, Sue Rodwell. **Fundamentos de Nutrição e Dietoterapia**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

KRAUSSE Escoott-Stump, Sylvia; Mahan, L. Kathleen. Krause. **Alimentos, nutrição & dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2003.

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

Fladrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLEURY, S. (Org). **Saúde coletiva: questionando a onipotência do social**. Rio de Janeiro: Relume-Dumará, 1992.

CARREIRO, Denise Madi. Entendendo a importância do processo alimentar. **Nutrição Funcional: Guia completo sobre a nossa alimentação e seus efeitos no organismo**. Edição: 2006. Nº Pág: B/319. Editora: Metha.

FRANCO, Guilherme. **Nutrição**. 6ª ed. São Paulo: Livraria Atheneu, 1982.

FRANCO, M. R. B. **Aroma e sabor de alimentos** – temas atuais. São Paulo: Varela, 2003.

Frank, Andréa Abdala; Soares, Eliane de Abreu. **Nutrição no Envelhecer**. São Paulo: Atheneu, 2004.

MEZZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002.

<b>Professor</b> _____	<b>Chefe do Departamento de Ensino</b> _____
<b>Coordenador</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____





- Ação dos microrganismos nos alimentos

#### **UNIDADE 4 – FONTES DE CONTAMINAÇÃO**

- Meio ambiente: solo, ar e água.
- Equipamentos.
- Homem e animais, etc.

#### **UNIDADE 5 – HIGIENE DOS AMBIENTES DE PREPARO E ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS E DO MANIPULADOR:**

- Métodos de limpeza e desinfecção
- Controle de insetos e roedores
- Higiene do ambiente, dos processos e produtos e dos manipuladores.

#### **UNIDADE 6 – AGENTES SANITIZANTES, LIMPEZA DE PISOS, BANCADAS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS**

- Princípios de limpeza e sanitização
- Principais sanitizantes da indústria de alimentos.
- Métodos de limpeza: pisos, bancadas, utensílios e equipamentos

#### **UNIDADE 7 – ANÁLISE DE RISCOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE**

- Noções de Análise e Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC/HACCP)
- Aplicações práticas

#### **UNIDADE 8 – PRINCÍPIOS HIGIÊNICOS NA OBTENÇÃO, PREPARO E CONSUMO DOS DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS:**

- Carnes e derivados.
- Leite e produtos lácteos.
- Pescados e derivados.
- Aves, Ovos e derivados.
- Conservas industrializadas.
- Legumes, verduras, frutas e derivados.
- Produtos de Panificação.
- Águas de consumo.

#### **UNIDADE 9 - REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS APLICADAS À HIGIENE DOS ALIMENTOS.**

- RDC 216/ 2004 ANVISA
- RDC 275/ 2002 ANVISA
- PORTARIA 323/ 1997 MS

#### **UNIDADE 10 – SISTEMAS DE CONTROLE DE QUALIDADE**

- Controle de Qualidade: Histórico e evolução do Controle de Qualidade
- Definições: qualidade, controle de qualidade, qualidade em alimentos, especificações, normas, padrões.
- Codex alimentarius; 5S; Boas Práticas de Fabricação; Segurança Alimentar; POP's; Manual de Boas Práticas.

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aula expositiva e dialogada (multimídia, quadro, pincel, vídeo);
- Trabalhos individuais e em grupo;

- Leitura dirigida com discussões em grupo;
- Aulas práticas no Laboratório de Nutrição e Dietética
- Visitas Técnicas em Hotéis, Restaurantes, Escolas e Creches, Panificadoras.

## **AVALIAÇÃO**

- Provas escritas
- Seminários
- Participação nas atividades práticas
- Relatórios de outras atividades realizadas durante a disciplina: consultas em bases e bancos de dados, entrevistas, visitas, etc.

O processo de avaliação ocorrerá de forma contínua através do desempenho diário do aluno em sala de aula e laboratório. Será análise do conteúdo obtido, baseando-se no conteúdo das aulas ministradas. Listas de exercícios serão resolvidas totalmente ou parcialmente em sala de aula e avaliação das atividades desenvolvidas em laboratório. Aplicação formal de exames objetivos ou subjetivos podendo ser individual ou em equipe. A avaliação será conforme o regulamento de organização didática (ROD) do IFCE.

## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2003, 182p.

GERMANO, P. M. L. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. São Paulo: Manole, 4 ed., 2011.

SILVA JÚNIOR, E. A. 6 ed. Revisada. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviço de alimentação**. São Paulo: Varela, 2006.

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

HAZELWOOD, D.; McLEAN A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos/** Tradução José A. Ceschin. São Paulo: Varela, 1994, 140p.

RIEDEL, J. **Controle Sanitário dos Alimentos**. Guenther Riedel 3. Ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 455 p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE REFEIÇÕES COLETIVAS - ABERC – **Manual de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições pra Coletividades**. 2º ed. 2003.

ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE – **Manual – Série Qualidade**. SBCTA – PROFÍQUA. 1995.

ANDRADE, N. J & MACEDO, J. A. B. **Higienização na Indústria de Alimentos**. São Paulo: Varela, 1996.

<b>Professor</b>	<b>Coordenadora Técnico-pedagógica</b>
<b>Coordenador</b>	<b>Diretor de Ensino</b>

**Componente Curricular: Controle Higiênico e Sanitário dos alimentos**

**Código:**

**Disciplina Específica profissional**     **Disciplina da Base Nacional Comum**

**Carga horária total: 60**

**Carga horária aulas práticas: 20**

Insumos necessários para execução das aulas			Equipamentos necessários para execução das aulas: laboratório de técnicas dietética		
Descrição	Unidade	Quantidade	Descrição	Quantidade	Local de Uso


**ELABORADO POR:** \_\_\_\_\_ **DATA:** \_\_\_\_\_

**ANEXOS: AULAS PRÁTICAS E VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS**

AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
TÍTULO DA AULA	LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)	
Elaboração de POP	Laboratório de Técnica Dietética	
Aplicar check list RDC 216/2004	Laboratório de Técnica Dietética	
Elaborar plano de ação e relatório com sugestões de melhorias	Laboratório de Técnica Dietética	
VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS		
TIPO (interna ou externa)	LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)	CIDADE
Interna	Cozinha IFCE	Iguatu/CE

**DIRETORIA DE ENSINO  
CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular</b>	Fisiopatologia da Nutrição
------------------------------	----------------------------



- Tireoide: Tireoidites; hipotireoidismo; hipertireoidismo.
- Paratireoides: Hiperparatireoidismo.
- Adrenais.
- Pâncreas endócrino: Diabetes mellitus.

**Unidade 6** – Fisiopatologia do sistema cardiovascular.

- Fatores de risco para doenças cardiovasculares.
- Insuficiências cardíacas.
- Doença aterosclerótica e dislipidemias.
- Hipertensão arterial.

**Unidade 7-** – Fisiopatologia do sistema respiratório.

- Síndrome de condensação pulmonar – Pneumonias.
- Doença pulmonar obstrutiva crônica (DPOC).
- Fibrose cística.
- Câncer pulmonar.
- Mecânica ventilatória.
- Transporte e difusão de gases: Transporte de O<sub>2</sub> e CO<sub>2</sub>.
- Equilíbrio ácido-base.

**Unidade 9** – Fisiopatologia do paciente crítico.

- Traumas graves.
- Sepses.
- Queimados.

**Unidade 10** – Distúrbios Renais:

- Alterações: do desenvolvimento, circulatórias, degenerativas, inflamatórias, proliferativas.

**Unidade 11** – Alergias e Intolerâncias alimentares

- Epidemiologia
- Sintomatologia
- Diagnóstico
- Tratamento

**Unidade 12** - Neoplasias e Carcinogênese

- Neoplasias: classificação e nomenclatura (OMS). Critérios morfo biológicos para diferenciação entre neoplasias benignas e malignas. Estadiamento e Gradação das neoplasias malignas. Mecanismos de Invasão e Metástases
- Carcinogênese e Oncógenes

**METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas e dialogadas: serão ministradas de forma a possibilitar a organização e síntese dos conhecimentos das respectivas Unidades Temáticas.

Leituras recomendadas e elaboração de textos em aula: serão indicadas com a finalidade de proporcionar ao discente oportunidades para (a) consulta de uma bibliografia específica relacionada com a disciplina e (b) desenvolvimento das suas capacidades de análise e síntese.

Tarefas orientadas: se realizadas individualmente ou em pequenos grupos, devem estimular a participação ativa do discente no processo de aprendizagem, proporcionando momentos para (a) apresentar e discutir assuntos relacionados à disciplina e (b) desenvolver suas capacidades criativas.

Elaboração de atas ou relatórios: elaborar registros com a síntese dos conhecimentos aprendidos em aula para estimular a reflexão e o envolvimento dos discentes em seu próprio processo de aprendizagem.

### **AVALIAÇÃO**

- Provas escritas
- Seminários
- Participação nas atividades práticas
- Apresentação de resultados de pesquisa ou projeto de pesquisa.
- Relatórios de outras atividades realizadas durante a disciplina: consultas em bases e bancos de dados, entrevistas, visitas, etc.

O processo de avaliação ocorrerá de forma contínua através do desempenho diário do aluno em sala de aula e laboratório. Será análise do conteúdo obtido, baseando-se no conteúdo das aulas ministradas. Listas de exercícios serão resolvidas totalmente ou parcialmente em sala de aula e avaliação das atividades desenvolvidas em laboratório. Aplicação formal de exames objetivos ou subjetivos podendo ser individual ou em equipe. A avaliação será conforme regulamento de organização didática (ROD) do IFCE.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

KUMAR, V.; ABBAS, A. K.; FAUSTO, N. **Robbins e Cotran – Patologia: bases patológicas das doenças**. 7.ed. Rio de Janeiro. Elsevier. 2005. 1450p.

CHEMIN SEABRA DA SILVA, S. M.; MURA, J. D. P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo. Roca. 2007. 1168p.

SILBERNAGL, S.; LANG, F. **Fisiopatologia – Texto e Atlas**. Porto Alegre. Artmed. 2006. 416p

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

GOLDMAN, L. & AUSIELLO, D. Cecil. **Tratado de Medicina Interna**. 2v. 22.ed. São Paulo. Elsevier. 2005. 3000p.

BRASILEIRO FILHO, G. **Bogliolo – Patologia Geral**. 3.ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan 2004.

PORTO, C. C. **Semiologia Médica**. 5.ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2005.

NETO, F. T. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2003. 519p.

SHILS, M.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. 9.ed. São Paulo. Manole. 2003.

**Professor**

**Chefe do Departamento de Ensino**



## ANEXOS: AULAS PRÁTICAS E VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS

AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
TÍTULO DA AULA	LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)	
Sinais e sintomas	Laboratório de Avaliação e Educação Nutricional	
VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS		
TIPO (interna ou externa)	LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)	CIDADE

**DIRETORIA DE ENSINO**  
**CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**  
**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular:</b>	Microbiologia de Alimentos	
<b>Código:</b>		
<b>Carga Horária Total: 40</b>	CH Teórica: 20	CH Prática: 20
<b>Número de Créditos:</b>	2	
<b>Pré-requisitos:</b>		
<b>Semestre:</b>	2º	
<b>Nível:</b>	Subsequente	
<b>EMENTA</b>		
Introdução a Microbiologia. Principais grupos microbianos de interesse em alimentos. Fatores que influenciam o crescimento microbiano, reprodução e curva de crescimento. Microrganismos de Interesse em Alimentos. Estudo dos microrganismos indicadores, patogênicos e deteriorantes. Microrganismos patogênicos de importância nos Alimentos.		
<b>OBJETIVO</b>		
Compreender a importância dos microrganismos nos alimentos, suas fontes e as suas interações com os alimentos; Conhecer os principais microrganismos patogênicos, assim como suas toxinas veiculadas por alimentos; Conhecer os fatores que afetam o crescimento microbiano; Entender que a contaminação microbiológica pode afetar a segurança alimentar.		

## PROGRAMA

### Unidade 1 – Introdução à microbiologia de alimentos

- Histórico da Microbiologia
- Noções gerais de microbiologia
- Características gerais dos diferentes microrganismos
- Introdução à microbiologia de alimentos
- Áreas de aplicação

### Unidade 2 – Interações entre microrganismos e os alimentos

- Microrganismos importantes na segurança alimentar
- Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos
- Contaminação e deterioração dos alimentos
- Microrganismos starters na produção de alimentos fermentados
- Microrganismos indicadores
- Doenças transmitidas por alimentos (DTA)

### Unidade 3 – Microrganismos patogênicos de importância nos Alimentos:

Doenças Veiculadas por Bactérias: Salmonella, Shigella, Listeria, Yersinia, Escherichia coli (EIEC, ETEC, EHEC), Vibrios, Campylobacter, Clostridium, Staphylococcus, Bacillus, Helicobacter. Víruses transmitidas por água e alimentos: Hepatite tipo A e E, Poliovírus, Rotavírus, Vírus de Norwalk, vírus H5N1 e H1N1.

### Unidade 4 - Análises e padrões microbiológicos

- Padrões microbiológicos
- Análises microbiológicas
- Controle de qualidade microbiológica na Indústria Alimentícia

## METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas teóricas: Serão expositivas e dialogadas. As exposições incluirão informações escritas no quadro e outras que são transmitidas via Datashow. O uso de imagens, gráficos e vídeos técnicos será um importante instrumento para o aprendizado. Demonstrar relações entre o conteúdo técnico com o cotidiano servirá de suporte para melhor entendimento de conceitos técnicos.
- Aulas práticas: Serão aulas e trabalhos ministrados nos laboratórios de Bromatologia e de Microbiologia, onde os alunos participarão ativamente na execução dos procedimentos, com a finalidade de aprender na prática.

## AVALIAÇÃO

- Provas escritas
- Seminários
- Participação nas atividades práticas
- Relatórios de outras atividades realizadas durante a disciplina: consultas em bases e bancos de dados, entrevistas, visitas, etc.

O processo de avaliação será conforme regulamento de organização didática (ROD) do IFCE. Ocorrerá de forma contínua através do desempenho diário do aluno em sala de aula e laboratório. Será análise do conteúdo obtido, baseando-se no conteúdo das aulas ministradas. Listas de exercícios serão resolvidas totalmente ou parcialmente em sala de aula e avaliação das atividades desenvolvidas em laboratório. Aplicação formal de exames objetivos ou subjetivos podendo ser individual ou em equipe.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2003, 182p.

JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005, 711p.

MASSAGUER, P. R.De. **Microbiologia dos processos alimentares**. São Paulo: Varela, 2005. 258 p. ISBN 85-85519-54-1.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

FORSYTHE, Stephen J.. **Microbiologia da Segurança Dos Alimentos** - 2ª Ed. Artmed 2013

PLATT, Geoffrey Campbell- **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1ª edição. Manole. 2015

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Varela, 1995. 625 p. ISBN 85-85519-53-3.

TORTORA, G.; FUNKE, B.; CASE, C. **Microbiologia**. Porto Alegre: Artmed, 2006.

RIBEIRO, M. C. **Microbiologia Prática: roteiro e manual, bactérias e fungos**. São Paulo: Atheneu, 1993.

<b>Professor</b> _____	<b>Chefe do Departamento de Ensino</b> _____
<b>Coordenador</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____

**Componente Curricular: Microbiologia dos alimentos**

**Código:**

( x ) **Disciplina Específica profissional**      ( ) **Disciplina da Base Nacional Comum**

**Carga horária total: 20**

**Carga horária aulas práticas: 20**

**Insumos necessários para execução das aulas**

**Equipamentos necessários para execução das aulas: laboratório de bromatologia e microbiologia**

Descrição	Unidade	Quantidade	Descrição	Quantidade	Local de Uso

**ELABORADO POR:** \_\_\_\_\_ **DATA:** \_\_\_\_\_

AULAS PRÁTICAS PREVISTAS	
TÍTULO DA AULA	LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)
Normas e Segurança no Laboratório	Laboratório de Bromatologia e de Microbiologia
Microscopia	Laboratório de Bromatologia e de Microbiologia
Efeito da temperatura e concentração de solutos no crescimento microbiano	Laboratório de Bromatologia e de Microbiologia

VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS		
TIPO (interna ou externa)	LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)	CIDADE

**DIRETORIA DE ENSINO  
CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular:</b> Nutrição em Saúde Pública	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária Total: 40</b>	CH Teórica: 30                                  CH Prática: 10
<b>Número de Créditos:</b>	2
<b>Pré-requisitos:</b>	
<b>Semestre:</b>	2º
<b>Nível:</b>	Subsequente
<b>EMENTA</b>	
Introdução da Nutrição na Saúde Pública. História da Alimentação e Nutrição no Ceará. Métodos de Avaliação Alimentar e Nutricional. Políticas e programas sobre Segurança Alimentar e Nutricional. Distúrbios nutricionais como problema de saúde pública no Brasil. O nutricionista e o técnico em nutrição e dietética e as ações de nutrição em saúde pública.	
<b>OBJETIVO</b>	
<p><b>GERAIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconhecer a importância das políticas de alimentação e nutrição e de segurança alimentar e nutricional (SAN), bem como da inserção do profissional técnico em nutrição e dietética para o enfrentamento dos problemas de saúde da população no Brasil;</li> <li>- Reconhecer a importância do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional para o planejamento em saúde e nutrição.</li> </ul> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Discutir o papel do técnico em nutrição e dietética em saúde pública;</li> <li>- Identificar historicamente as políticas de alimentação e nutrição vigentes no país desde a sua origem;</li> <li>- Analisar as políticas de alimentação e nutrição em desenvolvimento no país;</li> <li>- Identificar os problemas nutricionais da população;</li> <li>- Identificar historicamente a trajetória da segurança alimentar e nutrição no Brasil;</li> <li>- Conceituar SAN;</li> </ul>	

- Discutir os princípios para a elaboração das políticas de SAN e a criação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN);
- Identificar ações de SAN em execução no país.

## PROGRAMA

### **Unidade 1.** Introdução da Nutrição na Saúde Pública:

- História da Nutrição na Saúde Pública no Brasil e no Ceará
- Políticas de Saúde Pública no Brasil direcionadas à alimentação e nutrição

### **Unidade 2.** Sistema Único de Saúde

- SUS: conceitos, histórico, níveis de atenção à saúde, prevenção e promoção da saúde
- Redes de Atenção à saúde: rede cegonha, saúde mental, urgência e emergência

### **Unidade 3.** Segurança Alimentar e Nutricional

- Conceito de SAN
- O direito humano à alimentação adequada
- Instrumentos de avaliação de segurança alimentar e nutricional
- Inquéritos nacionais de consumo alimentar (POF, Vigitel, Folhas de balanço Alimentar)
- Transição epidemiológica e nutricional

### **Unidade 4.** Políticas e programas sobre Segurança Alimentar e Nutricional:

- PNAN (Política Nacional de Alimentação e Nutrição)
- PNSAN (Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional)
- CONSEA (Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional)
- PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar)
- PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador)
- Programa Fome Zero
- Nutrição e envelhecimento
- PAA
- Programa do Leite
- EPANS: cozinha comunitária, restaurante popular, banco de alimentos

### **Unidade 5.** Distúrbios nutricionais como problema de saúde pública no Brasil.

- Políticas de controle de doenças carenciais endêmicas no Brasil (DEP, bócio endêmico, anemia ferropriva, hipovitaminose A e cárie dental, obesidade, HAS, DM, câncer)
- Outras DCNTs (Doenças crônicas- não transmissíveis)
- Infecção vs. Desnutrição
- Aleitamento materno e políticas públicas

### **Unidade 6.** O nutricionista, o técnico em nutrição e dietética e as ações de nutrição em saúde pública.

- Sistemas de Informação: ESUS, SISVAN

## METODOLOGIA DE ENSINO

A disciplina será desenvolvida utilizando-se aulas expositivas, técnicas de trabalho em grupo, visitas e atividades práticas na comunidade. Os meios instrucionais utilizados serão adaptados a cada tema, sendo os mais utilizados: data-show, computador, textos, roteiros de trabalho, filmes, entre outros.

## AVALIAÇÃO

- Provas escritas
- Seminários
- Participação nas atividades práticas
- Apresentação de resultados de pesquisa ou projeto de pesquisa.
- Relatórios de outras atividades realizadas durante a disciplina: consultas em bases e bancos de dados, entrevistas, visitas, etc.

O processo de avaliação será conforme regulamento de organização didática (ROD) do IFCE. ocorrerá de forma contínua através do desempenho diário do aluno em sala de aula e laboratório. Será análise do conteúdo obtido, baseando-se no conteúdo das aulas ministradas. Listas de exercícios serão resolvidas totalmente ou parcialmente em sala de aula e avaliação das atividades desenvolvidas em laboratório. Aplicação formal de exames objetivos ou subjetivos podendo ser individual ou em equipe.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALMEIDA, P. C. de; RUIZ, E. M. **Nutrição, saúde mental e políticas de saúde pública**. Fortaleza: INESP, 1999. 243 p. (Saúde coletiva no Ceará). ISBN 85-87764-04-7

LIMA, A. B. de; LIMA, A. L. de. **Zerar a fome com cidadania dever de todo cidadão**. Iguatu, CE: Itacaiúnas, 2015. 100 p. ISBN 9788568154298.

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. Barueri: Manole, 2008. 387 p. (Guias de Nutrição e Alimentação). ISBN 978-85-204-2194-9.

TADEI, J. A. et al . **Nutricao em Saúde Pública**. Livraria Rubio Ltda. São Paulo, 2011.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PORTARIA INTERMINISTERIAL Nº 1010 sobre as **Diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional**. Disponível em: [www.sieeesp.org.br](http://www.sieeesp.org.br)

SECRETARIA DE POLÍTICAS DE SAÚDE. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição do Setor Saúde**. Rev Saúde Pública, v. 34, n. 1, p. 104-8, 2000.

BATISTA FILHO, M. **Da fome à segurança alimentar: retrospecto e visão prospectiva**. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 9, n. 4, p. 872-873, jul-ago, 2003.

SISTEMA CONSELHOS FEDERAIS E REGIONAIS DE NUTRICIONISTAS. **O Papel do nutricionista na Atenção Primária à Saúde**. Brasília, out. 2008.

Batista Filho, M.; RISSIN, A. **A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais**. Cad S Públ 2003; 19(Supl 1):181-91.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. 2 ed. rev. Brasília; 2005. 48 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação. **Chamada nutricional: um estudo sobre a situação nutricional das crianças do Semi - Árido Brasileiro**. Cadernos de Estudos (Desenvolvimento social em debate). N.4. Brasília, 2006.

CONSEA. **Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional**. Textos de Referência da II Conferência de Segurança Alimentar e Nutricional. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, 2004. 80 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Estudo de Caso Brasil: a integração das ações de alimentação e Nutrição nos planos de desenvolvimento nacional para o alcance das metas do milênio no contexto do direito humano à alimentação adequada**. Secretaria de Atenção à Saúde/Departamento de Atenção Básica/ Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição/ Ministério da Saúde. Brasília, 2005. 303p.

<b>Professor</b> _____	<b>Chefe do Departamento de Ensino</b> _____
<b>Coordenador</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____

**Componente Curricular: Nutrição em Saúde Pública**

**Código:**

**Disciplina Específica profissional**       **Disciplina da Base Nacional Comum**

**Carga horária total: 30**

**Carga horária aulas práticas: 10**



Interna	CAPS, CRAS	Iguatu
Interna	CONSEA	Iguatu
Interna	NASF	Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO  
CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular:</b> Nutrição nas Fases da Vida	
<b>Código:</b>	
<b>Carga Horária Total: 80</b>	CH Teórica: 60                      CH Prática: 20
<b>Número de Créditos:</b>	4
<b>Pré-requisitos:</b>	
<b>Semestre:</b>	2º
<b>Nível:</b>	Subsequente
<b>EMENTA</b>	
Recomendações para ingestão de energia e nutrientes. Assistência à saúde materno-infantil. Aspectos fisiológicos, metabólicos e nutricionais da gestação e lactação, em situações normais e especiais. Aleitamento materno. Nutrição do lactente, do pré-escolar, escolar, adolescente, adulto e idoso.	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Discutir aspectos metabólicos, fisiológicos e nutricionais dos diferentes estágios da vida (gestação, lactação e primeiro ano de vida), a fim de obter subsídios para a orientação dietética.</li> <li>- Identificar os problemas nutricionais mais frequentes na gestação e puerpério.</li> <li>- Capacitar o aluno para orientação nutricional de gestantes, nutrizes e lactentes, pré-escolar, escolar, adolescentes, adulto e idosos.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>UNIDADE 1</b>– Recomendações para Ingestão de Energia e Nutrientes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceitos e Parâmetros das Recomendações da Ingestão Dietética</li> <li>- Especificidade das recomendações de energia e nutrientes</li> </ul> <p><b>UNIDADE 2</b> - Aspectos fisiológicos da Gestação</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fecundação</li> <li>- Principais hormônios da gravidez</li> <li>- Modificações do organismo materno</li> </ul> <p><b>UNIDADE 3</b> – Assistência pré-natal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Histórico</li> <li>- Conceito</li> <li>- Consultas de pré-natal: atividades de rotina desenvolvidas no pré-natal</li> <li>- Atendimento nutricional da Gestante</li> </ul>	

- Cartão da gestante

#### **UNIDADE 4 – Nutrição durante a gestação**

- Necessidades energéticas
- Recomendações de macro e de micronutrientes na gestação
- Guia alimentar para a gestante
- Orientações nas queixas mais comuns
- Relatos de casos clínicos

#### **UNIDADE 5 – Fatores de riscos gestacionais**

- Gestante desnutrida
- Gestante com sobrepeso ou obesidade
- Gestação na adolescência
- Gestante Hipertensa
- Gestante Diabética
- Anemias na gestação
- Conduta nutricional

#### **UNIDADE 6 – Aleitamento Materno**

- Importância
- Fisiologia da lactação e composição do leite
- Manejo durante o aleitamento materno
- Recomendações nutricionais para Nutriz
- Relatos de casos clínicos

#### **UNIDADE 7 – Infância**

- Crescimento e desenvolvimento do lactente
- Necessidades e recomendações nutricionais
- Formação dos hábitos alimentares
- Alimentação no primeiro ano de vida
- Relatos de casos clínicos

#### **UNIDADE 8 - Alimentação e Nutrição do Pré-escolar e Escolar**

- Necessidades e recomendações nutricionais
- Conduta nutricional

#### **UNIDADE 9 - Alimentação e Nutrição do Adolescente**

- Necessidades e recomendações nutricionais
- Crescimento e maturação sexual
- Hábitos alimentares
- Relatos de casos clínicos

#### **UNIDADE 10 - Alimentação e Nutrição do Adulto**

- Necessidades e recomendações nutricionais
- Estratégias de intervenção dietética no adulto

#### **UNIDADE 11 - Alimentação e Nutrição na Terceira Idade**

- Alterações Fisiológicas
- Requerimentos e recomendações nutricionais
- Fatores que interferem no estado nutricional do Idoso

- Estratégias de intervenção dietética para o Idoso
- Relatos de casos clínicos

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aulas teóricas
- Visitas técnicas
- Aulas práticas
- Atividades supervisionadas: Estudos de casos
- Avaliações

### **AVALIAÇÃO**

- Provas escritas
- Seminários
- Participação nas atividades práticas
- Apresentação de resultados de pesquisa ou projeto de pesquisa.
- Relatórios de outras atividades realizadas durante a disciplina: consultas em bases e bancos de dados, entrevistas, visitas, etc.

O processo de avaliação será conforme regulamento de organização didática (ROD) do IFCE. ocorrerá de forma contínua através do desempenho diário do aluno em sala de aula e laboratório. Será análise do conteúdo obtido, baseando-se no conteúdo das aulas ministradas. Listas de exercícios serão resolvidas totalmente ou parcialmente em sala de aula e avaliação das atividades desenvolvidas em laboratório. Aplicação formal de exames objetivos ou subjetivos podendo ser individual ou em equipe.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FRANCO, G. **Tabela de composição química de alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 1992.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 10. ed. São Paulo: Roca, 2012.

VÍTOLO, M. R. **Nutrição da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BRASIL. MINISTERIO DA SAUDE. ORGANIZACAO PAN AMERICANA DE SAUDE. **Guia alimentar para crianças menores de 2 anos**. Brasilia, DF: Ministério da Saúde, 2002. 152 p.

PACHECO, M. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química**. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2006.

TACO. **Tabela brasileira de composição de alimentos**. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. Universidade Estadual de Campinas. Versão II. 2. ed. Campinas: Unicamp; 2006.

Brasil. Ministério da Saúde/Secretaria de Atenção básica/Departamento de Atenção básica. **Saúde da Criança-Nutrição infantil: aleitamento materno e alimentação complementar**. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. (Cadernos da Atenção Básica, n. 14. Série A. Normas e Manuais Técnicos.)

<b>Professor</b> _____	<b>Chefe do Departamento de Ensino</b> _____
<b>Coordenador</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____

**Componente Curricular: Nutrição nas Fases da Vida**

**Código:**

( x ) **Disciplina Específica profissional**      ( ) **Disciplina da Base Nacional Comum**

**Carga horária total: 60**

**Carga horária aulas práticas: 20**

**Insumos necessários para execução das aulas**

**Equipamentos necessários para execução das aulas: laboratório de técnica dietética**

Descrição	Unidade	Quantidade	Descrição	Quantidade	Local de Uso


**ELABORADO POR:** \_\_\_\_\_ **DATA:** \_\_\_\_\_

AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
TÍTULO DA AULA	LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)	
Alimentação da gestante	Laboratório Técnica Dietética	
Alimentação do lactente	Laboratório Técnica Dietética	
Alimentação do pré-escolar	Laboratório Técnica Dietética	
Alimentação adolescente	Laboratório Técnica Dietética	
Atendimento nutricional de grupos	Laboratório Avaliação e Educação Nutricional	
VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS		
TIPO (interna ou externa)	LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)	CIDADE
Interna	PSF	Iguatu
Interna	Escolas do município	Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO  
CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular:</b>	Semiologia Nutricional	
<b>Código:</b>		
<b>Carga Horária Total:40</b>	CH Teórica: 20	CH Prática: 20
<b>Número de Créditos:</b>	2	
<b>Pré-requisitos:</b>		
<b>Semestre:</b>	2º	
<b>Nível:</b>	Subsequente	

<b>EMENTA</b>
Metodologia da assistência e procedimentos ao usuário do cuidado nutricional. Abordagem ao paciente no leito e no consultório/ambatório. Técnicas de entrevista. Exame clínico nutricional. Exame físico. Consulta de nutrição.
<b>OBJETIVO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconhecer a importância de métodos e procedimentos no cuidado nutricional prestado ao enfermo em ambulatorios e enfermarias.</li> <li>- Identificar técnicas de abordagem ao paciente no leito e no consultório/ambatório.</li> <li>- Conhecer as bases da semiologia e propedêutica nutricional.</li> <li>- Identificar e aplicar a semiologia nutricional através do exame físico e exame clínico nutricional.</li> <li>- Revisar métodos bioquímicos de anamnese nutricional, identificando aqueles aplicados ao enfermo.</li> <li>- Diagnosticar o estado nutricional de indivíduos em diversas situações clínicas.</li> <li>- Reconhecer e aplicar a semiologia nutricional em todo o processo do cuidado nutricional.</li> </ul>
<b>PROGRAMA</b>
<p><b>Unidade 1-</b> Iniciação à Semiologia</p> <p><b>Unidade 2-</b> A Equipe Multiprofissional na Terapia Nutricional</p> <p><b>Unidade 3-</b> Técnicas de abordagem do paciente no leito e no consultório/ambatório</p> <p><b>Unidade 4-</b> Anamnese Nutricional</p> <p><b>Unidade 5-</b> Triagem dos Riscos Nutricionais</p> <p><b>Unidade 6-</b> Exame Físico: crianças, idosos, obesidade, gestante, adolescentes, pacientes hospitalizados</p> <p><b>Unidade 7-</b> Sinais vitais e Sintomas</p> <p><b>Unidade 8-</b> Atendimento nutricional em ambulatorios</p> <p><b>Unidade 9-</b> Atendimento nutricional em enfermarias</p> <p><b>Unidade 10-</b> Elaboração de protocolos de atendimento</p>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>
A disciplina será desenvolvida utilizando-se aulas expositivas, técnicas de trabalho em grupo, visitas e atividades práticas na comunidade. Os meios instrucionais utilizados serão adaptados a cada tema, sendo os mais utilizados: data-show, computador, textos, roteiros de trabalho, filmes, entre outros.
<b>AValiação</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Provas escritas</li> <li>- Seminários</li> <li>- Participação nas atividades práticas</li> <li>- Apresentação de resultados de pesquisa ou projeto de pesquisa.</li> <li>- Relatórios de outras atividades realizadas durante a disciplina: consultas em bases e bancos de dados, entrevistas, visitas, etc.</li> </ul> <p>O processo de A avaliação será conforme regulamento de organização didática (ROD) do IFCE. ocorrerá de forma contínua através do desempenho diário do aluno em sala de aula e laboratório. Será análise do conteúdo obtido, baseando-se no conteúdo das aulas ministradas. Listas de exercícios serão</p>

resolvidas totalmente ou parcialmente em sala de aula e avaliação das atividades desenvolvidas em laboratório. Aplicação formal de exames objetivos ou subjetivos podendo ser individual ou em equipe.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BARROS, A. L. B. L. de & Cols. **Anamnese e exame físico: avaliação diagnóstica de enfermagem no adulto**. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010, 440 p.

BIRKLEY, L.S. B. **Propedêutica Médica**. 8 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005, 964 p.

DUARTE, A.C.G. **Avaliação Nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais**. São Paulo: Atheneu, 2007, 607p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

WAITZBERG, D.L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 3ª. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2004. 1858p.

SHILS, M.E, et al. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. São Paulo: Editora Manole, 2002. 2 vols. 2122p.

NETO, F.T. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A., 2003. 519 p.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Vigilância alimentar e nutricional - SISVAN. Orientações básicas para coleta, processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde**. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Brasília, 2004, 120 p.

PORTO, C.C. **Exame clínico. Bases para a prática médica**. 5 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998, 443 p.

<b>Professor</b> _____	<b>Chefe do Departamento de Ensino</b> _____
<b>Coordenador</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____

**Componente Curricular: Semiologia da Nutrição**

**Código:**

**Disciplina Específica profissional**       **Disciplina da Base Nacional Comum**

**Carga horária total: 20**

**Carga horária aulas práticas: 20**

<b>Insumos necessários para execução das aulas</b>			<b>Equipamentos necessários para execução das aulas: laboratório de avaliação nutricional</b>		
<b>Descrição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Local de Uso</b>

**ELABORADO POR:** \_\_\_\_\_ **DATA:** \_\_\_\_\_

<b>AULAS PRÁTICAS PREVISTAS</b>	
<b>TÍTULO DA AULA</b>	<b>LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)</b>
Exame Físico	Laboratório de Educação e Avaliação Nutricional
Sinais e Sintomas	Laboratório de Educação e Avaliação Nutricional
Avaliação Subjetiva Global	Laboratório de Educação e Avaliação Nutricional
Técnicas de Atendimento	Laboratório de Educação e Avaliação Nutricional

Elaboração de Protocolos	Laboratório de Informática	
<b>VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS</b>		
<b>TIPO</b> (interna ou externa)	<b>LOCAL A SER VISITADO</b> (Empresa, instituição etc.)	<b>CIDADE</b>
Interna	PSFs	Iguatu
Interna	Hospital: São Camilo, São Vicente, HRI	Iguatu
Interna	Centro de Hemodiálise	Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO  
CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular:</b>	Educação Nutricional	
<b>Código:</b>		
<b>Carga Horária Total:40</b>	CH Teórica: 20	CH Prática: 20
<b>Número de Créditos:</b>	2	
<b>Pré-requisitos:</b>	Nenhum	
<b>Semestre:</b>	3º	
<b>Nível:</b>	Subsequente	
<b>EMENTA</b>		
Educação e comunicação em saúde. Antropologia e Alimentação. Teorias da Educação e da aprendizagem. Educação Nutricional: conceito, histórico, finalidade e prática. Métodos e recursos para educação nutricional de indivíduos e coletividades.		
<b>OBJETIVO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compreender a atuação do Técnico em Nutrição e Dietética como educador e a educação nutricional como a ferramenta de comunicação para a atenção individual e coletiva.</li> <li>- Compreender as teorias da educação e comunicação.</li> <li>- Identificar como as teorias da educação podem ser aplicadas nos processos de educação nutricional desenvolvidos nos espaços de prática da nutrição.</li> <li>- Analisar a importância da educação nos programas de Nutrição.</li> <li>- Contextualizar a educação nutricional quanto aos aspectos históricos e conceituais.</li> <li>- Analisar como deve ser aplicado a educação nutricional nos diferentes campos de atuação.</li> </ul>		

- Conhecer os diferentes métodos e recursos possíveis de utilização para a educação em saúde.
- Descrever as etapas da mudança de comportamento e sua atuação em cada fase.
- Elaborar estratégias de comunicação em saúde.
- Realizar ações de vigilância alimentar e nutricional para indivíduos e grupos populacionais.

## **PROGRAMA**

### **UNIDADE 1- Educação e comunicação em saúde**

Educação: teoria e prática.

Comunicação: teoria e prática.

Meios de comunicação.

Comunicação em saúde: Educação e informação em saúde.

O/a profissional de saúde como educador/a e comunicador/a.

Prática: conhecendo os meios de comunicação

### **UNIDADE 2- Antropologia e Alimentação**

### **UNIDADE 3 - Teorias da educação e da aprendizagem.**

Estudo dos pensadores da educação e teorias de aprendizagem.

Prática: visitas vivências em espaços e projetos que adotam diferentes teorias da educação.

### **UNIDADE 4 - Educação nutricional**

Educação nutricional: histórico, conceito e finalidade (Objetivos).

O/a Técnico de Nutrição e Dietética como educador/a comunicador/a.

Prática: mapeando e conhecendo experiências;

Educação nutricional nos diferentes campos de atuação do/a Técnico de Nutrição e Dietética.

### **UNIDADE 5 – Comportamento Alimentar e seus componentes**

Modelo transteórico no comportamento alimentar

Formação do hábito alimentar; fatores biológicos, psicológicos, sociais e antropológicos;

Análise do hábito alimentar: fatores cognitivos, afetivos, situacionais (sociais, econômicos e culturais) e práticas alimentares

### **UNIDADE 6 - Métodos e recursos para a educação nutricional de indivíduos e coletividades**

Programa de Educação Alimentar e Nutricional: diagnóstico, objetivo, conteúdo, avaliação

Métodos de ensino expositivos e laboratoriais

Aconselhamento alimentar: gestantes, crianças, adolescentes, adulto, idosos.

### **UNIDADE 7- Metodologias Ativas**

Educação alimentar e nutricional e sustentabilidade

Educação alimentar e nutricional na Atenção Básica em saúde

Educação Alimentar e Nutricional na Escola

### **UNIDADE 8 – Elaboração de projetos de Educação alimentar e nutricional aplicados na comunidade**

## **METODOLOGIA DE ENSINO**

Leitura seguida de debate em sala ou em ambiente virtual, aula dialogada ou conversação didática sobre o tema, elementos artísticos (música, poesia, etc); fichamento; rodas de conversa; estudo de caso/ contexto, exposições, etc. Educação Popular em Saúde.

### **AValiação**

A avaliação da disciplina Educação Nutricional ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD, do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificadas de avaliação. Serão avaliados: grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe, como na elaboração do Projeto, bem como planejamento, organização, coerência de ideias e clareza. A avaliação da aprendizagem também será feita através da participação em sala, frequência, avaliações escritas que seguirão um cronograma no decorrer do semestre. Além do planejamento e estruturação do programa de educação nutricional (projeto de pesquisa) e execução do programa de educação nutricional.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

TRECCO, Sonia. **Guia Prático de educação nutricional**. São Paulo: Manole, 2016.

FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia – Saberes necessários a prática educativa**, São Paulo, 18ed. Paz e Terra, 1996.

GARCIA, L.; GALISA, M. S.; NUNES. A.P. **Educação Alimentar e Nutricional - da Teoria À Prática**. Editora: Roca, 2014.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BOOG, M.C.F. **Educação Nutricional: Por que e para quê?** Jornal da Unicamp. Universidade Estadual de Campinas, 2004.

GALISA, Mônica. **Educação Alimentar e nutricional**. São Paulo: Roca ,2015.

PEREIRA, A.L.F. **Tendências pedagógicas em Educação nutricional**. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 19(5): 1527-1534, set-out, 2003.

PARRA, N. & PARRA, I.C.C. **Técnicas áudio-visuais de educação**, São Paulo: Pioneira, 1985.

RIVERA, F.J.V. et al. **Planejamento e programação em saúde: um enfoque estratégico**, São Paulo: Cortez, 1984.

Documentários Brasileiro: **Muito Além do Peso** (Obesidade a maior epidemia infantil da história. 2012.

FAGLIOLI, D.; ADNAN, L. **Educação Nutricional na Infância e na Adolescência**. 1ª ed. São Paulo: RCN, 2006.

FAO. **Guia metodológico de comunicação social em Nutrição**. Roma, 1999.

<b>Professor</b> _____	<b>Coordenador técnico-pedagógico</b> _____
<b>Coordenador</b>	<b>Chefe do Departamento de Ensino</b> _____



Elaboração dos projetos de Educação nutricional	Laboratório de Avaliação e Educação nutricional	
Elaboração de Materiais Para execução das ações	Laboratório de Avaliação e Educação nutricional	
<b>VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS</b>		
<b>TIPO</b> (interna ou externa)	<b>LOCAL A SER VISITADO</b> (Empresa, instituição etc.)	<b>CIDADE</b>
Interna	Creches	Iguatu
Interna	Escolas da rede Municipal e Estadual.	Iguatu
Interna	Postos da Estratégia Saúde da Família	Iguatu
Interna	CRAS- Centro de Referência em Assistência Social	Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO  
CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular:</b>	Avaliação Nutricional	
<b>Código:</b>		
<b>Carga Horária Total:80</b>	CH Teórica: 40	CH Prática: 40
<b>Número de Créditos:</b>	4	
<b>Pré-requisitos:</b>	Nenhum	
<b>Semestre:</b>	3º	
<b>Nível:</b>	Subsequente	
<b>EMENTA</b>		
A disciplina expõe a importância e a aplicabilidade dos principais conceitos, técnicas e métodos envolvidos na avaliação do estado nutricional. Desenvolver habilidades para a avaliação completa do estado nutricional do ponto de vista dietético, antropométrico, clínico e bioquímico de crianças, gestantes, adolescentes, adultos, idosos e praticantes de atividade física.		
<b>OBJETIVO</b>		

Discutir a importância e a aplicabilidade dos principais conceitos, métodos e técnicas envolvidos na avaliação do estado nutricional e desenvolver habilidades para avaliação completa do ponto de vista dietético, antropométrico, de composição corporal, exame físico e história clínica de pacientes hospitalizados.

## **PROGRAMA**

### **UNIDADE 1 – Introdução a Avaliação Nutricional**

- Conceitos
- Objetivos
- Classificação dos métodos de avaliação nutricional
- Triagem nutricional

### **UNIDADE 2 – Indicadores Socioeconômicos em Avaliação Nutricional**

- Indicadores sociais
- Indicadores econômicos
- Indicadores culturais
- Indicadores demográficos
- Prática: Elaboração de formulário de Anamnese Nutricional

### **UNIDADE 3 – Métodos de Avaliação do Consumo alimentar**

- Inquéritos dietéticos
- Fatores determinantes
- Classificação
- Principais fontes de erros
- Métodos quantitativos e qualitativos: objetivos, tipos, aplicabilidade e vantagens e desvantagens
- Prática: Aplicação dos métodos de consumo alimentar

### **UNIDADE 4 – Exame Físico**

- Aparência física geral (significado do “fáceis”)
- Alterações tróficas na pele, pelos e fâneros
- Verificação das massas musculares e da gordura subcutânea
- Pesquisa de edemas
- Principais manifestações clínicas nas carências nutricionais

### **UNIDADE 5 – Antropometria e composição corporal**

- Conceitos
- Vantagens, limitações e aplicabilidade
- Indicadores: peso, estatura, IMC, dobras cutâneas, circunferências e bioimpedância elétrica
- Técnicas de aferição
- Adequação e classificação do estado nutricional
- Cálculos importantes em antropometria: Peso ideal, adequação de peso, porcentagem de mudança de peso, estimativa de peso para paciente edemaciado, estimativa de peso para amputação.

### **UNIDADE 6 – Exames Laboratoriais**

- Apresentação
- Medidas bioquímicas de avaliação do estado nutricional
- Avaliação laboratorial do estado nutricional
- Interpretação dos valores de referência
- Avaliação da massa muscular corpórea
- Prática: Aplicação de caso clínico de antropometria e medidas bioquímicas

### **UNIDADE 7 – Avaliação nutricional em Pediatria**

- Indicadores dietéticos
- Risco nutricional
- Sinais clínicos de desnutrição
- Antropometria
- Índices antropométricos
- Classificação da desnutrição

### **UNIDADE 8 – Avaliação nutricional em Adolescentes**

- Caracterização
- Estadiamento puberal
- Indicadores antropométricos
- Classificação do estado nutricional
- Dobras cutâneas
- Prática: Aplicação de caso clínico de avaliação nutricional em crianças e adolescentes

### **UNIDADE 9 – Avaliação nutricional em Gestantes**

- Caracterização
- Curva de peso fetal
- Anamnese nutricional
- Medidas antropométricas
- Avaliação do estado nutricional pré-gestacional
- Uso do nomograma e curso de rosso
- Avaliação nutricional pelo índice de massa corporal
- Prática: Visita em unidade básica de saúde

### **UNIDADE 10 – Avaliação nutricional em Idosos**

- Caracterização
- Antropometria
- Estimativa de peso e estatura
- Índice de massa corporal
- Composição corporal
- Dobras cutâneas
- Inquéritos dietéticos

### **UNIDADE 11 – Avaliação nutricional em Atletas**

- Avaliação Nutricional
- Anamnese clínica
- Avaliação dietética
- Marcadores bioquímicos
- Avaliação antropométrica
- Avaliação da composição corporal
- Prática: Visita em academia para avaliação antropométrica em praticantes de musculação

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

As aulas serão teóricas e práticas. As aulas teóricas serão expositivas com auxílio de textos e de audiovisuais, quando necessário, procurando estimular as discussões com os alunos através de artigos científicos. As aulas práticas serão realizadas no laboratório de Avaliação nutricional, visitas em PSF e Hospital que serão realizadas medidas antropométricas e através do uso de tabelas irão determinar

o estado nutricional dos pacientes. Serão consideradas também aulas práticas a elaboração de casos clínicos e situação-problema em sala de aula.

### **AValiação**

A avaliação será composta pela frequência e participação dos alunos em sala de aula; Provas teóricas e práticas com questões subjetivas e objetivas. Relatórios de visitas técnicas, Estudos de casos clínicos e estudos de artigos. Será conforme regulamento de organização didática (ROD) do IFCE.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia**. 10 ed. São Paulo: Roca, 2002.

DUARTE, A. C. G. **Avaliação Nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais**. São Paulo: Atheneu, 2007.

VASCONCELOS, F. A. G. **Avaliação nutricional de coletividades**. Florianópolis: UFSC, 2008.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CUPPARI, L. **Guia da nutrição: nutrição clínica no adulto**. São Paulo: Manole, 2002.

FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M.; MARTINI. **Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas**. São Paulo: Manole, 2005.

TEIXEIRA N. F. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara-koogan, 2003.

SILVA, S. M. C. S; MURA, J. D. P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007.

NEMER, A. S. A.; NEVES, F. J.; FERREIRA, J. E. S. **Manual de solicitação e interpretação de exames laboratoriais**. Revinter, 2010.

<b>Professor</b> _____	<b>Coordenador técnico-pedagógico</b> _____
<b>Coordenador</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____

**Componente Curricular: Avaliação Nutricional****Código:****( x ) Disciplina Específica profissional    ( ) Disciplina da Base Nacional Comum****Carga horária total: 40****Carga horária aulas práticas: 40**

<b>Insumos necessários para execução das aulas</b>	<b>Equipamentos necessários para execução das aulas: laboratório de avaliação nutricional</b>
--	---

Descrição	Unidade	Quantidade	Descrição	Quantidade	Local de Uso

**ELABORADO POR:** \_\_\_\_\_ **DATA:** \_\_\_\_\_**AULAS PRÁTICAS PREVISTAS<sup>1</sup>**

TÍTULO DA AULA	LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)
----------------	---

1. Avaliação antropométrica (peso, altura, circunferências e dobras cutâneas)	Laboratório de Avaliação Nutricional
2. Avaliação nutricional em gestante	PSF
3. Avaliação nutricional de Adulto, criança e idoso	Hospital Regional
4. Resolução de Casos clínicos	Sala de aula

**VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS**

TIPO (interna ou externa)	LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)	CIDADE
Interna	Hospital Regional	Iguatu- CE
Interna	PSF	Iguatu-CE

**DIRETORIA DE ENSINO  
CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente curricular:</b>	Educação do Consumidor	
<b>Código:</b>		
<b>Carga Horária Total: 40</b>	CH Teórica: 40	CH Prática: 0
<b>Número de Créditos:</b>	2	
<b>Pré-requisitos:</b>	Nenhum	
<b>Semestre:</b>	3º	
<b>Nível:</b>	Subsequente	

## **EMENTA**

Introdução à vigilância sanitária. Legislação e fiscalização de alimentos. Normas e padrões de qualidade de alimentos. Análise de alimentos aplicada à vigilância sanitária. Estudo do Código de Defesa do Consumidor – CDC.

## **OBJETIVO**

Conhecer a ação da vigilância sanitária, suas normas, exigências e padrões de qualidade de alimento. O seu papel de vigilante sanitário de alimentos. Estudar o Código de Defesa do Consumidor.

## **PROGRAMA**

### **UNIDADE 1 – Introdução à Vigilância Sanitária de Alimentos**

- Conceituação
- História
- Agência nacional de vigilância sanitária
- A atuação do técnico em nutrição e dietética na vigilância sanitária de alimentos.

### **UNIDADE 2 – Legislação e Fiscalização de Alimentos**

- Inspeção sanitária de alimentos;
- Registro de Alimentos Industrializados no Brasil;
- Registro de produtos no Ministério da Saúde;
- Registro de produtos no Ministério da agricultura.

### **UNIDADE 3 – Análise de alimentos aplicada à vigilância sanitária**

- Amostragem para análise de alimentos;
- Compostos tóxicos presentes nos alimentos;
- Alimento adulterado e alimento fraudado;
- Aditivos: conceito, classificação e implicação para a saúde.

### **UNIDADE 4 – Atendimento ao Consumidor**

- Evolução Histórica dos direitos ao consumidor
- Atendimento ao cliente: Formas de atendimento: presencial e à distância (e-mail e telefone)
- Tipos de Clientes
- Conceitos: direito do consumidor
- Consumidor
- Fornecedor,
- Produto, serviço

- Publicidade
- Comportamento do consumidor
- Direitos e instituições de proteção ao consumidor: PROCON, INMETRO e organizações não governamentais de proteção ao consumidor (Instituto de defesa do consumidor - IDEC e outros)
- Código de Defesa do consumidor.

### **UNIDADE 5 – Marketing Nutricional**

- Conceitos de marketing e propaganda
- Evolução histórica do marketing
- Marcos da propaganda
- Mix de marketing
- Ambiente de marketing
- O marketing do novo milênio

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

- 3 Aulas expositivas com apoio de multimídia;
- 4 Pesquisa bibliográfica, leitura e análise de textos;
- 5 Trabalhos individuais e em grupos, seminários;
- 6 Incentivo a pesquisa direcionada para temas específicos;
- 7 Apresentação de vídeos.

### **AVALIAÇÃO**

A avaliação será conforme regulamento de organização didática (ROD) do IFCE.

- A avaliação será diagnóstica, formativa, somativa, participação em aulas e frequência.
- Apresentação de vídeo e discussão
- Atividades individuais e em grupo
- Avaliações (prova Escrita)
- Apresentação de seminários
- Trabalho de pesquisa bibliográfica

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. Ciências farmacêuticas – **Vigilância Sanitária Tópicos sobre Legislação e Análise de Alimentos**. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2011.

MARQUES, C. L. et al. **Comentários ao Código de Defesa do Consumidor**. São Paulo: RT, 2010.

\_\_\_\_\_. **Contratos no Código de Defesa do Consumidor**. São Paulo: RT, 2010.

NUNES, L. A. R. **Curso de Direito de Consumidor**. 6.ed. rev. e atual São Paulo: Saraiva, 2011.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CANUT, L. **Proteção do Consumidor no Comércio Eletrônico**: uma questão de inteligência coletiva que ultrapassa o direito tradicional. Curitiba: Juruá, 2006.

CRUZ, G. F. da. **Princípios Constitucionais das Relações de Consumo e dano Moral**. Outra concepção. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2008.

COHN, G. **Comunicação e indústria cultural**. São Paulo: Taq, 1987.

CHURCHILL, G. A.; PETER, P. **Marketing: criando valor para o cliente**. São Paulo: Saraiva, 2000.

GUIMARÃES, P. J. S. **Vícios do Produto e do Serviço por Qualidade, Quantidade e Insegurança**. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2007.

NOVAIS, A. A. L. **A teoria contratual e o Código de Defesa do Consumidor**. São Paulo: Instituto Brasileiro de Política do Consumidor, Biblioteca de Direito do Consumidor. v.17: Revista dos Tribunais.2001

KOTLER, P. **Administração de Marketing**: a edição do novo milênio. São Paulo: Prentice Hall, 2000.

<b>Professor</b> _____	<b>Coordenador Técnico- Pedagógico</b> _____
<b>Coordenador</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____

#### **Componente Curricular: Educação do Consumidor**

**Código:**

**Disciplina Específica profissional**       **Disciplina da Base Nacional Comum**

**Carga horária total: 40**

**Carga horária aulas práticas: 0**

<b>Insumos necessários para execução das aulas</b>			<b>Equipamentos necessários para execução das aulas:</b>		
<b>Descrição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Local de Uso</b>



<b>Nível:</b>	Subsequente
<b>EMENTA</b>	
Alimentação para coletividade sadia. Aspectos que interferem no planejamento de cardápios. Elaboração de cardápios. Grupos alimentares e alimentos equivalentes. Cardápios para diversos tipos de coletividades. Etiqueta Social. Planejamento e execução de Eventos.	
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Habilitar o aluno para o planejamento de cardápios atendendo aos princípios da Alimentação Saudável segundo aspectos nutricionais, sensoriais, dietéticos, higiênicos, econômicos e operacionais.</li> <li>- Capacitar o aluno sobre os princípios que norteiam o planejamento alimentar dos diversos grupos etários e orientar na elaboração de cardápios para coletividades sadias.</li> <li>- Executar cardápios, preservando e/ou acentuando o valor nutritivo, as características sensoriais dos alimentos e o controle higiênico sanitário;</li> <li>- Desenvolver raciocínio técnico para avaliar, analisar, desenvolver e aplicar as fases de realização de um evento, identificando funções, planejamento, organização, controle, realização e avaliação.</li> </ul>	
<b>PROGRAMA</b>	
<p><b>Unidade 1</b> - Planejamento estratégico de cardápios para diferentes unidades produtora de refeições</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Função dos cardápios;</li> <li>- Etapas para o planejamento, organização, execução e adequação dos cardápios.</li> <li>- Conceito</li> <li>- Clientela</li> <li>- Base para seleção de cardápios</li> <li>- Padrão, estruturação e tipo de cardápios</li> <li>- Composição básica na elaboração de cardápios</li> <li>- Per capita, fator de correção, custo diário e mensal de refeições</li> <li>- Pesquisa de receitas</li> </ul> <p><b>Unidade 2</b> - Requisitos para composição qualitativa de cardápios: harmonia de cores, consistência, forma de preparo.</p> <p><b>Unidade 3</b> - Elaboração de cardápios para UANs institucionais</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de cardápios e suas especificidades em UANs institucionais;</li> <li>- Planejamento e organização de cardápio para UANs institucionais;</li> </ul>	

- Revisão dos conceitos de Ficha Técnica e Controle de Materiais;
- Análise técnica e qualitativa de cardápio;
- Previsão de gêneros;
- Gestão de custos.
- PNAE, PAT (Restaurante Industrial, Self service, Cozinhas comunitárias, RU, etc)
- Cardápio para eventos

**Unidade 4** - Elaboração de cardápios com distribuição de nutrientes e balanceamento utilizando:

- planilhas impressas
- planilhas eletrônicas
- softwares específicos

**Unidade 5** - Etiqueta

- Etiqueta à mesa.
- Etiqueta Social
- Etiqueta Profissional

**Unidade 6** – Tipos de Serviços de Alimentação e Nutrição

- Tipos de Serviços de Alimentação (self service, a la carte, à inglesa, americana, à francesa).
- Planejamentos, composição, per capita, custos, preparações.

**Unidade 7** - Planejamento de Eventos

- Conceitos e origens dos eventos;
- Classificações dos eventos;
- Diferentes tipos de eventos (tipologia);
- Etapas de planejamento e organização de eventos;
- *Check-list*;
- Perfil do profissional em eventos;
- Perfil do mestre de cerimônia em eventos;
- Perfil gestor de eventos
- Roteiro do cerimonial de um evento;
- Técnicas de oratória e apresentação pessoal
- Técnicas de recepção (atendimento aos participantes de um evento/auditório/uso microfone);

- Logística para eventos;
- Cerimonial, protocolo, etiqueta e critérios de precedência;
- Planejar, organizar e executar eventos (pós-evento).

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

As aulas serão teóricas e práticas. As aulas teóricas serão expositivas com auxílio de textos e de audiovisuais, quando necessário, procurando estimular as discussões com os alunos. As aulas práticas serão realizadas através da utilização de tabelas nutricionais que auxiliarão na análise nutricional dos cardápios elaborados em sala de aula e práticas de execução de cardápios planejados em laboratório. Ao final da disciplina será executado um evento para prática, bem como visita técnica à restaurante que trabalhe com a realização de Eventos.

### **AVALIAÇÃO**

A avaliação da disciplina Política Educacional ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD, do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. A avaliação da aprendizagem será através da participação em sala, frequência, provas escritas, planejamento de cardápios e análise de dietas que seguirão um cronograma no decorrer do semestre. A avaliação das aulas práticas resultará da participação em aulas teóricas e práticas, frequência e desenvolvimento de relatórios. A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

PHILLIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética**. 3. ed. Barueri, S.P.: Manole, 2014. 424p.

ARAÚJO, W .M. C , MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A; BORGIO, L. A. **Alquimia dos alimentos**. 2. ed. Brasília: Senac Distrito Federal, 2009. 560p.

CHEMIN, S.M.; MARTINEZ, S. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 3. ed. São Paulo: Roca, 2014. 444p.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades**. 8ed.São Paulo. 2003.288p.

FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: SENAC, 187p., 2004.

MENDONÇA , Rejane Teixeira . **CARDÁPIOS - TÉCNICAS E PLANEJAMENTO**. 1ª edição. Rubio. 2014.

MEZOMO, I. F. B. **A administração de Serviços de Alimentação**. São Paulo: Metha, 4.ed., 469p. 1994.

TEICHMANN, Yone Mendes . **Cardápios Técnicas e Criatividade**. Metha. 7ª edição. 2009

TEIXEIRA, S.M.F.G., OLIVEIRA, Z.M.G.de., REGO, J.C.do., BISCONTINI, T.M.B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 219p. 2000.

<b>Professor</b> _____	<b>Coordenador técnico pedagógico</b> _____
<b>Coordenador</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____

**Componente Curricular: Planejamento de Cardápio**

**Código:**

( x ) **Disciplina Específica profissional**      ( ) **Disciplina da Base Nacional Comum**

**Carga horária total: 50**

**Carga horária aulas práticas: 30**

<b>Insumos necessários para execução das aulas</b>	<b>Equipamentos necessários para execução das aulas: laboratório de técnica e dietética</b>
--	---

Descrição	Unidade	Quantidade	Descrição	Quantidade	Local de Uso


**ELABORADO POR:** \_\_\_\_\_ **DATA:** \_\_\_\_\_

AULAS PRÁTICAS PREVISTAS <sup>1</sup>		
TÍTULO DA AULA	LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)	
Elaboração de Cardápios: Institucionais, Eventos diversos.	Laboratório Técnica Dietética	
Elaboração de receitas	Sala de Aula	
Execução de <i>Eventos</i>	Laboratório Técnica Dietética e Salão Nobre	
VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS		
TIPO (interna ou externa)	LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)	CIDADE
Interna	Restaurante Diocesano	Iguatu- CE

**CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular:</b>	Rotulagem Nutricional	
<b>Código:</b>		
<b>Carga Horária Total: 40</b>	CH Teórica: 30	CH Prática: 10
<b>Número de Créditos:</b>	2	
<b>Pré-requisitos:</b>	Nenhum	
<b>Semestre:</b>	3º	
<b>Nível:</b>	Subsequente	
<b>EMENTA</b>		
Legislações sobre Rotulagem dos Alimentos. Informações obrigatórias nos rótulos. Rotulagem facultativa. Advertências obrigatórias. Rotulagem de alimentos para fins especiais. Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados. Rotulagem Nutricional Complementar de Alimentos e Bebidas Embalados.		
<b>OBJETIVO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacitar o aluno a compreender todos os requisitos para elaboração de rótulos de alimentos e bebidas embalados.</li> <li>- Conhecer os alimentos e bebidas que necessitam de rotulagem;</li> <li>- Conhecer todos os requisitos obrigatórios nos rótulos de alimentos e bebidas;</li> <li>- Elaborar rótulos de alimentos e bebidas.</li> </ul>		
<b>PROGRAMA</b>		
<b>UNIDADE 1 – Rotulagem de Alimentos</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceituação</li> <li>- História</li> </ul>		
<b>UNIDADE 2 – Regulamentação e Legislações sobre Rotulagem dos Alimentos</b>		
<b>UNIDADE 3 – Informações que devem constar obrigatoriamente nos rótulos</b>		
<b>UNIDADE 4 – Advertências obrigatórias (Celíacos, Transgênicos, Irradiação, Fenilalanina, Tartrazina, bebidas alcoólicas, Alergênicos, Lactose)</b>		
<b>UNIDADE 5 – Rotulagem de alimentos para fins especiais</b>		
<b>UNIDADE 6 - Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados</b>		

## **UNIDADE 7 - Rotulagem Nutricional Complementar de Alimentos e Bebidas Embalados**

## **UNIDADE 8 – Elaboração de Fichas Técnicas de Produtos e de rótulos de alimentos**

- Cálculo para a elaboração da rotulagem nutricional obrigatória
- Fontes de consulta para o cálculo
- Design de embalagens

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

- 8 Aulas expositivas com apoio de multimídia;
- 9 Pesquisa bibliográfica, leitura e análise de textos;
- 10 Trabalhos individuais e em grupos, seminários;
- 11 Incentivo a pesquisa direcionada para temas específicos;
- 12 Aulas práticas.

### **AVALIAÇÃO**

A avaliação será conforme regulamento de organização didática (ROD) do IFCE.

- A avaliação será diagnóstica, formativa, somativa, participação em aulas e frequência.
- Apresentação de vídeo e discussão
- Atividades individuais e em grupo
- Avaliações (prova Escrita)
- Apresentação de seminários
- Trabalho de pesquisa bibliográfica

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2002-2005. 450 p. ISBN 8573792809.

HAWKES, C. **Informação nutricional e alegações de saúde: o cenário global das regulamentações**. Brasília:OPAS, 2006. 118 p.

PHILLIPI, S. T. **Tabela de rotulagem nutricional**. São Paulo: ANVISA.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

EMBRAPA. **Manual de Rotulagem de Alimentos**, 2105.

Resolução 259 de 20 de setembro de 2002 – Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

Resolução RDC nº 359 - Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados Para Fins de Rotulagem Nutricional.

RDC nº 360 - Regulamento Técnico Sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, incorporando as normas aprovadas no Mercosul ao ordenamento jurídico nacional.

Instrução Normativa Nº 55, de 18 de outubro de 2002 - Regulamento técnico para fixação de critérios para indicação da denominação do produto na rotulagem de bebidas, vinhos, derivados da uva e do vinho e vinagres.

Portaria nº 27, de 13 de janeiro de 1998 Aprova o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar (declarações relacionadas ao conteúdo de nutrientes), constantes do anexo desta Portaria.

Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998 Aprovar o Regulamento Técnico referente a Alimentos para Fins Especiais, constante do anexo desta Portaria.

Resolução RDC 54/2012. "Regulamento Técnico MERCOSUL sobre informação nutricional complementar – INC (Declarações de Propriedades Nutricionais).

<b>Professor</b> _____	<b>Coordenador técnico pedagógico</b> _____
<b>Coordenador</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____

**Componente Curricular: Rotulagem Nutricional**

**Código:**

**Disciplina Específica profissional**       **Disciplina da Base Nacional Comum**



TIPO (interna ou externa)	LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)	CIDADE

**DIRETORIA DE ENSINO**  
**CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**  
**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular:</b>	Tecnologia de Alimentos	
<b>Código:</b>		
<b>Carga Horária Total:80</b>	CH Teórica: 50	CH Prática: 30
<b>Número de Créditos:</b>	4	
<b>Pré-requisitos:</b>	Nenhum	
<b>Semestre:</b>	3º	
<b>Nível:</b>	Subsequente	
<b>EMENTA</b>		
Aspectos Básicos da nutrição dos alimentos. Conservação de Alimentos. Industrialização de alimentos de origem vegetal e animal.		
<b>OBJETIVO</b>		
<p>Proporcionar aos alunos conhecimentos técnicos científicos sobre a importância, princípios, objetivos, fundamentos e métodos de conservação de alimentos, visando criar possibilidades à produção e construção de novas descobertas para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saber decidir sobre o mais adequado método de conservação de alimentos em função do tipo de matéria prima;</li> <li>- Sugerir soluções adequadas do ponto de vista tecnológico para a manutenção e extensão da shelf-life dos alimentos;</li> <li>- Identificar as causas das alterações em alimentos, descrever princípios e métodos de conservação dos alimentos;</li> <li>- Indicar formas de Seleção e Armazenamento da matéria prima adequada ao processamento de frutas e hortaliças, carnes, ovos, leite e panificios.</li> <li>- Destacar operações básicas de Processamento de frutas e hortaliças, carnes, ovos, leite e panificios.</li> </ul>		
<b>PROGRAMA</b>		

**Unidade 1** - Tecnologia de Alimentos

**Unidade 2** - Industrialização dos Alimentos

**Unidade 3** - Conhecendo os Equipamentos e Utensílios de Trabalho

**Unidade 4** - Microrganismo de Alimentos

**Unidade 5** - Embalagens

**Unidade 6** - Fraude em alimentos

**Unidade 7** - Aspectos Importantes da Cocção dos Alimentos: Métodos de transferência de calor, Efeitos da Cocção nos Alimentos e Métodos de cocção de calor úmido, calor seco, calor misto ou combinado

**Unidade 8** - Tecnologia de Processamento de Produtos Cárneos: bovina, suína e ovina

**Unidade 9** - Tecnologia de Processamento de frutas e hortaliças: pré-preparo e preparo de vegetais e frutas

**Unidade 10** - Tecnologia de Processamento de Leite e Derivados

**Unidade 11** - Tecnologia dos Cereais

**Unidade 12** - Tecnologia do Pescado: Tipos de Pescados consumidos, formas de conservação e pré-preparo

**Unidade 13** - Tecnologia de ovos

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

A disciplina será desenvolvida por meio de:

- Aulas expositivas e dialogadas, em que se fará uso de exposição e discussão do assunto, tendo como recursos, quadro-branco, pincel, projetor de slides, apresentação de vídeo e material impresso didático quando necessário.
- Pesquisas e posteriores apresentações expositivas e dialogadas por grupos de discentes acerca de dado tema com os seguintes recursos: computadores com acesso à internet, livros e apostilas, quadro-branco, pincel e projetor de slides;
- Aulas práticas ligadas ao Processamento de Alimentos, com utilização de laboratórios de Agroindústria e Laboratório de Técnica Dietética, com recursos inerentes as aulas, como matérias-primas para produção de alimentos, entre outros.
- Visitas Técnicas em locais em que aconteça a produção e o processamento de alimentos, para visualização dos processamentos.

#### **AVALIAÇÃO**

A avaliação será conforme regulamento de organização didática (ROD) do IFCE.

A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificadas de avaliação. Serão avaliados: grau de participação do aluno em atividades práticas, comportamento de atenção em aulas expositivas, produção individual e em equipe; planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos, postura e dedicação em aulas práticas no ambiente laboratorial, bem

como em visitas técnicas. Serão aplicadas avaliações por meio de prova escrita, apresentação de seminários, trabalhos em grupos e relatórios de aulas práticas e visitas técnicas.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia dos Alimentos**. São Paulo: Nobel. 2002.

ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos**. Vol.1. Artmed. 2005.

ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos**. Vol.2. Artmed. 2005.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química de Processamento de Alimentos**. Editora Livraria Varela, 3aed. 2001.

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

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

CASTRO, A. G. de; POUZADA, A. S. **Embalagens para a indústria alimentar**. Lisboa: Instituto Piaget, 2003. 609 p.

BARBOSA, J. J. **Introdução à Tecnologia de Alimentos**. Rio de Janeiro: Kosmos, 1976. 118p.

<b>Professor</b> _____	<b>Coordenador Técnico- Pedagógico</b> _____
<b>Coordenador</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____

**Componente Curricular: Tecnologia de Alimentos**

**Código:**

**Disciplina Específica profissional**       **Disciplina da Base Nacional Comum**

**Carga horária total: 50**

**Carga horária aulas práticas: 30**

<b>Insumos necessários para execução das aulas</b>	<b>Equipamentos necessários para execução das aulas: laboratório de técnica e dietética, agroindústria, panificadora</b>
--	--



Tecnologia do Pescado: Tipos de Pescados consumidos, formas de Tecnologia de ovos	Laboratório de Agroindústria	
	Laboratório de Técnica Dietética	
<b>VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS</b>		
<b>TIPO</b> (interna ou externa)	<b>LOCAL A SER VISITADO</b> (Empresa, instituição etc.)	<b>CIDADE</b>
Interna	Setor de Bovinocultura - Produção de Leite – IFCE – Campus Iguatu	Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO  
CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular:</b>	Administração em Serviços de Alimentação	
<b>Código:</b>		
<b>Carga Horária Total: 120</b>	CH Teórica: 60	CH Prática: 20
<b>Número de Créditos:</b>	4	
<b>Pré-requisitos:</b>		
<b>Semestre:</b>	4º	
<b>Nível:</b>	Subsequente	
<b>EMENTA</b>		
Unidades de Alimentação e Nutrição: definição, tipos, estrutura organizacional e funções administrativas. Planejamento de uma UAN: dimensionamento de área e equipamentos específicos para recebimento e armazenagem de alimentos, para a produção e distribuição de refeições. Planejamento e organização de lactários e Banco de Leite Humano. Gestão de materiais. Gestão de recursos financeiros. Gestão de pessoal.		
<b>OBJETIVO</b>		
Ao final da disciplina o aluno estará apto para: - Conhecer e saber como funcionam as Unidades de Alimentação; - Administrar materiais, recursos financeiro e pessoal; - Avaliar a distribuição das refeições considerando o atendimento, as sobras e os restos dos alimentos e o comportamento da clientela.		
<b>PROGRAMA</b>		
<b>Unidade 1:</b> Administração e Empreendedorismo • Contexto histórico de origem da administração • Teorias da Administração • Tipos de empreendedorismo • Perfil do empreendedor • Empreendedorismo e Inovação		

**Unidade 2:** Serviços de Alimentação:

- Histórico de refeições coletivas.
- Definições e os diversos tipos de serviços: indústria, restaurante comercial, hotel, hospital, lactário, asilo, merenda escolar, cesta básica, catering.
- Autogestão, terceirização, refeição transportada e contrato.
- Legislação para atuação na área de alimentação coletiva.

**Unidade 3:** Funções administrativas:

- Planejamento, organização, direção e controle
- Termos mais utilizados na UAN

**Unidade 4:** Estruturas organizacionais:

- Organogramas, funcionograma e documentos existentes na UAN

**Unidade 5:** Planejamento físico-funcional de UANs

- Noções de layout em Unidades de Alimentação hospitalar e industrial.
- Princípios básicos da construção de um Serviço de Alimentação: Instalações elétricas, hidráulicas, mecânicas, térmicas.
- Dimensionamentos das áreas – Recebimento, armazenamento, produção, distribuição e higienização
- Equipamentos: Dimensionamento, seleção, características, finalidade e manutenção, utensílios utilizados na UAN, contentores para transporte e apoio dos alimentos, cuidados especiais com equipamentos.

**Unidade 6:** Lactário e Banco de Leite Humano

- Lactário: legislação, estrutura física, processos operacionais padronizados, armazenamento, distribuição.
- Banco de Leite Humano: conceito, histórico, atividades.

**Unidade 7 -** Administração de recursos humanos

- Conceito, objetivos e funções.
- Dimensionamento e distribuição de pessoal em UAN - análises e descrição de cargos
- Recrutamento Pessoal: tipos, técnicas, vantagens e desvantagens
- Seleção de pessoal
- Admissão e Treinamento de pessoal (conceito, objetivos, conteúdo, importância e fases)
- Avaliação de desempenho
- Legislação de RH: administração de salários, Escala de trabalho, controle de ponto, jornada de trabalho.
- PCMSO
- Avaliação dos Recursos Humanos: Indicadores (taxa de absenteísmo, rotatividade de pessoal, avaliação de atitudes, indicador de rendimento de mão de obra, indicador de produtividade individual)
- Métodos para cálculos de pessoal para UAN: unidades hospitalares e não hospitalares (índice de pessoal fixo, indicador de pessoal substituto de dias de descanso).

**Unidade 8:** Administração de Materiais

- Introdução, conceito, classificação
- Estoque – classificação, dimensionamento, método ABC
- Compras – conceito, seleção de fornecedores, recepção e armazenamento
- Tipos e técnicas de Estocagem
- Legislação de materiais – modelos de licitações

- Previsão e controle de materiais: registro diário, balanços, inventários.

#### **Unidade 9: Administração Financeira**

- Conceito, classificação
- Previsão e controle dos custos: de matéria-prima (alimentar e não alimentar), de mão de obra, diversos, custos fixos (leasing, depreciação, locação), custos com encargos (sociais, tributários).

#### **Unidade 10: Sustentabilidade em UAN**

- Desperdício: conceitos, avaliação de sobras, avaliação de restos, coleta de amostras
- Controle de resíduos sólidos em UAN

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aulas teóricas
- Visitas técnicas
- Aulas práticas
- Atividades supervisionadas
- Avaliações

### **AVALIAÇÃO**

A avaliação será conforme regulamento de organização didática (ROD) do IFCE.

A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificadas de avaliação, ressaltando os seus objetivos e critérios.

- Os alunos serão avaliados durante toda a disciplina quanto à participação em sala de aula e laboratórios, pontualidade, assiduidade, comprometimento e entrega dos trabalhos.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2004.

MEZOMA, I. de B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 5 ed. Manole. 2002.

KINTON, R. **Enciclopédia de serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 1998.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. de S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 2 ed. São Paulo: Metha, 2007.

ABERC. **Manual prático de elaboração e serviço de refeições para coletividade**. 8. ed. São Paulo, 2003. 288p.

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Administração para empreendedor: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios.** 2. ed. São Paulo: Pearson, 2011. 240 p. ISBN 9788576058762.

ROSA, C. De O. B.; MONTEIRO, M. R. P. **Unidades produtoras de refeições – uma visão prática.** Editora: Rubio, 2014.

SANT'ANA, H. M. P. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição.** Editora: Rubio, 2012.

SILVA JÚNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário no serviço de alimentação.** 6. ed. São Paulo: Varela, 2007. 623p.

<b>Professor</b> _____	<b>Chefe do Departamento de Ensino</b> _____
---------------------------	---

<b>Componente Curricular: Administração de Serviços de Alimentação</b>					
<b>Código:</b>					
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Disciplina Específica profissional</b> <input type="checkbox"/> <b>Disciplina da Base Nacional Comum</b>					
<b>Carga horária total: 50</b>					
<b>Carga horária aulas práticas: 30</b>					
<b>Insumos necessários para execução das aulas</b>			<b>Equipamentos necessários para execução das aulas: laboratório de técnica e dietética</b>		
Descrição	Unidade	Quantidade	Descrição	Quantidade	Local de Uso


**ELABORADO POR:** \_\_\_\_\_ **DATA:** \_\_\_\_\_

AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
TÍTULO DA AULA	LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)	
VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS		
TIPO (interna ou externa)	LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)	CIDAD
Externa	IFCE Campus Cedro – Restaurante Universitário	Cedro
Interna	Hospital São Vicente	Iguatu
Interna	Escolas	Iguatu
Interna	Cozinha Comunitária	Iguatu
Interna	Hospital Regional de Iguatu	Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO  
CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular:</b>	Dietoterapia
-------------------------------	--------------



- Distúrbios do trato gastrointestinal (alto e inferior)
- Distúrbios do fígado, sistema biliar e do pâncreas
- Alergias e intolerâncias alimentares
- Diabetes
- Anemia
- Doenças cardiovasculares
- Hipertensão
- Doença pulmonar
- Distúrbios renais
- Câncer
- Estresse metabólico: sepse, trauma, queimaduras e cirurgias
- Transtornos alimentares
- Distúrbios reumáticos

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas, seminários, discussão de artigos científicos e de casos clínicos, análise de prontuários, atendimento ambulatorial e em enfermarias, visitas técnicas.

### **AVALIAÇÃO**

A avaliação será conforme regulamento de organização didática (ROD) do IFCE.

Provas escritas, provas práticas, relatórios e trabalhos teóricos e práticos, atendimento ambulatorial e em enfermarias.

- Os alunos serão avaliados durante toda a disciplina quanto à participação em sala de aula e laboratórios, pontualidade, assiduidade, comprometimento e entrega dos trabalhos.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. **Manual de Dietoterapia e Avaliação Nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2004.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 10. ed. São Paulo: Roca, 2012.

REIS, Nelzir Trindade. **Nutrição clínica na hipertensão arterial**. Rio de Janeiro: Revinter, 1999. 127 p., il. ISBN 85- 7309-308-0.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4ª ed. São Paulo. Ed. Atheneu, 2009. (v.1 e v.2).

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

GIBNEY, M. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

JAMES, W. P. T. **Necessidades humanas de energia: um manual para planejadores e nutricionistas**. Rio de Janeiro: IBGE, 1994. 144 p. ISBN 85-240-0501-7

MARTINS, C.; MEYER, R.L.; SAVI, F.; MARIMOTO, I.M.I. **Manual de dietas hospitalares**. Curitiba, Nutroclínica, 2001.

REIS, Nelzir Trindade. **Nutrição clínica na hipertensão arterial**. Rio de Janeiro: Revinter, 1999. 127 p., il. ISBN 85- 7309-308-0.

TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

<b>Professor</b> _____	<b>Coordenador técnico pedagógico</b> _____
<b>Coordenador</b> _____	<b>Diretor de Ensino</b> _____

**Componente Curricular: Dietoterapia**

**Código:**

(  ) **Disciplina Específica profissional**      (  ) **Disciplina da Base Nacional Comum**

**Carga horária total: 60**

**Carga horária aulas práticas: 20**

<b>Insumos necessários para execução das aulas</b>	<b>Equipamentos necessários para execução das aulas: laboratório de avaliação nutricional e laboratório de informática</b>
--	--

Descrição	Unidade	Quantidade	Descrição	Quantidade	Local de Uso


**ELABORADO POR:** \_\_\_\_\_ **DATA:** \_\_\_\_\_

AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
TÍTULO DA AULA	LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)	
Dietas modificadas em nutrientes	Laboratório de Técnica Dietética	
Dietas modificadas em consistência	Laboratório de Técnica Dietética	
ASG de pacientes hospitalizados	Laboratório de Educação e Avaliação Nutricional	
Técnicas de Atendimento	Laboratório de Educação e Avaliação Nutricional	
Elaboração de Protocolos	Laboratório de Informática	
VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS		
TIPO (interna ou externa)	LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)	CIDADE
Interna	Hospital (HRI; São Vicente)	Iguatu
Interna	Centro de Hemodiálise	Iguatu
Externa	Hospital Regional do Cariri	Juazeiro do

**CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

<b>Componente Curricular:</b>	Saúde e Segurança no Trabalho	
<b>Código:</b>		
<b>Carga Horária Total: 40</b>	CH Teórica: 20	CH Prática: 20
<b>Número de Créditos:</b>	2	
<b>Pré-requisitos:</b>		
<b>Semestre:</b>	4º	
<b>Nível:</b>	Subsequente	
<b>EMENTA</b>		
Saúde e segurança do trabalho no Brasil. Doenças ocupacionais. Acidentes de trabalho. Riscos ocupacionais. Normas regulamentadoras. Mapa de riscos. Primeiros socorros.		
<b>OBJETIVO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Introdução a gestão da saúde e segurança do trabalho através do conhecimento do conjunto de Normas Regulamentadoras pertinentes a segurança e saúde do trabalhador;</li> <li>. Propiciar o conhecimento de ferramentas necessárias para o cumprimento das normas de segurança, higiene e princípios de saúde, levando em consideração aspectos de melhoria da qualidade de vida dos trabalhadores do setor.</li> </ul>		
<b>PROGRAMA</b>		
<p><b>UNIDADE 1 – SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Conceituação</li> <li>. Evolução Histórica da saúde e segurança do trabalho no Brasil</li> <li>. Antecedentes legais de saúde e segurança do trabalho</li> <li>. Significado e importância da prevenção</li> </ul> <p><b>UNIDADE 2 – DOENÇAS OCUPACIONAIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Lesões por esforços repetitivos – LER</li> <li>. Distúrbios osteomusculares relacionados ao trabalho – DORT</li> <li>. Distúrbios psíquicos</li> <li>. Asma ocupacional - OA</li> <li>. Dermatoses ocupacionais</li> <li>. Perda auditiva induzida por ruído - PAIR</li> </ul> <p><b>UNIDADE 3 – ACIDENTES DO TRABALHO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Conceituação</li> <li>. Causas e tipos</li> <li>. Atos e condições inseguras</li> <li>. Impactos decorridos por acidentes e doenças do trabalho</li> <li>. Benefícios previdenciários</li> <li>. Seguro acidente do trabalho</li> <li>. Aposentadoria especial</li> </ul>		

#### **UNIDADE 4 – RISCOS OCUPACIONAIS**

- . Importância de conhecer os riscos
- . Avaliação de risco
- . Formas de avaliar os riscos
- . Classificação dos riscos
- . Mapa dos riscos
- . Os tipos de riscos: físicos, químicos, biológicos e ergonômicos

#### **UNIDADE 5 – NORMAS REGULAMENTADORAS**

- . NR 04 - Serviços especializados em engenharia de segurança e em medicina do trabalho
- . NR 05 - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA
- . NR 06 - Equipamento de Proteção Individual – EPI
- . NR 07 - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO
- . NR 09 - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA
- . NR 15 – Atividades e operações insalubres
- . NR 17 – Ergonomia
- . NR 23 - Proteção Contra Incêndios
- . NR 24 - Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho

#### **UNIDADE 6 – PRIMEIROS SOCORROS**

- . Conceituação
- . Atendimento pré-hospitalar
- . Os 10 mandamentos do socorrista
- . Parada cardiorrespiratória
- . Insolação
- . Intermação
- . Desmaio
- . Convulsão
- . Ferimentos externos
- . Hemorragias
- . Queimaduras

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

As aulas serão expositivas dialógicas, com estudo dirigido, seminário, apresentação e discussão de vídeos, legislações, resoluções e normas regulamentadoras, discussão de situações problemas.

#### **AVALIAÇÃO**

A avaliação será conforme regulamento de organização didática (ROD) do IFCE.

A avaliação será diagnóstica, formativa e somativa com avaliações teóricas, pesquisas, trabalhos individuais e em grupo, seminário, participação em aulas e frequência.

O processo de avaliação ocorrerá de forma contínua através do desempenho diário do aluno em sala de aula e laboratório. Será análise do conteúdo obtido, baseando-se no conteúdo das aulas ministradas. Listas de exercícios serão resolvidas totalmente ou parcialmente em sala de aula e avaliação das atividades desenvolvidas em laboratório. Aplicação formal de exames objetivos ou subjetivos podendo ser individual ou em equipe.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ALVES, P. C.; MINAYO, M. C. S. **Saúde e Doença: um olhar antropológico**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 1994.

PAOLESCHI, B. **CIPA: Guia prático de Segurança do Trabalho**. 1 ed. São Paulo: Erica, 2009.

Manuais de Legislação Atlas. **Segurança e Medicina do Trabalho**. São Paulo, Ed. Atlas, 2008.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

DANTAS, I. P. **Prevenção de acidentes nas atividades rurais**. Paraíba, 2006. 112p.

JUNIOR, C. & Batista, A. **Manual de prevenção de combate a incêndios**. São Paulo, Ed. Senac, 2007. 204p.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. **Dermatoses ocupacionais / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Ações Programáticas Estratégicas**. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2006.

BREVIGLIERO, E.; POSSEBON, J. e SPINELLI, R. **Higiene Ocupacional: Agentes biológicos, químicos e físicos**. 2a Edição. Ed. Senac, 2008.

BARBOSA FILHO, A. N. **Segurança do trabalho & gestão ambiental**. São Paulo, Ed. Atlas, 2001. 158p.

BARBOSA, A. A. R. **Segurança do Trabalho**. Fortaleza: Livro Técnico, 2011. 112p. (ambiente, saúde e segurança). ISBN 978-8563687-21-0.

FALZON, Pierre. **Ergonomia**. São Paulo: Blucher, 2007. 640 p. ISBN 978-85-212-0412-1

MARIANO, Rian Nascizo. Sociedade Brasileira de Reumatologia. **Cartilha para Pacientes: Lesões por Esforço Repetitivo/Distúrbio Osteomuscular Relacionado ao Trabalho – LER/DORT**. 2011.

ABARELLO, Adriana S. S. **Perda Auditiva Induzida por Ruído – PAIR**. SECONS. São Paulo.

KROEMER, K. H. E., GRANDJEAN, E. **Manual de ergonomia: Adaptando o trabalho ao homem**. 5. Ed. Porto Alegre; Bookman, 2005. 327p. ISBN 978-85-363-0437-3.




**ANEXOS: AULAS PRÁTICAS E VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS**

AULAS PRÁTICAS PREVISTAS		
TÍTULO DA AULA	LOCAL (Laboratório, área experimental etc.)	
VISITAS TÉCNICAS PREVISTAS		
TIPO (interna ou externa)	LOCAL A SER VISITADO (Empresa, instituição etc.)	CIDADE

## **ANEXO II - DOCUMENTOS DO ESTÁGIO**

Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

### **CAPÍTULO I**

#### **DA DEFINIÇÃO, CLASSIFICAÇÃO E RELAÇÕES DE ESTÁGIO**

Art. 1º Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

§ 1º O estágio faz parte do projeto pedagógico do curso, além de integrar o itinerário formativo do educando.

§ 2º O estágio visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho.

Art. 2º O estágio poderá ser obrigatório ou não-obrigatório, conforme determinação das diretrizes curriculares da etapa, modalidade e área de ensino e do projeto pedagógico do curso.

§ 1º Estágio obrigatório é aquele definido como tal no projeto do curso, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma.

§ 2º Estágio não-obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória.

§ 3º As atividades de extensão, de monitorias e de iniciação científica na educação superior, desenvolvidas pelo estudante, somente poderão ser equiparadas ao estágio em caso de previsão no projeto pedagógico do curso.

Art. 3º O estágio, tanto na hipótese do § 1º do art. 2º desta Lei quanto na prevista no § 2º do mesmo dispositivo, não cria vínculo empregatício de qualquer natureza, observados os seguintes requisitos:

I – matrícula e frequência regular do educando em curso de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e nos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos e atestados pela instituição de ensino;

II – celebração de termo de compromisso entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino;

III – compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e aquelas previstas no termo de compromisso.

§ 1º O estágio, como ato educativo escolar supervisionado, deverá ter acompanhamento efetivo pelo professor orientador da instituição de ensino e por supervisor da parte concedente, comprovado por vistos nos relatórios referidos no inciso IV do caput do art. 7º desta Lei e por menção de aprovação final.

§ 2º O descumprimento de qualquer dos incisos deste artigo ou de qualquer obrigação contida no termo de compromisso caracteriza vínculo de emprego do educando com a parte concedente do estágio para todos os fins da legislação trabalhista e previdenciária.

Art. 4º A realização de estágios, nos termos desta Lei, aplica-se aos estudantes estrangeiros regularmente matriculados em cursos superiores no País, autorizados ou reconhecidos, observado o prazo do visto temporário de estudante, na forma da legislação aplicável.

Art. 5º As instituições de ensino e as partes cedentes de estágio podem, a seu critério, recorrer a serviços de agentes de integração públicos e privados, mediante condições acordadas em instrumento jurídico apropriado, devendo ser observada, no caso de contratação com recursos públicos, a legislação que estabelece as normas gerais de licitação.

§ 1º Cabe aos agentes de integração, como auxiliares no processo de aperfeiçoamento do instituto do estágio:

I – identificar oportunidades de estágio;

II – ajustar suas condições de realização;

III – fazer o acompanhamento administrativo;

IV – encaminhar negociação de seguros contra acidentes pessoais;

V – cadastrar os estudantes.

§ 2º É vedada a cobrança de qualquer valor dos estudantes, a título de remuneração pelos serviços referidos nos incisos deste artigo.

§ 3º Os agentes de integração serão responsabilizados civilmente se indicarem estagiários para a realização de atividades não compatíveis com a programação curricular estabelecida para cada curso, assim como estagiários matriculados em cursos ou instituições para as quais não há previsão de estágio curricular.

Art. 6º O local de estágio pode ser selecionado a partir de cadastro de partes cedentes, organizado pelas instituições de ensino ou pelos agentes de integração.

## **CAPÍTULO II**

### **DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO**

Art. 7º São obrigações das instituições de ensino, em relação aos estágios de seus educandos:

I – celebrar termo de compromisso com o educando ou com seu representante ou assistente legal, quando ele for absoluta ou relativamente incapaz, e com a parte concedente, indicando as condições de adequação do estágio à proposta pedagógica do curso, à etapa e modalidade da formação escolar do estudante e ao horário e calendário escolar;

II – avaliar as instalações da parte concedente do estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do educando;

III – indicar professor-orientador, da área a ser desenvolvida no estágio, como responsável pelo acompanhamento e avaliação das atividades do estagiário;

IV – exigir do educando a apresentação periódica, em prazo não superior a 6 (seis) meses, de relatório das atividades;

V – zelar pelo cumprimento do termo de compromisso, reorientando o estagiário para outro local em caso de descumprimento de suas normas;

VI – elaborar normas complementares e instrumentos de avaliação dos estágios de seus educandos;

VII – comunicar à parte concedente do estágio, no início do período letivo, as datas de realização de avaliações escolares ou acadêmicas.

Parágrafo único. O plano de atividades do estagiário, elaborado em acordo das 3 (três) partes a que se refere o inciso II do caput do art. 3º desta Lei, será incorporado ao termo de compromisso por meio de aditivos à medida que for avaliado, progressivamente, o desempenho do estudante.

Art. 8º É facultado às instituições de ensino celebrar com entes públicos e privados convênio de concessão de estágio, nos quais se explicitem o processo educativo compreendido nas atividades programadas para seus educandos e as condições de que tratam os arts. 6 a 14 desta Lei.

Parágrafo único. A celebração de convênio de concessão de estágio entre a instituição de ensino e a parte concedente não dispensa a celebração do termo de compromisso de que trata o inciso II do caput do art. 3º desta Lei.

### **CAPÍTULO III**

#### **DA PARTE CONCEDENTE**

Art. 9º As pessoas jurídicas de direito privado e os órgãos da administração pública direta, autárquica e fundacional de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, bem como profissionais liberais de nível superior devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional, podem oferecer estágio, observadas as seguintes obrigações:

- I – celebrar termo de compromisso com a instituição de ensino e o educando, zelando por seu cumprimento;
- II – ofertar instalações que tenham condições de proporcionar ao educando atividades de aprendizagem social, profissional e cultural;
- III – indicar funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientar e supervisionar até 10 (dez) estagiários simultaneamente;
- IV – contratar em favor do estagiário seguro contra acidentes pessoais, cuja apólice seja compatível com valores de mercado, conforme fique estabelecido no termo de compromisso;
- V – por ocasião do desligamento do estagiário, entregar termo de realização do estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho;

VI – manter à disposição da fiscalização documentos que comprovem a relação de estágio;

VII – enviar à instituição de ensino, com periodicidade mínima de 6 (seis) meses, relatório de atividades, com vista obrigatória ao estagiário.

Parágrafo único. No caso de estágio obrigatório, a responsabilidade pela contratação do seguro de que trata o inciso IV do caput deste artigo poderá, alternativamente, ser assumida pela instituição de ensino.

## **CAPÍTULO IV DO ESTAGIÁRIO**

Art. 10º A jornada de atividade em estágio será definida de comum acordo entre a instituição de ensino, a parte concedente e o aluno estagiário ou seu representante legal, devendo constar do termo de compromisso ser compatível com as atividades escolares e não ultrapassar:

I – 4 (quatro) horas diárias e 20 (vinte) horas semanais, no caso de estudantes de educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional de educação de jovens e adultos;

II – 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais, no caso de estudantes do ensino superior, da educação profissional de nível médio e do ensino médio regular.

§ 1º O estágio relativo a cursos que alternam teoria e prática, nos períodos em que não estão programadas aulas presenciais, poderá ter jornada de até 40 (quarenta) horas semanais, desde que isso esteja previsto no projeto pedagógico do curso e da instituição de ensino.

§ 2º Se a instituição de ensino adotar verificações de aprendizagem periódicas ou finais, nos períodos de avaliação, a carga horária do estágio será reduzida pelo menos à metade, segundo estipulado no termo de compromisso, para garantir o bom desempenho do estudante.

Art. 11º A duração do estágio, na mesma parte concedente, não poderá exceder 2 (dois) anos, exceto quando se tratar de estagiário portador de deficiência.

Art. 12º O estagiário poderá receber bolsa ou outra forma de contraprestação que venha a ser acordada, sendo compulsória a sua concessão, bem como a do auxílio-transporte, na hipótese de estágio não obrigatório.

§ 1º A eventual concessão de benefícios relacionados a transporte, alimentação e saúde, entre outros, não caracteriza vínculo empregatício.

§ 2º Poderá o educando inscrever-se e contribuir como segurado facultativo do Regime Geral de Previdência Social.

Art. 13º É assegurado ao estagiário, sempre que o estágio tenha duração igual ou superior a 1 (um) ano, período de recesso de 30 (trinta) dias, a ser gozado preferencialmente durante suas férias escolares.

§ 1º O recesso de que trata este artigo deverá ser remunerado quando o estagiário receber bolsa ou outra forma de contraprestação.

§ 2º Os dias de recesso previstos neste artigo serão concedidos de maneira proporcional, nos casos de o estágio ter duração inferior a 1 (um) ano.

Art. 14º Aplica-se ao estagiário a legislação relacionada à saúde e segurança no trabalho, sendo sua implementação de responsabilidade da parte concedente do estágio.

## **CAPÍTULO V DA FISCALIZAÇÃO**

Art. 15º A manutenção de estagiários em desconformidade com esta Lei caracteriza vínculo de emprego do educando com a parte concedente do estágio para todos os fins da legislação trabalhista e previdenciária.

§ 1º A instituição privada ou pública que reincidir na irregularidade de que trata este artigo ficará impedida de receber estagiários por 2 (dois) anos, contados da data da decisão definitiva do processo administrativo correspondente.

§ 2º A penalidade de que trata o § 1º deste artigo limita-se à filial ou agência em que for cometida a irregularidade.

## **CAPÍTULO VI DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 16º O termo de compromisso deverá ser firmado pelo estagiário ou com seu representante ou assistente legal e pelos representantes legais da parte concedente e da instituição de ensino, vedada a atuação dos agentes de integração a que se refere o art. 5º desta Lei como representante de qualquer das partes.

Art. 17º O número máximo de estagiários em relação ao quadro de pessoal das entidades concedentes de estágio deverá atender às seguintes proporções:

I – de 1 (um) a 5 (cinco) empregados: 1 (um) estagiário;

II – de 6 (seis) a 10 (dez) empregados: até 2 (dois) estagiários;

III – de 11 (onze) a 25 (vinte e cinco) empregados: até 5 (cinco) estagiários;

IV – acima de 25 (vinte e cinco) empregados: até 20% (vinte por cento) de estagiários.

§ 1º Para efeito desta Lei, considera-se quadro de pessoal o conjunto de trabalhadores empregados existentes no estabelecimento do estágio.

§ 2º Na hipótese de a parte concedente contar com várias filiais ou estabelecimentos, os quantitativos previstos nos incisos deste artigo serão aplicados a cada um deles.

§ 3º Quando o cálculo do percentual disposto no inciso IV do caput deste artigo resultar em fração, poderá ser arredondado para o número inteiro imediatamente superior.

§ 4º Não se aplica o disposto no caput deste artigo aos estágios de nível superior e de nível médio profissional.

§ 5º Fica assegurado às pessoas portadoras de deficiência o percentual de 10% (dez por cento) das vagas oferecidas pela parte concedente do estágio.

Art. 18º A prorrogação dos estágios contratados antes do início da vigência desta Lei apenas poderá ocorrer se ajustada às suas disposições.

Art. 19º O art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, passa a vigorar com as seguintes alterações:

“Art. 428. ....

§ 1º A validade do contrato de aprendizagem pressupõe anotação na Carteira de Trabalho e Previdência Social, matrícula e frequência do aprendiz na escola, caso não haja concluído o ensino médio, e inscrição em programa de aprendizagem desenvolvido sob orientação de entidade qualificada em formação técnico-profissional metódica.

.....

§ 3º O contrato de aprendizagem não poderá ser estipulado por mais de 2 (dois) anos, exceto quando se tratar de aprendiz portador de deficiência.

.....

§ 7º Nas localidades onde não houver oferta de ensino médio para o cumprimento do disposto no § 1º deste artigo, a contratação do aprendiz poderá ocorrer sem a frequência à escola, desde que ele já tenha concluído o ensino fundamental.” (NR)

Art. 20º O art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 82. Os sistemas de ensino estabelecerão as normas de realização de estágio em sua jurisdição, observada a lei federal sobre a matéria.

Parágrafo único. (Revogado).” (NR)

Art. 21º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 22º Revogam-se as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6o da Medida Provisória no 2.164-41, de 24 de agosto de 2001.

Brasília, 25 de setembro de 2008; 187º da Independência e 120º da República.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

Fernando Haddad

André Peixoto Figueiredo Lima

Este texto não substitui o publicado no DOU de 26.9.2008.