

Plano de Curso

**Técnico em Nutrição e
Dietética**

Habilitação Profissional Técnica
de Nível Médio

Eixo tecnológico: Ambiente e
Saúde

Segmento: Saúde

2016



1. Identificação do curso

Título do curso: Técnico em Nutrição e Dietética

Eixo tecnológico: Ambiente e Saúde

Segmento: Saúde

Carga horária: 1.200 horas

Código DN: 1704

Códigos CBO:

3252 – Técnico em Produção, Conservação e de Qualidade de Alimentos

3252-10 – Técnico em Nutrição e Dietética

2. Requisitos e formas de acesso¹

Requisitos de acesso

- Idade mínima: 16 anos
- Escolaridade: estar cursando o 2º ano do Ensino Médio

Documentos exigidos para matrícula

- Documento de identidade
- CPF
- Comprovante de escolaridade
- Comprovante de residência

Quando a oferta deste curso ocorrer por meio de parceria, convênio ou acordo de cooperação com outras instituições, deverão ser incluídas neste item as especificações, caso existam. No caso de menor de idade, deverá vir acompanhado de responsável portando os documentos RG e CPF.

3. Justificativa e objetivos

Um dos direitos humanos básicos é o de possuir uma alimentação adequada e saudável, com acesso a uma prática alimentar que, além de atender às necessidades biológicas e sociais do indivíduo, esteja inserida em sua cultura alimentar e seja variada, equilibrada, moderada e prazerosa, garantindo, dessa forma, a segurança alimentar e nutricional. Os estudos nutricionais de base populacional realizados no Brasil nas últimas décadas pelo Instituto

¹ Os requisitos de acesso indicados neste plano de curso consideram as especificidades técnicas da ocupação e legislações vigentes que versam sobre idade mínima, escolaridade e experiências requeridas para a formação profissional e exercício de atividade laboral. Cabe a cada Conselho Regional a aprovação de alterações realizadas neste item do plano de curso, desde que embasadas em parecer da Diretoria de Educação Profissional.

Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE)² e o Ministério da Saúde³, entre outros, mostram uma situação de transição nutricional, com diminuição da desnutrição e aumento da prevalência da obesidade e das doenças associadas, para todas as faixas etárias e em todas as regiões do Brasil. De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), a obesidade, além de ser considerada uma epidemia global, está associada à crescente prevalência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), sendo responsável pela maior parcela das mortes e pelo aumento considerável das despesas com o sistema público de saúde⁴. Nesse contexto, os profissionais da área da Saúde têm um importante papel na promoção da alimentação adequada e saudável, compromisso expresso na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN).

Na área da alimentação, o consumidor final conta com dois principais canais de acesso aos alimentos: a rede varejista, com grande concentração nos supermercados, e a Alimentação Fora do Lar (*Food Service*). Neles, os 15 mil técnicos em Nutrição e Dietética inscritos nos Conselhos Regionais de Nutricionistas do Brasil encontram seu principal mercado de trabalho. Segundo dados da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (Aberc), os setores ligados à Alimentação Fora do Lar⁵ cresceram 292,3%, diante de um crescimento de 209% do varejo alimentício tradicional. Tais dados se confirmam com a divulgação feita pelo IBGE, por meio da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009, mostrando que mais de 25% das refeições no Brasil são consumidas fora do lar, sendo que, nos grandes centros urbanos, essa proporção passa de 30% – confirmando um potencial de crescimento promissor desse mercado. Além disso, a própria Aberc aponta para a estabilidade do setor nos últimos anos, em função do processo de terceirização no fornecimento de refeições institucionais e do desenvolvimento de novos nichos de mercado, prevendo crescimento de 10% ao ano.

O Técnico em Nutrição e Dietética é definido como um profissional da área da Saúde, que tem como princípio básico de sua atuação o bem-estar do indivíduo e da coletividade. O presente Plano de Curso foi revisto de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio do Ministério da Educação (MEC), e atualizado conforme as exigências específicas da ocupação, as inovações científicas e tecnológicas do segmento, as mudanças no cenário alimentar e nutricional do País e as novas tecnologias educacionais.

Objetivo geral

Formar profissionais com competências para atuar e intervir em seu campo de trabalho, com foco em resultados.

Objetivos específicos

² IBGE. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009 (POF) - Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil. Disponível em: <<http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv50063.pdf>>

³ BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília, DF, 2014. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf>

⁴ BRASIL. Ministério da Saúde. Doenças crônicas não transmissíveis: estratégias de controle e desafios e para os sistemas de saúde, 2011. Disponível em: <http://apsredes.org/site2012/wp-content/uploads/2012/06/Condicoes-Cronicas_flavio1.pdf>

⁵ ANUÁRIO DE ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR. São Paulo, Portal Alimentação Fora do Lar, 2013- . Anual. Disponível em: <https://issuu.com/aforadolar/docs/ano_rio_da_alimenta_o_fora_do_lar>

- Promover o desenvolvimento do aluno, por meio de ações que articulem e mobilizem conhecimentos, habilidades, valores e atitudes de forma potencialmente criativa e que estimule o aprimoramento contínuo.
- Estimular, por meio de situações de aprendizagens, atitudes empreendedoras, sustentáveis e colaborativas nos alunos.
- Articular as competências do perfil profissional com projetos integradores e outras atividades laborais que estimulem a visão crítica e a tomada de decisão para resolução de problemas.
- Promover uma avaliação processual e formativa, com base em indicadores das competências que possibilitem a todos os envolvidos no processo educativo a verificação da aprendizagem.
- Incentivar a pesquisa como princípio pedagógico e para consolidação do domínio técnico-científico, utilizando recursos didáticos e bibliográficos.

4.

Perfil profissional de conclusão

O Técnico em Nutrição e Dietética é um profissional habilitado para a promoção, manutenção e recuperação da saúde humana, por meio de ações relacionadas à alimentação e à nutrição. Desenvolve atividades relacionadas à educação alimentar de indivíduos e comunidades, para prevenção e controle de carências nutricionais, doenças crônicas não transmissíveis e doenças veiculadas por alimentos. Realiza o monitoramento de dietas de rotina sobre prescrição dietética, além da supervisão dos processos de alimentação coletiva e segurança de alimentos. Aplica normas de controle higiênico-sanitário e de segurança do trabalho na produção de refeições e no comércio de alimentos. Trabalha também na pesquisa e no desenvolvimento de novos produtos alimentícios.

Atua em diferentes segmentos, sob orientação e supervisão do nutricionista, e relacionando-se com fornecedores e equipes da saúde, da indústria de alimentos e da cozinha, realizando atividades em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), no comércio varejista de alimentos e em indústrias de alimentos. Trabalha também em hospitais, clínicas, instituições de longa permanência e similares, bem como no âmbito de programas institucionais públicos e privados de saúde coletiva.

O profissional formado pelo Senac tem como Marcas Formativas: domínio técnico-científico, visão crítica, colaboração e comunicação, criatividade e atitude empreendedora, autonomia digital e atitude sustentável, com foco em resultados. Essas Marcas Formativas reforçam o compromisso da Instituição com a formação integral do ser humano, considerando aspectos relacionados ao mundo do trabalho e ao exercício da cidadania. Tal perspectiva propicia o comprometimento do aluno com a qualidade do trabalho, o desenvolvimento de uma visão ampla e consciente sobre sua atuação profissional e sobre sua capacidade de transformação da sociedade.

A ocupação está situada no eixo tecnológico Ambiente e Saúde, cuja natureza é “o cuidar”, e pertence ao segmento de Saúde.

No Brasil, o exercício profissional do Técnico em Nutrição e Dietética é regulamentado pelas resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) n.º 312/2003, que define as atribuições desse profissional e determina a obrigatoriedade de inscrição nos Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRNs), e n.º 333/2004, que estabelece o Código de Ética Profissional.

As seguintes competências compõem o perfil profissional de conclusão do técnico em Nutrição e Dietética:

- Realizar atividades de orientação nutricional para a população sadia;
- Auxiliar no planejamento e na execução de programas públicos de educação alimentar e nutricional;
- Acompanhar e orientar os processos de recebimento, armazenamento e retirada de insumos, produtos e gêneros alimentícios;
- Acompanhar e orientar os procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos *in natura* de origem animal;
- Acompanhar e orientar os procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos *in natura* de origem vegetal;
- Acompanhar e orientar os procedimentos de utilização de alimentos e bebidas processados;
- Acompanhar e orientar as atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições e alimentos;
- Acompanhar e orientar o controle de qualidade em unidades de alimentação e nutrição e no comércio varejista de alimentos;
- Auxiliar na coordenação e no treinamento de equipes de trabalho atuantes no processo de produção de refeições coletivas e dietas;
- Auxiliar na implementação de ações de prevenção e controle da contaminação em ambiente hospitalar ou clínico;
- Acompanhar e orientar a execução de preparações dietéticas para indivíduos nos diferentes estágios dos ciclos da vida;
- Acompanhar e orientar a execução de dietas para pacientes clínicos e cirúrgicos;
- Auxiliar no desenvolvimento de produtos alimentícios e nas correspondentes estratégias de comercialização.

5.

Organização curricular⁶

O Modelo Pedagógico Senac traz a competência para o ponto central do currículo dos cursos de Habilitação Profissional Técnica, sendo a competência a própria Unidade Curricular (UC).

²De acordo com o Art 26, § 5º, da Resolução CNE/CP nº 1/2021, quando ofertado na modalidade presencial, o plano do curso técnico pode prever carga horária na modalidade a distância, até o limite indicado no CNCT, desde que haja suporte tecnológico e seja garantido o atendimento por docentes e tutores.

| Unidades Curriculares | | Carga horária |
|--|--|--------------------|
| UC14: Projeto Integrador Técnico em Nutrição e Dietética (60 horas) | UC 1: Realizar atividades de orientação nutricional para a população sadia | 108 horas |
| | UC 2: Auxiliar no planejamento e na execução de programas públicos de educação alimentar e nutricional | 96 horas |
| | UC 3: Acompanhar e orientar os processos de recebimento, armazenamento e retirada de insumos, produtos e gêneros alimentícios | 108 horas |
| | UC 4: Acompanhar e orientar os procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos <i>in natura</i> de origem animal | 108 horas |
| | UC 5: Acompanhar e orientar os procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos <i>in natura</i> de origem vegetal | 96 horas |
| | UC 6: Acompanhar e orientar os procedimentos de utilização de alimentos e bebidas processados | 60 horas |
| | UC 7: Acompanhar e orientar as atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições e alimentos | 96 horas |
| | UC 8: Acompanhar e orientar o controle de qualidade em unidades de alimentação e nutrição e no comércio varejista de alimentos | 108 horas |
| | UC 9: Auxiliar na coordenação e no treinamento de equipes de trabalho atuantes no processo de produção de refeições coletivas e dietas | 48 horas |
| | UC 10: Auxiliar na implementação de ações de prevenção e controle da contaminação em ambiente hospitalar ou clínico | 36 horas |
| | UC 11: Acompanhar e orientar a execução de preparações dietéticas para indivíduos nos diferentes estágios do ciclo da vida | 72 horas |
| | UC 12: Acompanhar e orientar a execução de dietas para pacientes clínicos e cirúrgicos | 108 horas |
| | UC 13: Auxiliar no desenvolvimento de produtos alimentícios e nas correspondentes estratégias de comercialização | 96 horas |
| Carga horária total | | 1.200 horas |

▪ **Pré-requisitos:**

As unidades curriculares não possuem pré-requisitos e podem ser ofertadas de forma subsequente ou concomitante, segundo cada Departamento Regional.

A sequencialidade proposta para a oferta das Unidades Curriculares favorece o processo de ensino-aprendizagem, de acordo com a natureza do perfil profissional, a lógica de trabalho da ocupação e a organização curricular do curso. Contudo, questões operacionais podem impactar no atendimento ao disposto, cabendo a cada Conselho Regional a aprovação de alterações na sequencialidade, desde que embasadas em parecer da Diretoria de Educação Profissional.

▪ **Correquisitos**

A UC 14 deve ser desenvolvida simultaneamente às demais Unidades Curriculares do curso.

5.1. Detalhamento das Unidades Curriculares

UC 1: Realizar atividades de orientação nutricional para a população sadia

Carga horária: 108 horas

| Indicadores |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Informa a população sadia sobre a composição dos alimentos e a ação dos nutrientes, no contexto das atividades de orientação nutricional.2. Orienta indivíduos sadios em relação à alimentação adequada, conforme o ciclo da vida e os aspectos culturais e socioeconômicos que influenciam no processo saúde-doença.3. Realiza avaliação antropométrica individual, conforme solicitação do nutricionista, seguindo as técnicas pré-estabelecidas.4. Orienta a população sadia sobre o preparo de alimentos, segundo as técnicas culinárias básicas e as normas de higiene e segurança. |

| Elementos da Competência |
|--|
| <p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none">• Atuação do Técnico em Nutrição e Dietética: atribuições legais; ambientes de atuação; interface com o nutricionista; Código de Ética.• Alimentação, nutrição e dietética: definição e fundamentos.• Alimentos: definição; classificação; funções; alimentos como fontes de nutrientes; química dos alimentos – funções ácido e base, funções da água, minerais e oligoelementos.• Nutrientes: definição, papel no metabolismo humano e fontes alimentares; macronutrientes e micronutrientes; tabelas de composição química dos alimentos.• Anatomia e fisiologia: células; tecidos; sistema digestório.• Princípios de Nutrição: cálculo de necessidades calóricas e balanço energético; digestão, absorção, transporte e excreção de nutrientes.• Adequação do estado nutricional: técnicas de avaliação antropométrica – cálculo de índice de massa corporal (IMC) e demais índices; recomendações nutricionais.• Nutrição nos diferentes estágios do ciclo da vida: nutrição da gestante; nutrição materno-infantil; nutrição do pré-escolar e do escolar; nutrição do adolescente; nutrição do adulto sadio; nutrição do idoso.• Manipulação segura dos alimentos: cuidados na aquisição, armazenamento, pré-preparo e preparo dos alimentos; higiene pessoal e do ambiente; doenças veiculadas por alimentos.• Técnicas básicas no preparo de alimentos: técnicas de conservação dos nutrientes; cálculo de indicadores de perdas e ganhos – fator de correção e índice de cocção; procedimentos para medição e pesagem de alimentos; cálculo de medidas equivalentes; métodos de cocção: aplicação de calor seco e úmido; redução de sal, gorduras e açúcares na preparação; aspectos sensoriais dos alimentos; aproveitamento integral dos alimentos.• Orientação nutricional: planejamento e organização das atividades de orientação |

| Elementos da Competência |
|---|
| <p>nutricional; promoção da alimentação adequada e saudável.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guia Alimentar para a População Brasileira: princípios e promoção da alimentação saudável; aspectos culturais do planejamento dietético. • Comunicação assertiva nas atividades de orientação nutricional: uso da norma culta da Língua Portuguesa na comunicação oral e escrita; técnicas de redação de receitas; adequação do discurso a diferentes públicos. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicar-se assertivamente de forma oral e escrita com diferentes públicos. • Pesquisar e organizar informações e indicadores de saúde e nutrição. • Trabalhar em equipes multi e interdisciplinares de alimentação e saúde. • Efetuar cálculos matemáticos básicos nas atividades de orientação nutricional. • Manipular alimentos. • Organizar o espaço, os materiais e os alimentos na realização do preparo. <p>Valores/Atitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respeito à diversidade no atendimento ao público. • Sigilo no tratamento das informações referentes à orientação nutricional. • Atitude sustentável visando ao bem-estar coletivo e à gestão de recursos. • Zelo pela higiene pessoal, ambiental e dos alimentos. • Cordialidade e atitude cooperativa com membros da equipe e comunidade. • Proatividade nas ações de orientação nutricional. |

UC 2: Auxiliar no planejamento e na execução de programas públicos de educação alimentar e nutricional

Carga horária: 96 horas

| Indicadores |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Identifica comportamentos alimentares presentes em uma comunidade, por meio de estudos, análises e pesquisas. 2. Realiza ações de educação alimentar na comunidade, de acordo com as diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 3. Realiza inquéritos alimentares, conforme os objetivos da pesquisa de comportamento alimentar. 4. Elabora material educativo relacionado à saúde, alimentação e nutrição, de acordo com as diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 5. Registra aspectos de comportamento alimentar da comunidade, elaborando, arquivando e destinando relatórios e fichas, no contexto da avaliação de programas de educação alimentar e nutricional. |

Elementos da Competência

Conhecimentos

- Saúde pública: conceito saúde-doença; Sistema Único de Saúde (SUS) – definição e atribuições; principais doenças da saúde pública no Brasil ligadas à nutrição: tipos, sinais, sintomas e etiologia; Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN); programas sociais e de segurança na área de Alimentação e Nutrição – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), Programa Nacional de Combate às Carências Nutricionais (PNCCN), Bolsa Família, Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan); transição epidemiológica e nutricional.
- Segurança alimentar e nutricional: conceito; leis e regulamentos; Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN); Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan).
- Guia Alimentar para a População Brasileira: princípios e promoção da alimentação saudável; aspectos culturais do planejamento dietético.
- Inquéritos alimentares: objetivos, patamares de informação e métodos de avaliação da ingestão alimentar; levantamentos epidemiológicos; inquéritos nutricionais; principais pesquisas de base nutricional: Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição (PNSN), Estudo Nacional de Despesa Familiar (Endef), Pesquisa de Orçamento Familiar (POF).
- Educação alimentar e nutricional: hábitos, tabus e crenças alimentares; formação e mudanças no comportamento alimentar; planejamento, execução e avaliação de programas de educação alimentar e nutricional; inserção da educação alimentar nas ações de promoção da alimentação saudável no Brasil.
- Orientação e educação em saúde: técnicas de aconselhamento; atividades que facilitam a mudança de comportamento; modelo de intervenção; comportamentos de resistência e estratégias potenciais para sua modificação.
- Estratégias de comunicação utilizadas nos programas públicos de educação alimentar e nutricional: linguagem coloquial e técnica; técnicas e ferramentas de comunicação; critérios para a elaboração de material educativo; recursos tecnológicos utilizados na elaboração e divulgação de materiais informativos.

Habilidades

- Comunicar-se assertivamente de forma oral e escrita com diferentes públicos.
- Pesquisar, organizar e interpretar informações e dados de saúde e nutrição.
- Trabalhar em equipes multi e interdisciplinares de alimentação e saúde.
- Elaborar documentos técnicos.
- Administrar o tempo e a agenda de trabalho nas ações de educação nutricional.

Valores/Atitudes

- Respeito à diversidade no atendimento ao público.
- Sigilo no tratamento das informações referentes à educação alimentar e nutricional.
- Atitude sustentável visando ao bem-estar coletivo e à gestão de recursos.
- Cordialidade e atitude cooperativa com membros da equipe e da comunidade.

| Elementos da Competência |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Proatividade nas ações de educação nutricional. • Respeito às normas e diretrizes nacionais para saúde pública. |

UC 3: Acompanhar e orientar os processos de recebimento, armazenamento e retirada de insumos, produtos e gêneros alimentícios

Carga horária: 108 horas

| Indicadores |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Realiza o recebimento de insumos, produtos e gêneros alimentícios, conferindo a quantidade e a qualidade, de acordo com os cardápios planejados, as normas técnicas aplicáveis e a legislação vigente. 2. Orienta e monitora o armazenamento de insumos, produtos e gêneros alimentícios, de acordo com os cardápios planejados, as normas técnicas aplicáveis e a legislação vigente. 3. Controla e registra a movimentação de estoque, conforme as demandas da unidade de alimentação. 4. Realiza o controle e registro de custos, utilizando ferramentas e sistemas selecionados, conforme a demanda da unidade de alimentação. 5. Realiza os procedimentos de higiene e apresentação pessoal, de acordo com a legislação e os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) da unidade de alimentação. 6. Orienta e monitora a higienização do ambiente de recebimento, armazenamento e retirada, de acordo com a legislação vigente. |

| Elementos da Competência |
|--|
| <p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planejamento de cardápios: ferramentas do planejamento e tipologia de cardápios. • Processo de compras: especificação de produtos; alternativas tecnológicas de insumos alimentares; conferência do pedido de compras; acompanhamento do padrão de identidade e qualidade de alimentos (PIQ) e do processo de qualificação de fornecedores. • Processos de recebimento, armazenamento e retirada de insumos, produtos e gêneros alimentícios: logística e técnicas de recebimento e armazenamento; tipos de alimentos conforme o grau de processamento e cuidados aplicáveis em cada caso. • Boas práticas de manipulação: procedimentos operacionais padronizados (POPs) e instruções de trabalho nos processos de recebimento, armazenamento e retirada de insumos, produtos e gêneros alimentícios. • Controle de estoque: procedimentos de controle quantitativo e qualitativo de insumos, produtos e gêneros alimentícios; sistema informatizado aplicado à gestão de estoque. • Técnicas de higienização: POPs na higiene e apresentação pessoal e na higiene de equipamentos, utensílios e locais de recebimento, armazenamento e retirada. • Processo de controle de custos: custos diretos e indiretos; cálculo de preço das refeições; |

| Elementos da Competência |
|---|
| <p>ferramentas de controle de custos; sistema informatizado aplicado ao controle de custos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legislação referente a controle higiênico-sanitário e segurança do trabalho: leis, portarias e resoluções federais, estaduais e municipais. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicar-se assertivamente de forma oral e escrita com diferentes públicos. • Elaborar documentos técnicos. • Efetuar cálculos matemáticos básicos no controle de estoque. • Manipular alimentos e equipamentos. • Organizar o espaço, os materiais e os alimentos na realização dos processos. • Registrar e interpretar dados dos controles realizados. • Administrar o tempo e a agenda dos processos de trabalho. <p>Valores/Atitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atitude sustentável visando ao bem-estar coletivo e à gestão de recursos. • Cordialidade e atitude cooperativa com os membros da equipe de trabalho. • Proatividade nas ações operacionais. • Zelo pela higiene pessoal, ambiental e dos alimentos. • Sigilo no tratamento das informações referentes aos processos de recebimento, armazenamento e retirada. |

UC 4: Acompanhar e orientar os procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos *in natura* de origem animal

Carga horária:108 horas

| Indicadores |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Realiza os procedimentos de higiene e apresentação pessoal, de acordo com a legislação e os POPs da unidade de alimentação. 2. Orienta e monitora a higienização do ambiente de pré-preparo e preparo de alimentos <i>in natura</i> de origem animal, de acordo com a legislação vigente. 3. Avalia as características sensoriais dos alimentos <i>in natura</i> de origem animal nas etapas de pré-preparo e preparo, utilizando os métodos de avaliação sensorial aplicáveis ao ambiente de cozinha. 4. Executa e monitora os procedimentos de pré-preparo de alimentos <i>in natura</i> de origem animal, de acordo com as boas práticas de manipulação, as normas de segurança do trabalho, os cardápios e as técnicas dietéticas e culinárias aplicáveis. 5. Executa e monitora os procedimentos de preparo de alimentos <i>in natura</i> de origem animal, de acordo com as boas práticas de manipulação, as normas de segurança do trabalho, os |

Indicadores

cardápios e as técnicas dietéticas e culinárias aplicáveis.

6. Elabora fichas técnicas de preparo de alimentos *in natura* de origem animal, contemplando os itens necessários ao processo de produção.

7. Orienta e monitora o melhor aproveitamento dos nutrientes de alimentos *in natura* de origem animal, de acordo com as técnicas dietéticas e culinárias aplicáveis.

8. Orienta e monitora o controle de desperdícios alimentares no pré-preparo e preparo de alimentos *in natura* de origem animal, de acordo com critérios de sustentabilidade aplicáveis.

9. Recomenda técnicas culinárias para o pré-preparo e preparo de alimentos *in natura* de origem animal, considerando suas transformações físico-químicas e sensoriais.

10. Sugere planos proteicos de cardápios para coletividades sadias, contemplando alimentos *in natura* de origem animal, de acordo com os critérios de saudabilidade.

11. Orienta e monitora o descarte de resíduos gerados no pré-preparo e preparo de alimentos *in natura* de origem animal, conforme a legislação ambiental vigente.

Elementos da Competência

Conhecimentos

- Alimentos *in natura* de origem animal: classificação, composição, estrutura e valor nutricional; técnicas dietéticas e impactos nos aspectos nutricionais, higiênicos, digestivos e econômicos; características, aplicabilidade e métodos de avaliação sensorial.
- Gastronomia aplicada a alimentos *in natura* de origem animal: carnes, ovos e leite; condimentos, ervas e especiarias; fundos, molhos e sopas; massas e molhos; gastronomia regional brasileira; gastronomia internacional.
- Técnicas dietéticas e procedimentos culinários para alimentos *in natura* de origem animal: pré-preparo e preparo – limpeza, divisão e união; aplicação de calor- condução, convecção, radiação; métodos de cocção: calor úmido: fervura, vapor, pôcher; calor seco: refogar, poêler, assar, grelhar, fritar (imersão); calor misto: ensopar, guisar, estufar, abafar; transformações físico-químicas e sensoriais dos alimentos.
- Ficha técnica de preparo de alimentos: procedimentos para elaboração e modelos de fichas técnicas de preparo de alimentos; organização do receituário; indicadores culinários: medidas caseiras, *per capita*, fator de correção, peso bruto, peso líquido, fator de cocção, índice de absorção, percentual de desperdício, densidade; rendimentos e custos.
- Unidades de Alimentação e Nutrição: caracterização, organização e estrutura; fundamentos e marco legal; fluxo de produção de alimentos *in natura* de origem animal tecnologia e recursos naturais empregados na produção de alimentos *in natura* de origem animal.
- Sustentabilidade na produção de alimentos *in natura* de origem animal: aproveitamento integral dos alimentos; controle e análise do desperdício e resto-ingesta; destino de resíduos.
- Boas práticas de manipulação: POPs e instruções de trabalho nos processos de pré-preparo e preparo de alimentos *in natura* de origem animal.

Elementos da Competência

- Técnicas de higienização: POPs na higiene e apresentação pessoal e na higiene do ambiente (mobiliários, equipamentos, utensílios e locais) de pré-preparo e preparo de alimentos *in natura* de origem animal.
- Legislação referente a controle higiênico-sanitário e segurança do trabalho: leis, portarias e resoluções federais, estaduais e municipais.

Habilidades

- Comunicar-se assertivamente de forma oral e escrita com diferentes públicos.
- Elaborar documentos técnicos.
- Efetuar cálculos matemáticos básicos no pré-preparo e preparo de alimentos.
- Manipular alimentos e operar equipamentos.
- Organizar o espaço, os materiais e os alimentos na realização dos processos de trabalho.
- Registrar e interpretar dados dos controles realizados.
- Administrar o tempo e a agenda dos processos de trabalho.

Valores/Atitudes

- Atitude sustentável visando ao bem-estar coletivo e à gestão de recursos.
- Cordialidade e atitude cooperativa com os membros da equipe de trabalho.
- Proatividade nas ações de manipulação de alimentos.
- Zelo pela higiene pessoal, ambiental e dos alimentos.

UC 5: Acompanhar e orientar os procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos *in natura* de origem vegetal

Carga horária: 96 horas

Indicadores

1. Realiza os procedimentos de higiene e apresentação pessoal, de acordo com a legislação e os POPs da Unidade de Alimentação e Nutrição.
2. Orienta e monitora a higienização do ambiente de pré-preparo e preparo de alimentos *in natura* de origem vegetal, de acordo com a legislação vigente.
3. Avalia as características sensoriais dos alimentos *in natura* de origem vegetal nas etapas de pré-preparo e preparo, utilizando os métodos de avaliação sensorial aplicáveis ao ambiente de cozinha.
4. Executa e monitora os procedimentos de pré-preparo de alimentos *in natura* de origem vegetal, de acordo com as boas práticas de manipulação, as normas de segurança do trabalho, os cardápios e as técnicas dietéticas e culinárias aplicáveis.
5. Executa e monitora os procedimentos de preparo de alimentos *in natura* de origem vegetal, de acordo com as boas práticas de manipulação, as normas de segurança do trabalho, os cardápios e as técnicas dietéticas e culinárias aplicáveis.
6. Elabora fichas técnicas de preparo de alimentos *in natura* de origem vegetal, contemplando

Indicadores

os itens necessários ao processo de produção.

7. Orienta e monitora o melhor aproveitamento dos nutrientes de alimentos *in natura* de origem vegetal, de acordo com as técnicas dietéticas e culinárias aplicáveis.

8. Orienta e monitora o controle de desperdícios alimentares no pré-preparo e preparo de alimentos *in natura* de origem vegetal, de acordo com critérios de sustentabilidade aplicáveis.

9. Recomenda técnicas culinárias para o pré-preparo e preparo de alimentos *in natura* de origem vegetal, considerando suas transformações físico-químicas e sensoriais.

10. Sugere entradas, guarnições e sobremesas de cardápios para coletividades sadias, contemplando alimentos *in natura* de origem vegetal, de acordo com os critérios de saudabilidade.

11. Orienta e monitora o descarte de resíduos gerados no pré-preparo e preparo de alimentos *in natura* de origem vegetal, de acordo com a legislação vigente.

Elementos da Competência

Conhecimentos

- Alimentos *in natura* de origem vegetal: classificação, composição, estrutura e valor nutricional; técnicas dietéticas e impactos nos aspectos nutricionais, higiênicos, digestivos e econômicos; características, aplicabilidade e métodos de avaliação sensorial.
- Gastronomia aplicada a alimentos *in natura* de origem vegetal: hortaliças e frutas; entradas e saladas; cereais e derivados; leguminosas secas; culinária do trigo – panificação, bolos, pastelaria e massas fritas; culinária do açúcar e confeitaria básica; óleos e gorduras; Infusões e bebidas.
- Técnicas dietéticas e procedimentos culinários para alimentos *in natura* de origem vegetal: pré-preparo e preparo, limpeza, divisão e união; aplicação de calor- condução, convecção, radiação; métodos de cocção: calor úmido: fervura, vapor, pôcher; calor seco: refogar, poêler, assar, grelhar, fritar (imersão); calor misto: ensopar, guisar, estufar, abafar; transformações físico-químicas e sensoriais dos alimentos.
- Ficha técnica de preparo de alimentos: procedimentos para elaboração e modelos de fichas técnicas de preparo de alimentos; organização do receituário; indicadores culinários: medidas caseiras *per capita*, fator de correção, peso bruto, peso líquido, fator de cocção, índice de absorção, percentual de desperdício, densidade; rendimentos e custos.
- Unidades de Alimentação e Nutrição: caracterização, organização e estrutura; fundamentos e marco legal; fluxo de produção de alimentos *in natura* de origem vegetal; tecnologia e recursos naturais empregados na produção de alimentos *in natura* de origem vegetal.
- Sustentabilidade na produção de alimentos *in natura* de origem vegetal: aproveitamento integral dos alimentos; controle e análise do desperdício e resto-ingesta; destino de resíduos.
- Boas práticas de manipulação: POPs e instruções de trabalho nos processos de pré-preparo e preparo de alimentos *in natura* de origem vegetal.
- Técnicas de higienização: POPs na higiene e apresentação pessoal e na higiene do ambiente (mobiliários, equipamentos, utensílios e locais) de pré-preparo e preparo de

| Elementos da Competência |
|---|
| <p>alimentos <i>in natura</i> de origem vegetal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legislação referente a controle higiênico-sanitário e segurança do trabalho: leis, portarias e resoluções federais, estaduais e municipais. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicar-se assertivamente de forma oral e escrita com diferentes públicos. • Elaborar documentos técnicos. • Efetuar cálculos matemáticos básicos no pré-preparo e preparo de alimentos. • Manipular alimentos e equipamentos. • Organizar o espaço, os materiais e os alimentos na realização dos processos de trabalho. • Registrar e interpretar dados dos controles realizados. • Administrar o tempo e a agenda dos processos de trabalho. <p>Valores/Atitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atitude sustentável visando ao bem-estar coletivo e à gestão de recursos. • Cordialidade e atitude cooperativa com os membros da equipe de trabalho. • Proatividade nas ações de manipulação de alimentos. • Zelo pela higiene pessoal, ambiental e dos alimentos. |

UC 6: Acompanhar e orientar os procedimentos de utilização de alimentos e bebidas processados

Carga horária: 60 horas

| Indicadores |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Realiza os procedimentos de higiene e apresentação pessoal, de acordo com a legislação e os POPs da Unidade de Alimentação e Nutrição. 2. Orienta e monitora a higienização do ambiente de utilização de alimentos e bebidas processados, de acordo com a legislação vigente. 3. Sugere a utilização de alimentos e bebidas processados na composição de cardápios para coletividades saudáveis, de acordo com os critérios de saudabilidade e sustentabilidade. 4. Recomenda técnicas culinárias para a utilização de alimentos e bebidas processados de acordo com as características de cada produto. 5. Diferencia alimentos processados de preparações similares não processadas, por meio de avaliação sensorial comparativa, aplicável ao ambiente de cozinha. 6. Elabora fichas técnicas de utilização de alimentos e bebidas processados, contemplando os itens necessários ao processo de produção. 7. Verifica informações referentes a alimentos e bebidas processados e sua conformidade com a legislação vigente, por meio da análise de rótulos. 8. Realiza os cálculos de rotulagem nutricional de alimentos e bebidas processados, de acordo |

Indicadores

com a legislação vigente.

9. Orienta e monitora o descarte e a reciclagem de embalagens de alimentos e bebidas processados conforme a legislação ambiental vigente.

Elementos da Competência

Conhecimentos

- Alimentos e bebidas processados: classificação segundo as tecnologias de conservação, composição, aplicação e valor nutricional; impactos da utilização nos aspectos nutricionais, higiênicos, digestivos e econômicos; características, aplicabilidade e métodos de avaliação sensorial.
- Noções de Bromatologia: estudo químico e nutricional dos constituintes fundamentais dos alimentos; análise básica dos alimentos; efeito do processamento sobre o valor nutritivo dos alimentos; noções do controle de qualidade nos processos da indústria de alimentos; exemplos de fraudes no processo industrial; tipos de aditivos e coadjuvantes de tecnologia; rotulagem nutricional.
- Noções de tecnologia dos alimentos: principais tecnologias de conservação de alimentos – controle de temperatura, água e ar; adição de solutos e de conservadores; tecnologias de processamento de alimentos – farinhas e derivados, massas alimentícias, carnes e embutidos, laticínios, vegetais, conservas alimentícias, alimentos semiprontos, bebidas; tipos de embalagens.
- Gastronomia aplicada a alimentos e bebidas processados: utilização de alimentos e bebidas processados em cardápios para coletividades sadias; avaliação comparativa dos aspectos nutricionais, higiênicos, digestivos e econômicos de alimentos processados – ingredientes culinários (caldos, molhos, vegetais), alimentos semiprontos – e seus similares não processados.
- Técnicas dietéticas e procedimentos culinários para utilização de alimentos e bebidas processados: congelamento e descongelamento de alimentos; métodos de cocção (convecção, condução, indução e radiação) e resfriamento; métodos de avaliação sensorial dos alimentos.
- Sustentabilidade na utilização de alimentos e bebidas processados: controle do desperdício; descarte e reciclagem de embalagens.
- Boas práticas de manipulação: POPs e instruções de trabalho nos processos de utilização de alimentos e bebidas processados.
- Técnicas de higienização: POPs na higiene e apresentação pessoal e na higiene do ambiente (mobiliário, equipamentos, utensílios e locais) de utilização de alimentos e bebidas processados.
- Legislação referente a controle higiênico-sanitário e segurança do trabalho: leis, portarias e resoluções federais, estaduais e municipais; resoluções aplicáveis na indústria de alimentos.

Habilidades

- Comunicar-se assertivamente de forma oral e escrita com diferentes públicos.
- Elaborar documentos técnicos.

| Elementos da Competência |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Efetuar cálculos matemáticos básicos na utilização de alimentos e bebidas processados. • Manipular alimentos e bebidas. • Organizar o espaço, os materiais e os alimentos na realização dos processos de trabalho. • Registrar e interpretar dados dos controles realizados. • Administrar o tempo e a agenda dos processos de trabalho. <p>Valores/Atitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atitude sustentável visando ao bem-estar coletivo e à gestão de recursos. • Cordialidade e atitude cooperativa com os membros da equipe de trabalho. • Proatividade nas ações de utilização de alimentos e bebidas processados. • Zelo pela higiene pessoal, ambiental e dos alimentos. • Sigilo no tratamento das informações. |

UC 7: Acompanhar e orientar as atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições e alimentos

Carga horária: 96 horas

| Indicadores |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Realiza os procedimentos de higiene e apresentação pessoal, de acordo com a legislação e os POPs da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). 2. Orienta e monitora a higienização do ambiente de porcionamento, transporte e distribuição de refeições e alimentos, de acordo com a legislação vigente. 3. Avalia as características sensoriais de refeições e alimentos nas etapas de porcionamento e distribuição, com base nos métodos de avaliação sensorial aplicáveis ao ambiente de cozinha. 4. Executa e monitora os procedimentos de porcionamento e distribuição de refeições e alimentos, de acordo com as boas práticas de manipulação, as normas de segurança do trabalho e as técnicas dietéticas e culinárias aplicáveis. 5. Executa e monitora os procedimentos de transporte de refeições e alimentos, de acordo com as boas práticas de manipulação e as normas de segurança do trabalho. 6. Orienta e monitora o controle de desperdícios no porcionamento e na distribuição de refeições e alimentos, de acordo com os critérios de sustentabilidade aplicáveis e padronização de porções. 7. Sugere tipos de serviços de mesa, de acordo com o perfil da UAN e os critérios gastronômicos aplicáveis. 8. Orienta e monitora a organização de Alimentos e Bebidas (A&B) em eventos na UAN, de acordo com a tipologia do evento demandado. 9. Executa e monitora a coleta de amostras de alimentos e refeições, de acordo com a legislação vigente. |

Indicadores

10. Orienta e monitora o descarte de resíduos gerados no porcionamento e na distribuição de refeições e alimentos, de acordo com os critérios de sustentabilidade aplicáveis.

Elementos da Competência

Conhecimentos

- Porcionamento e distribuição de refeições: adequação ao padrão de cardápio e ao peso determinado; características, aplicabilidade e métodos de avaliação sensorial.
- Transporte de refeições e alimentos: equipamentos, utensílios e embalagens utilizados.
- Organização de A&B em eventos: tendências do mercado de eventos.
- Tipos de eventos – *Welcome-coffee*, *Coffee-break*, *Brunch*, eventos temáticos; planejamento, execução e avaliação de um evento.
- Gastronomia aplicada à distribuição de alimentos e refeições: técnicas de apresentação de pratos; *food styling*; tipos de serviços de mesa; Enologia – tipos e características de vinhos.
- Avaliação de satisfação do cliente: metodologias de avaliação; formas de análise e interpretação de resultados; Código de Defesa do Consumidor aplicado ao serviço.
- Sustentabilidade nas atividades de porcionamento e distribuição de refeições e alimentos: controle do desperdício e resto-ingesta; descarte e reciclagem de utensílios descartáveis.
- Boas práticas de manipulação: POPs e instruções de trabalho nas atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições e alimentos; técnicas e normas para coleta de amostras de alimentos, bebidas e preparações.
- Técnicas de higienização: POPs na higiene e apresentação pessoal e na higiene do ambiente (mobiliário, equipamentos, utensílios e locais) de porcionamento, transporte e distribuição de refeições e alimentos.
- Legislação referente a controle higiênico-sanitário e segurança do trabalho: leis, portarias e resoluções federais, estaduais e municipais.

Habilidades

- Comunicar-se assertivamente de forma oral e escrita com diferentes públicos.
- Elaborar documentos técnicos.
- Efetuar cálculos matemáticos básicos nas atividades de porcionamento, transporte e distribuição.
- Manipular alimentos e equipamentos.
- Organizar o espaço, os materiais e os alimentos na realização dos processos de trabalho.
- Registrar e interpretar dados dos controles realizados.
- Administrar o tempo e a agenda dos processos de trabalho.

Valores/Atitudes

| Elementos da Competência |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Atitude sustentável visando ao bem-estar coletivo e à gestão de recursos. • Cordialidade e atitude cooperativa com os membros da equipe de trabalho. • Proatividade nas ações de porcionamento, transporte e distribuição. • Zelo pela higiene pessoal, ambiental e dos alimentos. • Sigilo no tratamento das informações. |

UC 8: Acompanhar e orientar o controle de qualidade em unidades de alimentação e nutrição e no comércio varejista de alimentos

Carga horária: 108 horas

| Indicadores |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Identifica perigos de contaminação e agentes causadores de doenças veiculadas por alimentos, por meio da análise de alimentos, ambientes e processos de produção e manipulação e relato de clientes. 2. Analisa laudos microbiológicos de alimentos, refeições, bebidas e superfícies, de acordo com a legislação vigente. 3. Identifica não conformidades higiênico-sanitárias e propõe as medidas corretivas pertinentes, de acordo com a legislação vigente. 4. Analisa os resultados do controle higiênico-sanitário, de acordo com a legislação vigente e os POPs da empresa. 5. Elabora relatórios das condições higiênico-sanitárias verificadas, com base nos parâmetros estabelecidos pela legislação vigente. 6. Elabora Manual de Boas Práticas (MBP), POPs, instruções de trabalho e ferramentas de controle de qualidade, de acordo com a legislação vigente. |

| Elementos da Competência |
|--|
| <p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contaminação dos alimentos: tipos e formas de contaminação – física, química, biológica. • Microbiologia de alimentos e bebidas: agentes causadores de contaminação biológica – patogênicos, não patogênicos e deteriorantes. • Doenças veiculadas por alimentos e bebidas: infecção, toxinose, toxinfecção, intoxicação. • Controle de qualidade em relação às boas práticas de manipulação: boas práticas em – saúde e higiene do manipulador, higiene ambiental, qualidade da água, resíduos sólidos, controle de pragas; critérios de segurança. • Manual de Boas Práticas: composição – POPs, instruções de trabalho e ferramentas de controle de qualidade; processo de elaboração. • Certificações de qualidade em alimentos: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (Sistema APPCC), Normas ISO 9.001 e 22.000. • Legislação referente a controle higiênico-sanitário e segurança do trabalho: leis, portarias |

Elementos da Competência

e resoluções federais, estaduais e municipais.

Habilidades

- Comunicar-se assertivamente de forma oral e escrita com diferentes públicos.
- Elaborar documentos técnicos.
- Efetuar cálculos matemáticos básicos nas atividades de controle de qualidade de alimentos.
- Manipular alimentos e equipamentos.
- Organizar o espaço, os materiais e os alimentos na realização dos processos de trabalho.
- Registrar e interpretar dados dos controles realizados.
- Administrar o tempo e a agenda dos processos de trabalho.

Valores/Atitudes

- Atitude sustentável visando ao bem-estar coletivo e à gestão de recursos.
- Cordialidade e atitude cooperativa com os membros da equipe de trabalho.
- Proatividade no controle de qualidade de refeições.
- Zelo pela higiene pessoal, ambiental e dos alimentos.
- Sigilo no tratamento das informações.

UC 9: Auxiliar na coordenação e no treinamento de equipes de trabalho atuantes no processo de produção de refeições coletivas e dietas

Carga horária: 48 horas

Indicadores

1. Propõe cargos, funções e atribuições da equipe de trabalho, de acordo com a tipificação do estabelecimento.
2. Elabora a escala de trabalho da equipe, de acordo com os cargos e as atribuições dos funcionários e a tipificação do estabelecimento.
3. Acompanha e orienta a equipe de trabalho no processo de produção de refeições coletivas e dietas, com base em técnicas de liderança e conforme a legislação trabalhista.
4. Propõe programas de treinamento de equipes de trabalho, de acordo com as necessidades previamente identificadas no estabelecimento.
5. Realiza ações de avaliação de desempenho da equipe de trabalho, de acordo com a política de recursos humanos do estabelecimento.
6. Orienta e monitora a adoção de normas de segurança do trabalho e os procedimentos de higiene e apresentação pessoal da equipe, de acordo com a legislação e os POPs do estabelecimento.
7. Orienta equipes para a realização de procedimentos básicos de primeiros socorros em situações de urgência e emergência até a chegada de atendimento especializado, de

Indicadores

acordo com os protocolos aplicáveis.

Elementos da Competência

Conhecimentos

- Liderança: cognição humana e comportamento; motivação; tipos de liderança; papel do líder; técnicas de liderança; administração de conflitos na equipe de trabalho.
- Formação da equipe de trabalho: descrição de cargos, funções e atribuições de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN); Classificação Brasileira de Ocupações (CBO).
- Legislação Trabalhista na UAN: CLT – Principais aspectos; direitos e deveres do empregado e do empregador; jornada de trabalho, faltas, licenças, benefícios e rescisão contratual.
- Programas de capacitação de equipes de trabalho: levantamento de necessidades e diagnóstico; planejamento (metodologias, cronogramas, recursos de apoio); execução (estratégias de mediação, perfis comportamentais); avaliação (critérios, indicadores e instrumentos).
- Avaliação de desempenho de equipes de trabalho: tipos de avaliação; critérios, indicadores e instrumentos.
- Primeiros socorros: definição de primeiros socorros; avaliação da cena e da vítima; prestação de primeiros socorros diante das situações de parada cardiorrespiratória, queimaduras, vertigens e desmaio, ferimentos e hemorragias, traumatismos, intoxicações e envenenamentos, crise convulsiva, choques elétricos.
- Legislação referente à segurança do trabalho: leis, portarias e resoluções federais, estaduais e municipais; uso de equipamentos de proteção individual (EPI).

Habilidades

- Comunicar-se assertivamente de forma oral e escrita com diferentes públicos.
- Elaborar documentos técnicos.
- Registrar e interpretar dados dos controles realizados.
- Administrar o tempo e a agenda dos processos de trabalho.
- Administrar conflitos na equipe de trabalho.
- Avaliar o desempenho da equipe de trabalho.
- Proporcionar *feedback* à equipe de trabalho.
- Orientar equipes de trabalho a partir da interpretação de normas.

Valores/Atitudes

- Atitude sustentável visando ao bem-estar coletivo e à gestão de recursos.
- Cordialidade e atitude cooperativa com os membros da equipe de trabalho.
- Proatividade nas ações de capacitação e treinamento das equipes de trabalho.
- Zelo pela higiene pessoal, ambiental e dos alimentos.
- Sigilo no tratamento das informações.

Elementos da Competência

- Liderança visando à otimização do clima organizacional.

UC 10: Auxiliar na implementação de ações de prevenção e controle da contaminação em ambiente hospitalar ou clínico

Carga horária: 36 horas

Indicadores

1. Orienta e monitora a adoção de normas de segurança do trabalho e os procedimentos de higiene e apresentação pessoal da equipe, de acordo com as normas de controle da contaminação em ambiente hospitalar ou clínico.
2. Identifica situações de risco de contaminação e propõe as medidas preventivas pertinentes, de acordo com as normas de controle da contaminação em ambiente hospitalar ou clínico.
3. Orienta pacientes e acompanhantes acerca da prevenção e do controle de contaminação, com base na legislação vigente e nos princípios do atendimento humanizado.

Elementos da Competência

Conhecimentos

- Prevenção e controle da contaminação em ambiente hospitalar ou clínico: micro-organismos resistentes; contaminação cruzada; processo de desinfecção; uso de material descartável (utensílios, luvas e máscaras).
- Boas práticas aplicadas ao ambiente hospitalar ou clínico: higienização de mãos; critérios de segurança na manipulação e distribuição de refeições; controle de sobras e resíduos.
- Relação com pacientes, acompanhantes e equipes multi e interdisciplinares: administração de conflitos; Bioética; humanização do hospital.
- Legislação referente ao controle higiênico-sanitário e segurança do trabalho: leis, portarias e resoluções federais, estaduais e municipais; Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH).

Habilidades

- Comunicar-se assertivamente de forma oral e escrita com diferentes públicos.
- Elaborar documentos técnicos.
- Manipular equipamentos e alimentos.
- Organizar o espaço, os materiais e os alimentos na realização dos processos de trabalho.
- Registrar e interpretar dados dos controles realizados.
- Administrar o tempo e a agenda dos processos de trabalho.
- Trabalhar em equipes multi e interdisciplinares de alimentação e saúde.

Valores/Atitudes

| Elementos da Competência |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Respeito à privacidade e aos valores morais, culturais e religiosos dos pacientes e acompanhantes. • Atitude sustentável visando ao bem-estar coletivo e à gestão de recursos. • Cordialidade e atitude cooperativa com os membros da equipe de trabalho. • Proatividade nas ações de prevenção e controle da contaminação. • Zelo pela higiene pessoal, ambiental e dos alimentos. • Sigilo no tratamento das informações. |

UC 11: Acompanhar e orientar a execução de preparações dietéticas para indivíduos nos diferentes estágios do ciclo da vida

Carga horária: 72 horas

| Indicadores |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Realiza os procedimentos de higiene e apresentação pessoal, de acordo com a legislação e os Pops da Unidade de Alimentação e Nutrição. 2. Orienta e monitora a higienização do ambiente de preparações dietéticas, de acordo com a legislação vigente. 3. Sugere adaptações de preparações dietéticas para erros inatos do metabolismo, restrições e alergias alimentares, com base na utilização de diferentes técnicas gastronômicas. 4. Elabora fichas técnicas de preparações dietéticas, de acordo com a prescrição dietoterápica, as técnicas gastronômicas aplicáveis e o processo produtivo. 5. Calcula o valor calórico e nutricional de preparações dietéticas, com base nas dietas prescritas. 6. Executa e monitora os procedimentos de pré-preparo e preparo das preparações dietéticas, de acordo com a prescrição dietoterápica, as boas práticas de manipulação, as normas de segurança do trabalho e as técnicas gastronômicas aplicáveis. 7. Executa e monitora os procedimentos de porcionamento das preparações dietéticas, de acordo com a prescrição dietoterápica, as boas práticas de manipulação, as normas de segurança do trabalho e as técnicas gastronômicas aplicáveis. 8. Avalia as características sensoriais das preparações dietéticas, com base nos métodos de avaliação sensorial aplicáveis ao ambiente de cozinha. 9. Monitora e orienta os processos de pasteurização, porcionamento, identificação, armazenamento e distribuição do leite materno, de acordo com a legislação e os POPs do banco de leite humano. 10. Monitora e orienta os processos de manipulação de fórmulas dietéticas, de acordo com a prescrição dietoterápica, a legislação e os POPs do lactário. |

| Elementos da Competência |
|---------------------------------|
| Conhecimentos |

Elementos da Competência

- Anatomia e fisiopatologia do corpo humano: sistema digestório; sistema renal; glândulas endócrinas.
- Cálculo de cardápios e dietas: valor calórico e nutricional; adequação aos diferentes estágios do ciclo da vida.
- Gastronomia hospitalar: dietas para restrições e alergias alimentares (intolerância à lactose, alergia à proteína do leite, intolerância ao glúten); alimentos *Diet* e *Light*; dietas alternativas (vegetarianismo, macrobiótica, *kosher*).
- Banco de leite humano: finalidade, infraestrutura, legislações vigentes, procedimentos de recebimento (identificação), coleta, pasteurização, armazenamento (porcionamento) e distribuição.
- Lactário: manipulação das fórmulas dietéticas – diluição, porcionamento, identificação, armazenamento e distribuição; esterilização de materiais e desinfecção de equipamentos; descarte de resíduos; amostragem e controle de qualidade.
- Boas práticas de manipulação: POPs e instruções de trabalho nos processos de pré-preparo e preparo de preparações dietéticas.
- Técnicas de higienização: POPs na higiene e apresentação pessoal e na higiene do ambiente (mobiliários, equipamentos, utensílios e locais) de pré-preparo e preparo de preparações dietéticas.
- Legislação referente ao controle higiênico-sanitário e à segurança do trabalho: Leis, Portarias e Resoluções federais, estaduais e municipais.

Habilidades

- Comunicar-se assertivamente de forma oral e escrita com diferentes públicos.
- Elaborar documentos técnicos.
- Efetuar cálculos matemáticos básicos na execução de preparações dietéticas
- Manipular alimentos e equipamentos
- Organizar o espaço, os materiais e os alimentos na realização dos processos de trabalho.
- Registrar e interpretar dados dos controles realizados.
- Administrar o tempo e a agenda dos processos de trabalho.
- Trabalhar em equipes multi e interdisciplinares de Alimentação e Saúde.

Valores/Atitudes

- Atitude sustentável visando ao bem-estar coletivo e à gestão de recursos.
- Cordialidade e atitude cooperativa com os membros da equipe de trabalho.
- Proatividade no controle de qualidade de refeições.
- Zelo pela higiene pessoal, ambiental e dos alimentos.
- Sigilo no tratamento das informações.

UC 12: Acompanhar e orientar a execução de dietas para pacientes clínicos e cirúrgicos

Carga horária: 108 horas

| Indicadores |
|---|
| 1. Realiza os procedimentos de higiene e apresentação pessoal, de acordo com a legislação e os POPs da Unidade de Alimentação e Nutrição. |
| 2. Orienta e monitora a higienização do ambiente de preparações dietéticas para pacientes clínicos e cirúrgicos, de acordo com a legislação vigente. |
| 3. Monitora a composição das refeições com base no padrão de dietas estabelecido pela instituição. |
| 4. Elabora fichas técnicas de preparações dietéticas para pacientes clínicos e cirúrgicos, de acordo com a prescrição dietoterápica, as técnicas gastronômicas aplicáveis e o processo produtivo. |
| 5. Calcula o valor calórico e nutricional de preparações dietéticas para pacientes clínicos e cirúrgicos com base nas dietas prescritas. |
| 6. Executa e monitora os procedimentos de pré-preparo e preparo das preparações dietéticas para pacientes clínicos e cirúrgicos, de acordo com a prescrição dietoterápica, as boas práticas de manipulação, as normas de segurança do trabalho e as técnicas gastronômicas aplicáveis. |
| 7. Executa e monitora os procedimentos de porcionamento e distribuição das preparações dietéticas para pacientes clínicos e cirúrgicos, de acordo com a prescrição dietoterápica, as boas práticas de manipulação, as normas de segurança do trabalho e as técnicas gastronômicas aplicáveis. |
| 8. Avalia as características sensoriais das preparações dietéticas para pacientes clínicos e cirúrgicos, com base nos métodos de avaliação sensorial aplicáveis à cozinha. |
| 9. Orienta e monitora o descarte de resíduos gerados no processo produtivo de dietas para pacientes clínicos e cirúrgicos, de acordo com os critérios de sustentabilidade aplicáveis. |
| 10. Executa e monitora o registro e a rastreabilidade de informações com base na utilização das ferramentas de controle da instituição. |

| Elementos da Competência |
|---|
| Conhecimentos |
| <ul style="list-style-type: none">• Dietoterapia: principais afecções do sistema digestório, renal e glândulas endócrinas.• Cálculo de cardápios e dietas: valor calórico e nutricional; adequação a prescrições dietoterápicas para pacientes clínicos e cirúrgicos.• Padrão de dietas hospitalares: alterações de consistência; alterações de conteúdo nutricional; alterações calóricas; dieta enteral e parenteral.• Gastronomia hospitalar: planejamento de cardápios; sistemas de distribuição; preparação de dietas com alteração de consistência e alteração de composição calórica e/ou nutricional; apresentação de dietas.• Documentação hospitalar: prontuário médico – definição, composição e finalidade; mapa de controle de alimentação; ficha de evolução dietoterápica.• Boas práticas de manipulação: POPs e instruções de trabalho no processo produtivo de preparações dietéticas para pacientes clínicos e cirúrgicos. |

Elementos da Competência

- Técnicas de higienização: POPs na higiene e apresentação pessoal e na higiene do ambiente (mobiliários, equipamentos, utensílios e locais) de produção de preparações dietéticas para pacientes clínicos e cirúrgicos.
- Legislação referente a controle higiênico-sanitário e segurança do trabalho: leis, portarias e resoluções federais, estaduais e municipais; Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH).

Habilidades

- Comunicar-se assertivamente de forma oral e escrita com diferentes públicos.
- Elaborar documentos técnicos.
- Efetuar cálculos matemáticos básicos na execução de dietas para pacientes clínicos e cirúrgicos.
- Manipular equipamentos e alimentos.
- Organizar o espaço, os materiais e os alimentos na realização dos processos de trabalho.
- Registrar e interpretar dados dos controles realizados.
- Administrar o tempo e a agenda dos processos de trabalho.
- Trabalhar em equipes multi e interdisciplinares de alimentação e saúde.

Valores/Atitudes

- Atitude sustentável visando ao bem-estar coletivo e à gestão de recursos.
- Cordialidade e atitude cooperativa com membros da equipe de trabalho.
- Proatividade na execução de dietas para pacientes clínicos e cirúrgicos.
- Zelo pela higiene pessoal, ambiental e dos alimentos.
- Sigilo no tratamento das informações.

UC 13: Auxiliar no desenvolvimento de produtos alimentícios e nas correspondentes estratégias de comercialização

Carga horária: 96 horas

| Indicadores |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. Realiza os procedimentos de higiene e apresentação pessoal, de acordo com a legislação e os POPs da unidade de processamento de alimentos.2. Orienta e monitora a higienização do ambiente de desenvolvimento de produtos alimentícios, de acordo com a legislação vigente.3. Desenvolve receitas de protótipos culinários e suas correspondentes fichas técnicas, considerando o produto alimentício desenvolvido e as técnicas gastronômicas aplicáveis.4. Realiza testes dos protótipos culinários, utilizando as técnicas gastronômicas aplicáveis.5. Realiza testes sensoriais dos produtos alimentícios em desenvolvimento, com base nos métodos de avaliação sensorial aplicáveis à cozinha experimental.6. Sugere o rótulo do produto alimentício, considerando aspectos mercadológicos e técnicos e a legislação vigente.7. Realiza os cálculos de rotulagem nutricional de produtos alimentícios, de acordo com a legislação vigente.8. Elabora relatórios referentes ao desenvolvimento de produtos alimentícios, com base no registro dos resultados das pesquisas e testes realizados.9. Sugere o plano de marketing do produto alimentício desenvolvido, com base na definição do composto de marketing. |

| Elementos da Competência |
|---|
| <p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none">• Cozinha experimental: conceito, função e características; técnicas de <i>food styling</i>; testes de aceitabilidade e avaliação sensorial de produtos alimentícios; protótipos culinários para o desenvolvimento de novos produtos alimentícios; fichas técnicas.• Noções de marketing: fundamentos; tipos de marketing; composto de marketing (produto, preço, ponto de venda, promoção); Marketing de Serviços; fidelização do cliente; estratégias de comercialização; Plano de Marketing.• Sustentabilidade no desenvolvimento de produtos alimentícios: embalagens e rótulos sustentáveis; descarte e reciclagem de embalagens.• Boas práticas de manipulação: POPs e instruções de trabalho nos processos de desenvolvimento de produtos alimentícios.• Técnicas de higienização: POPs na higiene e apresentação pessoal e na higiene do ambiente (mobiliário, equipamentos, utensílios e locais) de desenvolvimento de produtos alimentícios.• Legislação referente a controle higiênico-sanitário e segurança do trabalho: leis, portarias e resoluções federais, estaduais e municipais; resoluções aplicáveis na indústria de alimentos.• Planejamento de Carreira: mundo do trabalho, formas de inserção no mercado de trabalho, |

Elementos da Competência

marketing e apresentação pessoal, preparação de currículos, entrevista de emprego.

Habilidades

- Comunicar-se assertivamente de forma oral e escrita com diferentes públicos.
- Efetuar cálculos matemáticos básicos no desenvolvimento de produtos alimentícios.
- Manipular equipamentos e alimentos.
- Elaborar documentos técnicos.
- Organizar o espaço, os materiais e os alimentos na realização dos processos de trabalho.
- Registrar e interpretar dados dos controles realizados.
- Administrar o tempo e a agenda dos processos de trabalho.
- Identificar oportunidades no mercado de produtos alimentícios.

Valores/Atitudes

- Atitude sustentável visando ao bem-estar coletivo.
- Cordialidade e atitude cooperativa com membros da equipe de trabalho.
- Proatividade nas ações de desenvolvimento de produtos alimentícios.
- Zelo pela higiene pessoal, ambiental e dos alimentos.
- Sigilo no tratamento das informações.
- Busca pela inovação no desenvolvimento de produtos alimentícios.

UC 14: Projeto Integrador Técnico em Nutrição e Dietética

Carga horária: 60 horas

O Projeto Integrador é uma Unidade Curricular de Natureza Diferenciada, baseada na metodologia de ação-reflexão-ação, que se constitui na proposição de situações desafiadoras a serem cumpridas pelo aluno. Esta Unidade Curricular é obrigatória nos cursos de Aprendizagem Profissional Comercial, Qualificação Profissional, Habilitação Técnica de Nível Médio e respectivas certificações intermediárias.

O planejamento e a execução do Projeto Integrador propiciam a articulação das competências previstas no perfil profissional de conclusão de curso, pois apresentam ao aluno situações que estimulam o seu desenvolvimento profissional ao precisar decidir, opinar e debater com o grupo a resolução de problemas a partir do tema gerador.

Durante a realização do Projeto, portanto, o aluno poderá demonstrar sua atuação profissional pautada pelas Marcas Formativas Senac, uma vez que permite o trabalho em equipe e o exercício da ética, da responsabilidade social e da atitude empreendedora.

O Projeto Integrador prevê:

- articulação das competências do curso, com foco no desenvolvimento do perfil profissional de conclusão;

- criação de estratégias para a solução de um problema ou de uma fonte geradora de problemas relacionada à prática profissional;
- desenvolvimento de atividades em grupos realizadas pelos alunos, de maneira autônoma e responsável;
- geração de novas aprendizagens ao longo do processo;
- planejamento integrado entre todos os docentes do curso;
- compromisso dos docentes com o desenvolvimento do Projeto no decorrer das Unidades Curriculares;
- espaço privilegiado para imprimir as Marcas Formativas Senac:
 - domínio técnico-científico;
 - criatividade e atitude empreendedora;
 - visão crítica;
 - atitude sustentável;
 - colaboração e comunicação;
 - autonomia digital.

A partir do tema gerador, são necessárias três etapas para a execução do Projeto Integrador:

1.ª. Problematização: corresponde ao ponto de partida do projeto. Na definição do tema gerador, deve-se ter em vista uma situação plausível, identificada no campo de atuação profissional e que perpassasse as competências do perfil de conclusão. Nesse momento, é feito o detalhamento do tema gerador e o levantamento das questões que irão nortear a pesquisa e o desenvolvimento do projeto. As questões devem mobilizar ações que articulem as competências do curso para a resolução do problema.

2.ª Desenvolvimento: para o desenvolvimento do Projeto Integrador, é necessário que os alunos organizem e estruturam um plano de trabalho. Esse é o momento em que são elaboradas as estratégias para atingir os objetivos e dar respostas às questões formuladas na etapa de problematização. O plano de trabalho deve ser realizado conjuntamente pelos alunos e prever situações que extrapolem o espaço da sala de aula, estimulando a pesquisa em bibliotecas, a visita aos ambientes reais de trabalho, a contribuição de outros docentes e profissionais, além de outras ações para a busca da resolução do problema.

3.ª Síntese: momento de organização e avaliação das atividades desenvolvidas e dos resultados obtidos. Nessa etapa, os alunos podem rever suas convicções iniciais à luz das novas aprendizagens, expressar ideias com maior fundamentação teórica e prática, além de gerar produtos de maior complexidade. É importante que a proposta de solução traga aspectos inovadores, tanto no próprio produto como na forma de apresentação.

Propostas de temas geradores

Proposta 1 – A contribuição do técnico em Nutrição e Dietética com a segurança alimentar e nutricional no contexto local

Nos últimos 30 anos, a situação alimentar e nutricional no Brasil é marcada pela transição nutricional e epidemiológica. Considerando esse cenário, é pertinente sugerir a elaboração de projetos voltados à identificação de contribuições do técnico em Nutrição e Dietética com a segurança alimentar e nutricional no contexto local, de maneira alinhada às políticas públicas de alimentação e nutrição.

Para tal, os alunos, com a mediação do docente, identificariam desafios relacionados a aspectos tais como: a análise crítica de políticas públicas ligadas à alimentação e nutrição, a atuação em equipes multidisciplinares, o padrão alimentar da população brasileira e as carências e excessos nutricionais decorrentes, o papel dos alimentos e dos nutrientes nas práticas alimentares promotoras de saúde, o respeito à diversidade cultural e à sustentabilidade. A partir dessa problematização, buscariam soluções alinhadas com a realidade local e com a legislação da área, podendo desenvolver essas propostas por meio de atividades, tais como: visitas técnicas, pesquisas literárias e de campo, entrevistas com especialistas, participação em encontros científicos, atividades em grupo e proposição de diversas iniciativas de contato com a comunidade local. O objetivo é gerar iniciativas criativas e inovadoras, que contribuam com a melhoria da qualidade de vida da população, por meio da promoção de hábitos alimentares saudáveis.

Proposta 2 – Otimização dos processos produtivos com foco na sustentabilidade

Em sintonia com os desafios contemporâneos inerentes à sustentabilidade, tanto na Área de Alimentação e Nutrição como no mundo do trabalho de maneira geral, e considerando os impactos do “fazer” profissional do técnico em Nutrição e Dietética no desenvolvimento sustentável, é possível propor a elaboração de projetos focados na otimização de processos produtivos de refeições e dietas.

Para tal, os alunos, com a mediação do docente, identificariam desafios relacionados a aspectos tais como: os ambientes de produção, a logística, o descarte de resíduos, a reciclagem de materiais, o uso racional dos recursos e insumos, as técnicas dietéticas, as boas práticas de manipulação, o desenvolvimento de produtos e embalagens e os avanços tecnológicos do segmento. A partir dessa problematização, buscariam soluções alinhadas com a realidade local e com a legislação da área, podendo desenvolver essas propostas, por meio de atividades tais como: visitas técnicas, pesquisas literárias e de campo, entrevistas com especialistas e na comunidade local, participação em encontros científicos, atividades em grupo etc. O objetivo é gerar iniciativas criativas e inovadoras que contribuam com o surgimento de modelos de desenvolvimento sustentável aplicáveis aos processos produtivos de refeições e dietas.

Outros temas geradores podem ser definidos em conjunto com os alunos, desde que constituam uma situação-problema e atendam aos indicadores para avaliação.

Indicadores para avaliação

Para avaliação do Projeto Integrador, são utilizados os seguintes indicadores:

- Cumpre as atividades previstas no plano de ação, conforme desafio identificado no tema gerador.
- Apresenta resultados ou soluções de acordo com as problemáticas do tema gerador e objetivos do PI.

- Mobiliza as marcas formativas na proposição de estratégias e soluções de acordo com o contexto e os desafios apresentados.

6. Orientações metodológicas

As orientações metodológicas deste curso, em consonância com a Proposta Pedagógica do Senac, pautam-se pelo princípio da aprendizagem com autonomia e pela metodologia de desenvolvimento de competências, entendidas como ação/fazer profissional observável, potencialmente criativo, que articula conhecimentos, habilidades e atitudes/valores e permite desenvolvimento contínuo.

As competências que compõem a organização curricular do curso foram definidas com base no perfil profissional de conclusão, considerando a área de atuação e os processos de trabalho desse profissional. Para o desenvolvimento das competências, foi configurado um percurso metodológico que privilegia a prática pedagógica contextualizada, ficando o aluno diante de situações de aprendizagem que possibilitam o exercício contínuo da mobilização e a articulação dos saberes necessários para a ação e a solução de questões inerentes à natureza da ocupação.

A mobilização e a articulação dos elementos da competência requerem a proposição de situações desafiadoras de aprendizagem, que apresentem patamares crescentes de complexidade e se relacionem com a realidade do aluno e com o contexto da ocupação.

As atividades relacionadas ao planejamento de carreira dos alunos devem ocorrer de forma concomitante ao desenvolvimento das Marcas Formativas Colaboração e Comunicação, Visão Crítica, Criatividade e Atitude Empreendedora. Recomenda-se que o tema seja abordado no início das primeiras Unidades Curriculares do curso e revisitado no decorrer de toda a formação. A partir da reflexão sobre si mesmo e sobre a própria trajetória profissional, os alunos podem reconhecer possibilidades de atuação na perspectiva empreendedora e elaborar estratégias para identificar oportunidades e aprimorar cada vez mais suas competências. O docente pode abordar com os alunos o planejamento de carreira a partir dos seguintes tópicos: i) *ponto de partida*: momento de vida do aluno, suas possibilidades de inserção no mercado, fontes de recrutamento e seleção, elaboração de currículo, remuneração oferecida pelo mercado, competências que apresenta e histórico profissional; ii) *objetivos*: o que o aluno pretende em relação à sua carreira a curto, médio e longo prazo, e iii) *estratégias*: o que o aluno deve fazer para alcançar seus objetivos.

Esse plano de ação tem como foco a iniciativa, a criatividade, a inovação, a autonomia e o dinamismo, na perspectiva de que os alunos possam criar soluções e buscar formas diferentes de atuar em seu segmento.

No que concerne às orientações metodológicas para a Unidade Curricular Projeto Integrador (UCPI), recomenda-se que o docente apresente aos alunos o tema gerador da UCPI na primeira semana do curso, possibilitando aos mesmos modificar e/ou substituir a proposta inicial. Para a execução da UCPI o docente deve atentar para as fases que a compõem: a) problematização (detalhamento do tema gerador); b) desenvolvimento (elaboração das estratégias para atingir os objetivos e dar respostas às questões formuladas na etapa de problematização) e; c) síntese (organização e avaliação das atividades desenvolvidas e dos resultados obtidos).

Ressalta-se que o tema gerador deve se basear em problemas da realidade da ocupação, propiciando desafios significativos que estimulem a pesquisa a partir de diferentes temas e ações relacionadas ao setor produtivo ao qual o curso está vinculado. Neste sentido, a

proposta deve contribuir para o desenvolvimento de projetos consistentes, que ultrapassem a mera sistematização das informações trabalhadas durante as demais unidades curriculares.

No tocante à apresentação dos resultados o docente deve retomar a reflexão sobre a articulação das competências do perfil profissional e o desenvolvimento das Marcas Formativas, correlacionando-os ao fazer profissional. Deve, ainda, incitar o compartilhamento dos resultados do Projeto Integrador com todos os alunos e a equipe pedagógica, zelando para que a apresentação estabeleça uma aproximação com o contexto profissional. Caso o resultado não atenda aos objetivos iniciais do planejamento, não há necessidade de novas entregas, mas o docente deve propor que os alunos reflitam sobre todo o processo de aprendizagem com intuito de verificar o que acarretou o resultado obtido.

O domínio técnico-científico, a visão crítica, a colaboração e comunicação, a criatividade e atitude empreendedora, a autonomia digital e a atitude sustentável são Marcas Formativas a serem evidenciadas ao longo de todo o curso. Elas reúnem uma série de atributos que são desenvolvidos e/ou aprimorados por meio das experiências de aprendizagem vivenciadas pelos alunos, e têm como função qualificar e diferenciar o perfil profissional do egresso no mercado de trabalho.

Nessa perspectiva, compete à equipe pedagógica identificar os elementos de cada UC que contribuem para o trabalho com as marcas. Dessa forma, elas podem ser abordadas com a devida ênfase nas unidades curriculares, a depender da proposta e do escopo das competências.

Portanto, trata-se de um compromisso educacional promover, de forma combinada, tanto o desenvolvimento das competências como das Marcas Formativas, com atenção especial às possibilidades que o Projeto Integrador pode oferecer.

Para o desenvolvimento das competências deste curso, recomenda-se propor, no decorrer das aulas, simulações do cotidiano de um técnico em Nutrição e Dietética. O desenvolvimento dessas atividades permite a vivência de situações relacionadas à ocupação e possibilita a autoavaliação e o aperfeiçoamento das práticas realizadas. Sugere-se, também, a realização de atividades em grupo, proporcionando momentos de experimentação profissional com objetivos predefinidos, incluindo o contato com a comunidade nas atividades de orientação alimentar e nutricional.

Outra estratégia recomendada é a de experimentação, usando o laboratório de cozinha para o desenvolvimento de atividades práticas de contato com os alimentos, proporcionando a vivência real dos resultados de aplicações culinárias e gastronômicas aplicáveis à realidade do mercado de trabalho.

Sugere-se, ainda, complementar a realização de visitas técnicas em unidades produtoras de alimentos e refeições para indivíduos saudáveis e doentes, no comércio varejista de alimentos e refeições e em locais de saúde coletiva, bem como em eventos relacionados às áreas de alimentos e nutrição e dietética, com o objetivo de proporcionar a aproximação dos alunos com o mercado de trabalho.

Orientações metodológicas específicas por Unidade Curricular

UC 1: Realizar atividades de orientação nutricional para a população sadia

UC 2: Auxiliar no planejamento e na execução de programas públicos de educação alimentar e nutricional

Com foco na saúde coletiva, recomenda-se que seja disponibilizada aos alunos a possibilidade de vivenciarem atividades próprias do “fazer profissional” do Técnico em Nutrição e Dietética

no que diz respeito à orientação alimentar e à educação nutricional de indivíduos e comunidades sadios, tanto em programas públicos como no contato direto com a comunidade. Para tal, podem ser propostas atividades tais como: visitas técnicas a instituições de saúde, escolas, instituições de longa permanência, creches etc.; análise de políticas públicas e de material educativo utilizado nos programas públicos; encontros com a comunidade, com o objetivo de identificar hábitos e comportamentos alimentares; experimentações e simulações em laboratórios de cozinha, com base na utilização de técnicas básicas de preparo de alimentos; e avaliações antropométricas.

UC 3: Acompanhar e orientar os processos de recebimento, armazenamento e retirada de insumos, produtos e gêneros alimentícios

UC 4: Acompanhar e orientar os procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos *in natura* de origem animal

UC 5: Acompanhar e orientar os procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos *in natura* de origem vegetal

UC 6: Acompanhar e orientar os procedimentos de utilização de alimentos e bebidas processado

UC 7: Acompanhar e orientar as atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições e alimentos

Com base no fluxo do alimento no processo produtivo, e considerando os serviços de alimentação dele decorrentes, recomenda-se que sejam oferecidas aos alunos vivências inerentes aos “fazeres profissionais” do Técnico em Nutrição e Dietética referentes ao recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo de diferentes tipos de alimentos (*in natura* de origem vegetal, animal e processados), e à distribuição de refeições. Para tal, podem ser propostas atividades tais como: visitas técnicas a Unidades de Alimentação e Nutrição e centros de comercialização de alimentos, promovendo o olhar crítico acerca do funcionamento desses estabelecimentos, com base na aplicação das boas práticas de manipulação de alimentos e das ferramentas de controle do processo produtivo; experimentações e simulações em laboratórios de cozinha, com base na utilização de técnicas dietéticas e gastronômicas; e avaliações sensoriais utilizando métodos aplicáveis no laboratório de cozinha.

UC 8: Acompanhar e orientar o controle de qualidade em unidades de alimentação e nutrição e no comércio varejista de alimentos

Com foco no processo de produção de alimentos e refeições, tanto nos serviços de alimentação quanto no comércio varejista, recomenda-se que os alunos vivenciem a atuação do Técnico em Nutrição e Dietética no controle de qualidade desses processos, com base na aplicação da legislação sanitária vigente. Para tal, podem ser propostas atividades tais como: visitas técnicas a Unidades de Alimentação e Nutrição e centros de comercialização de alimentos, promovendo o olhar crítico acerca de higiene e segurança dos alimentos com base na aplicação da legislação sanitária; análise das normas legais utilizadas como base para o controle de qualidade desses estabelecimentos; discussões de casos referentes às condições de higiene e segurança dos alimentos em diferentes locais; elaboração de documentos de controle de qualidade; e análises sensoriais utilizando métodos aplicáveis no laboratório de cozinha.

UC 9: Auxiliar na coordenação e no treinamento de equipes de trabalho atuantes no processo de produção de refeições coletivas e dietas

Considerando as responsabilidades, atribuições e limites de atuação do técnico em Nutrição e Dietética nas equipes de trabalho atuantes no processo de produção de refeições coletivas e dietas, recomenda-se que sejam criadas condições para que os alunos vivenciem “fazeres profissionais” referentes ao auxílio na coordenação e no treinamento dessas equipes, bem como à interface com o nutricionista nesse âmbito. Para tal, podem ser desenvolvidas atividades tais como: simulações de situações próprias da dinâmica de funcionamento das equipes de cozinha no cotidiano; identificação de necessidades de capacitação e desenvolvimento de ações e materiais para treinamentos; registros de diversas ocorrências e acompanhamento de processos de avaliação de desempenho.

UC 10: Auxiliar na implementação de ações de prevenção e controle da contaminação em ambiente hospitalar ou clínico

UC 11: Acompanhar e orientar a execução de preparações dietéticas para indivíduos nos diferentes estágios do ciclo da vida

UC 12: Acompanhar e orientar a execução de dietas para pacientes clínicos e cirúrgicos

Com foco na Nutrição Clínica, recomenda-se que sejam oferecidas aos alunos condições para que vivenciem a atuação do técnico em Nutrição e Dietética, tanto no atendimento a indivíduos enfermos ou com restrições alimentares como na prevenção e no controle da contaminação no ambiente hospitalar ou clínico. Para tal, podem ser propostas atividades tais como: visitas técnicas a Unidades de Alimentação e Nutrição em hospitais e clínicas, promovendo o olhar crítico acerca dos processos envolvidos, com base nos padrões de dietas e normas higiênico-sanitárias; discussões de casos referentes à preparação de dietas e às condições de higiene e segurança dos alimentos em clínicas e hospitais; experimentações e simulações em laboratórios de cozinha, com base na utilização de técnicas dietéticas e gastronômicas no preparo de dietas; e avaliações sensoriais utilizando métodos aplicáveis no ambiente de cozinha.

Para a UC 13: Auxiliar no desenvolvimento de produtos alimentícios e nas correspondentes estratégias de comercialização

Com foco na indústria de alimentos, e a partir da observação do mercado de alimentos industrializados, recomenda-se que os alunos vivenciem a atuação do técnico em Nutrição e Dietética no desenvolvimento e na comercialização de produtos alimentícios. Para tal, podem ser realizadas atividades tais como: visitas técnicas a cozinhas experimentais e estabelecimentos de comercialização de alimentos industrializados. Dessa forma, serão promovidos o olhar crítico acerca da aplicação dos princípios da alimentação saudável; discussões de casos referentes às estratégias de comercialização de produtos alimentícios; experimentações e simulações em laboratórios de cozinha, com base na utilização de técnicas dietéticas e gastronômicas no desenvolvimento de produtos; e análises sensoriais utilizando métodos aplicáveis no laboratório de cozinha.

7. Aproveitamento de conhecimentos e de experiências anteriores

De acordo com a legislação educacional em vigor, é possível aproveitar conhecimentos e experiências anteriores dos alunos, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão do presente curso.

O aproveitamento de competências anteriormente adquiridas pelo aluno, por meio da educação formal, informal ou do trabalho, para fins de prosseguimento de estudos, será feito mediante protocolo de avaliação de competências, conforme as diretrizes legais e orientações organizacionais vigentes.

8. Avaliação

De forma coerente com os princípios pedagógicos da Instituição, a avaliação tem como propósitos:

- avaliar o desenvolvimento das competências no processo formativo;
- ser diagnóstica e formativa;
- permear e orientar todo o processo educativo;
- verificar a aprendizagem do aluno, sinalizando o quão perto ou longe está do desenvolvimento das competências que compõem o perfil profissional de conclusão (foco na aprendizagem);
- permitir que o aluno assuma papel ativo em seu processo de aprendizagem, devendo, portanto, prever momentos para autoavaliação e de *feedback*, em que docente e aluno possam juntos realizar correções de rumo ou adoção de novas estratégias que permitam melhorar o desempenho do aluno no curso.

8.1. Formas de expressão dos resultados da avaliação

Toda avaliação deve ser acompanhada e registrada ao longo do processo de ensino e aprendizagem. Para tanto, definiu-se o tipo de menção que será utilizada para realizar

os registros parciais (ao longo do processo) e finais (ao término da Unidade Curricular/curso).

As menções adotadas no Modelo Pedagógico Senac reforçam o comprometimento com o desenvolvimento da competência e buscam minimizar o grau de subjetividade do processo avaliativo.

De acordo com a etapa de avaliação, foram estabelecidas menções específicas a serem adotadas no decorrer do processo de aprendizagem.

8.1.1. Menção por indicador de competência

A partir dos indicadores que evidenciam o desenvolvimento da competência, foram estabelecidas menções para expressar os resultados de uma avaliação. As menções que serão atribuídas para cada indicador são:

Durante o processo

- Atendido – A
- Parcialmente atendido – PA
- Não atendido – NA

Ao fim da Unidade Curricular

- Atendido – A
- Não atendido – NA

8.1.2. Menção por Unidade Curricular

Ao término de cada Unidade Curricular (Competência, Estágio, Prática Profissional ou Projeto Integrador), estão as menções relativas a cada indicador. Se os indicadores não forem atingidos, o desenvolvimento da competência estará comprometido. Ao término da Unidade Curricular, caso algum dos indicadores não seja atingido, o aluno será considerado reprovado na Unidade. É com base nessas menções que se estabelece o resultado da Unidade Curricular. As menções possíveis para cada Unidade Curricular são:

- Desenvolvida – D
- Não desenvolvida – ND

8.1.3. Menção para aprovação no curso

Para aprovação no curso, o aluno precisa atingir D (desenvolveu) em todas as Unidades Curriculares (Competências e Unidades Curriculares de Natureza Diferenciada).

Além da menção D (desenvolveu), o aluno deve ter frequência mínima de 75%, conforme legislação vigente. Na modalidade a distância, o controle da frequência é baseado na realização das atividades previstas.

- Aprovado – AP
- Reprovado – RP

8.2. Recuperação

A recuperação será imediata à constatação das dificuldades do aluno, por meio de solução de situações-problema, realização de estudos dirigidos e outras estratégias de aprendizagem que contribuam para o desenvolvimento da competência. Na modalidade de oferta presencial, é possível a adoção de recursos de educação a distância.

9. Estágio profissional supervisionado

O estágio tem por finalidade propiciar condições para a integração dos alunos no mercado de trabalho. É um “ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos” (Lei n.º 11.788/08).

Conforme previsto em legislação vigente, o estágio pode integrar ou não a estrutura curricular dos cursos. Será obrigatório quando a legislação que regulamenta a atividade profissional assim o determinar.

Nos cursos em que o estágio não é obrigatório, pode ser facultada aos alunos a sua realização, de acordo com a demanda do mercado de trabalho. Desenvolvido como atividade opcional, a carga horária do estágio é apostilada ao histórico escolar do aluno.

No presente curso, o estágio não é obrigatório.

10. Instalações, equipamentos e recursos didáticos

10.1. Instalações e equipamentos⁷

- Sala de aula convencional, com cadeiras móveis, computador com acesso à internet e *datashow*.
- Laboratório de informática.
- Biblioteca com acervo atualizado.
- Fita métrica inelástica com metragem nas duas faces (2 cm X 150 cm).
- Balança antropométrica mecânica (capacidade para 150 kg – fração de 100 g), com régua antropométrica com escala de 2 m.
- Adipômetro Lange – Plicômetro (escala de 0 a 60 mm, resolução de 1 mm), com mola com pressão constante de 10 g/mm².
- Balança corporal digital (capacidade para 150 kg).
- Estadiômetro portátil (campo de uso de 0,80 a 2,20 m).

⁷ É importante que as instalações e os equipamentos estejam em consonância com a legislação e atendam às orientações descritas nas normas técnicas de acessibilidade. Esses aspectos, assim como os atitudinais, comunicacionais e metodológicos, buscam atender às orientações da Convenção de Direitos das Pessoas com Deficiência, da qual o Brasil é signatário.

- Laboratório de cozinha com mobiliário, equipamentos e utensílios necessários para a realização das atividades, conforme detalhe a seguir:

Mobiliário e equipamentos

- balança de mesa digital com capacidade de até 10kg e escala de grama em grama;
- bancos individuais;
- batedeira planetária semi-industrial ou doméstica;
- coifa exaustora;
- contentores de resíduos com tampa sem acionamento manual por praça (orgânico e seco), conforme o leiaute do projeto do laboratório;
- espremedor de frutas;
- estante de aço inox lisa, conforme o leiaute do projeto do laboratório;
- estante de aço inox vazada para circulação de ar, conforme o leiaute do projeto do laboratório;
- filtro de água;
- fogão industrial ou doméstico com quatro bocas;
- forno combinado semi-industrial com, no mínimo, 5 GN's;
- forno de micro-ondas com até 45 litros;
- forno semi-industrial com termostato;
- freezer semi-industrial;
- liquidificador semi-industrial ou doméstico;
- máquina de macarrão;
- mesa de aço inox, conforme o leiaute do projeto do laboratório;
- mixer;
- processador de alimentos;
- refrigerador semi-industrial;
- relógio de parede;
- termômetro calibrado tipo espeto.

Utensílios

- abridores de latas e garrafas;
- batedores de aço inox;
- bisnagas transparentes;
- *bowl*s de aço inox de tamanhos diversos;
- bules de aço inox;
- caixas organizadoras de tamanhos e formatos diversos;

- chaleiras de aço inox;
- *chinoix* de aço inox;
- colheres de polietileno maciço, de tamanhos diversos;
- conchas, escumadeiras, pegadores e colheres de servir, de aço inox;
- copos de medida;
- copos para água, de vidro ou acrílico;
- cubas GN de tamanhos diversos;
- descascadores de legumes;
- enxoval de toalhas e guardanapos;
- escorredores de massa, de aço inox;
- espátulas de silicone e de aço inox;
- espátulas para confeitaria de tamanhos diversos, de aço inox;
- espremedores de batatas, alho e limão;
- fervedores antiaderentes;
- formas de bolo antiaderentes com cone;
- frigideiras antiaderentes de tamanhos diversos;
- jogo de aros de tamanhos e formatos diversos;
- jogos de copos e taças de vidro;
- jogos de xícaras e colheres medidas;
- kit de bandejas de aço inox;
- kit de bicos para manga de confeitaria;
- kit de cortadores de biscoito, de tamanhos e formatos diversos;
- kit de facas de cozinha de aço inox com cabo de polietileno;
- kit de formas antiaderentes de tamanhos e formatos diversos;
- kit de formas lisas e caneladas com fundo removível;
- kit de jarras de água/suco (1 litro, 2 litros);
- kit de miniformas antiaderentes de tamanhos e formatos diversos;
- kit de miniformas lisas e caneladas com fundo removível;
- luvas de malha de aço;
- luvas térmicas;
- mandolina;
- panelas de pressão;
- panelas para cocção a vapor, de aço inox;
- panelas, caçarolas e caldeirões de aço inox, de tamanhos diversos;
- peneiras de aço inox;

- pincéis de silicone;
- placas p/corte de polipropileno, de 30 cm x 50 cm x 15 mm, de cores diversas;
- porta-mantimentos de tamanhos e formatos diversos;
- pratos de mesa, fundo e sobremesa, de cor branca;
- ralador quatro faces;
- ramequins de tamanhos diversos, de cor branca;
- rolos de massa;
- saca-rolhas;
- suportes de papel-toalha não reciclável;
- suportes para placas de corte;
- suportes para sabão líquido antisséptico;
- talheres de mesa e sobremesa de aço inox;
- tesouras de cozinha;
- tigelas e travessas de vidro temperado, de tamanhos diversos;
- xícaras de chá e café, de cor branca.

10.2. Recursos didáticos

Livro didático:

BASÍLIO, M. C.; MARTINS, B. T.; SILVA, M. A. **Nutrição aplicada e alimentação saudável**. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2013.

O Departamento Regional deve especificar o que será adquirido pelo aluno ou fornecido pelo Senac em caso de alunos do Programa Senac de Gratuidade (PSG).

11. Perfil do pessoal docente e técnico

Perfil geral dos docentes

O desenvolvimento da oferta ora proposta requer docentes com experiência profissional e formação, conforme descritos a seguir, por Unidade Curricular. Recomenda-se que os docentes sejam devidamente habilitados para a docência em Educação Básica, nos termos do Art. 62 da LDB e do Art. 40 da resolução N.º 06/2012 do CNE/CEB.⁸

⁸ Essa recomendação passará a ser uma exigência a partir de 2020.

Por Unidade Curricular

| | |
|--|--|
| UC1: Realizar atividades de orientação nutricional para a população sadia | Docentes com formação superior em Nutrição e experiência profissional em saúde coletiva e técnicas dietéticas. |
| Auxiliar no planejamento e na execução de programas públicos de educação alimentar e nutricional | Docentes com formação superior em Nutrição e experiência profissional em saúde coletiva. |
| UC 3: Acompanhar e orientar os processos de recebimento, armazenamento e retirada de insumos, produtos e gêneros alimentícios | Docentes com formação superior em Nutrição ou Gastronomia e experiência profissional em gestão de unidades de alimentação coletiva. |
| UC 4: Acompanhar e orientar os procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos <i>in natura</i> de origem animal | Docentes com formação superior em Nutrição ou Gastronomia e experiência profissional em gestão de unidades de alimentação coletiva. |
| UC 5: Acompanhar e orientar os procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos <i>in natura</i> de origem vegetal | Docentes com formação superior em Nutrição ou Gastronomia e experiência profissional em gestão de unidades de alimentação coletiva. |
| UC 6: Acompanhar e orientar os procedimentos de utilização de alimentos e bebidas processados | Docentes com formação superior em Nutrição ou Gastronomia e experiência profissional em gestão de unidades de alimentação coletiva. |
| UC 7: Acompanhar e orientar as atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições e alimentos | Docentes com formação superior em Nutrição ou Gastronomia e experiência profissional em gestão de unidades de alimentação coletiva. |
| UC 8: Acompanhar e orientar o controle de qualidade em unidades de alimentação e nutrição e no comércio varejista de alimentos | Docentes com formação superior na área da Saúde, Gastronomia, Engenharia de Alimentos ou Tecnologia em Alimentos, e experiência em controle de qualidade de alimentos. |
| UC 9: Auxiliar na coordenação e no treinamento de equipes de | Docentes com formação superior em Nutrição, Gastronomia, Psicologia, Direito ou Administração e |

| | |
|--|--|
| trabalho atuantes no processo de produção de refeições coletivas e dietas | experiência profissional em gestão de unidades de alimentação coletiva. |
| UC 10: Auxiliar na implementação de ações de prevenção e controle da contaminação em ambiente hospitalar ou clínico | Docentes com formação superior na área da Saúde e experiência em controle de qualidade de alimentos. |
| UC 11: Acompanhar e orientar a execução de preparações dietéticas para indivíduos nos diferentes estágios do ciclo da vida | Docentes com formação superior em Nutrição e experiência profissional em nutrição clínica e gastronomia hospitalar. |
| UC 12: Acompanhar e orientar a execução de dietas para pacientes clínicos e cirúrgicos | Docentes com formação superior em Nutrição e experiência profissional em nutrição clínica e gastronomia hospitalar. |
| UC 13: Auxiliar no desenvolvimento de produtos alimentícios e nas correspondentes estratégias de comercialização | Docentes com formação superior em Nutrição, Engenharia de Alimentos, Tecnologia em Alimentos ou Gastronomia, e experiência profissional em cozinha experimental ou desenvolvimento de produtos alimentícios. |
| 14: Projeto Integrador Técnico em Nutrição e Dietética | Docentes com formação superior em Nutrição e experiência profissional em uma ou mais áreas de atuação do técnico em Nutrição e Dietética. É desejável que possua especialização da área de Educação. |

12.

Bibliografia

Unidades Curriculares

UC1: Realizar atividades de orientação nutricional para a população sadia

Carga horária:108 horas

Bibliografia básica

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011.

ORNELLAS, L. H.; KAJISHIMA, S.; VERRMUA-BERNARDI, M. R. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2007.

ZORZI, R.; STARLING, I. G. **Corpo humano: órgãos, sistemas e funcionamento**. Rio de Janeiro:

Unidades Curriculares

Senac Nacional, 2010.

Bibliografia complementar

BRASIL. Ministério da Saúde. **Carências de micronutrientes**. Brasília, DF, 2007. (Cadernos de atenção básica, n. 20).

BRASIL. Ministério da Saúde. **Receitas regionais para crianças de 6 a 24 meses**. Brasília, DF, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília, DF, 2014. Disponível em: <http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira.pdf>. Acesso em: 14 ago. 2015.

COX, M. M.; LEHNINGER, A. L.; NELSON, D.L. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. Porto Alegre: Artmed, 2014.

DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

UC2: Auxiliar no planejamento e na execução de programas públicos de educação alimentar e nutricional

Carga horária: 96 horas

Bibliografia básica

LINDEN, S. **Educação alimentar e nutricional: algumas ferramentas de ensino**. São Paulo: Varela, 2011.

TADDEI, J. A. et al. **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2011.

VIEBIG, R. F.; NACIF, M. A. L. **Avaliação antropométrica nos ciclos da vida**. São Paulo: Metha, 2011.

Bibliografia complementar

BRASIL. Ministério da Saúde. **Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: norma técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional–SISVAN**. Brasília, DF, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Vigilância Alimentar e Nutricional–SISVAN: orientações básicas para a coleta, processamento, análise de dados e informações em serviços de saúde**. Brasília, DF, 2004.

DIEZ-GARCIA, R. W.; CERVATO-MANCUSO, A. M. **Mudanças alimentares e educação nutricional**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2011.

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

UC3: Acompanhar e orientar os processos de recebimento, armazenamento e retirada de insumos, produtos e gêneros alimentícios.

Carga Horária: 108 horas

Bibliografia Básica

ASSIS, L. **Alimentos seguros: ferramentas para a gestão e controle da produção e distribuição**.

Unidades Curriculares

Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.

FLANDRIN, J. L. MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.

ROSA, C. O. B. MONTEIRO, M. R. P. **Unidades produtoras de refeições** - uma visão prática. São Paulo: Editora Rubio, 2014.

Bibliografia Complementar

ABREU, E. S. SPINELLI, M. G. N. PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2013.

DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética**: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

FERNANDES, C. **Viagem Gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Senac, 2009.

TEIXEIRA, S. et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2010.

VAZ, C. S. **Restaurantes**: controlando custos e aumentando lucros. São Paulo: Metha, 2011.

UC4: Acompanhar e orientar os procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos *in natura* de origem animal

Carga horária: 108 horas

Bibliografia básica

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2013.

ASSIS, Luana. **Alimentos seguros**: ferramentas para a gestão e controle da produção e distribuição. 2. ed., 2. reimpr. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.

Bibliografia complementar

DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética**: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. Trad. de Renata Lucia Bottini. 4. ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2011.

ORNELLAS, L. H.; KAJISHIMA, S.; VERRMUA-BERNARDI, M. R. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2007.

ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. **Unidades produtoras de refeições**: uma visão prática. São Paulo: Ed. Rubio, 2014.

TEIXEIRA, S. et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2010.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2004.

UC5: Acompanhar e orientar os procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos *in natura* de origem vegetal

Carga horária: 96 horas

Bibliografia básica

ASSIS, Luana. **Alimentos seguros**: ferramentas para a gestão e controle da produção e distribuição. 2. ed., 2. reimpr. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.

ORNELLAS, L. H.; KAJISHIMA, S.; VERRMUA-BERNARDI, M. R. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2007.

ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. **Unidades produtoras de refeições**: uma visão prática. São Paulo: Ed. Rubio, 2014.

Bibliografia complementar

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2013.

DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética**: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. Trad. de Renata Lucia Bottini. 4. ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2011.

TEIXEIRA, S. et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2010.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2004.

UC6: Acompanhar e orientar os procedimentos de utilização de alimentos e bebidas processados
Carga horária: 60 horas

Bibliografia básica

ASSIS, Luana. **Alimentos seguros**: ferramentas para a gestão e controle da produção e distribuição. 2. ed., 2. reimpr. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos**: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.

UNICAMP. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. **Tabela brasileira de composição de alimentos**. 4. ed. Campinas, 2011.

Bibliografia complementar

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2013.

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

ORNELLAS, L. H.; KAJISHIMA, S.; VERRMUA-BERNARDI, M. R. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2007.

ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. **Unidades produtoras de refeições**: uma visão prática. São Paulo: Ed. Rubio, 2014.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2004.

UC7: Acompanhar e orientar as atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições e alimentos

Unidades Curriculares

Carga horária: 96 horas

Bibliografia básica

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2013.
ASSIS, Luana. **Alimentos seguros**: ferramentas para a gestão e controle da produção e distribuição. 2. ed., 2. reimpr. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.
ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. **Unidades produtoras de refeições**: uma visão prática. São Paulo: Ed. Rubio, 2014.

Bibliografia complementar

DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética**: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: Ed. Champagnat, 2013.
TEIXEIRA, S. et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2010.

UC8: Acompanhar e orientar o controle de qualidade em unidades de alimentação e nutrição e no comércio varejista de alimentos

Carga horária: 108 horas

Bibliografia básica

ASSIS, Luana. **Alimentos seguros**: ferramentas para a gestão e controle da produção e distribuição. 2. ed., 2. reimpr. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.
FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2014.
SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 2014.

Bibliografia complementar

TEIXEIRA, S. et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2010.
VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. **Gestão de qualidade na produção de refeições**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2012.

UC9: Auxiliar na coordenação e no treinamento de equipes de trabalho atuantes no processo de produção de refeições coletivas e dietas

Carga horária: 48 horas

Bibliografia básica

BELLUSCI, S. M. **Doenças profissionais ou do trabalho**. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2013.
CHIAVENATO, I. **Gerenciando com as pessoas**: transformando o executivo em um excelente gestor de pessoas. São Paulo: Manole, 2014.
RODRIGUES, M. S. **Motivação e liderança**. Curitiba: IESDE, 2011.

Unidades Curriculares

Bibliografia complementar

CHIAVENATO, I. **Gestão de pessoas**. São Paulo: Manole, 2014.
PONTELO, J.; CRUZ, L. **Gestão de pessoas: manual de rotinas trabalhistas**. Brasília, DF: Ed. Senac Distrito Federal, 2015.

UC10: Auxiliar na implementação de ações de prevenção e controle da contaminação em ambiente hospitalar ou clínico
Carga horária: 36 horas

Bibliografia básica

ASSIS, Luana. **Alimentos seguros: ferramentas para a gestão e controle da produção e distribuição**. 2. ed., 2. reimpr. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.
FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2014.
SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 2014.

Bibliografia complementar

ALCAMO, E.; ELSON, L. N. **Microbiologia: um livro para colorir**. São Paulo: Roca, 2004.

UC11: Acompanhar e orientar a execução de preparações dietéticas para indivíduos nos diferentes estágios do ciclo da vida
Carga horária: 72 horas

Bibliografia básica

DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.
VITOLLO, M. R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2015.

Bibliografia complementar

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia prático de preparo de alimentos para crianças menores de 12 meses que não podem ser amamentadas**. Brasília, DF, 2004.
BRASIL. Ministério da Saúde. **Receitas regionais para crianças de 6 a 24 meses**. Brasília, DF, 2010.
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. **Alimentação saudável para a pessoa idosa: um manual para profissionais de saúde**. Brasília, DF, 2009.
SILVA, M. E. M. P.; YONAMINE, G. H.; ATZINGEN, M. C. B. C. V. **Técnica dietética aplicada a dietoterapia**. São Paulo: Manole, 2015.
WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2004.

UC12: Acompanhar e orientar a execução de dietas para pacientes clínicos e cirúrgicos
Carga horária: 108 horas

Unidades Curriculares

Bibliografia básica

CUPPARI, L. **Nutrição**: clínica no adulto. Barueri: Manole, 2014.

MAGNONI, D. et al. **Gastronomia hospitalar**. São Paulo: Balieiro, 2014.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

Bibliografia complementar

DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética**: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

SILVA, M. E. M. P.; YONAMINE, G. H.; ATZINGEN, M. C. B. C. V. **Técnica dietética aplicada a dietoterapia**. São Paulo: Manole, 2015.

WAITZERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

UC13: Auxiliar no desenvolvimento de produtos alimentícios e nas correspondentes estratégias de comercialização

Carga horária: 96 horas

Bibliografia básica

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho et al. **Alquimia dos alimentos**. 2. ed. rev. Brasília: Ed. Senac Distrito Federal, 2011. (Série Alimentos e bebidas).

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos**: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.

KOTLER, P. **Marketing de A a Z**: 80 conceitos que todo profissional precisa saber. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

Bibliografia complementar

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: Champagnat, 2013.

13.

Prazo de Integralização

O prazo máximo de integralização para conclusão de todas as unidades curriculares não poderá exceder o dobro do tempo necessário para cumprimento da carga horária total do curso.

14.

Certificação

Àquele que concluir com aprovação todas as Unidades Curriculares que compõem a organização curricular desta Habilitação Técnica de Nível Médio e comprovar a conclusão do Ensino Médio, será conferido o diploma de **Técnico em Nutrição e Dietética**, com validade nacional.