

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

MATRIZ CURRICULAR

Matriz Curricular						
Estabelecimento:						
Município:						
Curso: TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA						
Forma: CONCOMITANTE/SUBSEQUENTE				Implantação: gradativa – ano letivo de		
Turno:				Carga horária: 1200 horas		
				Organização: Semestral		
N.	COD. SAE	DISCIPLINAS	SEMESTRES			HORAS
			1º	2º	3º	
1	3035	ATIVIDADES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO	32	32	48	112
2	3068	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	32	32	64	128
3	3036	DIETOTERAPIA	32	48	48	128
4	3514	FUNDAMENTOS DO TRABALHO	32			32
5	3070	HIGIENE ALIMENTAR	32	32		64
6	3071	HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO	32			32
7	3072	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS	64			64
8	6143	NUTRIÇÃO E SAÚDE	48	48		96
9	3038	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA		64	32	96
10	3039	NUTRIÇÃO HUMANA	64	32	32	128
11	1179	PRÁTICA DE NUTRIÇÃO	32	32	64	128
12	2107	PSICOLOGIA EM NUTRIÇÃO			32	32
13	1556	TÉCNICAS DIETÉTICAS		48	32	80
14	2063	TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS		32	48	80
TOTAL			400	400	400	1200

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

MATRIZ CURRICULAR OPERACIONAL

Matriz Curricular Operacional								
Estabelecimento:								
Município:								
Curso: TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA								
Forma: CONCOMITANTE/SUBSEQUENTE					Implantação: gradativa – ano letivo de			
Turno:					Carga horária: 1200 horas			
					Organização: SEMESTRAL			
Nº	CÓD. SAE	DISCIPLINAS	SEMESTRES (HORAS-AULA)					
			1º S		2º S		3º S	
			T	P	T	P	T	P
1	3035	ATIVIDADES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO		2	1	1	2	1
2	3068	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	2			2	2	2
3	3036	DIETOTERAPIA	2		2	1	2	1
4	3514	FUNDAMENTOS DO TRABALHO	2					
5	3070	HIGIENE ALIMENTAR	2			2		
6	3071	HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO	2					
7	3072	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS	2	2				
8	6143	NUTRIÇÃO E SAÚDE	2	1	2	1		
9	3038	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA			2	2	2	
10	3039	NUTRIÇÃO HUMANA	2	2	2		2	
11	1179	PRÁTICA DE NUTRIÇÃO	2			2	2	2
12	2107	PSICOLOGIA EM NUTRIÇÃO					2	
13	1556	TÉCNICAS DIETÉTICAS			1	2		2
14	2063	TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS			1	1	1	2
TOTAL			25		25		25	

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

DESCRIÇÃO DE CADA DISCIPLINA CONTENDO EMENTA

1 ATIVIDADES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO – (AUA)

Carga horária: 112 h

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

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

BIBLIOGRAFIA

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

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

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ORDÓNEZ, J.A.P. et al. **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos.** V.1, São Paulo: Artmed, 2005.

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

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

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

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

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

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

2. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Carga horária: 128 horas

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

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
<p>1 Situação nutricional</p>	<p>1.1 Introdução ao estudo nutricional 1.2 Levantamento de dados, precisão e exatidão: Formas de apresentação dos dados e amostragem 1.3 Indicadores diretos e indiretos do estado nutricional 1.4 Planejamento e operacionalização de estudos do estado nutricional da população 1.5 Métodos e técnicas para avaliação do estado nutricional a serem aplicados em diferentes grupos etários, com ênfase nos grupos vulneráveis 1.6 Avaliação da situação nutricional de crianças 1.7 Avaliação da situação nutricional de adolescentes 1.8 Avaliação da situação nutricional de gestantes 1.9 Avaliação nutricional de adultos 1.10 Avaliação nutricional de idosos 1.11 Avaliação nutricional em situações especiais</p>

BIBLIOGRAFIA

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

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

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

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

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. DIETOTERAPIA
Carga horária: 128 horas

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

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

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

BIBLIOGRAFIA

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

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

BEVILACQUA, F. et. al. **Fisiopatologia Clínica**, 4ed, Atheneu, RJ, 1989.

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**, Manole, São Paulo, 2002.

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP/Escola Paulista de Medicina. 2ª. ed. São Paulo: Ed. Manole 2007.

DANI, R. **Gastroenterologia Essencial**, Guanabara Koogan, RJ, 2001.

DEVLIN, T.M. **Manual de Bioquímica com Correlações Clínicas**, Edgar Blücher, SP, 1998.

_____, **Dicionário de Especialidades Farmacêuticas**, 98/99, 22ed., Publicações Científicas LTDA, RJ, 1998.

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao Diagnóstico e Tratamento**, 4ed, Manole, SP, 1999.

FAVIEN, J.C.; RIPERT, J.I.; TOQUE, C. & FEINBERG, M. **Repertório Geral dos Alimentos - Tabela de Composição**, ROCA, SP, 1999.

GOODMAN, L.S. e GILMAN, A.G. **As Bases Farmacológicas da Terapêutica**, 7ed., Guanabara, RJ, 1987.

GUYTON, A.C. **Tratado de Fisiologia Médica**, 7ed., Guanabara, RJ, 1998.

HALPERN, A; MATOS, A.F.G.; SUPLICY, H.L.; MANCINI, M.C. & ZANELLA, M.T. **Obesidade** Lemos Editorial, SP, 1998.

IDR's - disponível em <http://www.nap.edu/openbook/>

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Atheneu, 2007, 580p.

KOPPLE, J.D. e MASSRY, S.G. **Cuidados Nutricionais das Doenças Renais**. 2ª ed, Guanabara, RJ, 2006.

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

_____, **Manual of Clinical Dietetics**, 4ed., American Dietetic Association, Chicago, 1992.

MAGNONI, D; CUKIER, C. **Nutrição na Insuficiência Cardíaca**. Sarvier, SP, 2002.

RAVEL, R. **Laboratório Clínico**, 6ed, Guanabara Koogan, RJ, 1997.

ROBBINS, S.L. et al: **Patologia Básica**. São Paulo: Atheneu, 2010.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. FUNDAMENTOS DO TRABALHO

Carga horária: 32 horas

EMENTA: Estudo do trabalho humano nas perspectivas ontológica e histórica. Compreensão do trabalho como mercadoria no industrialismo e na dinâmica capitalista.

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Reflexão sobre tecnologia e globalização diante das transformações no mundo do trabalho.
Análise sobre a inclusão do trabalhador no mundo do trabalho.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Trabalho Humano	1.1 Ser social, mundo do trabalho e sociedade Trabalho nas diferentes sociedades 1.2 Transformações no mundo do trabalho Homem, Trabalho e Meio Ambiente 1.3 Processo de alienação do trabalho em Marx 1.4 Emprego, desemprego e subemprego
2 Tecnologia e Globalização	2.1 Processo de globalização e seu impacto no mundo do trabalho 2.2 Impacto das novas tecnologias produtivas e organizacionais no mundo do trabalho 2.3 Qualificação do trabalho e do trabalhador
3 Mundo do Trabalho	3.1 Inclusão do trabalhador na nova dinâmica do trabalho 3.2 Inclusão dos diferentes – necessidades especiais e diversidade

BIBLIOGRAFIA

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

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

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

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

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

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

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

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

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

5. HIGIENE ALIMENTAR

Carga horária: 64 horas

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

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

BIBLIOGRAFIA

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria n. 326, de 30 de Julho de 1997.** Dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Resolução - RDC N°-216,15 de setembro de 2004. 16 de setembro 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação a fiscalização da vigilância sanitária.

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

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

6. HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO
Carga horária: 32 horas

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

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Alimentação nas sociedades	1.1 História da nutrição 1.2 Evolução alimentar 1.3 Alimento como elo entre a natureza e sociedade 1.4 Pressões naturais e liberdade humana na alimentação 1.5 Comida, cultura e diversidade 1.6 Mundialização do sistema alimentar 1.7 Limitações regionais e locais de acesso ao alimento 1.8 Controle de riscos alimentares 1.9 Mercado de alimentos saudáveis 1.10 Evolução da mídia x padrões atuais no consumo alimentar 1.11 Marketing em alimentos e nutrição, coleta de dados e visão geral do mercado 1.12 Papel do técnico em nutrição e dietética na educação nutricional e na formação de bons hábitos alimentares

BIBLIOGRAFIA

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

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

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

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

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

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

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

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

DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. São Paulo, Perspectiva, 1976.

FORUM DAS ONGS NA CÚPULA MUNDIAL DA ALIMENTAÇÃO. *Declaración Política*. Roma, 2002.

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

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

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

MALUF, Renato S. **Ações públicas locais de abastecimento alimentar**. São Paulo, Pólis - Assessoria, Formação e Estudos em Políticas Sociais, 1995.

MALUF, Renato S. e MENEZES, Francisco. **Caderno de Segurança Alimentar**. Rio de Janeiro, 2000.

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

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

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

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **A alimentação através dos tempos**. Florianópolis, ed. da UFSC, 2000.

POLAIN, Jean Pierre. **Sociologias da alimentação**. Os comedores e o espaço social

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

alimentar. Trad. De Rossana Pacheco, Carmen Rial e Jaimir Conte. Florianópolis, Editora da UFSC, 2004.

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

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

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

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

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

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

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

7. MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

Carga horária: 64 horas

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

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Microrganismos	1.1 Introdução à microbiologia na indústria alimentícia 1.2 Características gerais, morfologia, fisiologia, metabolismo e crescimento de bactérias, fungos e vírus 1.3 Controle do crescimento microbiano e métodos de esterilização 1.4 Interesse da indústria em microrganismos de alimentos 1.5 Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento microbiano 1.6 Classificação dos alimentos pelas formas de

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

	<p>alteração ocasionadas pelos microrganismos</p> <p>1.7 Microrganismos indicadores em alimentos</p> <p>1.8 Microrganismos patogênicos e doenças transmitidas por alimentos</p> <p>1.9 Microbiologia da água e do leite</p> <p>1.10 Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade de alimentos</p> <p>1.11 Padrões microbiológicos de alimentos</p>
--	---

BIBLIOGRAFIA

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

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

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

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

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

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

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

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

8. NUTRIÇÃO E SAÚDE

Carga horária: 96 horas

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

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Profilaxia	<p>1.1 Classificação dos alimentos segundo suas funções (grupos de alimentos)</p> <p>1.2 Princípios da alimentação equilibrada</p> <p>1.3 Guias alimentares</p> <p>1.4 Patologias e sua relação com a nutrição</p>

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

	1.5 Exames clínicos 1.6 Parasitologias de interesse em nutrição: Protozoa, Platyhelminthes, Nematoda, Acantocephala e Arthropoda
2 Processo nutricional	2.1 Necessidades nutricionais para: lactente, pré-escolar, escolar, adolescente, adulto, idoso, gestante e esportista

BIBLIOGRAFIA

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

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

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

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

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

SOARES, E.G. **Nutrição e metabolismo: Patologia nutricional.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

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

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

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

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

9. NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA
Carga horária: 96 horas

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

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
<p>1 Saúde Pública</p>	<p>1.1 Conceito e contextualização histórico e sociopolítico da Nutrição em Saúde Pública 1.2 Planejamento e gerência do setor da saúde 1.3 Organização do serviço de saúde 1.4 Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) 1.5 Programas de abastecimento e distribuição alimentar 1.6 Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) 1.7 Programas de intervenção e prevenção de Doenças Carências e Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) 1.8 Política Nacional de Alimentação e Nutrição 1.9 Segurança Alimentar 1.10 Políticas e programas voltados para a área de Alimentação e Nutrição no setor Público no Brasil, Paraná e Regiões</p>

BIBLIOGRAFIA

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

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

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

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

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

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

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

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

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

10. NUTRIÇÃO HUMANA
Carga horária: 128 horas

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

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

BIBLIOGRAFIA

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

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

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

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

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

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

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

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

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

11. PRÁTICA DE NUTRIÇÃO
Carga horária: 128 horas

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

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
1. Técnicas culinárias	1.1. História da Nutrição na Gastronomia 1.2. Preparação de pratos típicos no Paraná, Brasil, Mundo 1.3. Preparações regionais e internacionais 1.4. Preparação da gastronomia hospitalar 1.5. Planejamento alimentar de eventos: compras, preparo, utensílios, tipos de serviços, transporte, decoração, finalizar e servir.
2. Atribuições do Técnico em Nutrição e Dietética	2.1. Histórico da profissão do Técnico em Nutrição e Dietética 2.2. Legislação Aplicada 2.3. Perfil, ética e etiqueta profissional 2.4. Organização do Trabalho e da profissão Técnico em Nutrição e Dietética.

BIBLIOGRAFIA

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

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

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

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

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

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

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

12. PSICOLOGIA EM NUTRIÇÃO

Carga horária: 32 horas

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

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

BIBLIOGRAFIA

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

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

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

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

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

KOVACS, M J. **Fundamentos de psicologia morte e existência humana**. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

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

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

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

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

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

2009 Reimpressão.

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

13. TÉCNICAS DIETÉTICAS
Carga horária: 80 horas

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

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

BIBLIOGRAFIA

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

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

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

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

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

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

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

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

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

14. TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

Carga horária: 80 horas

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

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Processos dos alimentos	1.1 Importância da tecnologia dos alimentos 1.2 Tipos de matérias-primas industriais 1.3 Tipos de indústrias alimentícias no Brasil 1.4 Características dos alimentos: físicas, químicas, biológicas e sensoriais 1.5 Princípio de conservação e preservação de alimentos 1.6 Aditivos alimentares utilizados em alimentos e seus mecanismos de ação 1.7 Enzimas 1.8 Métodos industriais para o processamento e a conservação dos alimentos 1.9 Tipos de embalagens/rotulagem de alimentos e cálculo da informação nutricional. 1.10 Análise sensorial
2 Produção de alimentos	2.1 Tecnologia e industrialização de produtos: 2.1.1 Lácteos 2.1.2 Frutas 2.1.3 Hortaliças 2.1.4 Carnes 2.1.5 Pescados 2.1.6 Óleos, gorduras e margarinas 2.1.7 Amidos, farinhas e derivados 2.1.8 Bebidas

BIBLIOGRAFIA

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

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

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

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

São Paulo, 1992.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E ESPORTE
DIRETORIA DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

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

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

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