

Bases Tecnológicas – Nutrição e Dietética

1º módulo

1 ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR E ROTULAGEM

1. Direitos e instituições de proteção ao consumidor:

PROCON, INMETRO e organizações não governamentais de proteção ao consumidor (Instituto de defesa do consumidor - IDEC e outros)

2. Normas preconizadas pela ANVISA (Resolução – RDC nº 360 – Regulamento Técnico Mercosul para Rotulagem Nutricional; Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 - D.O.U de 23/09/2002. - Rotulagem Obrigatória para Alimentos Embalados e a Resolução - RDC nº 359, 23/12/03 - sobre Porções de Alimentos Para Fins de Rotulagem

3. Conceitos Gerais (informações obrigatórias nos rótulos: data de validade, lote, composição, origem, quantidade, instruções de preparo, formas de armazenamento, código de barra, produtos importados/ idioma denominação de venda ou designação do produto, lista de ingredientes, conteúdos líquidos (Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002), identificação de origem, identificação de lote, prazo e data de validade, preparo e instruções de uso, importador, declaração de componente quando presente, declaração de nutrientes - forma de apresentação)

4. Rotulagem Nutricional

5. Cálculo das informações nutricionais

6. Cálculo dos percentuais de valores diários de referência (%VDR)

7. Determinação das porções de consumo alimentos de acordo com a Metodologia da Tabela de Referência

8. Desenvolvimento de rótulos alimentares

9. Rotulagem de alimentos para Fins Especiais:

produtos *diet*, *light*, para celíacos, fenilcetonúricos, intolerância à lactose, alimentos funcionais, probióticos, prebióticos, simbióticos e transgênicos; aditivos: conceito, classificação e implicação para a saúde

10. Rotulagem de Alimentos para populações específicas:

lactentes, idosos, gestantes, atletas

11. Certificação de qualidade em produtos – selos de qualidade

12. Desenvolvimento de rótulos nutricionais

13. *Marketing* Nutricional

14. Comunicação de inconformidades

15. Comunicação visual

16. Atendimento ao cliente:

formas de atendimento:

presencial e à distância (*e-mail* e telefone)

técnicas de comunicação

postura

2 DIAGNÓSTICO DA ALIMENTAÇÃO HUMANA

1. Conceitos gerais em Nutrição e Dietética:

alimento;

nutriente;

dietética;

alimentação;

nutrição;
metabolismo

2. Relação alimento e saúde

3.1. Guias alimentares:

Histórico;
Pirâmide de alimentos

3.2. Requisitos para composição qualitativa de cardápios: harmonia de cores, consistência, forma de preparo

4. Nutrientes:

definição;
estrutura e propriedades químicas;
funções;
classificação;
biodisponibilidade;
fontes alimentares;
recomendações;
doenças causadas por carência e excesso

5. Digestão dos alimentos:

Anatomia:
anatomia do sistema digestório;
fisiologia do sistema digestório

6. Avanços tecnológicos na produção e pesquisa de alimentos:

alimentos funcionais, transgênicos, orgânicos, hidropônicos

3. CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS

1. Propriedades sensoriais dos alimentos: cor, textura, aroma e sabor

2. Testes de degustação e metodologia de pesquisa com a população

3. Controle de Qualidade de Alimentos dos grupos de alimentos:

- cereais, leguminosos, hortaliças, frutas, carne ovos, leite e derivados:
características sensoriais;
índice de parte comestível;
procedimentos de higienização segundo a natureza e uso dos alimentos; utilização de produtos de higienização dos grupos de alimentos

4.1. Higiene pessoal

4.2. Higiene ambiental

5. Conservação de alimentos:

deterioração – micro-biológica, enzimática e física;
técnicas de conservação – congelamento, secagem, desidratação (liofilização e secagem natural), redução de atividade de água (salga e cristalização, compotas de frutas e conservas)

6. Alimentos industrializados: métodos industriais de temperatura para conservação e preparação de alimentos

7. Cálculo de quantidade de alimentos: conceito e emprego do fator de correção e a margem de segurança dos alimentos perecíveis e não perecíveis

8. Legislações sanitárias vigentes

9. Requisitos necessários para fornecedores de alimentos

4. PLANEJAMENTO ALIMENTAR

1. Desenvolvimento Humano: características da idade e fase fisiológica.

2. Necessidades nutricionais (micro e macronutrientes) e características da alimentação:
 - gestante;
 - lactente;
 - nutriz
3. Aleitamento Materno – Manejo, vantagens ao aleitamento natural, obstáculos ao aleitamento, legislação/direitos da mulher, medidas de incentivo ao aleitamento
4. Necessidades nutricionais (micro e macronutrientes), guias alimentares vigentes e cálculo de necessidades nutricionais do:
 - pré-escolar;
 - escolar;
 - adolescente;
 - adulto;
 - terceira Idade;
 - esportista/atleta
5. Elaboração de cardápios com distribuição de nutrientes e balanceamento utilizando:
 - planilhas impressas;
 - planilhas eletrônicas;
 - softwares* específicos

5 LINGUAGEM, TRABALHO E TECNOLOGIA

1. Estudos de textos técnicos/ comerciais aplicados à área de Nutrição e Dietética, através de:
 - indicadores lingüísticos:
 - vocabulário;
 - morfologia;
 - sintaxe;
 - semântica;
 - grafia;
 - pontuação;
 - acentuação, etc.
 - indicadores extralingüísticos:
 - efeito de sentido e contextos sócio-culturais;
 - modelos preestabelecidos de produção de texto
2. Conceitos de coerência e de coesão aplicadas à análise e a produção de textos técnicos específicos da área de Nutrição e Dietética:
 - ofícios;
 - memorandos;
 - comunicados;
 - cartas;
 - avisos;
 - declarações;
 - recibos;
 - carta-currículo;
 - curriculum vitae*;
 - relatório técnico;
 - contrato;
 - memorial descritivo;
 - memorial de critérios;
 - técnicas de redação
3. Parâmetros de níveis de formalidade e de adequação de textos a diversas circunstâncias de comunicação

4. Princípios de terminologia aplicados à área de Nutrição e Dietética:
glossário com nomes e origens dos termos utilizados pela Nutrição e Dietética;

apresentação de trabalhos

de pesquisas;

- orientações e normas lingüísticas para a elaboração do trabalho para conclusão de curso

6 EDUCAÇÃO PARA NUTRIÇÃO

1. Epidemiologia e controle da alimentação e nutrição:

Índices econômicos, sociais, indicadores de saúde (morbidade e mortalidade);
coleta e análise de dados referentes a nutrição mediante aplicação de formulários e questionários;

hábitos alimentares regionais;

inquéritos alimentares (avaliação dietética qualitativa dos hábitos alimentares);

diagnóstico alimentar

2. Programa educativo em Nutrição para crianças e adultos:

comunicação individual e em grupo (palestra, teatro, música, oficinas);

processo ensino-aprendizagem; relação educador (técnico)/educando (cliente, paciente);

plano de atividades;

pesquisa e levantamento de referências em diferentes meios

Avaliação do Programa

3. Consumo doméstico de alimentos e combate ao desperdício

2º módulo

1 HIGIENE E SANITIZAÇÃO NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1. Legislação de controle sanitário para alimentos: órgãos reguladores e legislação

2. Saneamento básico: abastecimento de água, limpeza da caixa d'água, destino dos resíduos, detritos, controle de insetos e roedores, lixo

3. Boas práticas em manipulação de alimentos

4. Elaboração do Manual de Boas Práticas para alimentos

5. Vigilância sanitária em UANs

6. Técnicas de controle da higienização:

Luminescência

Contagem de partículas

Técnicas de esfregaço e cultivo: *Swab* de superfícies, coleta de amostras e análise por plaqueamento

7. Higiene de equipamentos e utensílios

2 INSTALAÇÕES DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1. Códigos Sanitários e legislação complementar : adequação física e funcional da UAN

2. Estrutura física e edificação das áreas e setores em Serviços de Alimentação:

recepção, pré lavagem, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, distribuição, refeitório, higienização de utensílios e equipamentos, copas de apoio, descarte de resíduos e sobras

3. Elaboração de fluxograma

4. *Croquis* e layouts de instalações de UANs

5. Dimensionamento básico de equipamentos para UANs:
seleção, características, finalidade e manutenção, utensílios utilizados na UAN, contentores para transporte e apoio dos alimentos, cuidados especiais com equipamentos
6. Especificação de instalações, equipamentos e utensílios
7. Elaboração de memorial descritivo
8. Levantamento de custos: pesquisa e elaboração de planilhas orçamentárias

3 ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1. Evolução dos sistemas de administração:
do Taylorismo aos Sistemas administrativos para Qualidade total
2. Características específicas de cada tipo de serviço de alimentação:
indústria, restaurante comercial, hotel, hospital, lactário, casa de repouso, merenda escolar, cesta básica, auto-gestão, terceirização, refeição transportada e *catering*.
3. Organização de serviços de alimentação e nutrição em empresas e instituições:
Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)
4. Características dos cardápios para cada tipo de serviço e clientela específica
5. Gestão de Recursos Humanos em Serviços de Alimentação e Nutrição:
administração de pessoal/ dimensionamento;
indicadores de pessoal fixo, indicadores de períodos de descanso (folga e férias);
escala de serviços;
rotina e roteiros;
funções da Equipe de trabalho;
treinamento
6. Gestão em Lactários e Banco de Leite Humano:
caracterização;
legislação específica;
área e pessoal;
procedimentos e critérios recomendados
7. Gestão em Creches e Escolas:

caracterização;
legislação específica
área e pessoal
Programa Nacional de Alimentação Escolar
atuação do Técnico em Nutrição na Alimentação Escolar
8. O setor de suprimentos dentro dos diversos serviços de alimentação e nutrição: importância estratégica e operacional
9. Logística dos serviços de suprimentos
10. Compras:
 - conceito, seleção de fornecedores e planejamento:
técnicas de negociação para a aquisição de gêneros
11. Gestão de materiais: conceito, classificação, tipos e técnicas de estocagem e dimensionamento
12. Gestão financeira de suprimentos: previsão, controle e planejamento orçamentário
13. *Softwares* específicos para controle de estoque em UAN
14. Sistemas de Qualidade Total para Serviço de Alimentação:

Pirâmide da qualidade: 5S, Família ISSO;
outros sistemas específicos para área hospitalar: Hospital Amigo da Criança, ONA (Organização Nacional de Acreditação)

15. Empreendedorismo:

conceitos, vantagens, como desenvolver o projeto de uma empresa, perfil do empreendedor de sucesso, dificuldades de implantar uma empresa, criando e traçando metas

16. *Marketing* Pessoal:

definição, ferramentas para o marketing pessoal, o primeiro contato, como “encantar” o cliente, como se apresentar, marketing e o mercado de trabalho.

4 ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS E PREPAROS

1. Técnica Dietética e procedimentos culinários: transformações físico-químicas dos alimentos no pré-preparo, preparo e apresentação (distribuição) das substâncias alimentares:

- cereais;
- leguminosas;
- hortaliças;
- frutas;
- carnes e equivalentes;
- ovos;
- laticínios;
- massas;
- infusos e bebidas;
- molhos;
- sopas, condimentos;
- compotas e conservas.
- produtos açucarados

2. Tabela de safra dos alimentos

3. Aplicação de índices e proporções para estabelecimento de per capita

4. Ficha Técnica

5. Normas de composição de cardápios para coletividades sadias

5 CONTROLE DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

1. Microbiologia aplicada à alimentação e nutrição:

- tipos de microrganismos;
- fontes alimentares de contaminação.;
- microrganismos patogênicos

2. Vias de transmissão dos microrganismos ao alimento

3. Fatores que interferem no metabolismo dos microrganismos

4. Doenças de Origem Alimentar: DTAs e Intoxicações naturais:

- agentes de DTAs (fonte, contaminação, alimentos, quadro clínico, características);
- toxiose, infecção, toxinfecção, intoxicação química

5.1. Técnica de adequação de cardápio. pré-preparo; preparo final; temperatura e tempo

5.2. Temperatura (refrigeração, manipulação, cocção e distribuição)

5.3. Tempo: armazenamento, manipulação no pré-preparo e preparo final, distribuição

6 PLANEJAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

1. Estudo do cenário da área profissional:

características do setor (macro e micro regiões);
avanços tecnológicos;
ciclo de Vida do setor;
demandas e tendências futuras da área profissional;
identificação de lacunas (demandas não atendidas plenamente) e de situações-problema do setor.

2. Identificação e definição de temas para o TCC:
análise das propostas de temas segundo os critérios: pertinência, relevância e viabilidade

3. Definição do cronograma de trabalho

4. Técnicas de pesquisa:

Documentação Indireta (pesquisa documental e pesquisa bibliográfica);

técnicas de fichamento de obras técnicas e científicas;

Documentação Direta (pesquisa de campo, de laboratório, observação, entrevista e questionário);

técnicas de estruturação de instrumentos de pesquisa de campo (questionários, entrevistas, formulários etc.)

5. Problematização

6. Construção de hipóteses

7. Objetivos: geral e específicos (Para quê? e Para quem?)

8. Justificativa (Por quê?)

3º módulo

1 ÉTICA E CIDADANIA ORGANIZACIONAL

1. Campos de atuação do Técnico em Nutrição

2. Código Brasileiro de Ocupações: pesquisa de áreas e atividades

3. Regulamentação do estágio

4. Regulamentação da profissão:

órgãos regulamentadores;

registros funcionais;

contratos de trabalho (CLT) e pisos salariais;

conselhos reguladores e entidades de classe;

Legislação Trabalhista – CLT

5. Institutos previdenciários: públicos (INSS), privados e de associações de classe

6. Moral e Ética: origem e conceitos

7. Código de Ética da Profissão/ Regras de conduta no ambiente de trabalho:

levantamento de condutas conflituosas entre produtor, consumidor, empregador, empregado, parceiro e concorrente;

definição coletiva de regras dentro dos princípios éticos de respeito mútuo

8. Relações da empresa com a sociedade

conceito de sustentabilidade e preservação do meio ambiente;

programas sociais: voluntariado, inclusão,

promoção humana

9. Código de Defesa do Consumidor

2 GESTÃO DE DIETAS MODIFICADAS E ESPECIAIS

1. Conceitos Gerais: Definição de Dietoterapia, objetivos, classificação, prontuário de paciente, prescrição dietética, manual de dietas, anamnese alimentar, técnicas de comunicação e de abordagem de paciente
2. Dietas de rotina e modificadas (características, indicações, alimentos permitidos, proibidos e modelo de dietas)
3. Nutrição enteral e parenteral – legislação, conceitos, indicações, tipos de fórmulas, vantagens e desvantagens
4. Determinação das necessidades nutricionais de indivíduos enfermos
5. Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas do Sistema Digestório:
 - Dietoterapia nas enfermidades orais;
 - Dietoterapia nas enfermidades esofágicas;
 - Dietoterapia nas enfermidades gástricas;
 - Dietoterapia nas enfermidades intestinais
6. Principais alterações fisiopato-lógicas e dietoterápicas das glândulas anexas: Fígado, Pâncreas e Vesícula
7. Dietoterapia do Diabetes e suas complicações.
8. Dietoterapia na obesidade e baixo peso.
9. Dietoterapia nas enfermidades cardiovasculares (ICC, Hipertensão, IM, Dislipidemias, arteriosclerose).
10. Dietoterapia nas Nefropatias
11. Dietoterapia nas doenças pulmonares
12. Dietoterapia nas enfermidades neoplásicas
13. Dietoterapia nas: queimaduras, Gota, AIDS, Alergia Alimentar, Febre, Traumas
14. Erros inatos do metabolismo: Fenilcetonúria e Galactosemia

3 DIAGNÓSTICO DO ESTADO NUTRICIONAL

1. Métodos do Diagnóstico do Estado Nutricional: diretos e indiretos para coletividades e individuais
2. Indicadores antropométricos do estado nutricional: peso, altura, pregas cutâneas, circunferências: braço, cintura-quadril e abdominal
3. Técnicas de mensuração de peso, altura, pregas cutâneas e circunferências
4. Cálculo do Índice de Massa Corporal e tabelas de classificação segundo faixa etária e estado fisiológico
5. Gráficos de crescimento e desenvolvimento (peso, altura, IMC) de crianças e adolescentes de acordo com o sexo e dentro as referências do NCHS e OMS
6. Coleta e Análise de dados para avaliação dietética quantitativa, empregando os seguintes métodos:
 - Inquérito recordatório de 24 horas;
 - Inquérito da frequência no consumo de alimentos;
 - registro alimentar.
 - dia alimentar habitual
7. Programas Governamentais: Fome Zero, SISVAN (público alvo, benefício e finalidade)

4 SEGURANÇA NO TRABALHO

1. Saúde e Segurança no Trabalho (SST)
 - Princípios gerais;
 - Normas regulamentadoras
2. Códigos e símbolos específicos de SST
3. Formas de prevenção de acidentes do trabalho
4. Fatores de risco – classificação
5. Causas dos acidentes do trabalho

6. EPI – tipo, uso, legislação pertinente
7. Legislações para segurança e prevenção de acidentes no trabalho
8. Comissão Interna de Segurança do Trabalho (CIPA) – regulação e atividades
9. Inspeção de segurança
10. Manutenção preventiva de materiais e equipamentos
11. Ergonomia no trabalho
12. Técnicas de prevenção de acidentes:
 - procedimentos seguros no trabalho
 - manutenção preventiva de equipamentos,
 - prevenção e combate ao fogo;
 - primeiros socorros

5 GESTÃO DE SERVIÇOS ESPECIAIS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

1. História da alimentação
2. Tabus e crenças alimentares
3. Restrição alimentar nas religiões (adventista, mórmon, muçulmano, judeu)
4. Tradição, cultura e hábitos alimentares regionais brasileiros:
 - cozinhas regionais: mineira, gaúcha, baiana, amazonense, nordestina, etc.
 - festas típicas e tradicionais: natal, Páscoa, festas juninas, etc.
5. Cozinha internacional: italiana, japonesa, espanhola, chinesa, árabe, francesa
6. Regras de boas maneiras
7. Etiqueta à mesa
8. Tipos de atendimento: *self service*, *a la carte*, à inglesa, americana, à francesa
9. Gastronomia: finalidade, importância e técnicas de preparo e serviço de refeições
10. Planejamento de eventos:
 - organização;
 - divulgação;
 - execução;
 - avaliação de diversos tipos de eventos:
 - datas comemorativas, palestras, conferências, visitas técnicas

6. DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

1. Referencial teórico: pesquisa e compilação de dados, produções científicas etc.
2. Construção de conceitos relativos ao tema do trabalho: definições, terminologia, simbologia etc.
3. Definição dos procedimentos metodológicos
 - Cronograma de atividades
 - Fluxograma do processo
4. Dimensionamento dos recursos necessários
5. Identificação das fontes de recursos
6. Elaboração dos dados de pesquisa: seleção, codificação e tabulação
7. Análise dos dados: interpretação, explicação e especificação.
8. Técnicas para elaboração de relatórios, gráficos, histogramas.
9. Sistemas de gerenciamento de projeto
10. Formatação de trabalhos acadêmicos