



Governo do Distrito Federal  
Secretaria de Estado de Educação  
Subsecretaria de Educação Básica  
Coordenação Regional de Ensino de Planaltina  
Centro de Educação Profissional - Escola Técnica de Planaltina



# Plano de Curso

## Lactarista

Formação Inicial e Continuada (FIC) - EaD

Brasília

2020



## Sumário

1. Identificação do Curso	3
2. Introdução/Justificativa	4
3. Objetivos do Curso	5
4. Requisitos para Ingresso e Formas de Acesso ao Curso	6
5. Perfil do Egresso e Campo de Atuação	7
6. Critérios de Avaliação	7
7. Infraestrutura	9
8. Perfil da Equipe	10
9. Matriz Curricular	11
10. Certificação	11
Anexo I	12



## 1. Identificação do Curso

<b>CURSO</b>	<b>Lactarista</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	<b>320 horas</b>
<b>MODALIDADE</b>	<b>Educação a Distância</b>
<b>CURSO TÉCNICO AO QUAL ESTÁ VINCULADO</b>	<b>Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Nutrição e Dietética</b>
<b>BASE LEGAL</b>	Catálogo Nacional de Cursos Técnicos CNCT/MEC/2016 – Portaria MEC nº 870, de 16 de julho de 2008, com base no Parecer CNE/CEB nº 11/2008 e na Resolução CNE/CEB nº 3/2008; Portaria nº193, de 28 de abril de 2017-DF e o GUIA PRONATEC DE CURSOS FIC 4º edição (MEC, 2016)

### NÍVEL/ETAPA NO ITINERÁRIO FORMATIVO

<b>EIXO TECNOLÓGICO</b>	<b>Ambiente e Saúde</b>	
<b>ITINERÁRIO FORMATIVO</b>		
<b>CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA - FIC</b>	<b>CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO</b>	<b>ESPECIALIZAÇÃO DE NÍVEL MÉDIO</b>
<b>Lactarista</b>	<b>Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Nutrição e Dietética</b>	
<b>Ocupações Associadas</b> <b>Sem CBO</b>		



## 2. Introdução/Justificativa

Trata o presente documento do Plano de Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Lactarista, a ser desenvolvido na modalidade Educação a Distância (EaD), vinculado ao Centro de Educação Profissional – Escola Técnica de Planaltina (CEP-ETP).

O curso visa a formação de um profissional capacitado a desempenhar suas funções com perícia e atenção, estando apto a atuar em lactários de hospitais, creches ou estabelecimentos de educação infantil que disponham de berçário, de instituições público e privado.

A exigência cada vez maior de profissionais atualizados e competentes, bem como a entrada no mercado de trabalho, fomentam a busca pela qualificação profissional em todas as etapas do ensino. Com isso cursos FIC são uma proposta rápida para esse tipo de qualificação por enfatizar e focar apenas aquilo que é importante para o educando no seu processo de aprendizagem.

Este documento apresenta a proposta do curso em consonância com o Proposta Pedagógica do CEP-ETP. Em todos os elementos estarão explicitados princípios, categorias e conceitos que materializarão o processo de ensino e de aprendizagem destinados a todos os envolvidos nesta práxis pedagógica.

Segundo o decreto nº 8.752 de 09 de maio de 2016, Art. 2º, inciso VII, a Formação Inicial e Continuada, é entendida como componentes essenciais à profissionalização, integrando-se ao cotidiano da Unidade Escolar (UE) e considerando os diferentes saberes e a experiência profissionais.

O Centro de Educação Profissional - Escola Técnica de Planaltina (CEP-ETP) foi inaugurado no ano de 1998 com a denominação inicial de Centro de Educação Profissional de Saúde de Planaltina e ao longo de sua história teve como mantenedora inicialmente, a Secretaria de Estado de Educação. Entre os anos de 2009 e 2010 foi transferido para a Secretaria de Estado de Ciência e Tecnologia, recebendo o nome de Escola Técnica de Planaltina e, a partir de 2011, retornou à Secretaria de Estado de Educação, inicialmente com o nome de Centro de Educação Profissional de Saúde de Planaltina e, a partir de maio de 2013 passou a



der denominada Centro de Educação Profissional - Escola Técnica de Planaltina CEP-ETP.

O Centro de Educação Profissional - Escola Técnica de Planaltina possui uma visão crítica-reflexiva da realidade social na qual está inserida e seu comprometimento se volta para a formação de profissionais e atendimento das necessidades de proteção, prevenção, recuperação, reabilitação da saúde e da qualidade de vida da população. Tem a missão de promover a educação profissional pública de qualidade por meio da integração de atividades de ensino, extensão e pesquisa na formação de jovens e adultos críticos e reflexivos, com conhecimentos técnicos, científicos e humanísticos, compromissados com o mundo do trabalho e com a busca de soluções criativas para a sustentabilidade humana.

A qualificação profissional em Educação Profissional e/ou Continuada constitui condição indispensável para o êxito profissional, em um mundo pautado pela competição, inovação tecnológica e crescentes exigências de qualidade, produtividade e conhecimento.

Nesse cenário, o curso FIC de Lactarista possibilita ao estudante qualificação necessária ao desempenho das atividades inerentes ao lactário, de hospitais, creches e estabelecimentos de educação infantil que disponham de berçário. A definição de lactário está presente na RDC nº 50, de 21 de setembro de 2002 (Anvisa) como “área restrita, destinada à limpeza, esterilização, preparo e guarda de mamadeiras, basicamente, de fórmulas infantis”, destinadas a recém-nascidos, lactentes e crianças. O lactarista, por sua vez, desempenha as ações de preparação, distribuição, armazenamento, higienização e controle de fórmulas infantis, hídricas e enterais, conforme especificações pré determinadas, de forma segura sob o ponto de vista microbiológico e nutricional.

### **3. Objetivos do Curso**

#### **Objetivo Geral**

- Proporcionar ao estudante competência profissional e ética para atuar em lactário, presente em hospitais, creches ou estabelecimentos de educação infantil que disponham de berçário, contribuindo para a promoção e/ou



recuperação da saúde e o desenvolvimento de recém-nascidos, lactentes e crianças.

### **Objetivos Específicos**

- Formar jovens e adultos críticos e reflexivos, com capacidade de reconhecer e interferir na sua realidade, por meio de conhecimentos técnicos, científicos e humanísticos, comprometidos com o mundo do trabalho e com a busca de soluções criativas para a sustentabilidade humana;
- Oferecer condições para que o estudante desenvolva competências, habilidades e atitudes pessoais e profissionais, necessárias ao trabalho em que atua no eixo ambiente e saúde;
- Instruir com base em conhecimento técnicos e científicos sobre a produção e distribuição de fórmulas infantis, hídricas e enterais manipuladas em lactário, destinadas a recém-nascidos, lactentes e crianças; e
- Incentivar o aleitamento materno para o desenvolvimento saudável da criança.

## **4. Requisitos para Ingresso e Formas de Acesso ao Curso**

O curso de Lactarista, na modalidade a distância (EaD), é destinado a estudantes, profissionais da área da saúde, trabalhadores formais e informais que tenham o ensino fundamental I completo (1º ao 5º), respeitada a idade mínima de 18 anos.

Para a seleção de vagas e ingresso no curso ocorrerá a classificação, por processo seletivo, de acordo com o edital específico publicado em Diário Oficial do Distrito Federal. As inscrições e matrículas, conforme processos seletivos serão efetuadas conforme cronograma estabelecido e divulgado pelo CEP-ETP. As vagas serão oferecidas à comunidade até que se preencha sua totalidade.



## 5. Perfil do Egresso e Campo de Atuação

O concluinte do curso de Lactarista estará capacitado a atuar em lactários de hospitais, creches e escolas de educação infantil que possuam berçário, com as seguintes competências:

- Aplicar conhecimentos gerais e específicos sobre Boas Práticas em Manipulação de alimentos e legislações sanitárias no lactário;
- Preparar, armazenar, porcionar e distribuir fórmulas infantis, hídricas e enterais de acordo com as especificações e recomendações prescritas pelos profissionais habilitados;
- Verificar a aceitação das fórmulas distribuídas;
- Controlar e organizar o estoque de produtos e materiais do lactário;
- Higienizar mamadeiras e demais utensílios e equipamentos inerentes à atividade; e
- Garantir a assepsia do ambiente e das substâncias e/ou produtos manipuladas.

O estudante pode pleitear aproveitamento de estudos em componentes curriculares já cursados anteriormente, desde que a carga horária e ementas sejam compatíveis com as estabelecidas nesse plano de curso. Para tanto, o estudante deverá preencher formulário próprio, anexar documentos comprobatórios e entregar à secretaria desta EU, onde será feita a análise pela coordenação de curso sobre o deferimento ou não do pedido.

## 6. Critérios de Avaliação

A avaliação da aprendizagem será contínua e cumulativa, priorizando aspectos qualitativos relacionados com o processo de aprendizagem e o desenvolvimento do estudante observado durante a realização das atividades propostas, individualmente e/ou em grupo, tais como: avaliações, questionários *online*, fóruns *online*, pesquisas, projetos desenvolvidos, entre outros.



Para orientar o processo de avaliação, torná-lo transparente e capaz de contribuir para a promoção e a regulação da aprendizagem, é necessário que os indicadores de desempenho sejam definidos no plano de trabalho do docente e explicitados aos estudantes desde o início do curso, a fim de direcionar todos os esforços da equipe técnica, docente e do próprio estudante para que ele alcance o desempenho desejado.

O plano de trabalho deve contemplar além das metodologias avaliativas, meios de reavaliação do conhecimento através de recuperações contínuas e paralelas ao longo curso que fazem parte do processo de ensino aprendizagem.

A avaliação do curso será feita nos períodos de avaliação institucional conforme calendário escolar e proposta pedagógica da instituição de ensino, com participação da comunidade escolar visando atualizações e adequações necessárias para o cumprimento dos objetivos propostos.

O estudante será considerado Apto (A) quando obtiver nota igual ou superior a 7,0 (sete) para o rendimento considerado satisfatório ou Não Apto (NA) quando obtiver nota inferior a 7,0 (sete) para o rendimento considerado insatisfatório, por componente curricular, mediante o processo avaliativo, a partir de instrumentos e estratégias específicas definidas pelos professores com a coordenação pedagógica e de acordo com o Regimento Escolar.

Para o critério de arredondamento, somente a Média Final (MF) e a nota da Recuperação Final (RF) serão arredondadas, obedecendo os intervalos de 0,5 (cinco décimos), onde intervalos de 0,01 a 0,24 e de 0,51 a 0,74 o arredondamento será para menos, ao passo que os intervalos de 0,25 a 0,49 e de 0,75 a 0,99 o arredondamento será para mais.

Além do rendimento, também é considerada a frequência. Para ser considerado apto (A), o estudante deverá obter frequência mínima de 75% do total de horas estabelecidas para as aulas letivas em cada componente curricular.

A recuperação de estudos, processual, formativa, participativa e contínua será ofertada de forma contínua inserida no processo de ensino e de aprendizagem no decorrer do componente curricular, assim que for identificado o baixo rendimento do estudante.





O estudante que obtiver nota inferior a 7,0 (sete) poderá realizar prova de recuperação final, independentemente da quantidade de componentes curriculares. A nota da recuperação final substitui o resultado anterior, expresso pela média final, se maior. Para que o estudante seja considerado Apto (A) deverá obter resultado igual ou superior a 7,0 (sete). O resultado da recuperação final deverá ser registrado no Diário de Classe, em ata própria e na Ficha Individual do Estudante, conforme previsto nas legislações vigentes. A recuperação final não se aplica ao estudante retido em um componente curricular em razão de frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento).

MENÇÃO	CONCEITO	DEFINIÇÃO
AP	APTO	O estudante desenvolveu as competências requeridas, com o desempenho desejado conforme Plano de Curso.
NA	NÃO APTO	O estudante não desenvolveu as competências requeridas.

Acresce-se ainda que o estudante poderá cursar os componentes curriculares seguintes independentemente dos componentes curriculares onde não tenha sido considerado Apto (A), ressalvada as hipóteses de exigibilidade dos pré-requisitos. Nesse sentido, os componentes curriculares serão ofertados visando à celeridade do curso e de acordo com a legislação vigente, viabilizando o desenvolvimento acadêmico do estudante e diminuindo a evasão escolar.

As atividades desenvolvidas durante o curso, bem como a frequência, serão registradas em documentos específicos, conforme previsto nas legislações vigentes, de forma sintética, na medida e na sequência em que forem desenvolvidas.

## 7. Infraestrutura

O CEP-ETP possui espaço físico adequado à realização das atividades educacionais na área de saúde. Suas instalações ocupam área total de 8.796,66m<sup>2</sup>, cuja área construída é de 3.293,66m<sup>2</sup>.

As dependências do CEP-ETP são compostas de: 07 laboratórios (Saúde Bucal, Análises Clínicas, Nutrição e Dietética, Informática, Antropometria,



Microbiologia, Enfermagem), 01 biblioteca, 01 sala de mecanografia, 12 salas de aula, 01 sala de professores, 01 sala de coordenação pedagógica, 01 sala para secretaria, 01 sala de direção, 01 sala de assistência pedagógica, 01 sala de assistência administrativa, 01 quadra poliesportiva, 01 sala de almoxarifado, 01 salas de coordenação técnica dos cursos.

## 8. Perfil da Equipe

São necessários como requisitos mínimos a formação profissional nas áreas de nutrição, letras-português, matemática, informática, psicologia, pedagogia.

Encontra-se à disposição do CEP-ETP para realização dos trabalhos educativos o seguinte quadro de pessoal com as devidas habilitações:

<b>Componente Curricular</b>	<b>Habilitação do profissional</b>
Ambientação em Educação a Distância	Pedagogo com experiência ou formação em Moodle.
Higiene dos Alimentos	Licenciado em Nutrição
Noções Básicas de Matemática	Licenciado em Matemática.
Letramento Digital	Licenciado em Informática ou áreas afins.
Português em Registros de Saúde	Licenciado em Letras/Português;
Fundamentos da Nutrição	Licenciado em Nutrição
Introdução a Terapia Nutricional	Licenciado em Nutrição
Alimentação para Crianças de 0 a 2 anos	Licenciado em Nutrição
Lactário, Central de Terapia Nutricional e Banco de Leite Humano	Licenciado em Nutrição
Ética em Saúde	Licenciado em Psicologia, Filosofia ou áreas da saúde.
Segurança no Trabalho	Licenciados com aptidão e habilitação na área da saúde



## 9. Matriz Curricular

A organização curricular do curso de Lactarista está disposta em módulo único, contendo 11 (onze) componentes curriculares, totalizando uma carga horária de 320 (trezentas e vinte) horas. O curso deverá ser ofertado na modalidade de ensino EaD, cuja tutoria ocorrerá nos períodos matutino, vespertino e noturno. No entanto, ao estudante é facultada a participação em horários que atendam a realidade individual, desde que cumpridas 75% da carga horária total do curso.

<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	
Ambientação em Educação a Distância	20h
Higiene dos Alimentos	40h
Noções Básicas de Matemática	24h
Letramento Digital	18h
Português em Registros de Saúde	30h
Fundamentos da Nutrição	20h
Introdução a Terapia Nutricional	30h
Alimentação para Crianças de 0 a 2 anos	40h
Lactário, Central de Terapia Nutricional e Banco de Leite Humano	52h
Ética em Saúde	18h
Segurança no Trabalho	28h
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	<b>320h</b>

## 10. Certificação

Ao final do curso, o estudante que cumprir com a carga horária exigida e for considerado apto em todos os componentes curriculares do curso receberá o certificado de qualificação profissional de Lactarista.



## Anexo I

### Ementário

<b>Componente Curricular</b>	Ambientação em Educação a Distância
<b>Carga Horária</b>	<b>20 horas</b>
<b>Objetivos</b>  A. Ambientar o estudante ao curso apresentando-o aos métodos de estudo e à plataforma em EaD. Estimular a interação amigável com as tecnologias.	
<b>Ementa</b>  A. O papel das tecnologias da informação e da comunicação nos processos de ensino e aprendizagem. Os principais aspectos e elementos constitutivos da educação a distância enquanto sistema de ensino. A educação a distância no contexto da sociedade contemporânea e o seu papel na ampliação das oportunidades de acesso à educação continuada. A dinâmica de estudo para alcançar a formação pretendida.	
<b>Bibliografia</b>  LIMA, A.A. <b>Fundamentos e Práticas na EaD</b> . Cuiabá (MT): Universidade Federal de Mato Grosso, 2012.  MAIA, Carmem; MATTAR, João. <b>ABC da EaD: a educação a distância hoje</b> . São Paulo: Pearson, 2007.  MOORE, Michael G.; KEARSLEY, Greg. <b>Educação a distância: uma visão integrada</b> . São Paulo: Cenage Learning, 2008. SEEDF – Secretaria de Estado da Educação do Distrito Federal. <b>Currículo em Movimento da</b>	



<b>Educação Básica: Educação Profissional e a Distância. 2014.</b>	
<b>Componente Curricular</b>	Higiene dos Alimentos
<b>Carga Horária</b>	<b>40 horas</b>
<b>Objetivos</b> A. Compreender e aplicar as principais legislações sanitárias na área de produção de alimentos para a construção de critérios de segurança no preparo de refeições e combater as principais doenças transmitidas por alimentos; e B. Cumprir as normas técnicas e de controle higiênico-sanitárias, conforme legislação vigente.	
<b>Ementa</b> A. Definição de Higiene dos Alimentos e Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA); B. Reconhecimento das principais fontes de contaminação dos alimentos; C. Classificação e características dos principais microrganismos potencialmente causadores de DVA; D. Características e manifestações das principais DVA; E. Métodos de prevenção à contaminação de diferentes tipos de alimentos (carnes, aves, peixes, ovos, leite, e seus derivados; legumes, frutas, verduras, produtos de panificação e água para o consumo) nas etapas de recebimento, armazenamento, preparação e distribuição; F. Conhecimento dos métodos e técnicas básicas de conservação dos alimentos; G. Definição dos conceitos de limpeza, desinfecção e esterilização; H. Aplicação dos métodos de higienização e sanitização de hortifrutis; I. Higienização do ambiente, equipamentos e utensílios; J. Controle de pragas e roedores; K. Higiene e saúde dos manipuladores; L. Conceito e aplicação dos POPs; Check-list; Manual de Boas Práticas de	



<p>Fabricação; APPCC; e</p> <p>M. Conhecimento básico das legislações sanitárias vigentes para a produção e manipulação de alimentos.</p>	
<p><b>Bibliografia</b></p> <p>GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos</b>. 5.ed. São Paulo: Manole, 2015;</p> <p>MONTEIRO, V. <b>Higiene, segurança, conservação e congelamento de alimentos</b>. 4.ed. Editora Lidel Zamboni, 2012;</p> <p>SILVA, N. <b>Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos</b>. São Paulo: Livraria Varela, 1997;</p> <p>TEIXEIRA, S.; MILLET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T.M. <b>Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição</b>. São Paulo: Atheneu, 2007.</p>	
<b>Componente Curricular</b>	Noções Básicas de Matemática
<b>Carga Horária</b>	<b>24 horas</b>
<p><b>Objetivos</b></p> <p>A. Estudar os conceitos básicos de razão, proporção, porcentagem e regra de três e sua aplicação em situação – problema na produção de refeições; e</p> <p>B. Conhecer as Unidades de Medida e técnicas de conversão entre essas unidades e sua aplicação em situação problema na produção de refeições.</p>	
<p><b>Ementa</b></p> <p>A. Aplicação de cálculos básicos utilizados no lactário: razão, proporção e porcentagem, regra de três, número de refeições previstas <i>versus</i> quantidade do alimento a ser utilizado;</p>	



<p>B. Utilização das Unidades de medidas Peso e Líquido e conversão de medidas; e</p> <p>C. Apresentação de equipamentos e utensílios utilizados para mensurar peso e líquidos no lactário.</p>	
<p><b>Bibliografia</b></p> <p>GIOVANNI. <b>José Ruy et al. Matemática Fundamental.</b> São Paulo: FTD, 2002.</p>	
<p><b>Componente Curricular</b></p>	<p>Letramento Digital</p>
<p><b>Carga Horária</b></p>	<p><b>18 horas</b></p>
<p><b>Objetivos</b></p> <p>A. Conhecer a importância da informática para a comunicação contemporânea; e</p> <p>B. Compreender a utilização contextualizada das Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) nas situações do cotidiano do lactarista.</p>	
<p><b>Ementa</b></p> <p>A. Fundamentos dos sistemas operacionais (Windows e Linux) para microcomputadores, redes e Internet;</p> <p>B. Utilização de hardware e software desde as práticas básicas até as práticas relacionadas à profissão lactarista;</p> <p>C. Gerenciamento de pastas e arquivos, painel de controle e impressão, edição de texto, planilha eletrônica, apresentação eletrônica e Internet; e</p> <p>D. Aplicação de ferramentas eletrônicas para busca de informação na Internet, navegação na web e envio e e-mails com arquivos anexos.</p>	
<p><b>Bibliografia</b></p> <p>ALMEIDA, M. E. B. <b>Letramento digital e hipertexto: contribuições à</b></p>	



**educação.** In: SCHLUNZEN JUNIOR, K. Inclusão digital: tecendo redes afetivas/cognitivas. Rio de Janeiro: DP&A, 2005. P. 171-192.

CAPRON, H. L. e JOHNSON, J.A. **Introdução à informática.** São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.

COX, Joyce. PREPPERNAU, Joan. **Microsoft Office Word 2007 – Passo a Passo.** Porto Alegre: Artmed, 2007.

MARÇULA, Macedo; BENINI FILHO, Pio Armando. **Informática: conceitos e aplicações.** São Paulo: Érica. 2010.

VELLOSO, F. C. **Informática: conceitos básicos.** 9.ed. Elsevier, Rio de Janeiro: 2014.

FRYE, Curtis. **Microsoft Office Excel 2007 – Passo a Passo.** Porto Alegre: Bookman, 2007.

OLIVEIRA, Fátima B. de. **Tecnologia da informação e da Comunicação.** Volume 2, São Paulo: Prentice Hall Brasil, 2007.

SILVA FILHO, C.F; SILVA, L.F. **Tecnologia da Informação e Gestão do Conhecimento.** Campinas (SP): Alínea, 2005.

SILVA, Mário G. **Informática – Terminologia Básica.** São Paulo: Érica, 2006.

WARSCHAUER, M. **Tecnologia e inclusão social: exclusão digital em debate.** São Paulo: Senac, 2006.

<b>Componente Curricular</b>	Português em Registros de Saúde
<b>Carga Horária</b>	<b>30 horas</b>
<b>Objetivos</b> A. Promover a compreensão e a elaboração de textos, observando os fatores de textualidades: clareza, informalidade, objetividade, coesão, coerência, concisão e adequação, proporcionando a utilização das	





linguagens oral e escrita como meios de comunicação efetivos no ambiente de trabalho.

### **Ementa**

- A. Conceitos de língua, linguagem e gramática;
- B. Organização e estruturação de textos em parágrafos.
- C. Revisão dos aspectos gramaticais dentro dos textos trabalhados (concordância nominal e verbal; ortografia e regras de acentuação gráfica);
- D. Interpretação de textos retratados em imagens ou palavras;
- E. Interpretação de artigos científicos e textos na área da saúde;
- F. Leitura e produção de gêneros do domínio acadêmico e administrativo;
- G. Reprodução de relatórios das atividades diárias em serviço de saúde; e
- H. Fomentar o uso da norma culta no ambiente de trabalho.

### **Bibliografia**

- BECHARA, E. **Gramática escolar da Língua Portuguesa**. 2. ed. ampliada e atualizada pelo Novo Acordo Ortográfico. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2010.
- MARQUESI, S. C. **A organização do texto descritivo m língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Lucerna, 2004.
- KOCH, I.G.V. & Travaglia, L.C. **Texto e coerência**. São Paulo: Cortez, 1989.
- KOCH, Ingedore Villaça. **A coesão textual**. São Paulo: Contexto, 1990.
- MENÓN, J.N; MARIEL, L. **Painel da literatura em língua portuguesa**. São Paulo: Scipione, 2006.
- PERROTTI, Edna M. Barian. **Superdicas para escrever bem**. São Paulo: Saraiva 2006 .
- SILVA, Sergio Nogueira Duarte. **O português do dia-a-dia**. Rio de Janeiro: Rocco, 2004.



<b>Componente Curricular</b>	Fundamentos da Nutrição
<b>Carga Horária</b>	<b>20 horas</b>
<b>Objetivos</b> A. Explanar sobre nutrientes (macro e micronutrientes) e sua importância para entender as necessidades do corpo humano e promover hábitos alimentares saudáveis; e B. Discutir sobre os problemas de saúde pública ligados à Alimentação e Nutrição: obesidade, desnutrição e carências nutricionais.	
<b>Ementa</b> A. Apresentação dos conceitos e definições importantes na área de Nutrição e Saúde (Leis da Alimentação de Pedro Escudero, conceito de nutrição e alimentação, grupos de alimentos e composição dos alimentos); B. Apresentação dos macros e micronutrientes; C. Apresentação do processo de digestão, absorção e metabolismo dos macronutrientes; e D. Definição de alimentação saudável a partir do Guia alimentar para a população brasileira.	
<b>Bibliografia</b> ARAÚJO, W.M.C.; MONTEBELLO, N.P.; BOTELHO, R.B.A.; BORGIO, L.A. <b>Alquimia dos alimentos</b> . 3.ed. Brasília: Editora Senac-DF, 2015; BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à Saúde. Departamento de atenção básica. <b>GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA</b> . 2.ed. Brasília: Ministério da saúde, 2014; GALISA, M.S.; ESPERANÇA, L.M.B.; SÁ, N.G. <b>Nutrição: conceitos e aplicações</b> . Editora M.Books, 2008; GALISA, M.S.; NUNES, A.P.O.; GARCIA, L.S. <b>Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática</b> . Editora Roca, 2014.	



<b>Componente Curricular</b>	Introdução a Terapia Nutricional
<b>Carga Horária</b>	<b>30 horas</b>
<b>Objetivos</b> A. Conhecer a terapia nutricional e sua adequação às condições clínicas, físicas e emocionais dos pacientes, de forma a proporcionar recuperação ou manutenção da saúde, assim como promover a melhoria do bem-estar físico através de práticas alimentares saudáveis.	
<b>Ementa</b> A. Definição das vias alimentares: oral, enteral e parenteral; B. Conhecimento da terapia nutricional oral quanto à variação de consistência e quanto às possibilidades de composição química; A. Apresentação da terapia nutricional enteral e suplementos orais; e B. Descrição da terapia nutricional parenteral;	
<b>Bibliografia</b> MAHAN, L.K.; STUMP, S.E.; RAYMOND, J.L. <b>Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia</b> . 13.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.A.P. <b>Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia</b> . 3.ed. São Paulo: editora Payá, 2016. WAITZBERG, D.L. <b>Nutrição oral, enteral e parenteral na parte clínica</b> . 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2017.	
<b>Componente Curricular</b>	Alimentação para Crianças de 0 a 2 anos
<b>Carga Horária</b>	<b>40 horas</b>
<b>Objetivos</b> A. Compreender sobre nutrição e alimentação adequada para crianças de 0 a 2 anos; B. Incentivar o aleitamento materno e entender sua importância para a	



mãe e a criança;

- A. Estruturar as orientações alimentares e nutricionais básicas de crianças de 0 a 2 anos, respeitando a sua individualidade biopsicossocial, de forma a promover o bem-estar físico e práticas alimentares saudáveis.

### **Ementa**

- A. Definições importantes: aleitamento exclusivo e complementar, alimento de transição, aleitamento artificial, fórmula infantil, lactente, lactante, leite modificado;
- B. Compreensão da importância do aleitamento materno, aspectos nutricionais e a função imunológica;
- C. Apresentação das alterações fisiológicas relacionadas ao processo de produção de leite materno;
- D. Armazenamento e conservação de leite materno;
- E. Aleitamento artificial: oferta em situações especiais;
- F. Compreensão dos aspectos relacionados à alimentação complementar;
- G. Características e intervenções na doença celíaca, intolerância à lactose, alergias alimentares, diabetes, fenilcetonúria e anemias;
- H. Apresentação dos 12 passos para uma alimentação saudável para crianças menores de 2 anos (Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos); e
- I. Estratégias nacionais de proteção da Alimentação Infantil e apresentação da Política Iniciativa hospital Amigo da Criança.

### **Bibliografia**

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos**. Brasília, 2019.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2.ed. Brasília: Ministério da saúde, 2014;
- GALISA, M.S.; ESPERANÇA, L.M.B.; SÁ, N.G. **Nutrição: conceitos e**



**aplicações.** Editora M.Books, 2008;  
GALISA, M.S.; NUNES, A.P.O.; GARCIA, L.S. **Educação alimentar e nutricional: da teoria a prática.** Editora Roca, 2014.  
MAHAN, L.K.; STUMP, S.E.; RAYMOND, J.L. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia.** 13.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.  
MUSSOI, T.D. **Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.  
VITOLLO, M.R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento.** 2.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

<b>Componente Curricular</b>	Lactário, Central de Terapia Nutricional e Banco de Leite Humano
------------------------------	------------------------------------------------------------------

<b>Carga horária</b>	<b>52 horas</b>
----------------------	-----------------

**Objetivos**

- A. Calcular, requisitar, receber, preparar, armazenar, porcionar e distribuir fórmulas infantis, hídricas e enterais e conforme prescrição e legislação vigente;
- B. Aplicar técnicas de Boas Práticas de Manipulação e de higienização do ambiente, equipamentos e utensílios conforme legislação sanitária vigente; e
- C. Interpretar dados presentes na receita, aplicando conhecimentos técnicos para o preparo e manipulação das fórmulas infantis.

**Ementa**

- A. Direitos, deveres e responsabilidades do lactarista;
- B. Lactário: definições, estrutura física, organização, materiais e equipamentos;
- C. Identificação dos principais equipamentos e utensílios utilizados para o preparo, envase e armazenamento de fórmulas infantis e enterais;
- D. Apresentação das Boas práticas de fabricação, manuseio e cuidados higiênicos-sanitários no lactário:



- E. Higiene pessoal e lavagem das mãos;
- F. Técnicas de desinfecção e esterilização do ambiente e de equipamentos (mamadeiras e bicos: remoção de sujidades com material determinado em legislação própria, fervura e autoclavagem);
- G. Fluxo operacional do lactário, das centrais de terapia nutricional e do banco e postos de coleta de leite humano;
- H. Leite materno versus fórmulas infantis;
- I. Discernimento e caracterização das fórmulas infantis e enterais;
- J. Separação, pesagem, envase, etiquetagem, armazenamento, aquecimento e distribuição de fórmulas conforme prescrição do nutricionista, médico, ou outro profissional habilitado;
- K. Preenchimento de mapas de dietas concernentes ao lactário e as centrais de terapia nutricional;
- L. Preparo de fórmulas padrão para mamadeiras;
- M. Procedimentos de descongelamento, porcionamento, aquecimento, envase, etiquetagem e distribuição de leite humano conforme prescrição do nutricionista, médico, ou outro profissional habilitado; e
- N. Procedimentos de porcionamento, envase, etiquetagem e distribuição de água conforme prescrição do nutricionista, médico, ou outro profissional habilitado; e
- O. Descarte correto dos resíduos provenientes do trabalho.

### **Bibliografia**

**BRASIL.** Ministério da saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 43 de 19 de setembro de 2011.** Regulamento técnico para fórmulas infantis para lactentes. Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/394219/RDC%2B43%2Balterada%2Bpela%2B46\\_2014%2Bok.pdf/faef9da8-6701-414b-b74c-c3cb61a49371](http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/394219/RDC%2B43%2Balterada%2Bpela%2B46_2014%2Bok.pdf/faef9da8-6701-414b-b74c-c3cb61a49371).

**BRASIL.** Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RDC nº 50 de 21 de fevereiro de 2002.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos



assistenciais de saúde. Disponível em:  
[https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0050\\_21\\_02\\_2002.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0050_21_02_2002.html);

**BRASIL.** Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 171 de 4 de setembro de 2006.** Dispõe sobre o regulamento técnico para o funcionamento de bancos de leite humano. Disponível em:  
[http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/res0171\\_04\\_09\\_2006.pdf/086680c6-2a27-4629-ba6f-f4f41cef14c3](http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/res0171_04_09_2006.pdf/086680c6-2a27-4629-ba6f-f4f41cef14c3).

**BRASIL.** Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 63, de 6 de julho de 2000.** Regulamento Técnico fixa os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral. Disponível em:  
[http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2000/rdc0063\\_06\\_07\\_2000.html](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2000/rdc0063_06_07_2000.html).

**BRASIL.** Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 21, de 13 de maio de 2015.** Dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral. Disponível em:  
[http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/3416920/RDC\\_21\\_2015\\_COMP.pdf/c9b03556-974e-4d81-a74b-96297a6cb7a0](http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/3416920/RDC_21_2015_COMP.pdf/c9b03556-974e-4d81-a74b-96297a6cb7a0).

GALEGO et al. **Lactário nos estabelecimentos assistenciais de saúde e creches.** São Paulo: ILSI – International life Sciences Institute do Brasil. 2017.

<b>Componente Curricular</b>	Ética em Saúde
<b>Carga Horária</b>	<b>18 horas</b>

**Objetivos**

- A. Desenvolver a visão crítica sobre diversidade e a conduta ética necessária para o trabalho e o exercício da cidadania;
- B. Compreender a ética teleológica e deontológica na perspectiva da saúde;
- C. Desenvolver argumentação reflexiva sobre os temas bioéticos; e
- D. Tomar decisões de forma consciente e ética.



### **Ementa**

- A. Definir ética e moral;
- B. Reconhecer a importância da ética na vida social, emocional e profissional;
- C. Identificar a aplicabilidade da ética no âmbito profissional e da saúde;
- D. Definir Bioética e discutir os temas que constituem dilemas bioéticos;
- E. Discernir a aplicabilidade da ética teleológica e deontológica;
- F. Conceituar Bioética;
- G. Identificar como a ética influencia na tomada de consciência e no processo evolutivo do indivíduo; e
- H. Propor soluções para conflitos éticos.

### **Bibliografia**

- ABBAGNANO, Nicola. **Dicionário de Filosofia**. 4.ed. São Paulo: Martins Fontes, 2000.
- GONÇALO, E. **Os valores como fundamento ético do agir humano**. Contexto, Vol. 3, Nr. 3, pp. 111-124, 2008. SENAC. DN. **Ética e Trabalho / Maria H. B. Gonçalves; Nely Wyse**. Rio de Janeiro. Ed Senac Nacional, 1997.
- VILLELA, E.C; PITA, P.S; BREITEINBAUCH, G. **A ética nas relações de trabalho: reflexões sobre fontes de poder em Foucault e Heller**. Rev. Paidéia, 2005.

<b>Componente Curricular</b>	Segurança no Trabalho
<b>Carga Horária</b>	<b>28 horas</b>

### **Objetivos**

- A. Conhecer os princípios básicos de prevenção de acidente no trabalho e de combate ao incêndio aplicados a Unidades de Alimentação e Nutrição; e
- B. Compreender, a ocorrência de agentes químicos, físicos, ergonômicos, biológicos, biopsicossocial e mecânico no ambiente de trabalho e seus efeitos na saúde dos trabalhadores.





### **Ementa**

- A. História, objetivo e conceito de Saúde e Segurança no Trabalho;
- B. Acidentes no trabalho: fatores de risco de acidentes no trabalho;
- C. Prevenção de acidentes no trabalho;
- D. Acidentes domésticos: causas mais comuns e prevenção;
- E. Riscos ambientais: Biológico, Físico, Químico, Ergonômico, Biopsicossocial e Mecânicos;
- F. Doenças ocupacionais: causas e medidas preventivas;
- G. Princípios de Ergonomia (NR 17);
- H. Equipamentos de proteção individual e coletiva aplicada à Unidade de Alimentação e Nutrição: tipo, uso e legislação pertinente (NR 6);
- I. Sinalização de Segurança: conceito, cores e aplicações (NR 26);
- J. CIPA: organização e funcionamento (NR 05); e
- K. Prevenção e combate a incêndio.

### **Bibliografia**

- JÚNIOR, Adalberto Mohai Szabó. **Manual de Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho**. 7.ed. São Paulo: Rideel, 2014.
- MILANELI, Eduardo; OLIVEIRA, João Bosco de Castro; BOLOGNESI, Paulo Roberto. **Manual Prático de Saúde e Segurança do Trabalho**. 2.ed. São Caetano/SP: Yendis, 2013.
- NEVES, Marcos Antônio Borges das. **As Doenças Ocupacionais e as Doenças Relacionadas ao Trabalho**. São Paulo: LTr, 2011.
- NUNES, Flávio de Oliveira. **Segurança e Saúde no Trabalho**. 6.ed. São Paulo: Grupo Editorial Nacional, 2014.
- REIS, Roberto Salvador. **Segurança e Saúde do Trabalho – Normas Regulamentadoras**. 8.ed. São Paulo: Yendis, 2011.
- SCALDELAI, A.V; OLIVEIRA, C.A.D; MILANELI, E; CAS, J.B. **Manual prático de segurança e saúde do trabalho**. Ed. Yendis, 2.ed. 2009.