



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

Agente de Alimentação Escolar

Formação Inicial e Continuada (FIC) - EaD

Brasília

2020



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



Sumário

1. Identificação do Curso	3
2. Introdução/Justificativa	4
3. Objetivos do Curso	6
4. Requisitos para Ingresso e Formas de Acesso ao Curso	7
5. Perfil do Egresso e Campo de Atuação	7
6. Critérios de Avaliação	9
7. Infraestrutura	11
8. Perfil da Equipe	11
9. Matriz Curricular	12
10. Certificação	13
Anexo I	13
Ementário	13



1. Identificação do Curso

BASE LEGAL	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)
CURSO	Agente de Alimentação Escolar
CARGA HORÁRIA TOTAL	300 horas
MODALIDADE	Educação a Distância
CURSO TÉCNICO AO QUAL ESTÁ VINCULADO	Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Alimentação Escolar; Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Nutrição e Dietética

NÍVEL/ETAPA NO ITINERÁRIO FORMATIVO

EIXO TECNOLÓGICO	Desenvolvimento Educacional e Social	
ITINERÁRIO FORMATIVO		
CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA - FIC	CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO	ESPECIALIZAÇÃO DE NÍVEL MÉDIO



Agente de Alimentação Escolar	Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Alimentação Escolar; Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Nutrição e Dietética	
Ocupações Associadas 5135-05 Auxiliar nos serviços de alimentação		

2. Introdução/Justificativa

Trata o presente documento do Plano de Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Agente de Alimentação Escolar, 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 na produção de refeições seguras, sob a ótica sanitária e nutricional, e nas ações de educação nutricional da alimentação escolar, de escolas públicas e privadas.

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 estudante no seu processo de aprendizagem.

Este documento apresenta a proposta do curso em consonância com a 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 componente essencial à



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



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 ser 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, comprometidos 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. Visando atender a demanda e as especificidades inerentes à alimentação escolar, em sua complexidade e importância social, será proposto a oferta do curso de Agente de Alimentação Escolar, com carga horária total de 300h, na modalidade EaD.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, tem como objetivo “contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por



meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo (Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, artigo 4)”.

A alimentação escolar é dever do Estado e direito de todos os alunos da educação básica pública (Resolução/CD/FNDE N ° 38, de 16 de julho de 2009, artigo 1º, inciso 1º). Somente em 2018 foram registradas 48,5 milhões de matrículas nas 181,9 mil escolas, público e privada, de educação básica do Brasil (INEP, 2018). Esses dados revelam a dimensão e a importância da alimentação escolar no contexto da educação básica no país.

Em consonância ao objetivo apresentado pelo PNAE, o curso Agente de Alimentação Escolar está fundamentado na oferta de refeições adequadas aos padrões de higiene e segurança alimentar e nutricional estabelecidos pela legislação vigente; na promoção de hábitos alimentares saudáveis; e na otimização dos recursos humanos e materiais disponíveis para o desenvolvimento das ações em alimentação escolar.

O curso FIC de Agente de Alimentação Escolar tem estreita ligação com os cursos técnicos de nível médio já ofertados no CEP-ETP podendo ser o primeiro degrau para a ascensão desses estudantes à educação profissional, considerando o itinerário formativo do curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Nutrição e Dietética, oportunizando o 5º itinerário formativo da Base Nacional Comum Curricular. Por esse motivo, o curso FIC de Agente de Alimentação Escolar será ofertado com a carga horária total de 300h.

3. Objetivos do Curso

Objetivo Geral

- Proporcionar ao estudante competência profissional e ética para atuar em alimentação escolar, de forma eficiente, efetiva e com eficácia necessária ao serviço de alimentação e educação.



Objetivos Específicos

- 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;
- Desenvolver competências, habilidades e atitudes pessoais e profissionais, necessárias ao trabalho em que atua no eixo tecnológico desenvolvimento educacional e social;
- Instruir procedimento e técnicas aplicadas na elaboração de refeições saudáveis no âmbito escolar, de instituições públicas e privadas, de todo o país, contribuindo para a promoção da saúde e educação.

4. Requisitos para Ingresso e Formas de Acesso ao Curso

O curso de Agente de Alimentação Escolar, na modalidade à distância (EaD), é destinado a estudantes, profissionais da educação, trabalhadores formais e informais que tenham o ensino fundamental completo, 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 Agente de Alimentação Escolar terá como possibilidades de inserção no setor produtivo a atuação em cantinas, refeitórios e/ou restaurantes de creches e escolas de instituições público e privada, estando apto a atuar em ações de educação alimentar e nutricional para a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, com as seguintes competências:

- Conhecer o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);



- Receber, selecionar, higienizar, preparar, armazenar e distribuir alimentos e/ou refeições nutritivos e de qualidade, de acordo com padrões de higiene e segurança alimentar estabelecidos pela legislação vigente;
- Preparar uma receita em conformidade com o cardápio elaborado por profissional nutricionista, respeitando suas características culinárias;
- Identificar os fatores de risco para Doenças Transmitidas por Alimentos;
- Conhecer os alimentos regionais e sua sazonalidade;
- Incentivar o aproveitamento integral dos alimentos;
- Reconhecer os grupos dos alimentos e sua importância para a saúde;
- Otimizar os recursos humanos e materiais disponíveis no estabelecimento;
- Executar as atividades de higienização da Unidade de Alimentação e Nutrição de acordo com as boas práticas de fabricação e legislações sanitárias vigentes;
- Realizar ações de educação alimentar e nutricional, junto com o nutricionista;
- Auxiliar na identificação das principais carências nutricionais, desnutrição, possíveis alergias e intolerâncias na clientela atendida, de forma a colaborar com o trabalho de intervenção realizado pelo nutricionista;
- Reconhecer e utilizar de forma adequada os Equipamentos de Proteção Individual necessários para o desenvolvimento na Unidade de Alimentação e Nutrição de forma segura;
- Conhecer as etapas necessárias para a elaboração de um cardápio, sendo capaz de propor substituições necessárias quando houver necessidade;
- Conhecer a técnica dietética adequada para os diferentes grupos de alimentos;
- Elaborar lista de aquisição de insumos, considerando os indicadores culinários;
- Interpretar e executar as informações contidas na ficha técnica de preparação;
- Conhecer os princípios da sustentabilidade ambiental e saber aplicá-los;
- Atuar com a equipe de trabalho e com a clientela de forma ética e harmoniosa.



O egresso poderá pleitear junto a UE a continuidade de seus estudos para cursos técnicos mediante a seleção e/ou aprovação em processo seletivo. As disciplinas cursadas no curso de Agente de Alimentação Escolar podem ser aproveitadas mediante solicitação do estudante junto a secretaria, após o deferimento pela coordenação de curso.

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 UE. 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).

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 8.796,66m², cuja área construída é de 3.293,66m².

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.

Não é necessário a utilização de insumos para o desenvolvimento do curso Agente de Alimentação Escolar, modalidade EaD.

8. Perfil da Equipe

São necessários como requisitos mínimos a formação profissional nas áreas de nutrição, matemática, psicologia e áreas da saúde. Encontra-se à disposição do CEP-ETP para realização dos trabalhos educativos o seguinte quadro de pessoal com as devidas habilitações:

Componente Curricular	Habilitação do profissional
Políticas públicas na alimentação escolar	Licenciado em Nutrição



Higiene dos Alimentos	Licenciado em Nutrição
Noções básicas de matemática	Licenciado em Matemática
Técnicas de preparo de alimentos	Licenciado em Nutrição
Fundamentos da nutrição	Licenciado em Nutrição
Nutrição aplicada a alimentação escolar	Licenciado em Nutrição
Ética em saúde	Licenciado em Psicologia, Filosofia ou áreas da saúde.
Atendimento ao público	Licenciado em Psicologia, Filosofia ou áreas da saúde.
Segurança no Trabalho	Licenciados com aptidão e habilitação na área da saúde
Sustentabilidade ambiental e Aproveitamento integral dos alimentos	Licenciado em Nutrição
Trabalho final	Licenciado em Nutrição

9. Matriz Curricular

A organização curricular do curso de Agente de Alimentação Escolar está disposta em módulo único, contendo 11 (onze) componentes curriculares, totalizando uma carga horária de 300 (trezentas) horas. O curso deverá ser ofertado na modalidade de ensino EaD, cuja tutoria ocorrerá nos períodos matutino, vespertino e noturno. No entanto, ao educando é facultada a participação em horários que atendam a realidade individual, desde que cumpridas 75% da carga horária total do curso.

COMPONENTES CURRICULARES	
Políticas públicas na alimentação escolar	24h
Higiene dos Alimentos	40h
Noções básicas de matemática	24h
Técnicas de preparo de alimentos	40h
Fundamentos da nutrição	20h
Nutrição aplicada a alimentação escolar	40h



Ética em saúde	18h
Atendimento ao público	18h
Segurança no Trabalho	28h
Sustentabilidade ambiental e Aproveitamento integral dos alimentos	28h
Trabalho final	20h
CARGA HORÁRIA TOTAL	300h

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 Agente de Alimentação Escolar.

Anexo I

Ementário

Componente Curricular	Políticas públicas na alimentação escolar
Carga Horária	24 horas
Objetivo	A. Conhecer as políticas públicas relacionadas à alimentação escolar, bem como suas bases legais e operacionais.
Ementa	Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): objetivo, diretrizes e aplicação; Gestão na alimentação escolar: controle de qualidade; aquisição de alimentos da agricultura familiar; testes de aceitabilidade; restrições e/ou proibições de alimentos na merenda escolar; atendimento aos alunos com necessidades nutricionais especiais); e Controle social do PNAE: O Conselho de Alimentação Escolar (CAE).
Bibliografia:	



<p>BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Lei n ° 11.947 de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm;</p> <p>BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução nº 38 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Disponível em: file:///C:/Users/USER-ADM/Downloads/res038_16072009%20(1).pdf.</p>	
Componente Curricular	Higiene dos Alimentos
Carga Horária	40 horas
Objetivos 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 combate as principais doenças transmitidas por alimentos; e B. Cumprir as normas técnicas e de controle higiênico-sanitárias, conforme legislação vigente.	
Ementa Definição de Higiene dos Alimentos e Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA); Reconhecimento das principais fontes de contaminação dos alimentos; Classificação e características dos principais microrganismos potencialmente causadores de DVA; Características e manifestações das principais DVA; 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; Conhecimento dos métodos e técnicas básicas de conservação dos alimentos; Aplicação dos métodos de higienização e sanitização de hortifruti; Higienização do	



ambiente, equipamentos e utensílios; Controle de pragas e roedores; Higiene e saúde dos manipuladores; Conceito e aplicação dos POPs; Check-list; Manual de Boas Práticas de Fabricação; APPCC; e Conhecimento básico das legislações sanitárias vigentes para a produção e manipulação de alimentos.

Bibliografia

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 5.ed. São Paulo: Manole, 2015;

MONTEIRO, V. **Higiene, segurança, conservação e congelamento de alimentos**. 4.ed. Editora Lidel Zamboni, 2012;

SILVA, N. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1997;

TEIXEIRA, S.; MILLET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T.M. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007.

Componente Curricular	Noções básicas de matemática
Carga Horária	24 horas

Objetivos

- A. Estudar os conceitos básicos de razão, proporção, porcentagem e regra de três e sua aplicação em situação – problema na produção de refeições; e
- B. Conhecer as Unidades de Medida e técnicas de conversão entre essas unidades e sua aplicação em situação problema na produção de refeições.

Ementa

Aplicação de cálculos básicos utilizados em cozinha: razão, proporção e porcentagem, regra de três, número de refeições previstas versus quantidade do alimento a ser utilizado; Utilização das Unidades de medidas Peso e



Líquido e conversão de medidas; e Apresentação de equipamentos e utensílios utilizados para mensurar peso e líquidos na cozinha.	
Bibliografia GIOVANNI. José Ruy et al. Matemática Fundamental. São Paulo: FTD, 2002.	
Componente Curricular	Técnicas de preparo de alimentos
Carga Horária	40 horas
Objetivos A. Realizar as etapas de recepção, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição de refeições escolares; B. Produzir refeições escolares, seguras e saudáveis, de acordo com as normas sanitárias vigentes; e C. Interpretar dados presentes no cardápio e fichas técnicas de preparação, aplicando conhecimentos de técnicas dietéticas para a elaboração das preparações.	
Ementa Conhecimento da sistematização e condutas em cozinha e dietética no contexto escolar; Equipamentos básicos de cozinha; Conhecimento dos tipos, variedades e sazonalidade de alimentos; Características organolépticas dos diferentes grupos de alimentos: carnes, aves, peixes, ovos, leite e seus derivados; legumes, frutas, verduras e produtos de panificação; Identificação dos processos básicos de manipulação dos alimentos nas etapas de pré-preparo e preparo de alimentos; Conhecimento de cortes padronizados de vegetais, carnes, aves e pescados; Identificação das técnicas de pesos e medidas e relação de protocolos culinários; Conhecimento dos princípios de cocção; Conhecimento dos indicadores culinários: per capita, Peso Bruto, Peso Líquido, IPC, IC, resto – ingesta; e Noções de previsão de compras, cardápio e ficha técnica de preparação.	
Bibliografia	



AGUIAR, O.B. **Gestão de pessoas em unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2013;

BENETTI, G.B.; BRANCO, L.M.; COMENALE, N.; ATAYDE, S.R.; ZOLLAR, V. **Manual de técnicas dietéticas**. 2.ed. Rio de Janeiro: Senac, 2014;

CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.B.A.; ZANDONADI, R.P. **Técnica dietética: pré-preparo e preparo de alimentos: manual de laboratório**. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2012;

ORNELLAS, L.H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8.ed. São Paulo: Atheneu, 2007;

ORNELLAS, L.H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 3.ed. Rio de Janeiro: Júlio C.Reis livraria, 1979;

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. 3.ed. São Paulo: Manole, 2016.

Componente Curricular	Fundamentos da Nutrição
Carga Horária	20 horas
Objetivos 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.	
Ementa 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); Apresentação dos macros e micronutrientes; Definição de alimentação saudável a partir do Guia Alimentar para a População brasileira; Apresentação do processo de digestão, absorção e metabolismo dos macronutrientes; e Obesidade, desnutrição e carências nutricionais.	
Bibliografia	



ARAÚJO, W.M.C.; MONTEBELLO, N.P.; BOTELHO, R.B.A.; BORG, L.A.
Alquimia dos alimentos. 3.ed. Brasília: Editora Senac-DF, 2015;
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 à prática.** Editora Roca, 2014.

Componente Curricular	Nutrição aplicada a alimentação escolar
Carga Horária	40 horas
Objetivos A. Valorizar a individualidade biopsicossocial de cada ser/grupo a fim de promover bem-estar físico e práticas alimentares saudáveis no ambiente escolar; e B. Compreender a importância e valor social da comunicação e das inúmeras possibilidades de recursos e instrumentos capazes de promover e incentivar a alimentação saudável nas escolas.	
Ementa Nutrição da criança (0 a 2 anos de idade): alimentação complementar e recomendações nutricionais; Nutrição do Pré-escolar e Escolar: aspectos biopsicossociais e recomendações nutricionais; Nutrição do adolescente: aspectos biopsicossociais e recomendações nutricionais; Estratégias nacionais de proteção da Alimentação Infantil; Características e intervenções na doença celíaca, intolerância à lactose, alergias alimentares, diabetes, fenilcetonúria e anemias; Definição dos conceitos, objetivos e aplicabilidade da Educação Alimentar e Nutricional; e Ações de educação alimentar e nutricional no contexto da alimentação escolar.	
Bibliografia 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.

Componente Curricular	Ética em saúde
Carga Horária	18 horas
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 Definir ética e moral; Reconhecer a importância da ética na vida social, emocional e profissional; Identificar a aplicabilidade da ética no âmbito profissional e da saúde; Definir Bioética e discutir os temas que constituem dilemas bioéticos; Discernir a aplicabilidade da ética teleológica e deontológica; Conceituar Bioética; Identificar como a ética influencia na tomada de consciência e no processo evolutivo do indivíduo; e 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, n. 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.	
Componente Curricular	Atendimento ao público
Carga Horária	18 horas
Objetivos A. Compreender a dinâmica do comportamento humano nas relações intrapessoal, interpessoal e profissional; B. Desenvolver a identidade profissional; C. Promover atendimento humanizado e de qualidade; e D. Intervir na realidade com proatividade, ética, postura profissional, trabalho em equipe e cooperação.	
Ementa Atendimento proativo; Cooperação e Competição; Trabalho em equipe; Contexto organizacional e Cultura Organizacional; Tipos de reuniões; Noções de Marketing no Atendimento ao Público; Pirâmide Maslow; Inteligências Múltiplas; e Quantitativo Intelectual e Quantitativo Emocional.	
Bibliografia ANDRADE, Renato F. De. Atendimento a clientes. Série Saiba Mais. São Paulo: Editora SEBRAE, 1.ed. 2004. CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração. ed. compactada. Rio de Janeiro: Campus, 1999. DANTAS, Brandão. Atendimento ao público nas organizações. São Paulo: Editora SEBRAE, 2004	
Componente Curricular	Segurança no Trabalho
Carga Horária	28 horas
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

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

SCALDELA, A.V; OLIVEIRA, C.A.D; MILANELI, E; CAS, J.B. **Manual prático de segurança e saúde do trabalho**. Ed. Yendis, 2.ed. 2009.



Componente Curricular	Sustentabilidade ambiental e Aproveitamento integral dos alimentos
Carga Horária	28 horas
Objetivos A. Compreender sustentabilidade como conjunto de ações individuais e coletivas relacionadas aos cuidados de gestão com o meio ambiente, com impacto direto na saúde; B. Identificar e aplicar no processo de produção de alimentos ações que minimizam os impactos ambientais negativos decorrentes da atividade; e C. Aprender a elaborar preparações utilizando o alimento de forma integral.	
Ementa Conceito de Saúde segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS); Determinantes sociais de saúde; Gestão e uso racional da gua; Gestão e acondicionamento adequado de resíduos sólidos. (3Rs reutilizar, reciclar e reduzir); Agrotóxico, inseticidas e Saúde; Noções de saneamentos básico; Horta escolar; Aproveitamento integral de Alimentos; e Despercio de alimentos.	
Bibliografia: ANDRADE, L.O.M.; BARRETO, I.C.H.; FONSECA, C.D. A estratégia saúde da família . In.; DUNCAN, B.B.; SCHMIDT, M.I., 2005; ÁVILA, J.F; FERRARI, F. Aproveitamento integral dos alimentos como fonte de nutrientes na hotelaria hospitalar . Revista Higiene Alimentar. V.27, n.226/227, p 30-35; nov/dez 2013. BADAWI, C. Aproveitamento Integral de Alimentos: melhor sobrar do que faltar? Disponível em: <www.nutrociencia.com.br>. Acesso em: 25 mai. 2008. BARBOSA, N. V. S. Caderno 1: horta escolar dinamizando o currículo	



da escola.

BARBOSA, N. V. S. **Caderno 3 – Alimentação e Nutrição: Caminhos para uma vida saudável.** Brasília: FAO, FNDE, MEC, 2009.

DONIZETI, S.S. **Restaurantes: estudo sobre o aproveitamento da matéria-prima e impactos das sobras no meio ambiente.** Dissertação apresentado ao programa de pós graduação em ciências ambientais da Universidade de Taubaté. Mestrado Ciências Ambientais. Taubaté, SP; 2008.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Desperdício de Alimentos no Brasil – um desafio político e social a ser vencido.** Disponível em: <http://atividaderural.com.br/artigos/508fc56454d19.pdf>. Acesso em: 04 de abril de 2014.

FERNANDES, M. C. de A. **A Horta Escolar como Eixo Gerador de Dinâmicas Comunitárias.**

FERNANDES, M. C. de A. **Caderno 2: Orientação para implantação e implementação da horta escolar.** Brasília: FAO, FNDE, MEC, 2007.

GIUGLIANI, E.R.J. e cols. **Medicina ambulatorial: conditas de atenção primária baseadas em evidências.** Porto Alegre: Artmed, 2005, cap. 5, p.88-98;

GOULART, R.M.M. **Avaliação de um programa de aproveitamento de alimentos.** Rev. Integração. v. 46, p. 2091-294, Jul 2006.

MENDES, E.V. **A atenção primária à saúde do SUS.** Fortaleza: escola de saúde pública do Ceará, 2002.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética.** 3.ed. São Paulo: Manole, 2016.

Componente Curricular	Trabalho final
Carga Horária	20 horas
Objetivo A. O Trabalho Final tem como objetivo motivar o educando a desenvolver	



um conjunto de atividades de estratégias e soluções frente a situações – problemas apresentadas no contexto da alimentação escolar, com base nos conhecimentos adquiridos nos componentes curriculares de todo o curso.

Ementa

Trabalho Final: atividade que reúne situações problemas relacionadas às atividades desenvolvidas dentro do contexto da Alimentação Escolar. Os educandos deverão propor soluções aos problemas apresentados baseado nos conhecimentos adquiridos nos demais componentes curriculares.