



# NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

**Instituição: SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL**

**SENAC SÃO PAULO**

**CNPJ: 03.709.814/0001-98**

**Data: 30 de novembro de 2006**

**Número do Plano: 106**

**Área do Plano: Saúde**

**Plano de Curso para:**

**Nome do Curso: Habilitação Técnica de Nível Médio em Nutrição e Dietética**

**Carga Horária: 1.212 horas**

**Estágio: 80 horas**

**Este plano de curso é válido para turmas iniciadas a partir de 15/12/2006,  
autorizado pela Portaria CEE/GP-487 de 15/12/06.**

## 1. JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

**A** Habilitação Técnica de Nível Médio em Nutrição e Dietética – Área Profissional de Saúde, atende ao disposto na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – Lei Federal nº 9.394/96 (LDB); no Decreto Federal nº 5.154/04; na Resolução CNE/CEB nº 04/99 e no Parecer CNE/CEB nº 16/99, do Conselho Nacional de Educação; na Indicação CEE/SP nº 08/00, do Conselho Estadual de Educação de São Paulo; no Regimento das Unidades Educacionais Senac São Paulo e demais normas do sistema de ensino.

Atende, também, à Resolução nº 333/04 do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN, que dispõe sobre o Código de Ética Profissional dos Técnicos em Nutrição e Dietética, apresentando, no seu Capítulo II, as atribuições desse profissional.

Na perspectiva de atualizar o perfil profissional de conclusão, para que os egressos possam acompanhar as transformações do setor produtivo e da sociedade, o Plano de Curso Técnico em Nutrição e Dietética, aprovado pela Portaria Senac/GDE nº 76/02, de 29/07/02, publicada no Diário Oficial do Estado – DOE, de 14/08/02, pela Portaria CEE/GP nº 274/02, passa, nesta oportunidade, por revisão, mantendo-se alinhado às exigências específicas da ocupação e da área da Saúde. Incorpora inovações decorrentes dos avanços científicos e tecnológicos desse segmento, da experiência acumulada pela Instituição na oferta desta habilitação e de novas tecnologias educacionais.

O M.M. Juiz da 16ª Vara Federal, em sua decisão judicial de 25/08/98, determinou ao Conselho Regional de Nutrição – CRN-3 que reconhecesse o direito de os Técnicos em Nutrição e Dietética terem seu registro profissional, nos termos do artigo 14º do Decreto nº 90.922/85, e que fosse dada cobertura a eles pelo referido decreto, desde que possuíssem a habilitação profissional. Cosnta, ainda, na decisão, que a profissão do Técnico não conflita com a do Nutricionista, pois deve ser sempre observada a sua capacitação profissional, tendo em vista a Lei Federal nº 8.234/91. Para atender à decisão judicial, foi publicada a Resolução CFN nº 312/03, determinando que os Técnicos em Nutrição e Dietética se inscrevessem nos Conselhos Regionais de Nutrição – CRNs, nos termos da Resolução CFN nº 227/99.

A Nutrição e Dietética envolve ações voltadas para a alimentação humana, considerando estudos das necessidades nutricionais de indivíduos e coletividades, sadios e enfermos, em todas as fases do ciclo vital. Essas ações incluem o transporte, a estocagem, a seleção e o preparo de alimentos, visando seu aproveitamento integral, sua distribuição e segurança alimentar.

Até a Segunda Guerra Mundial pouca atenção se dava às estimativas de oferta e consumo de alimentos. Foi a preocupação dos governos com a escassez de alimentos e o aumento do controle de sua distribuição naquele período que contribuiu para o aprimoramento das estatísticas, uma vez que era necessário o conhecimento, por parte dos países, de sua capacidade de produzir e estocar mantimentos. Posteriormente, importantes progressos metodológicos foram alcançados e um grande número de indicadores de consumo alimentar pôde ser construído.<sup>1</sup>

O primeiro estudo internacional consistiu em comparar sistematicamente a oferta nacional de alimentos e as variações observadas no consumo entre países do primeiro mundo. Em 1944, o relatório produzido pelo *Combined Food Broad* buscou orientar a alocação internacional de alimentos. Foi nesse período do século XX que se deu o segundo grande marco para os estudos de consumo alimentar, com o *World Food Survey*, em 1946. Seu objetivo foi compilar estimativas, anteriores à Segunda Guerra Mundial, de oferta de alimentos de mais de setenta países, utilizando método de balanço.

Mais tarde, os estudos sobre consumo alimentar evoluíram e passaram a ser realizados em muitos países, por organismos oficiais, a fim de estabelecer as recomendações de energia e demais nutrientes, além de orientar as políticas governamentais no campo da Saúde Pública, sobretudo nos programas de fortificação de alimentos, suplementação alimentar e educação nutricional para as populações.<sup>2</sup>

Dados sobre o consumo de alimentos são coletados com diversos propósitos e os mais relevantes para a epidemiologia nutricional são aqueles que permitem estimar a adequação da ingestão dietética de grupos populacionais; investigar a relação entre dieta, saúde e estado nutricional; avaliar a educação e a intervenção nutricional e os programas de suplementação alimentar. A complexidade da dieta humana tem instigado pesquisadores a procurar os meios mais apropriados para avaliar qualitativa e quantitativamente o consumo de alimentos, dimensionar e relacionar a adequação de nutrientes.

Atualmente, a Nutrição e Dietética está presente em diversos setores, e dentre eles destacam-se a **Alimentação Coletiva**, a **Nutrição Clínica**, a **Saúde Coletiva** e a **Indústria de Alimentos**. A abrangência e as transformações desses setores, impulsionadas pelos avanços tecnológicos, fazem com que sua participação na evolução da oferta de produtos e serviços seja considerada de grande importância para a economia nacional.

---

1 CAVALCANTE, Ana Augusta Monteiro; PRIORE, Silvia Eloiza; FRANCESCHINI, Sylvania do Carmo Castro. Estudos de consumo alimentar: aspectos metodológicos gerais e o seu emprego na avaliação de crianças e adolescentes. *Revista Brasileira. Saúde Materno Infantil*. Recife: Departamento de Saúde e Nutrição. Universidade Federal de Viçosa, v. 4, n. 3, jul./set. 2004.

2 LUSTOSA TQO. Para que servem os dados sobre consumo alimentar? *Consumo alimentar: grandes bases de informação*. São Paulo: Instituto Danone, 2000.

O mercado de refeições coletivas fornece milhões de refeições/dia, movimentando anualmente cifras elevadas, oferece empregos diretos e indiretos, consome diariamente toneladas de alimentos, como também representa uma alta arrecadação de impostos e contribuições para os governos.

Tanto a saúde clínica quanto a saúde coletiva de alimentação têm gerado conhecimentos que estão sendo difundidos, valorizando uma alimentação equilibrada e saudável, o que torna os consumidores mais conscientes e, conseqüentemente, aumenta as exigências por melhor qualidade de vida. Aliada à tendência da população de requerer seus direitos, a necessidade da melhoria dos produtos e serviços oferecidos aos clientes/pacientes consolida-se.

Os restaurantes comerciais, as cozinhas industriais e demais organizações do ramo estão buscando alternativas para oferecer produtos e serviços de qualidade, compatíveis com as novas exigências do consumidor, do ponto de vista nutricional, higiênico e organoléptico. Nesse contexto, o trabalho do profissional de nutrição ganha projeção na área, desenvolvendo atividades fundamentais para a preservação e a promoção da qualidade de vida.

A necessidade de controle sanitário dos alimentos, a exigência de destino adequado aos dejetos e a disponibilidade no mercado de alimentos transgênicos são alguns exemplos de problemas cujas soluções exigem conhecimentos a ser operacionalizados em ações adequadas na produção de refeições.

O campo de trabalho dos profissionais de Nutrição e Dietética tem se tornado cada vez mais complexo. Os alimentos e os equipamentos para o seu processamento têm passado por marcantes transformações, decorrentes da incorporação de sofisticados recursos tecnológicos. O contínuo progresso das ciências que embasam a prática profissional faz com que o negócio de alimentos seja orientado por preceitos científicos, técnicos, tecnológicos e legais, que geram procedimentos precisos e sofisticados.

O Senac São Paulo, considerando esses aspectos, oferece este curso com o objetivo de desenvolver nos alunos as competências gerais da área de Saúde e as específicas da habilitação técnica em Nutrição e Dietética, definidas a partir da análise do processo de trabalho desse segmento, respeitando valores estéticos, políticos e éticos, bem como mantendo compromisso com a qualidade, o trabalho, a ciência, a tecnologia e as práticas sociais relacionadas aos princípios da cidadania responsável.

A Instituição se propõe a dar continuidade à atualização deste Plano de Curso para acompanhar as transformações tecnológicas e socioculturais do mundo do trabalho, especialmente da área da Saúde e do campo da Nutrição e Dietética, mediante contato permanente com especialistas da área e o setor produtivo.

## 2. REQUISITOS DE ACESSO

Para matrícula no curso o candidato deverá ter, no mínimo, 17 anos e estar cursando a 3ª série do ensino médio.

### Documentos

- Requerimento de matrícula.
- Documento de identidade com foto e validade nacional (cópia).
- Histórico Escolar de conclusão do ensino médio (duas vias: original e cópia ou cópia autenticada e cópia simples) **ou**
- Declaração da escola comprovando que o aluno está cursando a escolaridade mínima exigida (original).

As inscrições e as matrículas serão efetuadas conforme cronograma estabelecido pela Unidade, atendidos os requisitos de acesso e os termos regimentais.

A Unidade poderá promover processo seletivo quando julgar necessário, incluindo avaliação de conhecimentos e habilidades adquiridos pelo candidato no ensino médio, relacionados às competências essenciais para o desenvolvimento do curso.

## 3. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O Técnico em Nutrição e Dietética é o profissional empenhado na promoção da saúde e na busca do bem-estar de indivíduos e da coletividade. Atua nos diferentes segmentos, sob supervisão do Nutricionista, realizando atividades em Unidades de Alimentação e Nutrição: restaurantes industriais e comerciais, hotéis, cozinhas experimentais, creches, escolas e supermercados; em Unidades de Nutrição e Dietética: hospitais, clínicas, instituições de longa permanência e similares; em ações de Saúde Coletiva: programas institucionais, Unidades Básicas de Saúde e similares.

Participa de ações voltadas para a alimentação humana, a partir do estudo das necessidades nutricionais de indivíduos e coletividades, sadios e enfermos, em todas as fases do ciclo vital. Essas ações incluem o transporte, a estocagem, a seleção e o preparo de alimentos, visando o aproveitamento integral, a segurança alimentar e a distribuição. Considera as normas específicas para elaboração de cardápios adequados ao público-

alvo, além de inúmeras ações ligadas à avaliação do estado nutricional e à educação alimentar para os indivíduos, comunidades, operadores de cozinhas, comerciantes de alimentos in natura e industrializados, bem como atividades de combate às doenças de origem alimentar e às carências nutricionais.

Para atender às exigências requeridas pela profissão, no decorrer do curso o aluno deve mobilizar e articular com pertinência os saberes necessários à ação eficiente e eficaz, integrando suporte científico, tecnológico e valorativo que lhe permita:

- Buscar atualização constante e autodesenvolvimento por meio de estudos e pesquisas, para propor inovações, identificar e incorporar, com crítica, novos métodos, técnicas e tecnologias às suas ações e responder às situações cotidianas e inusitadas com flexibilidade e criatividade.
- Assumir postura profissional condizente com os princípios que regem as ações na área da Saúde, atuando em equipes multidisciplinares e relacionando-se adequadamente com os profissionais envolvidos no processo de trabalho, bem como com os clientes, contribuindo de forma efetiva para a promoção, proteção e recuperação da saúde.
- Gerenciar seu percurso profissional com iniciativa e de forma empreendedora ao prestar serviços nos diferentes segmentos voltados para a alimentação ou na condução do seu próprio negócio.
- Atuar com responsabilidade, comprometendo-se com os princípios da ética, da sustentabilidade ambiental, da preservação da saúde e do desenvolvimento social, orientando suas atividades por valores expressos no *ethos* profissional, resultante da qualidade e do gosto pelo trabalho bem-feito.

Para atender às demandas do processo produtivo, esse profissional deverá constituir as seguintes **competências específicas** da habilitação:

- Desenvolver ações de orientação da alimentação equilibrada para a promoção e manutenção da saúde de diferentes grupos populacionais, considerando conceitos e princípios de atenção integral à saúde e do processo saúde-doença.
- Planejar, acompanhar e avaliar os processos de produção e distribuição de refeições para diferentes grupos populacionais, incluindo portadores de patologias, a partir de conceitos e princípios de nutrição e dietética, de gastronomia, de preservação do meio ambiente e de utilização de tecnologias atualizadas, de modo a atender com qualidade as necessidades detectadas.
- Coordenar, supervisionar e executar programas de treinamento de pessoas, a partir das necessidades levantadas, utilizando estratégias de comunicação, tendo em vista a melhoria da qualidade dos serviços de nutrição e dietética.

- Planejar, implantar, coordenar e supervisionar procedimentos de controle higiênico-sanitário dos alimentos, considerando princípios de microbiologia, cumprindo e fazendo cumprir a legislação pertinente.
- Planejar e organizar atividades voltadas para a cozinha experimental e serviço de atendimento ao consumidor, considerando tecnologias de alimentos que permitam adequar, desenvolver e/ou testar produtos e serviços, de modo a atender necessidades identificadas no mercado.

Em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico, este profissional deve, também, possuir as seguintes **competências gerais** da Área de Saúde:

- Identificar os determinantes e os condicionantes do processo saúde-doença.
- Identificar a estrutura e organização do sistema de saúde vigente.
- Identificar funções e responsabilidades dos membros da equipe de trabalho.
- Planejar e organizar o trabalho na perspectiva do atendimento integral e de qualidade.
- Realizar trabalho em equipe, correlacionando conhecimentos de várias disciplinas ou ciências, tendo em vista o caráter interdisciplinar da área.
- Aplicar normas de biossegurança.
- Aplicar princípios e normas de higiene e saúde pessoal e ambiental.
- Identificar e aplicar princípios e normas de conservação de recursos não renováveis e de preservação do meio ambiente.
- Interpretar e aplicar normas do exercício profissional e princípios éticos que regem a conduta do profissional de saúde.
- Identificar e avaliar rotinas, protocolos de trabalho, instalações e equipamentos.
- Operar equipamentos próprios do campo de atuação, zelando pela sua manutenção.
- Registrar ocorrências e serviços prestados de acordo com exigências do campo de atuação.
- Prestar informações ao cliente, ao paciente, ao sistema de saúde e a outros profissionais sobre os serviços que tenham sido prestados.
- Orientar clientes ou pacientes a assumirem, com autonomia, a própria saúde.
- Coletar e organizar dados relativos ao campo de atuação.
- Utilizar ferramentas de informática e recursos específicos da área.
- Realizar primeiros socorros em situações de emergência.

## 4. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular deste Plano de Curso compreende o currículo necessário à formação do Técnico em Nutrição e Dietética – Área Profissional de Saúde, contendo quatro módulos seqüenciais, sem terminalidade, além do estágio profissional supervisionado.

### Estrutura Curricular

Módulos	Componentes Curriculares	Horas
I	Alimentação Equilibrada e Saúde Coletiva	252
II	Nutrição e Dietética	312
III	Administração na Alimentação Coletiva	400
IV	Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos e Atendimento ao Consumidor	248
TOTAL		1.212
ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO		80

**O Módulo I** prevê a aproximação do aluno com comunidades para o desenvolvimento de atividades voltadas à promoção da alimentação equilibrada. Envolve um projeto de orientação aos seus integrantes para a promoção e a manutenção da saúde coletiva. As atividades previstas visam o compromisso social com a população e se pautam pelos princípios do processo saúde-doença e da nutrição.

**O Módulo II** prevê atividades de orientação nutricional e dietoterapia, incluindo estudo de casos; visitas técnicas a hospitais e/ou instituições de longa permanência, escolas, dentre outras; pesquisas e apresentação de seminários. Envolve um projeto voltado a um grupo populacional com necessidades nutricionais específicas.

**O Módulo III** prevê o planejamento, execução e avaliação de ações para uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), incluindo, no projeto, todo o processo de trabalho, desde os aspectos operacionais até os relacionados à gestão da Unidade.

**O Módulo IV** prevê o desenvolvimento de um produto alimentício, bem como a simulação de seu lançamento no mercado. Inclui atividade em cozinha experimental, princípios de marketing e serviço de atendimento ao consumidor.



## **Competências profissionais a serem desenvolvidas nos módulos**

### **Módulo I**

#### **Alimentação Equilibrada e Saúde Coletiva**

- Reconhecer-se como profissional da Saúde que interage em um sistema complexo com diversos atores, respaldando sua ação na perspectiva do ser humano integral, considerando a qualidade no atendimento e o compromisso social com a população, e mantendo postura condizente com as atividades do Técnico em Nutrição e Dietética.
- Levantar e reconhecer as condições de vida da comunidade, considerando os aspectos culturais, sociais e econômicos, os condicionantes e os determinantes do processo saúde-doença, tendo em vista a promoção da saúde.
- Participar do planejamento de ações de promoção da saúde, reconhecendo os programas institucionais existentes e valendo-se de conceitos e princípios que orientam o trabalho de educação em saúde, visualizando a efetiva atuação do profissional da nutrição nas ações coletivas.
- Planejar cardápios, mobilizando conhecimentos da ciência da nutrição, habilidades de cálculo de informação nutricional, considerando a faixa etária, condições socioeconômicas e culturais e as preferências do público-alvo, de modo a garantir a adequação alimentar.
- Planejar e desenvolver programas de educação alimentar voltados para a promoção da saúde, orientando indivíduos e comunidades quanto à alimentação, com base no estado nutricional e nas práticas alimentares, considerando os dados socioeconômicos, de saúde e a disponibilidade de alimentos.

### **Módulo II**

#### **Nutrição e Dietética**

- Coletar dados de inquéritos dietéticos e antropométricos, utilizando instrumentos de pesquisa, realizando procedimentos de pesagem e outras técnicas de mensuração de dados corporais, para subsidiar o nutricionista na avaliação nutricional.
- Planejar cardápios para atender às necessidades de sua clientela, considerando princípios de nutrição, dietética e gastronomia, relacionando os vários tipos de dietas hospitalares com a prescrição dietética estabelecida pelo nutricionista.
- Participar de programas de educação alimentar, em hospitais, para clientes, pacientes, familiares e colaboradores, realizando atividades de informações nutricionais, elaboração de receitas e testes de produtos.

## Módulo III

### Administração na Alimentação Coletiva

- Analisar o processo produtivo da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), reconhecendo as áreas existentes, a equipe de trabalho, o fluxo do alimento e as rotinas, visando a compatibilização com a legislação pertinente e a melhor organização das atividades.
- Analisar o campo da nutrição e da organização do trabalho, considerando o contexto social, os aspectos éticos, multidisciplinares e as relações que interferem na ação profissional e nos limites que devem ser respeitados, identificando possibilidades para ampliar sua atuação.
- Elaborar cardápios, inclusive para situações especiais, considerando modelos de distribuição, aspectos gastronômicos, custos e avaliação da aceitação do cliente.
- Desenvolver fichas técnicas e receitas, mobilizando conhecimentos de técnicas dietéticas e gastronômicas, habilidade para cálculos nutricionais, visando a orientação da produção de alimentos.
- Elaborar pedido de compra, considerando princípios de controle de estoque, pesquisa, seleção e acompanhamento de fornecedores, desenvolvendo sua qualificação.
- Supervisionar o recebimento e o armazenamento de mercadorias, aplicando conceitos de técnicas dietéticas e controle higiênico sanitário, avaliando se o alimento está próprio para o consumo e compatível com o planejamento.
- Supervisionar a manipulação dos alimentos, tendo como base conceitos da microbiologia e do controle higiênico-sanitário, incorporando, com crítica, novas tecnologias e aspectos de preservação do meio ambiente, fazendo cumprir as normas da Vigilância Sanitária.
- Supervisionar a distribuição da refeição, de modo a garantir a execução do planejamento e os padrões de qualidade no atendimento.
- Colaborar nas atividades de recrutamento e seleção de profissionais que envolvam a UAN, acompanhando os processos e aplicando técnicas específicas que permitam compatibilizar o perfil adequado às funções requeridas.
- Coordenar equipes de trabalho, mobilizando conhecimentos sobre gestão de pessoas e habilidade de liderança, comunicação e administração de conflitos, com atenção aos aspectos motivacionais.

- Programar, desenvolver e avaliar treinamentos das equipes de trabalho, envolvendo técnicas de preparo, conservação e aproveitamento dos alimentos, de modo a garantir a qualidade nutricional e a segurança alimentar no processo.
- Elaborar manual e rotinas de boas práticas para a UAN, tendo como base a legislação da Vigilância Sanitária, com o objetivo de orientar os procedimentos de higiene previstos.
- Colaborar na implantação do sistema de análise dos perigos e pontos críticos de controle (APPCC), seguindo as normas estabelecidas, de modo a garantir a qualidade das refeições.
- Participar de programas de educação alimentar para clientes e colaboradores, realizando atividades de informações nutricionais, elaboração de receitas e testes de produtos.

## **Módulo IV**

### **Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos e Atendimento ao Consumidor**

- Realizar testes em cozinha experimental e análise sensorial, baseando-se em metodologias que incluam pesquisas de campo e na literatura disponível, bem como avaliação dos quesitos de aceitabilidade do produto segundo critérios existentes, visando o seu desenvolvimento.
- Elaborar rotulagem nutricional com base na legislação vigente e nos princípios da nutrição, bromatologia e tecnologia de alimentos, visando sua inserção no mercado.
- Definir a embalagem apropriada para o produto desenvolvido, tendo em vista conceitos e princípios de marketing e tecnologia de alimentos, garantindo a integridade do alimento e tornando o produto mais atrativo para a compra.
- Avaliar desempenho e qualidade de produtos em desenvolvimento ou já existentes, considerando comportamento técnico, culinário e sensorial, de modo a atender às necessidades do público consumidor.
- Participar da divulgação e apresentação de produtos no mercado, incluindo demonstrações técnicas, degustações, elaboração de folhetos e textos técnicos, utilizando princípios de marketing que permitam reconhecer valores da clientela, segmentos de mercado, posicionamento das empresas, produtos e serviços.
- Participar de serviços de atendimento ao consumidor, fornecendo informações e orientações claras e pertinentes, contribuindo para a melhoria da qualidade do atendimento e do produto.

## Indicações Metodológicas

As indicações metodológicas que orientam o desenvolvimento deste Plano de Curso, em consonância com a Proposta Pedagógica do Senac São Paulo, pautam-se pelos princípios da aprendizagem com autonomia e do desenvolvimento de competências profissionais, entendidas como a “capacidade de mobilizar, articular e colocar em ação valores, conhecimentos e habilidades necessários ao desempenho eficiente e eficaz de atividades requeridas pela natureza do trabalho”.<sup>3</sup>

As competências profissionais descritas na organização curricular foram definidas com base no perfil profissional de conclusão, considerando processos de trabalho de complexidade crescente, relacionados à Nutrição e Dietética. Tais competências desenharam um caminho metodológico que privilegia a prática pedagógica contextualizada, colocando o aluno diante de situações problemáticas que possibilitem o exercício contínuo da mobilização e articulação dos saberes necessários para a ação e a solução de questões inerentes à natureza do trabalho nesse segmento.

A incorporação de tecnologias e práticas pedagógicas inovadoras previstas para este curso, como o trabalho por projeto, atende aos processos de produção da área, às constantes transformações que lhe são impostas e às mudanças socioculturais relativas ao mundo do trabalho, pois propicia aos alunos a vivência de situações desafiadoras que levam a um maior envolvimento, instigando-os a decidir, opinar, debater e construir com autonomia o seu desenvolvimento profissional. Permite, ainda, a oportunidade de trabalho em equipe, assim como o exercício da ética, da responsabilidade social e da atitude empreendedora.

As situações de aprendizagem previstas para cada módulo têm como eixo condutor um projeto, que considera contextos similares àqueles encontrados nas condições reais de trabalho, e estimula a participação ativa dos alunos na busca de soluções para os desafios que dele emergem.

Estudo de casos, proposição de problemas, pesquisas em diferentes fontes, contato com empresas e especialistas da área, pesquisas, apresentação de seminários, visitas técnicas, atividades de campo, simulações de contextos e vivências em laboratório compõem o repertório do trabalho por projeto, que serão especificadas no plano dos docentes a ser elaborado sob a coordenação da Área Técnica da Unidade e registrado em documento próprio.

---

3 Esta é a definição de competência profissional presente nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Resolução CNE/CEE nº 04/99.

Cabe ressaltar que, na mediação dessas atividades, o docente deve atuar no sentido de possibilitar a identificação de problemas diversificados e desafiadores, orientando na busca de informações, estimulando o uso do raciocínio lógico e da criatividade, incentivando respostas inovadoras, criando estratégias que propiciem avanços, tendo sempre em vista que a competência é formada pela prática e que esta se dá em situações concretas.

No **final** de cada **módulo** os alunos deverão entregar o projeto construído no decorrer do processo, ficando o modo de apresentação a critério da Unidade.

### **Plano de Realização do Estágio Profissional Supervisionado**

O estágio adotado neste curso atende às disposições específicas que dispõem sobre o tema e demais documentos legais que definem normas para o seu desenvolvimento. Ele deve ocorrer ao longo dos módulos que compõem a organização curricular, sob supervisão de Nutricionista.

O estágio supervisionado é o contexto de ensino-aprendizagem que promove o efetivo exercício profissional e caracteriza uma condição privilegiada de integração e consolidação das competências previstas.

Os campos de estágio devem oferecer as condições necessárias ao cumprimento de sua função educativa, notadamente as que dizem respeito à organização administrativa, instalações, equipamentos e, sobretudo, recursos humanos preparados, de maneira a evitar situações em que os alunos sejam compelidos a assumir responsabilidades de profissionais já habilitados.

O estágio deve ser realizado em Unidades de Alimentação e Nutrição: restaurantes industriais e comerciais, hotéis, cozinhas experimentais, creches, escolas e supermercados; em Unidades de Nutrição e Dietética: hospitais, clínicas, instituições de longa permanência e similares; em ações de Saúde Coletiva: programas institucionais; Unidades Básicas de Saúde e similares. Deve ser cumprida a totalidade das horas previstas e, caso o aluno tenha interesse, poderá estendê-las, desde que atendidas as exigências legais.

Para realização dos estágios, são necessários os seguintes documentos:

- Instrumento de Acordo entre a Unidade que oferecer o curso e a Instituição que ceder o campo de estágio, no qual são definidas as responsabilidades das partes e as condições de sua realização.
- Termo de Compromisso de Estágio, consignando as responsabilidades do estagiário e da Instituição concedente, firmado pelo representante da Instituição e pelo aluno, com interveniência da Unidade que oferecer o curso.

- Seguro de vida em grupo e acidentes pessoais para os estagiários, com cobertura para todo o período de duração do estágio.
- Ficha de acompanhamento de estágio, com registros diários feitos pelo estagiário e visados pelo Nutricionista/supervisor.

## 5. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

As competências anteriormente adquiridas pelos alunos, relacionadas ao perfil profissional de conclusão do Técnico em Nutrição e Dietética poderão ser avaliadas para aproveitamento de estudos, no todo ou em parte, nos termos da legislação vigente.

Assim, podem ser aproveitados no curso os conhecimentos e experiências adquiridos:

- Em cursos, módulos, etapas ou certificação profissional técnica de nível médio, mediante comprovação e análise da adequação ao perfil profissional de conclusão e, se necessário, com avaliação do aluno.
- Em cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, no trabalho ou por outros meios informais, mediante avaliação do aluno.

O aproveitamento, em qualquer condição, deverá ser requerido antes do **início do módulo**, em tempo hábil para o deferimento pela direção da Unidade e devida análise por parte dos docentes, aos quais caberá a avaliação das competências e a indicação de eventuais complementações.

Os docentes que participarem do processo de avaliação de competências apresentarão relatório com indicação das atividades e do resultado da avaliação, que será arquivado no prontuário individual do aluno, juntamente com os documentos que instruíram esse processo.

## 6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem será contínua, priorizando aspectos qualitativos relacionados ao processo de aprendizagem e ao desenvolvimento do aluno observado durante a realização das atividades propostas, individualmente e/ou em grupo, tais como pesquisas, relatórios de atividades e visitas técnicas, estudo de casos, diagnóstico ou prognóstico sobre situações de trabalho, atividades em laboratório e, ainda, os produtos gerados pelos projetos desenvolvidos.

A observação deve se pautar por critérios e indicadores de desempenho, pois considera-se que cada competência traz em si determinado grau de experiência cognitiva, valorativa e comportamental que pode ser traduzido por desempenhos. Assim, pode-se dizer que o aluno adquiriu determinada competência quando seu desempenho expressar esse patamar de exigência qualitativa.

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 docente, explicitados e negociados com os alunos desde o início do curso, visando direcionar todos os esforços da equipe técnica, docente e do próprio aluno para que este alcance o desempenho desejado.

Desse modo, espera-se potencializar a aprendizagem e reduzir ou eliminar o insucesso. Isso porque a educação por competência implica **assegurar condições** para que o aluno **supere dificuldades** de aprendizagem diagnosticadas durante o processo educacional.

A auto-avaliação será estimulada e desenvolvida por meio de procedimentos que permitam o acompanhamento, pelo aluno, de seu progresso, assim como a identificação de pontos a serem aprimorados, considerando ser esta prática imprescindível à aprendizagem com autonomia.

O resultado do processo de avaliação será expresso em **menções**:

- **Ótimo:** capaz de desempenhar, com destaque, as competências exigidas pelo perfil profissional de conclusão.
- **Bom:** capaz de desempenhar, a contento, as competências exigidas pelo perfil profissional de conclusão.
- **Insuficiente:** ainda não capaz de desempenhar, no mínimo, as competências exigidas pelo perfil profissional de conclusão.

As **menções** serão atribuídas por **módulo**, considerando os critérios e indicadores de desempenho relacionados com as competências previstas em cada um deles, as quais integram as competências profissionais descritas no perfil de conclusão.

Será considerado **aprovado** aquele que obtiver, no **final** de cada módulo, as menções **Ótimo** ou **Bom** e a **frequência mínima de 75%** do total de horas de efetivo trabalho educacional.

Ter-se-á como **reprovado** aquele que obtiver a menção **Insuficiente** em qualquer um dos módulos, mesmo após as oportunidades de recuperação, ou tiver **frequência inferior a 75%** do total de horas de efetivo trabalho educacional.

Ao aluno com frequência mínima de 75% e menção Insuficiente, será oferecida oportunidade de **recuperação** de aprendizagem, organizada em diferentes formatos e desenvolvida de maneira contínua, no decorrer do módulo ou, quando couber, no final do processo.

O aluno com menção **Ótimo** ou **Bom**, mas com frequência inferior aos 75% e igual ou superior a 60%, por motivos justificados, poderá ter sua situação apreciada pelo Conselho de Curso, para fins de promoção.

A atribuição da menção **Insuficiente** em qualquer um dos módulos não implicará impedimento para continuidade no curso.

Os alunos deverão ter pleno conhecimento dos procedimentos a serem adotados para o desenvolvimento do curso, bem como sobre as normas regimentais e os critérios de avaliação, recuperação, frequência e promoção.

## 7. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

- **Instalações**

- Sala de aula adequadamente mobiliada, com cadeiras móveis para a composição de diferentes arranjos que privilegiem a diversidade de atividades.

- **Equipamentos**

A Unidade disponibilizará:

- Televisão
- Vídeo/DVD
- Projetor de slides



- Retroprojektor/*Datashow*
  - Computadores com acesso à Internet
  - Laboratório de Nutrição e Dietética próprio, de outras Unidades do Senac ou de terceiros, com os quais se estabeleçam parcerias visando o processo formativo, devendo estas satisfazer a critérios de infra-estrutura, qualidade, atendimento e oportunidade aos alunos para prática efetiva.
  - Este ambiente deve conter:
    - 01 armário em aço inox com prateleiras para armazenamento de não perecíveis
    - 01 armário em aço inox com prateleiras para guarda de utensílios
    - 02 balanças eletrônicas de 5 kg com variação de 1 em 1 grama e tara\*
    - 02 batedeiras com capacidade de 4 kg e misturadores em inox ou plástico
    - 01 fogão a gás doméstico com forno e 04 queimadores\*
    - 05 fogões tipo industrial com 02 queimadores\*
    - 02 fornos elétricos com capacidade de 100 litros
    - 02 fornos microondas com capacidade de 25 litros
    - 01 freezer vertical com capacidade de 300 litros
    - 01 geladeira doméstica com capacidade de 44 litros
    - 01 geladeira duplex com capacidade de 480 litros (pode substituir o freezer vertical e a geladeira doméstica)
    - 02 liquidificadores com capacidade de 2 litros, em aço inox com copo removível
    - 01 multiprocessador de alimentos com capacidade de 5 kg
    - 13 sistemas de exaustão com lavagem automática\*
    - 02 termômetros digitais de - 40ºa + 350 °C e haste de perfuração e memória
- \* estes equipamentos podem variar em quantidade dependendo do layout da área e ser considerados com bancadas de inox e demais utensílios de cozinha
- **Utensílios para 25 alunos**
    - 04 abridores de latas e garrafas
    - 02 abridores de garrafa de vinho
    - 06 bandejas

- 04 batedores de alumínio para bifés
- 02 becker 100ml
- 02 becker 250ml
- 02 becker 500ml
- 02 becker 1000ml
- 12 boleadores inox
- 06 bowl inox (jogos P/M/G)
- 06 caçarolas inox médias
- 06 caldeirões inox médios
- 06 canecas de plástico graduadas
- 08 colheres de arroz
- 24 colheres de mesa
- 36 colheres de sobremesa
- 08 conchas inox
- 06 cortadores inox para massas/confeitaria (jogos)
- 01 cozedor inox de massas com cesto
- 01 cozedor inox a vapor
- 06 descascadores de legumes
- 01 escorredor inox para louça
- 02 escorredores inox para massas
- 08 escumadeiras inox
- 12 espátulas de silicone (pão-duro)
- 06 espátulas para bolos/tortas
- 02 espremedores de alho
- 02 espremedores de batatas
- 36 facas de mesa
- 36 facas de sobremesa
- 18 facas para carnes
- 18 facas para legumes
- 02 facas para pão

- 08 *four* (batedor de arame)
- 06 formas com fundo removível
- 04 formas de silicone retangular para bolo inglês
- 06 formas de silicone com buraco no meio para bolo
- 06 formas de vários formatos para pudim e torta
- 04 frigideiras teflon para crepes
- 06 frigideiras inox médias
- 04 funis plásticos P/M
- 36 garfos de mesa
- 36 garfos de sobremesa
- 08 garfos inox para assados
- 04 jarras para água e suco
- 06 jarras para café (vidro)
- 04 leiteiras de teflon média
- 06 luvas térmicas atoalhadas longas
- 02 mandolins
- 06 medidores inox (jogos)
- 04 modeladores de plástico para pastel (jogos)
- 06 panelas inox médias
- 02 panelas de pressão 4 litros
- 02 panelas para fritura com cesto
- 12 pegadores inox multiuso
- 06 peneiras plásticas com cabo (jogos – P/M/G)
- 12 pinças inox multiuso
- 12 pincéis com cerdas de silicone para untar P/M
- 06 pipetas 5 ml
- 06 pirex transparentes com capacidade de 500ml
- 24 pratos de mesa
- 24 pratos de sobremesa
- 04 raladores inox quatro faces

- 06 ramequins (jogos P/M/G)
  - 06 refratários retangulares (jogos P/M/G)
  - 06 refratários redondos (jogos P/M/G)
  - 04 rolos para massa polipropileno
  - 06 sacos com bicos para confeitaria (jogos)
  - 06 saladeiras de vidro para apresentação
  - 02 suportes plásticos para coador de café (n° 103)
  - 06 termômetros para caldas até 350 °C
  - 02 tesouras trinchantes
  - 08 tubos de ensaio 10ml
  - 24 utensílios para mexer alimentos (polipropileno)
  - 12 xícaras de chá com pires
  - 12 xícaras de café com pires
- **Material didático/apoio**
    - Fitas de vídeo
    - Boneco anatômico ou pôster de anatomia
    - Softwares/aplicativos

- **Bibliografia básica**

Para atender às necessidades de consulta e pesquisa dos docentes e dos alunos a Unidade constituirá acervo com livros, revistas, publicações técnicas, incluindo os seguintes títulos:

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. *Nutrição em obstetrícia e pediatria*. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2002.

CUPPARI, L. *Nutrição clínica no adulto*. São Paulo: Manole, 2002.

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

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. *Microbiologia dos alimentos*. São Paulo: Atheneu, 2003.

FRANCO, M. R. B. *Aroma e sabor de alimentos – temas atuais*. São Paulo: Varela, 2003.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. K. *Alimentos, nutrição e dietoterapia*. 10. ed. São Paulo: Roca, 2003.

MEZZOMO, I. B. *Os serviços de alimentação: planejamento e administração*. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002.

ORNELLAS, L. H. *Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos*. 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

PHILIPPI, S. T. *Nutrição e técnica dietética*. São Paulo: Manole, 2003.

\_\_\_\_\_. *Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional*. 2. ed. São Paulo: Coronário, 2002.

SILVA, J. A. E. *Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos*. 6. ed. São Paulo, 2005.

STEVENS, R. E.; WRENN, B.; LOUDON, D. L.; WARREN, W. E. *Planejamento de marketing: guia de processos e aplicações práticas*. São Paulo: Makron Books, 2001.

VITOLO, M. R. *Nutrição da gestação à adolescência*. Rio de Janeiro: Reichmann & Affonso, 2003.

WRIGHT, J.; TREVILLE, E. *Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias*. São Paulo: Marco Zero, 1996.

## 8. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

Estão habilitados para a docência neste curso profissionais licenciados (licenciatura plena ou programa especial de formação) na área profissional e/ou no correspondente componente curricular.

Poderão, ainda, ser admitidos, em caráter excepcional, profissionais com a seguinte ordem preferencial:

- na falta de licenciados, os graduados na correspondente área profissional ou de estudos;
- na falta de profissionais graduados em nível superior nas áreas específicas, profissionais graduados em outras áreas e que tenham experiência profissional comprovada na área do curso;
- na falta de profissionais graduados, técnicos de nível médio na área do curso, com comprovada experiência profissional na área;
- na falta de profissionais de nível técnico com comprovada experiência, outros reconhecidos por sua notória competência e, no mínimo, com ensino médio completo.

Para os conteúdos específicos de Nutrição e Dietética, devem ser admitidos Nutricionistas, com comprovada experiência profissional.

Aos não-licenciados será propiciada formação docente em serviço.

A coordenação das atividades relativas a esta habilitação profissional deve ter como responsável **Nutricionista** que exerça seu trabalho em conjunto com os docentes do curso, tendo como objetivo a formação integral do aluno.

A Área Técnica da Unidade se compõe de profissional com graduação e experiência compatível com as necessidades do cargo.

## 9. CERTIFICADOS E DIPLOMA

Àquele que concluir todos os módulos deste Plano de Curso e comprovar a conclusão do ensino médio será conferido o diploma de **Técnico em Nutrição e Dietética** – Área Profissional de Saúde, registrado com validade nacional.