

Eixo Tecnológico: Ambiente, Saúde e Segurança
Curso: Técnico em Nutrição e Dietética
Pesquisador: Elisangela de Oliveira Novais Brito
Sugestão de carga horária: 1.320 horas

PERFIL TÉCNICO-PROFISSIONAL	COMPETÊNCIA COMPORTAMENTAL-ATITUDINAL	COMPETÊNCIA TÉCNICA-COGNITIVA	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS	EMENTAS
<p>O Técnico em Nutrição e Dietética é o profissional com visão sistêmica do meio ambiente, saúde e segurança, que atua de forma autônoma e inovadora, acompanhando e respeitando a evolução da profissão. Tem habilidades de comunicação e de trabalho em equipe multidisciplinar. Age com ética profissional, sustentabilidade, flexibilidade, responsabilidade social e domínio do saber-fazer, do saber-ser, do saber-saber e do saber-conviver. Facilita o acesso e a disseminação dos saberes na área da saúde pública e conhece a dinâmica do Sistema Único de Saúde (SUS). Busca a prevenção da doença, a promoção da saúde e preserva a integridade e a individualidade do ser humano por meio da humanização da assistência e da valorização da autonomia das pessoas na recuperação da saúde. Atua em conjunto com o nutricionista, engenheiro de alimentos, sanitarista e demais membros das equipes multidisciplinares que prestam serviços a populações sadias e portadoras de enfermidades nas Unidades de Alimentação e Nutrição, de Nutrição e Dietética, em Indústrias de Alimentos e em programas de Saúde Coletiva. Contribui para a saúde humana buscando a inocuidade dos alimentos através da execução adequada dos procedimentos higiênico-sanitários, previstos em lei.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Usa diferentes possibilidades de aprendizagem mediada por tecnologias no contexto do processo produtivo e da sociedade do conhecimento, desenvolvendo e aprimorando autonomia intelectual, pensamento crítico, espírito investigativo e criativo. • Atua social e profissionalmente de forma ética, consciente de sua responsabilidade sócio-ambiental. • Revela autonomia e facilidade para se adaptar a novas situações e novas tecnologias. • Entende e valoriza a leitura como um objeto cultural que promove a inserção no mundo do trabalho. • Valoriza e respeita as variações linguísticas compreendendo-as na dimensão histórico-cultural. • Valoriza a língua como marca identitária dos sujeitos e como objeto que possibilita a interação dos indivíduos nas organizações. • Possui visão humanística crítica e consistente sobre o impacto de sua atuação profissional na natureza e sociedade. • É inovador e eficiente na solução dos problemas. • Atua em equipe multidisciplinar de forma democrática, cooperativa, solidária e pertinente com as políticas e ações de saúde. • Possui visão contextualizada da saúde sob os aspectos psicológicos, 	<ul style="list-style-type: none"> • Compreende os conceitos de EaD e suas características básicas. • Conhece e compreende a dinâmica do ambiente virtual e suas diferentes interfaces. • Compreende a língua portuguesa e suas técnicas de comunicação oral e escrita. • Conhece e diferencia as variantes linguísticas adequadas a cada contexto de situação real de comunicação oral e escrita. • Identifica as ações do profissional de saúde no suporte básico de vida. • Conhece as relações entre os aspectos técnicos, sociais, econômicos, legais, éticos e profissionais. • Compreende a dinâmica das relações interpessoais produzidas no ambiente de trabalho. • Conhece o Código de Ética da profissão. • Conhece a Legislação e Normas Técnicas da sua área de atuação. • Conhece e compreende as diretrizes preconizadas pelo Sistema Único de Saúde (SUS). • Conhece e compreende as Políticas Públicas e Programas de Saúde no contexto do trabalho. • Conhece os protocolos do atendimento de urgência e 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliza adequadamente as interfaces do ambiente virtual, sistemas operacionais e aplicativos. • Utiliza o Ambiente Virtual de Ensino-Aprendizagem para argumentar, discutir e expressar opiniões com clareza e coerência lógica. • Expressa ideias de forma clara empregando técnicas de comunicação apropriadas a cada situação. • Aplica a variante linguística adequada a cada contexto de situação real de comunicação oral e escrita. • Faz uso apropriado das normas gramaticais da variante em determinado contexto de comunicação. • Elabora relatórios técnicos de procedimentos e atividades. • Age segundo os princípios éticos na abordagem com o cliente/comunidade e com os outros profissionais da equipe de trabalho. • Atua segundo as diretrizes e os princípios das Políticas Públicas de Saúde e programas de intervenção nutricional. • Participa do processo de planejamento e avaliação das ações desenvolvidas nos serviços de saúde. • Realiza atendimento de urgência e 	<ul style="list-style-type: none"> • Modalidade de Educação a Distância (EaD) • Ambiente Virtual de Ensino-Aprendizagem (AVEA) • Sistemas operacionais • Aplicativos • Ferramentas de comunicação • Leitura, interpretação e redação de textos • Variantes da língua no contexto de situação comunicativa • Normas linguísticas • Ética, trabalho e saúde • Profissão: características, legislação e atuação • Fundamentos históricos, políticos e sociais da nutrição e alimentação • Políticas Públicas de saúde e programas de intervenção nutricional • <i>Softwares</i> de automação de escritório • Suporte básico de vida • Atendimento de urgência e emergência • Anatomia e fisiologia humana • Relações humanas 	<p>Ambientação em Educação a Distância (45h) Concepções e legislação em EaD. Ambiente Virtual de Ensino-Aprendizagem. Ferramentas para navegação e busca na Internet. Metodologias de estudo baseadas nos princípios de autonomia, interação e cooperação.</p> <p>Português Instrumental (30h) Leitura e compreensão de textos da área profissional. Níveis de linguagem e adequação linguística. Comunicação oral e escrita. Gramática aplicada. Redação técnica.</p> <p>Ética Profissional (30h) Fundamentos da ética. Legislação profissional. Código de ética.</p> <p>Introdução à Profissão em Nutrição e Dietética (60h) Características da profissão. Legislação pertinente à área de atuação. Possibilidades de atuação no mercado de trabalho.</p> <p>Introdução ao SUS (60h) Políticas Públicas de Saúde no Brasil. Organização do Sistema Único de Saúde (SUS). Modelos assistenciais de saúde no Brasil.</p> <p>Introdução à Informática (45h) Conceitos básicos de informática. Ferramentas para produção e edição de textos, planilhas eletrônicas e apresentação de <i>slides</i>.</p> <p>Primeiros Socorros (45h) Atribuições do profissional de saúde no suporte básico de vida. Atendimento de urgência e</p>

	<p>econômicos, sociais, políticos, culturais e ambientais.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adota medidas preventivas, promocionais, assistenciais inclusivas e educativas no âmbito da saúde. • Valoriza e dissemina o conhecimento referente à Nutrição Humana. • Respeita a autonomia e a cultura alimentar de cada paciente. 	<p>emergência.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica e conhece fisiologicamente os órgãos que compõem os aparelhos e sistemas do corpo humano. • Identifica as doenças causadas por carências nutricionais e/ou hábitos alimentares errôneos. • Identifica as ações de prevenção de riscos sanitários, prevenção de agravos, promoção e recuperação da saúde visando à melhoria da qualidade de vida da população, com vistas à inclusão social. • Conhece as principais doenças de interesse para a Saúde Pública. • Compreende saúde e higiene como resultado de ações individuais e coletivas. • Identifica sinais e sintomas que indiquem doenças transmissíveis e parasitárias. • Correlaciona o estudo microbiológico e parasitológico com as doenças transmissíveis e parasitárias. • Conhece as principais DST's de interesse epidemiológico. • Conhece os métodos e técnicas de higiene e conservação de alimentos. • Reconhece os princípios básicos da nutrição e dietoterapia. • Conhece e identifica os diferentes estados nutricionais. • Conhece e diferencia os métodos de avaliação nutricional. • Relaciona as práticas alimentícias do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional. 	<p>emergência de acordo com os protocolos nacionais.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Age segundo os procedimentos de higiene e saneamento para o controle e a prevenção de doenças. • Executa, difunde e controla a aplicação das técnicas sanitárias e os procedimentos de higiene. • Executa ações de redução de riscos sanitários, promoção, proteção e recuperação da saúde. • Executa ações de higienização e conservação de alimentos segundo técnicas e métodos apropriados. • Executa ações de avaliação nutricional. • Realiza entrevistas, aplica questionários e preenche formulários com a finalidade de levantar dados socioeconômicos e de saúde ligados à alimentação. • Executa corretamente ações de esterilização e desinfecção de utensílios e higienização dos alimentos. • Demonstra o preparo adequado de alimentos e/ou fórmulas dietéticas, de acordo com as necessidades patológicas do indivíduo. • Encaminha as dietas prescritas pelo nutricionista ao responsável pelo seu preparo. • Executa ações para conservação dos alimentos pelo uso do calor, frio e radiação. • Elaborar diferentes tipos de cardápios de acordo com as necessidades nutricionais e hábitos alimentares da população. • Monitora o pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de 	<ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos da psicologia aplicada à nutrição • Higiene e profilaxia • Microbiologia e parasitologia • Fundamentos de nutrição e dietética • Nutrientes • Pirâmide alimentar • Classes de alimentos • Doenças Sexualmente Transmissíveis (DST) • Epidemiologia • Segurança e higiene alimentar • Método de controle higiênico sanitário (APPCC e BPF) • Antropometria • Diagnóstico nutricional • Valores nutricionais • Gestação: alimentação e fisiologia • Medidas de controle da dietoterapia • Biotecnologia • Economia • Metabolismo • Cardápios • Lactário • Noções de bioestatística • Administração • Unidades de Alimentação e 	<p>emergência em traumas, ferimentos, queimaduras, afogamento, choque elétrico, desmaios, crise convulsiva, estado de choque, intoxicação, envenenamento e corpos estranhos no organismo.</p> <p>Anatomia/Fisiologia (60h) Principais estruturas anatômicas. Nomenclaturas básicas. Posição Anatômica. Divisões do corpo humano. Eixos e planos. Sistemas anatômicos.</p> <p>Relações Humanas (30h) Relações interpessoais. Formas de comunicação. Relacionamento e atuação profissional. Liderança. Cidadania, conduta e apresentação pessoal.</p> <p>Psicologia Aplicada (30h) Origem e evolução. Psicologia aplicada à Saúde. Motivação. Emoção. Controle emocional. Inteligência. Personalidade</p> <p>Higiene e Saneamento (45h) Saúde e Saúde pública. Higiene. Saneamento básico. Epidemiologia nutricional. Medidas profiláticas.</p> <p>Microbiologia e Parasitologia (45h) Características dos vírus, bactérias, fungos, protozoários, helmintos e artrópodes. Respostas imunes específicas. Fenômenos de hipersensibilidade.</p> <p>Nutrição e Dietética (30h) Nutrição. Alimentação. Saúde. Doença. Dietoterapia. Carências nutricionais. Grupos alimentares. Micro e macro nutrientes. Pirâmide alimentar. Roda de alimentos. Alimentos transgênicos e funcionais.</p> <p>Saúde Pública e Mental (60h) Vigilância Epidemiológica. Doenças Sexualmente Transmissíveis (DST). Agente Comunitário de Saúde. Vacinação. Saúde da mulher.</p>
--	---	--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> • Identifica as diferentes faixas etárias e seus parâmetros de avaliação nutricional. • Conhece as diferentes formas para estabelecer o diálogo nas relações humanas indo em busca de uma comunicação eficaz com o cliente/paciente. • Reconhece as fontes de contaminação dos alimentos. • Identifica as principais enfermidades transmitidas pela contaminação de micro-organismos. • Conhece métodos de esterilização e desinfecção de utensílios e higienização dos alimentos. • Conhece as características gerais dos protozoários e helmintos de maior interesse à nutrição. • Conhece o processo de digestão, absorção e metabolismo dos nutrientes. • Conhece os tipos diferentes de cardápios relacionados a faixas etárias e condições especiais. • Identifica as propriedades químicas e físicas dos diversos grupos de alimentos e sua melhor utilização na nutrição. • Conhece as características de alimentos <i>diet</i> e <i>light</i>. • Conhece os métodos de conservação dos alimentos pelo uso do calor, frio e radiação. • Conhece os mecanismos da fisiologia da gravidez e da lactação e as necessidades nutricionais demandadas na mulher e na adolescente gestante e nutriz. 	<p>refeições.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Executa ações de orientação quanto às técnicas adequadas de amamentação e as vantagens do aleitamento materno. • Executa ações necessárias ao armazenamento e conservação do leite materno. • Executa ações junto aos indivíduos e comunidade para reeducação e orientação quanto à alimentação saudável. • Consulta os prontuários dos pacientes para ter conhecimento das dietas prescritas. • Age segundo as normas de saúde e segurança no trabalho e uso dos EPI's (Equipamentos de Proteção Individual). • Executa ações para o acompanhamento da situação alimentar e nutricional da comunidade/paciente atendido. • Executa ações segundo as etapas de Análises de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Manual de Boas Práticas e Fabricação (BPF). • Elabora corretamente lista de compras e cardápios. 	<p>Nutrição (UAN)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unidades de Nutrição Dietética (UND) • Organização, funcionamento, legislação (CIPA) • Gestão em nutrição • Parasitologia 	<p>Planejamento Familiar. Cuidados com a criança. Saúde do adolescente. Saúde do idoso. Técnica de visita domiciliar.</p> <p>Higiene dos Alimentos (60h) Micro-organismos. Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA's). Contaminação de alimentos. Técnicas de conservação de alimentos. Higienização dos alimentos. Análise de Perigo Pontos Críticos de Controle (APPCC).</p> <p>Avaliação Nutricional (45h) Estado Nutricional. Métodos de avaliação do estado nutricional. Indicadores antropométricos. Carência nutricional. Indicadores demográficos. Indicadores de consumo alimentar. Indicadores bioquímicos. Exame físico.</p> <p>Técnica em Dietética I (60h) Aquisição de Alimento. Lista de compras <i>Diet, Light</i>. Ação do micro-ondas nos alimentos, preparo, pré-preparo. Valores nutricionais. Congelamento/descongelamento. Técnicas de serviço de cerimonial. <i>Self service</i>. Modificações térmicas. Vivências práticas.</p> <p>Nutrição Materno Infantil I (45h) Fisiologia da gestação. Estado e necessidades nutricionais da gestante. Avaliação da gestante. Doenças próprias da gravidez. Alterações da gestação. Suplementação alimentar. Aleitamento materno.</p> <p>Nutrição Clínica Hospitalar I (45h) Conceito e objetivos da dietoterapia. Saúde e doença. Tipos de dietas e suas modificações. Vias de administração. Desnutrição. Obesidade. Anemia. Termos do ambiente hospitalar. Diabetes. Anorexia e bulimia. Câncer. AIDS.</p> <p>Tecnologia dos Alimentos (30h)</p>
--	--	--	---	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> • Entende a fisiologia e a adequação do estado nutricional da gestante em diferentes faixas etárias. • Conhece as dietas hospitalares e suas modificações químicas e físicas. • Conhece as terminologias e siglas usuais relacionadas ao ambiente hospitalar e de produção. • Conhece as necessidades nutricionais básicas do ser humano e todas as fases do ciclo vital. • Relaciona a alimentação equilibrada com a manutenção da saúde, o bem-estar e a disposição para o trabalho. • Conhece os procedimentos dietoterápicos para pacientes submetidos à cirurgia. • Identifica a estrutura organizacional da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) na empresa. • Conhece princípios da psicologia que auxiliam na promoção de ações de saúde junto ao usuário/paciente. • Conhece os processos fisiológicos de produção do leite materno. • Conhece os procedimentos necessários ao armazenamento e à conservação do leite materno. • Relaciona os vários tipos de dietas de rotina com a prescrição dietética. • Conhece dietas de pré-preparo de exames. • Conhece os critérios de qualidade e segurança no trabalho. • Conhece os aspectos físicos de uma Unidade de Alimentação e 			<p>Função da água. Classificação dos alimentos em relação à água. Métodos de conservação de alimentos. Sistema de proteínas. Lipídeos. Carboidratos. Pigmentação. Calor. Aditivos químicos. Revitaminização. Adição. Enriquecimento. Fortificação. Alimentos orgânicos e transgênicos. Alimentos funcionais. Suplementos. Embalagens. Biotecnologia.</p> <p>Fundamentos de Economia (30h) Conceito. Divisões da Economia. Estruturas de mercados. Análise de mercado. Oferta e demanda. Comercialização.</p> <p>Bioquímica dos Alimentos (45h) Processo de digestão e absorção de nutrientes. Absorção da água. Metabolismo dos nutrientes. Objetivos da inter-relação e integração metabólica. Metabolismo no jejum.</p> <p>Técnica em Dietética II (60h) Propriedades químicas e físicas do leite e derivados, ovos, carnes, aves, peixes, cereais, leguminosas, hortaliças e frutas, gorduras e óleos. Açúcares e edulcorantes. Agentes de crescimento. Molhos. Cardápios. Cozinha dietética. Preparações relacionadas com patologias e alergias alimentares. Cardápios especiais. Vivências práticas.</p> <p>Nutrição Materno Infantil II (45h) Alterações fisiologias relacionadas à produção de leite. Aleitamento materno. Técnicas de amamentação. Técnicas de ordenha, armazenamento e conservação do leite materno. Aleitamento artificial. Alimentação complementar. Avaliação nutricional do nascimento à pré-escola. Fisiopatologia da alergia alimentar.</p> <p>Nutrição Humana (45h) Nutrientes: classificação, fontes alimentares e funções. Tabela de</p>
--	--	---	--	--	--

		<p>Nutrição.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhece o método de controle higiênico sanitário Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCP). • Identifica hábitos e tabus alimentares regionais, familiares ou individuais. • Conhece as principais características de cada sistema de proteína, lipídeos e carboidratos. 			<p>composição dos alimentos. Alimentação da gestante, nutriz, lactente, pré-escolar, escolar, adolescente, adulto, idoso, trabalhador e praticante de atividade física. Guias alimentares.</p> <p>Bioestatística (30h) Noções de variáveis. Apuração de dados, população, amostra. Técnicas de amostragem. Tabelas. Gráficos. Amplitude, variância, desvio padrão, coeficiente de variação, prevalência e incidência.</p> <p>Educação Nutricional (30h) História da alimentação. Cultura e hábitos alimentares. Padrões alimentares. Planejamento de programas de saúde. Técnicas de orientação individual e grupal.</p> <p>Fundamentos de Administração em Nutrição e Dietética (30h) Conceito de Administração. Teoria geral da administração e suas abordagens. Organização da UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição). Recursos Humanos. Segurança no trabalho – CIPA E EPI.</p> <p>Gestão de Negócios em Nutrição (30h) Aspectos físicos da UAN. Definição de <i>per capita</i> e porção. Estimativa de custos. Previsão de compras. Recepção e armazenamento de compras. Confecção de formulários. Manual de boas práticas. Sistema APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Procedimentos operacionais.</p> <p>Nutrição Clínica Hospitalar II (45h) Etiologia, fisiologia e dietoterapia das patologias dos sistemas: digestório, renal, cardíaco e pulmonar. Alergias alimentares e gota. Dietoterapia de pré e pós-operatório de queimados. Dietas de pré-preparo para exames.</p>
--	--	---	--	--	---

					Parasitologia Aplicada à Nutrição (30h) Conceito. Termos da parasitologia. Parasita e hospedeiro. Protozoários e helmintos relacionados à nutrição.
--	--	--	--	--	---