

APÊNDICES

APÊNDICE A – Ementário do Curso Técnico em Nutrição e Dietética do CAVN



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

- | |
|---|
| 1. Disciplina: Bioquímica básica |
| 2. Número total de horas: 45 horas |
| 2.1. Horas de aulas teóricas: 30 horas |
| 2.2. Horas de aulas práticas: 15 horas |

EMENTA: Biomoléculas: Água. Carboidratos. Lipídios. Proteínas. Enzimas. Membranas celulares: Estrutura e Transporte. Metabolismo dos Carboidratos. Metabolismo dos Lipídios. Metabolismo dos Aminoácidos. Regulação do metabolismo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. **Bioquímica Ilustrada**. 5ª ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2012.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica básica**. 4ª ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2015.

NELSON, D. L.; COX, M. M. **Lehninger princípios de bioquímica**. 5ª ed. São Paulo: Editora Sarvier, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

NEPOMUCENO, M. F.; RUGGIERO, A. C. **Manual de bioquímica – roteiros de análises bioquímicas quantitativas e qualitativas**. 1ª ed. Ribeirão Preto: Editora Tecmedd, 2004.

STRYER, L.; BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L. **Bioquímica**. 7ª ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2014.

VOET, D.; VOET, J.; PRATT, C. W. **Fundamentos de bioquímica – a vida em nível molecular**. 3ª ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2008.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

- | |
|--|
| 1. Disciplina: Composição dos alimentos |
| 2. Número total de horas: 60 horas |
| 2.1. Horas de aulas teóricas: 40 horas |
| 2.2. Horas de aulas práticas: 20 horas |

EMENTA: Introdução à composição química e valor nutritivo dos grupos de alimentos: cereais, leguminosas, raízes, tubérculos, leites e derivados, frutas, hortaliças, ovos, carnes e pescados, óleos e gorduras comestíveis, bebidas estimulantes, alcoólicas e não alcoólicas. Tabelas de composição de alimentos. Rotulagem nutricional. Adulterações. Métodos analíticos de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ANDRADE, E.C.B. **Análise de Alimentos** - Uma Visão Química da Nutrição. 3 ed. São Paulo: Varela, 2012. 324 p

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. **Métodos físico-químicos para análises de alimentos**. 4ª ed. (1ª Edição digital), 2008. 1020 p.

NEPA – Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. **Tabela brasileira de composição de alimentos [TACO]**. Versão II. 2ª ed. Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BOLZAN, R. C. **Bromatologia**. Rio Grande do Sul: Universidade Federal de Santa Maria, Colégio Agrícola de Frederico Westphalen, 2013. 81 p.

CARVALHO, H.H.; JONG, E.V.; BELLÓ, R.M.; SOUZA, R.B; TERRA, M.F. **Alimentos: métodos físicos e químicos de análise**. Ed. da Universidade, UFRGS, Porto Alegre, RS, 2002.180p.

CECCHI, H. M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**. Ed. da Unicamp. SP. 2003. 207 p.

COULTATE, T.P. **Alimentos: a química e seus componentes**. Trad. Jeverson Frazzon et al. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2004, 368p.

SALINAS, R. D. **Alimentos e Nutrição: Introdução à Bromatologia**. 3 ed. São Paulo: Editora Artmed, 2002.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

1. Disciplina: Ética e orientação profissional

2. Número total de horas: 30 horas

2.1. Horas de aulas teóricas: 20 horas

2.2. Horas de aulas práticas: 10 horas

EMENTA: Introdução ao estudo da Ética: conceitos, histórico e evolução. Noções de Bioética. Limites e aspectos éticos da intervenção em seres humanos. Ética e Responsabilidade social: Implicações na Formação de Profissionais da Área de Saúde. Princípios e postura ética na atuação profissional. Conselhos e órgãos de classe. Código de Ética (Técnico em Nutrição e Dietética). Regulamentação da Profissão de Técnico em Nutrição e Dietética. Currículos profissionais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SÁ, Antônio Lopes de. **Ética profissional**. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2007. 264p.

VÁZQUEZ, Adolfo Sánchez. **Ética**. 31 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2010. 302p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CFN. Conselho Federal de Nutricionistas **Código de Ética dos Técnicos em Nutrição e**

Dietética: Disponível em: <http://www.cfn.org.br/eficiente/repositorio/cartilhas/485.pdf>

DALL'AGNOL, D. **Bioética**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2005. 58p.

ENGELHARDT JUNIOR, TRISTAM. H. **Fundamentos da bioética**. 2 ed. São Paulo: Loyola, 2004. 518p.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Normas Para Pesquisa Envolvendo Seres Humanos**. Conselho Nacional de Saúde. Brasília, 2000, 87 p.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

1. Disciplina: Fundamentos da anatomia e fisiologia humana

2. Número total de horas: 60 horas

2.1. Horas de aulas teóricas: 40 horas

2.2. Horas de aulas práticas: 20 horas

EMENTA: Introdução aos estudos da anatomia e fisiologia humana. Divisão do corpo humano. Planos de construção do corpo humano. Noções básicas de citologia. Noções básicas de histologia. Fundamentos morfológicos e fisiológicos básicos dos sistemas: tegumentar, ósseo, muscular, circulatório, respiratório, digestório, urogenital, nervoso, sensorial e endócrino.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

TORTORA, G. J. **Corpo humano** – fundamentos de anatomia e fisiologia. 8ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DÂNGELO, J. G.; FATTINI, C. A. **Anatomia básica dos sistemas orgânicos**. 1º ed. São Paulo: Atheneu, 2002.

GUYTON, A. C. **Fisiologia humana**. 6ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.

NETTER, F. H. **Atlas de anatomia humana**. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2015.

SOBOTTA, J. **Atlas de anatomia humana**. 23ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

SPENCE, A. P. **Anatomia humana básica**. 2ª ed. São Paulo, Manole, 1991.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

1. Disciplina: Introdução à nutrição

2. Número total de horas: 45 horas

2.1. Horas de aulas teóricas: 30 horas

2.2. Horas de aulas práticas: 15 horas

EMENTA: Bases conceituais em alimentação e nutrição. Leis da alimentação. Fundamentos da digestão, absorção, metabolismo e excreção. Nutrientes, fontes, funções carências, excessos e Biodisponibilidade. Água, eletrólitos e fibras. Alimentos funcionais. Introdução à Antropometria. Pirâmide e Guias Alimentares.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CARDOSO, M. A.; VANNUCCHI, H. **Nutrição humana**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2006.

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos – fundamentos básicos da nutrição**. 2ª ed. São Paulo: Editora Manole, 2014.

TIRAPEGUI, J. **Nutrição: Fundamentos e Aspectos Atuais**. 3 ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2013. 500 p

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GALISA, M.S.; ESPERANÇA, L.M.B.; SÁ N.G. **Nutrição: conceitos e aplicações**. São Paulo: M. Books, 2008. 280 p

WHITNEY, E; ROLFES, S.R. **Nutrição 1 – Entendendo os nutrientes**. São Paulo: Cengage Learning, 2008. 448 p



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

1. Disciplina: Microbiologia dos alimentos

2. Número total de horas: 90 horas

2.1. Horas de aulas teóricas: 60 horas

2.2. Horas de aulas práticas: 30 horas

EMENTA: Morfologia de bactérias, fungos e vírus. Estudo dos fatores controladores do desenvolvimento dos micro-organismos nos alimentos. Principais grupos de micro-organismos em alimentos (deteriorantes, patogênicos e benéficos). Estudos dos micro-organismos indicadores de contaminação. Microbiologia dos grupos de alimentos (água, leite e derivados, carne e derivados, aves e ovos, pescado e vegetais). Regulamentos técnicos sobre padrões microbiológicos para alimentos. Análises microbiológicas de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FORSYTHE, Stephen J; BIANCHINI, Andréia; TONDO, Eduardo Cesar. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 607p. ISBN: 9788536327051.
 FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005. 182 p. ISBN: 8573791217.
 SILVA, Neusely da. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. 5 ed. São Paulo: Blucher, 2017. 560p. ISBN: 9788521212256.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

JAY, James M; RECH, Rosane; TONDO, Eduardo Cesar. **Microbiologia de Alimentos**. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p. ISBN: 9788536305073.
 KOBLITZ, M.G.B. **Matérias-primas alimentícias** - composição e controle de qualidade. Koogan, 2011
 KRIEG, Noel R et al. **Microbiologia: Conceitos e Aplicações**. 2 ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 1996, 1997, 2005, 2009, 2011. v. ISBN: 8534601968, 9788534601962.
 MASSAGUER, Pilar Rodriguez de. **Microbiologia dos processos alimentares**. São Paulo: Varela, 2005. 258p. ISBN: 8585519541.
 SILVA JR., Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 5 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2002. 479p. ISBN: 8585519533.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

- | |
|--|
| 1. Disciplina: Redação técnico-científica |
| 2. Número total de horas: 30 horas |
| 2.1. Horas de aulas teóricas: 20 horas |
| 2.2. Horas de aulas práticas: 10 horas |

EMENTA:

Técnicas e metodologias de redação científica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Livro - MEDEIROS, João Bosco; TOMASI, Carolina. Redação técnica: elaboração de relatórios técnico-científicos e técnica de normalização textual. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2010. 398p. ISBN: 9788522459827.

Livro - GARCEZ, Lucília Helena do Carmo. Técnica de redação: o que é preciso saber para escrever bem. 3.ed. São Paulo: Martins Fontes, 2012. 150 p. ISBN: 9788580630527.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Livro - GRANATIC, Branca. Técnicas básicas de redação. 4.ed.. São Paulo: Scipione, 2008. 173p. ISBN: 9788526224964.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

1. Disciplina: Bioquímica dos alimentos

2. Número total de horas: 45 horas

2.1. Horas de aulas teóricas: 30 horas

2.2. Horas de aulas práticas: 15 horas

EMENTA: Características e propriedades da água nos alimentos. Características químicas, propriedades e transformações de macromoléculas em alimentos. Reações enzimáticas, não enzimáticas e de oxidação. Transformações bioquímicas em alimentos de origem animal e vegetal.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

COULTATE, T. P. **Alimentos:** a química de seus componentes. 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. **Química de alimentos.** 2ª ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GONÇALVES, E. C. B. A. **Química dos alimentos:** a base da nutrição. 1ª ed. São Paulo: Varela, 2010.

KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de alimentos:** teoria e aplicações práticas. 1ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

ORDOÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos.** Vol. 1 – componentes dos alimentos e processos. 1ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

1. Disciplina: Controle higiênico-sanitário dos alimentos

2. Número total de horas: 45 horas

2.1. Horas de aulas teóricas: 30 horas

2.2. Horas de aulas práticas: 15 horas

EMENTA: Segurança dos alimentos. Principais vias de contaminação alimentar e medidas preventivas. Doenças Veiculadas pelos Alimentos - DVA's. Legislações vigentes e órgãos competentes/ Vigilância sanitária. Normas de Boas Práticas de Fabricação (manipulação) - BPF. Procedimentos de higiene dos alimentos, utensílios, ambiente de trabalho e equipamentos. Procedimentos Operacionais padronizados - POPs/ Instrução de trabalho - ITs. Análise dos perigos e pontos críticos de controle (APPCC).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4º. Manole, São Paulo. 2011.

SILVA JR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação.** 7 ed. São Paulo: Livraria Varela. 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL, 2002. Resolução RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002. **Manual de doenças Transmitidas pelos Alimentos.** Disponível em: <http://www.anvisa.gov>

BRASIL, 2004. Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.**

CARTILHA SOBRE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO (RDC Nº 216/04). Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/institucional/snvs/index.htm>

MANZALLI, P. V. **Manual para Serviços de Alimentação: Implementação, Boas Práticas, Qualidade e Saúde.** São Paulo: Metha, 2010. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – Manual - Série Qualidade. SBCTAPROFÍQUA, 1995.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. **Segurança básica dos alimentos para profissionais de saúde.** São Paulo: Roca, 2002. 128 p.

SILVA, N. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos.** 3ª Edição, São Paulo: Varela, 2007.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

1. Disciplina: Nutrição e saúde coletiva
2. Número total de horas: 45 horas
2.1. Horas de aulas teóricas: 30 horas
2.2. Horas de aulas práticas: 15 horas

EMENTA: Contextualização da nutrição no âmbito de saúde pública. Magnitude dos problemas nutricionais a nível mundial e no Brasil. Epidemiologia aplicada aos problemas nutricionais. Legislação do Sistema Único de Saúde. Segurança alimentar e nutricional. Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição no Brasil. Sistema de vigilância alimentar e nutricional. A inserção da nutrição na Atenção Básica com ênfase na Estratégia de Saúde da Família.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica: obesidade** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica, 2014.

BRASIL. Ministério da saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância de Doenças e Agravos não Transmissíveis e Promoção da Saúde. **Vigitel Brasil 2016: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico: estimativas sobre frequência e distribuição sociodemográfica de fatores de risco e proteção para doenças crônicas nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal em 2016**. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamentode Vigilância de Doenças e Agravos não Transmissíveis e Promoção da Saúde – Brasília: Ministério da Saúde, 2017. 160p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica.** Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica, 2015.

IBGE. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009:** análise de consumo alimentar pessoal no Brasil. IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento, 2011.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

1. Disciplina: Nutrição nos ciclos da vida

2. Número total de horas: 60 horas

2.1. Horas de aulas teóricas: 40 horas

2.2. Horas de aulas práticas: 20 horas

EMENTA: Propriedades fisiológicas dos Macro e Micronutrientes. Requerimentos Nutricionais. Distribuição de macronutrientes. Planejamento dietético: Fatores Determinantes e variações dos macronutrientes. Alterações fisiológicas e Recomendações Nutricionais nos diferentes ciclos de vida.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DOLINSKY, M. **Recomendações Nutricionais e Prevenção de Doenças**. 1ª edição. São Paulo: Editora Roca, 2011. 144 p.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e Dietética**. 2 ed. São Paulo, Ed. Manoel, 2008.

VITOLLO, M. R. **Nutrição - da Gestação ao Envelhecimento**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2014. 632 p

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

COZZOLINO, SMF. **Biodisponibilidade de Nutrientes**. 3 ed. rev. Atual e ampl. Barueri, SP: Manole, 2009. 1172p

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E., MARCHINI, J. M. **Ciências nutricionais**. 2 ed. São Paulo: Sarvier, 2008. 603 p.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

1. Disciplina: Planejamento de refeições
2. Número total de horas: 90 horas
2.1. Horas de aulas teóricas: 60 horas
2.2. Horas de aulas práticas: 30 horas

EMENTA: Conceitos gerais sobre alimentação e refeição. Previsão quantitativa de gêneros (cálculo de indicadores). Ficha técnica. Lista de compras. Cardápios institucionais. Cardápios comerciais. Sobras, restos e avaliação da satisfação da clientela. Planejamento de refeições no contexto do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Planejamento de refeições para eventos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ALTENBURG, H.; DIAS, K. A. C. **Medidas e porções de alimentos**. 3ª ed. Campinas: Komedi, 2011.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética** – seleção e preparo de alimentos. 8ª ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2013.

SILVA, S. M. C.; MARTINEZ, S. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 3ª ed. São Paulo: Roca, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ARAÚJO, W.; MOPNTEBELLO, N. D. P.; BOTELHO, R.; BORGIO, L. A. **Alquimia dos alimentos**. 3ª ed. Brasília: Editora SENAC-DF, 2015.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 18 jun. 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia para a elaboração de refeições saudáveis em eventos** [recurso eletrônico]. Ministério da Saúde, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Brasília: Ministério da Saúde, 2016.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto

de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 28 ago. 2006.

CASTRO, I. R. R. **Manual para buffet saudável e sustentável**. Rio de Janeiro: Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Instituto de Nutrição, 2015.

MENDONÇA, R. T. **Cardápios: técnicas e planejamento**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

MONEGO, E.; PEIXOTO, M. R.; SANTIAGO, R.; GIL, M. F.; CORDEIRO, M. M.; CAMPOS, M. I.; SOUZA, R. G. **Alimentos brasileiros e suas porções: um guia para avaliação do consumo alimentar**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. **Unidades produtoras de refeições: uma visão prática**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

VAZ, C.S. **Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial**. 3ª ed. São Paulo: Metha 2011.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

1. Disciplina: Técnica dietética
2. Número total de horas: 75 horas
2.1. Horas de aulas teóricas: 50 horas
2.2. Horas de aulas práticas: 25 horas

EMENTA: Introdução à Técnica Dietética: Fundamentos, Objetivos e Aplicabilidade. Apresentação e Normas para utilização do Laboratório de Técnica Dietética. Técnicas de seleção, aquisição e armazenamento. Pesos, medidas e equivalências. Métodos e técnicas de preparo e cocção de alimentos. Indicadores no Preparo de Alimentos. Ficha técnica de preparo e receituário. Aceitabilidade das preparações. Conceito, valor nutricional, classificação, características sensoriais, preparo e aplicações em técnica dietética: cereais, leguminosas, hortaliças, frutas, carnes, leite, ovos, agentes de crescimento, açúcares e edulcorantes, óleos e gorduras, condimentos, bebidas e infusos, caldo, molhos e sopas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CARMARGO; E. B.; BOTELHO; R. A. **Técnica Dietética:** Seleção e Preparo de Alimentos – Manual de Laboratório. 1ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética** – seleção e preparo de alimentos. 8ª ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2013.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética.** São Paulo: Manole, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ALTENBURG, H.; DIAS, K. A. C. **Medidas e porções dos alimentos.** 3ª ed. Campinas: Editora Komedi, 2011.

CASTRO, F. A. F.; QUEIROZ, V. M. V. **Cardápios** – Planejamento e etiqueta. 1ª ed. Viçosa: Editora UFV, 2007.

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO. UNICAMP. **Tabela brasileira de composição de alimentos.** 4ª ed. Campinas: NEPA – UNICAMP, 2011.

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos** – fundamentos básicos da nutrição. 2ª ed. São Paulo: Editora Manole, 2014.

TEICHMANN, I. M. **Cardápios: técnicas e criatividade.** 7º ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

- | |
|---|
| 1. Disciplina: Avaliação nutricional |
| 2. Número total de horas: 60 horas |
| 2.1. Horas de aulas teóricas: 40 horas |
| 2.2. Horas de aulas práticas: 20 horas |

EMENTA: Avaliação nutricional do indivíduo. Determinantes do estado nutricional. Métodos e técnicas da avaliação direta e indireta do estado nutricional. Indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, de consumo alimentar, demográficos, socioeconômicos e culturais. Avaliação do estado e situação nutricional nos ciclos de vida. Planejamento e execução de um diagnóstico da situação alimentar e do estado nutricional do indivíduo e população.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- CUPAPRI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto** - Guia de medicina ambulatorial e hospitalar. 3ª ed. São Paulo: Manole, 2014.
- MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 10 ed. São Paulo: Editora Roca, 2002.
- MUSSOI, T. D. **Avaliação nutricional na prática clínica** – da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. São Paulo: Manole, 2005.
- MACHADO, J. C. **Manual de procedimentos em nutrologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
- SHILLS, M.E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M.; ROSS, A.C. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 10 ed. São Paulo: Manole, 2008.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

- | |
|---|
| 1. Disciplina: Educação nutricional |
| 2. Número total de horas: 60 horas |
| 2.1. Horas de aulas teóricas: 40 horas |
| 2.2. Horas de aulas práticas: 20 horas |

EMENTA: O papel educativo do profissional da nutrição. Comportamento alimentar: componentes cognitivos, afetivos e situacionais. Formação do hábito alimentar. Instrumentos da ação informativa e educativa: elaboração e aplicação. Planejamento e aplicação de práticas educativas nas diferentes áreas de atuação e para os diferentes tipos de público-alvo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- BOOG, M. C. F. **O professor e a alimentação escolar**. Campinas: Komed, 2008.
- DIEZ-GARCIA, R.W.; CERVATO-MANCUSO, A. M. **Mudanças alimentares e educação nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.
- FAGIOLI, D.; NASSER, L.A. **Educação nutricional na infância e na adolescência: planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas**. São Paulo: RCN, 2008. 241p
- FISBERG, Marchiononi et al. **Inquéritos Alimentares: Métodos e Bases Científicas**. Ed. Manole, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. 35ª ed. São Paulo: Paz e Terra, 2007. 148p.
- LINDEN, Sônia. **Educação nutricional: algumas ferramentas de ensino**. São Paulo: Livraria Varela, 2005. 153p.
- MOTTA, Denise Giacomo. **Educação Nutricional e Diabetes Tipo 2: compartilhando saberes, sabores e sentimentos**. Jacintha Editores, 2009.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

1. Disciplina: Patologia da nutrição e dietoterapia
2. Número total de horas: 90 horas
2.1. Horas de aulas teóricas: 60 horas
2.2. Horas de aulas práticas: 30 horas

EMENTA: Dietoterapia: conceito, histórico, objetivos, princípios. Compreensão das modificações na dieta normal. Características e finalidades das dietas hospitalares progressivas. Fisiopatologia e dietoterapia em diferentes situações clínicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CALIXTO-LIMA, L., GONZALEZ, M.C. **Nutrição clínica no dia a dia**. 1 ed. São Paulo: Editora Rubio, 2013. 280p
 MAHAM, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13ª edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.
 STUMP, S. E. **Nutrição Relacionada Ao Diagnóstico e Tratamento**. 6ed. São Paulo: Editora Manole, 2012. 1040p

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E., MARCHINI, J. M. **Ciências nutricionais**. 2 ed. São Paulo: Sarvier, 2008. 603 p.
 SHILS, M. E.; OLSON, J.A. & SHIKE, M. **Nutrição Moderna na Saúde e na Doença** – São Paulo: Editora Manole, 2009. 2256p
 VANNUCHI, H., MARCHINI, J. S. **Nutrição clínica**. 1 ed. Guanabara Koogan, 2007.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

1. Disciplina: Psicologia aplicada à nutrição

2. Número total de horas: 30 horas

2.1. Horas de aulas teóricas: 20 horas

2.2. Horas de aulas práticas: 10 horas

EMENTA: Introdução à psicologia. Relações humanas interpessoais: conceitos, grupos e equipes, liderança e poder, administração de conflitos. Relação entre profissional de saúde e paciente. Impacto psicológico do adoecimento e da morte para o indivíduo e para os cuidadores. Noções sobre psicologia aplicado nutrição. A Construção da representação social do corpo. A Psicologia aplicada à nutrição com ênfase nos transtornos alimentares.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BOCK, Ana Mercês Bahia; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes Trassi. **Psicologias:** uma introdução ao estudo de psicologia. 13 ed. São Paulo: Saraiva, 2005. 368p.

BUSSE, S. R. (Org.). **Anorexia, bulimia e obesidade.** Barueri: Manole, 2004. 366p.- 1 reimp, 2007.

NUNES, M. A. A. **Transtornos alimentares e obesidade.** 2 ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CORDÁS, T A; KACHANI, A T (e cols.) **Nutrição em psiquiatria.** Porto Alegre: Artmed, 2010, 416p.

ROBBINS, Stephen P. **Comportamento organizacional.** 9 ed. São Paulo: Prentice Hall, 2002.

SPINK, Mary Jane P. **Psicologia social e saúde:** práticas, saberes e sentidos. 2 ed. Petrópolis: Vozes, 2004. 339p.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

1. Disciplina: Segurança do trabalho

2. Número total de horas: 30 horas

2.1. Horas de aulas teóricas: 20 horas

2.2. Horas de aulas práticas: 10 horas

EMENTA: Histórico da Segurança do Trabalho. Atos, condições inseguras e acidentes de trabalho inerentes à profissão. Riscos ocupacionais decorrentes do exercício profissional. NRs relacionadas às áreas de atuação dos profissionais da nutrição. Equipamentos de proteção individual e coletiva mais utilizados durante as atividades do técnico nas diferentes áreas de atuação. Ações para prevenir acidentes de trabalho. Gestão de Segurança do Trabalho em Unidades de Nutrição e Dietética, Saúde Coletiva e Produção de Refeições. Mapa de riscos. Noções de primeiros socorros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BARRETTO, C. **Segurança do trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição**. 1 ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2016.

PAOLESCHI, B. **CIPA: Guia prático de Segurança do Trabalho**. 1 ed. São Paulo: Erica, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARBOSA FILHO, A. N. **Segurança do trabalho & gestão ambiental**. São Paulo, Ed. Atlas, 2001. 158p.

BREVIOLIERO, E.; POSSEBON, J. e SPINELLI, R. **Higiene Ocupacional: Agentes biológicos, químicos e físicos**. 2a Edição. Ed. Senac, 2008.

MANUAIS DE LEGISLAÇÃO ATLAS. **Segurança e Medicina do Trabalho**. São Paulo, Ed. Atlas, 2008.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

1. Disciplina: Unidades produtoras de refeições
2. Número total de horas: 90 horas
2.1. Horas de aulas teóricas: 60 horas
2.2. Horas de aulas práticas: 30 horas

EMENTA: Introdução à administração. Funções administrativas. Natureza das unidades produtoras de refeições. Modalidades de contratos de gestão de serviços. Planejamento físico-funcional de unidades produtoras de refeições (áreas, layout, fluxo e ambiência). Equipamentos e utensílios. Recursos humanos (recrutamento, seleção, cargos e atribuições, organograma, controle e avaliação, segurança e saúde, relações trabalhistas). Fluxogramas (recebimento, armazenamento, produção, distribuição e higienização). Controle higiênico-sanitário na produção de refeições. Avaliação da produção de refeições. Compras. Controle de estoque. Fatores que interferem no custo da refeição. Gerenciamento de resíduos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer.** 5ª ed. São Paulo: Editora Metha, 2013.

CÂNDIDO, I. **Restaurante – administração e operacionalização.** 1ª ed. Caxias do Sul: Editora EDUCS, 2010.

OLIVEIRA, T. C.; SILVA, D. A. **Administração de unidades produtoras de refeições - desafios e perspectivas.** 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

AGUIAR, O. B.; KRAEMER, F. B.; MENEZES, M. F. G. **Gestão de pessoas em unidades de alimentação e nutrição.** 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2013.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **Manual de práticas de elaboração e serviços para a coletividade.** 10ª ed. São Paulo: ABERC, 2013.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 28 ago. 2006.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria nº 3, de 1º de março de 2002. Baixa instruções sobre a execução do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. **Diário**

Oficial da União, Brasília, DF, 05 mar. 2002.

CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração**. 9ª ed. São Paulo: Campus, 2014.

JUCENE, C. **Manual de Segurança Alimentar**: Boas práticas para os serviços de alimentação. 1ª ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

KIMURA A. Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. 1ª ed. São Paulo: Editora Varela, 2003.

MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação – planejamento e administração**. 6ª ed. São Paulo: Editora Manole, 2015.

ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. **Unidades produtoras de refeições – uma visão prática**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2014.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 7ª ed. São Paulo: Editora Varela, 2014.

TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. **Administração aplicada – unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Editora Atheneu, 2010.

VAZ, C. S. **Alimentação de coletividade**: uma abordagem gerencial. 2ª ed. Brasília: Editora LGE, 2003.

VAZ, C. S. **Controlando custos e aumentando lucros**. 1ª ed. Brasília: Editora LGE, 2006.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

1. Disciplina: Noções de ciência e tecnologia de alimentos

2. Número total de horas: 45 horas

2.1. Horas de aulas teóricas: 30 horas

2.2. Horas de aulas práticas: 15 horas

EMENTA: Conceito de Ciência de Alimentos. Conceito de Tecnologia de Alimentos. Princípios de conservação de alimentos: Conservação pelo calor, conservação pelo do frio, conservação por desidratação. Técnicas de incorporação de solutos. Tecnologia das fermentações. Técnicas de defumação de alimentos. Tecnologias emergentes em alimentos. Aditivos e Embalagens: definições e normas vigentes. Noções sobre Análise Sensorial.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos** - Princípios e práticas. Artmed. 2006.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. S.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo, SP: Nobel, 2009.

MINIM, V. P. R. **Análise sensorial: estudos com consumidores**. Viçosa: UFV, 2006.

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2006.

ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos**. Vol.1. Artmed. 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

LIMA, U. A. **Matéria-prima dos alimentos**. 1 ed. Edgard Blucher: São Paulo, 2010.

SILVA, J. A. **Tópicos de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Varela. 2000.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

1. Disciplina: Nutrição e gastronomia
2. Número total de horas: 60 horas
2.1. Horas de aulas teóricas: 40 horas
2.2. Horas de aulas práticas: 20 horas

EMENTA: História da gastronomia. Gastronomia brasileira. Valorização da gastronomia local. Nutrição e gastronomia: ciências que se complementam. Gastronomia funcional e suas especificidades. Gastronomia hospitalar. Gastronomia como atrativo turístico. Eventos gastronômicos. Noções de Enogastronomia.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ARAÚJO, W. M. C. et al (Org.). **Alquimia dos alimentos**. 2 ed. Brasília: SENAC, 2008. v. 2. 557p.
 CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.
 LEAL, M. L. M. S. **A história da Gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC, 2005, 144p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios**. 2 ed. São Paulo, 2001.
 BRASIL. **Alimentos regionais brasileiros**. Brasília: Ministério da Saúde, 2002.
 NOVAKOSKI, D.; FREIRE, R. **Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos**. Rio de Janeiro: SENAC, 2005. 336p.
 OLIVEIRA, E. **Guia de gastronomia**. 2 ed. Mato Grosso: Executiva, 2002.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

- | |
|---|
| 1. Disciplina: Nutrição e marketing |
| 2. Número total de horas: 30 horas |
| 2.1. Horas de aulas teóricas: 20 horas |
| 2.2. Horas de aulas práticas: 10 horas |

EMENTA: Noções de marketing e empreendedorismo. Conceitos e ferramentas do marketing e suas aplicações. Os 4 P's do marketing. Noções sobre plano de negócios. Estratégias de vendas. Marketing e propaganda aplicados aos alimentos e à nutrição. Marketing profissional. Responsabilidade social e ética no marketing nutricional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- COBRA, M. **Marketing básico:** uma abordagem brasileira. 5 ed. São Paulo: Atlas, 1997. reimp. 2009.
- DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo:** transformando idéias em negócios. 3 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 232p.
- SILVA, E. M. M. **Marketing para quem entende de nutrição.** 1 ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- BERNARDI, L. A. **Manual de Empreendedorismo e Gestão:** Fundamentos, estratégias e dinâmicas. São Paulo: Atlas, 2008. 314p
- BIAGIO, L. A., BATOCCHIO, A.. **Plano de Negócios:** estratégia para micro e pequenas empresas. Barueri, São Paulo: Ed. Manole, 2005.
- DOLABELA, Fernando. **O segredo de Luisa.** São Paulo: Editora Leitura Dinâmica, 2006.
- MAXIMINIANO, A. C. A. **Administração para empreendedores:** fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.
- ROSA, C. A. **Como elaborar um plano de negócio.** Rio de Janeiro: Sebrae, 2007.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



EMENTA DO COMPONENTE CURRICULAR

1. Atividade: Práticas Profissionais
2. Número total de horas: 150horas
2.1. Horas de aulas teóricas: 30 horas
2.2. Horas de aulas práticas: 120 horas

EMENTA: Saúde Coletiva - Atuação em Políticas e Programas Institucionais em unidades escolares e de saúde, por meio da coleta de dados, da elaboração de material informativo e de ações de educação alimentar e nutricional. Unidade de Nutrição e Dietética - Natureza da unidade de nutrição e dietética. Funcionamento da unidade de nutrição e dietética. Planejamento físico-funcional da unidade. Recursos humanos. Avaliação Nutricional. Identificação das patologias com maiores incidências na unidade. Tipos, preparo e distribuição de dietas. Acompanhamento e evolução do paciente. Aceitação da dieta. Caso clínico. **Unidade Produtora de Refeições** - Natureza da unidade produtora de refeições. Funcionamento da unidade produtora de refeições. Planejamento físico-funcional da unidade. Recursos humanos. Controle higiênico-sanitário na produção de refeições. Planejamento do cardápio. Controle de estoque. Custo da refeição. Gerenciamento de resíduos da unidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
 BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica.** Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica, 2015.
 ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer.** 5ª ed. São Paulo: Editora Metha, 2013.
 FAGIOLI, D.; NASSER, L.A. **Educação nutricional na infância e na adolescência: planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas.** São Paulo: RCN, 2008. 241p

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
 FISBERG, Marchiononi et al. **Inquéritos Alimentares: Métodos e Bases Científicas.** Ed. Manole, 2005.
 LINDEN, Sônia. **Educação nutricional: algumas ferramentas de ensino.** São Paulo: Livraria Varela, 2005. 153p.