



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
Rua Quatorze de Julho, 150 - CEP 88.075-010 - Florianópolis/SC
(48)3877-8426 assessoria.continente@ifsc.edu.br

RESOLUÇÃO COLEGIADO Nº 10, DE 25 DE NOVEMBRO DE 2021.

Aprova a alteração do Projeto Pedagógico de Curso Técnico em Nutrição e Dietética, do Câmpus Florianópolis-Continente.

A PRESIDENTE DO COLEGIADO DO CÂMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo Art. 61 do Regimento Geral do IFSC,

RESOLVE:

Art.1º Aprovar, *ad referendum*, o Projeto Pedagógico de Curso Técnico em Nutrição e Dietética, do Câmpus Florianópolis-Continente, conforme anexo.

Art. 2º Esta resolução entra em vigor a partir desta data.

**JANE
PARISENTI**

Assinado digitalmente por JANE PARISENTI
DN: C=BR, O=ICP-Brasil,
OU=33683111000107, OU=Pessoa Física A3,
OU=ARSERPRO, OU=Autoridade Certificadora
SERPROACF, CN=JANE PARISENTI
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização: sua localização de assinatura aqui
Data: 2021.11.25 17:57:38-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 11.0.0

JANE PARISENTI
Presidente



ALTERAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

DADOS DO CAMPUS

- 1 Campus: Florianópolis-Continente
- 2 Departamento: DEPE – Diretoria de Ensino , Pesquisa e Extensão
- 3 Contatos/Telefone do campus: 48 – 3877-8430

DADOS DO CURSO

- 4 Nome do curso: Curso Técnico em Nutrição e Dietética
- 5 Número da Resolução do Curso: RESOLUÇÃO CONSUP Nº 19, DE 03 DE AGOSTO DE 2021
- 6 Forma de oferta: Subsequente

ITEM A SER ALTERADO NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO:

1. Item 28. Matriz Curricular: O quadro com a matriz curricular foi todo alterado para atender a fórmula: CH total = CH teórica + CH prática + CH Ead.
2. Item 28. Matriz Curricular: Reduziu-se em 20 h a carga horária da Unidade Curricular Nutrição nas Fases da Vida. Passou de 120 h, para 100 h.
3. Aumentou-se de 4 h para 8 h o total de aulas práticas da UC Nutrição Humana

DESCREVER E JUSTIFICAR A ALTERAÇÃO PROPOSTA:

1. Percebemos que por alguma razão, a sugestão da revisora Jeni (Item 28. Matriz Curricular) não havia sido atendida na versão do PPC que está em vigor. A revisora havia sugerido que a carga horária total de cada Unidade Curricular fosse resultado do somatório entre as cargas horárias teóricas + práticas + Ead. Na versão vigente a CH Ead não estava sendo somada.
2. A carga horária da segunda fase estava com erro matemático. No PPC consta CARGA HORÁRIA DA SEGUNDA FASE = 400 h. Porém, o somatório correto seria 420 h. A partir da constatação do erro, a Coordenação de curso, em comum acordo com as professoras da área, reduziu a CH total da UC Nutrição nas Fases da Vida.
3. Percebemos a importância de aumentar a CH prática da UC Nutrição Humana.

Florianópolis, 25 de novembro de 2021.

**JANE
PARISENTI**

Jane Parisenti
Diretora Geral
Câmpus Florianópolis-Continente

Assinado digitalmente por JANE PARISENTI
DN: C=BR, O=ICP-Brasil,
OU=33683111000107, OU=Pessoa Física A3,
OU=ARSPERPRO, OU=Autoridade Certificadora
SERPROACF, CN=JANE PARISENTI
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização: sua localização de assinatura aqui
Data: 2021.11.25 17:54:49-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 11.0.0



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

PARTE 1 – IDENTIFICAÇÃO

I – DADOS DA INSTITUIÇÃO

Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC

Instituído pela Lei n 11.892 de 29 de dezembro de 2008.

Reitoria: Rua 14 de Julho, 150 – Coqueiros – Florianópolis – Santa Catarina – Brasil –
CEP 88.075-010 Fone: +55 (48) 3877-9000 – CNPJ: 11.402.887/0001-60

II – DADOS DO *CAMPUS* PROPONENTE

1. **Campus:** Florianópolis-Continente

2. **Endereço e Telefone do *Campus*:**

Rua 14 de julho, 150. Coqueiros. Florianópolis, SC.

CEP: 88075 – 010

Telefone(s): (48) 3877 8430

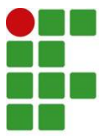
III – DADOS DOS RESPONSÁVEIS PELO PPC

3. **Diretora do DEPE:** Profª Luciane Patrícia Oliari, depe.continente@ifsc.edu.br,
3877-84-30

4. **Contatos:** Profª Elinete Eliete de Lima, elinete@ifsc.edu.br, 3877-8417

5. **Nome do Coordenador / Proponente do curso:** Profª Elinete Eliete de Lima,
elinete@ifsc.edu.br, 3877-8417

6. **Aprovação no *Campus*:** Resolução Colegiado do Câmpus nº 10/2021 – *Ad referendum*.



PARTE 2 – PPC

IV – DADOS DO CURSO

7. Nome do curso: TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

8. Eixo tecnológico: Ambiente e Saúde

9. Forma de oferta: Técnico Subsequente

10. Modalidade: Presencial (com 20% da carga horária não presencial)

11. Carga horária do curso:

Carga horária Total: 1.200

Carga horária de Aulas: 1.200

Carga horária de Estágio: Não há estágio obrigatório

12. Vagas por turma: 40

13. Vagas totais anuais: 40 vagas a cada três semestres

14. Turno de oferta: Vespertino, podendo variar conforme organização do *Campus*

15. Início da oferta: 2020/2

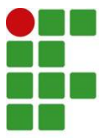
16. Local de Oferta do Curso: *Campus* Florianópolis-Continente

17. Integralização: Tempo mínimo: Três semestres. Tempo máximo: Seis semestres

18. Regime de matrícula: Matrícula por créditos (Matrícula por unidade curricular)

19. Periodicidade da oferta: A cada três semestres

20. Forma de ingresso: Sorteio



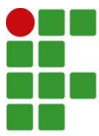
21. Requisitos de acesso: Ensino Médio Completo

22. Legislação (profissional e educacional) aplicada ao curso:

O Curso Técnico em Nutrição e Dietética está previsto no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, cujas diretrizes estão apresentadas dentro do eixo tecnológico Ambiente e Saúde.

A emissão do “Certificado de Participação em Treinamento de Manipulador de Alimentos”, ao que tem direito os alunos concluintes da Unidade Curricular Higiene e Manipulação de Alimentos, segue as determinações da Portaria SMS/PMF nº 2 de 04 de janeiro de 2016, que define o processo de credenciamento das empresas / instituições habilitadas para ministrar o treinamento referente às boas práticas de fabricação/manipulação de alimentos. Já o que tange a oferta de educação técnica de nível médio, além do Plano de Desenvolvimento Institucional do IFSC 2020-2024, as principais legislações são:

- Lei nº 9.394/1996, a qual estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.
- Lei nº 11.741/2008, a qual altera os dispositivos da Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.
- Lei nº 11.788/2008, a qual dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1 de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nº 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. Da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências;
- Lei nº 11.892/2008, a qual Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências.
- Decreto nº 5.154/2004, que regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394 de 20 dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional e dá outras providências.
- Decreto nº 8.268/2014, o qual altera o Decreto nº 5.154, de julho de 2004, que regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394 de 20 dezembro de 1996.
- Resolução CNE/CEB nº 6/2012, a qual define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.



- Parecer CNE/CEB nº 11/2012, o qual estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.
- Resolução CEPE/IFSC nº 04/2017, a qual estabelece diretrizes para a oferta de cursos e componentes curriculares na modalidade a distância na Educação Profissional e Tecnológica de Nível Médio, de Graduação e Pós-Graduação, no âmbito do IFSC.

Até o momento não existe Lei que regulamenta a profissão do Técnico em Nutrição e Dietética (TND). Porém, há duas Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) que dizem respeito a esse profissional. A Resolução CFN nº 604/2018 que dispõe sobre a inscrição e a fiscalização profissional de Técnico em Nutrição e Dietética e a Resolução CFN nº 605/2018 que dispõe sobre as áreas de atuação profissional e as atribuições do TND.

Segundo a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), do Ministério do Trabalho o TND encontra-se sob o código 3252-10.

23. Objetivos do curso:

Objetivo geral:

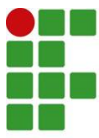
Formar e qualificar a/o cidadã(o) profissional para ser capaz de desempenhar práticas ligadas à alimentação e nutrição, buscando a promoção, manutenção e/ou recuperação da saúde de indivíduos e de coletividades, respeitando os princípios éticos e socioambientais.

Objetivos específicos:

- Promover formação de qualidade para o melhor atendimento das demandas regionais por técnicos de nutrição e dietética;
- Capacitar e qualificar cidadãos profissionais para o desenvolvimento das atribuições do técnico em nutrição e dietética nas diversas áreas de atuação (nutrição em alimentação coletiva, nutrição clínica, nutrição em saúde coletiva, nutrição na cadeia de produção, na indústria e no comércio de alimentos) de acordo com a legislação vigente do Conselho Federal de Nutricionistas.

24. Perfil profissional do egresso:

O Técnico em Nutrição e Dietética é o profissional cidadão que realiza ações de seleção e



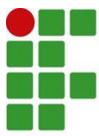
preparo de alimentos; estudos das necessidades nutricionais de indivíduos e coletividades, em todas as fases do ciclo vital; elabora e implementa cardápios adequados ao público; acompanha e orienta as atividades de controle de qualidade higiênico-sanitárias no processo de produção de refeições e alimentos; acompanha e orienta os procedimentos culinários de preparo de refeições e alimentos; coordena atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições; realiza a pesagem de pacientes e aplica outras técnicas de mensuração de dados corporais para subsidiar a avaliação nutricional; avalia as dietas de rotina de acordo com a prescrição dietética; e participa de programas de educação alimentar.

As ações do Técnico em Nutrição e Dietética previstas no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, descritas acima, estão em consonância com as atribuições do profissional previstas na Resolução n.º 605, de 22 de abril de 2018, do Conselho Federal de Nutricionistas.

25. Competências gerais do egresso:

- Atuar para a promoção da saúde de indivíduos e coletividades, sob a supervisão de nutricionista - onde for aplicável¹ - contribuindo em ações como: desenvolvimento, produção e distribuição de alimentos e de preparações culinárias saudáveis, seguros, adequados aos comensais e de acordo com a cultura alimentar local.
- Contribuir nas avaliações nutricionais por meio de coleta de dados antropométricos.
- Desenvolver programas de educação alimentar e nutricional para indivíduos e coletividades.
- Atuar com ética e responsabilidade socioambiental.
- Colaborar para o cumprimento e a aplicação das normas de segurança ocupacional na produção de alimentos.
- Utilizar linguagem clara e adequada ao público-alvo, no desenvolvimento de programas de educação alimentar e nutricional para indivíduos e coletividades.
- Auxiliar no gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição, sob a supervisão de nutricionista - quando for aplicável¹ - atuando na elaboração de cardápio, nas compras e controle de custos, nas rotinas ligadas à equipe de funcionários da área de alimentação e nutrição e no monitoramento de programas de qualidade.
- Desenvolver iniciativas empreendedoras, analisando oportunidades e planejando a criação de serviços e/ou produtos inovadores na sua área de atuação.

¹A Resolução n.º 605 (CFN / 2018) define as áreas onde o TND deve atuar sob a supervisão de nutricionista e as áreas onde não há obrigatoriedade.



26. Áreas/campo de atuação do egresso

Segundo o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos do MEC, as áreas de atuação do TND são: restaurantes industriais e comerciais; panificadoras e confeitarias; hotéis; cozinhas experimentais; creches; escolas; supermercados; hospitais, clínicas e instituições de longa permanência.

De acordo com a Resolução n.º 605, de 22 de abril de 2018, do Conselho Federal de Nutricionistas são áreas de atuação profissional do Técnico em Nutrição e Dietética:

- **Nutrição em Alimentação Coletiva:** em serviços de alimentação coletiva em empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissarias, hospitais, clínicas, bancos de sangue, spas, serviços de terapia renal substitutiva, instituições de longa permanência para idosos (ILPI) e similares, comunidades terapêuticas e outros, alimentação escolar em rede privada de ensino, restaurantes comerciais e similares, bufê de eventos e serviço ambulante de alimentação.
- **Nutrição Clínica:** em hospitais, clínicas em geral, spas clínicos, instituições de longa permanência para idosos, serviço de terapia renal substitutiva, ambulatórios, consultórios, banco de leite humano, postos de coleta de leite humano, lactário, central de terapia nutricional.
- **Nutrição em Saúde Coletiva:** em Políticas e Programas Institucionais, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Vigilância em Saúde (Vigilância Sanitária e Epidemiológica) e Fiscalização do exercício profissional.
- **Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos:** em locais como: agroindústria de alimentos, mercados e similares, padarias e confeitarias, laticínios, açougues e similares, hortifrutigranjeiros, produtos naturais e dietéticos, comidas congeladas, sorveterias, lojas de conveniência e delicatessen.

Ainda segundo a Resolução n.º 605 (CFN / 2018), nas áreas nutrição em alimentação coletiva, nutrição clínica e nutrição em saúde coletiva, o TND deve atuar prioritariamente sob a supervisão de nutricionista. Na cadeia de produção, indústria e no comércio de alimentos pode atuar sem a supervisão de nutricionista, desde que não haja preparações, refeições e/ou dietas especiais, para indivíduos ou coletividades e/ou exigência legal para a obrigatoriedade do nutricionista

27. Diplomação do egresso: Técnica / Técnico em Nutrição e Dietética

V – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

28. Matriz Curricular:

Componente Curricular	CH teórica	CH prática	CH Ead	CH Total
FASE 1				
Alimentação e Sustentabilidade	24	8	8	40
Fundamentos da Anatomia e Fisiologia Humana	52	12	16	80
Higiene e Manipulação dos Alimentos	20	12	8	40
Microbiologia e Parasitologia dos Alimentos	24	8	8	40
Nutrição Humana	56	8	16	80
Segurança do Trabalho e Primeiros Socorros	28	4	8	40
Técnica Dietética	32	32	16	80
CARGA HORÁRIA DA PRIMEIRA FASE				400
FASE 2				
Alimentação Coletiva 1	48	16	16	80
Educação Alimentar e Nutricional	20	12	8	40
Gestão da Segurança de Alimentos	28	4	8	40
Linguagem Aplicada à Nutrição	28	4	8	40
Nutrição nas Fases da Vida	52	28	20	100
Serviços em Alimentos e Bebidas	8	8	4	20
Técnicas Básicas de Cozinha	44	20	16	80
CARGA HORÁRIA DA SEGUNDA FASE				400
FASE 3				
Alimentação Coletiva 2	8	8	4	20
Desenvolvimento de Produtos	28	20	12	60
Dietoterapia	56	40	24	120
Empreendedorismo	24	8	8	40
Materiais e Custos	24	8	8	40
Prática Profissional	20	60	20	100
Trabalho e Sociedade	16	0	4	20
CARGA HORÁRIA DA TERCEIRA FASE				400
Estágio não obrigatório	0	0	0	0
Unidade Curricular Optativa Libras	4	0	56	60
Carga Horária Total do Curso				1200

Carga Horária Total do Curso com UC Optativa	398	246	216	1260
---	------------	------------	------------	-------------

29. Componentes curriculares:

29.1 Primeira Fase:

Unidade Curricular: ALIMENTAÇÃO E SUSTENTABILIDADE		CH Total: 40	Semestre: 1
CH EaD: 8		CH Laboratório: 8	
Competências: Atuar com ética e responsabilidade socioambiental.			
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none"> • Sustentabilidade: conceitos, princípios e dimensões; • Consumismo e meio ambiente; • Fundamentos de gestão ambiental voltadas ao setor; • Desperdício de alimentos e medidas mitigadoras; • Alimentos transgênicos; • Alimentos orgânicos; • Regionalidade e biodiversidade local; • Ética e bem-estar animal. 			
Habilidades: <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar princípios de sustentabilidade no setor de alimentação e nutrição; • Identificar e aplicar na produção de alimentos, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias primas; • Reconhecer e promover a utilização de produtos alimentícios que apresentem responsabilidade socioambiental em sua cadeia produtiva; • Agir com responsabilidade socioambiental no desenvolvimento de suas atividades profissionais e na prática cidadã. 			
Atitudes: <ul style="list-style-type: none"> • Cumprimento das normas de higiene e de uso de laboratório da escola; • Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados; • Assiduidade e pontualidade nas aulas; • Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; • Iniciativa, comprometimento, criatividade e organização; • Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças; 			

- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

A unidade curricular será implementada por meio de aulas teóricas expositivas e dialógicas com auxílio de recursos didático-pedagógicos audiovisuais e escritos como: Legislação, textos científicos, livros etc.; atividades práticas como estudos dirigidos e visitas técnicas com foco em aspectos ambientais que envolvem o setor de A&B (Alimentos e Bebidas). As avaliações serão processuais, teóricas, práticas e atitudinais, efetuadas a partir de avaliações individuais e/ou em grupo: trabalhos de pesquisa; seminários e/ou festivais com foco na sustentabilidade aplicada ao setor, além de auto avaliação discente. Parte da unidade curricular (percentual de 20%) será efetuada por meio de atividades realizadas a distância, com tarefas orientadas e postadas via SIGAA, detalhadas no Plano de ensino da UC. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular. O plano de ensino será atualizado a cada alteração.

Bibliografia Básica:

GIACOMINI FILHO, G. **Meio ambiente e consumismo**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 254 p. (Série Meio Ambiente, 8).

RIBAS, Liz Cristina Camargo (org.). **Que peixe é este?: o sabor da pesca artesanal na Ilha de Santa Catarina**. Florianópolis: IFSC, 2016. 334 p.

Bibliografia Complementar:

BALDISSARELLI, A. *et al.* **Considerando mais o lixo**. 2. ed. Florianópolis: Copiart, 2009. 90 p.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2014. 768 p.

SMITH, J. M. **Roleta genética: riscos documentados dos alimentos transgênicos sobre a saúde**. São Paulo: João de Barro, 2009. 305 p.

<p>Unidade Curricular: FUNDAMENTOS DA ANATOMIA E FISIOLOGIA HUMANA</p>	<p>CH Total: 80</p>	<p>Semestre: 1</p>
<p>CH EaD: 16</p>	<p>CH Laboratório: 12</p>	
<p>Competências:</p> <p>Atuar para a promoção da saúde de indivíduos e coletividades, sob a supervisão de nutricionista - onde for aplicável * - contribuindo em ações como: desenvolvimento, produção e distribuição de alimentos e de preparações culinárias saudáveis, seguros, adequados aos comensais e de acordo com a cultura alimentar local.</p> <p>Contribuir nas avaliações nutricionais por meio de coleta de dados antropométricos.</p> <p>*A Resolução n.º 605 (BRASIL, 2018) define as áreas onde o Técnico em Nutrição e Dietética deve atuar sob a supervisão de nutricionista e as áreas onde não há obrigatoriedade.</p>		



Conhecimentos:

Proporcionar o conhecimento básico da estrutura e funcionamento dos diferentes sistemas orgânicos, bem como seu controle e inter-relação com o meio interno e ambiente, a fim de promover a saúde nutricional e o bem-estar do indivíduo por meio dos seguintes conteúdos:

- Princípios básicos da anatomia;
- Sistema muscular,
- Sistema esquelético;
- Sistema articular;
- Sistema nervoso;
- Sistema circulatório;
- Sistema respiratório;
- Sistema digestório;
- Sistema urinário;
- Sistema genital;
- Sistema endócrino;
- Sistema tegumentar;
- Sistema sensorial.

Habilidades:

- Conhecer a anatomia humana básica e seus sistemas orgânicos;
- Identificar as posições, eixos, planos e sistemas anatômicos;
- Proporcionar o entendimento das funções orgânicas, bem como seu controle e inter-relação com o meio interno e ambiente, a fim de promover a saúde nutricional e o bem-estar do indivíduo;

Atitudes:

- Cumprimento das normas de higiene e de uso de laboratório da escola;
- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, comprometimento, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas, dialogadas, seminários, debates, roteiro de estudo, discussão de artigos, apresentação de vídeos e figuras, visitas técnicas, notícias da

atualidade, aulas práticas com apoio de manequins e peças anatômicas. As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de atitudes nas atividades de ensino e aprendizagem e participação nas atividades propostas; avaliação teórica individual; atividades em grupo; trabalho de pesquisa; seminário e atividades práticas. Parte da unidade curricular (20% da carga horária) será efetuada por meio de atividades realizadas a distância, com tarefas orientadas e postadas via SIGAA, detalhadas no Plano de ensino da UC. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular. O plano de ensino será atualizado a cada alteração.

Bibliografia Básica:

ABRAHAMS, P. H.; BOON, J. M.; SPRATT J. D. **McMinn atlas clínico de anatomia humana**. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. Disponível em: http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=nlebk&AN=806899&lang=pt-br&site=ehost-live&ebv=EB&ppid=pp_iv. Acesso em: 30 set. 2019.

TORTORA, G. J.; DERRICKSON, B. **Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia**. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017. 704 p.

Bibliografia Complementar:

COSTANZO, L. S. **Fisiología**. 5. ed. Londres: Elsevier, 2014. Disponível em: <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=nlebk&AN=973313&lang=pt-br&site=ehost-live>. Acesso em: 1 out. 2019.

DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. **Anatomia humana básica**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2002.

TIRAPEGUI, J. **Fisiologia da nutrição humana: aspectos básicos, aplicados e funcionais**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 565 p.

Unidade Curricular: HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS		CH Total: 40	Semestre: 1
CH EaD: 8		CH Laboratório: 12	
<p>Competência:</p> <p>Atuar para a promoção da saúde de indivíduos e coletividades, sob a supervisão de nutricionista - onde for aplicável * - contribuindo em ações como: desenvolvimento, produção e distribuição de alimentos e de preparações culinárias saudáveis, seguros, adequados aos comensais e de acordo com a cultura alimentar local.</p> <p>*A Resolução n.º 605 (BRASIL, 2018) define as áreas onde o Técnico em Nutrição e Dietética deve atuar sob a supervisão de nutricionista e as áreas onde não há obrigatoriedade.</p>			
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Perigos em alimentos; ● Doenças transmitidas por alimentos; ● Higiene pessoal; ● Higiene ambiental; ● Higiene de equipamentos e de utensílios; 			



- Higiene e conservação de alimentos;
- Critérios de segurança nas etapas de produção e no serviço;
- Legislação sanitária vigente;
- Estrutura física: Requisitos mínimos para edificações de serviços de alimentos e bebidas;
- Noções sobre Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e registros de acompanhamento.

Habilidades:

- Acompanhar e monitorar as atividades de seleção de fornecedores e procedência de alimentos;
- Acompanhar, orientar e supervisionar a execução das atividades de recebimento, armazenamento, higienização, pré-preparo e preparo de alimentos, porcionamento, distribuição e transporte de refeições, obedecendo às normas sanitárias vigentes e visando à redução das perdas de alimentos;
- Supervisionar e orientar as atividades de higienização de utensílios, equipamentos, ambientes e pessoal, bem como contribuir com a organização, manutenção e utilização correta dos equipamentos e utensílios;
- Acompanhar as atividades de controle de qualidade em todo o processo produtivo, de acordo com o estabelecido no Manual de Boas Práticas e nos POP, atendendo às normas de segurança alimentar e nutricional;
- Monitorar e registrar as atividades de controle de qualidade e não conformidades em todo o processo produtivo, colaborando na tabulação e atualização de dados estatísticos.

Atitudes:

- Cumprimento das normas de higiene e de uso de laboratório da escola;
- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, comprometimento, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

A unidade curricular será implementada por meio de aulas teóricas expositivas e dialógicas com auxílio de recursos didático-pedagógicos audiovisuais e escritos como: Legislação, textos científicos, livros etc.; aulas práticas; debates; estudos dirigidos; visitas técnicas; atividades em grupo; pesquisas. As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de avaliação teórica individual; trabalho de pesquisa; seminário; atividades prática.

Parte da unidade curricular (percentual de 20%) será efetuada por meio de atividades realizadas a distância, com tarefas orientadas e postadas via SIGAA, detalhadas no Plano de ensino da UC. A

abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular. O plano de ensino será atualizado a cada alteração.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2004. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>. Acesso em: 19 fev. 2020.

LOPES, Thiago Henrique *et al.* **Higiene e manipulação de alimentos.** Curitiba: Livro Técnico, 2012. 168 p.

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação.** 6. ed. São Paulo: Varela, 2008. 625 p.

Bibliografia Complementar:

FRANCO, Bernadette Dora Gomboss de Mello; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia de alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.

GERMANO, Pedro Manoel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simes. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos:** qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011. 1034 p.

SANTA CATARINA. **Decreto nº. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987.** Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas. Disponível em: <https://vigilanciasanitariajoinville.blogspot.com/2018/02/decreto-estadual-n-31455-de-20-de.html>. Acesso em: 2 set. 2019.

SÃO PAULO. **Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013.** Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. Disponível em: http://www.cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf. Acesso em: 2 set. 2019.

VALLE, Denise Pontes; MARQUES, Vanilza Silva. **Biossegurança em unidade de alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2006. 76 p.

Unidade Curricular: MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS		CH Total: 40	Semestre: 1
CH EaD: 8		CH Laboratório: 8	
<p>Competência:</p> <p>Atuar para a promoção da saúde de indivíduos e coletividades, sob a supervisão de nutricionista - onde for aplicável * - contribuindo em ações como: desenvolvimento, produção e distribuição de alimentos e de preparações culinárias saudáveis, seguros, adequados aos comensais e de acordo com a cultura alimentar local.</p> <p>*A Resolução n.º 605 (BRASIL, 2018) define as áreas onde o Técnico em Nutrição e Dietética deve atuar sob a supervisão de nutricionista e as áreas onde não há obrigatoriedade.</p>			
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tipos de micro-organismos; 			



- Fatores intrínsecos e extrínsecos envolvidos na multiplicação microbiana;
- Deterioração nos alimentos;
- Vírus e protozoários;
- Métodos de conservação em alimentos.

Habilidades:

- Reconhecer e diferenciar os principais grupos de microrganismos relacionados à produção de alimentos;
- Identificar as principais formas de contaminação dos alimentos e as medidas de controle pertinentes;
- Reconhecer a importância da microbiologia dos alimentos como ação de atenção à saúde dos consumidores.

Atitudes:

- Cumprimento das normas de higiene e de uso de laboratório da escola;
- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, comprometimento, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

A unidade curricular será implementada por meio de aulas teóricas expositivas e dialógicas com auxílio de recursos didático-pedagógicos audiovisuais e escritos como: Legislação, textos científicos, livros etc.; estudos dirigidos, pesquisas, atividades individuais e em grupo; aulas práticas em grupo. As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de avaliação teórica, apresentação de trabalhos, seminários, atividades práticas e atitudes dos alunos. Parte da unidade curricular (percentual de 20%) será efetuada por meio de atividades realizadas a distância, com tarefas orientadas e postadas via SIGAA, detalhadas no Plano de ensino da UC. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular. O plano de ensino será atualizado a cada alteração.

Bibliografia Básica:

FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

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

Bibliografia Complementar:

JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. Tradução de Eduardo Cesar Tondo. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

LACASSE, D. **Introdução à microbiologia alimentar**. Tradução: Pedro Seixas. Lisboa: Instituto Piaget, 1995.

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia**. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

Unidade Curricular: NUTRIÇÃO HUMANA		CH Total: 80	Semestre: 1
CH EaD: 16		CH Laboratório: 8	
<p>Competências:</p> <p>Atuar para a promoção da saúde de indivíduos e coletividades, sob a supervisão de nutricionista - onde for aplicável* - contribuindo em ações como: desenvolvimento, produção e distribuição de alimentos e de preparações culinárias saudáveis, seguros, adequados aos comensais e de acordo com a cultura alimentar local.</p> <p>Contribuir nas avaliações nutricionais por meio de coleta de dados antropométricos.</p> <p>*A Resolução n.º 605 (CFN / 2018) define as áreas onde o Técnico em Nutrição e Dietética deve atuar sob a supervisão de nutricionista e as áreas onde não há obrigatoriedade.</p>			
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos gerais em Nutrição e Dietética: alimento, nutriente, dietética, alimentação, nutrição, metabolismo; • Estado nutricional da população; • Conceitos de alimentação saudável; • Guias alimentares; • Água; • Energia; • Macronutrientes e micronutrientes: Definição, estrutura, propriedades químicas, introdução ao metabolismo, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, recomendações, doenças causadas por carência e excesso; • Determinação teórica do valor energético e nutricional dos alimentos; • Alimentos funcionais; • Padrões alimentares: vegetarianismo, veganismo, crudismo etc. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender os conceitos de alimento, nutriente, dietética, alimentação, nutrição, metabolismo e alimentação saudável; • Compreender o estado nutricional da população e os fatores associados; 			



- Conhecer as propriedades de macro, micronutrientes e compostos bioativos e suas influências na saúde humana;
- Determinar o valor energético e nutricional dos alimentos;
- Conhecer padrões alimentares.

Atitudes:

- Cumprimento das normas de higiene e de uso de laboratório da escola;
- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, comprometimento, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas dialogadas, com auxílio de alimentos, embalagens de alimentos, vídeos, artigos científicos, textos, imagens, slides, debates, estudos de caso; bem como por aulas práticas em laboratório de informática e de produção de alimentos; visitas técnicas; e atividades de pesquisa. As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de avaliação teórica individual; trabalho de pesquisa; seminários; atividades práticas, relatórios, trabalhos em grupos, entre outros. Parte da unidade curricular (percentual de 20%) será efetuada por meio de atividades realizadas a distância, com tarefas orientadas e postadas via SIGAA, detalhadas no Plano de ensino da UC. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular. O plano de ensino será atualizado a cada alteração.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável.** Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira.** 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em:
http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf.
Acesso em: 19 set. 2019.

CÂNDIDO, Cynthia Cavalini *et al.* **Nutrição: guia prático.** 2. ed. rev. atual. e ampl. São Paulo: Iátria, 2008. 302 p.

OLIVEIRA, José Eduardo Dutra de; MARCHINI, J. Sérgio. **Ciências nutricionais: aprendendo a aprender.** 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008. 760 p.

Bibliografia Complementar:

DUARTE, Varo. **Alimentos funcionais.** 2. ed. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007. 119 p.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (org.). **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição.** Barueri: Manole, 2008. 387 p.

SANTOS, Andirásio Donato dos. **Guia de saúde e alimentos funcionais: saúde através dos alimentos.** Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2010. 284 p.

Unidade Curricular: SEGURANÇA E PRIMEIROS SOCORROS		CH Total: 40	Semestre: 1
CH EaD: 8		CH Laboratório: 0	
Competências: Colaborar para o cumprimento e a aplicação das normas de segurança ocupacional na produção de alimentos.			
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none"> • Identificação de riscos à saúde no ambiente de trabalho; • Normas Regulamentadoras; • Ergonomia; • Noções Básicas de prevenção e combate à incêndios; • Atendimento de urgência e emergência médica; 			
Habilidades: <ul style="list-style-type: none"> • Prevenir possíveis acidentes na rotina de trabalho; • Verificar os controles de riscos ambientais; • Realizar técnicas de primeiros socorros. 			
Atitudes: <ul style="list-style-type: none"> • Cumprimento das normas de higiene e de uso de laboratório da escola; • Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados; • Assiduidade e pontualidade nas aulas; • Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; • Iniciativa, comprometimento, criatividade e organização; • Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças; • Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 			
Metodologia de Abordagem: A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas, dialogadas, seminários, debates, roteiro de estudo, discussão de artigos, apresentação de vídeos e figuras, visitas técnicas, notícias da atualidades, aulas práticas com apoio de manequins, materiais que compõem kit de primeiros socorros e Equipamentos de Proteção Individual. As avaliações serão processuais, efetuadas a partir das atitudes nas atividades de ensino e aprendizagem e participação nas atividades propostas; avaliação teórica individual; atividades em grupo; trabalho de pesquisa; seminário e atividades práticas. Parte da unidade curricular (percentual de 20%) será efetuada por meio de atividades realizadas a distância, com tarefas orientadas e			

postadas via SIGAA, detalhadas no Plano de ensino da UC. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular. O plano de ensino será atualizado a cada alteração.

Bibliografia Básica:

QUILICI, A. P.; TIMERMAN, S. **Suporte básico de vida**: primeiro atendimento na emergência para profissionais de saúde. Barueri: Manole, 2011.

SCALDELAI, A. V. **Manual prático de saúde e segurança do trabalho**. 2. ed. São Caetano do Sul: Yendis, 2012.

Bibliografia Complementar:

BREVIGLIERO, E.; POSSEBON, J.; SPINELLI, R. **Higiene ocupacional**: agentes biológicos, químicos e físicos. 6. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

DUL, J.; WEERDMEESTER, B. **Ergonomia prática**. Tradução: Itiro lida. 3. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2012.

REIS, R.S. **Segurança e saúde no trabalho**. 11. ed. São Caetano do Sul: Yendis, 2013.

Unidade Curricular: TÉCNICA DIETÉTICA		CH Total: 80	Semestre: 1
CH EaD: 16		CH Laboratório: 32	
<p>Competência(s):</p> <p>Atuar para a promoção da saúde de indivíduos e coletividades, sob a supervisão de nutricionista - onde for aplicável* - contribuindo em ações como: desenvolvimento, produção e distribuição de alimentos e de preparações culinárias saudáveis, seguros, adequados aos comensais e de acordo com a cultura alimentar local.</p> <p>Auxiliar no gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição, sob a supervisão de nutricionista (quando aplicável) *, atuando na elaboração de cardápio, nas compras e controle de custos, nas rotinas ligadas à equipe de funcionários da área de alimentação e nutrição e no monitoramento de programas de qualidade;</p> <p>*A Resolução n.º 605 (BRASIL, 2018) define as áreas onde o Técnico em Nutrição e Dietética deve atuar sob a supervisão de nutricionista e as áreas onde não há obrigatoriedade.</p>			
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito e objetivos da Técnica Dietética; • Pesos, medidas dos alimentos; • Conceito e emprego dos índices/indicadores para alimentos perecíveis e não perecíveis: Índice de Parte Comestível (IPC), Índice de Cocção (ICC) e Quantidade Adquirida (QA), per capita e porção. • Modelos de ficha técnica de preparações culinárias; • Grupos de alimentos (frutas, hortaliças, ervas e especiarias; cereais e pseudos cereais; Leguminosas e oleaginosas; carnes bovinas, suínas; aves e pescados; leite; ovos e fermentados; 			

óleos e gorduras; açúcares, edulcorantes e alimentos *diet* e *light*) - definição e estrutura; classificação comercial; características sensoriais; técnicas e controles na seleção, no armazenamento e no preparo; conservação de nutrientes e compostos bioativos).

Habilidades:

- Utilizar adequadamente os pesos, medidas e índices dos alimentos para o cálculo de alimentos a serem adquiridos/utilizados no preparo de refeições e para os cálculos de valor nutricional dos alimentos;
- Utilizar adequadamente fichas técnicas de preparo de alimentos;
- Classificar os gêneros alimentícios e reconhecer suas características sensoriais;
- Utilizar técnicas e controles na seleção, no armazenamento e no preparo dos alimentos, para o seu melhor aproveitamento nutricional;
- Compreender algumas modificações físico-químicas que ocorrem nos alimentos durante o preparo.

Atitudes:

- Cumprimento das normas de higiene e de uso de laboratório da escola;
- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas dialogadas, com auxílio de alimentos, de embalagens de alimentos, de slides, de vídeos e de textos e imagens; debates a partir da leitura de artigos científicos; aulas práticas em laboratório de produção de alimentos; visitas técnicas; e atividades de pesquisa. As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de avaliação teórica individual; avaliação atitudinais, trabalho de pesquisa; seminários; atividades práticas, relatórios, trabalhos em equipe, entre outros. Parte da unidade curricular (20% da carga horária) será efetuada por meio de atividades realizadas a distância, com tarefas orientadas e postadas via SIGAA, detalhadas no Plano de ensino da UC. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular. O plano de ensino será atualizado a cada alteração.

Bibliografia Básica:

ARAÚJO, Wilma M. C. **Alquimia dos alimentos**. Brasília, DF: Editora Senac Brasília, 2009.

LIMA, Urgel de Almeida (coord.). **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Blucher, 2010. 402 p.

ORNELAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atheneu, 2007. 276 p.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 2 ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2006. 402 p.

RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. **Química dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2007. 184 p.

Bibliografia Complementar:

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos**: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. 511 p.

MONTEBELLO, Nancy de Pilla; ARAÚJO, Wilma Maria Coelho. **Carne & CIA**. 2. ed. Brasília, DF: Editora Senac Brasília, 2009. 324 p.

ORDÓÑEZ, Juan A. (org.). **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p.

PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. ampl. e atual. Barueri: Manole, 2014.

LAJOLO, F. M. (coord.). **Tabela brasileira de composição de alimentos (TBCA)**. Versão 7.0. São Paulo: USP, 2019. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>. Acesso em: 20 set. 2019.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Nutrição. **Tabela brasileira de composição de alimentos**. 4. ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. 161 p. Disponível em: http://www.nepa.unicamp.br/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf?arquivo=taco_4_verso_ampliada_e_revisada.pdf. Acesso em: 20 set. 2019.

29.2 Segunda Fase:

Unidade Curricular: ALIMENTAÇÃO COLETIVA 1		CH Total: 80	Semestre: 2
CH EaD: 16		CH Laboratório: 0	
<p>Competências:</p> <p>Atuar para a promoção da saúde de indivíduos e coletividades, sob a supervisão de nutricionista - onde for aplicável* - contribuindo em ações como: desenvolvimento, produção e distribuição de alimentos e de preparações culinárias saudáveis, seguros, adequados aos comensais e de acordo com a cultura alimentar local.</p> <p>Auxiliar no gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição, sob a supervisão de nutricionista (quando aplicável) *, atuando na elaboração de cardápio, nas compras e controle de custos, nas rotinas ligadas à equipe de funcionários da área de alimentação e nutrição e no monitoramento de programas de qualidade;</p> <p>*A Resolução n.º 605 (BRASIL, 2018) define as áreas em que o Técnico em Nutrição e Dietética deve atuar sob a supervisão de nutricionista e as áreas em que não há obrigatoriedade.</p>			



Conhecimentos:

- Contextualização dos setores de alimentação coletiva;
- Atribuições do técnico em nutrição e dietética e do nutricionista em alimentação coletiva;
- Planejamento de cardápios: critérios (público alvo, política de compras, cores, formas, sabores, aromas, texturas, sazonalidade, regionalidade, variabilidade, aceitação, estrutura física, recursos humanos, equilíbrio nutricional, tabus e modelos alimentares); cardápio para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE); cardápio para o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT); cardápio para restaurantes comerciais (com serviço de buffet e à *la carte*); cardápio para eventos (coquetéis, *coffee breaks* e casamentos); noções de quantidades *per capita* de alimentos;
- Estrutura física de uma cozinha (área e equipamentos);
- Ferramentas da gestão da qualidade: Diagrama de Pareto; Diagrama de causa-efeito ou Diagrama de Ishikawa; PDCA; 5W2H;
- Gestão de recursos humanos: noções de recrutamento e seleção; treinamento e administração de cargos e salários; avaliação e planejamento de recursos humanos. Liderança: conceituação; liderança como processo social; motivação; missão; o líder; estilos de liderança (orientado para a tarefa e para as pessoas); liderança situacional.

Habilidades:

- Contribuir na elaboração do **cardápio**, procurando incluir opções alimentares promotoras da saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis;
- Contribuir para o sucesso dos Programas de qualidade relacionados à produção de refeições coletivas, com foco na produção de alimentos seguros, na segurança da equipe de trabalho, no desenvolvimento sustentável, na qualidade das preparações culinárias e aceitabilidade do consumidor.

Atitudes:

- Cumprimento das normas de higiene e de uso de laboratório da escola;
- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, comprometimento, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

A unidade curricular será implementada por meio de aula expositiva dialogada, com auxílio de vídeos, artigos, textos; debates; resolução de problemas; estudos dirigidos; visitas técnicas; atividades em grupo; pesquisa de campo e apresentação oral de atividades realizadas. As avaliações serão processuais,

efetuadas a partir de avaliações escritas e individuais, apresentação de trabalhos realizados em grupo, realização de atividades teórica individual; trabalho de pesquisa; seminário. Parte da unidade curricular (percentual de 20%) será efetuada por meio de atividades realizadas a distância, com tarefas orientadas e postadas via SIGAA, detalhadas no Plano de ensino da UC. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular. O plano de ensino será atualizado a cada alteração.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução 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. 2013. Brasília, DF, 2013. Disponível em <http://www.fn-de.gov.br/index.php/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/4620-resolu%C3%A7%C3%A3o-cd-fnde-n%C2%BA-26,-de-17-de-junho-de-2013>. Acesso em: 17 set. 2019.

BRASIL. Ministério da Economia. Secretaria de Trabalho. **Programa de alimentação do trabalhador.** Disponível em: <http://trabalho.gov.br/pat>. Acesso em: 17 set. 2019.

LACOMBE, Francisco; HEILBORN, Gilberto. **Administração: princípios e tendências.** São Paulo: Saraiva, 2008.

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Introdução à administração.** São Paulo: Atlas, 2011.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade.** 7. ed. rev. e atual. Caxias do Sul: EDUCS, 2009. 151 p. (Coleção Hotelaria).

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária.** 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

VASCONCELLOS, Frederico; CAVALCANTI, Eudemar; BARBOSA, Lourdes. **Menu: como montar um cardápio eficiente.** São Paulo: Roca, 2002.

Bibliografia Complementar:

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios.** 7. ed. rev. e ampl. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações.** 4. ed. Barueri: Manole, 2014.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes.** 7. ed. São Paulo: Senac, 2014.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. **Cardápio: guia prático para a elaboração.** São Paulo: Rocca, 2008. 279 p.

GIL, Antonio Carlos. **Gestão de pessoas: enfoque nos papéis profissionais.** 1. ed. 10. reimpr. São Paulo: Atlas, 2010.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização.** 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

Unidade Curricular: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	CH Total: 40	Semestre: 2
CH EaD: 8	CH Laboratório: 0	

Competências:

Atuar para a promoção da saúde de indivíduos e coletividades, sob a supervisão de nutricionista - onde for aplicável* - contribuindo em ações como: desenvolvimento, produção e distribuição de alimentos e de preparações culinárias saudáveis, seguros, adequados aos comensais e de acordo com a cultura alimentar local.

Desenvolver programas de educação alimentar e nutricional para indivíduos e coletividades, adequando a linguagem ao público-alvo.

*A Resolução n.º 605 (BRASIL, 2018) define as áreas em que o Técnico em Nutrição e Dietética deve atuar sob a supervisão de nutricionista e as áreas em que não há obrigatoriedade.

Conhecimentos:

- Conceito e objetivos da educação alimentar e nutricional;
- Determinantes individuais e sociais das escolhas alimentares;
- Processo ensino-aprendizagem em educação alimentar e nutricional;
- Didática em educação alimentar e nutricional: o lúdico como prática educativa (teatro, música, oficinas, jogos, trabalhos em grupo, visitas técnicas, palestra etc.);
- Ações de educação alimentar e nutricional para diferentes públicos (crianças, adolescentes, adultos e idosos): planejamento das atividades, elaboração dos materiais, ação propriamente dita (intervenção) e avaliação das ações.

Habilidades:

- Contribuir com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida, considerando os diferentes públicos: crianças, adolescentes, adultos e idosos.

Atitudes:

- Cumprimento das normas de higiene e de uso de laboratório da escola;
- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, comprometimento, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas e dialogadas, leitura e debate de textos técnicos e/ou artigos científicos sobre a temática, desenvolvimento de materiais de educação

alimentar e nutricional. Também serão desenvolvidas atividades em aulas práticas por meio de dinâmicas, atividades em grupos, visitas técnicas, desenvolvimento de teatros, palestras, seminários para públicos das diversas fases da vida. As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de avaliação teórica individual, trabalhos de pesquisa, seminários, desenvolvimento de jogos, fantoches, palestras, figurinos necessários para executar as atividades de educação alimentar e nutricional, criação de portfólio e/ou relatórios. Parte da unidade curricular (percentual de 20%) será efetuada por meio de atividades realizadas a distância, com tarefas orientadas e postadas via SIGAA, detalhadas no Plano de ensino da UC. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular. O plano de ensino será atualizado a cada alteração.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável.** Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2006. 210 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira.** 2. ed. Brasília, DF : Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 19 set. 2019.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Princípios e práticas para educação alimentar e nutricional.** Brasília, DF: MDS, 2018. Disponível em: http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/08/CADERNO_EAN_semmarca.pdf. Acesso em: 17 set. 2019.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas.** Brasília, DF: MDS: Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. 68 p. Disponível em: http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf. Acesso em: 17 set. 2019.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (org.). **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição.** Barueri: Manole, 2008. 387 p., il. (Guias de nutrição e alimentação).

Bibliografia Complementar:

CANDIDO, Cynthia Cavalini *et al.* **Nutrição: guia prático.** Coordenação de Ana Cristina Taba, Massako Sugo. 2. ed. rev. atual. e ampl. São Paulo: Iátria, 2008. 302 p., il.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa.** 38. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2008. 148 p. (Coleção Leitura).

LUCKESI, Cipriano Carlos. **Avaliação da aprendizagem escolar.** 21. ed. São Paulo: Cortez, 2010. 180 p.

BEZERRA, José Arimatea Barros. **Educação alimentar e nutricional: articulação de saberes.** Fortaleza: UFC, 2018. 120 p. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/pnae/pnae-eixos-de-atuacao/pnae-educacao-alimentar-nutricional>. Acesso em: 17 set. 2019.

--	--	--



Unidade Curricular: GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS	CH Total: 40	Semestre: 2
CH EaD: 8	CH Laboratório: 0	
Competência: Atuar para a promoção da saúde de indivíduos e coletividades, sob a supervisão de nutricionista - onde for aplicável * - contribuindo em ações como: desenvolvimento, produção e distribuição de alimentos e de preparações culinárias saudáveis, seguros, adequados aos comensais e de acordo com a cultura alimentar local. *A Resolução n.º 605 (BRASIL, 2018) define as áreas onde o Técnico em Nutrição e Dietética deve atuar sob a supervisão de nutricionista e as áreas onde não há obrigatoriedade.		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">• Exigências sanitárias para abertura de um Serviço de Alimentação;• Legislação sanitária vigente (federal, estadual e municipal);• Manual de Boas Práticas;• Procedimentos Operacionais Padronizados;• Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">• Reconhecer as exigências sanitárias para abertura de um Serviço de Alimentação;• Avaliar as condições higiênico-sanitárias de alimentos, de equipamentos e de superfícies que estão em contato com os alimentos;• Acompanhar a elaboração do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados;• Reconhecer os pontos críticos de controle baseados no Sistema APPCC nos serviços de alimentação;• Identificar a atuação dos órgãos governamentais nos serviços de alimentação.		
Atitudes: <ul style="list-style-type: none">• Cumprimento das normas de higiene e de uso de laboratório da escola;• Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;• Assiduidade e pontualidade nas aulas;• Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;• Iniciativa, comprometimento, criatividade e organização;• Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças;• Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.		

<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>A unidade curricular será implementada por meio de aula teórica expositiva dialogada, com auxílio de artigos, vídeos, estudos dirigidos, pesquisas, atividades individuais e em grupo; aulas práticas em grupo. As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de avaliação teórico, elaboração de documentos, apresentação de trabalhos, seminários, atividades práticas e atitudes dos alunos.</p> <p>Parte da unidade curricular (percentual de 20%) será efetuada por meio de atividades realizadas a distância, com tarefas orientadas e postadas via SIGAA, detalhadas no Plano de ensino da UC.</p> <p>A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular. O plano de ensino será atualizado a cada alteração.</p>
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011.</p> <p>SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2008.</p>
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004. 14 p. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOLU%C3%87%C3%83O-RDC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD=AJPERES. Acesso em: 1 out. 2019.</p> <p>FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava; SILVA, Carlos Alberto Bento da; GAVA, Altanir Jaime. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.</p> <p>LOPES, Thiago Henrique <i>et al.</i> Higiene e manipulação de alimentos. Curitiba: Livro Técnico, 2012</p>

Unidade Curricular: LINGUAGEM APLICADA À NUTRIÇÃO	CH Total: 40	Semestre: 2
CH EaD: 8	CH Laboratório: 0	
<p>Competência:</p> <p>Desenvolver programas de educação alimentar e nutricional para indivíduos e coletividades, adequando a linguagem ao público-alvo.</p>		
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estratégias de leitura de gêneros discursivo-textuais de diferentes campos sociais de atuação; • Produção de gêneros discursivo-textuais do campo de estudo e pesquisa: escritos (fichamentos, instrumentos de pesquisa (entrevistas, questionários etc. para levantamento e sistematização de dados socioeconômicos, culturais, nutricionais e de saúde), roteiros, slides etc.); orais (técnica do seminário, apresentação oral de conteúdos teóricos etc.); • Produção de gêneros discursivo-textuais do campo do trabalho: escritos (Redação técnica pessoal e comercial aplicados à área de Nutrição e Dietética como materiais publicitários (impresso e digital), informativos e técnicos da área profissional); orais (simulações de práticas 		



profissionais, preparação para divulgação e socialização de conteúdos técnicos para diferentes públicos).

Habilidades:

- Compreender e usar os conceitos relativos à comunicação não verbal e verbal para a prática e a reflexão sobre a prática em diferentes contextos discursivos;
- Ler-produzir-refletir textos relativos ao campo social do trabalho;
- Ler-produzir-refletir textos relativos ao campo de estudo e pesquisa; Fazer uso das práticas culturais das Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) para ler-produzir e divulgar conhecimentos.

Atitudes:

- Cumprimento das normas de higiene e de uso de laboratório da escola;
- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, comprometimento, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

A metodologia de abordagem inclui aulas expositivas e dialogadas; estudos dirigidos; atividades de pesquisa teóricas e práticas; produção textual oral e escrita. As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de práticas atitudinais, de práticas de pesquisa; de produção de gêneros discursivo-textuais escritos e orais desenvolvidas individualmente ou em grupos. Parte da unidade curricular (percentual de 20%) será efetuada por meio de atividades realizadas a distância, com tarefas orientadas e postadas via SIGAA, detalhadas no Plano de ensino da UC. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular. O plano de ensino será atualizado a cada alteração.

Bibliografia Básica:

GOLD, Miriam. **Redação empresarial**. 4. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.

PERROTTI, Edna M. Barian. **Superdicas para escrever bem diferentes tipos de texto**. São Paulo: Saraiva, 2009. Disponível em: <http://cabana-on.com/Ler/wp-content/uploads/2017/09/Superdicas-Para-Escrever-Bem-Di-Edna-M.-Barian-Perrotti.pdf>. Acesso em: 29 abr. 2019.

Bibliografia Complementar:

CARNEGIE, Dale. **Como falar em público e influenciar pessoas do mundo dos negócios**. Tradução: Carlos Evaristo M. Costa. 49. ed. Rio de Janeiro: Record, 2010.

FERRARO, Maria Luiza (coord.). **Experiência e prática de redação**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008.

FREIRE, Paulo. **A importância do ato de ler**: em três artigos que se completam. São Paulo: Autores

Associados: Cortez, 1989. Disponível em: https://educacaointegral.org.br/wp-content/uploads/2014/10/importancia_ato_ler.pdf. Acesso em: 29 abr. 2019.

MORAES, Roque; GALIAZZI, Maria do Carmo. **Análise textual discursiva**. 2. ed. rev. Ijuí: Ed. da Unijuí, 2013.

Unidade Curricular: NUTRIÇÃO NAS FASES DA VIDA		CH Total: 100	Semestre: 2
CH EaD: 20		CH Laboratório: 28	
<p>Competências:</p> <p>Atuar para a promoção da saúde de indivíduos e coletividades, sob a supervisão de nutricionista - onde for aplicável² - contribuindo em ações como: desenvolvimento, produção e distribuição de alimentos e de preparações culinárias saudáveis, seguros, adequados aos comensais e de acordo com a cultura alimentar local.</p> <p>Contribuir nas avaliações nutricionais por meio de coleta de dados antropométricos.</p> <p>Desenvolver programas de educação alimentar e nutricional para indivíduos e coletividades, adequando a linguagem ao público-alvo.</p> <p>Atuar com ética e responsabilidade socioambiental.</p> <p>*A Resolução n.º 605 (BRASIL, 2018) define as áreas onde o Técnico em Nutrição e Dietética deve atuar sob a supervisão de nutricionista e as áreas onde não há obrigatoriedade.</p>			
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avaliação do estado nutricional por métodos antropométricos, bioquímicos, exame físico e consumo alimentar em gestantes, nutrizes, lactentes, pré-escolar, escolar, adolescentes, adultos e idosos; • Características fisiológicas e recomendações nutricionais para gestantes, nutrizes, lactentes, pré-escolar, escolar, adolescentes, adultos e idosos; • Aleitamento materno e banco de leite. 			
<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coletar dados antropométricos para subsidiar a avaliação nutricional a ser realizada pelo nutricionista; • Compreender as necessidades nutricionais nas diferentes fases da vida, para contribuir na elaboração de cardápios/dietas e em atividades de educação alimentar e nutricional. 			
<p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cumprimento das normas de higiene e de uso de laboratório da escola; • Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados; 			



- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, comprometimento, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas e dialogadas com auxílio de recursos didático-pedagógicos como: textos audiovisuais (vídeos, imagens); textos escritos (artigos científicos, relatórios, slides etc.) textos orais (seminário, debates, rodada de conversa sobre estudos de caso); bem como por aulas práticas em laboratório de informática e de produção de alimentos; visitas técnicas; atividades de pesquisa. As avaliações serão processuais, efetuadas de forma individuais e em grupo: a partir de avaliação teórica individual; pesquisa teórica apresentada pela técnica do seminário; atividades práticas em laboratório de alimentos; estudos de caso via pesquisa de campo com coleta de dados antropométricos e de consumo alimentar, materializada pela produção textual de relatório. Parte da unidade curricular (percentual de 20%) será efetuada por meio de atividades realizadas a distância, com tarefas orientadas e postadas via SIGAA, detalhadas no Plano de ensino da UC. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular. O plano de ensino será atualizado a cada alteração.

Bibliografia Básica:

MAHAN, Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 1228 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica.

Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: norma técnica do sistema de vigilância alimentar e nutricional - SISVAN. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2011. 76 p. : il. Disponível em:

http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/orientacoes_coleta_analise_dados_antropometricos.pdf

Acesso em: 20 set. 2019.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Organização Pan Americana da Saúde. **Guia alimentar para crianças menores de 2 anos**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2002. Disponível em:

<http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/guiao.pdf>. Acesso em: 29 nov. 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Publicações: saúde da pessoa idosa**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em:

<http://portalsaude.saude.gov.br/index.php/o-ministerio/principal/secretarias/808-sas-raiz/daet-raiz/saude-da-pessoa-idosa/11-saude-da-pessoa-idosa/12334-publicacoes-sp-idosa>. Acesso em: 29 nov. 2014.

LAJOLO, F. M. (coord.). **Tabela brasileira de composição de alimentos (TBCA)**. Versão 7.0. São Paulo: USP, 2019. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>. Acesso em: 29 nov. 2019.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Nutrição - NEPA.

Tabela brasileira de composição de alimentos. 4. ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. 161 p. Disponível em:

http://www.nepa.unicamp.br/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf?arquivo=taco_4_versao_ampliada_e_revisada.pdf. Acesso em: 20 set. 2019.

Unidade Curricular: SERVIÇOS EM ALIMENTOS E BEBIDAS		CH Total: 20	Semestre: 2
CH EaD: 4		CH Laboratório: 8	
<p>Competências:</p> <p>Atuar para a promoção da saúde de indivíduos e coletividades, sob a supervisão de nutricionista - onde for aplicável* - contribuindo em ações como: desenvolvimento, produção e distribuição de alimentos e de preparações culinárias saudáveis, seguros, adequados aos comensais e de acordo com a cultura alimentar local.</p> <p>*A Resolução n.º 605 (BRASIL, 2018) define as áreas onde o Técnico em Nutrição e Dietética deve atuar sob a supervisão de nutricionista e as áreas onde não há obrigatoriedade.</p>			
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito de hospitalidade; • Tipologia de restaurantes e de eventos; • Cargos e funções em serviços; • Regras de etiqueta à mesa; • <i>Mise-en-place</i> de salão e de mesa; • Tipologia de serviços; • Noções de decoração e ambientação de restaurantes e eventos; • Apresentação e montagem de serviço de buffet (almoços, café da manhã, eventos, coffee-break, jantares, brunch, etc.). <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar os procedimentos operacionais de apresentação e serviços de alimentos e bebidas de acordo com a rotina estabelecida em restaurantes e eventos; • Colaborar no desenvolvimento de serviços em restaurantes e eventos. <p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cumprimento das normas de higiene e de uso de laboratório da escola; • Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados; • Assiduidade e pontualidade nas aulas; • Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; • Iniciativa, comprometimento, criatividade e organização; • Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças; • Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 			

<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas e dialogadas com auxílio de recursos didático-pedagógicos como: textos audiovisuais (vídeos, imagens); textos escritos (artigos científicos, relatórios, slides etc.) textos orais (seminário, debates, rodada de conversa sobre estudos de caso); aulas práticas; estudos dirigidos; visitas técnicas e atividades em grupo. As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de avaliação teórica individual; trabalho de pesquisa; seminário; e atividades práticas. Parte da unidade curricular (percentual de 20%) será efetuada por meio de atividades realizadas a distância, com tarefas orientadas e postadas via SIGAA, detalhadas no Plano de ensino da UC. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular. O plano de ensino será atualizado a cada alteração.</p>
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>CÂNDIDO, Índio; VIERA, Elenara Vieira de. Maître d'hôtel: técnicas de serviço. Caxias do Sul: Educus, 2002.</p> <p>MARQUES, J. Albano. Manual de restaurante e bar. Rio de Janeiro: Thex, 2002.</p>
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. São Paulo: Rocca, 2004.</p> <p>BECK, Heinz. Arte e ciência do serviço. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do maître d'hotel. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.</p>

Unidade Curricular: TÉCNICAS BÁSICAS DE COZINHA		CH Total: 80	Semestre: 2
CH EaD: 16		CH Laboratório: 20	
<p>Competências:</p> <p>Atuar para a promoção da saúde de indivíduos e coletividades, sob a supervisão de nutricionista - onde for aplicável* - contribuindo em ações como: desenvolvimento, produção e distribuição de alimentos e de preparações culinárias saudáveis, seguros, adequados aos comensais e de acordo com a cultura alimentar local.</p> <p>Auxiliar no gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição, sob a supervisão de nutricionista (quando aplicável) *, atuando na elaboração de cardápio, nas compras e controle de custos, nas rotinas ligadas à equipe de funcionários da área de alimentação e nutrição e no monitoramento de programas de qualidade;</p> <p>*A Resolução n.º 605 (BRASIL, 2018) define as áreas em que o Técnico em Nutrição e Dietética deve atuar sob a supervisão de nutricionista e as áreas em que não há obrigatoriedade.</p>			
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ficha técnica de preparações; Produções culinárias utilizando as técnicas básicas de cozinha, como cortes, molhos, técnicas de 			



cocção, marinadas e temperos, adequadas aos diversos públicos (crianças, adultos e idosos);

- Culinária e cultura alimentar local; Cozinha experimental.

Habilidades:

- Produzir preparações culinárias utilizando técnicas básicas de cozinha;
- Desenvolver fichas técnicas adequadas aos diversos públicos (crianças, adultos e idosos);
- Avaliar as características organolépticas das preparações culinárias de acordo com o padrão ou protocolo estabelecido;
- Identificar a necessidade de formação continuada para a equipe, no que diz respeito à qualidade das preparações culinárias;
- Conhecer a cultura alimentar local/regional e reconhecer a importância de valorizar a culinária regional;
- Atuar com eficácia em cozinha experimental contribuindo para o desenvolvimento de preparações culinárias e respectivas fichas técnicas, testes de produtos e avaliações organolépticas.

Atitudes:

- Cumprimento das normas de higiene e de uso de laboratório da escola;
- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, comprometimento, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas e dialogadas apresentando os conceitos teórico-práticos para a realização da produção de alimentos conforme PPC; seminários pautados nos conhecimentos, habilidades e atitudes previstos no plano; aulas práticas em conformidade com as atividades e trabalhos realizados nas aulas teóricas, com aplicação dos conhecimentos, habilidades e atitudes previstos no plano e visitas técnicas, quando for necessário. Esta UC poderá realizar atividades integradas com as UC Nutrição nas fases da vida e Educação Alimentar e Nutricional, por meio de oficinas culinárias pautadas nas diretrizes nacionais para uma alimentação adequada e saudável. As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de avaliação teórica individual; trabalho de pesquisa; seminário e atividades práticas em cozinha de habilidades. Parte da unidade curricular (percentual de 20%) será efetuada por meio de atividades realizadas a distância, com tarefas orientadas e postadas via SIGAA, detalhadas no Plano de ensino da UC. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular. O plano de ensino será atualizado a cada alteração.

Bibliografia Básica:

CHEF profissional: Instituto Americano de Culinária. Tradução: Renata Lucia Bottini. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.
SEBESS, Mariana. Técnicas de cozinha profissional . 3. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.
Bibliografia Complementar:
BARRETO, Ronaldo Lopes Ponte. Passaporte para o sabor . São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2003.
NETO, Nelson de Castro; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades básicas de cozinha . Curitiba: Editora LT, 2011.
WRIGHT, Jen; TRUILLE, Eric. Le cordon Bleu : todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1997.

29.3 Terceira Fase:

Unidade Curricular: ALIMENTAÇÃO COLETIVA 2		CH Total: 20	Semestre: 3
CH EaD: 4		CH Laboratório: 8	
<p>Competências:</p> <p>Atuar para a promoção da saúde de indivíduos e coletividades, sob a supervisão de nutricionista - onde for aplicável - contribuindo em ações como: desenvolvimento, produção e distribuição de alimentos e de preparações culinárias saudáveis, seguros, adequados aos comensais e de acordo com a cultura alimentar local.</p> <p>Atuar com ética e responsabilidade socioambiental;</p> <p>Colaborar para o cumprimento e a aplicação das normas de segurança ocupacional na produção de alimentos;</p> <p>Auxiliar no gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição, sob a supervisão de nutricionista (quando aplicável), atuando na elaboração de cardápio, nas compras e controle de custos, nas rotinas ligadas à equipe de funcionários da área de alimentação e nutrição e no monitoramento de programas de qualidade;</p> <p>*A Resolução n.º 605 (BRASIL, 2018) define as áreas onde o Técnico em Nutrição e Dietética deve atuar sob a supervisão de nutricionista e as áreas onde não há obrigatoriedade.</p>			
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ferramentas para a gestão da qualidade que facilitem o acompanhamento, monitoramento e intervenção nas rotinas ligadas à produção de alimentos seguros, segurança da equipe de trabalho, sustentabilidade, qualidade das preparações culinárias e aceitabilidade dos consumidores. 			
<p>Habilidades:</p>			



- Contribuir para a produção e distribuição de **alimentos seguros**: acompanhando e monitorando as atividades de todo o processo de produção de alimentos, da seleção de fornecedores à distribuição de refeições; supervisionando as atividades de higienização de alimentos, utensílios, equipamentos, ambientes e pessoal; elaborando e acompanhando a implantação e execução dos documentos relacionados à segurança de alimentos (Manual de Boas Práticas, POP e relatórios técnicos de não conformidades); monitorando programas de manutenção preventiva e periódica de funcionamento e conservação dos equipamentos;
- Colaborar para o cumprimento e a aplicação das normas de **segurança ocupacional** na produção de alimentos, orientando e monitorando o uso correto de uniformes e de Equipamentos de Proteção Individual (EPI); e registrando as atividades previstas no PCMSO dos funcionários da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), de acordo com as normas vigentes;
- Colaborar durante todo o processo produtivo com ações que preservem e recuperem o meio ambiente, com vistas à **sustentabilidade**, como separação adequada dos resíduos e controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdício, com vistas ao desenvolvimento sustentável;
- Contribuir para a elaboração de alimentos e de **preparações culinárias de acordo com o** padrão de identidade e qualidade (**PIQ**) estabelecido: avaliando suas características organolépticas e colaborando no desenvolvimento de preparações culinárias e respectivas fichas técnicas de preparações;
- Colaborar com a aplicação de instrumentos para identificar a **aceitabilidade dos consumidores**;
- Contribuir para o planejamento, a execução e a avaliação dos programas de formação continuada da **equipe** e auxiliar no planejamento e execução dos procedimentos de rotina, como escala de trabalho dos funcionários, controle de ponto, dentre outros.

Atitudes:

- Cumprimento das normas de higiene e de uso de laboratório da escola;
- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, comprometimento, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

Este componente curricular integrará os conhecimentos vistos em diversas unidades curriculares das duas primeiras fases e será ministrado por meio de aulas expositivas e dialogadas; aplicação de *check lists* para diagnóstico das diferentes faces da qualidade na produção de refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e para identificação de possíveis intervenções a serem realizadas no Componente Curricular “Prática profissional”; e apresentações dos diagnósticos e das ideias de intervenção. As

avaliações serão processuais, efetuadas a partir de avaliação atitudinal individual e de trabalho em equipe relacionado ao diagnóstico dos indicadores de qualidade na produção de refeições e identificação de oportunidades de intervenção em Unidades de Alimentação e Nutrição. Parte da unidade curricular (percentual de 20%) será efetuada por meio de atividades realizadas a distância, com tarefas orientadas e postadas via SIGAA, detalhadas no Plano de ensino da UC. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular. O plano de ensino será atualizado a cada alteração.

Bibliografia Básica:

MEZOMO, Iracema de Barros. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 6. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2015. 343 p.

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2008. 625 p.

Bibliografia Complementar:

BALDISSARELLI, A. *et al.* **Considerando mais o lixo**. 2. ed. Florianópolis: Copiart, 2009. 90 p.

CHEF profissional: Instituto Americano de Culinária. Tradução: Renata Lucia Bottini. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

LOPES, T. H. *et al.* **Higiene e manipulação de alimentos**. Curitiba: Livro Técnico, 2012. 168 p.

SCALDELAI, A. V. **Manual prático de saúde e segurança do trabalho**. 2. ed. São Caetano do Sul: Yendis, 2012.

Unidade Curricular: DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS		CH Total: 60	Semestre: 3
CH EaD: 12		CH Laboratório: 8	
<p>Competências:</p> <p>Atuar para a promoção da saúde de indivíduos e coletividades, sob a supervisão de nutricionista - onde for aplicável* - contribuindo em ações como: desenvolvimento, produção e distribuição de alimentos e de preparações culinárias saudáveis, seguros, adequados aos comensais e de acordo com a cultura alimentar local.</p> <p>Desenvolver programas de educação alimentar e nutricional para indivíduos e coletividades, adequando a linguagem ao público-alvo.</p> <p>Atuar com ética e responsabilidade socioambiental.</p> <p>Desenvolver iniciativas empreendedoras, analisando oportunidades e planejando a criação de serviços e/ou produtos inovadores na sua área de atuação.</p> <p>*A Resolução n.º 605 (BRASIL, 2018) define as áreas onde o Técnico em Nutrição e Dietética deve atuar sob a supervisão de nutricionista e as áreas onde não há obrigatoriedade.</p>			
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Análises sensoriais: histórico; características organolépticas; elementos e influências em análises 			



sensoriais; noções de testes sensoriais: caracterização e metodologia com ênfase em testes afetivos;

- Rotulagem: legislação de rotulagem brasileira; rotulagem nutricional; cálculos para informação nutricional de rotulagem;
- Embalagem de alimentos: conceito e funções da embalagem; legislação geral; principais materiais e características;
- Etapas para o desenvolvimento de novos produtos alimentícios.

Habilidades:

- Aplicar testes sensoriais dos alimentos;
- Participar do levantamento de dados para os cálculos de informações nutricionais;
- Participar de atividades realizadas em cozinha experimental, tais como: desenvolvimento de receitas, testes de produtos, demonstrações técnicas de produtos, fichas técnicas de produtos, avaliações organolépticas e rotulagem;
- Participar das atividades de orientação e atendimento ao consumidor e equipes de comercialização.

Atitudes:

- Cumprimento das normas de higiene e de uso de laboratório da escola;
- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, comprometimento, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

Este componente curricular integrará os conhecimentos vistos em diversas unidades curriculares das duas primeiras fases e será ministrado por meio de aula expositiva e dialogada; aplicação de *check lists* para diagnóstico das diferentes faces da qualidade na produção de refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e para identificação de possíveis intervenções a serem realizadas no Componente Curricular “Prática profissional”; e apresentações dos diagnósticos e das ideias de intervenção. As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de avaliação atitudinal individual e de trabalho em equipe relacionado ao diagnóstico dos indicadores de qualidade na produção de refeições e identificação de oportunidades de intervenção em Unidades de Alimentação e Nutrição. Parte da unidade curricular (percentual de 20%) será efetuada por meio de atividades realizadas a distância, com tarefas orientadas e postadas via SIGAA, detalhadas no Plano de ensino da UC. A abordagem metodológica poderá sofrer

alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular. O plano de ensino será atualizado a cada alteração.

Bibliografia Básica:

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 2. ed. Curitiba: Champagnat, 2007. ISBN 9788572921688.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos: análise sensorial**. 4. ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. Disponível em: http://www.ial.sp.gov.br/resources/editorinplace/ial/2016_3_19/analisedealimentosial_2008.pdf. Acesso em: 23 set. 2019.

SANDHUSEN, R. **Marketing básico**. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2010. ISBN 9788502103788.

Bibliografia Complementar:

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 4. ed. Curitiba: Champagnat, 2013. ISBN 9788572921688.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo, 2008. ISBN 9788521313823.

KOTLER, P.; KELLER, K. L. **Administração de marketing**. 14. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012. ISBN 9788581430003.

LAJOLO, F. M. (coord.). **Tabela brasileira de composição de alimentos (TBCA)**. Versão 7.0. São Paulo: USP, 2019. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>. Acesso em: 29 nov. 2019.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Nutrição. **Tabela brasileira de composição de alimentos**. 4. ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. 161 p. Disponível em: http://www.nepa.unicamp.br/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf?arquivo=taco_4_versao_ampliada_e_revisada.pdf. Acesso em: 20 set. 2019.

Unidade Curricular: DIETOTERAPIA	CH Total: 120	Semestre: 3
CH EaD: 24	CH Laboratório: 40	
<p>Competências:</p> <p>Atuar para a promoção da saúde de indivíduos e coletividades, sob a supervisão de nutricionista - onde for aplicável* - contribuindo em ações como: desenvolvimento, produção e distribuição de alimentos e de preparações culinárias saudáveis, seguros, adequados aos comensais e de acordo com a cultura alimentar local.</p> <p>Desenvolver programas de educação alimentar e nutricional para indivíduos e coletividades, adequando a linguagem ao público-alvo.</p> <p>Atuar com ética e responsabilidade socioambiental.</p> <p>*A Resolução n.º 605 (BRASIL, 2018) define as áreas onde o Técnico em Nutrição e Dietética deve atuar sob a supervisão de nutricionista e as áreas onde não há obrigatoriedade.</p>		



Conhecimentos:

- Definição e objetivos da dietoterapia;
- Papel do técnico em nutrição e dietética e papel do nutricionista em dietoterapia;
- Rotinas de um serviço de nutrição e dietética; Documentação hospitalar: Prontuário de paciente, prescrição dietética, identificação das necessidades nutricionais, anamnese alimentar, mapa de controle de alimentação; ficha de evolução dietoterápica, técnicas de comunicação e de abordagem do paciente;
- Manual de dietas: dietas de rotina, rotinas modificadas e especiais;
- Terapia nutricional: nutrição enteral: conceitos, indicações, vias de acesso, tipos de fórmulas, vantagens e desvantagens; nutrição parenteral: noção de via de acesso, profissional responsável pela administração e controle;
- Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas nas enfermidades:
 - orais;
 - esofágicas: esofagite de refluxo e hérnia de hiato;
 - gástricas: gastrite e úlcera péptica;
 - intestinais: Síndrome de Dumping, constipação e diarreia; síndromes de má absorção (intolerância à lactose, doença celíaca e doença diverticular) e alergias alimentares;
 - hepáticas: hepatite e cirrose hepática;
 - pancreáticas e da vesícula biliar: pancreatite e litíase biliar;
 - de distúrbios do peso: obesidade e baixo peso;
 - do sistema endócrino: diabetes e suas complicações;
 - sistema cardiovascular: insuficiência cardíaca congestiva; hipertensão arterial sistêmica; dislipidemias; aterosclerose;
 - do sistema excretor: insuficiência renal aguda; insuficiência renal crônica; litíase renal;
 - do sistema respiratório: doença pulmonar obstrutiva crônica (DPOC);
 - do sistema imunológico: AIDS;
 - neoplásicas; queimaduras; gota e febre.

Habilidades:

- Coletar dados para atualização de planilha/mapa de alimentação do Serviço de Nutrição e Dietética;
- Participar das atividades de triagem nutricional;
- Atuar com respeito, sigilo profissional e com linguagem adequada;
- Aplicar a anamnese alimentar e detectar preferências alimentares e outros fatores que possam interferir no consumo alimentar;
- Avaliar as características dos alimentos e das preparações culinárias de acordo com os protocolos estabelecidos e de acordo com a prescrição dietética e sugerir substituições quando necessário;



- Acompanhar e monitorar a produção, o porcionamento, a apresentação, o transporte e a distribuição das dietas orais e enterais;
- Coletar informações junto aos usuários referentes à satisfação e à aceitabilidade da dieta;

Atitudes:

- Cumprimento das normas de higiene e de uso de laboratório da escola;
- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, comprometimento, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas e dialogadas com auxílio de recursos didático-pedagógicos como: textos audiovisuais (vídeos, imagens); textos escritos (artigos científicos, relatórios, slides etc.) textos orais (seminário, debates, rodada de conversa sobre estudos de caso); aulas práticas; estudos dirigidos; visitas técnicas e atividades em grupo. As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de avaliação teórica individual; atividades de pesquisa; técnica do seminário e atividades práticas. Parte da unidade curricular (percentual de 20%) será efetuada por meio de atividades realizadas a distância, com tarefas orientadas e postadas via SIGAA, detalhadas no Plano de ensino da UC. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular. O plano de ensino será atualizado a cada alteração.

Bibliografia Básica:

MAHAN, Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 1228 p.

WATZBERG, Dan L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 1289 p.

Bibliografia Complementar:

LEÃO, Leila Sicupira Carneiro de Souza. **Manual de nutrição clínica: para atendimento ambulatorial do adulto**. 14. ed. Petrópolis: Vozes, 2013. 231 p. ISBN 9788532629197.

CUPPARI, Lilian. **Guia de nutrição: clínica no adulto**. 3. ed. Barueri: Manole, 2014. 578 p., il. (Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar). ISBN 9788520433294.

GIARETTA, Andréia Gonçalves. **Cadernos de turismo e hospitalidade**. Florianópolis: Ed. do IFSC, 2012. 86 p., il. (Restrições alimentares na gastronomia).

Unidade Curricular: EMPREENDEDORISMO

CH Total: 40

Semestre: 3



CH EaD: 8	CH Laboratório: 0
Competências: Desenvolver iniciativas empreendedoras, analisando oportunidades e planejando a criação de serviços e/ou produtos inovadores na sua área de atuação	
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">• Surgimento do empreendedorismo;• Empreendedorismo no Brasil;• Características do empreendedor de sucesso;• Ideias e oportunidades de negócios;• Fontes de financiamento;• Associativismo para o empreendedorismo;• Noções para elaboração de um plano de negócios.	
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">• Planejar um pequeno negócio.	
Atitudes: <ul style="list-style-type: none">• Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;• Assiduidade e pontualidade nas aulas;• Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;• Iniciativa, comprometimento, criatividade e organização;• Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças;• Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.	
Metodologia de Abordagem: A abordagem utilizada será pautada na formação de nível técnico, dessa forma os conhecimentos serão trabalhados com ênfase no nível operacional. A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas e dialogadas; poderá haver visitas técnicas, seminários com palestrantes externos, apresentação de casos de sucesso, egressos e demais convidados; pesquisas de mercado em empreendimentos locais, proporcionando a relação entre a teoria e a prática profissional; utilização de ferramenta para desenvolvimento de modelos de negócios. As avaliações serão processuais, serão utilizadas avaliações escritas e individuais, apresentação de trabalhos realizados em grupo, realização de atividades propostas em sala e participação nas aulas. Parte da unidade curricular (percentual de 20%) será efetuada por meio de atividades realizadas a distância, com tarefas orientadas e postadas via SIGAA, detalhadas no Plano de ensino da UC. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular. O plano de ensino será atualizado a cada alteração.	
Bibliografia Básica:	

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

ZANELLA, Luiz C. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Metha, 2007.

Bibliografia Complementar:

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.

MAGNEE, Henri. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Varela, 2005.

Unidade Curricular: MATERIAIS E CUSTOS		CH Total: 40	Semestre: 3
CH EaD: 8		CH Laboratório: 0	
Competências:			
<p>Auxiliar no gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição, sob a supervisão de nutricionista (quando aplicável) *, atuando na elaboração de cardápio, nas compras e controle de custos, nas rotinas ligadas à equipe de funcionários da área de alimentação e nutrição e no monitoramento de programas de qualidade.</p>			
Conhecimentos:			
<ul style="list-style-type: none"> • A Administração de Materiais no contexto da Administração; • Processo de alimentos e bebidas e a Administração de Materiais: compras, recebimento, estocagem, produção, vendas e contabilização; • Importância da gestão do estoque e seus reflexos no lucro, preço de venda e capital de giro; • Documentação do processo de estocagem: ficha de prateleira, ficha de estoque, requisição de mercadoria e inventário periódico; • Recebimento de mercadorias; • Dimensionamento do estoque: estoque mínimo, estoque máximo e ponto de pedido; • Noções de compras: cadastro de produtos, cadastro e relacionamento com fornecedores, processo de compras, tarefas e responsabilidades do comprador; • Introdução a custos; • Classificação dos custos: fixos e variáveis, diretos e indiretos; • Demonstração do Resultado; • Ficha técnica; • Índices de desempenho: Custo da Mercadoria Vendida (CMV), Mão de Obra (MO), Custo Primário (CP); • Definição do preço de venda: métodos empíricos e científicos. 			

Habilidades:

- Executar o planejamento, a organização e o controle de estoque;
- Interpretar a documentação do processo de estocagem e compras;
- Auxiliar nas compras de matéria-prima;
- Auxiliar no cálculo dos custos e do preço de venda dos itens do cardápio/produtos à venda.

Atitudes:

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, comprometimento, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

A abordagem utilizada será pautada na formação de nível técnico, dessa forma os conhecimentos serão trabalhados com ênfase no nível operacional. A unidade curricular será implementada por meio de aula expositiva dialogada, resolução de problemas, estudo de texto, atividades envolvendo planilhas eletrônicas, pesquisa de campo e apresentação oral de atividades realizadas. As avaliações serão processuais, serão utilizadas avaliações escritas e individuais, apresentação de trabalhos realizados em grupo, realização de atividades propostas em sala e participação nas aulas. Parte da unidade curricular (percentual de 20%) será efetuada por meio de atividades realizadas a distância, com tarefas orientadas e postadas via SIGAA, detalhadas no Plano de ensino da UC. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular. O plano de ensino será atualizado a cada alteração.

Bibliografia Básica:

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.

MAGNEE, Henri. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Varela, 2005.

ZANELLA, Luiz C. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Metha, 2007.

Bibliografia Complementar:

BRAGA, Roberto M. M. **Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MEGLIORINI, Evandir. **Custos: análise e gestão**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.

VAZ, Célia S. **Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros**. Brasília, DF: Célia Vaz, 2006.

Unidade Curricular: PRÁTICA PROFISSIONAL		CH Total: 100	Semestre: 3
CH EaD: 20		CH Laboratório: 0	
<p>Competências:</p> <p>Atuar para a promoção da saúde de indivíduos e coletividades, sob a supervisão de nutricionista - onde for aplicável - contribuindo em ações como: desenvolvimento, produção e distribuição de alimentos e de preparações culinárias saudáveis, seguros, adequados aos comensais e de acordo com a cultura alimentar local.</p> <p>Contribuir nas avaliações nutricionais por meio de coleta de dados antropométricos.</p> <p>Desenvolver programas de educação alimentar e nutricional para indivíduos e coletividades, adequando a linguagem ao público-alvo.</p> <p>Atuar com ética e responsabilidade socioambiental.</p> <p>Colaborar para o cumprimento e a aplicação das normas de segurança ocupacional na produção de alimentos;</p> <p>Auxiliar no gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição, sob a supervisão de nutricionista (quando aplicável) *, atuando na elaboração de cardápio, nas compras e controle de custos, nas rotinas ligadas à equipe de funcionários da área de alimentação e nutrição e no monitoramento de programas de qualidade;</p> <p>Desenvolver iniciativas empreendedoras, analisando oportunidades e planejando a criação de serviços e/ou produtos inovadores na sua área de atuação.</p> <p>*A Resolução n.º 605 (BRASIL, 2018) define as áreas em que o Técnico em Nutrição e Dietética deve atuar sob a supervisão de nutricionista e as áreas em que não há obrigatoriedade.</p>			
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ética profissional do Técnico em nutrição e dietética; • Rotina operacional das unidades de alimentação e nutrição; • Atividades do Técnico em nutrição e dietética em áreas da atuação profissional. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar os conhecimentos teóricos e práticos voltados à produção e à distribuição de alimentos, com ênfase na qualidade de cardápios, segurança de alimentos, segurança ocupacional, sustentabilidade, qualidade sensorial das produções culinárias e satisfação dos clientes; • Desenvolver postura profissional no estudante por meio da vivência operacional em unidades de alimentação e nutrição; • Reconhecer os procedimentos executados nas unidades de alimentação e nutrição por meio do acompanhamento e da execução da rotina operacional; • Desenvolver a capacidade crítica no estudante para aplicação de soluções cabíveis à operacionalidade nas unidades de alimentação e nutrição. 			

Atitudes:

- Cumprimento das normas de higiene e de uso de laboratório da escola;
- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, comprometimento, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

A abordagem da UC Prática Profissional tem como objetivo promover uma ação pedagógica formativa para inclusão e desenvolvimento profissional do(a) estudante para a realidade da sua atuação no mundo do trabalho. Será dividida em três etapas: 20h para aulas expositivas e participativas sobre ética profissional. Essas aulas poderão ser enriquecidas com a participação de profissionais técnicos em nutrição e dietética e de profissionais do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN); 60h de atividades relacionadas à vivência prática em unidades de alimentação e nutrição; e 20h de seminários para apresentação das atividades relacionadas à vivência prática do(a) estudante. Parte da unidade curricular (percentual de 20%) será efetuada por meio de atividades realizadas a distância, com tarefas orientadas e postadas via SIGAA, detalhadas no Plano de ensino da UC. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular. O plano de ensino será atualizado a cada alteração.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN Nº 333, de 03 de fevereiro de 2004.** Alterada pela Resolução CFN nº 389/2006. Dispõe sobre o Código de Ética Profissional dos Técnicos em Nutrição e Dietética e dá outras providências. Disponível em: http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_333_2004.htm. Acesso em: 21 out. 2019.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN N. 605, de 22 de abril de 2018.** Dispõe sobre as áreas de atuação profissional e as atribuições do Técnico em Nutrição e Dietética (TND), e dá outras providências. Disponível em: http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_605_2018.htm. Acesso em: 8 out. 2019.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução nº 604, de 22 de abril de 2018.** Dispõe sobre a inscrição e a fiscalização profissional de técnicos em nutrição e dietética (TND) nos Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN) e dá outras providências. Brasília, DF, 2018. Disponível em: http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_604_2018.htm. Acesso em: 8 out. 2019.

MAHAN, Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia.** 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 1228 p., il., color.

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação.** 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2008. 625 p.

--	--	--

Unidade Curricular: TRABALHO E SOCIEDADE		CH Total: 20	Semestre: 3
CH EaD: 4		CH Laboratório: 0	
<p>Competências: Atuar com ética e responsabilidade socioambiental;</p>			
<p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito de Trabalho: Trabalho no modo de produção capitalista; precarização do trabalho na atualidade (terceirização, flexibilidade das estruturas de emprego, redução dos direitos e garantias trabalhistas, empreendedorismo individual); • Conceito de Sociedade: Sociedade na Modernidade; • Contextos e atuação profissional do técnico em Nutrição e Dietética. <p>Habilidade:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estabelecer relações entre os conceitos de Trabalho e Sociedade e a vida prática do profissional em Nutrição e Dietética. <p>Atitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados; • Assiduidade e pontualidade nas aulas; • Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; • Iniciativa, comprometimento, criatividade e organização; • Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças; • Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 			
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas e dialogadas a partir de gêneros textuais escritos e orais variados; debates; estudos dirigidos; atividades em grupo; aula prática; pesquisa; produção textual oral e escrita. A carga horária prática de 4h será desenvolvida em parceria com a Unidade Curricular Educação Alimentar e Nutricional. As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de fichas de observação, textos da área profissional escritos, atividades orais desenvolvidas individualmente ou em grupos. Nas atividades de pesquisa, a etapa de levantamento de dados socioeconômicos, culturais, nutricionais, de saúde e bibliográficos será efetuada por meio de atividades realizadas à distância, orientadas e postadas via SIGAA, com carga horária de 4h, ou seja, com percentual de 20% da carga horária total. Outros detalhes estarão no Plano de ensino da UC. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular. O plano de ensino será atualizado a cada alteração.</p>			
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>BOTTOMORE, T. B. Introdução à sociologia. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.</p> <p>CHAUÍ, Marilena de Souza. Convite à filosofia. 13. ed. São Paulo: Ática, 2003.</p>			



ROCHA, F.G. Educação profissional em turismo com responsabilidade socioambiental. Florianópolis: IFSC, 2013.
Bibliografia Complementar:
LARAIA, Roque de Barros. Cultura: um conceito antropológico. 24. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.
FREYRE, Gilberto. Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 51. ed. São Paulo: Global, 2006.
TUCK, Richard (org.). Leviatã: ou matéria, forma e poder de uma república eclesiástica e civil. Tradução: João Paulo Monteiro, Maria Beatriz Nizza da Silva, Claudia Berliner. São Paulo: Martins Fontes, 2014.

29.4 Unidade curricular optativa

Unidade Curricular: Libras	CH Total: 60	Semestre: Optativa
CH EaD: 56	CH Laboratório: 0	
Objetivos: <ul style="list-style-type: none">• Identificar aspectos da cultura, dos movimentos sociais e do histórico das pessoas surdas, sinalizantes desta língua;• Desenvolver conversações em Libras em situações de interação a nível instrumental em contextos relevantes para o público-alvo;• Identificar estratégias de inclusão e acessibilidade às pessoas surdas.		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">• Cultura, movimentos sociais e história das pessoas surdas;• Inclusão e acessibilidade às pessoas surdas;• Conversação em Libras em contextos cotidianos: cumprimento, localização, tempo, família, números, quantificadores e outros contextos relevantes para o público alvo do curso;• Marcações não manuais emocionais, sintáticas e morfológicas.		
Habilidade: <ul style="list-style-type: none">• Identificar os elementos da cultura e identidade surda;• Usar adequadamente a Libras para situações de comunicação em nível instrumental;• Promover a inclusão e a acessibilidade do surdo.		
Atitudes: <ul style="list-style-type: none">• Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;		



- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, comprometimento, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem:

Aulas organizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem Moodle com foco no ensino e desenvolvimento da fluência em Libras por parte dos alunos a nível A1. O conteúdo está organizado em cadernos pedagógicos digitais e em vídeo aulas. A interação entre professor e aluno ocorre de forma assíncrona nos fóruns de discussão e de forma síncrona em web conferências e *chats*. O professor organizará os conteúdos e atividades de aprendizagem e avaliação no Moodle, bem como fará a tutoria do curso. As avaliações presenciais e de produção de vídeo em Libras valerão mais de 50% da nota. A avaliação será processual por meio de atividades de reconhecimento e compreensão da Libras, bem como de produção da Libras. Essas atividades são organizadas no Moodle por meio de questionários, fóruns entre outros recursos do Moodle. As aulas iniciais de orientação e de provas serão presenciais (8h) e os conteúdos, exercícios e atividades práticas de produção da Libras serão na modalidade a distância (52h). A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular.

Bibliografia Básica:

QUADROS, Ronice Müller de; KARNOPP, Lodenir Becker. **Língua de sinais brasileira: estudos lingüísticos**. Porto Alegre: Artmed, 2004. 221 p., il.
WILCOX, Sherman; WILCOX, Phyllis Perrn. **Aprenda a ver**. Rio de Janeiro: Arara Azul. 2005, 190 p. Disponível em: <https://editora-arara-azul.com.br/site/ebook/detalhes/9>. Acesso em: 10 abr. 2019.

Bibliografia Complementar:

BAKER, Anne. **The linguistics of sign languages: an introduction**. Amsterdam: John Venjamins Publishing Company, 2016. *E-book*. Disponível em: <http://acervovirtual.ifsc.edu.br/>. Acesso em: 10 abr. 2019.

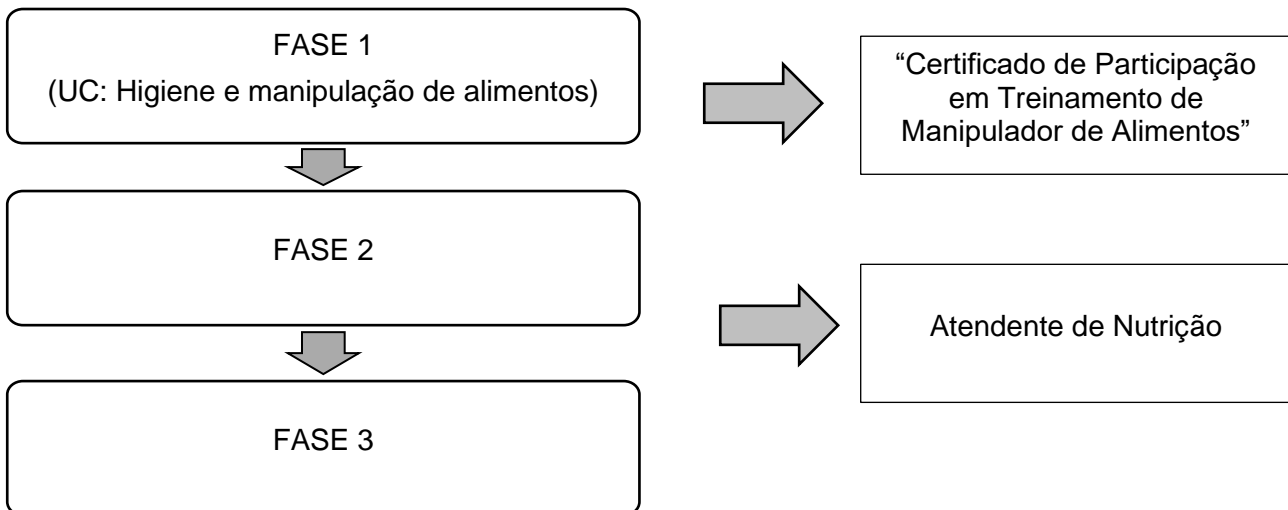
QUADROS, Ronice Muller de; PIZZIO, Aline Lemos; REZENDE, Patrícia Luiza Ferreira. **Língua brasileira de sinais I**. Florianópolis: UFSC, 2006. Disponível em: http://www.libras.ufsc.br/colecaoLetrasLibras/eixoFormacaoEspecificica/linguaBrasileiraDeSinaisl/assets/459/Texto_base.pdf. Acesso em: 10 abr. 2019.

VILHALVA, Shirley. **Despertar do silêncio**. Rio de Janeiro: Arara Azul, 2004. Disponível em: <https://editora-arara-azul.com.br/site/ebook/detalhes/10>. Acesso em: 10 abr. 2019.

30. Certificações intermediárias:

A conclusão com êxito da unidade curricular Higiene e Manipulação de Alimentos confere ao estudante o “Certificado de Participação em Treinamento de Manipulador de Alimentos”, conforme estabelece a Portaria SMS/PMF nº 2/2016), uma exigência da Secretaria Municipal da

Saúde de Florianópolis para os profissionais manipuladores de alimentos. Além disso, após a conclusão da segunda fase, o estudante poderá requerer o certificado de “Atendente de Nutrição”, conforme figura abaixo.



31. Estágio curricular supervisionado:

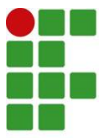
Conforme artigo primeiro da Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008, o estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

O estágio visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho (Lei 11.788/2008).

No Curso Técnico em Nutrição e Dietética, a realização de estágio não é um requisito obrigatório para a conclusão do curso. Dessa forma, os estudantes devidamente matriculados e que estejam frequentando este curso poderão realizar estágio na modalidade não-obrigatório, a qualquer momento, respeitando as disposições da Lei Federal nº 11.788 de 25 de setembro de 2008, da Resolução de Estágio do IFSC e os demais documentos que regulamentam a prática de estágios dos estudantes do IFSC e do Projeto Pedagógico do Curso.

O estágio não-obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional no decorrer do curso, acrescida à carga horária regular e obrigatória. Não há uma carga horária mínima a ser cumprida. Contudo, a jornada do estágio deve ser compatível com as atividades escolares e não poderá ultrapassar seis horas diárias e trinta horas semanais.

A duração do estágio na mesma empresa não poderá exceder dois anos. O estudante que



trancar matrícula, desistir ou concluir o curso não poderá estagiar. Na modalidade de estágio não-obrigatório, a empresa concedente do estágio deverá, obrigatoriamente, oferecer ao estagiário uma bolsa ou outra forma de contraprestação que venha a ser acordada, auxílio-transporte, além de contratar, em favor do estagiário, seguro contra acidentes pessoais.

Quando o estágio tiver duração igual ou superior a um ano, o estagiário tem direito a recesso remunerado de trinta dias, a ser usufruído, preferencialmente, durante as férias escolares. Nos casos de o estágio ter duração inferior a um ano, o recesso remunerado deve ser concedido de forma proporcional ao tempo de estágio.

O estudante que deseja fazer o estágio não-obrigatório deverá indicar a empresa ou a instituição em que pretende estagiar à Coordenadoria de estágios do *campus*. O documento oficial que regulariza e autoriza a realização de estágio pelo estudante é o Termo de Compromisso de Estágio (TCE) firmado entre empresa ou instituição concedente de estágio, estudante estagiário e o IFSC. O estágio será considerado irregular caso inicie antes da celebração do TCE. As orientações sobre o estágio e os modelos de documentos estão disponíveis na Coordenadoria de Estágio e no site do *campus*.

Constituem condições mínimas para uma empresa ser aceita como local de desenvolvimento das atividades do estágio:

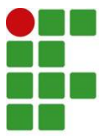
- a) Ser legalmente constituída e possuir estrutura física, operacional e administrativa que possibilite o desenvolvimento das habilidades práticas apreendidas no decorrer do curso.
- b) Atuar na área de formação do curso do estudante em consonância com as áreas de atuação do egresso como, por exemplo: padarias, cafeterias, confeitarias, entre outras.
- c) Dispor de profissionais qualificados para supervisão das atividades realizadas pelo estudante enquanto estagiário.
- d) Possuir boa reputação e idoneidade moral e legal.
- e) Apresentar recursos materiais e técnicos que possam ser utilizados pelo estagiário no desenvolvimento do seu trabalho.

VI – METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

32. Metodologia de desenvolvimento pedagógico do curso:

O Curso Técnico em Nutrição e Dietética orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional 2020-2024 (PDI) e pelo Regimento Didático Pedagógico do IFSC.

O *Campus* Florianópolis-Continente do IFSC desenvolve uma política de formação permanente para os seus educadores, através de um conjunto de incentivos que vão desde o desenvolvimento de projetos de pesquisa, projetos de extensão, cursos de especialização e



aperfeiçoamento e incentivo à pós graduação.

Durante o curso, são propostas reuniões de avaliação (Pré-Conselho e Conselho de Classe) entre estudantes, professores, coordenação de curso e núcleo pedagógico, a fim de alinhar as ações de ensino e aprendizado, bem como levantar apontamentos e melhorias de cunho pedagógico. Também são realizadas reuniões, no início e ao longo de cada semestre, para alinhar os detalhes relativos às atividades interdisciplinares, as quais são realizadas em todos os semestres.

O currículo elaborado prima pela relação teoria-prática, de modo que o conhecimento é significado por ações pedagógicas concretas, que possibilitem ao estudante a construção de seu conhecimento. Além disso, o espaço constituído na escola possibilita interação permanente entre estudantes, docentes e demais servidores, de modo que essa gere ações críticas, reflexivas e construtivas.

O fazer pedagógico se concretiza através de atividades em sala de aula com aulas expositivo-dialogadas, aulas práticas em laboratórios, atividades práticas pedagógicas de extensão, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos. Visitas técnicas/culturais pedagógicas, estudos de caso, levantamento de problemas e busca de soluções para problemas da área de estudo buscam aproximar o profissional técnico do setor de trabalho e da área profissional, assim como o desenvolvimento do espírito científico e a formação integral do cidadão.

Destaca-se que até 20% da carga horária das unidades curriculares desse curso serão desenvolvidas à distância, de forma não presencial, conforme item 36 deste PPC.

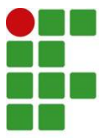
O curso busca trabalhar questões relacionadas à sustentabilidade em todos os componentes curriculares a fim de que o profissional cidadão tenha pleno conhecimento dos impactos das suas ações profissionais no ambiente em que está inserido.

A realização de projetos que associam o ensino, a pesquisa e a extensão, com a participação dos estudantes, são incentivados, contribuindo assim para a sua formação.

33. Avaliação da aprendizagem:

A avaliação como ato diagnóstico e processo contínuo tem por objetivo a inclusão, subsidiando ações que viabilizem tanto o domínio de conhecimentos científicos, como dos aspectos relevantes à formação do cidadão. Ela serve para indicar avanços e dificuldades na ação educativa, devendo subsidiar a reflexão da prática pedagógica.

De acordo com o exposto na Resolução 041/2014/CONSUP, que dispõe sobre o



Regulamento Didático Pedagógico (RDP), os instrumentos de avaliação serão diversificados e sempre devem estimular o estudante à pesquisa, reflexão, iniciativa, criatividade, laboralidade e cidadania. O descritivo de cada componente curricular apresentado neste documento indica os instrumentos avaliativos que serão adotados. São exemplos de atividades avaliativas: provas objetivas e dissertativas, seminários, criação de preparações culinárias (como atividades interdisciplinares), estudos de casos, apresentação de relatórios técnicos, entre outros. Os instrumentos, estratégias e formas de aplicação das atividades avaliativas constam nos planos de ensino de cada unidade curricular.

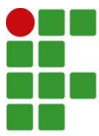
Entre os princípios considerados pela Instituição, e em consonância com o RDP do IFSC, a avaliação prima pelo caráter diagnóstico e formativo, devendo ser processual, somativa, continuada e diversificada, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do discente, previstas no projeto de curso. O processo avaliativo integra o conjunto de conhecimentos e habilidades, conforme descrito nas matrizes curriculares, bem como de atitudes gerais, conforme descrito a seguir:

- Cumprimento das normas de higiene e de uso de laboratório da escola.
- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados.
- Assiduidade e pontualidade nas aulas.
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas.
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização.
- Respeito às diferenças.
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades.
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

A avaliação da aprendizagem terá por finalidade promover o avanço educacional do discente, aprimorando o processo de aprendizagem, tanto individual quanto coletivamente. Ela é um processo que indica avanços e dificuldades na ação educativa, além contribuir na reflexão do professor sobre sua prática. Para isso, é necessário que as metodologias utilizadas em sala contemplem a diversidade, considerando as diferenças sociais, linguísticas e culturais dos discentes. Assim, a avaliação não deve ser um instrumento de classificação, seleção e exclusão social, mas de construção coletiva dos sujeitos e de uma escola de qualidade.

Neste sentido, são consideradas funções primordiais da avaliação:

- Obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino-



aprendizagem e a progressão do discente.

- Analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso.
- Estabelecer previamente, por componente curricular, critérios que permitam visualizar avanços e dificuldades dos discentes na constituição das competências.

Os critérios de avaliação servirão de referência para o estudante avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e a progressão dos mesmos.

Os registros das avaliações, para fins de documentos acadêmicos, serão efetivados ao final de cada semestre letivo em diário de classe disponível no sistema acadêmico (SIGAA). Nele deve ser apontado a situação do estudante quanto à constituição de competências, conforme nomenclatura prevista no RDP.

A partir da avaliação efetuada pelo professor, serão realizadas avaliações coletivas em reuniões que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento no Componente Curricular. As avaliações coletivas envolverão estudantes, professores, Coordenação de Curso e profissionais do Núcleo Pedagógico. Esses encontros serão realizados, pelo menos, em dois momentos institucionalizados como os Conselhos de Classe Intermediário (na metade do semestre) e Conselho de Classe Final (no encerramento do semestre).

As atividades de avaliação acontecerão durante todo o processo de ensino-aprendizagem, valorizando o crescimento do estudante qualitativa e quantitativamente, com a previsão de recuperação paralela de conhecimentos e avaliações ao longo do semestre.

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem. As novas atividades ocorrerão, preferencialmente, no horário regular de aula, podendo ser criadas estratégias alternativas que atendam necessidades específicas, tais como atividades sistemáticas em horário de atendimento paralelo e estudos dirigidos. Ao final dos estudos de recuperação, o estudante será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor.

Para a aprovação, o estudante deverá atingir, no mínimo, 75% de frequência em cada Componente Curricular e nota mínima 6,0 (seis).

34. Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores:

Conforme Regulamento Didático Pedagógico, art. 91, a validação de componentes curriculares poderá ocorrer: para estudos realizados em componente curricular de outro curso de mesmo nível ou superior do IFSC em que o discente obteve êxito; para o reconhecimento de estudos (RE) realizados em outro curso de mesmo nível ou superior de outra instituição em que o discente obteve êxito e, ainda, para reconhecimento de saberes (RS) relativos a uma profissão, adquiridos por trabalhadores, ao longo da sua experiência profissional.

Além disso, o mesmo regulamento define, no art. 95, o extraordinário aproveitamento nos estudos (EAE), o qual poderá ser demonstrado por meio de provas e demais instrumentos de avaliação específicos, o qual poderá abreviar a duração do curso daquele estudante.

35. Atendimento ao discente:

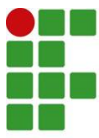
O *Campus* Florianópolis-Continente, partindo dos documentos institucionais do IFSC que buscam dar condições de permanência e êxito aos discentes, proporciona as seguintes ações:

- Atendimento pedagógico aos discentes;
- Programa de assistência estudantil e
- Atividades didáticas práticas voltadas ao mundo do trabalho.

Sobre o atendimento pedagógico aos discentes o *Campus* Florianópolis-Continente conta com uma equipe multiprofissional, composta por Assistente Social, Pedagogas, Psicóloga e Técnica em Assuntos Educacionais, lotadas no Núcleo Pedagógico, o qual está vinculado à Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão. São profissionais de diferentes áreas que atuam na perspectiva da unidade do trabalho pedagógico, garantindo os múltiplos olhares sobre o processo de ensino-aprendizagem, bem como na perspectiva da formação do sujeito/trabalhador crítico e transformador da sociedade de classes.

Constituem ações da equipe pedagógica, relativas ao apoio e atendimento ao estudante:

- O acompanhamento da trajetória escolar dos discentes, nos aspectos pedagógicos, psicológicos e socioassistenciais.
- O subsídio ao trabalho docente no que se refere ao processo de ensino-aprendizagem.
- O apoio e intervenção pedagógica e psicossocial em casos de dificuldades emocionais, afetivas e de aprendizagem, com encaminhamento dos discentes a profissionais para



atendimento especializado, quando necessário.

- O desenvolvimento de estudos e ações sobre evasão e permanência.
- O fomento de ações articuladas a fim de contribuir para a inclusão de estudantes com necessidades específicas.
- O fomento curricular que contempla a reflexão político-social e crítica, voltada à formação profissional emancipatória.

Sobre a implementação do Programa de Assistência Estudantil, o Departamento de Assuntos Estudantis, o Núcleo Pedagógico e a Coordenação de Curso buscam o objetivo de garantir melhores condições de permanência e êxito dos estudantes no percurso formativo por meio de diversas ações como:

- Auxílio financeiro aos estudantes em situação de vulnerabilidade social;
- Atividades desportivas; e
- Apoio à participação em eventos, entre outros.

O corpo docente do curso organiza atividades didático pedagógicas relacionadas à atuação profissional, possibilitando o aprendizado de forma contextualizada com o mundo do trabalho. Os alunos, desde as primeiras semanas, conseguem relacionar o que estão aprendendo com a sua futura atuação profissional. Dessa forma, os estudantes têm uma formação integral com reflexão político-social, crítica e emancipatória.

Também se constitui como diretriz do trabalho da equipe pedagógica a atuação, em parceria com o Núcleo de Acessibilidade Educacional (NAE), nas seguintes frentes:

- O levantamento dos estudantes com necessidades específicas ingressantes no campus Florianópolis-Continente, por meio de questionário aplicado no início de cada semestre letivo.
- A elaboração de Programas de Atendimento pedagógico/educacional aos estudantes com necessidades específicas, envolvendo: estudo dos casos, adequação do planejamento de ensino e dos materiais didáticos, além dos atendimentos paralelos individualizados, encaminhados com os professores.
- A implementação da acessibilidade física.
- O desenvolvimento de programas de capacitação e formação para servidores.
- O acompanhamento da trajetória educacional dos estudantes, em parceria com o NAE e

professores, além da possibilidade de trabalho conjunto com as Redes Públicas de Atendimento.

Os estudantes, público-alvo da Educação Especial, poderão acessar o Atendimento Educacional Especializado (AEE), o qual objetiva identificar, elaborar e organizar recursos pedagógicos acessíveis e recursos de Tecnologia Assistiva. Esses devem contribuir com a minimização das barreiras físicas, atitudinais, educacionais, comunicacionais e outras que possam interferir na plena participação nas atividades educacionais e sociais.

Por fim, também estão previstas, ao longo do semestre, a ação diretamente ligada à Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão, relativa ao **atendimento extra classe** sistemático oferecido aos estudantes, pelos professores das diversas áreas do conhecimento, com o objetivo principal de assessorar nas dificuldades de acompanhamento do curso. Além desse atendimento individualizado, estão previstas, ao longo do período letivo, as oportunidades de **recuperação paralela**, já explicitadas anteriormente, que consistem na realização de novas atividades avaliativas, com o objetivo principal da efetiva promoção da aprendizagem do estudante.

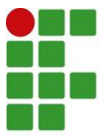
36. Atividades em EaD:

As Unidades Curriculares terão atividades não presenciais, ou seja, à distância (EaD), até o limite de 20% da carga horária, conforme indicado na matriz curricular, com exceção do componente optativo Libras, oferecido integralmente em EaD.

Os professores, em seu plano de ensino, postados no ambiente virtual de aprendizagem SIGAA, indicarão quais serão as atividades não presenciais, o material de apoio para essas atividades, suas respectivas cargas horárias, cronograma, critérios de avaliação e formas de interação entre estudantes e docentes. O componente curricular optativo em Libras, por ter uma maior carga horária em atividades EaD, organizará os seus conteúdos e exercícios no sistema MOODLE do IFSC.

As metodologias das atividades de ensino-aprendizagem e avaliação deverão ser adequadas à modalidade EaD, caracterizada por linguagem dialógica, mediação pedagógica, com uso de tecnologias, que facilitam a interação entre discentes e docentes, tais como ambiente virtual de aprendizagem e mídias digitais.

O atendimento ao discente poderá ser realizado no ambiente virtual de aprendizagem SIGAA, bem como presencialmente, nos horários divulgados pelos professores a cada semestre. O *campus* Florianópolis-Continente possui infraestrutura física e tecnológica para viabilizar as atividades não presenciais, tais como computadores para os estudantes e ambiente virtual de



aprendizagem SIGAA e MOODLE. Além disso, realiza periodicamente formação do docente para atuação no ensino à distância.

A Coordenação do Curso e o Núcleo Pedagógico acompanharão as atividades não presenciais previstas nos planos de ensino. Semestralmente, será realizada avaliação conjunta da utilização dessa estratégia pedagógica, envolvendo os docentes, Coordenação do Curso e Núcleo Pedagógico.

36.1 Equipe multidisciplinar:

O apoio pedagógico à concepção, ao desenho educacional e à produção de materiais das unidades curriculares ofertadas na modalidade à distância será assegurado pelo Centro de Referência em Formação EaD, quando solicitado, e/ou pelo *campus*, com auxílio do Núcleo de Educação à Distância e da equipe pedagógica do *campus*, conforme artigo 9º da Resolução CEPE/IFSC nº 4/2017.

36.2 Atividades de tutoria:

As atividades de tutoria para as atividades não presenciais são realizadas pelos próprios professores do curso em cada componente curricular.

36.3 Material didático institucional:

O material didático institucional relativo às aulas não presenciais será disponibilizado no ambiente virtual de aprendizagem SIGAA para unidades curriculares com até 20% da carga horária EaD e no MOODLE (moodle.ifsc.edu.br) para a unidade curricular optativa Libras.

O conteúdo está organizado em cadernos pedagógicos digitais, textos, apresentações, estudos de caso e vídeo aulas.

36.4 Mecanismos de interação entre docentes, tutores e estudantes:

A interação entre professor e aluno ocorre de forma assíncrona nos fóruns de discussão e de forma síncrona em web conferências e chats. As atividades práticas serão realizadas sob orientação e na presença do professor responsável pela Unidade Curricular.

PARTE 3 – AUTORIZAÇÃO DA OFERTA

VII – OFERTA NO CAMPUS

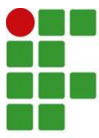
37. Justificativa da oferta do curso no *Campus*:

A alimentação adequada e saudável constitui-se em um direito humano básico, mas ainda é elevado o número de pessoas que vivem em situação de insegurança alimentar. Na América Latina e Caribe, 187 milhões de pessoas convivem com a falta de acesso aos alimentos (FAO, 2019). No Brasil, quase 23% da população vive algum nível de insegurança alimentar e nutricional e, na região Sul, quase 15% da população (IBGE, 2013). Por outro lado, mudanças nos ambientes alimentares, entendidos como espaços de interação entre as pessoas, os aspectos físicos, econômicos, políticos e socioculturais que influenciam na maneira de adquirir, preparar e consumir alimentos – têm afetado sobremaneira o estado nutricional das populações, elevando os índices de sobrepeso e de obesidade (FAO, 2019).

O aumento da participação das mulheres no mercado de trabalho, a falta de corresponsabilidade entre homens e mulheres no trabalho doméstico não remunerado, aliado ao poder exercido pelas grandes indústrias processadoras de alimentos e supermercados, que produzem, vendem, anunciam e rotulam produtos alimentícios – tem contribuído para o aumento do consumo de produtos fora do domicílio e de alimentos industrializados prontos para o consumo, os chamados alimentos ultraprocessados ricos em açúcar, sal, gordura e aditivos químicos (FAO, 2019).

Essa forma de viver contemporânea tem refletido no aumento da incidência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), que inclui doenças cardíacas, acidente vascular cerebral (AVC), câncer, diabetes, entre outras. Estimativas da Organização Mundial da Saúde (OMS) indicam que as DCNT são responsáveis por quase 70% de todas as mortes no mundo, constituindo-se em um dos maiores problemas de saúde pública atualmente. No Brasil, a estimativa é de 74% (WHO, 2020a).

O excesso de peso se constitui em importante fator de risco para as doenças cardiovasculares, hipertensão arterial, diabetes e alguns tipos de câncer (WHO, 2020b; INCA, 2019). Pesquisa recente do Ministério da Saúde brasileiro - Vigitel (BRASIL, 2019) indicou que mais da metade da população brasileira adulta (55,7%) encontra-se com excesso de peso e quase 20% está obesa. Em Florianópolis, os dados não são muito diferentes: 52% da população encontra-se



com excesso de peso e 17,4% com obesidade. O excesso de peso também é um problema entre as crianças (WHO, 2020b).

Segundo estimativas da OMS, 17,9 milhões de pessoas morrem anualmente de doenças cardiovasculares, o que representa 31% de todas as morte no mundo (WHO, 2020c). Quanto ao câncer, os últimos dados publicados registraram 18 milhões de casos novos e 9,6 milhões de óbitos relacionados à doença, no Brasil. Em Santa Catarina, estima-se que, em 2020, serão 33 mil novos casos de câncer e, desse total, 3750 devem ocorrer na capital Florianópolis (INCA, 2019). Quanto à hipertensão arterial, em 2018, 24,7% da população adulta que vive nas capitais brasileiras afirmaram ter diagnóstico de hipertensão e, em Florianópolis, esse percentual é de 20,8% (BRASIL, 2019). E quase 8% dos indivíduos entrevistados referiram diagnóstico médico de diabetes. Em Florianópolis, 6,5% referiram diagnóstico médico de diabetes (BRASIL, 2019).

De acordo com a OMS, a alimentação não saudável, juntamente com o tabagismo, a inatividade física e o consumo excessivo de bebidas alcoólicas são os principais fatores de risco para as doenças não transmissíveis (WHO, 2020a). Dessa forma, considerando que o Técnico em Nutrição e Dietética (TND) é um profissional que desenvolve ações ligadas à promoção da alimentação adequada e saudável, na busca do bem-estar e da promoção da saúde de indivíduos e de coletividades (BRASIL, 2018), fica clara a importância que esse profissional assume no contexto local, regional e nacional.

Além disso, a oferta do Curso Técnico de Nutrição e Dietética pode contribuir para a implementação do Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 3, que visa a assegurar uma vida saudável e promover o bem-estar para todos, em todas as idades. Destaca-se que o IFSC pactuou compromisso com a agenda 2016 – 2030 dos ODS.

A missão do IFSC é ofertar formação e qualificação em articulação com os setores produtivos da sociedade catarinense. A economia do Estado está pautada principalmente nas indústrias de setores diversos e no turismo. São mais de 45 mil empresas e 763 mil trabalhadores, segundo dados da Federação das Indústrias de Santa Catarina e, no turismo, o Estado recebe anualmente cerca de 5 milhões de visitantes (SANTA CATARINA, 2020). O TND pode atuar nos serviços de refeições coletivas, atendendo os trabalhadores das indústrias e os turistas em restaurantes, hotéis, entre outros.

Ainda sobre serviços de refeições coletivas, dados recentes indicam que um número maior de brasileiros têm feito refeições fora de casa. Segundo o IBGE (2019), do total das despesas das famílias com alimentação, quase um terço (32,8%) é dedicado a refeições fora do domicílio.



Além dos contextos acima, o TND também pode atuar em programas de alimentação escolar e nos serviços de nutrição e dietética de hospitais. Segundo informação do Conselho Regional de Nutricionistas de Santa Catarina (2019)³, o processo de terceirização dos serviços de alimentação ocorridos no Estado tem facilitado a contratação do TND.

Instituições de longa permanência para idosos também são locais onde o TND pode atuar. Dados recentes mostram o envelhecimento populacional do brasileiro, justificando a necessidade deste profissional. Os idosos correspondem a cerca de 9% da população em 2020 e estima-se que cheguem a 22% em 2050. A expectativa de vida ao nascer no Brasil vem subindo. Em 2020 a expectativa é de 76,7 anos e a projeção para 2050 é de 77,4 anos homens e 83,8 anos para as mulheres (IBGE, 2020).

Por fim, está em processo uma mudança cultural com aumento da procura por alimentos mais saudáveis, alimentos para pessoas com restrições alimentares (vegetarianismo/veganismo; sem glúten, sem lactose, sem açúcar) e relacionados com o bem estar. Todos esses fatores indicam um aumento de demanda por profissionais técnico em nutrição e dietética (MADI, REGO, 2015).

O Curso Técnico em Nutrição e Dietética está previsto no Plano de Oferta de Cursos e Vagas (POCV) do *Campus* Florianópolis-Continente e está em consonância com o Regulamento Didático Pedagógico (RDP), bem como com Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFSC. Destaca-se ainda que o *Campus* Florianópolis-Continente dispõe dos recursos humanos e da infraestrutura de laboratórios necessários para a oferta do referido curso.

Justifica-se também a oferta do curso por ser o IFSC a única instituição pública no Estado a ofertar o Curso de Técnico em Nutrição e Dietética de forma gratuita.

38. Itinerário formativo no contexto da oferta do *campus*:

O *Campus* Florianópolis-Continente atua na formação de profissionais predominantemente do eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, tais como os da área da gastronomia, hotelaria, turismo, entre outros. O *campus* também oferta dois cursos do eixo tecnológico Produção

³Informação verbal obtida em conversa com a Diretoria do Conselho Regional de Nutricionista (CRN10) em outubro de 2019.

Alimentícia: o Técnico em Panificação e o Técnico em Confeitaria, que complementam a formação dos profissionais do setor.

O itinerário formativo do *Campus* busca a complementaridade das competências, conhecimentos e atitudes desenvolvidas nessas áreas, ofertando cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC), cursos do Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA), cursos técnicos e cursos de graduação, como demonstrado no quadro a seguir.

Cursos ofertados pelo *Campus* Florianópolis-Continente:

FIC	Proeja Técnico	Técnico	Superior
<ul style="list-style-type: none"> - Gastronomia (Confeitaria Básica, Cozinha Saudável, Treinamento de manipulador de alimentos, Panificação básica) - Área de Bebidas (Bartender, Aperfeiçoamento no Serviço de Vinhos, Barista) - Serviços (Garçom, Operações de Sala e Copa) - Hotelaria (Governança em meios de hospedagem e Recepcionista de Meios de Hospedagem) - Eventos (Cerimonialista e Mestre de Cerimônias, Organização de Eventos Sociais e Recepção de Eventos) - Guiamento (Condutor Ambiental Local e Condutor Cultural Local) - Línguas (Inglês e Espanhol) 	<ul style="list-style-type: none"> - Cozinha - Panificação 	<ul style="list-style-type: none"> - Cozinha - Panificação - Confeitaria - Restaurante e Bar - Eventos - Guia de Turismo Nacional - Guia de Turismo Regional 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecnologia em Gastronomia - Tecnologia em Hotelaria - Tecnologia em Gestão do Turismo

Dentro do itinerário formativo do *Campus*, o Curso Técnico de Nutrição e Dietética, vinculado ao Eixo Tecnológico Ambiente e Saúde, surge na perspectiva de contribuir no sentido de complementar a formação dos estudantes dos cursos ligados à área da gastronomia, à cozinha, à



panificação, à confeitaria, à hotelaria, na perspectiva de uma alimentação mais comprometida com a saúde e com o bem-estar de indivíduos e da população.

O Técnico em Nutrição e Dietética encontra no *Campus* Florianópolis-Continente a possibilidade de verticalização para o Curso superior de Tecnologia em Gastronomia, conforme indica o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Além disso, pode também, após a conclusão de curso superior, seguir para o curso de Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia, previsto para iniciar no segundo semestre de 2020.

39. Público-alvo na cidade ou região:

O curso é destinado à pessoas que atuam ou pretendem atuar na promoção da saúde, em áreas ligadas à alimentação e nutrição.

40. Instalações e equipamentos:

O *Campus* Florianópolis-Continente possui instalações voltadas ao atendimento direto e indireto ao estudante. Os espaços são dotados de iluminação natural e artificial, composta por lâmpadas frias e mobílias próprias ao desenvolvimento dos trabalhos e atividades, assim como para o armazenamento e suporte dos materiais e equipamentos. Todos os locais possuem ampla ventilação, com janelas.

O espaço interno do *Campus* Florianópolis-Continente possui acessibilidade a pessoas com deficiência física ou com baixa mobilidade. Há rampa de acesso para o segundo pavimento e há banheiros adaptados para uso por cadeirantes. Nas calçadas externas, há sinalização podotátil para indicar o caminho para a entrada do *Campus* com indicações de alertas quando há obstáculos ou mudança de direção. No espaço interno do prédio, há indicação podotátil de alerta no início e fim das escadas, rampas e bebedouros. As escadas possuem informação em Braille em cada uma das extremidades para indicar o andar.

Para o Curso Técnico em Nutrição e Dietética, o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos prevê como infraestrutura mínima: biblioteca e videoteca com acervo específico e atualizado; laboratório de informática com programas específicos; laboratório de antropometria (sala de aula adaptada); laboratório de técnica dietética (laboratório de Habilidades Básicas); lactário didático (Laboratório Cambuza); laboratório de cozinha (Laboratório de Produção). Como se pode observar, o *Campus* dispõe de toda a infraestrutura requerida.

Coordenações gerais

Estão detalhados, neste item, os espaços destinados a: Coordenação de estágios, Coordenação de Extensão e Relações Externas, Coordenadoria de Secretaria e Registro Acadêmico, Núcleo Pedagógico, Assistência de Estudantes e Coordenadoria de Pesquisa.

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Estágios		Área: 30,97m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Computador com processador Pentium Dual Core 1.6 GHz	1
2	Microcomputador processador AMD Athlon II – X2. 2GB de memória RAM, HD 320 GB, mouse e teclado óptico HP USB.	1
3	Monitor LCD 19 polegadas.	1
4	Mesa de trabalho, medindo 140x140x80x60 cm e altura aproximada de 73cm	1
5	Gaveteiro volante com quatro gavetas, med 40x48x68cm	2
6	Armário de madeira alto aglomerado 25mm, com três prateleiras revestidas em laminado, medindo 53x80x164cm	2
7	Cadeira de escritório giratória sem braços.	4
8	Mesa de escritório com 25mm de espessura em madeira, medindo 75x140cm.	1
9	Arquivo para pasta suspensa em MDF com 4 gavetas e chave. Medida 50x130x180cm	1
10	Armário de madeira com duas portas, três prateleiras. Medida 800x500x1600.	1

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Extensão e Relações Externas		Área: 25,42m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum sem braços	2
2	Aparelho telefônico	1
3	Mesa comum em madeira. Med 800x750x740mm	2
4	Cadeira executiva, assento com regulagem de altura à gás, braços injetados com poliuretano com regulagem de altura.	1
5	Microcomputador de uso administrativo.	2
6	Monitor de vídeo policromático HP 20 L200b	1
7	Mesa de trabalho. Medida 1400x600x600mm e 730mm de altura.	1



8	Painel de madeira com 25mm de espessura	1
9	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Medida 40x47x67cm	1
10	Quadro branco; medindo 1,00 x 1,5m	1
11	Armário alto aglomerado, 25mm, com três prateleiras revestidas em laminado. Medida 53x80x164cm.	1
12	Cadeira giratória sem braços	1
13	Câmera fotográfica	1
14	Tablet WIFI e 3G, câmera digital 5Mpixel e webcam 2Mpixel, tecnologia bluetooth, GPS integrado, suporte de idiomas.	1
15	Monitor LED HP Elite Display E201 - 20"	1
16	Gaveteiro volante, com 4 gavetas, fechadura.	1

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Secretaria e Registro Acadêmico		Área: 69,42m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum sem braços	3
2	Balcão de madeira revestida em fórmica. Medida 750x900x420mm	1
3	Arquivo pasta suspensa em madeira, revestida em fórmica, 4 gavetas. Medida 1300x480x680mm	2
4	Mesa trapezoidal. Medida 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila.	3
5	Armário de madeira, MDF 18mm, 6 portas com possibilidade de cadeado.	2
6	Computador com processador Pentium Dual Core E2140 1.6 Hz Placa Mãe GB GA945G2M – 2 x 512 MB – HD 80GB	1
7	Cadeira poltrona diretor, regulamento de assento à gás.	1
8	Microcomputador de uso administrativo	1
9	Monitor LCD	3
10	Quadro branco em laminado melamínico brilhante. Med. 1,2x3m.	1
11	Armário de madeira alto tampo em aglomerado 25cc, corpo e porta 18mm de espessura revestido em laminado baixa pressão.	1
12	Gaveteiro móvel com 4 gavetas, corpo em aço chapa 20. Med. 40x47x67cm.	1
13	Microcomputador processador AMD Athlon II – X2. 2 GB de memória RAM, HD 320 GB,	2



	mouse óptico e teclado óptico HP USB	
14	Mesa para computador. Medida 680x800x750mm.	1
15	Mesa de trabalho. Medida 140x140x80x60cm e altura aproximada de 73cm	1
16	Gaveteiro volante com 4 gavetas. Medida 40x48x68cm	1
17	Armário de madeira alto em aglomerado 25mm. Medida 53x80x165cm	3
18	Cadeira giratória sem braços	5
19	Painel de madeira pré-fabricado, 25mm de espessura.	1
20	Armário corpo de aço, três módulos. Medida 50x80x168cm	1
21	Painel individual com 25mm de espessura em madeira. Medida 75x140cm	1
22	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Medida 40x47x67cm	1
23	Monitor LCD 18,5"	1
24	Desumidificador de papel com capacidade mínima para 600 folhas. 20W, 220V	1
25	Arquivo para pasta suspensa em MDF com 4 gavetas e chave. Medida 50x130x180cm	1
26	Gaveteiro volante, 4 gavetas, fechadura.	3
27	Mesa comum em madeira. Medida 800x750x740mm	1
28	Mesa comum em madeira. Medida 1000x750x740mm	1
29	Conexão aglomerado em madeira. Medida 750x750mm	1

Identificação do Espaço: Núcleo Pedagógico		Área: 34,96m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Aparelho telefônico	1
2	Computador com processador Pentium Dual Core E2140 1.6 GHz Placa Mãe GB GA945G2M-S2 – 2 x 512 MB – HD 80GB	1
3	Quadro branco em fórmica brilhante	1
4	Microcomputador de uso administrativo	2
5	Monitor LCD	2
6	Microcomputador processador AMD Athlon II – X2. E GB de memória RAM, HD 320 GB, mouse e teclado HP USB	1
7	Monitor LCD 19"	1
8	Mesa de trabalho formato L. Medida 140x140x80x60 e altura aproximada 73cm	2



9	Gaveteiro volante com 4 gavetas. Medida 40x48x68cm	2
10	Armário de madeira alto aglomerado 20mm. Medida 53x80x164cm	2
11	Cadeira giratória com braços	4
12	Painel individual com 25mm de espessura em madeira. Medida 75x140cm	1
13	Armário de madeira alto, com duas portas. Medida 800x500x1600	2
14	Gaveteiro volante com 4 gavetas, fechadura.	2

Identificação do Espaço: Assistência de estudantes		Área: 30,97m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Aparelho telefônico	1
2	Cadeira giratória com braços	5
3	Monitor policromático HP LCD 20 polegadas.	2
4	Armário de aço, com três módulos. Medida 50x80x168cm	1
5	Monitor LED HP 20"	1
6	Microcomputador de uso administrativo	2
7	Gaveteiro móvel 4 gavetas	2
8	Quadro magnético 80x120cm	1
9	Arquivo para pasta suspensa em MDF. Medida 50x130x180cm	1

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Pesquisa		Área: 23,83m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Mesa comum em madeira, revestida em fórmica. Medida 120 diâmetro	1
2	Cadeira comum sem braços	1
3	Cadeira executiva, assento com regulagem de altura a gás, braços injetados em poliuretano com regulagem de altura	3
4	Cadeira escolar sem braço	2
5	Estação de trabalho para três pessoas. Medida 800x872x75mm	1
6	Armário de madeira, alto, com duas portas. Medida 800x500x1600.	1
7	Gaveteiro volante, 4 gavetas, fechadura.	1

Sala dos professores

Identificação do Espaço: Sala de professores		Área: 160,87m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Cadeira giratória estofada	2
2	Cadeira giratória sem braços	18
3	Microcomputador, 64 bits, 6 MB cache, HD 500GB	1
4	Aparelho telefônico	2
5	Mesa comum em madeira revestida em fórmica. Medida 120 diâmetro	1
6	Monitor de vídeo 17" LCD	1
7	Mesa de trabalho para professores em madeira aglomerada com 25mm de espessura. Med. 4,8x1,30x0,73m.	2
8	Receptor GPS para navegação com altímetro e bússola magnética, memória de 64 MB, cap. de 1000 pontos de usuário, tela colorida, proteção IP-X7, sensor Sirfstar III	10
9	Bússola analógica, informação de Azimutes de 0 a 360 °, resolução de 2 °, precisão de 5 °.	25
10	Mural de cortiça 2mm natural, medindo 1,20x2,00m	1
11	Pedômetro digital com contagem de passos e conversão automática para distância percorrida em metros e quilômetros.	25
12	Microcomputador de uso administrativo	1
13	Monitor tipo 19 TFTACL, modelo Et-0021-B.	5
14	Microcomputador processador AMD Athlon II – X2. 2 GB de memória RAM, HD 320GB, mouse e teclado óptico HP USB	6
15	Monitor LCD 19"	6
16	Armário de aço, com três módulos, porta em madeira. Medida 50x80x168cm	18
17	Óculos para simulação do estado alcoolizado	2
18	Tablet 10"	3

Salas de aula

O *Campus* possui 12 salas de aula (Bloco A e Bloco B), dotadas de iluminação natural e artificial por lâmpadas frias, além de ventilação natural. A limpeza dos espaços e a manutenção dos equipamentos é realizada com frequência, o mobiliário dispõe de mobilidade para distintas configurações, oportunizando diferentes situações de ensino-aprendizagem conforme metodologia e estratégia proposta. As figuras a seguir apresentam as salas 01 a 06 (bloco A) e 07 a 12 (Bloco B).

Identificação do Espaço: Salas de aula 1 a 6 - Bloco A		Área: 50,69 m ²
Item	Descrição	Quant.
1	Cadeira comum (professor)	1
2	Mesa com armário para computador, com chave	1
3	Mural de cortiça	1
4	Cadeira escolar com prancheta. Assento e encosto moldados anatomicamente	40
5	Tela de projeção retrátil	1
6	Quadro branco em laminado brilhante	1
7	Computador completo, conectado à rede Wi-Fi	1
8	Data show fixo no teto	1
9	Amplificador para uso em sonorização	1
10	Ar condicionado	1

Identificação do Espaço: Salas de aula 7 a 12 - Bloco B		Área: 46,88 m ²
Item	Descrição	Quant.
1	Cadeira comum (professor)	1
2	Mesa com armário para computador, com chave	1
3	Tela de projeção retrátil	1
4	Cadeira escolar com prancheta	40
5	Quadro branco 120 x 300, moldura em alumínio	1
6	Projektor multimídia com computador embutido	1
7	Ventilador de parede	1

Polos de apoio presencial / estrutura multicampi (para cursos EAD)

O Núcleo de Ensino à Distância (NEAD) do *Campus* Florianópolis-Continente está estruturado em três ambientes: Sala de coordenação NEAD, sala de tutoria e Suportes midiáticos.

Sala da Coordenação NEAD

Área	Iluminação	Ventilação	Mobília e Equipamentos
33,57m ²	Natural e artificial por lâmpadas frias	Boa ventilação, 2 janelas de correr.	- 2 micro computadores com acesso à internet. - 1 notebook. - 2 mesas. - 2 cadeiras.

Sala de tutoria (para cursos EAD):

Sala de tutoria EAD

Área	Iluminação	Ventilação	Mobília e Equipamentos
13,69m ²	Artificial por lâmpadas frias	Sem janelas.	- 3 micro computadores com acesso à internet. - 3 cadeiras. - 3 mesas. - 2 armários para documentos. - 1 telefone.

Suportes midiáticos (para cursos EAD):

Sala de videoconferência

Área	Iluminação	Ventilação	Mobília e Equipamentos
50,67m ²	Natural e artificial por lâmpadas frias	Boa ventilação, janelas maxiáres.	- 1 projetor de imagem. - 1 equipamento de videoconferência. - 30 cadeiras com braço. - 1 mesa comum. - 1 cadeira.



Biblioteca

A biblioteca do *Campus* Florianópolis-Continente conta com um acervo bibliográfico impresso de 2.458 títulos e 7.429 exemplares. Os ambientes são bem ventilados, possuem iluminação natural e artificial por lâmpadas frias e estão dividido em:

Ambiente	Área
Pesquisa e estudo coletivo	83,21m ²
Recebimento de acervo / Processamento técnico / Preparo e reparos básicos	38,60m ²
Sala de estudos individuais* * Em implantação	18,69m ²

Identificação do Espaço: Biblioteca		
Item	Descrição	Und.
1	Aparelho telefônico	3
2	Balcão de madeira revestida em fórmica. Med: 750x900x420mm	1
3	Mesa comum em madeira revestida em fórmica, redonda. Med: 120 diâmetro	4
4	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira inferior	2
5	Cadeira comum sem braços	10
6	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm	9
7	Armário de madeira, 6 portas.	2
8	Cadeira escolar sem braços com prancheta escamoteável.	16
9	Banqueta fixa, com capacidade de 110Kg. Med: 46,5x41x35cm	5
10	Microcomputador de uso administrativo	6
11	Monitor LCD	5
12	Carrinho de distribuição desmontável para livros.	4
13	Impressora multifuncional colorida	1

14	Monitor de vídeo policromático HP 20 L200B	1
15	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Med 40x47x67cm	2
16	Cadeira giratória com braços, mecanismo de regulação de inclinação de encosto.	2
17	Mesa de microcomputador. Med 680x800x750mm	2
18	Mesa de escritório em "L". Med: 1400x1400x600mm	1
19	Armário de madeira. Med 53x80x164cm	1
20	Cadeira de escritório giratória com braços	3
21	Mesa de escritório em "L". Med 140x140x60x60cm, 73 cm de altura.	1
22	Mesa de escritório em madeira. Med 75x140cm	1
23	Mesa redonda com 120 de diâmetro.	1
24	Estante metálica com prateleiras reguláveis de face dupla.	12
25	Placa sinalizadora em aço	7
26	Monitor HP LA2006X	1
27	Estante de aço para DVDs	1
28	Placa sinalizadora dupla para estantes	4
29	Estante de aço dupla face, oito prateleiras.	4
30	Estante de aço articulada com cobertura superior e quatro prateleiras	1
31	Fechamento lateral de estante. Med. 200cmx44,5x3,5cm	1
32	Gaveteiro volante com 4 gavetas	1
33	Pedestal de marcador de filas	5

Instalações e laboratórios de uso geral e especializados

O *Campus* Florianópolis-Continente dispõe atualmente de 3 laboratórios de uso geral (Laboratório de Pesquisa, Laboratórios de informática 1 e 2) para as aulas teórico-práticas e

utilização de softwares e 7 laboratórios especializados, reservados para aulas teórico-práticas, conforme tabelas abaixo:

Identificação do Espaço: Laboratório de Pesquisa		Área: 41,32m ²
Item	Descrição	Und.
1	Cadeira comum sem braços	2
2	Mesa trapezoidal, med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila, bordas arredondadas	2
3	Armário de madeira, 6 portas.	1
4	Medidor de índice de acidez pH, 220V.	1
5	Refratômetro com compensação de temperatura. Faixa de medição: 0-90% Brix. Resolução 1%	1
6	Refratômetro com compensação de temperatura. Faixa de medição: 0-32% Brix. Resolução 0,2%	1
7	Balança de precisão semi analítica Resolução / incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel / prato em inox.	1
8	Microscópio biológico trinocular com óptica no infinito	1
9	Balança de precisão Urano US 20/2 Pop – Z Light, 20Kg, divisão 2g, prato em aço inoxidável, fonte de alimentação externa automática (90 > 240 VAC) sem chave comutadora.	1
10	Batedeira planetária profissional	1
11	Estufa para esterilização e secagem, capacidade 81L, medidas 40x40x45cm, 220V, 8A, 1760W.	1
12	Cooktop portátil indução 220V	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Informática 1		Área: 72,66m ²
Item	Descrição	Und.
1	Projetor de imagem, relação contraste 400:1, 220V, com controle.	1
2	Cadeira comum sem braços	2



3	Cadeira executiva, espuma injetada de 45mm, assento com regulagem de altura à gás e braços injetados em poliuretano com regulagem de altura	20
4	Cadeira escolar sem braços, assento e encosto moldados anatomicamente.	2
5	Tela de projeção retrátil med. 1,80x1,80. Enrolamento automático com molas.	1
6	Microcomputador de uso administrativo.	5
7	Monitor de vídeo 17" LCD. Resolução máxima: 1280 x 1024 pixels.	1
8	Monitor LCD	1
9	Monitor 15 LCD, compatibilidade Plug/Play, fonte de alimentação interna.	4
10	Monitor BENQ T52WA	18
11	Cadeira giratória com braços, mecanismo de regulagem de inclinação de encosto em múltiplas posições.	1
12	Computador HP processador AMD Athlon X2 2 GB de memória HD 250 GB, mouse óptico HP e teclado HP USB	19
13	Monitor LCD 19 polegadas	1
14	Mesa de microcomputador, med 680x750mm.	24
15	Cadeira de escritório giratória com braços	2
16	Roteador wirelles TP LINK	1
17	Quadro Branco 120x300 alumínio.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Reservas/Idiomas – Informática 2		Área: 40,68m ²
Item	Descrição	Und
1	Armário de madeira, em aglomerado 25mm, corpo e porta 18 mm de espessura.	1
2	Cadeira comum sem braços	2
3	Cadeira executiva, espuma injetada de 45mm, assento com regulagem de altura à gás, braços injetados em poliuretano com regulagem de altura.	4
4	Quadro branco em fórmica brilhante. Med 1,20 x 1,50m.	1

5	Tela de projeção retrátil med 1,80x1,80m. Enrolamento automático com molas.	1
6	Quadro branco em laminado melenínico brilhante, 1,20x3m.	1
7	Cadeira giratória com braços, mecanismo de regulagem de inclinação de encosto em múltiplas posições.	13
8	Monitor policromático HP de LCD 20 polegadas	2
9	Estação de trabalho para três pessoas em alumínio med 800x872x75mm	5
10	Microcomputador desktop tipo I	27
11	Monitor para microcomputador	14
12	Amplificador de som para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes	1
13	Software para Laboratório de Língua Estrangeira e Reservas 1 Pacote (1 licença para tutor e 21 licenças para alunos – Licenças perpétuas) Atualização gratuita por 12 meses.	22

Coordenadoria dos Laboratórios A&B / Laboratórios de Alimentos e Bebidas

Identificação do Espaço: Coordenadoria dos Laboratórios A&B		Área: 14,67m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Balcão de madeira revestida em fórmica. Medida 750x900x420mm	1
2	Armário de madeira 18mm, 6 portas.	1
3	Termômetro digital infravermelho com mira a laser. Escala de medida -50° a 400°C. Resolução: 0,1 °C	3
4	Quadro branco em fórmica brilhante	1
5	Quadro magnético em fórmica.	1
6	Painel individual composto de placa em MDF 9mm. Medida 25mm de espessura, 1,40m de largura e 0,75 de altura.	1
7	Microcomputador de uso administrativo	4
8	Mesa para computador. Medida 170x80x72cm	1
9	Câmera fotográfica digital	1



10	Monitor policromático HP LCD 20"	3
11	Cadeira giratória sem braços	5
12	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Medida 40x47x67cm	5
13	Mesa de trabalho formato em L. Medida 1400x600x600mm	1
14	Painel de madeira, individual com 25mm.	1
15	Armário de escritório. Medida 700x510x800mm	2
16	Rotulador eletrônico, velocidade de impressão 2,4lps, tabela de caracteres ASC II e ABICOMP	1
17	Walktalkie	2
18	Desumidificador de papel com capacidade mínima para 600 folhas. Potência aproximada de 20W. 220V	1
19	Monitor para microcomputador	1
20	Divisora de coluna para massa alimentícia, possibilita divisão de 30 pedaços iguais de cada vez.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Und.</i>
1	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, 110V	2
2	Refrigerador / Geladeira Eletrolux DC – 40 Duplex	1
3	Buffet fechado, em aço inox, med. 0,80x70x0,85m	2
4	Buffet aberto em aço inox, med. 1,00x70x0,85cm com 2 gavetas sobrepostas dispostas lado esquerdo	1
5	Banqueta fixa alta em aço cromado com alta resistência à corrosão, dimensões altura 75cm, diâmetro do assento de 35cm	4
6	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	7
7	Banqueta em plástico, capacidade de peso de 110kg, med aproximadas 46,5 x 41 x 35cm	15
8	Cilindro laminador de mesa com mesa em aço inox med. Aprox. 52x50x56cm. Peso bruto 57 kg, 220V	2



9	Liquidificador com capacidade de 2L – 220V, potência de 500W	1
10	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 4 portas, com chave	1
11	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas, com chave	1
12	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas lado esquerdo, lado direito livre espaço aberto livre	1
13	Mesa comum de centro para manuseio de alimentos	1
14	Prateleira superior lisa, aço inox, med 4,9x30m	1
15	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas, med. 120X30 cm	1
16	Pia- CGJB, pia lavabo em inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro 30 a 36cm	1
17	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
18	Coifa de parede em aço inox AISI 304 com acabamento escovado med. 4000X1500x600mm. Duas saídas para dutos de 400 mm. Motores de exaustão ind. 220V. Chapéu em aço galvanizado.	1
19	Amassadeira semirrápida. Alimentação: trifásica 380V tacho circular em aço inox. Garfo de batimento espiral duplo. Capacidade de 2,5 kg a 45 kg de massa.	1
20	Balança de precisão semianalítica resolução/incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel com prato em inox	1
21	Batedeira planetária industrial com capacidade para 20L, corpo em ferro fundido com pintura epóxi branca tacho e estrutura em batimento em aço inox	1
22	Forno turbo a gás em aço inox porta com vidro duplo temperado, alimentação trifásico 380V	1
23	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox 300W de potência com três tipos de batedores: gancho, globo e palma, 110V, 60Hz, tomada tripolar, 10 kg	4
24	Derretedeira de chocolate em aço inoxidável capacidade total de 5L, 750 W	2
25	Equipamento para modelagem de pães, 220V, monofásica	1
26	Refrigerador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas	1



27	Misturadeira rápida para massas, 220V, 15Kg de farinha e 24Kg de massa de capacidade.	1
28	Forno de lastro modular com duas câmaras sobrepostas e independentes. Forno com pedra refratária. Porta bipartida com vidro temperado 220V monofásico	1
29	Equipamento para modelagem de pães. Corpo em alumínio fundido ou aço inox, 220V, monofásica	1
30	Misturadeira rápida para massas, tacho e batedor em aço inox, monobloco temporizador eletrônico peso 123 kg, 220V, 15 kg de farinha e 24 kg de massa de capacidade	1
31	Câmara climatizadora para panificação com uma porta, funciona como estufa e geladeira, painel eletrônico para controle de temperatura e umidade 220V capacidade para 20 assadeiras	1
32	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
33	Freezer vertical tipo doméstico, 1 porta reversível 260 l, 220V	1
34	Fogão cooktop de sobrepor com 3 bocas e 1 placa elétrica com tensão 220V	1
35	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmica com poliuretano injetado de alta densidade 745x790x1750mm, cap, aprox. 10 kg	1
36	Carrinho fechado com assadeiras, tipo estufa de crescimento de pão, com porta inteira com rodízios, com 20 assadeiras med 58x70cm cada assadeira	1
37	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 2,00x0,70x0,85m	1
38	Câmara climatizadora para panificação com uma porta, 220V, capacidade para 20 assadeiras.	1
39	Mesinha lisa de centro em aço inox med. 55x55x35cm	1
40	Liquidificador industrial em inox, capacidade 2 litros, potência 800W, bivolt.	1
41	Balança elétrica comercial capacidade 2,5kg divisão 0,5g em plástico ABS injetado. Com display 5 dígitos em LEDs vermelhos de alta visibilidade 110/220V	1
42	Misturador / amassador, capacidade mínima de 10kg de massa, motor 1,0 cv velocidade mínima de 180 rpm	1



43	Laminadora /cortadora de massas com esteira de 800mm de comp. Cilindro de laminação em aço inox de 75mm, 1,1 Kw, 220V, 310 kg, med. 1,1x2,2x1,25m	1
44	Resfriador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas.	1
45	Cilindro para massas com 2 rolos maciços de 50 cm, superfícies atrás e na frente dos cilindros, 220V, potência 2,2 a 4 CV	2
46	Aerógrafo com uma pistola de aço inox e compressor tipo diafragma, bivolt	2
47	Batedeira planetária inox 220	1
48	Termômetro digital, tipo espeto, resistente à água, faixa de medição de -50 a 300°C.	2

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos (Laboratório de cozinha)		Área: 156,87m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Und.</i>
1	Liquidificador para cozinha com capacidade de 2 l com estrutura e copo em aço inox controle com função de velocidades e função pulsar e com tensão de 220B.	1
2	Forno microondas com capacidade de aproximadamente 38 l com tensão de 220V.	1
3	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade sem uso de CFC, guias e furos para apoio de bandejas, porta isolada com dispositivos de fechamento com interrupção de funcionamento dos ventiladores, dupla velocidade refrigeração, painel de comando digital eletrônico e sapatas niveladoras. Totalmente fabricado em chapas de aço inox AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C à 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	1
4	Robot Cutter profissional com inferior a 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico estampado em policarbonato com painel de comando eletrônico. Totalmente fabricado em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 240x310x420 mm – potência 1 HP – 380 V – Trifásico – 60 Hz.	1
5	Misturador combinado mixer e batedeira para uso a mão com função batedeira e triturador, monofásico 220V – 60 hz com frustra e bastão misturador Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 Kg e divisão 10g.	2



6	Fogão à gás de mesa, 2 bocas, medindo 20x40x6cm, coleta de resíduos.	2
7	Buffet aberto em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 1,00x0,70x0,85m, com uma prateleira inferior intermediária .	6
8	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas. Medindo 120x30cm	2
9	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 0,8x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
10	Buffet fechado em aço inox, com duas cubas medindo 2000x700x850mm	1
11	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, 110V.	1
12	Pia Lavabo em inox AISI 304 (18/8), espessura 1mm, para montagem mural, com furo de evacuação, com diâmetro de 30 a 36cm, com furo da torneira em 33mm.	2
13	Frigideira Elétrica de mesa, Tedesco 40x47x46	1
14	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 2,40x1,20x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
15	Refrigerador horizontal 570 litros, porta com chave	1
16	Carro para transporte de detritos em aço inox, AISI 304 corpo cilíndrico. Capacidade de 80l.	1
17	Máquina de lavar copos, cap. 1000/1200 peças/hora	1
18	Balança elétrica comercial, capacidade 2,5 kg, divisão 0,5g.	1
19	Máquina de lavar louça de 500 pratos/hora	1
20	Máquina de lavar louça de 810 pratos/hora	1
21	Forno Elétrico Combinado	1
22	Armário fechado de aço com 2 portas corrediças	1
23	Buffet fechado em aço inox 1,50x0,70x0,85m, com 3 portas e com chave.	2
24	Buffet fechado em aço inox Medindo 1,20x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave.	2



25	Buffet fechado em aço inox Medindo 2,00x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave.	2
26	Mesa comum em inox 60x60x50	1
27	Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,50x0,70x0,85m	1
28	Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,20x0,70x0,85m	1
29	Refrigerador com três portas e uma prateleira 2,00x0,70x0,85m	1
30	Mesa de centro em aço inox 120x115x85 cm	1
31	Mesa de encosto em aço inox 60x70x85 cm	1
32	Mesa lisa com espelho traseiro e prateleira inferior 190x70x85 cm	2
33	Pia lavabo em inox com furo de evacuação d=30 à 36 cm	2
34	Banqueta fixa em plástico, capacidade 110kg.	15
35	Buffet de distribuição em aço inox com aquecimento interno.	1
36	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas 600x500x350mm	1
37	Bebedouro elétrico de pressão branco	1
38	Coifa em aço inox	1
39	Fogão 4 bocas com forno 80x80 cm	3
40	Char broiler em inox com pedras refratárias, grelhas e chapa bipartida.	1
41	Fritadeira em inox 40x80 cm. Capacidade 18 litros com dois cestos.	1
42	Cozedor de massa 40x80 cm. Capacidade 18 litros.	1
43	Chapa quente 40x80 cm.	2
44	Centrífuga industrial de sucos	1
45	Pass through aquecido com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
46	Pass through refrigerado com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
47	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox, 300W de potência, 10kg.	1
48	Bancada em aço inox AISI 304 escovado, 85000mm x 900mm de altura, 2 furos para detritos e tampa móvel.	1



49	Máquina de fazer gelo em cubo, dimensões 54x57x110 cm, massa 50 kg, 220V	1
50	Fogareiro horizontal com 1 boca, apoio para panela, acendedor automático, com sistema de regulagem fina de chama maleta para transporte que utilize cilindros tipo cam gás.	2
51	Carrinho para pratos ajustável de transporte e armazenagem de pratos e tigelas.	1
52	Carro para transporte de Gns, contendo 3 Gns para ovos, 3 Gns para frituras, 8 Gns esmaltadas e 2 Gns tipo frelha frisada teflonadas para grelhados.	1
53	Forno à gás para pães, 6 bandejas compacto, controle de temperatura, timer, com rodízios.	1

Identificação do espaço: Laboratório de Bebidas e Análise Sensorial		Área: 51,72m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Und</i>
1	Buffet fechado em aço inox med. 1,20 x 0,70 x 0,85m, 2 portas com chave	1
2	Pia lavabo em aço inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro de 30 a 36cm	1
3	Buffet aberto em aço inox. MED 1,00 x 0,70 x 0,85m	1
4	Buffet fechado em aço inox. MED. 0,80 X 0,70 X 0,85m	2
5	Refrigerador/geladeira duplex	1
6	Máquina de lavar copos, capacidade 100/1200 peças/hora em chapas inox 28Kw, 220V, 60Hz. med. 0,45 x 5,109 x 0,64m	1
7	Mesa trapezoidais, med 1,15 x 0,65m, tampo aglomerado revestido em laminado argila, bordas arredondadas	19
8	Mesa de encosto em aço inox com 1 cuba med. 1,20 x 0,70 x 0,85m	1
9	Cadeira de madeira laminada, acabamento tom ébano	21
10	Máquina de gelo em cubo	1
11	Conjunto de móveis para bar/balcão e armário MDF 18 mm com revestimento em fórmica, armário com portas em vidro e lâmpadas dicróicas	1
12	Mesa lisa de centro em aço inox com prateleira 500x400x400mm	1



13	Banco para bar em madeira vergada, pés dianteiros 72 cm pés traseiros 102 cm assento 26x38cm em madeira laminada acabamento em tom ébano.	5
14	Buffet aberto em aço inox med. 1,00x0,70x0,85m	1
15	Tela de projeção retrátil med. 1,80 x 1,80m	1
16	Mesa lisa de centro em aço inox med. 55x55x35cm	1
17	Quadro branco , med 1,20 x 3m.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Área: 68,99m²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Und</i>
1	Fogão a gás tipo industrial	1
2	Refrigerador / Geladeira 40 Duplex	1
3	Buffet fechado, em aço inox, med. 0,80x70x0,85m	1
4	Buffet aberto em aço inox, med. 1,00x70x0,85cm com 2 gavetas sobrepostas dispostas lado esquerdo	2
5	Robot Cutter, profissional, 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico, painel de comando eletrônico, med. 240X310x420mm, 1 HP, 380V, trifásico, 60HZ	2
6	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	3
7	Masseira basculante, cap. 25 kg p/ amassar, misturar e sovar massas e embutidos, med. 760X630x650mm, 1,5hp, 220V, monofásico	1
8	Cilindro laminador elétrico, 500mmdíãmetro, abertura rápida de espessura com escala graduada que varia 0,5 mm a 25 mm com cilindro de segurança, med. 1340x790x870mm	1
9	Modeladora de massas, cap, 20 kg, ditada de esteira e grade dispositivo de segurança	1
10	Forno estufa para levitação de pães, pintura epoxi, portas e janelas para verificar crescimento, med. 2050x455x860mm	1
11	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas, com chave	1



12	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas lado esquerdo, lado direito livre espaço aberto livre	1
13	Carrinho aberto com assadeiras, esqueleto de pão doce em aço carbono, contendo 20 assadeiras, med. 40x60cm	1
14	Carrinho fechado com assadeiras, tipo estufa de crescimento de pão, com porta inteira, com rodízios, com 20 assadeiras med. 40X60cm cada	1
15	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas, med. 120X30 cm	1
16	Pia- CGJB, pia lavabo em inox.	1
17	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
18	Coifa de parede em aço inox AISI 304 com acabamento escovado med. 4000X1500x600mm. Duas saídas para dutos de 400 mm. Motores de exaustão ind. 220V. Chapéu em aço galvanizado.	1
19	Amassadeira semirrápida. Alimentação: trifásica 380V tacho circular em aço inox. Garfo de batimento espiral duplo. Capacidade de 2,5 kg a 45 kg de massa.	1
20	Balança de precisão semi analítica resolução/incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel com prato em inox	1
21	Batedeira planetária industrial com capacidade para 20L, corpo em ferro fundido com pintura epóxi branca tacho e estrutura em batimento em aço inox	1
22	Forno turbo a gás em aço inox porta com vidro duplo temperado.	1
23	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox 300W de potência com três tipos de batedores: gancho, globo e palma, 110V, 60Hz, tomada tripolar, 10 kg	3
24	Mesa para manipulação totalmente em aço inox 304 lisa e com prateleira inferior	2
25	Ultracongelador para resfriamento e congelamento rápido -30° a -40°C, produtividade 15 a 20 kg de congelados e 20 a 25 kg resfriados por ciclo	1
26	Refrigerador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas	1
27	Fatiadeira para pães, serras em aço inox, sendo um lado reto e outro ondulado cortante. Acabamento de alumínio 220 V, monofásico	1
28	Forno de lastro modular com duas câmaras sobrepostas e independentes. Forno com	1



	pedra refratária. Porta bipartida com vidro temperado 220V monofásico	
29	Equipamento para modelagem de pães. Corpo em alumínio fundido ou aço inox.	1
30	Misturadeira rápida para massas, tacho e batedor em aço inox, monobloco temporizador eletrônico peso 123 kg, 220V, 15 kg de farinha e 24 kg de massa de capacidade	1
31	Câmara climatizadora para panificação com uma porta, funciona como estufa e geladeira, painel eletrônico para controle de temperatura e umidade capacidade para 20 assadeiras.	1
32	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
33	Freezer vertical tipo doméstico, 1 porta reversível 260 l, 220V	1
34	Carrinho aberto com assadeiras, esqueleto para pão francês em aço carbono, contendo 20 assadeiras de alumínio. med 58x70cm cada assadeira.	1
35	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira inferior.	1
36	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox. 110V	1
37	Banqueta alta em aço cromado com alta resistência à corrosão. Dimensão: altura 75cm, diâmetro do assento de 35cm.	4
38	Liquidificador com capacidade de 2L – 220	2
39	Cavalete para forno.	1
40	Banqueta fixa de plástico. capacidade de peso de 110Kg.	19
41	Balança eletrônica, capacidade máxima de peso 15 Kg, tolerância de 5g.	1
42	Liquidificador industrial em inox, copo inox capacidade de 2 litros, potência 800W	1
43	Batedeira planetária inox 220V	7
44	Termômetro digital, tipo espeto, resistente à água, faixa de medição de -50 a 300°C.	2



dietética)		
Item	Descrição	Und
1	Quadro branco med. 2,50x1,20m	1
2	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
3	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmica com poliuretano injetado de alta densidade 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C á 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	1
4	Buffet fechado em aço inox, med 2,00x0,70x0,85, 2 portas com chave	2
5	Mesa de apoio modular, med 80x80cm.	1
6	Buffet aberto de centro em aço inox Medindo 2,40x0,70x0,85m	3
7	Buffet aberto em aço inox Medindo 1,00x0,70x0,85m	1
8	Centrífuga industrial de sucos totalmente em aço inox. Potência de 0,5CV - 220V	1
9	Banqueta de plástico, com capacidade de peso de 110 Kg.	7
10	Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 Kg e divisão 10g.	1
11	Fogão a gás de mesa, de sobrepôr, com duas bocas, medindo aproximadamente 20x40x6cm, com os botões na dimensão da largura, e apoio para coleta de resíduos	6
12	Pia Lavabo em inox AISI 304 (18/8), espessura 1mm, para montagem mural, com furo de evacuação, com diâmetro de 30 a 36cm, com furo da torneira em 33mm.	2
13	Moedor elétrico de carne	1
14	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	1
15	Forno elétrico combinado , cinco funções: vapor, ar seco, banho maria, combinado e regeneração, med. 740x1000x575mm	1
16	Serra industrial de de fita para ossos com mesa em aço 220V	1
17	Refrigerador horizontal, 2 portas de abrir, med. 1,20x0,70x0,85	1
18	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1



19	Prateleira superior lisa em aço inox med. 1000x300mm	3
20	Refrigerador / geladeira, capacidade total de 346 litros.	1
21	Freezer doméstico, 2 portas, 477 litros.	1
22	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, duas câmaras	1
23	Módulo de cocção acadêmico em aço inox AISI 304. Composição: 3 módulos, fogão, 3 módulos pias e 3 módulos de mesas de apoio	4
24	Fogão a gás tipo industrial 4 bocas com forno, medidas aproximadas: 80x80cm. Queimadores front simples e traseiros duplos. Corpo em aço inox AISI 304, sapatas de nivelamento em nylon.	1
25	Chair broiler / Chapa lisa quente em aço inox AISI 304 pedras refratárias de alto poder calorífico no Chair Broiler, bandeja coletora de resíduos e gorduras.	1
26	Fritadeira em inox 304 medidas aproximadas: 40x80 cm. Tipo água e óleo com capacidade para 18L. Dois cestos fritadores em aço.	1
27	Máquina de gelo em cubo,.	1
28	Carro para transporte de Gns munidos de kits Gns contendo 3 Gns para ovos, 3 para frituras, 8 Gns esmaltadas e 2 Gns tipo grelha frissada teflonada para grelhados.	1

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza (Lactário)		Área: 30,53m ²
Item	Descrição	Und.
1	Coifa em aço inox, med. 0,68 x 0,68m.	1
2	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas. med 1,20 x 0,30cm.	2
3	Cortador/Fatiador de frios automático, desmontável	1
4	Buffet fechado de centro em aço inox. 1/2 prateleira intermediária, 1/2 armário com chaves med. 3,50 x 0,70 x 0,85m.	1
5	Refrigerador doméstico, duplex, duas portas.	1
6	Buffet fechado em aço inox, med 0,80x0,70x0,85	1
7	Máquina de gelo em cubo.	1



8	Liquidificador capacidade de 2L, estrutura e copo em inox.	1
9	Espremedor de frutas, elétrico, em aço inox, 220V	1
10	Chapa lisa de ferro fundido se sobrepor no fogão, med 40x40cm.	1
11	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox	1
12	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado.	1
13	Mesa de encosto em aço inox com cuba e espelho traseiro. Med 1200x700x850mm	1
14	Mesa lisa de encosto em aço inox com espelho traseiro. Med 3500x700x850mm	1
15	Tostadeira elétrica de pães em aço inox 220V	1
16	Fogão a gás de mesa, 2 bocas, med 20x40x6cm coleta de resíduos	1
17	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox	1
18	Liquidificador com capacidade de 2L – 220V.	2
19	Forno combinado em aço inox 304 com capacidade para 4GNs, 220V	1
20	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, câmara com regulagem de temperatura porta em vidro refratário. Med. Aproximadas: 700x600x250mm	1
21	Liquidificador industrial em inox, copo inox capacidade 2 litros, potência 800W.	1

Identificação do Espaço: Laboratório Restaurante		Área: 204,87m ²
Item	Descrição	Und.
1	Refrigerador/geladeira vertical, med. 2,00 x 0,70 x 0,80m.	1
2	Cadeira em madeira laminada, acabamento em tom ébano.	49
3	Pia lavabo em inox, furo de evacuação, diâmetro de 30 a 36cm	1
4	Máquina de café expresso, de um grupo com moinho dosador, dupla caldeira, sendo uma caldeira de 0,45 l para extração do café e uma caldeira de 2,5 l para água quente e vapor o que permite aquecer o leite e tirar café ao mesmo tempo, medidas L420 x C420 x h380mm. Tensão de 220V ou bivolt . Frequência de 60HZ. Potência de 1,25 W.	2



	Moinho dosador: disco em aço diâmetro de 58mm. Produtividade de 3 a 4 kg por hora, motor a 1400 RPM, capacidade de campana: 0,6 kg capacidade do dosador: 0,2 kg. Tensão: 220V – Frequência 60HZ , Potencia 250W .	
5	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas à esquerda med. 2000x700x850mm	1
6	Buffet fechado de encosto em aço inox com espelho em formato em “L”. medidas do lado maior 3,65 x 0,70 x 0,85m. lado menor 2,00 x 0,70 x 0,85m.	1
7	Banco para bar em madeira vergada. Pés dianteiros 0,72m. Pés traseiros 1,02. Assento 26 x 38cm em madeira laminada. Acabamento em ébano.	14
8	Mesa auxiliar em madeira vergada com rodízios. Altura dos pés 0,77m. Profundidade 0,40m. Largura 0,80m, com gaveta e prateleira intermediária em tom ébano.	4
9	Mesa redonda com 0,77m de altura e pés em madeira vergada, 1,20m de diâmetro do tampo. Acabamento em tom ébano.	8
10	Mesa quadrada, med. 0,80 x 0,80m, 0,768m de altura. Acabamento em tom ébano.	6
11	Mesa retangular. med. 1,20 x 0,80m, 0,768m de altura. acabamento em tom ébano.	5
12	Mesa para bar em madeira vergada tampo em MDF com diâmetro de 70 cm acabamento em tom ébano	5
13	Balcão com estrutura em MDF 18mm. Cor: preto revestimento em laminado melamínico, puxadores em aço inox. Parte superior em granito tipo: São Gabriel	1
14	Armário para pendurar na parede com estrutura em MDF 18mm. Revestimento em laminado melamínico. Cor: preto, portas e gavetas com acabamento em vidro e alumínio	1
15	Aparador/balcão com estrutura em MDF 18mm revestimento em laminado melamínico. Cor preto, estrutura de apoio em alumínio. Pés com rodízios.	4
16	Bebedouro elétrico de coluna para garrafão, aço inox com pintura eletrostática anti corrosiva, componentes internos atóxicos	1
17	Caixa de com acústica	1

Identificação do Espaço: Estoque dos Laboratórios		Área: 54,35m ²
Item	Descrição	
1	Expositor de vinhos, capacidade 400 litros.	1
2	Buffet fechado em aço inox.	2
3	Carrinho em aço inox, 4 rodízios de 5"	1
4	Estante metálica . Med 0,95x0,35x1,80m	3
5	Mesa comum de encosto, aço inox. Med 120x70x85cm	1
6	Armário de aço fechado em aço inox.	1
7	Mesa comum lisa de centro com prateleira inferior.	1
8	Prateleira superior lisa em aço inox.	2
9	Termômetro digital infravermelho com mira a laser e display de cristal líquido. Escala de medida -50° a 400°C.	1
10	Quadro branco para uso didático. Med: 1,20x1,50m.	1
11	Balança de precisão eletrônica, capacidade de divisão 3kg/1g, 220V monofásico.	2
12	Estante lisa em aço inoxidável AISI304, com 6 prateleiras.	4
13	Carrinho para transporte, de inox AISI304, com capacidade para 80kg. Possui 1 alça pegadora e duas prateleiras.	1
14	Refrigerador doméstico tipo geladeira duplex.	1

Laboratório de inclusão digital

Espaço com quatro computadores com acesso à internet, de uso livre, disponíveis durante o período em que o *campus* está em funcionamento para que o estudante possa realizar pesquisas, fazer trabalhos escritos via TIC, e outros usos didáticos e acadêmicos em horário fora de seu turno de estudo. Esse laboratório é um espaço que possibilita acesso à internet e aos recursos relacionados ao uso do computador para o estudante que não tem acesso a esses recursos fora da escola ou que quer realizar seus trabalhos no ambiente escolar fora de seu horário de aula.

Miniauditório

O *Campus* Florianópolis-Continente conta com um Miniauditório, utilizado especialmente para a realização de eventos institucionais ou práticas pedagógicas, de pequeno porte. Esse laboratório atende especialmente as unidades curriculares que realizam simulações de solenidades (fictícias ou reais), bem como para a realização de eventos de todos os cursos do *Campus*, conforme disponibilidade de agenda. Esse espaço possui ventilação natural e aparelhos de ar condicionado.

Identificação do Espaço: Miniauditório		Área: 98,71 m ²
Item	Descrição	
Capacidade	90 lugares	
Localização	Piso superior, bloco B, lado oeste	
Acesso	Uma porta de madeira na entrada, localizada na lateral (ao fundo do auditório)	
Climatização	02 splits de 60.000 BTUs cada	
Mesas	02 mesas tipo pranchão, para compor mesa 04 autoridades (podendo ampliar)	
Cadeiras no palco	04 cadeiras pretas, que ficam junto as mesas (para autoridades)	
Poltronas auditório	80 poltronas para o público, com braço, fixas no chão, na cor azul	
Púlpito	01 púlpito em madeira, com rodinhas para melhor deslocamento da peça (móvel)	
Bandeiras	01 jogo de Bandeiras: Brasil, Santa Catarina, Florianópolis e IFSC	
Equipamentos	Projeto de slides (fixo ao teto), com sonorização, notebook, <i>flip chart</i> e quadro branco (móveis)	
Mini copa	01 mini copa para apoio (compartilhada com o Centro de Eventos), de 5,29 m ² , com pia e bancada, armário e forno	

Centro de Eventos

O Centro de Eventos do *Campus* Florianópolis-Continente (inaugurado em 30/agosto/2019), tem capacidade para 365 pessoas sentadas. Além disso, conta com equipamentos móveis de projeção, de áudio, computador, flip chart e quadro branco. Esse espaço possui ventilação natural e aparelhos de ar condicionado. Seu uso é, essencialmente para a realização de palestras,

formaturas e outros eventos da Instituição, bem como atividades práticas das diversas unidades curriculares do Curso Técnico em Eventos e outros da instituição.

Identificação do Espaço: Centro de Eventos		Área: 401,08 m ²
Item	Descrição	
Capacidade	306 lugares	
Localização	Piso inferior/térreo, lado oeste (voltado para a Reitoria)	
Acesso	Duas portas de madeira na entrada e duas portas laterais (acesso norte e acesso sul) para saída de emergência e <i>staff</i>	
Hall	Possui hall de acesso de 74,99 m ²	
Recepção	Possui uma recepção de 95,71 m ²	
Acesso ao palco	2 rampas laterais, com 1,50 m de largura cada	
Largura do palco	10,10 metros, com pé direito de 6,00 m (até o forro)	
Climatização	6 splits de 60.000 BTUs cada	
Mesas	03 mesas tipo pranchão, para compor mesa 06 autoridades (podendo ampliar)	
Cadeiras no palco	06 cadeiras giratórias, pretas, que ficam junto a palco (para autoridades)	
Cadeiras auditório	300 cadeiras para o público, soltas no chão, sem braço, forradas com tecido verde	
Púlpito	01 púlpito em madeira, com rodinhas para melhor deslocamento da peça (móvel)	
Bandeiras	01 jogo de Bandeiras: Brasil, Santa Catarina, Florianópolis e IFSC	
Equipamentos	Sonorização, projeção de slides, notebook e quadro branco (móveis)	
Sala som	01 sala com 5,29 m ² , com porta de acesso exclusiva (pela lateral direita do auditório) e janela de controle em vidro	
Mini copa	01 mini copa para apoio (compartilhada com o miniauditório), de 5,29 m ² , com pia e bancada, armário e forno	

41. Corpo Docente e Técnico-administrativo:

DOCENTES		
Nome	Área	Regime de Trabalho
Alice Nogueira Novaes Southgate	Panificação e Confeitaria	DE
Andreia Gonçalves Giaretta	Nutrição	DE
Anita de Gusmão Ronchetti	Produção de Alimentos	DE
Berenice Giehl Zanetti	Panificação e Confeitaria	DE
Caio Alexandre Martini Monti	Produção de Alimentos	DE
Cassiano Borges da Fonseca	Serviços de Sala e Bar	DE
Claudia Hickenbick	Ciências Humanas	DE
Cristiany Martins	Tecnologia de alimentos	DE
Deosir Flavio Lobo de Castro Junior	Ciências Sociais Aplicadas	DE
Donato Marcelo Dreher Heuser	Serviços de Sala e Bar	DE
Elinete Eliete de Lima	Nutrição	DE
Emanoelle Nazareth Fogaça Marcos	Nutrição	DE
Emilaura Alves	Nutrição	DE
Fabiana Mortimer Amaral	Produção de Alimentos	DE
Fabíola Zimmermann Schmitz	Panificação e Confeitaria	DE
Fernando Goulart Rocha	Ciências Humanas	DE
Flávia Baratieri Losso	Serviços de Sala e Bar	DE
Gládis Teresinha Slonski	Educação Ambiental	DE
Gustavo Adolfo Maresch	Produção de Alimentos	DE
Jane Parisenti	Nutrição	DE
Jaqueline De Fátima Cardoso	Ciências Sociais Aplicadas	DE
Krischina Singer Aplevicz	Panificação e Confeitaria	DE
Liz Cristina Camargo Ribas	Educação Ambiental	DE

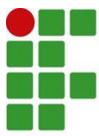


Luciane Patricia Oliari	Primeiros Socorros	DE
Luciano de Azambuja	Ciências Humanas	DE
Luiz Otávio Cabral	Educação Ambiental	DE
Mariana Ferreira Martelli	Panificação e Confeitaria	DE
Mariana Kilpp Silva	Panificação e Confeitaria	DE
Nicole Pelaez	Produção de Alimentos	DE
Patrícia Matos Scheuer	Panificação e Confeitaria	DE
Pedro Jose Raymundo	Ciências Sociais Aplicadas	DE
Risolete Maria Hellmann	Linguagem	DE
Salete Valer	Linguagem	DE
Silvana Graudenz Muller	Produção de Alimentos	DE
Soraya Kobarg Oliveira	Produção de Alimentos	DE
Tanes Kfourri	Produção de Alimentos	DE
Ueslei Paterno	Libras	DE
Vilson De França Goes	Produção de Alimentos	DE

TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

Nome	Cargo
Adriano Guimaraes de Azevedo	Assistente em administração
Aline de Mello Cruz	Técnico de laboratório
André Eitti Ogawa	Técnico em assuntos educacionais
Caroline Daufemback Henrique	Técnico em audiovisual
Elaine Cristina de Lima	Assistente em administração
Eliete Santin Staub	Assistente de aluno
Elisa Freitas Schemes	Assistente de aluno
Elizabethhe Costa Franca	Pedagogo

Fabio Sell Rosar	Técnico de tecnologia da informação
Fernando Cesar Fiorini Ribas	Assistente em administração
Fernando Maciel de Miranda	Técnico de tecnologia da informação
Franciani Maria de Souza	Assistente em administração
Gilmar Ribeiro	Técnico em mecânica
Giuliana Fraga de Santis	Técnico de laboratório
Glauca Raquel Spindler	Assistente em administração
Gleicy Correa Nunes Marques	Assistente em administração
Greice Paula Heinen Legramanti	Assistente em administração
Igor Fernandes Kattar	Analista de tecnologia da informação
Ivan Rodrigo Conte	Auxiliar de biblioteca
Ivanir Ribeiro	Psicólogo
Jaciara Medeiros	Auxiliar em administração
Janimar Medeiros Freda	Assistente em administração
Jardel Alzemiro Vieira	Técnico de laboratório
Joao Paulo Nunes da Silva	Assistente em administração
Jorge Augusto Sandoval Ferreira	Assistente em administração
Joselia Silva da Rosa Merize	Administrador
Josiane Agustini	Assistente social
Juliana Farias de Limas	Assistente em administração
Leticia Aparecida Martins	Pedagogo
Marcia Coghetto Piva	Assistente em administração
Meimilany Gelsleichter	Pedagogo
Morgana Dias Johann	Técnico em assuntos educacionais
Nelda Plentz de Oliveira	Pedagogo
Oberti Eleandro Mayer	Assistente em administração
Patrícia da Silva	Bibliotecário-documentalista
Paula Bitencourt Neto	Técnico de laboratório
Paulo Barros	Bibliotecário-documentalista



Priscilla Infâncio Antunes	Assistente em administração
Ricardo Genesio Silvano	Auxiliar em administração
Sergio Pedro Carpeggiani Junior	Técnico de laboratório
Taciany Passos Medeiros	Técnico de laboratório
Valdeci Reis	Assistente de aluno
Valeria Matilde dos Santos	Contador
Vanessa da Rosa Guimaraes	Assistente em administração
Vanessa Junckes	Técnico de laboratório



42. REFERÊNCIAS

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Parecer nº11, de 9 de maio de 2012. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, ano 149, n. 172, p. 98, 4 set. 2012.

BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo nacional de cursos técnicos**. Brasília, DF: MEC, 2008.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Resolução CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, ano 149, n. 184, p. 22, 21 set. 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise em Saúde e Vigilância de Doenças Não Transmissíveis. **Vigitel Brasil 2018**: 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 2018. Brasília, DF: Ministério da Saúde: Secretaria de Vigilância em Saúde, 2019.

BRASIL. Ministério do Trabalho e do Emprego. **Classificação brasileira de ocupações**. Brasília, DF: MTE, [201?]. Disponível em: <http://www.mteco.gov.br/cbosite/pages/pesquisas/ResultadoOcupacaoMovimentacao.jsf>. Acesso em: 14 out. 2019.

BRASIL. Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394 de 20 dezembro de 1996 que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, ano 141, n. 142, p. 18, 26 jul. 2004.

BRASIL. Decreto nº 8.268, de 18 de junho de 2014. Altera o Decreto nº 5.154, de julho de 2004, que regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394 de 20 dezembro de 1996. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, ano 151, n. 116, p. 18, 20 jun. 2014.

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, ano 134, n. 248, p. 279, 23 dez. 1996.

BRASIL. Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008. Altera os dispositivos da Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, ano 145, n.136, p. 5, 17 jul. 2008.

BRASIL. Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei n. 5.452, de 1 de maio de 1943, e a Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga a Lei n. 6.494, de 7 de dezembro de 1977, Lei n. 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6. da Medida Provisória n. 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, ano 145, n. 187, p. 3, 26 set. 2008.

BRASIL. Lei no 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional Científica e Tecnológica e dá outras providências. **Diário Oficial da União**: Seção 1,



Brasília, DF, ano 145, n. 253, p. 1, 30 dez. 2008.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução nº 604, de 22 de abril de 2018**. Dispõe sobre a inscrição e a fiscalização profissional de Técnicos em Nutrição e Dietética (TND) nos Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN) e dá outras providências. Brasília, DF: CFN, 2019. Disponível em: http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_604_2018.htm. Acesso em: 8 out. 2019.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução nº 605, de 22 de abril de 2018**. Dispõe sobre as áreas de atuação profissional e as atribuições do Técnico em Nutrição e Dietética (TND), e dá outras providências. Brasília, DF: CFN, 2019. Disponível em: http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_605_2018.htm. Acesso em: 8 out. 2019.

FAO. **Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe 2019**. Santiago: [s. n.], 2019. Licencia: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.

FLORIANÓPOLIS. Secretaria Municipal de Saúde. Portaria nº 2, de 4 de janeiro de 2016. **Diário Oficial Eletrônico do Município de Florianópolis**: Florianópolis, n. 1664, p. 3-4, 21 mar. 2016. Disponível em: http://www.pmf.sc.gov.br/arquivos/diario/pdf/22_01_2016_19.01.33.0e8e9b2d975e5785e6a05e3d477fetc8.pdf. Acesso em: 14 out. 2019.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa nacional por amostra de domicílios – PNAD**: suplemento sobre segurança alimentar. Rio de Janeiro: IBGE, 2013.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Projeção da população do Brasil e das Unidades da Federação**. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/apps/populacao/projecao/>. Acesso em: 17 fev. 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018**: primeiros resultados. Rio de Janeiro: IBGE, 2019. 69 p. ISBN 978-85-240-4505-9

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA. **Plano de Desenvolvimento Institucional 2015-2019**. Florianópolis: IFSC, 2017. Disponível em: http://pdi.ifsc.edu.br/files/2017/04/Plano-de-Desenvolvimento-Institucional-PDI-2015-2019_REVISADO.compressed.pdf. Acesso em: 4 fev. 2019.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA. Conselho Superior. **Resolução nº 41/2014, de 20 de novembro de 2014**. Aprova regulamento didático-pedagógico do IFSC. Florianópolis: CONSUP, 2014. Disponível em: <http://cs.ifsc.edu.br/portal/files/Consup2014/resolucao41comRDPeGLOSSARIO.pdf>. Acesso em: 4 fev. 2019.

INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER JOSÉ ALENCAR GOMES DA SILVA. **Estimativa 2020**: incidência de câncer no Brasil. Rio de Janeiro: INCA, 2019. 120 p.: il. color. ISBN 978-85-7318-388-7

MADI, Luis; REGO, Raul Amaral. Publicações da Série ITAL Trends 2020: incentivo à inovação e ao empreendedorismo no setor de alimentação. **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, v. 18, n. 3, p. 258-261, jul./set. 2015.

SANTA CATARINA. **Economia de Santa Catarina é rica e diversificada.** [S. l.: s. n.], 2020. Disponível em: <https://www.sc.gov.br/conhecasc/economia>. Acesso em: 20 fev. 2020.

WHO. **Preventing non-communicable diseases.** [S. l.: s. n.], 2020. Disponível em: <https://www.who.int/activities/preventing-noncommunicable-diseases/>. Acesso em: 20 fev. 2020.

WHO. **2020.** [S. l.: s. n.], 2020. Disponível em: <https://www.who.int/topics/obesity/en/>. Acesso em: 20 fev. 2020.