



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
CAMPUS SÃO JOÃO EVANGELISTA
Avenida 1º de junho,1043,centro, São João Evangelista-MG
Email-sje@ifmg.edu.br

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, INTEGRADO

SÃO JOÃO EVANGELISTA
Julho de 2016



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
CAMPUS SÃO JOÃO EVANGELISTA

Avenida 1º de junho, 1043, centro, São João Evangelista-MG
E-mail- sje@ifmg.edu.br

Reitor	Kléber Gonçalves Glória
Pró-Reitora de Ensino	Leila Maria Carvalho
Diretor Geral do <i>Campus</i>	José Roberto de Paula
Diretora de Ensino	Karina Dutra de Carvalho Lemos
Coordenador Geral de Ensino	Giuslan Carvalho Pereira
Coordenadora do Curso	Margarida Maria Higino de Jesus
 Colegiado de Curso	
Coordenador	Margarida Maria Higino de Jesus
Coordenador Geral de Ensino	Giuslan Carvalho Pereira
Professor	Cleonir Coelho Simões
Professor	Fernanda Efrem Natividade Ferreira
Professor	João Tomaz da Silva Borges
Pedagoga	Vilma Márcia Gonçalves Oliveira Dumont
Técnica em Assuntos Educacionais	Sheyla Christina Alves Barbosa
Representante Discente	Carlos Alberto de Oliveira Filho
Representante Discente	Lúria Teixeira Coelho

SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	3
2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	4
2.1 FINALIDADES DO INSTITUTO	4
2.2 HISTÓRICO DO CAMPUS	5
2.3 INSERÇÃO DO CURSO PROPOSTO NO CONTEXTO DESCRITO	7
3. CONCEPÇÃO DO CURSO	10
3.1 CONCEPÇÃO FILOSÓFICA E PEDAGÓGICA DO IFMG, DO CAMPUS E DO CURSO	10
3.2 DIAGNÓSTICO DA REALIDADE	11
3.3 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO.....	13
3.4 OBJETIVOS DO CURSO.....	15
3.4.1 <i>Objetivo Geral</i>	15
3.4.2 <i>Objetivos Específicos</i>	15
3.5 JUSTIFICATIVA DO CURSO	16
4. ESTRUTURA DO CURSO	18
4.1 QUADRO DE DOCENTES E TÉCNICOS	18
4.2. REQUISITOS DE ACESSO.....	20
4.3. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	21
4.3.1 <i>Matriz Curricular vigente de 2012 até 2015</i>	22
4.3.2. <i>Matriz Curricular vigente a partir de 2016</i>	26
4.3.3 <i>Ementário das Disciplinas</i>	29
4.4. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	95
4.5 METODOLOGIAS DE ENSINO.....	96
4.6 CONCEPÇÃO E COMPOSIÇÃO DAS ESTRATÉGIAS COMPLEMENTARES.....	97
4.7 ESTRATÉGIAS DE REALIZAÇÃO DA INTERDISCIPLINARIDADE E INTEGRAÇÃO	98
4.8 ESTRATÉGIAS DE FOMENTO AO EMPREENDEDORISMO E À INOVAÇÃO TECNOLÓGICA	100
4.9 ESTRATÉGIAS DE FOMENTO AO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E AO COOPERATIVISMO	101
4.10 FORMAS DE INCENTIVO ÀS ATIVIDADES DE EXTENSÃO E À PESQUISA APLICADA.....	102
4.11 FORMAS DE INTEGRAÇÃO DO CURSO COM O SETOR PRODUTIVO LOCAL E REGIONAL.....	103
4.12 ESTRATÉGIAS DE APOIO AO DISCENTE	104
4.13 CONCEPÇÃO E COMPOSIÇÃO DAS ATIVIDADES DE ESTÁGIO.....	105
4.14. CONCEPÇÃO E COMPOSIÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	107
4.15. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	107
4.16 DESCRIÇÃO DOS CERTIFICADOS E DIPLOMAS A SEREM EMITIDOS	127
5. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO	128
5.1 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÕES DOS DISCENTES	128
5.2 INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO DOS DISCENTES	128
5.3 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DOS DOCENTES.....	130
5.4 CRITÉRIOS E AVALIAÇÃO DOS CURSOS	131
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	131
6.1. SÍNTESE DO PROJETO	131
6.2 Os MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DO CURSO E O PROCESSO DE REVISÃO E ATUALIZAÇÃO DO PROJETO	132
7. REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA.....	134

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Denominação do curso	Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio
Atos legais autorizativos	Portaria nº 179 de 04 de março de 2011, da Reitoria do IFMG
Modalidade oferecida	Integrado
Título acadêmico conferido	Técnico em Nutrição e Dietética
Modalidade de Ensino	Presencial
Regime de matrícula	Anual/série
Tempo de integralização	Mínimo: 03 anos Máximo: 06 anos
Carga horária total do curso	3.820
Carga horária específica da parte profissionalizante	1.230
Número de vagas oferecidas no processo seletivo	70
Turno de funcionamento	Integral
Endereço do Curso	IFMG <i>Campus</i> São João Evangelista – MG. Avenida 1º de Junho, 1043, São João Evangelista – Centro – CEP: 39.705-000
Eixo Tecnológico	Ambiente e Saúde
Nome, titulação e e-mail do coordenador do curso	Margarida Maria Higino de Jesus Mestra em Economia Doméstica <i>E-mail:</i> margarida.jesus@ifmg.edu.br

2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

Este documento constitui-se no projeto pedagógico do curso Técnico de Nível Médio em Nutrição e Dietética, na forma Integrada e na modalidade presencial, referente ao Eixo Tecnológico Ambiente e Saúde do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (Brasil, 2012). O projeto pedagógico de curso contextualiza e define as diretrizes pedagógicas para o respectivo curso técnico de nível médio do Instituto Federal de Minas Gerais, *Campus* São João Evangelista.

A presente proposta foi baseada nas decisões institucionais que constam no Regimento Geral, do IFMG (IFMG, 2010) traduzidas nos objetivos, na função social desta instituição e na compreensão da educação como uma prática social.

2.1 Finalidades do Instituto

De acordo com o art. 6º da Lei nº 11.892/2008, os Institutos Federais têm por finalidades e características:

- I - ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;
- II - desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;
- III - promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão;
- IV - orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal;
- V - constituir-se em centro de excelência na oferta do ensino de ciências, em geral, e de ciências aplicadas, em particular, estimulando o desenvolvimento de espírito crítico, voltado à investigação empírica;
- VI - qualificar-se como centro de referência no apoio à oferta do ensino de ciências nas instituições públicas de ensino, oferecendo capacitação técnica e atualização pedagógica aos docentes das redes públicas de ensino;
- VII - desenvolver programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica;
- VIII - realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico;
- IX - promover a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias sociais, notadamente as voltadas à preservação do meio ambiente. (BRASIL, 2008).

2.2 Histórico do *Campus*

A antiga Escola Agrotécnica Federal de São João Evangelista-MG “Nelson de Senna” - EAFSJE-MG tem sua origem pelo termo de acordo de 25 de outubro de 1951, quando foi instalada no município de São João Evangelista-MG e subordinada à Superintendência de Ensino Agrícola e Veterinário do Ministério da Agricultura, a chamada Escola de Iniciação Agrícola.

Pelo Decreto nº 60.731, de 19 de março de 1967, a “Escola de Iniciação Agrícola” foi transferida para o Ministério da Educação e Cultura.

Pela Portaria nº 17 de 27 de fevereiro de 1978, da Coordenação Nacional do Ensino Agropecuário-COAGRI, foi autorizado o funcionamento do Curso Técnico em Agropecuária, que teve declarada a sua regularidade de estudos através da Portaria nº 115, de 16 de dezembro de 1980, da Secretaria de Ensino de 1º e 2º Graus do Ministério da Educação e Cultura. Pelo Decreto nº 83.935, de 04 de setembro de 1979, foi estabelecida a denominação de Escola Agrotécnica Federal de São João Evangelista-MG. Pela Portaria nº 47, de 24 de novembro de 1982, da Coordenação Nacional do Ensino Agropecuário-COAGRI, foi autorizado o funcionamento do Curso Técnico em Economia Doméstica, que teve declarada a sua regularidade de estudos através da Portaria nº 101, de 21 de maio de 1986, da Secretaria de Ensino de 1º e 2º Graus, do Ministério de Educação e Cultura.

Em 21 de novembro de 1986, pelo Decreto nº 93.613, foi extinta a Coordenação Nacional do Ensino Agropecuário-COAGRI e a Escola Agrotécnica Federal de São João Evangelista-MG ficou diretamente subordinada à Secretaria de Ensino de 1º e 2º Graus, do Ministério da Educação e Cultura.

Com o Decreto nº 99.180, de 15 de março de 1990, o Ministério da Educação e do Desporto - MEC, passou por reestruturação e a Escola Agrotécnica Federal de São João Evangelista-MG passou a pertencer à Secretaria Nacional de Educação Tecnológica - SENETE, posteriormente, à Secretaria de Educação Média e Tecnológica - SEMTEC.

A Escola Agrotécnica Federal de São João Evangelista-MG, Autarquia Federal, vinculada à Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica – SETEC, com a promulgação da Lei nº 8.731 de 16/11/93, e tendo em vista o disposto no art. 5º, deste mesmo diploma legal, teve o seu regimento aprovado pelo Decreto nº 2.548, publicado no DOU de 16 de abril de 1998.

Em 25 de maio de 2000, foi criada a Fundação Oswaldo Pimenta de Apoio ao Ensino Pesquisa e Extensão da Escola Agrotécnica Federal de São João Evangelista-MG - FUNOPI, com o objetivo de dar apoio a Pesquisa, Ensino e Extensão, promover o desenvolvimento regional através de captação de recursos diversos, através de parcerias e mesmo de verbas extra orçamentárias, imprescindíveis para a implementação de projetos diversos na área de Educação.

A última turma do curso Técnico em Economia Doméstica colou grau em 2001. Neste mesmo ano, através da Resolução nº 01 de 03 de janeiro de 2001, do Conselho Diretor da EAFSJE, foi criado o Curso Técnico em Alimentação, no sistema de concomitância com o Ensino Médio. Tal curso tem por finalidade a formação de profissional com visão sistêmica, que o possibilite interferir nos aspectos ligados aos recursos humanos, materiais e financeiros de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Também, pela referida Resolução, o Conselho Diretor da Escola Agrotécnica Federal de São João Evangelista-MG aprovou o funcionamento dos cursos Técnico em Alimentação e Técnico em Informática, de nível médio, bem como seus projetos de curso.

Pela Resolução nº. 01, de 03 de janeiro de 2001, do Conselho Diretor da Escola Agrotécnica Federal de São João Evangelista-MG, foram aprovados os planos de curso e o funcionamento dos cursos Técnico em Alimentação e Técnico em Informática, de nível médio. Em meados de 2002 foi redefinida, a partir de um amplo debate junto à comunidade escolar, a Missão da Escola, que é: Consolidar-se como um Centro de Educação, promovendo o desenvolvimento humano e contribuindo para o progresso. Pela Resolução nº 01, de 17 de agosto de 2004, do Conselho Diretor da Escola Agrotécnica Federal de São João Evangelista-MG, foi aprovado o plano de curso e o funcionamento do curso profissionalizante Técnico em Meio Ambiente.

Em 2005, através da Portaria SETEC nº 212 de 06/12/2005, publicada no Diário Oficial da União - D.O.U., de 08/12/2005, criou-se o curso Superior de Tecnologia em Silvicultura. O funcionamento deste curso foi autorizado através da Portaria Ministerial nº 389 de 02/02/2006, publicada no D.O.U. de 03/02/2006. Este curso foi reconhecido em 25/11/2011, através da portaria nº 480 do Ministério da Educação.

Em 29 de dezembro de 2008, através da Lei nº 11.892, que cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, a então Escola Agrotécnica Federal de São João Evangelista-MG foi transformada em Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais - *Campus* São João Evangelista (IFMG-SJE). Fazem parte do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais, além deste, os *campi*: Bambuí, Betim,

Congonhas, Formiga, Governador Valadares, Ouro Branco, Ouro Preto, Ribeirão das Neves, Sabará e Santa Luzia; os *campi* avançados: Arcos, Conselheiro Lafaiete, Ipatinga, Itabirito, Piumhi e Ponte Nova; e Polo de inovação de Formiga.

A Reitoria interliga toda a estrutura administrativa e educacional dos *campi*. Sediada em Belo Horizonte, sua estratégica localização permite fácil acesso aos *campi* e unidades do IFMG.

Em 2010, iniciou-se o curso Técnico em Manutenção e Suporte em Informática, integrado ao ensino médio, que teve seu funcionamento autorizado através da Portaria nº 180 de 04 de março de 2011, do Conselho Superior do IFMG. Neste mesmo ano, encerraram-se as entradas para o curso Pós-Médio denominado “Técnico em Informática”. Também em 2010, teve início o funcionamento do curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio, cujo funcionamento foi autorizado através da Portaria nº 179 de 04 de março de 2011, do Conselho Superior do IFMG; e dos cursos superiores de Licenciatura em Matemática e de Bacharelado em Sistemas de Informação, autorizados pelas Portarias nº 173 e nº 174 de 04/03/2011, com base nas Resoluções nº 05 e nº 06 do Conselho Superior do IFMG, respectivamente, ambos com efeito retroativo ao início do ano letivo de 2010.

Em 2011, iniciou-se o funcionamento do curso de Bacharelado em Agronomia, autorizado através da Portaria nº 181 de 04/03/2011, com base na Resolução nº 13 do Conselho Superior do IFMG. Como Pós graduação, foi criado o Curso de Meio Ambiente – Especialização *Lato Sensu*, ofertado na modalidade semipresencial autorizado pela Portaria nº 0114 de 28/01/13, com base na resolução nº010 de 28 de janeiro de 2013. O curso *Lato Sensu* em Pecuária Leiteira com ênfase em Tecnologias Sociais, Portaria nº 0434 de 20/03/2015 com base na Resolução nº 22 de 16/07/ 2010.

O curso de Engenharia Florestal apresentou o Projeto Pedagógico que foi aprovado pelo Conselho Acadêmico do IFMG/SJE através da Resolução nº1 de 11 de junho de 2014, iniciando o seu funcionamento em 2015.

2.3 Inserção do Curso Proposto no Contexto Descrito

A alimentação e nutrição vêm sendo amplamente trabalhadas no âmbito nacional e internacional, por meio de estudos multicêntricos, em que a observação do comportamento alimentar da população tem sido sistematicamente analisado.

Desde a redação da Carta de adesão ao Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais, em 1992, pela Assembleia da Organização das Nações Unidas - ONU e sua adesão no país por parte da Presidência da República por meio do decreto nº 591/1992, a alimentação passou a ser considerada como um direito humano. Neste contexto, o Direito Humano à Alimentação Adequada é entendido como:

um direito humano inerente a todas as pessoas de ter acesso regular, permanente e irrestrito, quer diretamente ou por meio de aquisições financeiras, a alimentos seguros e saudáveis, em quantidade e qualidade adequadas e suficientes, correspondentes às tradições culturais do seu povo e que garantam uma vida livre do medo, digna e plena nas dimensões física e mental, individual e coletiva (Leão, 2013).

Como bem define o Comentário Geral 12, do Comitê de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais da Organização das Nações Unidas, a realização do direito humano à alimentação adequada não pode ser reduzida ao mero fornecimento de uma ração básica nutricionalmente balanceada (CDESC, 1999) nem tampouco à constatação da euforia nutricional.

Assim, a realização do direito humano à alimentação adequada depende de muito mais do que da simples disponibilidade de alimentos, mesmo que saudáveis. Depende do respeito a práticas e hábitos alimentares, do estado de saúde das pessoas, da prestação de cuidados especiais a grupos humanos social e biologicamente vulneráveis (crianças, gestantes, idosos, portadores de necessidades especiais, entre outros) e de estar inserido em um processo de construção da capacidade de todo ser humano de alimentar e nutrir a si próprio e à sua família, com dignidade, a partir do seu trabalho no campo ou na cidade.

O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE avalia, obtém e acompanha a mudança de hábitos alimentares por meio da Pesquisa de Orçamentos Familiares, obtendo informações gerais sobre domicílios, famílias e pessoas, hábitos de consumo, disponibilidade de alimentos, despesas e receitas. Atualiza a cesta básica, obtendo novas estruturas de ponderação para os índices de preços que compõem o Sistema Nacional de Índices de Preços ao Consumidor (POF, 2008-2009). Desta forma busca-se compreender a condição nutricional dos indivíduos ou coletividades.

Os Padrões alimentares estão mudando rapidamente na grande maioria dos países e, em particular, naqueles economicamente emergentes, como o Brasil. As principais mudanças envolvem a substituição de alimentos in natura ou minimamente processados de origem vegetal (arroz, feijão, mandioca, batata, legumes e verduras) e preparações culinárias à base dessas matérias primas por produtos industrializados prontos para consumo. Essas

transformações determinam, entre outras consequências, o desequilíbrio na oferta de nutrientes e a ingestão excessiva de calorias (BRASIL, 2014).

Conforme Rasella et al. (2013), tem-se observado considerável consumo de alimentos ricos em energia em razão da alta quantidade de açúcares simples e gorduras, aumentando cada vez mais a incidência de quadros de sobrepeso/obesidade em todas as faixas etárias, independente do sexo.

Neste cenário, cada vez mais a alimentação vem sendo discutida pela população. Cresce a preocupação em conciliar o ritmo de vida acelerado com a escolha por uma alimentação saudável e balanceada. Esta situação enfatiza que se trata de mercado de trabalho com oportunidades diversas e que necessita de qualificação profissional adequada, o que faz com que o papel do técnico seja colaborar com a escolha alimentar, atuando na elaboração de cardápios, com a aplicação de técnicas gastronômicas que promovam o aproveitamento dos alimentos aliando a saúde ao prazer de comer. Esta qualificação específica também permite que o profissional trabalhe em prol da prevenção e promoção à saúde individual e coletiva, buscando conter ou minimizar os efeitos dos avanços ocorridos no contexto das doenças crônicas não transmissíveis associadas à alimentação.

Com a evolução da atuação do nutricionista em campos diversos da alimentação individual e coletiva, cresce a participação do técnico em nutrição no trabalho em conjunto, proporcionando avanços nas ações que tenham como objetivo a melhoria de bem estar e saúde da população. Neste contexto, tanto no município de São João Evangelista como em sua vizinhança, há cenários diversos em que o técnico em nutrição pode ser inserido. Desde a execução de suas atividades em estabelecimentos comerciais de pequeno porte à participação em instituições públicas e privadas de saúde, há uma gama de oportunidades de trabalho num mercado em destaque, com chances concretas de ascensão.

Com o objetivo de atender às necessidades e anseios do município de São João Evangelista e seu entorno, relacionadas à identificação da realidade da situação nutricional e disponibilidade alimentar para consumo nos domicílios brasileiros, o IFMG – *Campus* São João Evangelista oferta desde 2010 o Curso Técnico em Nutrição e Dietética, integrado ao Ensino Médio. O curso está organizado com base nas potencialidades locais e regionais.

Este curso assume a missão de desenvolver competências da área de saúde, da habilitação técnica em Nutrição e Dietética, definidas a partir da análise do processo de trabalho desse segmento, respeitando valores estéticos, políticos e éticos, bem como mantendo o

compromisso com a qualidade, o trabalho, a ciência, a tecnologia e as práticas sociais relacionadas aos princípios da cidadania responsável e aplicá-las para o bem estar da comunidade local e regional.

3. CONCEPÇÃO DO CURSO

3.1 Concepção Filosófica e Pedagógica do IFMG, do *Campus* e do Curso

A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional afirma, em seu artigo 2.º, que “A educação (...) inspirada nos princípios de liberdade e nos ideais de solidariedade humana tem por finalidade o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho”. O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais tem o compromisso com a valorização do aprendizado através do desenvolvimento de habilidades e competências, e da geração de conhecimentos humanísticos, científicos e tecnológicos. Procura promover, junto ao corpo discente, amplo domínio das atividades intelectuais, culturais e práticas laborais como instrumento de conquista da cidadania e de adaptação ao mercado de trabalho, preparando-o para agir com autonomia e responsabilidade. Para isso, desenvolve as bases tecnológicas em laboratórios de ensino e produção, enquanto também trabalha as bases instrumentais e científicas, na convivência diária e através de atividades de lazer, esportes, artísticas e culturais.

Com a criação dos Institutos Federais, o *Campus* São João Evangelista reorganizou seu trabalho, em prol do equilíbrio estrutural entre os *campi* do IFMG, num novo modelo de gestão baseado, em essência, no respeito, no diálogo e na construção de consensos possíveis, tendo sempre como horizonte o bem da comunidade. Neste sentido, o *Campus* norteou seu trabalho sempre buscando a promoção da justiça social, da equidade, do desenvolvimento sustentável com vistas à inclusão social. Também trabalha para alcançar soluções técnicas e geração de novas tecnologias, como sua própria filosofia. A realização desse trabalho se dá por acreditar ser a educação o instrumento de transformação e de enriquecimento do conhecimento, capaz de modificar a vida social e atribuir maior sentido e alcance ao conjunto da experiência humana. Nesse contexto, sua prática pedagógica de ensino está voltada para a capacitação profissional do estudante, tendo em vista sua formação cidadã, consciente da necessidade de uma atuação fundamentada nos princípios éticos, da sua inserção na comunidade e de suas atribuições sociais.

Dessa forma, o IFMG – *Campus* São João Evangelista - ao elaborar a proposta do Curso Técnico de Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio, busca estabelecer uma estruturação curricular que possibilite aos profissionais em formação dividir com o nutricionista a responsabilidade de promover, manter e recuperar a saúde humana através de atividades relacionadas à alimentação e à nutrição.

A matriz curricular organizada pelo colegiado do curso busca estabelecer uma estruturação curricular que possibilite aos profissionais em formação adquirir habilidades e competências a partir de conteúdos da área de Ambiente e Saúde e da transversalidade de saberes, via procedimentos didático-metodológicos. Estes procedimentos oportunizam vivenciar situações de aprendizagem, cuja transposição didática pode ser efetivada, quando de sua atuação profissional, conforme a normas estabelecidas pelo conselho que regulamenta a profissão.

3.2 Diagnóstico da Realidade

O IFMG - *Campus* São João Evangelista está localizado no município de São João Evangelista, inserido na região Centro-Nordeste do Estado de Minas Gerais - Vale do Rio Doce, às margens do Ribeirão São Nicolau, próximo aos Vales do Jequitinhonha e Mucuri. De acordo com o IBGE (2010), a população total do município de São João Evangelista é de 15.553 habitantes em uma área de 478 km². A maior parte da população reside no meio urbano e a densidade populacional é equivalente a 32,54 hab./km². O IDH do município é de 0,630, considerado médio pelo PNUD. A cidade de São João Evangelista tem como vizinhas as cidades de Guanhães, Peçanha, Paulistas, Virginópolis, Sabinópolis, Serro, Materlândia e Rio Vermelho.

A região da bacia do Rio Suaçuí é de topografia montanhosa, com solos de fertilidade média na grande maioria das áreas exploradas, com grande potencial hidrográfico. Apresenta estrutura fundiária predominante de pequenas e médias propriedades. A principal atividade econômica é a agropecuária, em sua maioria marcada pela atividade econômica de natureza familiar e caracterizada pelo baixo emprego de tecnologia e utilização de insumos. Os principais produtos são: leite, eucaliptos (Cenibra Florestal e pequenos silvicultores), milho e feijão, apresentando, também, um grande potencial para fruticultura e café irrigado. Em seguida, surge a área de serviços, especialmente o comércio e, em terceiro lugar, a indústria, principalmente a indústria de transformação de produtos oriundos da agropecuária.

O crescimento da conscientização da população em relação à sustentabilidade na produção de alimentos, bem como em sua escolha comercial e forma de consumo de alimentos prontos e/ou preparações artesanais faz com que o mercado esteja em expansão para atuação do Técnico em Nutrição e Dietética em quaisquer dos municípios circunvizinhos a São João Evangelista, bem como no próprio município em questão. Associado à possibilidade de sua presença junto a unidades hospitalares e de saúde, há neste profissional uma ferramenta essencial na parceria ao nutricionista na execução dessas atividades.

O Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio recebe estudantes de várias regiões, exercendo uma expressiva influência na região Vale do Mucuri e Vale do Jequitinhonha, além do norte de Minas Gerais e outras regiões do estado, destacando-se os municípios de Angelândia, Capelinha, Itamarandiba, São José do Jacuri, Coluna, além dos municípios vizinhos de São João Evangelista.

Com seu quadro profissional e discente, vem contribuindo com a comunidade acadêmica e evangelistana, se colocando à disposição para participar de programas sociais relacionados à saúde e nutrição além de ceder laboratórios e equipamentos.

O Instituto Federal de Minas Gerais – *Campus* São João Evangelista, por meio da Coordenação de Estágios e Relações Empresariais – CERE, possui convênio para estágio com prefeituras da região junto às Secretarias de Educação e Saúde. Nestas, é dada a oportunidade aos discentes de executarem ações pertinentes à atuação profissional. Sob orientação de um docente do curso e supervisionado diretamente por um Nutricionista no local de realização da atividade, colaboram efetivamente na atuação de ações junto à Alimentação Escolar, à saúde coletiva e em Hospitais e Unidades de Saúde. Sua atuação em Unidade de Alimentação e Nutrição está presente em convênios firmados com empresas da região do Vale do Aço e região metropolitana de Belo Horizonte, sejam elas por autogestão, ou concessionárias complementando a formação desses estudantes.

As normas vigentes relacionadas à higiene dos alimentos, e a manutenção do setor de alimentação como prioritário na economia tem expandido o mercado de trabalho para o profissional de nutrição e, conseqüentemente, os postos de estágio para os estudantes de nutrição. Restaurantes comerciais, hotéis, padarias e supermercados são exemplos destes postos de trabalho e estágio.

3.3 Perfil Profissional do Egresso

O Técnico do Curso Técnico em Nutrição e Dietética do IFMG – *Campus* São João Evangelista deverá ser capaz de atuar profissionalmente de acordo com as áreas da promoção da saúde, da busca do bem-estar de indivíduos e da coletividade, e com o artigo 4º da Resolução nº 312 de 28 de julho de 2003, do Conselho Federal de Nutricionistas que dispõe sobre registro e fiscalização profissional de Técnicos em Nutrição e Dietética.

O perfil do profissional egresso do Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio do Instituto Federal Minas Gerais – *Campus* São João Evangelista deverá atender ao artigo 1º do Capítulo I da Resolução nº 333 de 03 de fevereiro de 2004 que dispõe sobre o Código de Ética dos Técnicos em Nutrição e Dietética, que preconiza que o Técnico em Nutrição e Dietética deve ter como princípio básico de sua atuação o bem-estar do indivíduo e da coletividade, empenhando-se na promoção da saúde, cumprindo e fazendo cumprir a legislação, normas e preceitos referentes à saúde.

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

Para atender as áreas de atuação, tem atribuições que incluem:

- ✓ Acompanhamento do transporte, a estocagem, a seleção, o preparo e a distribuição de alimentos, visando o aproveitamento integral e a segurança alimentar, sejam eles in natura ou industrializados;

- ✓ Ações ligadas à avaliação do estado nutricional e à educação alimentar para os indivíduos e comunidades;

- ✓ Atividades de combate às doenças de origem alimentar e às carências nutricionais.

O técnico deve ser um profissional capacitado e manter-se atualizado, absorvendo, constantemente, as inovações tecnológicas e os apelos da sociedade e do meio ambiente. Poderá atuar como autônomo na prestação de serviços ou produção de alimentos ou em empresas de todos os portes, nas iniciativas pública ou privada.

Ao concluir o Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio, o aluno deverá ter desenvolvido competências relacionadas a:

- Compor equipe de profissionais para atuação em Unidades Alimentação e Nutrição - UAN, exercendo atividades como construção e reformas das unidades; aquisição de equipamentos e sua ambientação; gestão de pessoas e materiais; aplicação de princípios e normas de higiene e saúde pessoal, ambiental e biossegurança.
- Planejar, implantar, coordenar e supervisionar procedimentos de controle higiênico-sanitário dos alimentos, considerando princípios de microbiologia, cumprindo e fazendo cumprir a legislação pertinente.
- Planejar, acompanhar e avaliar os processos de produção e distribuição de refeições para diferentes grupos populacionais, incluindo portadores de patologias, a partir de conceitos e princípios de nutrição e dietética, de gastronomia, de preservação do meio ambiente e de utilização de tecnologias atualizadas, de modo a atender com qualidade as necessidades detectadas.
- Planejar e realizar projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios, por meio da cozinha experimental e serviço de atendimento ao consumidor, utilizando-se de princípios básicos da tecnologia de alimentos e seus diferentes métodos de conservação e aplicação de técnicas específicas de avaliação de qualidade e que permitam adequar, desenvolver e/ou testar produtos e serviços, de modo a atender necessidades identificadas no mercado.
- Estar apto a integrar equipes de atuação na Saúde Coletiva, compreendendo, de forma integralizada, os indivíduos em cada fase da vida, distinguindo as características fisiológicas e os padrões alimentares saudáveis ideais para cada estágio; atuando na estrutura e organização do sistema de saúde vigente e identificando os determinantes e os condicionantes do processo saúde-doença.
- Desenvolver ações de orientação da alimentação equilibrada para a promoção e manutenção da saúde de diferentes grupos populacionais, considerando conceitos e princípios de atenção integral à saúde e do processo saúde-doença.
- Interpretar e aplicar normas do exercício profissional e princípios éticos que regem a conduta do profissional de saúde.

3.4 Objetivos do Curso

Esta seção apresenta os objetivos do Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio do IFMG – SJE. Estes objetivos possuem uma abordagem que os relacionam às condições específicas do município ou região. Tais objetivos são apresentados a seguir.

3.4.1 Objetivo Geral

Desenvolver nos estudantes as competências gerais da área de Saúde e as específicas da habilitação técnica em Nutrição e Dietética integradas ao Ensino Médio, definidas a partir da análise do processo de trabalho desse segmento, respeitando valores estéticos, políticos e éticos, bem como mantendo compromisso com a qualidade, o trabalho, a ciência, a tecnologia e as práticas sociais relacionadas aos princípios da cidadania responsável.

3.4.2 Objetivos Específicos

Como forma de alcançar o objetivo geral do curso, alguns objetivos específicos são enunciados, a saber:

- Capacitar técnicos para acompanhar e orientar as atividades de controle de qualidade higiênico-sanitária na aquisição e no processo de produção de refeições e alimentos, no transporte, na estocagem, na distribuição e na comercialização, visando o aproveitamento integral e a segurança alimentar.

- Preparar profissionais com postura condizente com os princípios que regem as ações na área da Saúde, contribuindo de forma efetiva para realizar estudos das necessidades nutricionais de indivíduos e coletividades, sadias e enfermas em todas as fases do ciclo vital.

- Oportunizar, ao discente, experiências no âmbito escolar que promovam a formação de profissionais com iniciativa e postura empreendedora para prestação de serviços nos diferentes segmentos da alimentação e nutrição e gestão do seu próprio negócio.

- Partilhar conhecimentos gerais e específicos da área de saúde e da habilitação técnica em nutrição e dietética, respectivamente, considerando os princípios da cidadania responsável, estimulando a participação em pesquisas e programas sociais.

- Promover ações que favoreçam a prática profissional fundamentada em princípios da ética, da sustentabilidade ambiental, da preservação da saúde e do desenvolvimento social, nas diversas áreas de atuação técnica.

3.5 Justificativa do Curso

A Habilitação Técnica de Nível Médio em Nutrição e Dietética – Eixo Tecnológico Ambiente e Saúde, atende ao disposto na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – Lei Federal nº 9.394/96 (LDB); no Decreto Federal nº 5.154/04; na Resolução CNE/CEB nº 06/2012, do Conselho Nacional de Educação. Atende, também, à Resolução nº 333/04 do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN, que dispõe sobre o Código de Ética Profissional dos Técnicos em Nutrição e Dietética, apresentando, no seu Capítulo II, as atribuições desse profissional.

A Nutrição e Dietética envolve ações voltadas para a alimentação humana, considerando estudos das necessidades nutricionais de indivíduos e coletividades, sadios e enfermos, em todos os momentos biológicos da vida. Essas ações incluem o transporte, a estocagem, a seleção e o preparo de alimentos, visando ao seu aproveitamento integral, à sua distribuição e segurança alimentar.

Pouca atenção se dava, até a Segunda Guerra Mundial, às estimativas de oferta e consumo de alimentos. Com a escassez dos alimentos, em consequência da guerra, os governos passam a se preocupar com a oferta e com o controle da distribuição de alimentos, o que contribuiu no conhecimento, por parte dos países, de sua capacidade de produzir e estocar mantimentos. Posteriormente, importantes progressos metodológicos foram alcançados e um grande número de indicadores de consumo alimentar pôde ser construído (CAVALCANTE, PRIORE e FRANCESCHINI, 2004).

Os estudos sobre consumo alimentar evoluíram e foram realizados em muitos países por organismos oficiais, a fim de estabelecer as recomendações de energia e demais nutrientes, além de orientar as políticas governamentais no campo da Saúde Pública, sobretudo nos programas de fortificação de alimentos, suplementação alimentar e educação nutricional para as populações (LUSTOSA, 2000).

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

Reflexo disso é o mercado de refeições coletivas, que fornece milhões de refeições/dia, movimentando anualmente cifras elevadas, ofertando empregos diretos e indiretos, com um

consumo diário de toneladas de alimentos e alta arrecadação de impostos e contribuições para os governos.

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

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

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

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

Complementando-se o exposto, justifica-se a implantação do Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio, integrado ao Ensino Médio, no *Campus* São João Evangelista face às seguintes colocações:

- ✓ O curso atende a demanda numa região do estado que não possui outra instituição que o ofereça;
- ✓ Por estar próximo ao Vale do Aço, onde estão localizadas várias empresas de alimentação como a SODEXO, Caipa, GR e Alimenta;
- ✓ Histórico de egressos dos extintos cursos de Economia Doméstica e Alimentação que conquistaram espaço no mercado de trabalho;

- ✓ A possibilidade de técnicos formarem equipe com nutricionistas a fim de atender à Resolução CFN N°465/2010, que dispõe sobre as atribuições do nutricionista, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar;
- ✓ A disponibilidade de infraestrutura e recursos humanos para o desenvolvimento dos currículos;
- ✓ Garantia de clientela escolar, considerando a crescente demanda de estudantes para os cursos integrados;

Dessa forma, acreditamos atender os interesses do Ministério da Educação, na sua política de aumento na oferta de cursos profissionalizantes e de educação básica e, conseqüentemente, no incremento do número de vagas, bem como os da comunidade em geral, que passou a exigir uma preparação/qualificação da força de trabalho regional, com profissionais capazes de observar, sustentar, desenvolver e gerar tecnologias para o exercício da cidadania e para o trabalho adequado às exigências da modernidade.

4. ESTRUTURA DO CURSO

Este capítulo apresenta as informações referentes à estrutura do curso, abrangendo o modelo estrutural do curso, a estrutura física disponível e demais recursos necessários ao seu funcionamento.

4.1 Quadro de Docentes e Técnicos

O IFMG *Campus* São João Evangelista conta, atualmente, em seu quadro de pessoal, com 95 (noventa e cinco) professores, dentre os quais 70 (setenta) são docentes efetivos e os outros 25 (vinte e cinco) trabalham como Professor Substituto ou Professor Temporário. Além disso, o *Campus* dispõe de um quadro de 88 (oitenta e oito) técnicos-administrativos efetivos, 27 (vinte e sete) funcionários da VALE reintegrados ao serviço público federal e, aproximadamente, 80 (oitenta) funcionários terceirizados, que prestam serviços nos diversos setores da Instituição. O quadro de docentes do curso de Técnico em Nutrição e Dietética com a respectiva formação é apresentado no quadro a seguir:

DOCENTES

NOME DO SERVIDOR	CARGO/ OCUPAÇÃO	FORMAÇÃO
Celma de Cássia Rocha Melo	Professora	Licenciada em Economia Doméstica - UFRRJ Mestra em Meio Ambiente e Sustentabilidade – UNEC Doutora em Fitotecnia – UFV
Eliane Sant’Anna de Mello	Professora	Licenciada e Bacharel em Economia Doméstica - UFV Mestra em Administração Rural – UFLA Doutora em Fitotecnia – UFV
Fernanda Efreim Natividade Ferreira	Professora	Bacharel em Nutrição – UFV Mestra em Saúde e Nutrição – UFOP
João Tomaz Borges	Professor	Licenciado e Bacharel em Economia Doméstica – UFRRJ Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos – UFRRJ Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos – UFV
Keila Lopes Mendes	Professora	Bacharel em Nutrição – UFVJM Mestra em Educação, Cultura e Organização Sociais – UEMG/FUNEDI Doutora em Ciências da Saúde – UNIMONTES
Margarida Maria Higino de Jesus	Professora	Licenciada e Bacharel em Economia Doméstica – UFV Especialista em Educação - Faculdades Claretianas. Especialista em Biologia - UFLA Mestra em Economia Doméstica - UFV
Márcia Cristina de Paula Cesário	Professora	Bacharel em Nutrição – UFV Especialista em Nutrição Humana e Saúde - UFLA Mestra em Produção Vegetal – UENF
Sidilene Aparecida Silva Gonçalves	Professora	Licenciada em Economia Doméstica - UFRRJ Mestra em Meio Ambiente e Sustentabilidade – UNEC Doutora em Fitotecnia – UFV
Wemerson Geraldo	Professor	Licenciado em Economia Doméstica - UFRRJ

Magalhães		Mestre em Microbiologia Veterinária – UFRRJ Doutor em Fitotecnia – UFV
-----------	--	---

TÉCNICOS

NOME DO SERVIDOR	CARGO/ OCUPAÇÃO	FORMAÇÃO
Ana Maria Freitas Barcelos	Nutricionista UAN	Bacharel em Nutrição – UFVJM Especialista em Nutrição Humana e Saúde – UFLA
Alcione Gonçalves Ferreira Alves	Laboratorista CTND	Técnica em Economia Doméstica – IFMG-SJE Pedagoga- UFOP
Carla Regina Costa	Técnica UAN	Técnica em Alimentação – IFMG- SJE Graduanda em Administração – ISEED

4.2 Requisitos de Acesso

O curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio será desenvolvido de forma integrada, conforme prevê o artigo 4º, parágrafo 1º, inciso I do Decreto nº 5.154 de 23 de julho de 2004, oferecido a quem já tenha concluído o ensino fundamental, sendo o curso planejado de modo a conduzir o estudante à habilitação profissional técnica de nível médio, nesta instituição de ensino, contando com matrícula única para cada estudante.

A seleção para ingresso no Curso será feita através da aplicação de prova de conhecimentos nas áreas de Linguagens, Códigos e suas Tecnologias; Ciências da Natureza, Matemática e suas Tecnologias; Ciências Humanas e suas Tecnologias.

Os critérios de acesso ao Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio serão publicados através de edital específico, que constará o número de vagas, processo de seleção, período de matrícula e sua renovação, cuja operacionalização será de competência da Coordenadoria de Gestão e Desenvolvimento de Ensino e da Comissão Permanente de Processo Seletivo e Vestibular – COPEVES.

Poderão ser aceitas transferências internas, externas e *ex officio*, obedecendo ao Regimento de Ensino do Instituto Federal Minas Gerais.

4.3 Organização Curricular

O desenho curricular do curso atende os princípios da *empregabilidade e flexibilidade*, sendo, portanto, estruturado em regime seriado, levando-se em conta as habilidades e competências que o futuro profissional deverá possuir para um desempenho satisfatório no mundo do trabalho.

A divisão das disciplinas será feita observando-se, de forma integrada, as bases instrumentais, científicas e tecnológicas que sedimentarão a respectiva habilitação.

A estrutura curricular é constituída de três séries que reúnem habilidades e competências que conferem condições para que o profissional possa ocupar um posto no mercado de trabalho nas áreas de SAÚDE COLETIVA, CLÍNICA E PRODUÇÃO.

Os docentes trabalharão projetos interdisciplinares, a serem desenvolvidos coletivamente pelas áreas técnicas e de formação básica.

O ensino da Arte como componente obrigatório na matriz curricular do Ensino Médio do Curso Técnico em Nutrição e Dietética é desenvolvido através de músicas, danças regionais e locais, jogos e oficinas musicais, estudo sobre a contextualização da música na história da humanidade, ritmos e movimentos.

O ensino da música é trabalhado na disciplina de Arte no último ano do curso, como conteúdo obrigatório. O objetivo deste conteúdo curricular é a exploração da relação entre o corpo e a produção de sons e ritmos musicais.

A exibição de filmes de produção nacional é componente curricular trabalhado nas disciplinas de Arte, Língua Portuguesa, Redação e Literatura. O trabalho realizado em todos os anos do Ensino Médio oferece aos estudantes a oportunidade de conhecer e aprender por meio de uma das principais linguagens da atualidade: a linguagem cinematográfica. Todas as atividades desenvolvidas visam retratar valores individuais e coletivos, que são discutidos por meio de debates, resenhas, seminários, teatro e dança.

Além de ser usada como um apoio material para a prática educativa, o trabalho realizado pelos professores utilizando filmes de produções de distintas épocas e empresas cinematográficas nacionais, visa valorizar a diversidade de gêneros: documentário, ficção, cinebiografia, comédia, drama, suspense, etc.

A oferta da Língua Espanhola como componente curricular obrigatório no 3º ano do Ensino Médio do Curso Técnico em Nutrição e Dietética oportunizará aos estudantes não somente o

conhecimento de mais um idioma, mas também o conhecimento dos aspectos culturais, políticos e econômicos que caracterizam os respectivos povos das Américas.

O ensino da Língua Espanhola se baseia na metodologia de pesquisas bibliográficas, músicas, leitura, interpretação, tradução e produção de textos.

As turmas para oferta da Língua Espanhola podem ser compostas por estudantes dos cursos técnicos distintos do *Campus*, ou outra forma de organização, com níveis de conhecimentos equivalentes sobre a referida disciplina. A carga horária destinada ao trabalho com a Língua Espanhola está incluída na parte diversificada da matriz curricular do curso e consta como componente curricular facultativo para o estudante.

Os Professores usam *sites* de pesquisas para abordagem e enriquecimento do conteúdo trabalhado e também como fonte de pesquisa para o trabalho com temas transversais. Assim, a pesquisa é feita no momento da preparação das aulas e são escolhidas as melhores abordagens encontradas. Os textos específicos que serão trabalhados são especificados detalhadamente no plano de unidade de ensino. As áreas de estudo que fundamentam a apropriação dos conhecimentos e que moldam o perfil profissional a ser formado são provenientes das Ciências Biológicas e da Saúde; Ciências Sociais Humanas e Econômicas; Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos.

A concepção do curso busca a excelência acadêmica, na formação de profissional crítico e competente através de uma prática profissional humanizada, ética e voltada ao contexto social e cultural brasileiro.

Os docentes trabalharão projetos interdisciplinares, a serem desenvolvidos coletivamente pelas áreas técnicas e de formação básica.

4.3.1 Matriz Curricular vigente de 2012 até 2015

1º ANO		
DISCIPLINA	CH Hora/aula	CH Hora/Relógio
Relações Humanas e Profissionais	80	60
Fundamentos de Fisiologia e Anatomia Humana	80	60
Nutrição e Metabolismo	80	60
Nutrição nas Fases da Vida	80	60
Controle Higiênico Sanitário	80	60

Técnica Dietética	160	120
Sub Total	560	420
BASE NACIONAL COMUM		
LINGUAGENS CÓDIGOS E SUAS TECNOLOGIAS		
Língua Portuguesa	160	120
Educação Física	80	60
CIÊNCIAS DA NATUREZA, MATEMÁTICA E SUAS TECNOLOGIAS		
Biologia	80	60
Química	80	60
Física	80	60
Matemática	160	120
CIÊNCIAS HUMANAS E SUAS TECNOLOGIAS		
História	80	60
Geografia	80	60
Filosofia	40	30
Sociologia	40	30
PARTE DIVERSIFICADA		
Língua Estrangeira/Inglês	80	60
Informática	80	60
Subtotal	1040	780
2º ANO		
DISCIPLINA	CH Hora/aula	CH Hora/relógio
Tecnologia de Alimentos	120	90
Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição	120	90
Avaliação e Educação Nutricional	80	60
Dietoterapia I	80	60
Subtotal	400	300
Estágio Profissional Supervisionado I		80

BASE NACIONAL COMUM		
LINGUAGENS CÓDIGOS E SUAS TECNOLOGIAS		
Língua Portuguesa	160	120
Educação Física	80	60
CIÊNCIAS DA NATUREZA, MATEMÁTICA E SUAS TECNOLOGIAS		
Biologia	80	60
Química	80	60
Física	80	60
Matemática	160	120
CIÊNCIAS HUMANAS E SUAS TECNOLOGIAS		
História	80	60
Geografia	80	60
Filosofia	80	60
Sociologia	40	30
PARTE DIVERSIFICADA		
Língua Estrangeira/Inglês	80	60
Informática	80	60
Subtotal	1080	810
3º ANO		
DISCIPLINA	CH Hora/aula	CH Hora/relógio
Organização e Planejamento Físico de UAN	80	60
Planejamento e Organização de Eventos	80	60
Dietoterapia II	80	60
Nutrição em Saúde Coletiva	80	60
Ética e Orientação Profissional	80	60
Subtotal	400	300
Estágio Profissional Supervisionado II		80
BASE NACIONAL COMUM		
LINGUAGENS CÓDIGOS E SUAS TECNOLOGIAS		

Língua Portuguesa	160	120
Educação Física	80	60
Redação	80	60
Arte	80	60
CIÊNCIAS DA NATUREZA, MATEMÁTICA E SUAS TECNOLOGIAS		
Biologia	80	60
Química	80	60
Física	80	60
Matemática	160	120
CIÊNCIAS HUMANAS E SUAS TECNOLOGIAS		
História	80	60
Geografia	80	60
Sociologia	40	30
Filosofia	40	30
PARTE DIVERSIFICADA		
Língua Estrangeira/Inglês	80	60
Subtotal	1120	840

DISCIPLINA OPTATIVA		
DISCIPLINA	CH Hora/aula	CH Hora/relógio
Língua Estrangeira/Espanhol	40	30

QUADRO RESUMO	CH Hora/relógio
Total da carga horária das disciplinas da parte técnica	1020
Total do estágio supervisionado	160
Total da carga horária das disciplinas da base nacional comum	2430
Total Geral	3610

4.3.2 Matriz Curricular vigente a partir de 2016

1º ANO		
DISCIPLINA	CH Hora/aula	CH Hora/relógio
Relações Humanas e Profissionais	80	60
Fundamentos de Fisiologia e Anatomia Humana	120	90
Nutrição e Metabolismo	80	60
Nutrição nas Fases da Vida	80	60
Controle Higiênico Sanitário	80	60
Técnica Dietética	160	120
Sub Total	600	450
BASE NACIONAL COMUM		
LINGUAGENS CÓDIGOS E SUAS TECNOLOGIAS		
Língua Portuguesa	160	120
Educação Física	80	60
CIÊNCIAS DA NATUREZA, MATEMÁTICA E SUAS TECNOLOGIAS		
Biologia	80	60
Química	80	60
Física	80	60
Matemática	160	120
CIÊNCIAS HUMANAS E SUAS TECNOLOGIAS		
História	80	60
Geografia	80	60
Filosofia	40	30
Sociologia	40	30
PARTE DIVERSIFICADA		
Língua Estrangeira/Inglês	80	60
Informática	80	60
Subtotal	1040	780

2º ANO		
DISCIPLINA	CH Hora/aula	CH Hora/relógio
Tecnologia de Alimentos	160	120
Gestão de UAN - Unidade de Alimentação e Nutrição	120	90
Avaliação e Educação Nutricional	80	60
Dietoterapia I	80	60
Gestão e Empreendedorismo aplicados à Nutrição e Dietética	80	60
Organização e Planejamento Físico em UAN	80	60
Sub Total	600	450
Estágio Profissional Supervisionado		160
BASE NACIONAL COMUM		
LINGUAGENS CÓDIGOS E SUAS TECNOLOGIAS		
Língua Portuguesa	160	120
Educação Física	80	60
CIÊNCIAS DA NATUREZA, MATEMÁTICA E SUAS TECNOLOGIAS		
Biologia	80	60
Química	80	60
Física	80	60
Matemática	160	120
CIÊNCIAS HUMANAS E SUAS TECNOLOGIAS		
História	80	60
Geografia	80	60
Filosofia	80	60
Sociologia	40	30
Informática	80	60
PARTE DIVERSIFICADA		
Língua Estrangeira/Inglês	80	60
Sub Total	1080	810
3º ANO		

DISCIPLINA	CH Hora/aula	CH Hora/relógio
Elaboração e execução de Projetos Aplicados à Nutrição e Dietética	120	90
Planejamento e Organização de Eventos	80	60
Dietoterapia II	80	60
Nutrição e Saúde Coletiva	80	60
Ética e Orientação Profissional	80	60
Sub Total	440	330
BASE NACIONAL COMUM		
LINGUAGENS CÓDIGOS E SUAS TECNOLOGIAS		
Língua Portuguesa	160	120
Educação Física	80	60
Redação	80	60
Arte	80	60
CIÊNCIAS DA NATUREZA, MATEMÁTICA E SUAS TECNOLOGIAS		
Biologia	80	60
Química	80	60
Física	80	60
Matemática	160	120
CIÊNCIAS HUMANAS E SUAS TECNOLOGIAS		
História	80	60
Geografia	80	60
Sociologia	40	30
Filosofia	40	30
PARTE DIVERSIFICADA		
Língua Estrangeira/Inglês	80	60
Sub Total	1120	840
Estágio Profissional Supervisionado ¹		160
DISCIPLINA OPTATIVA		

¹ Deverá ser cumprido após a conclusão do 2º e 3º anos.

DISCIPLINA	CH Hora/aula	CH Hora/relógio
Língua Estrangeira/Espanhol	40	30

QUADRO RESUMO	CH Hora/relógio
Total da carga horária das disciplinas da parte técnica	1230
Total do estágio supervisionado	160
Total da carga horária das disciplinas da base nacional comum	2430
Total Geral	3820

4.3.3 Ementário das Disciplinas

1ª ANO

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Fundamentos de Fisiologia e Anatomia Humana		
Série	Natureza	Carga Horária
1ª	Obrigatória	90 horas
Objetivo geral		
Conhecer os órgãos e sistemas do organismo humano, entendendo seu funcionamento e a interação entre os diversos sistemas.		
Objetivos específicos		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Reconhecer as funcionalidades de uma célula e sua atuação no conjunto de formação de órgãos; ✓ Reconhecer o corpo humano em relação à localização dos órgãos e sistemas; ✓ Conhecer os princípios básicos da Fisiologia da contração muscular. ✓ Conhecer a constituição dos Sistemas Digestivo e Urinário e sua fisiologia. ✓ Conhecer a constituição dos Sistemas Circulatório e Respiratório e sua fisiologia. ✓ Conhecer a constituição do Sistema Endócrino e sua fisiologia. ✓ Conhecer a constituição do Sistema Nervoso e sua fisiologia. ✓ Analisar o funcionamento dos sistemas e a interação existentes entre eles. ✓ Reconhecer situações de homeostase dos sistemas e sua alteração. 		
Ementa		
Noções básicas de citologia. Conceitos básicos de fisiologia, anatomia e homeostase. Noções de fundamentos básicos. Fundamentos fisiológicos básicos dos sistemas nervoso, endócrino, digestivo e urinário e sua relevância na homeostasia do organismo. Noções anátomo-funcionais dos sistemas circulatório, muscular e respiratório: conceito,		

importância e função.

Bibliografia básica

DANGELO, J.G.; FATTINI, C.A. **Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar**. 3ª. Ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

MOORE, K.L.; DALLEY, A.F. **Anatomia Orientada para a Clínica**. 5ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

GUYTON, A.C.; HALL, J.E. **Tratado de Fisiologia Médica**. 10ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997.

Bibliografia complementar

MACHADO, A.B. **Neuroanatomia funcional**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2000.

MOORE, K.L.; DALLEY, A.F. **Anatomia orientada para a clínica**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

DÂNGELO, J.G. & FATTINI C.A. **Anatomia humana sistêmica e segmentar**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

GUYTON, A.C. & HALL, J.E. **Tratado de Fisiologia Médica**. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

MCARDLE, W.; KATCH F. & KATCH, V. **Fisiologia do exercício, energia, nutrição e desempenho humano**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio

Disciplina: Nutrição e Metabolismo

Série	Natureza	Carga Horária
1ª	Obrigatória	60 horas

Objetivo geral

Conhecer os nutrientes envolvidos no processo de nutrição no organismo humano.

Objetivos específicos

- ✓ Conhecer a origem e histórico da nutrição.
- ✓ Conhecer os nutrientes e diferenciá-los quanto à estrutura química, função e recomendações.
- ✓ Compreender os principais aspectos do processo de nutrição e metabolismo, de cada nutriente, em seres humanos.

Ementa

Conceito e histórico da nutrição. Macronutrientes e micronutrientes. Energia e balanço energético. Biodisponibilidade de nutrientes. Necessidades e recomendações nutricionais. Nutracêuticos. Etapas do processo de nutrição.

Bibliografia básica

COSTA, N.M.B.; PELÚZIO, M.C.G. **Nutrição básica e Metabolismo**. 1. ed. Viçosa: Editora UFV, 2008. 400p.

GIBNEY, M.J. **Nutrição e metabolismo**. 1. ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2006. 351p.

MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J.L. Krause. **Alimentos, Nutrição e**

Dietoterapia. 13. ed. Elsevier, 2013. 1256p.
 TEIXEIRA NETO, F.. **Nutrição Clínica.** 1. ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2003. 550p.

Bibliografia complementar

VITOLO, M.R. **Nutrição, da gestação ao envelhecimento.** 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 576p.

ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J.; TUCKER, K.L.; ZIEGLER, T.R. **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença.** 11. ed. São Paulo: Manole, 2016. 1672p.

SCHILLING, M. **Qualidade em nutrição:** métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades. 3. ed. São Paulo: Varela, 2008. 248p.

CARDOSO, M.A. **Nutrição Humana.** 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 345p.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Nutrição nas Fases da Vida		
Série	Natureza	Carga Horária
1ª	Obrigatória	60 horas
Objetivo geral		
Compreender de forma integralizada os indivíduos em cada fase da vida, conhecendo as características fisiológicas e os padrões alimentares saudáveis ideais para cada estágio.		
Objetivos específicos		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Compreender os princípios da alimentação saudável e sua aplicação aos grupos populacionais; ✓ Conhecer os princípios dietéticos da nutrição materno-infantil; ✓ Conhecer as diretrizes da nutrição da criança e do adolescente; ✓ Compreender os fundamentos para a nutrição do adulto e do idoso. 		
Ementa		
Princípios de alimentação saudável: leis da alimentação; pirâmide alimentar; planos alimentares; necessidades nutricionais. Nutrição nas diferentes fases e momentos biológicos: nutrição materno-infantil; nutrição do pré-escolar; nutrição no escolar; nutrição no adolescente; nutrição do adulto; nutrição no idoso; nutrição no atleta.		
Bibliografia básica		
MAHAN, L.K; ESCOTT-STUMP, S. KRAUSE. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. Rio de Janeiro: Roca, 2005.		
VITOLO, M.R. Nutrição - Da gestação ao envelhecimento. São Paulo: Editora Rúbio, 2008.		
PHILIPPI, S.T., LATTERZA, A R., CRUZ, A T.R. & RIBEIRO, L.C. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. Revista de Nutrição , 12(1): 65-80, 1999.		
Bibliografia complementar		
ACCIOLY, Y.E.; SAUNDERS, C; LACERDA, E.M.A. Nutrição em Obstetrícia e		

Pediatria. RJ: Cultura Médica, 2002.

DUTRA DE OLIVEIRA, J.E.; MARCHINI, J.S. **Ciências Nutricionais.** SP: Savier, 1998.

EUCLIDES, M.P. **Nutrição do lactente.** 2. ed. Viçosa: UFV, 2000.

MURA, J.D.P.; CHEMIM, S.M.S.S. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia.** 1ª ed. São Paulo: Roca, 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção a Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia Alimentar para População Brasileira: Promovendo a Alimentação Saudável.** Brasília: Ministério da Saúde, 2005.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Técnica dietética		
Série	Natureza	Carga Horária
1ª	Obrigatória	120 horas
<p>Objetivo geral: Conhecer e utilizar os diferentes procedimentos da Técnica Dietética adequados a cada grupo de alimentos, visando a preservação do valor nutricional, a melhor apresentação e menor desperdício.</p>		
<p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Conhecer e discernir os diferentes procedimentos culinários com os grupos de alimentos, visando ao mínimo de perdas nutricionais. ✓ Conhecer características bioquímicas dos grupos de alimentos. ✓ Conhecer alterações sensoriais decorrentes do processo de cocção. ✓ Empregar os métodos e técnicas de preparo e cocção de acordo com as características de cada grupo de alimentos. ✓ Identificar regras de compra, preparo e armazenamento de alimentos. ✓ Ler e interpretar receitas. 		
<p>Ementa: Introdução à Técnica Dietética. Laboratório de Técnica Dietética. Técnicas de seleção, aquisição e armazenamento: empírica e dirigida. Métodos e técnicas de preparo e cocção de alimentos. Pesos, medidas e equivalências. Conceito, valor nutricional, classificação, características sensoriais, preparo e aplicações em técnica dietética: carnes, leite, ovos, cereais, leguminosas, hortaliças, frutas, açúcares e edulcorantes, óleos e gorduras; condimentos; bebidas e infusos. Indicadores de qualidade dos alimentos. Análise sensorial. Elaboração de receita padrão, ficha técnica de preparações, fluxograma de preparações.</p>		
<p>Bibliografia básica</p> <p>ORNELLAS, L.H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 7ª Ed. rev. e ampl. São Paulo: Atheneu, 2001.</p> <p>PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 2ª Ed. São Paulo: Manole, 2003.</p> <p>Crawford. Seleção e preparo dos alimentos. São Paulo: Ed. Record, 1985.</p> <p>CARMARGO; E.B.; BOTELHO; R.A. Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos – Manual de Laboratório. 1ª ed. São Paulo: Atheneu, 2005.</p> <p>NEPA – Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. Tabela brasileira de</p>		

composição de alimentos [TACO]. Versão II. 2ª ed. Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2006.

PINHEIRO, A.B.V. et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras.** 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

Bibliografia complementar

Salinas, R. D. **Alimentos e nutrição:** introdução à bromatologia. Porto Alegre: Artmed, 2002.

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

Moreira, M.A. **Medidas caseiras no preparo dos alimentos.** 2ª ed. Goiânia, GO: AB, 2002.

Arruda, G.A. **Manual de boas práticas Vol. II.** São Paulo: Varela, 2002

REGGIOLI, M.R. **Planejamento de Cardápio e Receitas para Unidades de Alimentação e Nutrição.** 1ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2002

FRANCO, Guilherme. **Tabela de Composição Química dos Alimentos.** 9ª ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio

Disciplina: Controle Higiênico Sanitário

Série	Natureza	Carga Horária
1ª	Obrigatória	60 horas

Objetivo geral:

Proporcionar o conhecimento sobre a importância do controle higiênico sanitário na alimentação, por meio do trabalho segundo as normas vigentes para a aquisição, elaboração e distribuição de alimentos, buscando a redução dos riscos de desenvolvimento de doenças transmitidas por alimentos.

Objetivos específicos:

- ✓ Identificar as principais características dos micro-organismos de interesse em alimentos e relacionar os deteriorantes como agentes de alteração.
- ✓ Distinguir as alterações que afetam as características organolépticas daquelas que tornam os alimentos impróprios e nocivos para o consumo.
- ✓ Identificar as vias de contaminação microbiana a partir da água, dos alimentos, dos objetos, dos equipamentos e pessoal em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).
- ✓ Identificar e aplicar as boas práticas de manipulação para o controle microbiológico no preparo de alimentos.
- ✓ Conhecer os procedimentos de limpeza e sanitização para UAN.
- ✓ Conhecer o método de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Manual de Boas Práticas.
- ✓ Relacionar os pré-requisitos para a implantação do sistema APPCC e a construção do fluxograma de processo.
- ✓ Conhecer a atual abrangência da vigilância sanitária de alimentos.
- ✓ Conhecer as exigências para a permissão de funcionamento de UAN em

conformidade com a legislação.

Ementa

Fundamento de Controle Higiênico e Sanitário. Controle e avaliação da qualidade em serviços de alimentação. Noções de vigilância sanitária em alimentos.

Bibliografia Básica

SILVA JR., E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. 6ª ed. São Paulo: Varela. 2007.

GERMANO, P.M.L. & GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2001. 629p.

ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. **Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividade**. 8 ed. São Paulo: ABERC, 2003.

Bibliografia Complementar

MANZALLI, P. V. **Manual para Serviços de Alimentação: Implementação, Boas Práticas, Qualidade e Saúde**. São Paulo: Metha, 2010.

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – Manual - Série Qualidade. SBCTA-PROFÍQUA, 1995

ANDRADE, N.J. & MACEDO, J.A.B. **Higienização na Indústria de Alimentos**. São Paulo: Varela. 1996.

GANDRA, I. R. **Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação**. Ed. Sarvier, 1986.

HOBBS, B. C. & ROBERTS, D. **Toxinfecções e Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos**. São Paulo: Varela, 1999.

LIMA, C. R. **Quem Está na Cozinha?** São Paulo: Varela, 2006.

PROENÇA, R. P. C et al. **Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições**. Florianópolis: UFSC, 2005.

RAMOS, A. M. F. **Manual para Funcionários na Área de Alimentação e Treinamento para Copeiras Hospitalares**. São Paulo: Varela, 2001.

SANTOS, S.G.F. **Treinando Manipuladores de Alimentos**. São Paulo: Varela, 1999. 122p.

SÃO PAULO. Secretaria do Estado de Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS de 6 de 10 de março de 1999. **Regulamento Técnico que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos**.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Alimentos e Bebidas**. Disponível em: <www.anvisa.gov.br>.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio

Disciplina: Relações Humanas e Profissionais

Série	Natureza	Carga Horária
1ª	Obrigatória	60 horas

Objetivo geral

Contribuir para formação de um indivíduo crítico, visando apresentar aspectos que

interferem no processo de interação entre as pessoas e, conseqüentemente, gerar o estabelecimento de relações saudáveis e produtivas no âmbito das organizações.

Objetivos específicos

- ✓ Facilitar ao estudante o conhecimento de seus limites e potencialidades, a partir da percepção e conscientização da diversidade humana.
- ✓ Proporcionar que as pessoas melhorem o relacionamento entre si, transformando mutuamente a realidade que a rodeia.
- ✓ Levar o estudante a uma reflexão sobre suas maneiras de Agir, Reagir e Pro agir frente às diversas situações, mesmo as adversas.
- ✓ Compreender e envolver o próximo. O relacionamento pessoal. Como agir em determinadas situações. Como fazer parte do time.
- ✓ Proporcionar reflexão sobre seus comportamentos, atitudes e posturas, aumentando o nível de relacionamento.

Ementa

Concepções sobre o processo inter-relacional na vida do estudante; competência interpessoal, posturas pessoais que dificultam as relações interpessoais, comunicação interpessoal, inteligência emocional, grupos e equipes, liderança e poder, administração de conflitos e ética profissional.

Bibliografia básica

- CHIAVENATO, Idalberto. **Comportamento Organizacional: A dinâmica do sucesso das organizações**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.
- _____. **Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações**. Rio de Janeiro: *Campus*, 1999.
- DAVIS, Keith ; MEWSTROM, John W. **Comportamento humano no trabalho: uma abordagem psicológica**. São Paulo: Pioneira, 1992.
- DEACOVE, Jim. **Manual de jogos cooperativos**. Santos, SP. Projeto Cooperação, 2002.

Bibliografia complementar

- BATEMAN, Thomas S. **Administração: construindo vantagens competitiva**. São Paulo: Atlas, 1998.
- BENNIS, Warren G. **A empresa do século XXI**. São Paulo: Nobel, 1999.
- BRASIL, André. **Fale bem, fale sempre**. São Carlos. RiMa, 2003.
- _____. **Os novos paradigmas: como as mudanças estão mexendo com as empresas**. São Paulo: Atlas, 1996.
- DONNELLON, Anne. **Liderança de equipes: escolha sua equipe, comunique as metas, defina funções, crie um clima de confiança: soluções práticas para os desafios do trabalho**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.
- FIGLIOLI, José Osmir. **Psicologia para administradores: integrando teoria e prática**. São Paulo: Atlas, 2000.
- FLEURY, Maria T. Leme (coord.). **As pessoas na organização**. São Paulo: Gente, 2002.
- FRITZEN, Silvino José. **Relações humanas interpessoais: nas convivências grupais e comunitárias**. Rio de Janeiro. Vozes, 1999.
- GRETZ, João Roberto. **Voando como a águia**. Agronômica. Florianópolis, 2004.
- KUAZAQUI, Edmir; LISBOA, Terezinha C; GAMBOA, Márcia. **Gestão estratégica para liderança em empresas de serviços privada e pública**. São Paulo: Nobel, 2005.

MALTA, Layr. **Treinando líderes**. São Paulo: Market Books, 2002.

MARINS, Luiz Almeida F. **Administrar hoje**. São Paulo-SP: Ed. Harbra Ltda., 1998.

MILITÃO, Albigenor; Rose. **Jogos, dinâmicas e vivências grupais**: Como desenvolver sua melhor “técnica” em atividades grupais. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2000.

_____. **S.O.S dinâmica de grupo**. Rio de Janeiro. Qualitymark, 1999.

MIRANDA, Simão de. **Oficina de dinâmicas de grupo para empresas, escolas e grupos comunitários**. Campinas, SP: Papirus, 1996.

MOURA, Ana Rita de M. **Libere sua competência**: transformando angústia existencial em energia motivacional e produtividade. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1999.

NASCIMENTO, Luiz Paulo do. **Gestão estratégica de pessoas**: sistemas, remuneração e planejamento. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2006.

REGO, A. Comunicação nas organizações. Lisboa: Edições Sílabo, 1999.

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

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio

Disciplina: Língua Portuguesa

Série	Natureza	Carga Horária
1ª	Obrigatória	120 horas

Objetivo Geral:

Garantir ao/à aluno/a do Ensino Médio um domínio ainda maior das práticas socioverbais, com uma elaboração condizente com seu nível de ensino;

Objetivos específicos:

- Conduzir e instrumentalizar o aluno a fim de torná-lo um leitor e produtor eficaz de textos;
- Reconhecer e utilizar, adequadamente, o padrão culto da Língua Portuguesa de forma que seja capaz de ler, entender, questionar e argumentar os diferentes níveis de linguagem verbal;
- Interagir verbalmente de forma apropriada;
- Usar a escrita com correção linguística e domínio das técnicas de composição de vários tipos de textos;
- Construir e distinguir conceitos gramaticais.
- Promover a habilidade de se expressar com clareza e fluência;
- Organizar o pensamento e desenvolver a expressão oral e escrita;
- Interpretar textos, estimulando o gosto pela leitura;
- Compreender as manifestações literárias e suas implicações nos pensamentos que norteiam a sociedade.
- Desenvolver o senso crítico e a percepção objetiva das relações com o meio em que vive.
- Ampliar o comprometimento com a sociedade em que está inserido.

Ementa:

Elaboração de Contrato de convivência; Técnicas de estudo e habilidades para leitura; Linguagem e comunicação; História da Língua Portuguesa; Estrutura da Língua Portuguesa; Fonética; Acentuação Gráfica; Ortografia; Substantivo, Adjetivo, Artigo,

Pronome, Numeral, Pontuação; Figuras de linguagem; Estrutura e formação de palavras; Emprego da crase, Literatura e gêneros literários; Estilos de época; Trovadorismo, Humanismo, Literatura de Informação e Literatura dos Jesuítas; Classicismo; Barroco ; Barroco no Brasil; Arcadismo; Arcadismo no Brasil; Tipos e gêneros textuais; Redação de textos narrativos, descritivos e dissertativos , Leitura de obras literárias, Projeto “Noite Poética”, participação na Feira de Ciência e Tecnologia, Crônica, Debate de opinião, Carta de leitor, Debate de solução de problemas, Seminário, Resenha crítica, Exposição oral, Artigo de opinião.

Bibliografia básica:

SETTE, M. G. L. et al. **Português: linguagens em conexão**. Vol. 1, São Paulo: Leya, 2013.
 ABAURRE, M. L. et al. **Contexto, Interlocução e Sentido**. São Paulo: Moderna 2008.
 BECHARA, Evanildo. **Moderna gramática portuguesa**. São Paulo: Nacional, 1980.

Bibliografia complementar:

CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. **Português: linguagens**. São Paulo: Atual, 2003.
 CUNHA, C. F. **Gramática da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Fename, 2005.
 FARACO, C. E. et al . **Língua Portuguesa: linguagem e interação**. São Paulo: Ática 2010.
 LUFT, C. P. **Dicionário de literatura portuguesa e brasileira**. Porto Alegre, Globo, 2008.
 BRASIL Escola. Disponível em: <www.brasilecola.com >. Acesso em 08 ago 2012

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Educação Física		
Série	Natureza	Carga Horária
1ª	Obrigatória	60 horas
<p>Objetivo geral: Trabalhar os conhecimentos a serem construídos pela interação dos sujeitos e a cultura corporal, expressa privilegiadamente, na linguagem das práticas corporais presentes em nossa sociedade como a linguagem: da capoeira; das danças; dos esportes; das ginásticas esportivas; das ginásticas como atividades e exercícios físicos; dos jogos e brincadeiras; das lutas.</p>		
<p>Objetivos específicos “aprender a conhecer e a perceber; aprender a conviver; aprender a viver; aprender a ser”. E que desafia a Educação Física a propiciar ao aluno oportunidades de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aprender a conhecer e a perceber, de forma permanente e contínua, seu corpo, suas limitações, na perspectiva de superá-las, e suas potencialidades, no sentido de desenvolvê-las, de maneira autônoma e responsável. -Aprender a conviver consigo, com o outro e com o meio ambiente. É por meio de vivências corporais e interações sociais éticas que o sujeito: <ol style="list-style-type: none"> a. apropria-se de conhecimentos sobre o corpo e suas práticas; b. desenvolve sua identidade; c. aprende, gradativamente, a articular seus interesses e pontos de vista com os dos demais; d. aprende o conhecimento sobre si, sobre o outro e sobre o mundo; 		

- e. aguça sua curiosidade e seu espírito investigativo;
 - f. amplia sua capacidade de escutar e dialogar, de trabalhar em equipe, de conviver com o incerto, o imprevisível e o diferente;
 - g. percebe-se como integrante responsável, dependente e agente transformador do meio ambiente, na perspectiva de sua preservação;
 - h. educa-se para o lazer
- Aprender a ser cidadão consciente, autônomo, responsável, competente, crítico, criativo, sensível.
 - “Aprender a viver plenamente sua corporeidade, de forma lúdica, tendo em vista a qualidade de vida, promoção e manutenção da saúde”.

Ementa:

Baseada em processos de caráter formativo, deve ser desenvolvida através de sete grandes domínios, ou seja, dos conhecimentos a serem construídos pela interação dos sujeitos e a cultura corporal, expressa, privilegiadamente, na linguagem das práticas corporais presentes em nossa sociedade como a linguagem: da capoeira; das danças; dos esportes; das ginásticas esportivas; das ginásticas como atividades e exercícios físicos; dos jogos e brincadeiras; das lutas. Corpo e Lazer são conhecimentos estruturadores da área da Educação Física. Por isso, deverão ser contemplados em todos os domínios temáticos, considerando em nível de macro planejamento os tópicos de cada domínio temático divididos por anos de ensino em que a ênfase na aprendizagem baseia-se no tópico específico. Entretanto, cada tópico interage com os demais e também com tópicos de outros domínios temáticos. Sendo assim, em nível de micro planejamento a estrutura das aulas devem permitir essa interação e diversidade propiciando ao aluno desenvolvimento de autonomia para a vivência plena da sua corporeidade.

Bibliografia básica:

Caderno do Aluno Educação Física 1º ano | Volume 1, 2, 3, 4. São Paulo
 Caderno do Aluno Educação Física 2º ano | Volume 1, 2, 3, 4. São Paulo
 Caderno do Aluno Educação Física 3º ano | Volume 1, 2, 3, 4. São Paulo

Bibliografia complementar:

Caderno do Aluno Educação Física 1º ano | Volume 1, 2, 3, 4. Paraná
 Caderno do Aluno Educação Física 2º ano | Volume 1, 2, 3, 4. Paraná
 Caderno do Aluno Educação Física 3º ano | Volume 1, 2, 3, 4. Paraná
 GONZÁLEZ, F.; FENSTERSEIFER, P. (Orgs.). Dicionário crítico de Educação Física. Ijuí: Ed. UNIJUÍ, 2005. <http://timebrasil.cob.org.br/esportes>

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Biologia		
Série	Natureza	Carga Horária
1ª	Obrigatória	60 horas
Objetivo geral:		
Distinguir os seres vivos dos componentes não vivos do ambiente, o comportamento e a origem dos organismos, bem como as interações que eles estabelecem uns com os outros e		

com o ambiente.

Objetivos específicos:

- Correlacionar e integrar conhecimentos relativos a campos distintos da biologia;
- Conhecer alguns fatos históricos sobre a Teoria Celular, compreendendo a importância dessa teoria como unificadora dos conhecimentos de Biologia.
- Relacionar as funções exercidas pelas diferentes substâncias orgânicas e inorgânicas à composição química dos alimentos e à necessidade de uma dieta variada e equilibrada;
- Compreender os diferentes tipos de tecido, assim como conhecer suas características e função;
- Conhecer características morfofuncionais de embriologia e histologia humana.

Ementa:

- Introdução à Biologia e Origem da vida
- Bioquímica
- Citologia
- Embriologia
- Histologia

Bibliografia básica:

LINHARES, S. **Biologia**: volume único. 1ªed. São Paulo: Ática, 2005.
OSORIO, T. C. **Ser Protagonista**: Biologia. Vol. 1. São Paulo: Edições SM, 2013.
LOPES, S.; ROSSO, S. **Bio**. Vol. 1. São Paulo: Saraiva, 2010.

Bibliografia complementar:

AMABIS, M. **Conceitos de Biologia**. São Paulo: Editora Moderna, 1995.
GEWANDSZNAJDER, LINHARES, Fernando Sérgio. **Biologia Hoje – Genética, Evolução e Ecologia**. Volume 3. São Paulo: Ática, 2013.
GEWANDSZNAJDER, LINHARES, Fernando, Sérgio. **Biologia Hoje**. vol. 1. São Paulo: Ed Ática, 2002.
PAULINO, Wilson Roberto. **Biologia I**. São Paulo: Ed. Ática, 2012.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio

Disciplina: Química

Série	Natureza	Carga Horária
1ª	Obrigatória	60 horas

Objetivo geral:

Promover a autonomia em relação ao aprendizado, tendo como ponto de partida a reflexão, o raciocínio, a organização e a consolidação de hábitos de estudo; recorrendo a conhecimentos desenvolvidos para a elaboração de propostas de intervenção solidária na sua realidade social e sendo capaz de relacionar o desenvolvimento científico com a transformação da sociedade.

Objetivos específicos:

- Compreender e utilizar corretamente os códigos, símbolos próprios da Química, traduzir a

linguagem discursiva em outras linguagens usadas em Química: equações, gráficos, tabelas e relações matemáticas e vice-versa;

- Compreender dados quantitativos, estimativa e medidas, compreender relações proporcionais presentes na química (raciocínio proporcional);
- Identificar fontes de informação e formas de obter informações relevantes para o conhecimento da Química (livros, computador, jornais, revistas manuais, etc.);
- Identificar aspectos químicos relevantes na interação do homem com o meio (dentro de uma visão macroscópica), reconhecendo o papel da Química no sistema produtivo industrial e rural;
- Reconhecer e analisar as relações entre o desenvolvimento científico tecnológico da Química e aspectos sócio-políticos-culturais, éticos e morais.

Ementa:

- Propriedades dos materiais (temperaturas de fusão e de ebulição, densidade, solubilidade, condutividades térmica e elétrica); Substâncias e misturas; Métodos físicos de separação dos componentes das misturas;
- Transformações da matéria (Leis de Lavoisier e Proust);
- Modelos atômicos e características dos átomos;
- Classificação periódica dos elementos químicos;
- Ligações químicas (modelos de ligações e suas relações com as propriedades das substâncias).
- Funções inorgânicas (ácidos, bases, óxidos e sais);
- Balanceamento de reações químicas (reações e equações químicas, tipos de reações);
- MOL – a quantidade de matéria (massa atômica e molecular. Átomo-grama. Molécula-grama; - Número de Avogadro. Volume molar dos gases nas C.N.T.P.);
- Estequiometria (tipos de fórmulas, cálculo estequiométrico, reagente em excesso e reagente limitante, determinação de quantidades de reagentes e produtos que participam da reação).

Bibliografia básica:

ANTUNES, M. T. **Química: ser protagonista**. São Paulo: SM, 2013.

ANTÔNIO, Carvalho & RICARDO, José. **Química para o Ensino Médio**. São Paulo: IBEP, 2005

PERUZZO, F. M. & CANTO, E. L. **Química na abordagem do cotidiano**. São Paulo: Moderna, 2010.

Bibliografia complementar:

FELTRE, Ricardo. **Química Geral**. São Paulo: Moderna, 2004.

FONSECA, M.R.M. **Completamente Química**. São Paulo: FTD, 2001.

FONSECA, Martha Reis Marques da. **Interatividade química**. São Paulo: FTD, 2003.

TITO & CANTO. **Química na abordagem do cotidiano**. São Paulo: Moderna, 2006.

USBERCO, J & SALVADOR, E. **Química**. São Paulo: Editora Saraiva, 2005.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio

Disciplina: Física

Série	Natureza	Carga Horária
1ª	Obrigatória	60 horas
<p>Objetivo geral: Apresentar a Física como uma ciência em constante construção e que estuda a natureza e os fenômenos que nela ocorrem, abordando, nesta série do ensino, o estudo da mecânica dos movimentos, levando o educando a estabelecer conexões entre o conteúdo trabalhado em sala e o seu cotidiano.</p>		
<p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconhecer e saber utilizar corretamente símbolos, códigos e nomenclaturas de grandezas da física. - Ler e interpretar informações apresentadas em diferentes linguagens e representações. - Ler e interpretar corretamente tabelas, gráficos e expressões matemáticas apresentadas em textos. - Conhecer as unidades e as relações entre as unidades de uma mesma grandeza física. - Construir tabelas e transformá-las em gráficos - Construir sentenças ou esquemas para a resolução de problemas. - Interpretar e fazer uso de modelos explicativos, reconhecendo suas condições de aplicação. - Construir uma visão sistematizada dos diversos tipos de interação e das diferentes naturezas de fenômenos da física para poder fazer uso desse conhecimento de forma integrada e articulada. - Interpretar e fazer uso de modelos explicativos, reconhecendo suas condições de aplicação. - Construir uma visão sistematizada dos diversos tipos de interação e das diferentes naturezas de fenômenos da física para poder fazer uso desse conhecimento de forma integrada e articulada. 		
<p>Ementa:</p> <p>Grandezas e Medidas: Representação de medidas utilizando algarismos significativos. Resolução de operações com algarismos significativos. Utilização da notação científica para expressar medidas. Resolução de operações com potências de dez.</p> <p>Cinemática: Estudo do movimento uniforme e do movimento uniformemente variado. Aplicação das funções do Movimento Retilíneo Uniforme (MRU), do Movimento Uniformemente Variado (MUV) e do Movimento Circular Uniforme (MCU), representação e interpretação dos gráficos do movimento: $S \times t$, $V \times t$, $a \times t$ na resolução de problemas diversos. Estudo da queda dos corpos, representação gráfica do movimento e aplicação das funções do MUV. Definição de grandezas físicas e sua classificação como grandeza escalar e grandeza vetorial. Representação de grandezas físicas por meio de vetores. Estudo das operações com vetores.</p> <p>Dinâmica: Estudo das forças e sua representação por meio de vetores. Estudo e aplicação das Leis de Newton na solução de problemas envolvendo interação entre corpos. Aplicação das leis de Newton no estudo do movimento circular.</p> <p>Leis de conservação - Fluidos: Estudo e Aplicação da conservação de energia, conservação da quantidade de movimento, hidrostática e hidrodinâmica. Trabalho e Energia: Definição matemática das grandezas trabalho e energia. Estudo da energia cinética, da energia potencial gravitacional e da energia potencial elástica. Interpretação e aplicação do princípio da conservação da energia. Definição de potência e consumo energético e aplicação desses conceitos em situações do cotidiano. Hidrostática: Definição de densidade e pressão.</p>		

Aplicação dos teoremas de Stevin, Arquimedes e do princípio de Pascal. Interpretação de problemas envolvendo flutuação. **Impulso e Quantidade de Movimento:** Definição das grandezas impulso e quantidade de movimento. Representação e interpretação gráfica. Estudo e classificação das colisões através da aplicação do princípio da conservação da quantidade de movimento.

Bibliografia básica:

MÁXIMO, Antônio, ALVARENGA, Beatriz. **Curso de Física, volume 1.** 1ª ed. São Paulo: Editora Scipione, 2012

GRAF - Grupo de Reelaboração do Ensino de Física. **Física 1 Mecânica.** 4ª edição . São Paulo: Editora USP, 1998.

GASPAR Alberto. **Física, volume único.** 1ª edição. São Paulo: Ática, 2007.

Bibliografia complementar:

HEWITT, Paul G.. **Física Conceitual.** Porto Alegre, Bookman, 2002.

BISCUOLA Gualter José et al . **Física.** 1ª edição. São Paulo: Saraiva, 2010.

FILHO, TOSCANO Aurélio Gonçalves, Carlos. **Física e Realidade, Volume 1.** 1ª edição.

São Paulo: Scipione, 2010. HEWITT, Paul. **Física Conceitual.** Porto Alegre: Bookman, 2002

GRAF DO ALUNO, Mecânica. **Grupo de Reelaboração do Ensino de Física.** Disponível em: <<http://www.if.usp.br/gref/mecanica.htm>> . Acesso em 18 de ago 2012

SOARES, Paulo Toledo et al. **Os Fundamentos da Física, volume 1.** São Paulo: Moderna, 1993.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Matemática		
Série	Natureza	Carga Horária
1ª	Obrigatória	120h
Objetivo Geral:		
<ul style="list-style-type: none"> - Preparar os estudantes para as disciplinas técnicas relacionadas ao campo da linguagem Matemática. 		
Objetivos Específicos:		
<ul style="list-style-type: none"> - Ler e interpretar textos de Matemática. - Expressar-se com correção e clareza, tanto na língua materna como na linguagem Matemática. - Procurar selecionar e interpretar informações relativas ao problema. - Discutir ideias e produzir argumentos convincentes. - Desenvolver a capacidade de utilizar a Matemática na interpretação e, intervenção no real. - Utilizar instrumentos de medição. - Interpretar e criticar resultados numa situação concreta. - Transcrever mensagens matemáticas da linguagem corrente para a linguagem simbólica. - Ler, interpretar e utilizar tabelas, gráficos, expressões, etc. - Identificar o problema e compreender enunciados. - Selecionar estratégias na resolução de problemas. 		

<ul style="list-style-type: none"> - Procurar selecionar e interpretar informações relativas ao problema - Expressar-se com correção e clareza, usando a Terminologia correta.
<p>Ementa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conjuntos Numéricos; - Funções; - Função Afim; - Função Polinomial Do 2º Grau (Função Quadrática); - Função Modular; - Função Exponencial; - Função Logarítmica.
<p>Bibliografia básica:</p> <p>DANTE , Luiz Roberto . Matemática: Contexto & Aplicações. volume 1 ed. São Paulo : Ática , 2011</p> <p>GIOVANNI, José Ruyet al. Matemática Fundamental, 2º Grau. Volume Único. São Paulo: Editora FTD, 1994.</p> <p>IEZZI, Gelson, et al. Matemática: Ciência e aplicações, 1ª série : ensino médio .2 ed.- São Paulo : Atual , 2004.</p>
<p>Bibliografia complementar:</p> <p>BARRETO FILHO, Benigno. BARRETO, Cláudio. Matemática: Aula por Aula: volume único, Ensino Médio. São Paulo: FTD, 2.000.</p> <p>BEZERRA, J. M. Matemática: para o Ensino Médio, – São Paulo: Scipione, 2001</p> <p>GIOVANNI, J. R. BONJORNO, J. R. Matemática Completa, 1ª Série do Ensino Médio. 2ª Ed.. São Paulo: Editora FTD, 2005.</p> <p>IEZZI, Gelson et al. Fundamentos da Matemática Elementar. São Paulo: Atual, 1985.</p> <p>PAIVA, M. Matemática: volume único, Ensino Médio. São Paulo: Moderna, 1999.</p>

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: História		
Série	Natureza	Carga Horária
1ª	Obrigatória	60h
<p>Objetivo geral:</p> <p>Permitir aos estudantes a compreensão da História a partir do entendimento das transformações da sociedade e o seu lugar nesta enquanto sujeito Histórico, fazendo com que se tornem cidadãos plenos.</p>		
<p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Desenvolver habilidades, competências e conceitos a partir de conteúdos dados. - Aproximar os estudantes do fazer histórico enquanto sujeitos atuantes no presente. - Dialogar com o presente e a realidade dos estudantes de acordo com aspectos regionais e nacionais ligados pelas relações que os permeiam. - Discutir os aspectos políticos, econômicos e sociais constituintes da sociedade greco- 		

romana.
 - Analisar o processo de formação da sociedade feudal, enfatizando seus aspectos culturais, econômicos e políticos, bem como seu processo de declínio e o advento da idade moderna.

Ementa:

Discussão teórica dos principais conceitos da História numa perspectiva de desconstrução de entendimento tradicional da disciplina;

Como se estrutura nos aspectos econômicos, sociais e culturais a civilização greco-romana, bem como sua desagregação e o desenvolvimento da sociedade feudal;

Processo de declínio da sociedade feudal e o advento da Modernidade.

Bibliografia básica:

ANDERSON, P. **Passagens da Antiguidade ao Feudalismo**. São Paulo: Brasiliense, 1986.

CARDOSO, C. F. S.. **A Cidade-Estado Antiga**. São Paulo: Ática, 1985. 00095 p.

PELLEGRINI, M. C.; DIAS, A. M.; GRINBERG, K. **Novo Olhar História**: 1. 2. Ed. São Paulo: FTD, 2013.

Bibliografia complementar:

CARDOSO, C. F. S.. **Sete Olhares Sobre A Antiguidade**. Brasília: UnB, 1994. 224 p.

FRANCO JÚNIOR, H. **A Idade Média**: nascimento do Ocidente. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 2001.

DUBY, G. **Senhores e camponeses**. São Paulo: Martins Fontes, 1991.

MEIRINHOS, J. F. - **A Filosofia no Século XII – Renascimento e resistências, continuidade e renovação**, Disponível em: <<http://www.hottopos.com.br/mirand9/meirin.htm>>. Acesso em 12 ago 2012.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio

Disciplina: Geografia

Série	Natureza	Carga Horária
1ª	Obrigatória	60h

Objetivo geral:

Possibilitar a ampliação dos conceitos básicos de ciência Geográfica, além de orientar a formação de um cidadão no sentido de aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a conviver e aprender a ser, reconhecendo as contradições e os conflitos existentes no mundo.

Objetivos específicos:

- Dominar diferentes linguagens, dentre elas, a cartográfica;
- Saber se informar em fontes diferentes;
- Expressar resultados;
- Desenvolver a compreensão a partir da leitura, análise, interpretações, reflexões, e observações em situações cotidianas estabelecendo relações entre os diversos fatores que interferem no espaço geográfico;
- Possibilitar a aprendizagem a partir de conhecimentos prévios, contextualizando com o

espaço em que os estudantes estão inseridos;
<p>Ementa:</p> <p>Estudo do Planeta Terra: coordenadas, movimentos e fusos horários. Busca de compreensão de representações cartográficas, escalas e projeções. Utilização de mapas temáticos e gráficos. Abordagem sistemática do uso das tecnologias modernas e utilização pela cartografia. Descrição da estrutura geológica da Terra. Detalhamento das formas de relevo. Análise da formação do solo, clima, bem como dos fenômenos climáticos e a interferência humana. Explicação de aspectos da hidrografia, biomas e formações vegetais. Classificação e análise da situação atual. Descrição das conferências em defesa do meio ambiente.</p>
<p>Bibliografia básica:</p> <p>ALMEIDA, Lúcia Maria Alves, RIGOLIN, Tércio Barbosa. Fronteiras da Globalização. 2ª ed. São Paulo: Ática, 2014.</p> <p>SENE, Eustáquio, MOREIRA, João Carlos. Geografia Geral e do Brasil: Espaço Geográfico e Globalização. 1ª ed. São Paulo: Scipione, 2010.</p> <p>FILIZOLA, Roberto. Geografia: Ensino Médio. 2ª ed. São Paulo: Ibep, 2005.</p>
<p>Bibliografia complementar:</p> <p>LUCCI, Elian et al. Geografia Geral e do Brasil: Ensino Médio. 1ª ed. São Paulo: Saraiva, 2005.</p> <p>REGO, Nelson et al. Geografia: práticas pedagógicas para o ensino médio. 1ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2007</p> <p>GUIZZO, João. Trabalhando com mapas: o mundo desenvolvido. São Paulo: Ática, 2005.</p> <p>ATLAS GEOGRÁFICO MELHORAMENTOS. São Paulo: Melhoramentos, 2012.</p> <p>SANTOS, Milton. A natureza do espaço e tempo: razão e emoção. 3. ed. São Paulo: Hucitec, 1999.</p>

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Filosofia		
Série	Natureza	Carga Horária
1ª	Obrigatória	30h
<p>Objetivo geral:</p> <p>Articular conhecimentos filosóficos e diferentes conteúdos e modos discursivos nas Ciências Naturais e Humanas, nas artes e em outras produções culturais, de forma a construir, no estudante, uma consciência autônoma e moral para o exercício da cidadania.</p>		
<p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Compreender o contexto histórico de surgimento da Filosofia e entender seu objeto de estudo. - Estabelecer limites à racionalidade humana e definir as especificidades do Cultural no ser humano. - Estabelecer a importância da Linguagem na formação do mundo humano e enfatizar sua 		

ligação com o modo de pensar o mundo.

- Atentar para a precisão da Linguagem enquanto ferramenta de reflexão filosófica.
- Refletir sobre as condições das questões relativas ao mundo do trabalho nos dias de hoje.
- Estabelecer conexões entre os conceitos de alienação e consumo e as condições de “perda de si” humana em decorrência dos mesmos.

Ementa:

A experiência Filosófica;
 A consciência Mítica e o Nascimento da Filosofia;
 Cultura e natureza;
 Trabalho, Alienação e Consumo;
 Filosofia, Ciência e Arte.

Bibliografia básica:

ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena Martins. **Filosofando: Introdução à Filosofia**. 4 ed. São Paulo: Moderna, 2009.
 CHAUI, Marilena. **Iniciação à Filosofia**. São Paulo: Ática, 2011.
 CHAUI, Marilena. **Convite à Filosofia**. São Paulo: Ed. Ática, 2003.
 GALLO, Sílvio. **Filosofia: experiência do pensamento: volume único**. 1. Ed. São Paulo: Scipione, 2014.
 MARCONDES, Danilo. **Iniciação à História da Filosofia. Dos pré –socráticos a Wittgenstein**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar.1999

Bibliografia complementar

ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena Martins. **Temas de Filosofia**. São Paulo: Moderna, 2000.
 CAHUI, Marilena. **Filosofia**. São Paulo: Ática, 2000.
 CHAUI, Marilena. **Introdução à História da Filosofia**. São Paulo: Cia das Letras, 2002.
 MARCONDES, Danilo. **Textos Básicos de Filosofia**. Rio de Janeiro: Zahar, 1999
 REZENDE, Antônio (org.). **Curso de Filosofia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar/Seaf, 1986..

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Sociologia		
Série	Natureza	Carga Horária
1ª	Obrigatória	30h
<p>Objetivo geral: Fazer com que o aluno compreenda o Indivíduo como sujeito em construção, contextualizando, de forma sócia histórica, cultural e econômica, o processo de formação da Sociedade. Promover a investigação, descrição e interpretação de todos os fatos sociais e, por conseguinte, construir cidadãos atuantes na Sociedade.</p>		
<p>Objetivos específicos: - Especificar o contexto de nascimento da Sociologia e suas implicações; - Compreender a Sociologia com o objetivo de interpretar as transformações sociais</p>		

produzidas pela modernidade;

- Desnaturalizar os fenômenos coletivos a partir das contribuições de Èmile Durkheim;
- Delimitar o conceito de Fato Social e sua importância para o entendimento do objeto de estudo da Sociologia;
- Compreender a divisão social do trabalho de Durkheim como eixo para se estabelecer o eixo das sociedades;
- Compreender, a partir da sociologia de Weber, que transformações de ordem social e econômica não se dão à margem de transformações culturais;
- Identificar, no cotidiano, os elementos que contribuíram para a racionalização do mundo moderno;
- Definir e analisar o conceito-chave na teoria weberiana: Racionalização;
- Compreender os princípios centrais da sociabilidade urbana na sociologia de Simmel;
- Compreender os paradoxos propiciados à vida das pessoas nos centros urbanos na modernidade;
- Entender os conceitos de cultura objetiva e subjetiva definidos por Simmel;
- Delimitar as divergências dos autores clássicos quanto ao papel da sociologia;
- Compreender a concepção de história de Marx centrada nas lutas de classes;
- Identificar, analisar e comparar os diferentes modos de organização do trabalho e relações precárias no mundo do trabalho de hoje;
- Compreender “o dilema toquevilleano”: regimes democráticos e relações de liberdade e igualdade;
- Identificar as características centrais da democracia: a vigilância permanente e a participação cidadã;
- Compreender que a combinação dos ideais democráticos com os costumes, as tradições e a cultura de um povo produz regimes singulares.

Ementa:

A aventura sociológica; As ciências sociais e o cotidiano; A sociologia como ciência da Sociedade; A modernidade e a Sociologia; Relação Indivíduo e Sociedade; Sociedades, Comunidades e Grupos; Organização do Trabalho; Transformações Sociais; Culturas e Sociedade; Socialização no meio urbano; Os modos de produção ao longo da história; As formas de desigualdade; Mudança social, reforma e revolução; Mudança social e cidadania; Formas de participação e direitos do cidadão; As relações de poder no cotidiano; Relevância das ações políticas.

Bibliografia básica

MACHADO, I. J. R, AMORIM, H, BARROS, C. R. **Sociologia hoje**. 1ª ed. São Paulo: Ática, 2013.

TURNER, J. H. **Sociologia: Conceitos e Aplicações**. SP: Malcron Books, 1999.

OLIVEIRA, Pêrsio Santos de. **Introdução à Sociologia**. São Paulo: Ática, 2002.

VILA NOVA, Sebastião. **Introdução à Sociologia**. 5a. edição. São Paulo: Atlas, 2000.

Bibliografia complementar

www.anpocs.org.br

www.sociologiaonline.com.br

www.ibge.gov.br

www.cpdoc.fgv.br
www.portalcultas.com.br

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Informática		
Série	Natureza	Carga Horária
1ª	Obrigatória	60h
<p>Objetivo geral:</p> <p>Recursos básicos do sistema operacional <i>Windows</i>, execução de programas aplicativos, gerenciamento de arquivos e pastas, <i>Internet</i>, desenvolver habilidades e conhecimento técnico nos estudantes para trabalhar com criação, edição e formatação de textos usando os recursos do <i>Microsoft Word 2010</i>, desenvolver habilidades e conhecimento técnico nos discentes para trabalhar com o <i>software</i> aplicativo <i>Microsoft Power Point 2010</i>.</p>		
<p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none">- Desenvolver habilidades para digitar textos com mais eficiência e rapidez;- Dominar os principais recursos do sistema operacional <i>Windows</i>.- Entender os recursos do <i>Wordpad</i>;- Gerenciar arquivos e pastas;- Saber utilizar a <i>Internet</i> como ferramenta de trabalhos escolares;- Entender os procedimentos de execução de programas aplicativos;- Dominar os recursos do editor de <i>slides PowerPoint</i>;- Desenvolver habilidades para criar apresentação de slides usando os recursos do <i>Microsoft Power Point 2010</i>;- Conhecer e utilizar os recursos do computador na criação de <i>slides</i>;- Elaborar <i>slides</i> utilizando os principais recursos do <i>Power Point</i>;		
<p>Ementa:</p> <p>Noções de sistema operacional <i>Windows</i>; apresentação do <i>Wordpad</i>; noções de gerenciamento de arquivos e pastas; conhecimento técnico na execução de programas aplicativos; noções de <i>Internet</i>; <i>Internet</i> como ferramenta de trabalho; criação e envios de <i>e-mails</i>; usando os recursos do <i>Microsoft Power Point 2010</i>; criação e edição de textos; o que é o <i>Power Point</i>; características gerais; carregando o <i>Power Point</i>; a janela do <i>Power Point</i>; principais recursos do <i>Power Point</i>. sistema de ajuda; <i>layout</i> do <i>slide</i>; criação da apresentação; modelos e esquema de cores; manipulação de objetos.</p>		
<p>Bibliografia básica</p> <p>RABELO, J. Introdução à Informática e Windows XP. São Paulo: Editora Alta Books, 2008.</p> <p>SILVA, M.G., Informática – Terminologia Básica – Microsoft Windows XP – Microsoft office Word 2010 – Microsoft Office Excel 2010 – Microsoft office Access 2010 – Microsoft office PowerPoint 2010. São Paulo: Ed. Erica, Editora Alta Books, 2006.</p> <p>SOARES, L. Z. R., Internet – Um Mundo Paralelo. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora, 2011</p>		

Bibliografia complementar

INSTITUTO CSU. **Apostila Instituto CSU**. Disponível em:

<http://institutocsu.org.br/Apostila_Instituto_CSU>. Acesso em: 06 abr 2012.

INTRODUÇÃO ao microsoft-office .Disponível em:<<http://office.microsoft.com/pt-br/introdução-ao-microsoft-office-2010-FX100996114.aspx>> Acesso em: 16 mai 2012.

MANUAL **Power Point Básico**. Disponível em: <<http://www.apostilaspdf.com/apostila-manual-powerpoint-basico>>. Acesso em: 04 abr 2012.

MANUAL Tec. Disponível em:<<http://www.manualtec.com.br/?p=1402>>. Acesso em 20 mai 2012.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio

Disciplina: Língua Estrangeira/Inglês

Série	Natureza	Carga Horária
1ª	Obrigatória	60h

Objetivo geral:

Possibilitar ao aluno oportunidades de utilizar o idioma em suas funções sócio comunicativas

Objetivos específicos:

- Conhecer as convenções do sistema linguístico.
- Desenvolver habilidades passivas (*listening and reading*) e as habilidades ativas (*speaking and writing*).
- Inserir-se criticamente no universo sociocultural através da aquisição do Inglês como segunda língua.
- Adquirir e/ou aprimorar conhecimento léxico relativo à sua área de atuação, ou seja, léxicos de agronomia, de nutrição e de informática.
- Aplicar os léxicos na leitura de textos produzidos para o mundo do trabalho nas áreas afins.

Ementa:

- Simple Present
- Present Progressive
- Subject and Object Pronouns
- There to be
- Quantifiers (some/any)
- Prefixes and Suffixes
- Simple Past – Regular and Irregular Verbs
- Past Progressive
- Word order
- Adjectives and nouns
- Plural of nouns
- Possessive Adjectives/Genitive Case

- Manner adverbs (ly)
 - Future forms (Will and be going to)
 - Modals
 - Time Expressions
 - Imperative
 - Countable and Uncountable nouns
 - Numbers
- Phrasal Verbs.

Bibliografia básica:

SANTOS, Denise **Take over 1, volume 1- 2**.ed. – São Paulo: Escala Educacional, 2013

RICHARDS, Jack C. **Interchange Third Edition 1**. Student's book. Cambridge: CUP, 2005.

TAVARES, Kátia Cristina do Amaral; FRANCO, Claudio de Paiva. **Way To Go! : língua estrangeira moderna: inglês : ensino médio**. 1.ed. São Paulo: Ática, 2013.

Bibliografia complementar:

Soars, Liz and John **Oxford University Press – intermediate and upper-intermediate – 1.ed**. International House. London: Oxford Press, 1999.

Richards, Jack C; HULL, Jonathan; PROCTOR, Suzan. **Interchange: Third Edition**. New York: Cambridge, 2006.

Murphy, Raymond. **English Grammar in Use**. London: Cambridge, 2006.

Marques, Amadeu **On Stage: ensino médio**. São Paulo: Ática, 2010

Richmond Educação. **Upgrade**. São Paulo: Richmond Educação, 2010.

2º ANO

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Tecnologia de Alimentos		
Série	Natureza	Carga Horária
2ª	Obrigatória	120 horas
<p>Fornecer informações necessárias ao estudante para que ele possa diferenciar as principais matérias primas da indústria de alimentos, bem como compreender e diferenciar os processos necessários para obtenção de diferentes derivados alimentícios, bem os princípios básicos necessários à obtenção de diferentes produtos processados.</p>		
<p>Objetivos específicos</p> <p>Conhecer matérias primas e seu potencial para a indústria de alimentos.</p> <p>Compreender e diferenciar processos de obtenção de derivados provenientes diferentes materiais primas alimentícios.</p> <p>Compreender princípios básicos de obtenção de diferentes produtos processados a partir de uma ou mais matérias primas.</p> <p>Elaborar produtos processados a partir de diferentes matérias primas alimentícias</p>		

tradicionais ou não na alimentação humana.

Planejar e realizar projetos de desenvolvimentos de produtos alimentícios, utilizando-se de princípios básicos da tecnologia de alimentos e seus diferentes métodos de conservação de alimentos e aplicação de técnicas específicas de avaliação de qualidade.

Ementa

Tecnologia de conservação de alimentos. Rotulagem de alimentos. Processamento de alimentos: técnicas de fabricação de massas salgadas; técnicas de fabricação de doces; técnicas de panificação e confeitarias.

Bibliografia básica:

CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. **Tecnologia de panificação**. 2. ed. Barueri (SP): Manole, 2009. 440p.

COSTA, N.M.B.; PELÚZIO, M.C.G. **Nutrição básica e metabolismo**. Viçosa (MG): Editora UFV, 2008. 400p.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 664p.

CERVO, A.L.; BERVIAN, P.A.; SILVA, R. **Metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. 176p.

MINIM, V.P.R. **Análise Sensorial Estudos com Consumidores**. 3. ed. Viçosa (MG): Editora UFV, 2013. 332p.

ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Atmed, 2005. v.1. 294p.

ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Atmed, 2005. v.2. 280p.

SAAD, S.M.I.; CRUZ, A.G.C.; FARIA, J.A.F. **Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas**. São Paulo: Varela, 2011. 672p.

Bibliografia complementar:

FERREIRA, C.L.L. **Prebióticos e probióticos: atualização e prospecção**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 248p.

MAHAN, L.K.; SCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J.L. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 1227p

SILVA, C.A.B.; FERNANDES, A.R. **Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem vegetal**. Viçosa, MG: Editora UFV, 2005. v.2. 459p.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio

Disciplina: Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição

Série	Natureza	Carga Horária
2ª	Obrigatória	90h

Objetivo geral:

Conhecer a dinâmica administrativa e de funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição-UAN, proporcionando conhecimentos das atividades pertinentes à atuação do Técnico de Nutrição e Dietética necessárias ao processo produtivo de refeição em uma UAN.

Objetivos específicos:

- ✓ Conhecer os fundamentos de administração e aplicá-los a Unidades de Alimentação e Nutrição.
- ✓ Proporcionar conhecimentos relativos à gestão de pessoas, envolvendo desde o processo de admissão até a demissão, além da legislação trabalhista.
- ✓ Saber trabalhar na gestão de material e matéria prima, incluindo sistematização de aquisição e controle de estoque.
- ✓ Desenvolver o conhecimento sobre o funcionamento de UAN, trabalhando conceitos e características de: tipo de serviço, modalidades de distribuição, aspectos de produção de refeições controle de qualidades, fluxo de produção.
- ✓ Trabalhar a elaboração de impressos para UAN, suas utilidades e importância.
- ✓ Promover o conhecimento sobre o Programa de Alimentação do Trabalhador e suas características.

Ementa:

Conceitos e fundamentos teóricos da Administração. Abordagem clássica da Administração. Administração em Serviços de alimentação. A natureza dos serviços de alimentação. Modalidades de contratos de gestão de serviços. Funcionamento das UANs. Sistemas de distribuição de refeições. Gestão de recursos humanos. Gestão de recursos materiais. Planejamento de cardápios.

Bibliografia básica:

- ABREU, E.S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer.** São Paulo: Editora Metha, 2003.
- CAMARGO, F.L.F. **Serviços de alimentação, administração e qualidade.** Pelotas: UFP. Ed. Universitária, 2001.138p.
- MARRAS, J.P. **Administração de recursos humanos: do operacional ao estratégico.** 3ªed. São Paulo: Futura, 2000.
- MEZOMO, I.F.B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração.** 5ª ed. São Paulo: Manole, 2002. 413 p.
- NEPA, Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentos. Universidade Estadual de Campinas [NEPA/Unicamp]. **Tabela Brasileira de Composição química de Alimentos [TACO].** 2ª edição. São Paulo: NEPA/Unicamp; 2006.
- TEIXEIRA, S.F.M.G., et al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição.** São Paulo: Editora Atheneu, 2007.
- VAZ, C.S. **Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial.** Brasília, 2002.

Bibliografia complementar:

- BRITO, M. J. **Gestão de Recursos Humanos.** Lavras: UFLA/FAEPE, 1999.
- MEZONO, I.F.B. **A Administração de serviços de alimentação.** São Paulo: Editora Loyola. 1994.
- OLIVEIRA, N.F.W. **Alimentação institucional: uma visão moderna.** Passos: São Paulo: 2007. 136p.
- SEBRAE -MG. **Como Administrar uma Pequena Empresa: nível intermediário.** Belo Horizonte, 1996.
- SILVA, L.B., MONNERAT, M.P. **Alimentação para coletividade.** Rio de Janeiro: Cultura Médica, 1986.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Organização e Planejamento Físico de Unidade de Alimentação e Nutrição		
Série	Natureza	Carga Horária
2ª	Obrigatória	60 horas
<p>Objetivo geral:</p> <p>Contribuir na formação do Técnico em Nutrição e Dietética, desenvolvendo aptidões e interesse pelo espaço onde são elaboradas e servidas as refeições, a fim de ampliar o mercado de trabalho e a sua atuação como empregado, empregador ou autônomo, com vistas à melhoria da qualidade de vida do funcionário das UAN e do público atendido.</p>		
<p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Identificar as exigências básicas para as diversas áreas, assim como as recomendações para a construção, instalação e operação de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. ✓ Identificar e elaborar fluxograma racional e adequado para uma Unidade de Alimentação e Nutrição. ✓ Planejar a aquisição de equipamentos adequados às particularidades de cada Unidade de Alimentação e Nutrição. ✓ Calcular a área necessária para uma unidade, de acordo com o número de refeições e equipamentos disponíveis. ✓ Compor equipes para elaborar projeto de estrutura física para Unidades de Alimentação e Nutrição (planejar e/ou reformar ambiente). 		
<p>Ementa:</p> <p>Conceitos gerais de Organização, Planejamento e Ambiência em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Origem, desenvolvimento e implantação da alimentação no trabalho. Análise de plantas para sugestões de reforma estrutural em UAN. Sistema de refeições coletivas – fluxogramas e racionalização do trabalho. Divisão da UAN em grandes áreas: administração e estocagem; cozinha geral – centros de produção; refeitórios; dimensionamento de áreas. Equipamentos: materiais empregados na manufatura e acabamentos de equipamentos e utensílios, cálculo para aquisição. Aspectos físicos das Unidades de Alimentação e Nutrição: construção, serviços e instalações. Estudo sobre prédios inteligentes e ecologicamente projetados.</p>		
<p>Bibliografia básica:</p> <p>SILVA FILHO, A. R. Ada. Manual básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinha Industrial. São Paulo: Livraria Varela, 1996. 232p.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS – ABERC. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 5ed São Paulo: ABERC, 2003.</p> <p>SANT’ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: 2012. 304p</p>		
<p>Bibliografia complementar</p> <p>ABNT. NBR 6492 - Representação de projetos em arquitetura. Rio de Janeiro: ABNT, 1994.</p>		

CHING; F.D.K. **Representação gráfica em arquitetura**. Porto Alegre: Bookman Editora, 2011.

MEZOMO, I. F. B. **Administração de serviços de alimentação**. 4. ed. São Paulo: Livraria Varela, 1994. rev. e atual.

MONTENEGRO, Gildo A. **Desenho arquitetônico**. São Paulo: Edgar Blucher, 2001.

TRIGO, V. C. **Manual prático de higiene e sanidade das unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Varela, 1999. 188p.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC. **Administração na alimentação coletiva**. São Paulo: SENAC-SP, 2007.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Avaliação e Educação Nutricional		
Série	Natureza	Carga Horária
2ª	Obrigatória	60 horas
<p>Objetivo geral:</p> <p>Aplicar e analisar os métodos de avaliação do estado nutricional para o diagnóstico e controle de saúde de populações e indivíduos de diferentes faixas etárias, bem como compreender o papel do técnico em nutrição como educador na prevenção primária, secundária e terciária da saúde.</p>		
<p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Identificar e aplicar os conhecimentos de antropometria de acordo com a faixa etária trabalhada, bem como os instrumentos de avaliação do consumo alimentar. ✓ Conhecer os conceitos e instrumentos de atuação em âmbito do trabalho relacionado à educação nutricional individual e populacional. ✓ Compreender o processo de formação e mudança dos hábitos alimentares. 		
<p>Ementa:</p> <p>Avaliação antropométrica de Crianças e Adultos; Avaliação do consumo alimentar; Recomendações e necessidades energéticas e nutricionais. Educação nutricional: Fundamentos da educação; Representações simbólicas para a educação nutricional; A educação nutricional; Instrumentais para a prática de educação nutricional; Hábitos e tabus alimentares; Planejamento de programas educativos.</p>		
<p>Bibliografia básica</p> <p>CINTRA, IP et al. Métodos de Inquéritos Dietéticos. Cadernos de Nutrição. SBAN, vol. 13, p11-25, 1997.</p> <p>FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L.; Martini, L.A. Inquéritos alimentares. Métodos e bases científicos. São Paulo: Manole, 2005.</p> <p>VASCONCELOS, F.A.G. Avaliação Nutricional de Coletividades. 2a ed. Florianópolis: Ed da UFSC, 1995.</p>		
<p>Bibliografia complementar</p> <p>GOUVEIA, E.L.C. Nutrição: Saúde e Comunidade. Rio de Janeiro: Revinter, 1990.</p> <p>LINDEN, S. Educação Nutricional: algumas ferramentas de ensino. São Paulo: Varela,</p>		

2005.

MOTTA, D.G. & BOOG, M.C.F. **Educação Nutricional**. São Paulo: Ibrasa, 1984.

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E et al. **A desnutrição dos pobres e dos ricos**. Dados sobre a alimentação no Brasil. São Paulo: Sarvier, 1996.

FREIRE, P. **Pedagogia do Oprimido**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1994.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Dietoterapia I		
Série	Natureza	Carga Horária
2ª	Obrigatória	60 horas
Objetivo geral: Conhecer as patologias que afetam o organismo humano e suas respectivas prescrições dietéticas		
Objetivos específicos: <ul style="list-style-type: none">✓ Conhecer os termos técnicos da área clínica.✓ Conhecer a técnica de registro de dados em prontuários.✓ Conhecer as principais técnicas de avaliação nutricional em enfermos.✓ Realizar avaliação nutricional em enfermos.✓ Diferenciar as dietas progressivas hospitalares e correlacionar as dietas às situações clínicas específicas.✓ Correlacionar medidas dietéticas e quadros de patologias específicas.		
Ementa: Conceito e histórico. Prontuários. Avaliação nutricional de indivíduos enfermos: anamnese alimentar, avaliação bioquímica; avaliação antropométrica (medidas recumbentes). Dietas progressivas hospitalares. Terapia de nutrição. Fisiopatologia e Dietoterapia do sistema digestivo. Anorexia e Bulimia. Alergia e Intolerância alimentar.		
Bibliografia básica TEIXEIRA NETO, F.. Nutrição Clínica . 1ª ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2003. COSTA, N.M.B.; PELÚZIO, M.C.G. Nutrição básica e Metabolismo . Viçosa: Editora UFV, 2008. GIBNEY, M.J. Nutrição e metabolismo . 1ª ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2006.		
Bibliografia complementar MURRAY, R.K. et al. Harper's Biochemistry . 26ª Edição. São Paulo: Atheneu, 2006. DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E; MARCHINI, J.S. Ciências Nutricionais . 1ª Edição. São Paulo: Sarvier, 1998. MAHAN, L.K. & ESCOTT-STUMP, S. Krause's: alimentos, nutrição e dietoterapia . 11ª ed. São Paulo: Roca, 2005. SHILS, M.E. et al. (eds). Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença . 9ª ed. São Paulo: Manole, 2002. CARDOSO, M. A. Nutrição Humana . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 345p.		

Curso Técnico em Nutrição e Dietética		
Disciplina: Gestão e Empreendedorismo aplicados à nutrição e dietética		
Série	Natureza	Carga Horária
2ª	Obrigatória	60h
<p>Objetivo geral: Incentivar o aluno a desenvolver empreendimentos na área de Nutrição, sintonizados com as novas tendências mundiais, avaliando a empregabilidade, identificando oportunidades de aplicação de conhecimentos de forma criativa e gerando negócios de relevância para a sociedade.</p>		
<p>Objetivos específicos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Atender às demandas da sociedade quanto a excelência na qualidade e segurança dos produtos alimentícios, promovendo o bem-estar, a qualidade de vida e a saúde pública; Atuar com visão empreendedora e perfil pró-ativo, cumprindo o papel de agente empresarial, auxiliando e motivando a transformação social; Conhecer, interagir e influenciar as decisões de agentes e instituições na gestão de políticas setoriais ligadas ao seu campo de atuação; Desenvolver métodos de estudo, tecnologias, conhecimentos científicos, diagnósticos de sistemas produtivos de alimentos e outras ações para promover o desenvolvimento científico e tecnológico; Reconhecer e definir problemas, equacionar soluções, pensar estrategicamente, introduzir modificações no processo de trabalho, atuar preventivamente, transferir e generalizar conhecimentos; Aplicar conhecimentos técnicos, métodos, modelos de gestão inovadores e equipamentos necessários à execução de tarefas específicas, incluindo também o gerenciamento do tempo e espaço de trabalho; Conhecer os conceitos fundamentais sobre formação de Custos para Unidades de Alimentação e Nutrição; Identificar os fatores que interferem nos custos da UAN e planejar custos de acordo com o padrão da UAN; Gerenciar uma UAN através do uso de <i>softwares</i> específicos para este fim, que atuem no planejamento de refeições, planejamento e controle de custos. 		
<p>Ementa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceitos Básicos e diferenças (Administração/Gestão/ Governança Corporativa); - Conceitos sobre organizações, firmas e empresas; - Funções da administração; - Princípios da gestão empresarial; - Comunicação nas organizações; - Liderança e os Sistemas de Avaliação de performance;; - Sistema de gestão de RH, Legislação RH; - Processos de recrutamento e seleção; 		

- Associativismo e Cooperativismo: conceitos, características, diferenças e funcionamento,
- Ferramentas utilizadas na gestão – Swot e Canvas;
- Estudo do empreendedorismo visando perfil, habilidades e qualidades de empreendedor na área de nutrição usando de inovação e criatividade;
- Direito do Consumidor;
- Marketing e propaganda;
- Plano de negócios;
- Estratégias de vendas;
- Custos – conceito, classificação, componentes (matéria-prima, mão de obra e diversos);
- Fatores que interferem nos custos;
- Análise e controle dos custos;
- Como preparar um Plano de Negócios. Apresentação do Plano de Negócio desenvolvido pelo aluno ao longo do curso.

Bibliografia básica:

- BIAGIO, Luiz Arnaldo, BATOCCHIO, Antonio. **Plano de Negócios:** estratégia para micro e pequenas empresas. Barueri, São Paulo: Ed. Manole, 2005.
- BATEMAN, Thomas S. **Administração:** construindo vantagens competitiva. São Paulo: Atlas, 1998.
- BENNIS, Warren G. **A empresa do século XXI.** São Paulo: Nobel, 1999
- ROSA, C. A. **Como elaborar um plano de negócio.** Rio de Janeiro: Sebrae, 2007.
- SENGE, Peter M. **A quinta disciplina:** arte e prática da organização que aprende. Rio de Janeiro-RJ: Best Seller, 2006.
- WERKEMA, M.C. **As Ferramentas da Qualidade no Gerenciamento de Processos.** Belo Horizonte: FDG, 1995.
- KIMURA, A. Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais.** São Paulo: Livraria Varela, 2003.
- CHIAVENATO, I. **Planejamento e Controle da Produção.** São Paulo: Editora MANOLE, 2008.
- DOLABELA, F. **Oficina do empreendedor.** Rio de Janeiro: Sextante, 2008.
- DRUCKER, Peter Ferdinand. Introdução à administração. São Paulo-SP: Pioneira Thomson Learning, 2002.

Bibliografia complementar:

- DOLABELA, F. **O Segredo de Luísa.** São Paulo: Cultura, 1999.
- DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo.** Transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 3ª edição revista e atualizada.
- MEZOMO, I. F. B. **Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração.** São Paulo: Manole, 2002.
- TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2000.
- FIGUEIRA; RAMALHO. **Gestão da Pequena Empresa.** São Paulo: Editora Elipse, 2003.
- MAGRETA, Joan. **O que é gerenciar e administrar.** Rio de Janeiro: Campus, 2002 .
- MAXIMINIANO, Antônio Cesar Amaru. **Administração para empreendedores:** fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. São Paulo: Pearson Prentice Hall,

2006.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Língua Portuguesa		
Série	Natureza	Carga Horária
2ª	Obrigatória	120h
Objetivo geral: · Garantir ao/à aluno/a do Ensino Médio um domínio ainda maior das práticas socioverbais com uma elaboração condizente com seu nível de ensino.		
Objetivo específico: - Conduzir e instrumentalizar o aluno a fim de torná-lo um leitor e produtor eficaz de textos; - Reconhecer e utilizar, adequadamente, o padrão culto da Língua Portuguesa de forma que seja capaz de ler, entender, questionar e argumentar os diferentes níveis de linguagem verbal; - Interagir verbalmente de forma apropriada; - Usar a escrita com correção linguística e domínio das técnicas de composição de vários tipos de textos; - Construir e distinguir conceitos gramaticais; - Promover a habilidade de se expressar com clareza e fluência; - Organizar o pensamento e desenvolver a expressão oral e escrita; - Interpretar textos, estimulando o gosto pela leitura; - Compreender as manifestações literárias e suas implicações nos pensamentos que norteiam a sociedade. - Desenvolver o senso crítico e a percepção objetiva das relações com o meio em que vive. - Ampliar o comprometimento com a sociedade em que está inserido. - Pensar e organizar o pensamento. - Fazer a leitura crítica de textos, nas suas mais variadas formas. - Expressar, com clareza e fluência, de forma oral e escrita. - Compreender as manifestações culturais e suas implicações nos pensamentos que norteiam a sociedade. - Engajar no desenvolvimento sustentável da sociedade.		
Ementa: LITERATURA: Romantismo, Realismo e Naturalismo, Parnasianismo, Simbolismo, Leitura e análise literária, Projeto “Noite Poética”. GRAMÁTICA: Substantivo, Adjetivo, Pronome, Artigo, Numeral, Verbo, Advérbio, Preposição, Conjunção, Interjeição, Concordância verbal e Concordância nominal, Colocação pronominal, Termos da oração,		

Aposto e vocativo, Regência verbal e Regência nominal, Crase.

PRODUÇÃO DE TEXTOS:

Narração, Descrição, Dissertação, Vestibulares e ENEM, Artigo de divulgação científica, Mesa-redonda, Seminário, Artigo de opinião, Júri simulado, Ficha de leitura.

Bibliografia básica:

SETTE, Maria das Graças Leão et al. **Português: linguagens em conexão**. Vol. 2 São Paulo: Leya, 2013.

ABAURRE, Maria Luiza M. et al. **PORTUGUÊS contexto, interlocução e sentido**. Vol. 2. São Paulo: Moderna, 2010.

CUNHA, Celso & CINTRA, Lindley. **Nova Gramática do Português Contemporâneo**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1985.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Dicionário Aurélio** (V5.12: Versão Eletrônica do novíssimo dicionário Aurélio, baseada na edição impressa do Novo Dicionário Aurélio.

Bibliografia complementar:

AMARAL, Emília [et al.]. **Novas Palavras**. São Paulo: FTD, 2003.

CEGALLA, Domingos Paschoal. **Novíssima Gramática da Língua Portuguesa**. São Paulo: Nacional, 1980.

CIPRO NETO, Pasquale & INFANTE, Ulisses. **Gramática da Língua Portuguesa**. São Paulo: Editora Scipione, 1998.

FARACO, Carlos Emílio & MOURA, Francisco. **Português Projetos**. São Paulo: Editora Ática, 2008.

FERREIRA, Reginaldo Mathias. **Correspondência Comercial e Oficial**. São Paulo: Editora Ática, 1989.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio

Disciplina: Educação Física

Série	Natureza	Carga Horária
2ª	Obrigatória	60h

Objetivo geral:

Trabalhar os conhecimentos a serem construídos pela interação dos sujeitos e a cultura corporal, expressa, privilegiadamente, na linguagem das práticas corporais presentes em nossa sociedade como a linguagem: da capoeira; das danças; dos esportes; das ginásticas esportivas; das ginásticas como atividades e exercícios físicos; dos jogos e brincadeiras; das lutas.

Objetivos Específicos

- Aprender a conhecer e a perceber;
- aprender a conviver; aprender a viver; aprender a ser e que desafia a Educação Física a propiciar ao aluno oportunidades de:
- Aprender a conhecer e a perceber, de forma permanente e contínua, seu corpo, suas limitações, na perspectiva de superá-las e suas potencialidades, no sentido de desenvolvê-las, de maneira autônoma e responsável.

- Aprender a conviver consigo, com o outro e com o meio ambiente. É por meio de vivências corporais e interações sociais éticas que o sujeito:
 - a. apropria-se de conhecimentos sobre o corpo e suas práticas;
 - b. desenvolve sua identidade;
 - c. aprende, gradativamente, a articular seus interesses e pontos de vista com os dos demais;
 - d. apreende o conhecimento sobre si, sobre o outro e sobre o mundo;
 - e. aguça sua curiosidade e seu espírito investigativo;
 - f. amplia sua capacidade de escutar e dialogar, de trabalhar em equipe, de conviver com o incerto, o imprevisível e o diferente;
 - g. percebe-se como integrante responsável, dependente e agente transformador do meio ambiente, na perspectiva de sua preservação;
 - h. educa-se para o lazer
- Aprender a ser cidadão consciente, autônomo, responsável, competente, crítico, criativo, sensível.
- Aprender a viver plenamente sua corporeidade, de forma lúdica, tendo em vista a qualidade de vida, promoção e manutenção da saúde.

Ementa:

Baseada em processos de caráter formativo, deve ser desenvolvida através de sete grandes domínios, ou seja, dos conhecimentos a serem construídos pela interação dos sujeitos e a cultura corporal, expressa, privilegiadamente, na linguagem das práticas corporais presentes em nossa sociedade como a linguagem: da capoeira; das danças; dos esportes; das ginásticas esportivas; das ginásticas como atividades e exercícios físicos; dos jogos e brincadeiras; das lutas. Corpo e Lazer são conhecimentos estruturadores da área da Educação Física. Por isso, deverão ser contemplados em todos os domínios temáticos, considerando, em nível de macro planejamento, os tópicos de cada domínio temático divididos por anos de ensino em que a ênfase na aprendizagem baseia-se no tópico específico. Entretanto, cada tópico interage com os demais e também com tópicos de outros domínios temáticos. Sendo assim, em nível de micro planejamento, a estrutura das aulas deve permitir essa interação e diversidade, propiciando ao aluno desenvolvimento de autonomia para a vivência plena da sua corporeidade. Enfatizando os aspectos táticos; possibilidades de transformação, valorização das práticas corporais como promotora de saúde e qualidade de vida.

Bibliografia Básica:

Caderno do Aluno Educação Física 1º ano | Volume 1, 2, 3, 4. São Paulo
 Caderno do Aluno Educação Física 2º ano | Volume 1, 2, 3, 4. São Paulo
 Caderno do Aluno Educação Física 3º ano | Volume 1, 2, 3, 4. São Paulo

Bibliografia complementar:

Caderno do Aluno Educação Física 1º ano | Volume 1, 2, 3, 4. Paraná
 Caderno do Aluno Educação Física 2º ano | Volume 1, 2, 3, 4. Paraná
 Caderno do Aluno Educação Física 3º ano | Volume 1, 2, 3, 4. Paraná
 GONZÁLEZ, F.; FENSTERSEIFER, P. (Orgs.). **Dicionário crítico de Educação Física**. Ijuí: Ed. UNIJUÍ, 2005. <http://timebrasil.cob.org.br/esportes>
<http://www.saudeemmovimento.com.br/>

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Biologia		
Série	Natureza	Carga Horária
2ª	Obrigatória	60h
<p>Objetivo geral: Reconhecer a biodiversidade e as características dos seres vivos em vários níveis de organização dos sistemas biológicos, desenvolvendo a capacidade de associar a realidade com o desenvolvimento científico e os conceitos básicos do pensamento biológico.</p>		
<p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Compreender as relações de parentesco entre os indivíduos extintos e vivos, entendendo os processos filogenéticos, assim como identificar cladogramas. - Entender a classificação taxonômica dos seres vivos, destacando as características e importância de cada grupo. - Identificar os principais sistemas/órgãos humanos quanto à sua anatomia e fisiologia. - Relacionar a Biologia a outras áreas do conhecimento. 		
<p>Ementa: Sistemática e Filogenia; Classificação dos seres vivos; Fisiologia e sistemas dos órgãos humanos.</p>		
<p>Bibliografia básica: OSORIO, T. C. Ser Protagonista: Biologia. Vol. 2. São Paulo: Edições SM, 2013. LOPES, S.; ROSSO, S. Bio. Vol. 3. São Paulo: Saraiva, 2010. LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. Biologia. Vol. único. São Paulo: Ática, 2009.</p>		
<p>Bibliografia complementar: AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. Fundamentos da Biologia Moderna. Vol. Único. São Paulo: Moderna, 2008. GONÇALVES, E. L. Atlas de Anatomia – O Corpo Humano. São Paulo: Melhoramentos, 1968. GONICK, L.; WHEELIS, M. Introdução Ilustrada à Genética. Harbra, 1995. LEONARDI, T. G.; LEONARDI, C. A Dinâmica do Corpo Humano. 11ª Ed. São Paulo: 1998. SOARES, J. L. O Rastro da Vida. São Paulo: Moderna, 1990.</p>		

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Química		
Série	Natureza	Carga Horária
2ª	Obrigatória	60h

Objetivo geral:

Promover a autonomia em relação ao aprendizado, tendo como ponto de partida à reflexão, o raciocínio, a organização e a consolidação de hábitos de estudo; recorrendo a conhecimentos desenvolvidos para a elaboração de propostas de intervenção solidária na sua realidade social e sendo capaz de relacionar o desenvolvimento científico com a transformação da sociedade.

Objetivos específicos:

Compreender e utilizar corretamente os códigos, símbolos próprios da Química, traduzir a linguagem discursiva em outras linguagens usadas em Química: equações, gráficos, tabelas e relações matemáticas e vice-versa;

Compreender dados quantitativos, estimativa e medidas, compreender relações proporcionais presentes na química (raciocínio proporcional);

Identificar fontes de informação e formas de obter informações relevantes para o conhecimento da Química (livros, computador, jornais, revistas manuais, etc.);

Identificar aspectos químicos relevantes na interação do homem com o meio (dentro de uma visão macroscópica), reconhecendo o papel da Química no sistema produtivo industrial e rural;

Reconhecer e analisar as relações entre o desenvolvimento científico tecnológico da Química e aspectos sócio-político-culturais, éticos e morais.

Ementa:

- SOLUÇÕES – Dispersões: coloides, suspensões e soluções. Expressão da Concentração de soluções (Concentração comum. Densidade x concentração. Concentração em quantidade de matéria. Título. Porcentagem. Partícula Por Milhão - PPM. Outras expressões de concentração). Preparo e diluição de soluções. Propriedades coligativas: tonoscopia, ebulioscopia, osmose e pressão osmótica.

- TERMOQUÍMICA – Conceito. Unidades de quantidade de calor. Entalpia. Reações exotérmicas e endotérmicas. Tipos de entalpia. Cálculo do calor de reação. Aspectos estequiométricos da termoquímica.

- CINÉTICA QUÍMICA – Definição. Quantificando a rapidez de uma reação. Fatores que influenciam a velocidade das reações. Lei cinética. Teoria das colisões. Mecanismo de atuação do catalisador.

- EQUILÍBRIO QUÍMICO – Introdução. Reação reversível. Constante de equilíbrio – concentração e pressões parciais. Fatores que deslocam o equilíbrio. Solubilidade.

- EQUILÍBRIOS EM SISTEMAS AQUOSOS – O produto iônico da água e o pH das soluções. A força de ácidos e bases. Teoria de Brønsted-Lowry. Hidrólise de sais, sistema-tampão e solução-tampão. Equilíbrio em sistemas heterogêneos. Produto de solubilidade.

Bibliografia Básica:

ANTUNES, M. T. **Química: ser protagonista**. São Paulo: SM, 2013.

PERUZZO, F. M. & CANTO, E. L. **Química na abordagem do cotidiano**. São Paulo: Moderna, 2010.

ANTÔNIO, Carvalho & RICARDO, José. **Química para o Ensino Médio**. São Paulo: IBEP, 2005.

Bibliografia Complementar:

FONSECA, M.R.M. **Completamente Química**. São Paulo: FTD, 2001.

USBERCO, J & SALVADOR, E. **Química**. São Paulo: Editora Saraiva, 2005.
 TITO & CANTO. **Química na abordagem do cotidiano**. São Paulo: Moderna, 2006.
 FONSECA, Martha Reis Marques da. **Interatividade química**. São Paulo: FTD, 2003.
 FELTRE, Ricardo. **Química Geral**. São Paulo: Moderna, 2004.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Física		
Série:	Natureza	Carga Horária:
2^a	Obrigatória	60 h
<p>Objetivo geral: Apresentar a Física como uma ciência em constante construção e que estuda a natureza e os fenômenos que nela ocorrem, abordando, nesta série do ensino, o estudo de alguns conteúdos da dinâmica dos movimentos, da óptica e da ondulatória, levando o educando a estabelecer conexões entre o conteúdo trabalhado em sala e o seu cotidiano.</p>		
<p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconhecer e saber utilizar corretamente símbolos, códigos e nomenclaturas de grandezas da física. - Articulação dos símbolos e códigos de ciências e tecnologia. - Construir sentenças ou esquemas para a resolução de problemas. - Compreender que tabelas, gráficos e expressões matemáticas podem ter diferentes formas de representação de uma mesma relação. - Frente a uma situação ou problema concreto, reconhecer a natureza dos fenômenos envolvidos, situando-os no conjunto de fenômenos da física, e identificar as grandezas relevantes em cada caso. - Interpretar e fazer uso de modelos explicativos, reconhecendo suas condições e aplicações. - Ler e interpretar corretamente tabelas, gráficos, esquemas e diagramas representados em textos. - Reconhecer a relação entre diferentes grandezas ou relações de causa-efeito para ser capaz de estabelecer previsões. - Ler e interpretar informações apresentadas em diferentes linguagem e representações. - Identificar transformações de energia e a conservação que dá sentido a essas transformações, quantificando-as quando necessária. - Identificar formas de dissipação de energia e as limitações quando ao tipo de transformações possíveis impostas pela existência na natureza de processos irreversíveis - Reconhecer a conservação de determinadas grandezas, como massa, carga elétrica, corrente, utilizando essa noção de conservação na análise de situações dadas. - Compreender o desenvolvimento histórico dos modelos físicos para dimensionar corretamente os modelos atuais, sem dogmatismo ou certezas definitivas. - Conhecer a explicação de algumas aplicações como elevador hidráulico. - Explicar como um objeto sofre a ação de uma pressão de todos os lados. - Perceber o papel desempenhado pelo conhecimento físico no desenvolvimento da 		

tecnologia e a complexa relação entre ciência e tecnologia ao longo da história.

- Descrever relatos de fenômenos ou acontecimentos que envolvam conhecimentos físicos.
- Construir uma visão sistematizada dos diversos tipos de interação e das diferentes naturezas de fenômenos da física para poder fazer uso desse conhecimento de forma integrada e articulada.

Ementa:

Hidrostática: Definição de densidade e pressão. Aplicação dos teoremas de Stevin, Arquimedes e do princípio de Pascal. Interpretação de problemas envolvendo flutuação.

Trabalho e Energia: Definição matemática das grandezas trabalho e energia. Estudo da energia cinética, da energia potencial gravitacional e da energia potencial elástica. Interpretação e aplicação do princípio da conservação da energia. Definição de potência e consumo energético e aplicação desses conceitos em situações do cotidiano.

Impulso e Quantidade de Movimento: Definição das grandezas impulso e quantidade de movimento. Representação e interpretação gráfica. Estudo e classificação das colisões através da aplicação do princípio da conservação da quantidade de movimento.

Termologia e termometria: Definição das grandezas Temperatura, calor e equilíbrio térmico. Estudo dos processos de transmissão do calor. Aplicação das escalas termométricas e conversão de temperaturas.

Dilatação Térmica: Estudo da dilatação de sólidos e líquidos. Estudo da dilatação linear, dilatação superficial e dilatação volumétrica nos sólidos. Interpretação dos efeitos e das causas da dilatação anômala da água.

Calorimetria: Estudo geral das trocas de calor. Aplicação da equação das trocas de calor para determinação da temperatura de equilíbrio térmico. Representação e interpretação dos gráficos de aquecimento.

Gases: Estudo da lei geral dos gases. Definição de transformação gasosa e trabalho de um gás. Interpretação, representação e análise de fenômenos relacionados com transformações gasosas. Determinação do trabalho de uma transformação gasosa.

Princípios da Termodinâmica e Máquinas Térmicas: Interpretação das leis da termodinâmica. Aplicação das leis da termodinâmica na análise do funcionamento das máquinas térmicas. Determinação do rendimento de uma máquina térmica.

Bibliografia básica:

GASPAR, Alberto. **Física, volume único**. 1ªed. São Paulo: Ática, 2007.

GRE. Grupo de Reelaboração do Ensino de Física. **Física 2, Física térmica e óptica**. 4ª ed. São Paulo: Editora USP, 1998.

MÁXIMO, Antônio; ALVARENGA, Beatriz. **Curso de Física**. volume 1. 1ª edição. São Paulo: Scipione, 2012.

Bibliografia complementar:

HEWITT, Paul G.. **Física Conceitual**. Porto Alegre: Bookman, 2002.

SOARES, Paulo Toledo, JUNIOR, Francisco Ramalho, Nicolau Gilberto, Ferraro. **Os Fundamentos da Física**, volume 1. São Paulo: Moderna, 1993.

FILHO, Aurélio Gonçalves, TOSCANO, Carlos. **Física e realidade**, 1ª edição. volume1. São Paulo: Scipione, 2010.

BISCUOLA, Gualter José; VILLAS BÔAS, Newton; DOCA, Ricardo Helou. **Física**. 1ª edição. São Paulo: Saraiva, 2010.

Gref do aluno, Física térmica. Grupo de Reelaboração do Ensino de Física. Disponível em: <http://www.if.usp.br/gref/termodinamica.htm>.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Matemática		
Série	Natureza	Carga Horária
2^a	Obrigatória	120h
Objetivo geral: Preparar o educando para o trabalho, cidadania e aprimoramento como ser humano, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico.		
Objetivos específicos: <ul style="list-style-type: none">- Selecionar, organizar e produzir informações relevantes para interpretá-las e avaliá-las criticamente.- Estabelecer conexões entre temas matemáticos de diferentes campos e entre esses temas e conhecimentos de outras áreas curriculares.- Desenvolver a capacidade de raciocínio, de resolver problemas, de comunicação, bem como seu espírito crítico e sua criatividade.- Fazer observações sistemáticas de aspectos quantitativos e qualitativos da realidade, estabelecendo inter-relações entre eles, utilizando o conhecimento matemático.- Identificar conhecimentos matemáticos como meios para compreender e transformar o mundo à sua volta e perceber o caráter do jogo intelectual, característico da Matemática, como aspecto que estimula o interesse, a curiosidade, o espírito de investigação e o desenvolvimento da capacidade para resolver problemas.- Sentir-se seguro da sua própria capacidade de construir conhecimentos matemáticos, desenvolvendo a autoestima e a perseverança na busca de soluções.- Desenvolver no aluno hábitos de pensamento correto, compreendendo o pensamento analítico, intuitivo e crítico, bem como desenvolver o hábito da concisão e rigor matemático.		
Ementa: <p>PROGRESSÕES: Exploração e interpretação da Progressão Aritmética. e Progressão .Geométrica, fazendo uma conexão com a função afim e a função exponencial, respectivamente. Resolução de situações-problema relacionadas ao tema.</p> <p>TRIGONOMETRIA: Aprofundamento de seno, cosseno e tangente por meio de semelhança de triângulos; introdução de seno, cosseno e tangente na circunferência, suas relações, transformações e funções trigonométricas.</p> <p>MATRIZES: Apresentação da configuração das matrizes; estudo da importância de tal ferramenta na resolução de problemas no campo da matemática.</p> <p>DETERMINANTES: Estudo das propriedades e regras para o cálculo do determinante. Resolução de situações-problema relacionadas ao tema.</p> <p>SISTEMAS LINEARES: Resolução de sistemas lineares de diferentes tipos, interpretação</p>		

geométrica e discussão destes, tal como demonstração do processo de escalonamento.

Bibliografia Básica:

DANTE, Luiz Roberto. **Matemática – Contexto e Aplicação**, Vol. 2, 1ª. edição. São Paulo: Ática, 2012.

IEZZI, Gelson. **Matemática: Ciência e Aplicações**, 1ª série: ensino médio, 2. ed. São Paulo: Atual, 2004.

PAIVA, Manoel. **Matemática Paiva**, Vol. 2. 1ª Edição. São Paulo: Moderna, 2009.

Bibliografia Complementar:

BARRETO FILHO, Benigno. **Matemática, Aula por Aula**, Vol. Único: Ensino Médio. São Paulo: FTD, 2008.

GIOVANNI, José Rui. **Matemática Completa**. Vol. Único: Ensino Médio. São Paulo: FTD, 2002.

RIBEIRO, Jacson. **Ciência, linguagem e tecnologia**. vol.2: ensino médio. São Paulo: Scipione, 2010.

PANADÉS RUBIÓ, Angel. **Matemática e suas tecnologias**, vol. 2 ; ensino médio. São Paulo: IBEP, 2005.

SOUZA, Joamir Roberto de. **Novo Olhar Matemático**, Vol. 2: ensino médio. 1ª ed. São Paulo: FTD, 2010

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio

Disciplina: História

Série	Natureza	Carga Horária
2ª	Obrigatória	60h

Objetivo geral:

Permitir aos alunos a compreensão das transformações da sociedade e o seu lugar nesta, fazendo com que se tornem cidadãos plenos.

Objetivos específicos:

- Situar os estudantes na transição do período medieval para a modernidade enfatizando o advento do Estado Moderno.
- Analisar o processo de Expansão Marítima e a conseqüente chegada ao Mundo Novo.
- Fazer estudo crítico da formação e consolidação da América Portuguesa em todos seus aspectos.
- Desenvolver habilidades, competências e conceitos a partir de conteúdos dados.
- Especificar o processo de desagregação do mundo moderno e a formação do mundo contemporâneo e a era das revoluções, desencadeando as independências na América e a formação e estruturação do Brasil Império.
- Dialogar com o presente e a realidade dos estudantes de acordo com aspectos regionais e nacionais ligados pelas relações que os permeiam.
- Aproximar os estudantes do fazer histórico enquanto sujeitos atuantes no presente.

Motivar o hábito da leitura com enfoque no vocabulário e escrita.

Ementa:

Análise da formação do Estado Moderno enfatizando sobre maneira os aspectos econômicos que culminaram com a Expansão Ultramarina. Estudo do processo de ocupação e colonização da América Portuguesa, enfatizando aspectos econômicos, sociais, culturais e políticos. Estudar as relações que permeiam a desagregação do mundo moderno e fatores e aspectos que desencadeiam as revoluções e ascensão burguesa. Relacionar aspectos sociais, econômicos e culturais da formação do mundo contemporâneo e as independências na América, bem como aspectos econômicos, culturais e sociais do Brasil Império.

Bibliografia básica:

COSTA, Emília Viotti da. **Da monarquia à república:** momentos decisivos. São Paulo: Livraria Editora Ciências Humanas, 1977.

HOBSBAWM, Eric. **Era das Revoluções** (Europa 1789 – 1848). São Paulo: Paz e Terra, 1977.

LINHARES, Maria Yeda L. (coord.). **História Geral do Brasil:** (da colonização portuguesa à modernização autoritária). Rio de Janeiro: *Campus*, 1990.

Bibliografia complementar:

FAUSTO, Boris. **História do Brasil.** 9ª ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2001.

HOBSBAWM, Eric J. **Sobre História.** São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

NOVAIS, Fernando A. **Portugal e o Brasil na Crise do Antigo Sistema Colonial** (1777-1808). São Paulo: Hucitec, 1979.

PELLEGRINI, Marco César; DIAS, Adriana Machado; GRINBERG, Keilla. **Novo Olhar História:** 2.2. Ed. São Paulo: FTD, 2013.

HOLANDA, Sérgio B. **Raízes do Brasil.** 26ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Geografia		
Série	Natureza	Carga Horária
2ª	Obrigatória	60h
<p>Objetivo geral: Compreender os conceitos geográficos e interpretar o espaço geográfico a partir das múltiplas interações entre sociedade e natureza, bem como compreender os fenômenos expressos por suas territorialidades e ter uma compreensão do mundo articulada ao lugar de vivência e ao seu cotidiano.</p>		
<p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Compreender as características e as transformações ocorridas no espaço geográfico ao longo das etapas do desenvolvimento do capitalismo; - Analisar o desenvolvimento capitalista e reestruturação produtiva na sociedade e espaço; - Comparar o significado histórico-geográfico das organizações políticas e socioeconômicas em escala local, regional ou mundial; - Entender a importância das atuais mudanças econômicas, culturais e sócio-políticas no processo de globalização econômica e da mundialização do capital; 		

- Identificar as características da globalização econômica;
- Analisar a ação dos estados nacionais no que se refere à dinâmica dos fluxos populacionais e no enfrentamento de problemas de ordem econômico-social;
- Reconhecer as características dos países desenvolvidos e subdesenvolvidos, identificando as origens do desenvolvimento e do subdesenvolvimento;
- Reconhecer a importância do IDH como instrumento de avaliação do real estágio de desenvolvimento de um país;
- Conhecer os aspectos da Ordem Mundial Bipolar e suas consequências no mundo;
- Analisar as mudanças cartográficas que ocorrem no mundo por conta dos conflitos que marcaram a disputa Leste X Oeste;
- Verificar a inter-relação dos processos sociais e naturais na produção e organização do espaço geográfico em suas diversas escalas;
- Compreender e enumerar as principais organizações econômicas que atuam no mundo, tais como a OMC, Bird, Banco Mundial, FMI, entre outras;
- Compreender os fatos que desencadearam no fim da Guerra e a emergência de uma Nova Ordem Mundial;
- Identificar e analisar as causas e consequências dos principais conflitos armados;
- Identificar alguns conflitos étnicos, políticos e religiosos da atualidade, e analisar a fragilidade da ONU para resolver esse tipo de problema;
- Discutir a questão da legitimidade dos conflitos étnico-nacionalistas, tomando por parâmetro suas peculiaridades e contextos.
- Compreender os conflitos étnico-nacionalistas na Europa e Ásia, suas bases religiosas e nacionais, bem como as questões geopolíticas envolvidas.
- Explicar as implicações históricas, econômicas e étnicas dos conflitos do Oriente Médio.
- Analisar o reordenamento espacial das indústrias no território mundial e brasileiro, avaliando possibilidades e limites no contexto das novas fronteiras do capitalismo global.
- Conhecer a história das indústrias que surgiram a partir da Primeira Revolução Industrial na Inglaterra no final do século XVIII início do século XIX e identificar os países que se destacaram nessa fase.
- Identificar os países de industrialização tardia, planejada e recente, sobrepondo à condição socioeconômica desses países na atualidade.
- Analisar o processo de industrialização da América Latina;
- Investigar, pesquisar e discutir sobre os problemas básicos do comércio mundial, a integração econômica e a dependência entre os países.

Ementa:

O processo de desenvolvimento do capitalismo. A globalização. O desenvolvimento humano: as diferenças entre os países e os objetivos do milênio. Ordem geopolítica e econômica: do pós-guerra aos dias de hoje. Conflitos armados no mundo. A geografia das indústrias. Os principais espaços industriais e suas origens. O comércio internacional e os principais blocos regionais.

Bibliografia básica:

ALMEIDA, Lúcia Maria Alves, RIGOLIN, Tércio Barbosa. **Fronteiras da Globalização**. 2ª ed. São Paulo: Ática, 2014.
 SENE, Eustáquio, MOREIRA, João Carlos. **Geografia Geral e do Brasil: Espaço**

Geográfico e Globalização. 1ª ed. São Paulo: Scipione, 2010.
 FILIZOLA, Roberto. **Geografia: Ensino Médio**. 2ª ed. São Paulo: Ibep, 2005.

Bibliografia complementar :
 LUCCI, Elian et al. **Geografia Geral e do Brasil: Ensino Médio**. 1ª ed. São Paulo: Saraiva, 2005.
 REGO, Nelson et al. **Geografia: práticas pedagógicas para o ensino médio**. 1ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2007
 GUIZZO, João. **Trabalhando com mapas: o mundo desenvolvido**. São Paulo: Ática, 2005.
 ATLAS GEOGRÁFICO MELHORAMENTOS. São Paulo: Melhoramentos, 2012.
 SANTOS, Milton. **Por uma outra globalização**. São Paulo: Record, 2001.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Filosofia		
Série	Natureza	Carga Horária
2ª	Obrigatória	60h
<p>Objetivo geral: Formar e exercitar a humanização do estudante enquanto ser humano e construir sua consciência autônoma e moral para o exercício da cidadania.</p>		
<p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - saber acolher e detectar questões filosóficas no plano do vivido, na cultura. - aprender a problematizar - exercitar o pensamento reflexivo - produzir conceitos - Estabelecer a importância da Linguagem na formação do mundo humano e enfatizar sua ligação com o modo de pensar o mundo. - Atentar para a precisão da Linguagem enquanto ferramenta de reflexão filosófica. - Refletir sobre a condição humana, a subjetividade e a intersubjetividade. 		
<p>Ementa: Ética e axiologia; moral; liberdade; teorias éticas. Filosofia política: direitos humanos; política normativa; liberalismo, democracia e totalitarismo; teorias socialistas e ideologia.</p>		
<p>Bibliografia básica: ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena Martins. Filosofando: Introdução à Filosofia. 4 ed. São Paulo: Moderna, 2009. CHAUI, Marilena. Convite à Filosofia. São Paulo: Ed. Ática, 2003. GALLO, Sílvio. Filosofia: experiência do pensamento: volume único. 1. Ed. São Paulo: Scipione, 2014.</p>		
<p>Bibliografia complementar: ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena Martins. Temas de Filosofia. São Paulo: Moderna, 2000.</p>		

CHAUI, Marilena. **Introdução à História da Filosofia**. São Paulo: Cia das Letras, 2002.
 MARCONDES, Danilo. **Textos Básicos de Filosofia**. Rio de Janeiro: Zahar, 1999.
 REZENDE, Antônio (org.). **Curso de Filosofia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar/Seaf, 1986.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Sociologia		
Série	Natureza	Carga Horária
2^a	Obrigatória	30h
Objetivo geral: Compreender, situar, modificar e contestar a sociedade dos novos tempos.		
Objetivos específicos: <ul style="list-style-type: none"> - Especificar o contexto do nascimento da sociologia. - Reconstruir um determinado processo seguindo as etapas desenvolvidas por quem o elaborou inicialmente. - Expressar o pensamento sobre tribos urbanas, identidade e identificação. - Diferenciar um conceito de outros análogos. - Investigar as relações entre sociologia, participação política, direitos e democracia. 		
Ementa: O nascimento da sociologia; Karl Marx; As classes sociais; Alexis de Tocqueville; o novo mundo e o sonho de liberdade; O velho mundo e suas contradições; Michel Foucault; Curar e adestrar; Vigiar e punir. Tribos urbanas; Desigualdades de várias ordens; participação política, direitos e democracia.		
Bibliografia básica: MACHADO, I. J. R, AMORIM, H, BARROS, C. R. Sociologia hoje . 1 ^a ed. São Paulo: Ática, 2013. TURNER, J. H. Sociologia: Conceitos e Aplicações . São Paulo: Malcron Books, 1999. OLIVEIRA, Pêrsio Santos de. Introdução à Sociologia . São Paulo: Ática, 2002.		
Bibliografia complementar: VILA NOVA, Sebastião. Introdução à Sociologia . 5a. edição, São Paulo: Atlas, 2000. www.anpocs.org.br ; http://www.curtanaescola.com.br/ http://www.portacurtas.com.br http://www.ibge.gov.br		

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Informática		
Série	Natureza	Carga Horária

2 ^a	Obrigatória	60h
<p>Objetivo geral: Desenvolver habilidades e conhecimentos técnicos para trabalhar com <i>softwares</i> aplicativos Microsoft Excel.</p>		
<p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conhecer e identificar os objetos da tela do <i>Excel</i> 2010. - Criar planilhas eletrônicas. - Fazer listas e classificar (ordenar) dados. - Gerenciar planilhas. - Elaborar fórmulas. - Utilizar as funções do <i>Excel</i>. - Criar gráficos e elementos de apoio. - Configurar a janela o <i>Excel</i>. 		
<p>Ementa:</p> <p><i>Microsoft Word</i> 2010: Apresentação, introdução ao <i>Word</i>, primeiros passos, aparência do texto, recursos especiais, elementos de apoio e compartilhamento de documentos, impressão de documentos.</p> <p><i>Microsoft Excel</i> 2010: Conceitos básicos sobre o <i>Microsoft Excel</i> 2010; Montagem e criação de planilhas; Listas e classificação dos dados; Gerenciamento de planilhas; Formatação da planilha; Elaboração de fórmulas; Gráficos e elementos de apoio; impressão dos dados das planilhas; utilização de mais de uma janela; Troca de informação entre aplicativos; Como gerar uma página da <i>Web</i>.</p>		
<p>Bibliografia básica:</p> <p>SILVA, M. G. Informática Terminologia: Microsoft Windows 7, Internet – Segurança, Microsoft Office Word 2010, Microsoft office Excel 2010, Microsoft office Power Point 2010, Microsoft Office Access 2010. São Paulo: Érica, 2010.</p>		
<p>Bibliografia complementar:</p> <p>Site oficial da Microsoft disponível em www.microsoft.com/brasil/</p>		

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Língua Estrangeira/Inglês		
Série	Natureza	Carga Horária
2 ^a	Obrigatória	60h
<p>Objetivo geral: Possibilitar ao aluno oportunidades de utilizar a língua inglesa em suas funções sócio comunicativas.</p>		
<p>Objetivos específicos: Possibilitar ao aluno oportunidades de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar o idioma em suas funções sócio-comunicativas 		

- Conhecer as convenções do sistema linguístico.
- Desenvolver habilidades passivas (*listening and reading*) e as habilidades ativas (*speaking and writing*).
- Inserir-se criticamente no universo sociocultural através da aquisição do Inglês como segunda língua.
- Adquirir e/ou aprimorar conhecimento léxico específico de sua área de atuação.
- Aplicar os léxicos na leitura de textos interativos produzidos para o mundo do trabalho nas áreas afins.

Ementa:

Atividades para desenvolvimento de habilidades de compreensão oral e de compreensão escrita, produção oral e produção escrita.

Revisão – nouns and modifiers – active and passive voice - wh questions – word categories – pronouns, prepositions and adverbs – comparatives and superlatives – relative clauses – phrasal verbs – modals – used to – discourse markers –quantifiers ii: countable and uncountable nouns – conditionals

Bibliografia básica:

- SANTOS, Denise **Take over 1**, volume 1.- 2 .ed. – São Paulo: Escala Educacional, 2013
- RICHARDS, Jack C; HULL, Jonathan; PROCTOR, Suzan. **Interchange Third Edition 1**. Student´s book. Cambridge: CUP, 2005.
- TAVARES, Kátia Cristina do Amaral. **Way To Go! : língua estrangeira moderna: inglês : ensino médio**. 1. ed. São Paulo : Ática, 2013. Obra em 3v.

Bibliografia complementar:

- Soars, Liz and John **Oxford University Press – intermediate and upper-intermediate – 1.ed**. International House: London: Oxford Press, 1999.
- Richards, Jack C. **Interchange: Third Edition**. New York: Cambridge, 2006.
- Murphy, Raymond. **English Grammar in Use**. London: Cambridge, 2006.
- Marques, Amadeu **On Stage: ensino médio**. São Paulo: Ática, 2010.

3º ANO

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina	Planejamento e Organização de Eventos	
Série	Natureza	Carga Horária
3ª	Obrigatória	60 horas
Objetivo geral: Introduzir os conceitos básicos de planejamento e organização de eventos demonstrando a importância do planejamento para o melhor resultado na realização de todo tipo de evento, seja de pequeno, médio ou grande porte.		
Objetivos específicos: ✓ Conhecer o mundo da etiqueta social e comportamental como o primeiro passo para		

- o fortalecimento de suas relações profissionais e sociais.
- ✓ Reconhecer a importância da realização de eventos em Serviços de Alimentação Coletiva como um instrumento de aproximação e conquista da empresa/colaborador.
 - ✓ Entender que o cerimonial deve respeitar às regras protocolares instituídas pela legislação vigente para assegurar uma boa condução do evento solene.

Ementa:

Introdução: tipos de recepção/coquetéis. Elementos para compor a mesa / *mise-en-place*. Etiqueta Social e Profissional. Introdução ao planejamento de eventos: Histórico, conceituação, tipologia e classificação dos eventos. Recepções / Serviços informais. Recepções / serviços semiformais e formais – Os rituais do jantar. Elaboração de projeto de recepção semiformal. Protocolo básico.

Bibliografia básica:

KRELL, O. **Saber Receber:** Um guia completo de etiqueta à mesa. 4ªed. São Paulo: Ed. Best Seller, 1993.
 MITCHELL, M.; CORR, J. **Tudo sobre Etiqueta.** 2ª ed. São Paulo: Editora Manole, 2003.
 MOURA, E. **Manual de Festas e Eventos.** Goiânia: Editora Coleção dos Manuais, 1999.
 VAZ, C.S. **Alimentação de coletividade:** uma abordagem gerencial. 3 Ed. São Paulo: Metha 2011.

Bibliografia complementar:

CASTRO, F.A.F. de; QUEIROZ, V.M.V. de. **Cardápios:** planejamento, elaboração e etiqueta. Viçosa: UFV, 1998.
 MACIEIRA, S. **Como elaborar projeto, monografia e artigo científico.** Rio de Janeiro: Ed. Freitas Bastos, 2006.
 MINICUCCI, Agostinho. **Relações humanas:** psicologia das relações interpessoais. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2001.
 MOURA, E. **Manual de Festas e Eventos.** Goiânia: Editora Coleção dos Manuais, 1999.
 SENAC. DR. MG. **Cerimonial e etiqueta.** Maria Iris Teixeira. Belo Horizonte: SENAC/MG/SEMD, 1991.
 SENAC. DR. MG. **Planejamento e organização do serviço de bufft.** José Geraldo da Silva; Léa dos S. Cavedagne. Belo Horizonte: SENAC/MG/SEMD, 1997.
 SENAC. DR. MG. **Etiqueta social & profissional.** 2ª ed. Micheline Grapiúna Nunes; Aline Quadros Garcês. Belo Horizonte: SENAC/MG/SEMD, 2002.
 SILVA FILHO, A.R.A. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinha industrial.** São Paulo: Varela, 1996.
 SUMA ECONÔMICA. **Curso de Etiqueta.** Manual em PDF, 2014. Disponível em: <<http://www.pdflivros.com/2014/06/>>.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Dietoterapia II		
Série	Natureza	Carga Horária
3ª	Obrigatória	60 horas

<p>Objetivo geral: Conhecer as patologias que afetam o organismo humano e suas respectivas prescrições dietéticas</p>
<p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Conhecer os formulários e os requisitos para elaboração de uma prescrição dietética. ✓ Correlacionar medidas dietéticas a quadros de patologias específicas. ✓ Identificar as exigências nutricionais em cada situação.
<p>Ementa: Prescrição dietética. Fisiopatologia e dietoterapia em situações especiais: doenças cardiovasculares, hipertensão arterial, diabetes mellitus tipo 1 e 2, obesidade, gota, queimaduras, câncer, síndrome da imunodeficiência adquirida, trauma e choque, doença progressiva obstrutiva crônica. Fenilcetonúria e Galactosemia.</p>
<p>Bibliografia básica TEIXEIRA NETO, F.. Nutrição Clínica. 1ª ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2003. COSTA, N.M.B.; PELÚZIO, M.C.G. Nutrição básica e Metabolismo. Viçosa: Editora UFV, 2008. GIBNEY, M.J. Nutrição e metabolismo. 1ª ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2006.</p>
<p>Bibliografia complementar CECIL, R. L. et al. Cecil medicina interna básica. [Cecil essential of medicine]. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. MOREIRA, E. A. M.; Chiarello, P. G. (Coord.). Atenção nutricional: abordagem dietoterápica em adultos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri: Manole, 2009. VANNUCHI, H; MARCHINI, J.S. Nutrição clínica. Editor da série: HelioVannucchi. Rio de Janeiro: Rio de Janeiro, 2007. SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007.</p>

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina Nutrição e Saúde Coletiva		
Série	Natureza	Carga Horária
3ª	Obrigatória	60 horas
<p>Objetivo geral: Compreender as políticas públicas de saúde no Brasil, bem como o papel da nutrição na prevenção e promoção da saúde.</p>		
<p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Caracterizar os problemas alimentares e nutricionais e analisar os processos causais e as formas de intervenção para minimizá-los; ✓ Conhecer os aspectos nutricionais para promoção da saúde e proposição de medidas de prevenção das deficiências nutricionais; 		

✓ Conhecer políticas de alimentação e nutrição no Brasil.
<p>Ementa:</p> <p>Saúde e sociedade: conceito de saúde; saúde pública x saúde coletiva. Saúde Pública no Brasil: histórico; SUS; modelos de atenção à saúde; princípios doutrinários; princípios organizacionais. Programas e estratégias: PSF, PACS, Equipe de Saúde Bucal e outras. Epidemiologia nutricional: principais problemas nutricionais. Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição. Epidemiologia das doenças crônicas não transmissíveis. Estudos epidemiológicos nacionais. Segurança alimentar e nutricional: conceito; políticas governamentais; segurança alimentar e sustentabilidade.</p>
<p>Bibliografia básica</p> <p>MONTEIRO, C.A. Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e suas doenças. São Paulo: HUCITEC, 1995.</p> <p>TADDEI, J. A. et al. Nutrição em saúde pública. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2011.</p> <p>SANTOS, I.G. Nutrição: da assistência à promoção da saúde. São Paulo: Ed. RCN, 2007, 378p.</p>
<p>Bibliografia complementar</p> <p>ANGELIS, R.C Fome Oculta. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2000.</p> <p>GOUVEIA, E.L.C. Nutrição, Saúde e Comunidade, 2a ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.</p> <p>SECRETARIA DE POLÍTICAS DE SAÚDE. Política Nacional de Alimentação e Nutrição do Setor Saúde. Rev Saúde Pública, v. 34, n. 1, p. 104-8, 2000.</p> <p>BATISTA FILHO, M. Da fome à segurança alimentar: retrospecto e visão prospectiva. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 9, n. 4, p. 872-873, jul-ago, 2003.</p> <p>Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) – disponível em: <bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/pnan.pdf>.</p>

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina Ética e Orientação Profissional		
Série	Natureza	Carga Horária
3ª	Obrigatória	60 horas
<p>Objetivo geral:</p> <p>Promover a conscientização da execução das atividades trabalhistas e sociais segundo os preceitos éticos que envolvem o cidadão e o profissional Técnico em Nutrição e Dietética.</p>		
<p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Conhecer e aplicar os conceitos da ética e moral no seu dia a dia. ✓ Conhecer o código de ética e suas implicações no exercício da profissão Técnico em Nutrição e Dietética, bem como sua regulamentação da profissão. ✓ Conhecer os conselhos que regulamentam a profissão e suas demais atribuições. ✓ Promover conhecimento e discussões relacionadas a bioética e ética em pesquisa na área de nutrição no Brasil. ✓ Trabalhar o direcionamento no âmbito da orientação profissional. 		

Ementa:

Introdução ao estudo da Ética: conceitos, histórico e evolução. Ética Aplicada: Estudos de casos – Situações éticas e não éticas. Ética Profissional. Ética, cidadania e responsabilidade social. Abordagens da Bioética. Código de ética e a regulamentação da profissão. Ética em pesquisa na área de Nutrição no Brasil. Orientação Profissional.

Bibliografia básica:

GHILLYER, A.W. **Ética nos Negócios**. Porto Alegre: AMGH, 2015.

CFN. Conselho Federal de Nutricionistas **Código de Ética dos Técnicos em Nutrição e Dietética**: Disponível em: <http://www.cfn.org.br/eficiente/repositorio/cartilhas/485.pdf>

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

DURAND, G. **Introdução Geral à Bioética - História, Conceitos e Instrumentos**. São Paulo: Loyola, 2003.

SÁ, A.L. **Ética Profissional**. São Paulo: Atlas, 2009.

Bibliografias complementares

FORTES, P.A.C.; PAVONE, E.L.C. **Bioética e Saúde Pública**. São Paulo: Zoboli, 2003.

MACFIE, John. **Ética Nutrição**. In: **GIBNEY, Michael J et. al. Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2007.

GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ. **Ética, cidadania e responsabilidade social**. Secretaria Estadual de Educação. Fortaleza, Ceará.

CURSO: TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA		
Disciplina: Elaboração e execução de projetos aplicados à “Nutrição e Dietética”		
Série	Natureza	Carga Horária
3ª	Obrigatória	90h
Objetivo geral		
Propiciar ao discente a oportunidade de compreender e aplicar os princípios da metodologia científica em situações de produção e expressão do conhecimento no fazer do <i>Campus SJE</i> , bem como participar de todas as etapas de um Projeto, desde a concepção da ideia até execução de um projeto aplicado à área da “Nutrição e Dietética”.		
Objetivos específicos		
Capacitar os discentes do curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio para elaborar e executar projetos aplicados à área.		
Elaborar um relatório final do projeto com redação pertinente as normas da ABNT.		
Apresentar o resultado final em forma de banner em um evento científico.		
Ementa		

Introdução ao pensamento científico.

Métodos e técnicas de pesquisa.

Normas básicas da redação científica, ABNT.

Estrutura de um projeto de pesquisa.

Elaboração de um projeto científico inovador na área de nutrição e dietética.

Execução do projeto elaborado observando as normas científicas.

Apresentação do resultado final em forma relatório e de *banner* em um evento científico.

Bibliografia básica:

CERVO, A.L.; BERVIAN, P.A.; SILVA, R. **Metodologia Científica**. 6. ed. São Paulo: Pearson, 2007. 176 p.

DUTCOSKY, S.D. **Análise sensorial de alimentos**. 4. ed. Curitiba: Champagnat, 2013. 531 p.

GAVA, A.J. **Tecnologia de Alimentos - Princípios e Aplicações**. São Paulo: Editora Nobel, 2009. 512p.

LEITE, F.T. **Metodologia Científica - Métodos e Técnicas de Pesquisa** (monografia, Dissertações, Teses e Livros). 2. ed. São Paulo: Idéias & Letras, 2008. 320p.

MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J.L. Krause. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 13. ed. Elsevier, 2013. 1256p.

NESPOLO, C.R.; OLIVEIRA, F.A.; PINTO, F.S.T.; OLIVERA, F.C. **Práticas em Tecnologia de Alimentos**. Porto Alegre: Grupo A Educação, 2014. 220p.

Bibliografia complementar:

CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. **Tecnologia de panificação**. 2ª Ed. Barueri, S.P.: Manole, 2009. 440p.

FERREIRA, C.L.L. **Prebióticos e probióticos: atualização e prospecção**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 248p.

MAHAN, L.K.; SCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J.L. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 12ª Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 1227p

MINIM, V.P.R. **Análise sensorial: estudos com consumidores**. 3ª Ed. Viçosa: Editora UFV, 2013. 332p.

NEPA. Núcleo de Estudos e Pesquisa em Alimentos. **Tabela brasileira de composição de alimento-TACO**. 4 Ed. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. 161p.

ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Atmed, 2005. v.1. 294p.

ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Atmed, 2005. v.2. 280p.

PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos alimentos**. Fundamentos básicos da nutrição. 2 Ed. Barueri: Manole, 2014. 400p.

SAAD, S.M.I.; CRUZ, A.G.C.; FARIA, J.A.F. **Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas**. São Paulo: Varela, 2011. 672p.

SILVA, C.A.B.; FERNANDES, A.R. **Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem vegetal**. Viçosa, MG: Editora UFV, 2005. v.2. 459p.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Língua Portuguesa		
Série	Natureza	Carga Horária
3ª	Obrigatória	120h
<p>Objetivo geral:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Garantir ao/a aluno/a do Ensino Médio um domínio ainda maior das práticas socioverbais com uma elaboração condizente com seu nível de ensino; 		
<p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conduzir e instrumentalizar o aluno a fim de torná-lo um leitor e produtor eficaz de textos; - Reconhecer e utilizar, adequadamente, o padrão culto da Língua Portuguesa de forma que seja capaz de ler, entender, questionar e argumentar os diferentes níveis de linguagem verbal; - Interagir verbalmente de forma apropriada; - Usar a escrita com correção linguística e domínio das técnicas de composição de vários tipos de textos; - Construir e distinguir conceitos gramaticais. - Promover a habilidade de se expressar com clareza e fluência; - Organizar o pensamento e desenvolver a expressão oral e escrita; - Interpretar textos, estimulando o gosto pela leitura; - Compreender as manifestações literárias e suas implicações nos pensamentos que norteiam a sociedade. - Desenvolver o senso crítico e a percepção objetiva das relações com o meio em que vive. - Ampliar o comprometimento com a sociedade em que está inserido. -Pensar e organizar o pensamento. -Fazer a leitura crítica de textos, nas suas mais variadas formas. -Expressar, com clareza e fluência, de forma oral e escrita. -Compreender as manifestações culturais e suas implicações nos pensamentos que norteiam a sociedade. -Engajar no desenvolvimento sustentável da sociedade. 		
<p>Ementa:</p> <p>LITERATURA: Pré-Modernismo, Modernismo, Pós-Modernismo, Literatura contemporânea.</p> <p>GRAMÁTICA: Revisão de conteúdos da segunda série, Termos da oração, Período simples, Sintaxe do período composto, Período composto por coordenação, Período composto por subordinação, Período misto, Orações reduzidas, Articulação dos termos na oração, Concordância verbal e nominal, Regência verbal e nominal, Colocação pronominal, Aspectos da convenção escrita, Crase, Pontuação, Leitura e interpretação de textos, Leitura e análise de obras literárias.</p> <p>Projeto literário- “Poesia em destaque”</p> <p>PRODUÇÃO DE TEXTOS:</p>		

Dissertação, Vestibulares e ENEM

Bibliografia básica:

SETTE, Maria das Graças Leão et al. **Português: linguagens em conexão**. Vol. 3. São Paulo: Leya, 2013.

ABAURRE, Maria Luiza M., ABAURRE, Bernadete M. e PONTARA, Marcela. **PORTUGUÊS contexto, interlocução e sentido**. Vol. 2. São Paulo: Moderna, 2010.

CUNHA, Celso & CINTRA, Lindley. **Nova Gramática do Português Contemporâneo**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1985.

Bibliografia complementar:

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Dicionário Aurélio V5.12: Versão Eletrônica** do novíssimo dicionário Aurélio, baseada na edição impressa do Novo Dicionário Aurélio.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Novo Dicionário da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 1989.

AMARAL, Emília [et al.]. **Novas Palavras**. São Paulo: FTD, 2003.

CEGALLA, Domingos Paschoal. **Novíssima Gramática da Língua Portuguesa**. São Paulo: Nacional, 1980.

CIPRO NETO, Pasquale & INFANTE, Ulisses. **Gramática da Língua Portuguesa**. São Paulo: Editora Scipione, 1998.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio

Disciplina: Educação Física

Série	Natureza	Carga Horária
3 ^a	Obrigatória	60h

Objetivo geral:

Trabalhar os conhecimentos a serem construídos pela interação dos sujeitos e a cultura corporal, expressa, privilegiadamente, na linguagem das práticas corporais presentes em nossa sociedade como a linguagem: da capoeira; das danças; dos esportes; das ginásticas esportivas; das ginásticas como atividades e exercícios físicos; dos jogos e brincadeiras; das lutas.

Objetivos específicos :

“Aprender a conhecer e a perceber; aprender a conviver; aprender a viver; aprender a ser”. E que desafia a Educação Física a propiciar ao aluno oportunidades de:

“ Aprender a conhecer e a perceber, de forma permanente e contínua, seu corpo, suas limitações, na perspectiva de superá-las, e suas potencialidades, no sentido de desenvolvê-las, de maneira autônoma e responsável”.

• Aprender a conviver consigo, com o outro e com o meio ambiente. É por meio de vivências corporais e interações sociais éticas que o sujeito:

a. apropria-se de conhecimentos sobre o corpo e suas práticas;

b. desenvolve sua identidade;

c. aprende, gradativamente, a articular seus interesses e pontos de vista com os dos demais;

d. apreende o conhecimento sobre si, sobre o outro e sobre o mundo;

- e. aguça sua curiosidade e seu espírito investigativo;
 - f. amplia sua capacidade de escutar e dialogar, de trabalhar em equipe, de conviver com o incerto, o imprevisível e o diferente;
 - g. percebe-se como integrante responsável, dependente e agente transformador do meio ambiente, na perspectiva de sua preservação;
 - h. educa-se para o lazer
- Aprender a ser cidadão consciente, autônomo, responsável, competente, crítico, criativo, sensível.
 - “• Aprender a viver plenamente sua corporeidade, de forma lúdica, tendo em vista a qualidade de vida, promoção e manutenção da saúde”.

Ementa:

Baseada em processos de caráter formativo, deve ser desenvolvida através de sete grandes domínios, ou seja, dos conhecimentos a serem construídos pela interação dos sujeitos e a cultura corporal, expressa na linguagem das práticas corporais presentes em nossa sociedade, como a linguagem: da capoeira; das danças; dos esportes; das ginásticas esportivas; das ginásticas como atividades e exercícios físicos; dos jogos e brincadeiras; das lutas. Corpo e Lazer são conhecimentos estruturadores da área da Educação Física. Por isso, deverão ser contemplados em todos os domínios temáticos, considerando em nível de macro planejamento os tópicos de cada domínio temático divididos por anos de ensino em que a ênfase na aprendizagem baseia-se no tópico específico. Entretanto, cada tópico interage com os demais e também com tópicos de outros domínios temáticos. Sendo assim, em nível de micro planejamento, a estrutura das aulas deve permitir essa interação e diversidade, propiciando ao aluno o desenvolvimento de autonomia para a vivência plena da sua corporeidade, enfatizando o desenvolvimento da autonomia para vivência plena e consciente das práticas corporais, o conhecimento das legislações e políticas públicas voltadas para práticas corporais e a análise das possibilidades de avaliação dos conhecimentos de Educação Física na proposta do **ENEM**.

Bibliografia básica:

Caderno do Aluno Educação Física 1º ano | Volume 1, 2, 3, 4. São Paulo.
Caderno do Aluno Educação Física 2º ano | Volume 1, 2, 3, 4. São Paulo.
Caderno do Aluno Educação Física 3º ano | Volume 1, 2, 3, 4. São Paulo.

Bibliografia complementar:

Caderno do Aluno Educação Física 1º ano | Volume 1, 2, 3, 4. Paraná.
Caderno do Aluno Educação Física 2º ano | Volume 1, 2, 3, 4. Paraná.
Caderno do Aluno Educação Física 3º ano | Volume 1, 2, 3, 4. Paraná
GONZÁLEZ, F.; FENSTERSEIFER, P. (Orgs.). **Dicionário crítico de Educação Física**. Ijuí: Ed. UNIJUÍ, 2005.
<http://timebrasil.cob.org.br/esportes>
<http://www.saudeemmovimento.com.br/>

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio

Disciplina: Redação

Série	Natureza	Carga Horária
3ª	Obrigatória	60h
Objetivo geral: Promover a prática da leitura, da escrita e da interpretação de múltiplos gêneros textuais.		
Objetivos específicos: Estimular o gosto pela leitura e pela escrita; Aperfeiçoar a competência comunicativa; Sistematizar as leituras realizadas em sala de aula.		
Ementa: Leitura, análise e interpretação de gêneros discursivos; Texto e contexto. A construção do sentido na interação verbal; Produção e publicação de textos em suporte digital e impresso.		
Bibliografia básica: CAMPEDELLI, Samira Yousseff; SOUZA, Jésus Barbosa. Português: literatura, produção de textos e gramática. São Paulo: Editora Saraiva, 2002. COSTA VAL, Maria das Graças. Redação e textualidade. São Paulo: Martins Fontes, 2006. SARMENTO, Leila Lauar. Oficina de redação. São Paulo: Editora Moderna, 2007.		
Bibliografia complementar: ABAURRE, Maria Luíza et al. Contexto, interlocução e sentido. Vol. 3. São Paulo: Editora Moderna 2008. FARACO, Carlos Emílio et al. Língua Portuguesa: linguagem e interação. São Paulo: Editora Ática, 2010. http://www.pucrs.br/manualred/index.php http://www.pucrs.br/gpt/ SETTE, Maria das Graças Leão et all. Português: linguagens em conexão. Vol. 3. São Paulo: Leya, 2013.		

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Arte		
Série	Natureza	Carga Horária
3ª	Obrigatória	60h
Objetivo geral: Possibilitar aos estudantes a construção do conhecimento artístico através da interação da teoria com a prática, oportunizando a construção da crítica.		
Objetivos específicos: Conceituar e reconhecer a importância da arte na história dos povos.		

Desenvolver a criatividade e o espírito crítico através da criação de trabalhos artísticos.

Apresentar trabalhos artísticos que possibilitem a compreensão da arte enquanto instrumento de sustentabilidade e cidadania.

Reconhecer e usar os elementos estruturais e composicionais das obras de artes visuais.

Realizar pesquisas sobre espaços cênicos, gestos, movimentos e registros em produções teatrais.

Identificar a relação entre espaço, tempo, ritmo e movimento nas produções artísticas contemporâneas locais e regionais.

Conhecer as possibilidades de produção de sons musicais, seus registros e possibilidades de interação com as outras expressões artísticas.

Ementa:

A disciplina de artes possibilita aos estudantes a construção do conhecimento artístico através da interação da teoria com a prática, proporcionando aos estudantes se tornarem cidadãos observadores e críticos.

ARTES: Origem; Importância e manifestações; As linguagens artísticas.

IDENTIDADE E DIVERSIDADE: Culturas, tecnologias e transformações.

ARTE CONTEMPORÂNEA: Arte e vida.

ARTES VISUAIS: Expressões artísticas de pintura; Conhecimento e expressão em artes audiovisuais; Cor, forma, luz e composição.

DANÇA: Linguagem do corpo; Preparação gestual/ corporal e sensibilidade estética: Análise de produções de dança em diferentes épocas e diferentes culturas; Expressão corporal e gestual.

TEATRO: Criação e análise de diferentes personagens e ações dramáticas, de acordo com propostas de encenação. Construção de cenas para a composição do discurso teatral; Interpretação teatral; Ocupação do espaço e a significação dos objetos cênicos, cenário, vestimentas, sons e imagens.

MÚSICA: Percepção Sonora e Sensibilidade Estética; Os sons em fontes sonoras diversas e contextualização da música na história da humanidade; Ritmo e movimento; Percepção Gestual.

Bibliografia básica:

AGUILAR, Nelson (org.) **Bienal Brasil Século XX**. São Paulo: Fundação Bienal de São Paulo, 1994.

ALMAIDA, Paulo Mendes de. **De Anita ao Museu**. São Paulo: Perspectiva, 1976.

AMARAL, Aracy. **Artes Plásticas na Semana de 22**: Subsídios para uma história das artes no Brasil. São Paulo: Perspectiva, 1972.

Bibliografia complementar:

BARBOSA, Ana Mae, **Inquietações e mudanças no ensino de arte**. São Paulo: Cortez, 2002. Coleção Circuito Atelier. Belo Horizonte: C/ARTE.

BARBOSA, Ana Mae, **Tópicos Utópicos**. Belo Horizonte: C/ARTE, 1998.

CHIARELLI, Tadeu (org.) **Panorama da arte brasileira**. São Paulo: MAM, 1997.

CONDURU, Roberto. **Arte Afro Brasileira**. Belo Horizonte: C/ARTE, 2007.

DOMINGUES, Diana (org.) **Arte no Século XXI**: a humanização das Tecnologias. São Paulo: UNESP, 1997.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Biologia		
Série:	Natureza	Carga Horária
3ª	Obrigatória	60h
<p>Objetivo geral: O aluno deverá conhecer os mecanismos e conceitos básicos acerca da hereditariedade e genética, bem como os processos evolutivos dos seres vivos, mecanismo de seleção natural e especiação e a dinâmica do meio ambiente, relacionada a conceitos de ecologia.</p>		
<p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Solucionar situações-problema que envolvam o mecanismo genético; - Entender o funcionamento básico de algumas biotecnologias, - Compreender os mecanismos evolutivos dos seres vivos; - Identificar as relações entre os seres vivos e destes com o ambiente; - Sumarizar os principais conceitos em ecologia; - Criticar as tecnologias em virtude de seu impacto ambiental. - Reconhecer a história evolutiva do homem e compreender o seu lugar na terra como humano e cidadão, desenvolvendo atitudes que possam auxiliar na melhoria da qualidade de vida; - Reconhecer a importância da preservação da biodiversidade e do risco de extinção das espécies; - Identificar as relações entre o conhecimento científico e o desenvolvimento tecnológico, considerando a preservação da vida, as condições de vida e as concepções de desenvolvimento sustentável. - Compreender o papel do homem na natureza e fenômenos biológicos; - Desenvolver o pensamento do homem como participante ativo no equilíbrio ecológico do ecossistema; - Desenvolver responsabilidade ambiental; 		
<p>Ementa: Genética; Evolução; Ecologia.</p>		
<p>Bibliografia básica: OSORIO, T. C. Ser Protagonista: Biologia. Vol. 3. São Paulo: Edições SM, 2013. LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. Biologia. Vol. único., São Paulo: Ática, 2009. LOPES, S.; ROSSO, S. Bio. Vol. 2. São Paulo: Saraiva, 2010.</p>		
<p>Bibliografia complementar: AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. Fundamentos da Biologia Moderna. Moderna. Vol. Único, 2008. ESPÓSITO, B. P. DNA e Engenharia Genética. Saraiva, 2010. GONICK, L.; WHEELIS, M. Introdução Ilustrada à Genética. Harbra, 1995. MINC, C. Ecologia e Cidadania. Moderna, 2005. SOARES, J. L. O Rastro da Vida. Moderna, 1990.</p>		

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Química		
Série	Natureza	Carga Horária
3^a	Obrigatória	60h
<p>Objetivo geral:</p> <p>Promover a autonomia em relação ao aprendizado, tendo como ponto de partida à reflexão, o raciocínio, a organização e a consolidação de hábitos de estudo; recorrendo a conhecimentos desenvolvidos para a elaboração de propostas de intervenção solidária na sua realidade social e sendo capaz de relacionar o desenvolvimento científico com a transformação da sociedade.</p>		
<p>Objetivos específicos:</p> <p>Compreender e utilizar corretamente os códigos, símbolos próprios da Química, traduzir a linguagem discursiva em outras linguagens usadas em Química: equações, gráficos, tabelas e relações matemáticas e vice-versa;</p> <p>Compreender dados quantitativos, estimativa e medidas, compreender relações proporcionais presentes na química (raciocínio proporcional);</p> <p>Identificar fontes de informação e formas de obter informações relevantes para o conhecimento da Química (livros, computador, jornais, revistas manuais, etc.);</p> <p>Identificar aspectos químicos relevantes na interação do homem com o meio (dentro de uma visão macroscópica), reconhecendo o papel da Química no sistema produtivo industrial e rural;</p> <p>Reconhecer e analisar as relações entre o desenvolvimento científico tecnológico da Química e aspectos sócio-políticos-culturais, éticos e morais.</p>		
<p>Ementa:</p> <p>QUÍMICA ORGÂNICA – Histórico. Estudo das propriedades do átomo de carbono. Classificação dos átomos de carbono em uma cadeia carbônica. Classificação das cadeias carbônicas.</p> <p>FUNÇÕES ORGÂNICAS – Hidrocarbonetos: (Alcanos, Alcenos, Alcinos, Alcadienos, Ciclo alcanos, Ciclo alcenos, Aromáticos), Álcoois, Fenóis, Aldeídos, Cetonas, Ácidos carboxílicos, Ésteres, Éteres, Amina e amida.</p> <p>LIGAÇÕES INTERMOLECULARES – Geometria dos átomos de carbono. Representação da estereoquímica. Polaridade. Ligações intermoleculares.</p> <p>ISOMERIA – Plana e Espacial. Cadeia. Função. Compensação ou Metameria. Tautomeria. Geométrica ou Cis –Trans, Óptica.</p> <p>REAÇÕES ORGÂNICAS – Envolvendo hidrocarbonetos e funções oxigenadas.</p> <p>POLÍMEROS SINTÉTICOS – Polímeros de adição e de condensação. Uso da palavra plástico. Fibras têxteis.</p> <p>PROCESSOS DE OXIRREDUÇÃO EM COMPOSTOS INORGÂNICOS E ORGÂNICOS – Transferência de elétrons. Conceito de número de oxidação. Reações de oxirredução.</p> <p>ELETROQUÍMICA: CELAS GALVÂNICAS – Introdução. Celas eletroquímicas. Celas galvânicas. Potencial padrão. Tabela de potenciais. Pilhas e baterias comerciais.</p> <p>ELETROQUÍMICA: CELAS ELETROLÍTICAS – Conceito de eletrólise. Eletrólise ígnea. Eletrólise aquosa. Aplicação da eletrólise. Noções de metalurgia. Estequiometria das reações eletrolíticas.</p>		

Bibliografia básica:

CARVALHO, Antônio & RICARDO, José. **Química para o Ensino Médio**. São Paulo: IBEP, 2005.

ANTUNES, M. T. **Química: ser protagonista**. São Paulo: SM, 2013.

PERUZZO, F. M. & CANTO, E. L. **Química na abordagem do cotidiano**. São Paulo: Moderna, 2010.

Bibliografia complementar:

FELTRE, Ricardo. **Química Geral**. São Paulo: Moderna, 2004.

FONSECA, M.R.M. **Completamente Química**. São Paulo: FTD, 2001.

FONSECA, Martha Reis Marques da. **Interatividade química**. São Paulo: FTD, 2003.

TITO & CANTO. **Química na abordagem do cotidiano**. São Paulo: Moderna, 2006.

USBERCO, J & SALVADOR, E. **Química**. São Paulo: Editora Saraiva, 2005.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio**Disciplina: Física**

Série	Natureza	Carga Horária
3ª	Obrigatória	60h

Objetivo geral:

Apresentar a Física como uma ciência em constante construção e que estuda a natureza e os fenômenos que nela ocorrem, abordando, nesta série do ensino, o estudo da termodinâmica e do eletromagnetismo, levando o educando a estabelecer conexões entre o conteúdo trabalhado em sala e o seu cotidiano.

Objetivos específicos:

Levar o aluno a compreender os princípios fundamentais da óptica geométrica por meio de situações de seu cotidiano.

- Mostrar aos estudantes como ocorre a formação de uma imagem em espelho plano e esférico.

- Representar graficamente a posição da imagem enumerando suas características.

- Levar o aluno a compreender a interferência do meio na velocidade de propagação consequentemente a inclinação do raio luminoso devido ao índice de refração.

- Levar o aluno a compreender os princípios fundamentais da óptica geométrica por meio de situações de seu cotidiano.

- Mostrar aos estudantes como ocorre a formação de uma imagem em espelho plano e esférico.

- Representar graficamente a posição da imagem enumerando suas características.

- Compreender as diferenças entre condutores e isolantes.

- Compreender e saber como evitar os perigos do uso de cargas eletrostáticas no cotidiano.

- Compreender como isolantes podem ser carregados por atrito.

- Compreender como metais podem ser carregados por indução.

- Compreender os processos de polarização (nos isolantes) e indução (nos metais) de cargas

elétricas.

- Saber explicar as forças de atração e repulsão entre cargas elétricas.
- Compreender e saber resolver problemas simples, usando a expressão matemática da Lei de Coulomb.
- Conhecer as unidades e as relações entre as unidades de uma mesma grandeza física para fazer traduções entre elas e utilizá-las adequadamente.
- Compreender que tabelas, gráficos e expressões matemáticas podem ter diferentes formas de representação de uma mesma relação.
- Reconhecer e saber utilizar corretamente símbolos, códigos e nomenclaturas de grandezas da física.
- Descrever relatos de fenômenos ou acontecimentos que envolvem conhecimentos físicos.
- Compreender e saber resolver problemas simples, usando a relação quantitativa entre corrente, carga e tempo.
- Saber montar um circuito simples, utilizando uma fonte para fazer funcionar um dispositivo elétrico.
- Saber explicar a corrente elétrica como fluxo de elétrons livres nos condutores metálicos.
- Compreender e saber explicar como a energia é transferida de baterias e outras fontes aos componentes de um circuito.
- Saber fazer medidas simples de diferença de potencial, utilizando-se de aparelhos de medida.
- Compreender a diferença de potencial como sendo a energia

Ementa:

Eletrodinâmica: Definição de carga elétrica, corpo neutro e corpo carregado, condutores e isolantes, corrente elétrica, resistência elétrica, tensão elétrica (voltagem). Estudo dos circuitos simples e com associação de resistores, mediante a aplicação das leis de ohm.

Eletrostática: Estudo dos processos de eletrização. Interpretação, representação e análise do campo elétrico. Determinação do campo elétrico criado por uma carga no espaço. Estudo do potencial elétrico de uma carga.

Magnetismo e eletromagnetismo: Análise do campo criado por um magneto. Estudo do campo magnético terrestre e do campo criado por um condutor percorrido por corrente elétrica. Determinação do campo criado por um fio retilíneo, uma espira circular e um solenoide. Estudo da indução eletromagnética e a produção de eletricidade em geradores. Análise do funcionamento dos transformadores.

Física Contemporânea: Postulados da relatividade. Cinemática relativística, equivalência entre massa e energia. Noções de relatividade geral. Corpo Negro, efeito fotoelétrico, Linhas espectrais.

Bibliografia básica:

MAXIMO, Antonio; ALVARENGA, Beatriz, **Curso de Física**, volumes 3. 1ª edição. São Paulo: Scipione, 2014.

FISICA 3 Eletromagnetismo. Grupo de Reelaboração do Ensino de **Física** (GREF). 4ª edição. São Paulo: Editora USP, 1998.

GASPAR, Alberto. **Física**, volume único. 1ª edição. São Paulo, Ática, 2013.

Bibliografia complementar:

PAUL G. Hewitt. **Física Conceitual**. Porto Alegre: Bookman, 2002.

PAULO Toledo et al. **Os Fundamentos da Física**, volume 2. São Paulo: Moderna, 1993.
 GUALTER, José Biscuola et al. **Física**. 1ª edição. São Paulo: Saraiva, 2010.
 Gref do aluno, Eletromagnetismo. Grupo de Reelaboração do Ensino de Física. Disponível em: <http://www.if.usp.br/gref/eletromagnetismo.html>

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Matemática		
Série	Natureza	Carga Horária
3ª	Obrigatória	120h
<p>Objetivo geral: Preparar o educando para o trabalho, cidadania e aprimoramento como ser humano, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico.</p>		
<p>Objetivos específicos: Compreender os conceitos, procedimentos e estratégias matemáticas que permitam desenvolver estudos posteriores e adquirir uma formação científica geral; Aplicar seus conhecimentos matemáticos a situações diversas, utilizando-os na interpretação da ciência na atividade tecnológica e nas atividades cotidianas; Analisar e valorizar informações provenientes de diferentes fontes, utilizando ferramentas matemáticas para formar uma opinião própria que lhe permita expressar-se criticamente sobre problemas da matemática, das outras áreas do conhecimento e da atualidade; Desenvolver as capacidades de raciocínio e resolução de problemas, de comunicação, bem como seu espírito crítico e criativo; Utilizar com confiança procedimentos de resolução de problemas para desenvolver a compreensão dos conceitos matemáticos; Expressar-se oral, escrita e graficamente em situações matemáticas e valorizar a precisão da linguagem e as demonstrações em matemática; Estabelecer conexões entre diferentes temas matemáticos e entre esses temas e conhecimento de outras áreas do currículo; Reconhecer representações equivalentes de um mesmo conceito, relacionando procedimentos associados às diferentes representações; Promover a realização pessoal mediante o sentimento de segurança em relação às suas capacidades matemáticas, o desenvolvimento de atitudes de autonomia e cooperação.</p>		
<p>Ementa: ANÁLISE COMBINATÓRIA – Introdução. Princípio da multiplicação ou princípio fundamental da contagem. Permutações simples e fatorial de um número. Arranjos simples. Combinações simples. Permutações com repetição. Problemas que envolvem os vários tipos de agrupamentos. Binômio de Newton. O triângulo de Pascal. PROBABILIDADE – Introdução. Espaço amostral e evento. Eventos certo, impossível e mutuamente exclusivos. Cálculo de probabilidades. Definição teórica de probabilidade e consequências. Outras aplicações. O método binomial. ESTATÍSTICA – Introdução. Termos de uma pesquisa estatística. Representação gráfica.</p>		

Medidas de tendência central. Medidas de dispersão.

NOÇÕES DE MATEMÁTICA FINANCEIRA – Introdução. Números proporcionais. Porcentagem. Termos importantes de matemática financeira. Juros simples. Juros compostos. Juros e funções.

GEOMETRIA ESPACIAL: DE POSIÇÃO E MÉTRICA – Introdução. Posições relativas: ponto e reta; ponto e plano. Posições relativas de pontos no espaço. Posições relativas de duas retas no espaço. Determinação de um plano. Posições relativas de dois planos no espaço. Posições relativas de uma reta e um plano. Paralelismo no espaço. Perpendicularidade no espaço. Projeção ortogonal. Distâncias.

PRISMAS E PIRÂMIDES – Construção e definição de prisma. Área da superfície de um prisma. Volume de um prisma. Construção e definição de pirâmide. Área da superfície de uma pirâmide. Volume da pirâmide.

CILINDRO, CONE E ESFERA – Área da superfície de um cilindro reto. Volume do cilindro. Área da superfície de um cone reto. Volume do cone. Área da superfície esférica. Volume da esfera.

GEOMETRIA ANALÍTICA – Introdução. Sistema cartesiano ortogonal. Distância entre dois pontos. Coordenadas do ponto médio de um segmento de reta. Condições de alinhamento de três pontos. Coeficiente angular de uma reta. Equação da reta. Posições relativas de duas retas no plano. Perpendicularidade de duas retas. Distância entre ponto e reta. Ângulo formado por duas retas. Área de uma região triangular.

Bibliografia básica:

DANTE, Luiz Roberto. **Matemática**, volume único, 1ª edição. São Paulo: Ática, 2005.

GIOVANNI, José Ruy, BONJORNO, José Roberto. **Matemática Fundamental**, 2º grau: volume único– São Paulo: FTD,1994.

IEZZI, Gelson. **Matemática: Ciência e Aplicações**, 2ª série: ensino médio, 2. ed. São Paulo: Atual, 2004.

Bibliografia complementar :

SMOLE, Kátia Cristina Stocco; DINIZ, Maria Ignez de Souza Vieira. **Matemática: Ensino Médio**, volume 2. 6. ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

YOUSSEF, Antonio Nicolau; SOARES, Elizabeth; FERNANDEZ, Vicente Paz. **Matemática: ensino médio**, volume único. São Paulo: Scipione, 2005.

SILVA, Claudio Xavier da; BARRETO FILHO, Benigno. **Matemática aula por aula**. 2.ed. renov. São Paulo: FTD, 2005.

RIBEIRO, Jackson. **Matemática: ciência, linguagem e tecnologia**, 2: ensino médio. São Paulo: Scipione, 2010.

RIBEIRO, Jackson. **Matemática: ciência, linguagem e tecnologia**, 3: ensino médio. São Paulo: Scipione, 2010.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: História		
Série	Natureza	Carga Horária
3ª	Obrigatória	60h

<p>Objetivo geral:</p> <p>Permitir ao aluno a compreensão da História a partir do entendimento das transformações da sociedade e o seu lugar nesta enquanto sujeito histórico, fazendo com que se tornem cidadãos plenos.</p>
<p>Objetivos específicos:</p> <p>Compreender o Brasil dos primeiros anos do século XX e o processo de transformação que o país passou no período;</p> <p>Identificar as mudanças ocorridas no Estado e na sociedade nos anos Vargas e sua influência ainda na sociedade atual;</p> <p>Identificar os elementos causadores das duas Grandes Guerras, bem como analisar a crise do capitalismo liberal, a ascensão do socialismo e a propagação do nazi-fascismo;</p> <p>Analisar os fatores ocasionadores da Segunda Grande Guerra, bem como a formatação do mundo após esta;</p> <p>Estudar o Brasil no período da Terceira República e a influência da Guerra Fria sobre a política e a sociedade brasileira da época.</p> <p>Compreender o recrudescimento das disputas ideológicas no Brasil da década de 1960, o crescimento dos movimentos de esquerda e a reação conservadora no país, culminando com o Golpe de 1964;</p> <p>Entender o período autoritário, a luta contra a ditadura militar, e as disputas pela memória do período até os dias atuais;</p> <p>Analisar a lenta redemocratização do país e as transformações políticas, econômicas e culturais no período até a atualidade.</p>
<p>Ementa:</p> <p>Estudo da História do Brasil republicano, passando por todas as fases que marcaram a trajetória da sociedade brasileira. Reforçando a influência do contexto internacional de guerras mundiais e conflitos ideológicos, bem como a discussão das atualidades nacionais e internacionais.</p>
<p>Bibliografia básica:</p> <p>PELLEGRINI, Marco Cesar; DIAS, Adriano Machado; GRINBERG, Keila. Novo olhar história. Vol. 3. 1ª ed. São Paulo: FTD, 2010.</p> <p>SCHMIDT, Mario Furley. Nova História Crítica. São Paulo: Nova Geração, 2005.</p> <p>VAINFAS, Ronaldo; FERREIRA, Jorge; FARIA, Sheila de Castro; SANTOS, Georgina. História. São Paulo: Saraiva, 2010.</p>
<p>Bibliografia complementar :</p> <p>FAUSTO, Boris. História do Brasil. 9ª ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2001.</p> <p>FERREIRA, Jorge; DELGADO, Lucília Almeida Neves (orgs.). O Brasil republicano: O tempo do liberalismo excludente. Vol.1. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.</p> <p>HOBSBAWM, Eric. A Era dos Extremos. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.</p> <p>SEVSCENKO, Nicolau (org). História da vida no Brasil: da Belle Èpoque à era do rádio. Vol.3. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.</p> <p>VICENTINO, Cláudio. História geral e do Brasil. São Paulo: Scipione, 2010.</p>

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Geografia		
Série	Natureza	Carga Horária
3ª	Obrigatória	60h
<p>Objetivo geral: Ser capaz de interpretar o espaço geográfico a partir das múltiplas interações entre sociedade e natureza, compreender os fenômenos expressos por suas territorialidades, além de ter uma compreensão do mundo articulada ao lugar de vivência e ao seu cotidiano.</p>		
<p>Objetivos específicos: Analisar, contextualizar, interpretar, relacionar, comprovar, debater e ser capaz de fazer uso dos recursos como mapa, gráficos, tabelas e outros instrumentos, além dos conceitos geográficos cotidianamente. Descrever e interpretar o processo de formação industrial no Brasil. Identificar os condicionantes do surgimento da indústria brasileira, inclusive o processo de substituição de importações. Compreender o desenvolvimento de cada etapa da industrialização do Brasil até os dias atuais. Compreender a dinâmica da produção de energia no mundo e no Brasil e as questões que envolvem o setor. Compreender as vantagens e desvantagens, em relação ao impacto ambiental e social, de cada forma de obtenção de energia elétrica. Analisar a produção mundial de energia e as questões que envolvem o setor. Analisar a distribuição geográfica da população, compreender a dinâmica que envolve o crescimento populacional no Brasil e no mundo. Compreender os conceitos demográficos e atentar para as questões que envolvem o desenvolvimento humano. Analisar e compreender a dinâmica dos fluxos migratórios bem como os fatores que determinam a migração. Estabelecer relação entre os fluxos migratórios e a estrutura da população dos mais diversos lugares. Analisar a dinâmica dos fluxos migratórios e seus desdobramentos de ordem econômico-social. Reconhecer a contribuição dos povos formadores da população brasileira na formação da diversidade cultural do Brasil. Compreender os aspectos demográficos e estruturais da população brasileira. Criar competência para analisar a diversidade da população brasileira mediante a diversidade espacial, as realidades socioeconômicas e político-culturais. Conhecer os processos de urbanização, compreendendo a produção, a estruturação e reestruturação do espaço urbano. Verificar como ocorreu o processo de urbanização brasileiro, fazendo comparações com as nações desenvolvidas e demais nações subdesenvolvidas. Analisar os diversos problemas sociais e ambientais percebidos nas cidades brasileiras. Estudar e analisar a estrutura fundiária do Brasil.</p>		

Compreender como se dá o processo de produção do espaço rural;
 Verificar os problemas socioambientais vinculados ao campo;
 Fazer levantamento da produção agropecuária brasileira.

Ementa:

Aspectos gerais do território brasileiro. Brasil: Espaço geográfico e impactos ambientais. Caracterização da produção mundial de energia. Estudo sobre a produção de energia no Brasil. Estudo das características e o crescimento da população mundial. Estabelecimento das relações entre os fluxos migratórios e a estrutura da população. Buscar a compreensão da formação e a diversidade cultural da população brasileira. Interpretação dos aspectos demográficos e estrutura da população brasileira. Caracterização do espaço urbano e do processo de urbanização. Atividades Primárias no Brasil. Comércio, transportes e telecomunicações.

Bibliografia básica:

ALMEIDA, Lúcia Maria Alves, RIGOLIN, Tércio Barbosa. **Fronteiras da Globalização**. 2ª ed. São Paulo: Ática, 2014.
 SENE, Eustáquio, MOREIRA, João Carlos. **Geografia Geral e do Brasil: Espaço Geográfico e Globalização**. 1ª ed. São Paulo: Scipione, 2010.
 FILIZOLA, Roberto. **Geografia: Ensino Médio**. 2ª ed. São Paulo: Ibec, 2005.

Bibliografia complementar:

LUCCI, Elian et al. **Geografia Geral e do Brasil: Ensino Médio**. 1ª ed. São Paulo: Saraiva, 2005.
 REGO, Nelson et al. **Geografia: práticas pedagógicas para o ensino médio**. 1ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2007
 GUIZZO, João. **Trabalhando com mapas: o mundo desenvolvido**. São Paulo: Ática, 2005.
 ATLAS GEOGRÁFICO MELHORAMENTOS. São Paulo: Melhoramentos, 2012.
 SANTOS, Milton. **Por uma outra globalização**. São Paulo: Record, 2001.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio

Disciplina: Sociologia

Série	Natureza	Carga Horária
3ª	Obrigatória	30

Objetivo geral:

Fazer com que o/a discente tenha como premissa básica que a construção do sujeito é perpassada por toda uma contextualização sócio-histórica, cultural e econômica. Assim, então, essa compreensão busca desenvolver habilidades para a investigação, identificação, descrição e interpretação de todos os fatos relacionados à vida social, visando, desse modo à construção da cidadania do/a discente.

Objetivos específicos:

Entender o conceito de política, poder e Estado;
 Compreender os regimes políticos.
 Desenvolver uma investigação sociológica acerca de aspectos da brasileira, como a

<p>desigualdade e suas origens e seus resultados. Entender o conceito de globalização; Compreender a origem da moderna democracia brasileira; Compreender as instituições políticas e desenvolvimento econômico</p>
<p>Ementa: O contexto histórico de surgimento da sociologia e o objetivo dessa nova ciência. A sociologia de Norbert Elias, etnocentrismo e xenofobia. A cultura e a arte nas sociedades de massa e de consumo. A sociologia no Brasil: a violência, pobreza, justiça e crime; As sociedades de consumo no Brasil; Os hábitos e os costumes brasileiros.</p>
<p>Bibliografia básica: MACHADO, I. J. R, AMORIM, H, BARROS, C. R. Sociologia hoje. 1ª ed. São Paulo: Ática, 2013. TURNER, J. H. Sociologia: Conceitos e Aplicações. São Paulo: Malcron Books, 1999. OLIVEIRA, Pêrsio Santos de. Introdução à Sociologia. São Paulo: Ática, 2002.</p>
<p>Bibliografia complementar: VILA NOVA, Sebastião. Introdução à Sociologia. 5a. edição, São Paulo: Atlas, 2000.</p>

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Filosofia		
Série	Natureza	Carga Horária
3ª	Obrigatória	30h
<p>Objetivo geral: Formar e exercitar a humanização do estudante enquanto ser humano e construir sua consciência autônoma e moral para o exercício da cidadania.</p>		
<p>Objetivos específicos: - Aprender a problematizar - Exercitar o pensamento reflexivo - Produzir conceitos - Refletir sobre problemas contemporâneos, tais como: os limites do conhecimento científico; questões éticas e políticas.</p>		
<p>Ementa: O conhecimento: formas de inferências válidas; Verdade e validade; Filosofia das Ciências; Método das ciências da natureza e humanas; Ciência e poder; Bioética.</p>		
<p>Bibliografia básica: GALLO, Sílvio. Filosofia: experiência do pensamento. volume único. 1. Ed. São Paulo:</p>		

Scipione, 2014.
 CHAUI, Marilena. **Convite à Filosofia**. São Paulo: Ed. Ática, 2003.
 ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena Martins. **Filosofando: Introdução à Filosofia**. 4 ed. São Paulo: Moderna, 2009.

Bibliografia complementar:

ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena Martins. **Temas de Filosofia**. São Paulo: Moderna, 2000.
 CAHUI, Marilena. **Filosofia**. São Paulo: Ática, 2000.
 CHAUI, Marilena. **Introdução à História da Filosofia**. São Paulo: Cia das Letras, 2002.
 MARCONDES, Danilo. **Textos Básicos de Filosofia**. Rio de Janeiro: Zahar, 1999.
 REZENDE, Antônio (org.). **Curso de Filosofia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar/Seaf, 1986.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio		
Disciplina: Língua Estrangeira/Inglês		
Série	Natureza	Carga Horária
3ª	Obrigatória	60h
<p>Objetivo geral: Possibilitar ao aluno oportunidades de utilizar o idioma em suas funções sócio comunicativas.</p>		
<p>Objetivos específicos: Conhecer as convenções do sistema linguístico. Desenvolver habilidades passivas (<i>listening and reading</i>) e as habilidades ativas (<i>speaking and writing</i>). Inserir-se criticamente no universo sociocultural através da aquisição do Inglês como segunda língua. Adquirir e/ou aprimorar conhecimento léxico relativo à sua área de atuação, ou seja, léxicos de nutrição. Aplicar os léxicos na leitura de textos interativos produzidos para o mundo do trabalho nas áreas afins.</p>		
<p>Ementa: - Review Verb Tenses; - So... Neither; - Intensifiers; - Discourse Markers I; - Conditional Sentences; - Indefinite Pronouns; - Phrasal Verbs; - Passive Voice; - Suffixes; - Reported Speech;</p>		

- Adverbs;
- Gerund or Infinitive ;
- Articles;
- Discourse Markers II;
- Future Progressive.

Bibliografia básica:

SANTOS, Denise **Take over 1**, volume 1. 2 .ed. – São Paulo: Escala Educacional, 2013

RICHARDS, Jack C. **Interchange Third Edition 1**. Student´s book. Cambridge: CUP, 2005.

TAVARES, Kátia Cristina do Amaral; FRANCO, Claudio de Paiva. **Way To Go! língua estrangeira moderna: inglês: ensino médio 1.ed.** – São Paulo : Ática, 2013. Obra em 3v.

Bibliografia complementar:

Soars, Liz and John **Oxford University Press** – intermediate and upper-intermediate – 1.ed. International House: London: Oxford Press, 1999.

Richards, Jack C; HULL, Jonathan; PROCTOR, Suzan. **Interchange: Third Edition**. New York: Cambridge, 2006.

Murphy, Raymond. **English Grammar in Use**. London: Cambridge, 2006.

Marques, Amadeu **On Stage: ensino médio**. São Paulo: Ática, 2010.

Richmond Educação. **Upgrade**. São Paulo: Richmond Educação, 2010.

Curso Técnico em Manutenção e Suporte em Informática		
Disciplina	Língua Estrangeira/ Espanhol	
Série	Natureza	Carga Horária
1ª	Optativa	30 horas
<p>Objetivo geral: Vivenciar uma experiência de comunicação humana pela aprendizagem e uso de uma língua estrangeira relacionando-a com outras aprendizagens, refletindo sobre costumes, maneiras de agir e interagir, possibilitando uma formação ampla como indivíduo e maior entendimento de um mundo plural e de seu próprio papel como cidadão neste mundo.</p>		
<p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ler, compreender e interpretar textos diversos em língua espanhola, buscando identificar as ideias principais e expressões de opinião e argumentos que fundamentam o texto. • Produzir textos diversos como forma de expressão do pensamento e dos conhecimentos na língua espanhola. • Desenvolver as quatro habilidades linguísticas através de atividades de escuta, leitura e interpretação, escrita e fala. • Utilizar o vocabulário e as estruturas da língua espanhola de acordo com os diferentes contextos de enunciação. • Reconhecer as particularidades da língua espanhola em contraponto com a língua 		

<p>materna.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e apreciar a cultura dos países que têm o espanhol como língua oficial. • Aprimorar o senso crítico a partir da reflexão sobre as semelhanças e diferenças culturais entre os países hispano-falantes bem como, com o Brasil.
<p>Ementa:</p> <p>Apresentação e informações sobre a língua espanhola. Obtenção de informações de outros falantes, descrição de rotina e uso de formas verbais no presente. Interpretação e compreensão de textos orais e escritos na língua espanhola. Apresentação de informações de forma definida, utilizando artigos e expressões adjetivas. Orientações sobre pedidos e expressar preferências. Apresentação e discussão de tópicos referentes à cultura da Espanha. Fonética. Uso das formas de tratamento <i>tu</i> e <i>usted</i>. Artigos definidos e indefinidos. Contrações. Falsos cognatos. Uso de <i>muy</i> e <i>mucho</i>. Numerais cardinais e ordinais. Dias da semana e horas. Expressões idiomáticas. Leitura e interpretação. Produção de textos.</p>
<p>Bibliografia básica:</p> <p>OSMAN Soraia, ELIAS Neide, REIS Priscila, IZQUIERDO Sonia, VALVERDE Jenny. Enlaces: espanhol para jóvenes brasileños. 3. Ed. Cotia, SP: Macmillan, 2013. MARTIN, Ivan. Síntesis. Curso de Lengua Española. São Paulo: Editora Ática, 2011. Dicionário Santillana para Estudantes- Espanhol-português / Português-espanhol. 2ª Ed. São Paulo: Santillana, 2010.</p>
<p>Bibliografia complementar:</p> <p>GARCIA, Maria de los Ángeles J. ; HERNÁNDEZ, Josephine Sáchez. Español Sin Fronteras. São Paulo: Scipione, 2002. HERMOSO, Alfredo González. Conjugar Es Fácil. Madrid: Edelsa. 1996. UNIVERSIDAD Alcala de Henares. Senas Diccionario para la enseñanza de la Lengua Espanola para brasilenos. WMF Martins Fontes, 2008. GÓMEZ TORREGO, Leonardo. Gramática didáctica del español. Madrid: SM,2002. ADAM, Jean – Michel. A linguística textual: introdução à análise textual dos discursos. São Paulo: Cortez, 2008.</p>

4.4 Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores

O curso Técnico em Nutrição e Dietética possui matriz curricular organizada a partir da realidade da região inserida, funcionando de forma integrada ao ensino médio. Sendo assim, os discentes devem cursar efetivamente todas as disciplinas propedêuticas na própria instituição.

Atualmente, este curso apresenta a disciplina Informática comum aos demais cursos técnicos ofertados pelo *campus* IFMG-SJE. Como Critério de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores, é ofertada ao discente, no início do 1º e 2º anos do curso, a oportunidade de realização de proficiência na referida disciplina, cujo aproveitamento mínimo

deve ser igual ou superior a 70%, condição esta que o isenta de cursá-la em qualquer dos anos oferecida.

Em situação de aproveitamento não correspondente ao mínimo necessário para aprovação neste instrumento de avaliação, o discente é automaticamente matriculado na disciplina no mesmo ano. Por outro lado, em caso de reprovação no ano letivo, mas aprovado na proficiência, estará dispensado de cursar a disciplina.

4.5 Metodologias de Ensino

A metodologia de ensino utilizada no Curso Técnico em Nutrição e Dietética prevê a interdisciplinaridade das aulas e considera que o estudante seja capaz de conhecer e transformar sua realidade e sua atividade profissional. Os princípios e instrumentos metodológicos são trabalhados com uma abordagem eficiente e adequadas, relacionando teoria e prática, formando cidadãos críticos e reflexivos.

Dentre as metodologias de ensino aplicadas nas disciplinas do Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio, destacam-se as vivenciadas como aulas expositivas e experimentais, além da utilização de outras atividades como debates, trabalhos em grupos, realização de projetos, pesquisas, estágios, seminários, filmes, palestras, grupos de estudos e outros, respeitando-se a autonomia do docente na definição da melhor abordagem pedagógica a ser dada a cada disciplina e a cada conteúdo.

A estrutura curricular do curso oferece uma formação completa e integrada, capaz de proporcionar ao estudante senso crítico, preparo técnico, compromisso ético com a melhoria de si e de sua comunidade. Os conteúdos, com ênfase na formação humana, permitem ao estudante desenvolver sua criatividade, liderança, capacidade de lidar com conflitos e se relacionar.

O estudante aprende desde as primeiras aulas, a respeitar diferenças individuais e se responsabilizar pelo seu sucesso, sem deixar de considerar sua contribuição para o sucesso do outro.

Visando a construção do conhecimento sustentada na relação teoria/prática, as práticas pedagógicas adotadas para o desenvolvimento do curso deverão estimular a criatividade, a autonomia intelectual, o pensamento crítico e a autoaprendizagem.

Quanto às estratégias, estas deverão ser flexíveis para propiciar o aproveitamento dos saberes individuais e permitir o acompanhamento das mudanças no mundo do trabalho. Nessa perspectiva, serão utilizadas as seguintes estratégias: aulas expositivas, práticas em laboratórios, atividades em grupo, desenvolvimento de projetos, visitas técnicas, palestras, seminários, *workshops*, experimentações e outras.

A política das práticas pedagógicas será supervisionada pelo Departamento de Desenvolvimento Educacional, devendo, no entanto, ser acompanhada pelo setor pedagógico representado pela pedagoga e/ou técnica em assuntos educacionais e respectiva coordenação de curso.

O processo ensino-aprendizagem só é efetivado quando o estudante possui o interesse em aprender. Para tanto, é necessária a mobilização por parte do docente e da instituição como um todo, no sentido de fazer com que o objeto da aprendizagem satisfaça as necessidades dos estudantes. As disciplinas elencadas neste Projeto têm a pretensão de despertar a atenção dos estudantes, apresentando conteúdos que fazem a ligação entre o processo ensino-aprendizagem e o mundo, cada vez mais em evolução.

A teoria e a prática, bem como o equilíbrio entre a formação do cidadão e do profissional, se darão a partir da concepção de ensino-aprendizagem orientada pela experimentação, pelo diálogo, por uma visão holística, pelo exercício da criticidade, da curiosidade epistemológica e pela busca da autonomia intelectual, ação esta que será intermediada pelo docente que fará exposição dos conteúdos em salas e laboratórios.

Durante o período letivo, serão organizados momentos em que as produções resultantes das práticas interdisciplinares possam ser compartilhadas.

4.6 Concepção e Composição das Estratégias Complementares

Com o objetivo de consolidar o processo de construção do conhecimento através do binômio teoria/prática, são incentivadas atividades complementares à aprendizagem, como os seminários, palestras, mesas redondas, minicursos, visitas técnicas, oficinas, simpósios, feiras, assessorias, cursos de extensão, prestação de serviços, participação em olimpíadas, entre outras. Além disso, o *Campus* promove, anualmente, a Semana da Família Rural e a Semana de Ciência e Tecnologia aberta à participação dos estudantes juntamente com os professores, corpo técnico e comunidade em geral.

Estas atividades contribuem para que o estudante amplie os conhecimentos adquiridos no decorrer do curso, empregando outras ferramentas e ambientes, gerando o despertar para outras formas de aprendizado. Neste contexto, a visita técnica se destaca como modelo de atividade complementar. Planejada e inserida no plano de unidades de ensino (PUE) das disciplinas, possui reconhecimento e apoio do IFMG – *Campus* São João Evangelista. A visita técnica ocorre geralmente em ambiente de produção e ou de pesquisa, visando retratar o mundo do trabalho e ou experiências, tecnologias não adquiridas ou vistas no ambiente do *Campus*.

4.7 Estratégias de realização da interdisciplinaridade e integração

A proposta de integração do Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio, alternativa constante do Decreto n. 5.154/04, possui um significado e um desafio para além da prática disciplinar, interdisciplinar ou transdisciplinar, pois implica um compromisso de construir uma articulação e uma integração entre o trabalho como princípio educativo, a ciência como criação e recriação pela humanidade de sua natureza e cultura, como síntese de toda produção e relação dos seres humanos com seu meio. Portanto, ensino integrado implica um conjunto de categorias e práticas educativas no espaço escolar que desenvolvam uma formação integral do sujeito trabalhador.

A interdisciplinaridade consiste em estabelecer ligações de complementaridade, convergência, interconexões e transição entre os conhecimentos.

Pela interdisciplinaridade, o objeto de estudo é abordado de forma integral, estimulando a integração das teorias, dos instrumentos e das diferentes disciplinas, visando a capacitar o estudante para a vida em sociedade, a atividade produtiva e experiências subjetivas. Desta forma, propõe-se trabalhar com as estratégias para a realização da interdisciplinaridade e integração dos conteúdos, tais como:

- Articulação dos conteúdos afins pelos professores das disciplinas;
- Discussões com os professores do curso, visando a definir uma base teórica única como eixo norteador de todo o trabalho escolar;
- Discussões com os professores do curso, com o objetivo de definir projetos interdisciplinares a serem executados pelos estudantes juntamente com seus professores;

- Desenvolver atitude de busca, de pesquisa, de transformação, construção, investigação e descoberta;
- Valorizar o trabalho em parceria, em equipe interdisciplinar, integrada (tanto do corpo docente como do corpo discente), estabelecendo pontos de contato entre as diversas disciplinas e atividades do currículo;
- Dinamizar a coordenação de área (trabalho integrado com conteúdos afins, evitando repetições inúteis e cansativas), começando pelo confronto dos planos de curso das diversas disciplinas, analisando e refazendo os programas, em conjunto, atualizando-os, enriquecendo-os ou sintetizando-os, iniciando-se, assim, uma real revisão curricular.

O curso Técnico em Nutrição e Dietética do IFMG – SJE implementa, a cada ano letivo, práticas interdisciplinares por meio de projetos integradores entre as disciplinas do período letivo, contemplando a articulação entre ensino, pesquisa e extensão.

A organização deste trabalho fica a cargo da coordenação de curso, por meio de encontros periódicos, preferencialmente quinzenais.

O referido projeto integrador deve estar explicitado nos planos de ensino de todas as disciplinas envolvidas e ser capaz de integrar áreas de conhecimento, de apresentar resultados práticos e objetivos e que tenham sido propostos pelo coletivo envolvido no projeto.

A Política de Pesquisa a ser implementada no Curso Nutrição e Dietética é um meio de renovação e construção do conhecimento. Tem como objetivo incentivar e promover o desenvolvimento de programas e projetos de pesquisa, cuja realização se dará por meio de diversos mecanismos institucionais. A Instituição promoverá e incentivará a apresentação de produção científica e de resultados em eventos científicos, que vão desde a disponibilização da infraestrutura para a realização da pesquisa até o apoio financeiro para a mesma.

O IFMG – SJE acredita que a articulação entre a instituição e a sociedade, por meio da extensão, seja um processo que permite a transferência para a sociedade dos conhecimentos desenvolvidos com as atividades de ensino e pesquisa. Entre as atividades que serão oferecidas, podem-se destacar Bolsas Institucionais, Seminários, Palestras, Semana de Ciência e Tecnologia, Gincanas e Jogos entre os estudantes dos *campi*.

As ações de extensão constituem um processo educativo, científico, artístico-cultural e desportivo que se articula ao ensino e à pesquisa de forma indissociável, com o objetivo de

intensificar uma relação transformadora entre o IFMG – SJE e a sociedade. Tem por objetivo geral incentivar e promover o desenvolvimento de programas e projetos de extensão, articulando-se com órgãos de fomento e consignando em seu orçamento recursos para esse fim.

4.8 Estratégias de Fomento ao Empreendedorismo e à Inovação Tecnológica

A Coordenação de Pesquisa e Extensão-COPEX responde a um dos preceitos de constituição dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia no Brasil, qual seja, a forte inserção de tais instituições, de forma indissociável, em Ensino, Pesquisa e Extensão. Com vistas à implementação de tal preceito, a COPEX considera três diretrizes básicas como norteadoras de seus trabalhos: a Interação Dialógica, o Impacto na Formação do estudante e a Transformação Social, que descrevemos a seguir.

A diretriz Interação Dialógica supõe o diálogo e troca de saberes entre o Instituto e setores sociais, de forma a produzir um conhecimento novo, que contribua para o desenvolvimento tecnológico e socioeconômico regional, com diminuição das taxas de desigualdade e exclusão social da comunidade onde está localizada e de seu entorno.

A diretriz Impacto na Formação do estudante reconhece os impactos das atividades de pesquisa e extensão no processo de ampliação do universo de referência dos estudantes por meio do contato direto com as grandes questões contemporâneas.

A diretriz Transformação Social estabelece o mecanismo de inter-relação do Instituto com os outros setores da sociedade, voltada para os interesses e necessidades da maioria da população e aprimoramento das políticas públicas.

Neste sentido, além da disciplina Gestão e Empreendedorismo Aplicados à Nutrição e Dietética, serão oferecidos cursos e capacitações em várias áreas à comunidade durante a Semana da Família Rural e Semana de Ciência e Tecnologia. Nesses eventos são apresentados trabalhos de pesquisa e inovação pelos docentes, discentes e comunidade externa.

O corpo de docentes tem, juntamente com os discentes e técnicos, buscado adaptar equipamentos e testado insumos em aulas e projetos de pesquisa e extensão. O resultado desses trabalhos vem sendo apresentado em eventos científicos nas instituições de ensino particulares e públicas, eventos nacionais e internacionais.

4.9 Estratégias de Fomento ao Desenvolvimento Sustentável e ao Cooperativismo

O IFMG – *Campus* São João Evangelista mantém um relacionamento constante com o meio técnico e cultural no qual está inserido, procurando tanto aprimorar sua potencialidade técnica, quanto oferecer serviços. Dessa forma, mantém estreito relacionamento com empresas atuantes em segmentos do mercado associadas aos cursos desenvolvidos, permitindo aos seus estudantes acesso a estas, visando à complementação de suas atividades acadêmicas e posterior ingresso no mercado de trabalho.

A fim de fomentar o desenvolvimento sustentável e o cooperativismo, são apresentadas aos discentes, durante disciplinas, palestras e eventos, as etapas envolvidas na produção de alimentos, distribuição, consumo e descarte. O Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio conta com a UAN do *Campus* como um laboratório. Nesta UAN, são feitas visitas e acompanhamento do seu funcionamento em geral e suas estratégias para minimizar os danos ao meio ambiente. Assim, a UAN e os laboratórios de Nutrição e Dietética do IFMG *Campus* São João Evangelista, possuem coleta seletiva de resíduos sólidos, os quais são encaminhados para comercialização e reuso, no caso de embalagens, reciclagem, quando se trata de óleo usado em frituras, e compostagem, em caso de experimentos nos cursos da área de agrárias. Toda equipe de Alimentação e Nutrição do *Campus* preocupa-se com a sustentabilidade, realizando um bom planejamento das atividades e melhor aproveitamento dos bens duráveis.

A promoção da economia solidária e do cooperativismo é tratada, especialmente, com o objetivo de fortalecer a institucionalidade da política nacional de economia solidária.

O *Campus* realiza pesquisa voltada para o desenvolvimento tecnológico, inovação da produção de alimentos, ressaltando sua característica funcional e a sua difusão visando o incremento nos ganhos em qualidade no valor nutricional e sustentabilidade, orientando seus estudantes a estenderem os resultados das pesquisas aos produtores da região. Fortalece as ações de educação nutricional, buscando novas óticas de difundir o conhecimento sobre alimentação saudável de maneira que sejam manifestações concretas de difusão do conhecimento.

4.10 Formas de Incentivo às Atividades de Extensão e à Pesquisa aplicada

As atividades de iniciação à pesquisa podem ser exercidas tanto voluntariamente quanto mediante a concessão de bolsas de iniciação científica providas por órgãos financiadores ou pelo próprio IFMG. As atividades destinam-se a estudantes de cursos técnicos que se proponham a participar, individualmente ou em equipe, de projeto de pesquisa desenvolvido por pesquisador qualificado, que se responsabiliza pela elaboração e implementação de um plano de trabalho a ser executado com a colaboração do candidato por ele indicado. A bolsa de pesquisa é denominada de PIBIT.

O Curso Técnico em Nutrição e Dietética busca, através da iniciação científica, imergir os estudantes na prática da pesquisa. Em cada disciplina, o professor pode e deve fomentar discussões que integrem diferentes investigações, tanto qualitativas quanto quantitativas, ou com interface entre ambas, de competências e habilidades a serem adquiridas.

Estas investigações culminam em trabalhos que são enviados e avaliados por comissões de eventos científicos. As produções são organizadas em pastas e documentos que são arquivados na Coordenação Geral de Pesquisa e Extensão. Os eixos da extensão e da pesquisa são fundamentais, pois estes têm constituído em uma ação para alinhar o diálogo dos profissionais da área de nutrição com o mercado de trabalho.

Os projetos estruturadores deste diálogo tem sido:

- Os projetos PIBIC-JR / PIBIC-EM – que tem o objetivo de estimular estudantes regularmente matriculados nas atividades, metodologias, conhecimentos e práticas próprias ao desenvolvimento artístico-cultural, científico, tecnológico e de processos de inovação.
- Política de participação em eventos em âmbito local e regional (palestras, minicursos). Tal política está norteadada pela pesquisa e sua socialização com o meio acadêmico.
- Apresentações de trabalhos realizados na ocasião da Semana da Ciência e Tecnologia do *Campus* São João Evangelista, entre outros, que permite aos estudantes mostrarem o resultado das produções científicas de inovação tecnológicas.

O IFMG – *Campus* SJE, através da COPEX, preocupa-se também com a implementação de ações de prática acadêmica que integrem as artes e a ciência ao ensino, à pesquisa e ao desenvolvimento social.

A articulação entre o *Campus* e a sociedade por meio da Extensão permite uma dinâmica de divulgação de conhecimentos construídos com as atividades de ensino e pesquisa, e a captação de conhecimentos novos e demandas da sociedade, possibilitando a produção de saberes compartilhados e a realização de ações de promoção do desenvolvimento local sustentável e combate às desigualdades do contexto social em que o *Campus* está inserido. Tais ações de Extensão assumem, ainda, o compromisso de formar profissionais-cidadãos, qualificados para antecipar e sugerir respostas às amplas questões geradas pela desigualdade social e aprimoramento dos arranjos produtivos locais.

4.11 Formas de Integração do Curso com o Setor Produtivo Local e Regional

A Coordenação de Integração Escola-Comunidade (CERE) é uma unidade do Departamento de Desenvolvimento Educacional do IFMG/SJE, responsável por fazer a articulação permanente da Instituição com os segmentos produtivos. São empregados diversos mecanismos de articulação com o setor produtivo. Dentre eles, destacam-se:

- Realização de visitas técnicas a empresas e instituições do setor produtivo, buscando conhecer “in loco” as características dos processos produtivos e suas demandas de desempenho no exercício profissional, correlacionando observações do mundo do trabalho com o cotidiano da escola;
- Nos projetos de pesquisa e extensão coordenados pela Copex é possível interagir com a comunidade local, trocando conhecimentos na área urbana e rural;
- A fim de conhecer melhor as variedades de UAN, as instituições da cidade são visitadas, sendo elas asilos, escolas, creches, fórum e unidades de saúde;
- Acompanhamento sistemático do desempenho dos estudantes no estágio obrigatório, visando o enriquecimento e atualização curricular;
- Contatos com empresas do setor produtivo, com instituições educacionais e do terceiro setor, buscando identificar parceiros em potencial para cooperação mútua. Nesse sentido, citamos algumas parcerias já firmadas através de convênio: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Banco do Brasil SA, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Universidade Federal de Viçosa, Fundação Municipal de Saúde de São João Evangelista, Prefeitura Municipal de São João Evangelista, Celulose Nipo-Brasileira (CENIBRA).

A parceria entre o Instituto Federal de São João Evangelista e a Fundação Osvaldo Pimenta de Apoio ao Ensino Pesquisa e Extensão permite a consecução de convênios com outros órgãos, em que podemos citar o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural-SENAR-MG e a Secretaria Estadual de Desenvolvimento Social e Esportes-SEDESE, através dos quais a comunidade local e regional é atendida com treinamentos na modalidade de educação inicial e continuada em várias áreas da educação profissionalizante.

4.12 Estratégias de Apoio ao Discente

Os serviços de apoio ao discente são orientados pela Instrução Normativa nº 01/2016 que instituiu o Programa de Assistência Estudantil no IFMG. Esse Programa consiste na concessão de auxílios aos estudantes regularmente matriculados que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica, bem como, promove o desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão.

São finalidades do Programa de Assistência Estudantil:

- a) minimizar os efeitos das desigualdades sociais e regionais e favorecer a permanência dos estudantes no Instituto, até a conclusão do respectivo curso;
- b) diminuir a evasão e o desempenho acadêmico insatisfatório por razões socioeconômicas;
- c) reduzir o tempo médio de permanência dos estudantes entre o ingresso e a conclusão do curso;
- d) inserir os estudantes em atividades culturais e esportivas como complemento de suas atividades acadêmicas;
- e) contribuir para a inclusão social pela educação;
- f) possibilitar aos estudantes o acesso à tecnologia digital.

Os auxílios a que farão jus os estudantes referidos acima são os seguintes, dentro das respectivas categorias:

- a) por critérios socioeconômicos (auxílio moradia, auxílio alimentação, auxílio transporte, bolsa atividade; auxílio creche e assistência à saúde);
- b) por mérito acadêmico (bolsas de iniciação científica, bolsas de extensão, bolsa monitoria);
- c) por necessidades educacionais especiais;

d) como complemento das atividades acadêmicas (visita técnica, atividades culturais e atividades esportivas);

e) seguro saúde.

O IFMG-SJE a fim de dar condições de conforto atendendo às necessidades básicas de seus estudantes, possui Alojamento Masculino, com 120 vagas, Alojamento Feminino, com 80 vagas, e uma Unidade de Alimentação e Nutrição, que fornece 4 refeições diárias sendo: café da manhã, almoço, jantar e lanche noturno.

Com o objetivo de atender às emergências e a manutenção da Saúde física e mental, o Instituto possui um Ambulatório para acompanhamento médico/odontológico/psicológico/laboratorial, mediante constatação de necessidades específicas. Possui, também, um ginásio poliesportivo, dois campos de futebol, uma pista de atletismo e duas quadras poliesportivas que possibilitam um espaço de práticas desportivas.

A interação entre docentes e discentes se dá de forma contínua, durante o desenvolvimento das atividades típicas de formação do estudante (salas de aula, laboratórios, iniciação científica, extensão, relatórios de estágio e atividades de monitoria).

A monitoria objetiva propiciar ao estudante atividades auxiliares às tarefas docentes que contribuam para sua formação acadêmica, melhorando a qualidade da aprendizagem e da formação pessoal. Este trabalho de apoio ao discente é realizado diariamente nas dependências do *Campus* sob a coordenação da Equipe Pedagógica e orientação dos professores das disciplinas. A presença nas aulas de monitoria é computada diariamente pelos monitores e repassada aos professores para avaliação dos trabalhos.

O estudante, no decorrer da vida acadêmica, é orientado a procurar o Conselho Profissional pela CERE – Coordenação de Registro de Estágios para fins de registro e exercício profissional.

O Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE) é responsável pela preparação da instituição para receber estudantes com necessidades específicas nos cursos Técnicos integrados, de Bacharelado e Licenciatura.

4.13 Concepção e Composição das Atividades de Estágio

A concepção de estágio como atividade curricular e ato educativo, implica em obrigação para a Instituição de ensino dar a devida orientação e fazer a supervisão do mesmo, acompanhando

preferencialmente as atividades *in loco* ou através de relatórios para avaliar se o que está sendo realizado encontra-se de acordo com o planejado e em conformidade com os objetivos propostos. Da mesma forma, a empresa precisa estar informada de suas obrigações como organização cedente de oportunidades e campos de estágio, sendo uma colaboradora do processo educativo.

O estágio supervisionado representa muito mais que simples oportunidade de prática profissional, não devendo ser considerado apenas como oportunidade “de treinamento em serviço”, uma vez que representa, essencialmente, uma oportunidade de integração com o mundo do trabalho, no exercício da troca de experiências, na participação de trabalhos em equipe, no convívio sócio-profissional, no desenvolvimento de habilidades e atitudes, na constituição de novos conhecimentos, no desenvolvimento de valores inerentes à cultura do trabalho, bem como na responsabilidade e capacidade de tomar decisões profissionais, com crescentes graus de autonomia intelectual (CNE, 2003).

No âmbito do IFMG-SJE, o estágio supervisionado do Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio constitui atividade curricular obrigatória, realizado em empresas afins à formação, parceiras, que se proponham a contribuir com a formação profissional dos discentes por meio de acompanhamento, supervisão e avaliação, juntamente com professor orientador. Na realização de atividades previamente planejadas, o estagiário poderá receber bolsa ou outra forma de contraprestação previdenciária, devendo estar assegurado contra acidentes pessoais.

As atividades pertinentes devem apresentar carga horária mínima de 160 (cento e sessenta) horas/relógio, podendo ser cumpridas parcial ou totalmente após o 2º e 3º anos, respectivamente, estabelecidas conforme o ano de formação do candidato, sendo o cumprimento das horas, requisito obrigatório para obtenção do certificado de conclusão do curso. Todos os discentes do Curso Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio devem atentar-se às orientações constantes deste documento, devendo a realização do estágio ocorrer mediante interveniência obrigatória do IFMG SJE, por meio da Coordenação de Estágio e Relações Empresariais (CERE) e Professor Orientador, conforme estabelecido pela Lei 11.788, de 25 de setembro de 2008, Normativa nº 07/2008, Resolução CNE de 20 de setembro de 2012 e Portaria IFMG/SJE nº 25/2012.

Após a conclusão da carga horária, o estagiário deverá entregar à CERE relatório final com parecer favorável do supervisor e Professor Orientador, que encaminhará à Secretaria de Registro Escolar lista de discentes aptos à colação de grau.

O IFMG-SJE, de acordo com suas possibilidades, poderá oferecer estágio a seus estudantes e/ou estudantes de estabelecimentos congêneres. Em se tratando de discentes de cursos técnicos internos, a duração desta atividade não deverá ultrapassar 50% da carga horária mínima, sendo supervisionado, *in loco*, por Profissional Nutricionista, além do Professor orientador.

4.14 Concepção e Composição das Atividades Complementares

As atividades complementares têm por finalidade contribuir para que o estudante amplie os conhecimentos adquiridos no decorrer do curso, empregando outras ferramentas e ambientes, e gerando o despertar para outras formas de aprendizado. Podem ser citados seminários, palestras, mesas redondas, minicursos, visitas técnicas, oficinas, simpósios, feiras, entre outras atividades.

Neste contexto, a visita técnica se destaca como modelo de atividade complementar. Planejada e inserida no plano de unidades de ensino (PUE) das disciplinas, possui reconhecimento e apoio do IFMG – *Campus* São João Evangelista. Ocorre geralmente em ambiente de produção e ou de pesquisa, visando retratar o mundo do trabalho e / ou experiências e tecnologias não adquiridas ou vistas no ambiente do *Campus*.

4.15 Instalações e Equipamentos

O desenvolvimento das competências a que o curso se propõe está fortemente ligado à necessidade de infraestruturas física e de capital humano adequadas, das quais dispõe o IFMG – *Campus* São João Evangelista.

O IFMG – SJE possui uma área de mais de 300 hectares para o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão.

O curso tem suporte, no Prédio Osvaldo Pimenta, de uma sala de Coordenação um Laboratório de Técnica Dietética e um de Tecnologia de Alimentos que possuem normas de uso que atendem às normas sanitárias e de segurança vigentes. As salas de aulas com recursos áudio- visuais e sistema de refrigerações comuns ao Ensino Médio. O curso conta ainda com as instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição e setor de Agroindústria como suporte técnico para aulas, projetos de pesquisa, extensão e estágio.

LABORATÓRIO TÉCNICA DIETÉTICA

É um laboratório para aulas práticas em grupos, estruturado com 04 cozinhas com utensílios e acessórios, pias, armários e bancadas e um depósito contendo os seguintes equipamentos e utensílios:

COZINHA "1"
1 refratário oval de vidro transparente tamanho grande.
1 refratário oval de vidro transparente tamanho médio.
1 forma redonda refratária para torta transparente tamanho médio.
1 panela em vidro refratário com tampa tamanho médio.
1 refratário retangular de vidro transparente tamanho grande.
1 refratário retangular de vidro transparente tamanho grande com tampa vermelha em plástico.
1 refratário retangular de vidro transparente tamanho médio.
1 conjunto 4 peças de baixelas em inox.
1 tigela em vidro branca com flores azuis.
2 jarra em vidro sem tampa.
1 jarra em vidro com tampa.
1 jarra dosadora com capacidade 1000ml.
1 jarra dosadora com capacidade 600ml.
1 jarra dosadora com capacidade 500ml.
1 copo inox com alça tamanho pequeno.
1 copo alumínio com alça em plástico.
1 porta guardanapo inox.
1 balde gelo inox tamanho pequeno.
1 jarra inox com tampa.
1 jarra inox sem tampa.
1 jarra plástica para suco com extrator de suco.
1 porta azeitona.
2 tigelas de inox com tampa plástica.
4 prato raso sextavado de louça branco para refeição.
6 pratos raso de louça branca com lista azul tamanho grande.
6 prato fundo de louça branca com lista azul tamanho grande.
5 prato de louça branca com lista azul tipo sobremesa.
1 tigela de vidro marrom.
2 tigela de vidro transparente.
1 panela de pressão.
1 leiteira.

1 panela para banho Maria (pudim).
1 chaleira.
1 ralo 4 faces.
1 escorredor de arroz.
1 escorredor de macarrão.
2 peneira plástica com cabo.
1 batedor manual de claras.
2 panelas de alumínio com cabo e tampa tamanho médio.
1 frigideira em alumínio com cabo preto.
1 frigideira antiaderente em teflon.
1 frigideira de alumínio batido.
1 panela em alumínio com tampa tamanho pequeno.
1 tabua para corte de alimentos em plástico tamanho grande.
1 bandeja retangular grande.
4 bandeja redonda em inox tamanhos variados.
2 panela de alumínio grande.
1 jogo 3 peças de bacia inox.
1 bacia de alumínio média.
4 assadeiras retangular em alumínio tamanhos variados.
2 forma de aro removível .
1 forma para bolo redonda com furo central.

4 copo grande.	6 garfo de sobremesa.	
4 copo médio.	4 colher de café.	1 peneira redonda.
4 copo pequeno.	2 facas cabo branco.	1 bomba extratora de ar.
4 taças.	1 tábua para corte de alimentos em vidro.	1 chave de abrir lata.
4 copos americano.	1 tabua para corte de alimentos em plástico.	1 saca rolhas.
4 copos requeijão.	1 concha inox.	1 jogo de coador de chá.
1 paliteiro de vidro.	1 escumadeira inox.	1 jogo de colheres para medida.
1 paliteiro inox.	1 colher para arroz cabo longo.	1 jogo de xícaras para medida.
1 saleiro de vidro.	1 colher para arroz cabo curto.	1 espátula plástica.
1 açucareiro de vidro.	1 colher pau tamanho grande.	1 espátula pão duro.
1 porta guardanapo de fibra.		1 pincel plástico.
1 pote para licor.	1 batedor de bife.	1 pincel de silicone colorido.
2 mini jarra em vidro transparente.	1 pegador de salada pequeno.	1 termômetro para freezer.
1 mini balança doméstica.	1 pegador de salada grande.	1 rolo para massa.

1 bandeja com 4 xícara chá e 4 xícara café.	1 pinça pegadora com trava.	1 espremedor de alho.
3 bomboniere.	1 espátula inox tipo bolo.	1 funil
1 garrafa térmica.	2 faca cabo branco.	2 carretilha para massa.
1 jogo 2 peças moedor de sal e pimenta.	3 faca cabo preto.	1 carretilha para pizza.
1 balança digital doméstica.	1 aranha para fritura.	2 descascador de legumes.
6 colher de sopa.	1 faca de serra tamanho médio.	1 mini peneira plástica com cabo tamanho pequena.
6 colher de sobremesa.	2 colher em altileno tamanho médio.	1 separador de claras.
6 faca de mesa.	1 espátula grill em inox.	1 espremedor de limão.
6 garfo de mesa.	1 colher tipo espátula para omelete.	1 colher para sorvete.

COZINHA “2”
1 refratário oval de vidro transparente tamanho grande.
1 refratário oval de vidro transparente tamanho médio.
1 forma redonda refratária para torta transparente tamanho médio.
1 panela em vidro refratário com tampa tamanho médio.
1 refratário retangular de vidro transparente tamanho grande.
1 refratário retangular de vidro transparente tamanho grande com tampa plástica cor vermelha.
1 refratário retangular de vidro transparente tamanho médio.
1 conjunto 4 peças de baixelas em inox.
2 tigela em vidro branca com flores azuis.
2 jarra em vidro sem tampa.
1 jarra em vidro com tampa.
1 jarra dosadora com capacidade 1000ml.
1 jarra dosadora com capacidade 600ml.
1 jarra dosadora com capacidade 250ml.
1 copo inox com alça tam. médio.
1 copo em alumínio com cabo plástico tam. Médio.
1 porta guardanapo inox.
1 balde gelo inox tamanho pequeno.
1 jarra inox com tampa.
1 jarra inox sem tampa.
1 jarra plástica para suco com extrator de suco.
1 porta azeitona.
2 tigelas inox com tampa plástica.
3 mini tigelas em plástico.

4 prato raso sextavado de louça branco para refeição.
6 pratos raso de louça branca com lista azul tamanho grande.
6 prato fundo de louça branca com lista azul tamanho grande.
5 prato de louça branca com lista azul tipo sobremesa.
1 tigela de vidro marrom.
2 tigela de vidro transparente.
1 panela de pressão.
1 leiteira.
1 panela para banho Maria (pudim).
1 chaleira.
1 ralo 4 faces.
1 escorredor de arroz.
1 escorredor de macarrão.
2 peneira plástica com cabo.
1 batedor de claras.
2 panelas de alumínio com cabo e tampa tamanho médio.
1 frigideira em alumínio com cabo preto.
1 frigideira anti-aderente em teflon.
1 frigideira de alumínio batido.
1 panela em alumínio com tampa tamanho pequeno.
1 tabua para corte de alimentos tamanho grande.
1 bandeja retangular grande.
4 bandeja redonda em inox tamanhos variados.
2 panela de alumínio grande.
1 jogo 3 peças de bacia inox.
1 bacia de alumínio média.
4 assadeiras retangular em alumínio tamanhos variados.
2 forma de aro removível .
1 forma para bolo redonda com furo central.
1 forma para bolo redonda.

4 copo grande.	4 colher de café.	1 peneira redonda.
4 copo médio.	1 tábua para corte de alimentos em vidro.	1 extrator de ar.
4 copo pequeno.	1 tabua para corte de alimentos em plástico.	1 chave de abrir garrafa.
4 taças.	2 facas cabo branco tamanho pequeno.	1 chave de abrir lata.
4 copos americano.	1 concha inox.	1 saca rolhas.

4 copos requeijão.	1 escumadeira inox .	1 jogo de coador de chá.
1 paliteiro de vidro.	1 colher para arroz cabo longo.	1 jogo de colheres para medida.
1 paliteiro inox.	1 colher para arroz cabo curto.	1 jogo de xícaras para medida.
1 saleiro de vidro.	1 colher pau tamanho grande.	1 espátula plástica.
1 açucareiro de vidro.	1 batedor de bife.	1 espátula pão duro.
1 porta guardanapo de fibra.	1 pegador de salada pequeno.	1 pincel plástico.
1 pote para licor.	1 pegador de salada grande.	1 pincel em silicone colorido.
2 mini jarras em vidro transparente.	1 pinça pegadora com trava tam. Grande.	1 termômetro para freezer.
1 mini balança manual de precisão na cor verde.	1 espátula para bolo em inox.	1 rolo para massa.
1 moedor de sal e pimenta.	2 garfo para carne.	1 espremedor de alho.
1 bandeja com 4 xícara chá e 4 xícara café.	2 faca cabo branco.	1 funil
4 bomboniere.	3 faca cabo preto.	2 carretilha para massa.
1 garrafa térmica.	1 aranha para fritura.	1 carretilha para pizza.
1 balança digital doméstica.	1 faca de serra tamanho médio.	1 peneira plástica com cabo tamanho pequeno.
6 colher de sopa .	2 colher em atileno tamanho médio.	1 separador de claras.
6 colher de sobremesa.	1 colher em atileno tamanho médio com furo centro.	1 Colher para sorvete.
6 faca de mesa.	1 espátula grill em inox.	2 descascador de legumes.
6 garfo de mesa.	1 colher tipo espátula para omelete.	1 ralo fatiador de legumes.
6 garfo de sobremesa.		

COZINHA “3”
1 refratário oval de vidro transparente tamanho grande.
1 refratário oval de vidro transparente tamanho pequeno.
1 forma refratária redonda para torta cor transparente tamanho médio.
1 panela em vidro refratário com tampa tamanho médio.
1 refratário retangular de vidro transparente tamanho grande.
1 refratário retangular de vidro transparente tamanho grande com tampa plástica cor vermelha.
1 refratário retangular de vidro transparente tamanho médio.
1 conjunto 4 peças de baixelas em inox.
1 tigela em vidro branca com flores azuis.
2 jarra em vidro sem tampa.
1 jarra em vidro com tampa.
1 jarra dosadora com capacidade 1000ml.
1 jarra dosadora com capacidade 600ml.

1 jarra dosadora com capacidade 500ml.
1 copo inox com alça tam. pequeno.
1 copo alumínio tamanho pequeno.
1 porta guardanapo inox.
1 balde gelo inox tamanho pequeno.
1 jarra inox com tampa.
1 jarra inox sem tampa.
1 jarra plástica para suco com extrator de suco.
1 porta azeitona.
2 tigelas inox com tampa plástica.
3 mini tigela em plástico transparente.
4 prato raso sextavado de louça branco para refeição.
6 pratos raso de louça branca com lista azul tamanho grande.
6 prato fundo de louça branca com lista azul tamanho grande.
4 prato de louça branca com lista azul tipo sobremesa.
1 tigela de vidro marrom.
2 tigela de vidro transparente.
1 panela de pressão.
1 leiteira.
1 panela para banho Maria (pudim).
1 chaleira.
1 ralo 4 faces.
1 escorredor de arroz.
1 escorredor de macarrão.
1 batedor manual de claras.
2 peneira plástica com cabo.
2 panelas de alumínio com cabo e tampa tamanho médio.
1 frigideira em alumínio com cabo preto.
1 frigideira anti-aderente em teflon.
1 frigideira de alumínio batido.
1 panela em alumínio com tampa tamanho pequeno.
1 tabua para corte de alimentos tamanho grande.
1 bandeja retangular grande.
2 bandeja redonda em inox tamanhos variados.
2 panela de alumínio grande.
1 jogo 3 peças de bacia inox.
1 bacia de alumínio média.
4 assadeiras retangular em alumínio tamanhos variados.

2 forma de aro removível .
1 forma para bolo redonda com furo central.
1 forma para bolo redonda em alumínio.

4 copo grande.	1 concha inox.	1 chave de abrir lata.
4 copo médio.	1 escumadeira inox.	1 saca rolhas.
4 copo pequeno.	1 colher para arroz cabo longo.	1 jogo de coador de chá.
4 taças.	1 colher para arroz cabo curto.	1 jogo de colheres para medida.
4 copos americano.	1 colher de pau tamanho grande.	1 jogo de xícaras para medida.
4 copos de requeijão.	1 batedor de bife.	1 espátula pão duro.
1 paliteiro de vidro.	1 pegador de salada pequeno.	1 pincel plástico.
1 paliteiro inox.	1 pegador de salada grande.	1 pincel em silicone colorido.
1 saleiro de vidro.	1 pinça pegadora com trava.	1 termômetro para freezer.
1 açucareiro de vidro.	1 espátula inox tipo bolo.	1 rolo para massa.
1 porta guardanapo de fibra.	2 garfo para carne.	1 espremedor de alho.
1 pote para licor.	2 faca cabo branco.	1 funil
1 mini balança manual de precisão cor verde.	3 faca cabo preto.	2 carretilha para massa.
2 mini jarra em vidro transparente.	1 aranha para fritura.	1 mini peneira plástica com cabo.
6 colher de sopa.	1 faca de serra.	2 descascador de vegetais.
6 colher de sobremesa.	2 colher em altileno tamanho médio.	1 separador de gemas.
6 faca de mesa.	1 espátula grill em inox.	1 ralo fatiador de vegetais.
6 garfo de mesa.	1 bandeja com 4 xícara chá e 4 xícara café.	1 colher para sorvete.
6 garfo de sobremesa.	3 bomboniere.	
4 colher de café.	1 garrafa térmica.	
2 facas cabo branco para vegetais.	1 balança de precisão doméstica.	
1 tábua para corte de alimentos em vidro.	1 peneira redonda.	
1 tabua para corte de alimentos em plástico.	1 bomba extratora de ar.	

COZINHA “4”
1 refratário oval de vidro transparente tamanho grande.
1 refratário oval de vidro transparente tamanho pequeno.
1 panela em vidro refratário com tampa tamanho pequeno sem tampa.

1 refratário retangular de vidro transparente tamanho grande.
1 refratário retangular de vidro transparente tamanho médio.
1 conjunto 4 peças de baixelas em inox.
2 tigela em vidro branca com flores azuis.
2 jarra em vidro sem tampa.
1 jarra em vidro com tampa.
1 jarra dosadora com capacidade 1000ml.
1 jarra dosadora com capacidade 600ml.
1 copo inox com alça tam. pequeno.
1 copo alumínio com alça tam. Pequeno.
1 porta guardanapo inox.
1 balde gelo inox tamanho pequeno.
1 jarra inox com tampa.
1 jarra inox sem tampa.
1 jarra plástica para suco com extrator de suco.
1 porta azeitona.
2 tigelas em inox com tampa plástica.
1 mini tigela em plástico transparente.
4 prato raso sextavado de louça branco para refeição.
5 pratos raso de louça branca com lista azul tamanho grande.
6 prato fundo de louça branca com lista azul tamanho grande.
4 prato de sobremesa de louça branca com flores azuis.
2 tigela de vidro transparente.
1 panela de pressão.
1 leiteira.
1 panela para banho Maria (pudim).
1 chaleira.
1 ralo 4 faces.
1 escorredor de arroz.
1 escorredor de macarrão.
2 peneira plástica com cabo.
1 batedor de claras.
1 panelas de alumínio com cabo e tampa tamanho médio.
1 panela de alumínio grosso tamanho grande.
1 frigideira em alumínio com cabo preto.
1 frigideira antiaderente em teflon.
1 frigideira de alumínio batido.
1 panela em alumínio com tampa tamanho pequeno.

1 tabua para corte de alimentos tamanho grande.
1 bandeja retangular grande.
2 bandeja redonda em inox tamanhos variados.
2 panela de alumínio grande.
1 jogo 3 peças de bacia inox.
1 bacia de alumínio média.
4 assadeiras retangular em alumínio tamanhos variados.
2 forma de aro removível .
1 forma para bolo redonda com furo central.
1 forma para bolo redonda.

3 copo grande.	1 tábua para corte de alimentos em vidro.	1 bomba extratora de ar.
4 copo médio.	1 tabua para corte de alimentos em plástico.	1 saca rolhas.
4 copo pequeno.	1 concha inox.	1 jogo de colheres para medida.
4 taças.	1 escumadeira inox.	1 jogo de xícaras para medida.
4 copos americano.	1 colher para arroz cabo longo.	1 espátula pão duro.
4 copos de requeijão.	1 colher para arroz cabo curto.	1 pincel plástico.
1 paliteiro inox.	1 colher pau tamanho grande.	1 pincel em silicone colorido.
1 saleiro de vidro.	1 batedor de bife.	1 termômetro para freezer.
1 açucareiro de vidro.	1 pegador de salada pequeno.	1 rolo para massa.
1 porta guardanapo de fibra.	1 pegador de salada grande.	1 espremedor de alho.
1 pote para licor.	1 pinça pegadora com trava.	1 funil
2 mini jarra em vidro transparente.	1 espátula inox tipo bolo.	2 carretilha para massa.
1 mini balança manual de precisão de cor verde.	2 garfo para carne.	1 colher para sorvete.
6 colher de sopa.	2 faca cabo branco.	1 ralo fatiador de vegetais.
6 colher de sobremesa.	3 faca cabo preto.	1 mini peneira plástica com cabo.
6 faca de mesa.	1 aranha para fritura.	1 separador de claras.
6 garfo de mesa.	1 faca de serra tamanho médio.	1 bandeja com 4 xícara chá e 4 xícara café.
6 garfo de sobremesa.	2 colher em atileno tamanho médio.	3 bombonieres.
4 colher de café.	1 espátula grill em inox.	1 porta condimentos de fibra.
2 faca abo branco para legumes.	1 peneira redonda plástica.	1 garrafa térmica.
Composição armário 1 (dentro	Alimentos e vasilhames do	Filtros em papel para café

do laboratório)	deposito do laboratório 1	
1 laminador de alho	Tempos e condimentos	Fósforos
1 descascador de alho	3 potes açúcar tal qual	
1 pacote palito para churrasco	1 unidade pipoca de micro-ondas	Equipamentos do laboratório 1
Essências e corantes	1 pct 250g orégano	1 forno a gás com pedra para pizza
Forminhas em alumínio para salgadinhos e cortadores de massa.	4 latas de leite condensado	1 freezer vertical
Panos de copa.	1 lata de molho de tomate	1 forno elétrico 45 litros 220v.
Peças da masseira.	1 vidro de azeitona preta	1 forno micro-ondas 31 litros.
Em cima do armário:	1 pcr açúcar cristal 5kg	4 geladeiras.
1 batedeira planetária semi industrial	4 kg açúcar refinada	4 fogões 4 bocas com botijão.
1 masseira 3 em 1	2 kg sal	4 depurador de ar tipo sugar.
		4 armários 6 portas.
Composição do depósito do laboratório 1	Composição do armarinho 2 (deposito lab. 1)	1 batedeira semi industrial
2 batedeira planetária Britânia	1 processador manual	1 masseira semi industrial 3 em 1.
1 batedeira planetária Arno	Sacolas e peças do multiprocessador	1 forno a gás.
4 liquidificador	1 termômetro infravermelho	
1 escada 5 degraus.	Algodão	

LABORATÓRIO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

GAVETAS		
20 garfo de mesa.	03 jogos colheres medidas	01 espátula plástica para omelete;
27 garfo de sobremesa.	03 espátulas pão duro	02 garfo para carne;
29 colher de sopa.	01 espátula plástica	04 pegador de salada grande
20 colher de sobremesa.	01 funil plástico	03 pegador salada pequena
29 faca de mesa.	01 peneira plástica mini	01 pinça com ponta de silicone cor vinho
29 faca de sobremesa.	02 ralos para laminar vegetais	02 garfo para carne
09 colher para café.	01 batedor de claras;	02 batedor de bife.
02 faca para legumes cabo branco.	03 rolos para abrir massa;	01 tesoura para trincar.
01 espremedor alho.	01 fouet grande;	05 conchas inox

02 carretilha para massa.	01 fouet pequeno;	05 colheres arroz cabo longo
01 carretilha para pizza.	03 colher plástica com cabo longo;	01 colher arroz pequena
02 abridor de latas.	01 aranha para fritura;	03 escumadeira inox
01 saca rolhas.	03 tesoura;	04 espátulas silicone cor vermelha
01 descascador de legumes.	02 colheres de madeira;	02 espátulas grill para chapa
01 colher de sorvete.	01 espremedor de batatas;	03 faca cabo preto tamanho médio
04 pincel plástico.	02 balanças digitais de precisão doméstica cor branca;	03 faca cabo preto tamanho pequeno
02 separador de claras.	01 balança manual de precisão cor verde.	02 faca cabo branco tamanho grande
02 espátula inox para tortas e bolos	02 colheres plásticas cor branca tipo espátula	01 faca cabo branco tamanho médio
02 facas de serra.	02 colheres plásticas cor branca com furo central	01 faca serra
03 jogos xícara medida	01 colher plástica tamanho médio;	

ARMÁRIO 01	ARMÁRIO 02	
		04 tigelas fundas em porcelana branca.
01 assadeira retangular em alumínio com 2 grelhas tamanho médio	01 copo alumínio com cabo plástico tam M.	02 suportes para ovo em porcelana branca.
01 jogo 04 peças assadeira retangular fundo em alumínio	02 copo alumínio com cabo e tampa tam G.	02 manteigueiras em porcelana branca.
01 jogo 02 peças assadeira retangular raso em alumínio	02 suporte em plástico para coar café.	04 peneiras com cabo, material plástico com tamanhos variados.
02 tachos em alumínio batido tamanho médio	03 frigideiras em teflon.	01 copo inox.
02 bacia inox grande	05 vasilhas plásticas com tampa, formatos e tamanhos variados.	24 pratos de refeição.
02 bacia inox média	01 tabuas para corte de alimentos tam G.	18 pratos de sobremesa.
01 caçarola de alumínio com tampa tamanho grande	04 tabuas para corte de alimentos tam M.	01 jarra graduada capacidade 1l em vidro
01 panquequeira	06 tigelas inox tam G.	01 jarra graduada capacidade 1L em plástico
02 ralo 4 faces	06 tigelas inox tam M.	02 jarra graduada capacidade 500ml em plástico
01 panela inox multifuncional, espagueteira e cozimento vapor.	01 escorredor de massas tam G.	02 jarra graduada capacidade 250ml em plástico
01 panela para fritura em teflon	01 escorredor de massas tam M.	ARMÁRIO 3
02 panelas de pressão grande	01 refratário oval tam M.	01 extrator de suco.
01 panela para banho-maria tipo pudim	01 refratário retangular tam G.	01 liquidificador.

02 jogos 02 peças de painéis em alumínio tamanho médio.	01 refratário retangular tam P.	01 batedeira planetária
02 formas para bolo com furo central em alumínio tamanho grande.	01 refratários redondo tam M.	03 borrifador.
02 caçarolas em alumínio grosso com tampa e alça tam M.	02 tigelas em vidro refratário tam M.	01 tesoura
02 painéis em alumínio grosso com tampa e cabo tam M.	02 jarras em vidro transparente.	Álcool
02 painéis em alumínio grosso com tampa e cabo tam P.	01 jarra em vidro com tampa plástica.	Saco plástico para embalagem
02 frigideiras em alumínio grosso tamanho m.	01 jarra plástica com espremedor de frutas capacidade 1 litro.	Papel alumínio
01 painéis em alumínio fino com tampa e cabo tam P.	05 tigelas rasa, em porcelana branca.	Fósforo.
EQUIPAMENTOS		
01 microondas.	01 escorredor de pratos em inox	01 freezer vertical expositor
01 rolo de plástico para uso culinário	01 balança digital	06 jogos de mesa com 6 cadeiras cada
01 rolo de plástico PVC para uso culinário	01 geladeira	01 batedeira planetária semi industrial
01 balde para açúcar	01 freezer vertical	01 forno elétrico

COMPOSIÇÃO DEPÓSITO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Armário tecidos		
04 un toalhas banquete cor palha	1 fruteira de vidro formato taça	Rolo papel vegetal
12 un toalhas redondas cor palha	1 multiprocessador malory 220v	01 micro-ondas
88 guardanapos palha	2 fatiador de frios doméstico (não funciona corretamente)	01 fatiador frios
15 toalhas quadrada cor vermelha.	1 crepeira	papel crepom e papel celofane e seda
16 toalhas quadrada cor verde.	1 torradeira	
44 un capa para cadeira quadrada cor palha	1 jogo de inox para bar	caixa de fosforo
02 toalhas banquete cor azul Royal	1 jogo 3 baixelas inox para servir alimentos	Papel seda cores variadas
02 toalhas banquete cor verde claro (uma apenas 1 largura)	03 farinheiro	Papel colorset, papel cartão cores variadas.
12 un Toalha quadrada 1,50x1,50 cor goiaba	01 galheteiro	Bandejas retangulares aluminizadas variadas
12 un toalha 1,50x1,50 cor mostarda	02 aparelhos para servir chá	Papel manteiga
02 un toalha banquete 5,70x2,60 cor	1 suporte para vinho	papel crepom preto, azul, rosa,

goiaba		amarelo, branco.
01 un toalha banquete 3,70x2,60 cor goiaba	01 aparelho fondue	Papel alumínio
02 un toalha banquete 5,70x2,60 cor mostarda	2 jogos aparelho jantar e café 42 peças	Colheres e garfos descartáveis
01 un toalha banquete 3,70x2,60 cor mostarda	2 fonte de chocolate	01 caixa com sacolas diversas
102 un guardanapo mostarda	2 faqueiro inox incompletos	01 caixa forminhas e tapetinhos tamanho pequeno
100 un guardanapo goiaba	2 jogos taças de cristal	01 caixa com forminhas e tapetinhos tamanho grande
15 un cortina voil palha (não estão nos laboratórios)	5 vidros com tampa plástica capacidade aproximada 3l	01 caixa com balões
04 un toalhas xadrez azul	10 unidades colchonete azul (2 estão emprestados com professora Eliane)	Papel rococó cores variadas
04 un toalhas xadrez vermelha		Tábuas para mini bolo
Tiras de tecido dourado em cetim	02 base réchaud formato retangular tamanho médio	Estante em formato de pirâmide
1 babado de cetim verde escuro	02 base réchaud formato redondo tamanho redondo	01 caixa com tampas para vidros tamanhos variados
2 toalhas redondas de cetim verde	02 jogos fondue 22 peças	02 unidade grade de madeira tamanho grande
1 avental térmico	03 panelas em alumínio próprias para cozimento a vapor	01 ralo manual
1 babado tule rosa	4 unidade de cuscuzeiro em alumínio	01 grade de alumínio
	01 panela de vidro com tampa tamanho grande	02 peneiras metal com bordas de madeira
02 aro para torta formato octógono tamanhos variados	01 panela de vidro com tampa tamanho médio	04 rechaud grande em inox
01 jogo 5 peças de aro para torta formato redondo	01 porta óleo em alumínio	12 cestas de bambu com alça
03 aro para torta formato coração tamanhos variados	01 mini balança manual de precisão	01 caldeirão 20 litros em alumínio
01 aro para torta formato gota	24 unid forminha em alumínio formato coração	01 cesta de vime sem alça
01 jogo 3 peças aro para torta formato flor tamanhos variados	48 unidade forminha em alumínio para pão de mel	04 porta guardanapo de vime.
Formas para panetone 500g e 100g	3 unidades panelas de pressão tamanho grande	02 unidades montila branca
2 unidade luva térmica em silicone cor azul	01 multiprocessador walita	01 Montila cristal
Copos descartáveis formatos e tamanhos variados	01 pipoqueira	02 licor cacau
1 caixa palito dente 5000 unidades	02 extrator de suco juicer britania	02 licor chocolate

Palito de churrasco	Várias unidades de garrafas em vidro tamanhos e formatos variados.	01 litro licor cointreau
Sacolas de alça e sacolas transparentes tamanhos variados	12 bandejas retangulares cor branca	02 litros licor de menta
Touca descartável	03 unidades garrafas térmicas capacidade 5 litros cor azul	02 vinho branco seco
Máscara descartável	08 unidades jarra plástica transparente com tampa verde capacidade 4 litros	01 licor de cassis
01 caixa com fitilhos variados	03 unidades fruteiras em vidro formato flor tamanho grande	01 litro de whisky
01 rolo de perflex	11 unidades fruteiras em vidro tamanho pequeno	Álcool gel
Guardanapos de papel	01 caixa com 20 potes em vidro para decoração tamanho pequeno	21 caixas com vidros tamanhos variados
Papel toalha	01 jarra de vidro tamanho grande	01 caixa com 2 extensões e 1 lampada
Toalha papel	01 caixa com aros para bolo tamanho médio e pequeno (15 aro tam M. 16 aro tam P.)	03 unidade peneira palha
ARMÁRIO		
03 panela banho Maria para derreter chocolate.	02 bandeja redonda em inox tamanho gigante	01 jogo 05 peças tabuleiro fundo em alumínio
03 panela banho Maria para pudim.	01 jogo 05 peças assadeiras redonda para bolo em alumínio	02 forma em alumínio com grelha
02 jarra inox.	01 forma redonda lisa com fundo removível tamanho médio	02 cuba em inox tamanho grande
02 balde para gelo 1 G e 1P.	04 forma para canelada para torta com fundo removível tamanho médio	02 cilindro para massa
04 porta guardanapo em inox.	04 forma para pizza tamanho grande	01 caldeirão com tampa
01 forma com furo central em silicone.	05 forma para pizza tamanho médio	02 ralos 04 faces
01 sopeira em inox.	06 forma para pizza tamanho pequeno	01 pedra para pizza tamanho grande
08 um forma para pão de forma/bolo inglês tam M.	02 forma mini-pizza	Sobras de papeis para embalagem de ovos de pascoa
04 forma para pão de forma/bolo inglês tam P.	02 forma para bolo com furo central tamanho grande	Bandejas aluminadas formato retangular
04 forma para pão de forma tam G com tampa.	01 forma para bolo em formato de coração tamanho médio	Pazinha para sorvete
01 jogo 05 peças tabuleiro raso em alumínio		
12 kit para medir glicose no sangue	90 garfo de refeição	1 balança antropométrica digital

		LD1050
1 contador de colônias mecânico	90 xícara de café	1 balança digital de análise corporal, para pesagem e medição do percentual de gordura, massa muscular, massa óssea e água corporal, funciona com bateria SLIMTOP 180
1 vidro de ágar val. 06/2016	1 faca elétrica	
4 caixas taças para água com pé 350ml	2 balança analítica capacidade máxima 3kg	
1 balança antropométrica mecânica	1 estufa bacteriológica	
GAVETEIRO PRETO (dentro do armário)		
13 espátulas curva em inox tam. médio	02 Espátulas plástica grande com cabo	03 Garfos 02 dentes estreitos para bombons
06 espátula reta em inox tam. Médio	03 mini espátulas em inox	04 Garfos modelos variados para bombons
02 espátulas reta em inox tam. Grande	20 cortadores modelos variados em inox	03 Termômetros digitais para uso culinário
02 espátula fina com cabo de madeira tam. Grande	40 cortadores formatos variados em inox	02 Agulhas grandes para costurar saco
02 faca serra em inox tam. Grande	01 jogo 07 peças cortadores em formato de círculo em inox	01 agulha para fogão
02 rolos massa	01 jogo 07 peças cortadores em formato quadrado em inox	05 base para modelar rosas
02 pegador salada tam. Grande	01 jogo 08 peças cortadores formato gota em inox	01 kit para biscuit (23 peças)
03 pegador salada tam. Médio	01 jogo 04 peças cortadores formato triângulo em inox	02 kit 12 peças folhas tamanhos e formatos variados para modelar chocolate
01 pegador pão	09 espátulas pão duro tamanho médio	11 um bicos para confeitar torta
06 facas cabo preto tam pequeno	03 espátula pão duro tamanho pequeno	01 base para bicos de confeitar torta
06 facas cabo preto tam médio	01 raspador de chocolate	02 jogos 12 peças astecas p/modelar biscuit e pasta americana em plástico
01 faca cabo branco lamina fina e longa	18 pegadores gelo tamanho pequeno	Jogos ejetores para massas multiuso.
03 faca cabo branco pequena	02 garfo formato círculo para calda	01 jogo 03 peças de astecas em metal
08 rolos de modelar pasta americana modelos e tamanhos variados	03 garfo 02 dentes para bombons	01 suporte para bicos de confeitar bolo
Espátula red. para massa tam. variados	03 garfos 03 dentes para bombons	01 balde c/ bicos de confeitar em plástico vários formatos e modelos

Os estudantes do curso Técnico em Nutrição e Dietética têm à disposição um teatro com capacidade total de 360 pessoas, uma Unidade Nutrição e Alimentação com capacidade para atendimento de 900 refeições por dia e uma Biblioteca de 350 m² de área total, com três salas de estudo, auditório com capacidade total de 54 pessoas e acervo bibliográfico atualizado de

todas as áreas do conhecimento com funcionamento no horário de 07 às 22 horas. O curso Técnico em Nutrição e Dietética usufrui também dos Laboratórios de Informática localizados no Prédio I com 40 máquinas com acesso a intranet e internet.

LIVROS DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA			
TÍTULO	AUTOR	EDITORA	Exemp.
A administração de serviços de alimentação	Iracema F. de Barros Mezomo	Edições Loyola	1
A boa mesa	Nova Cultural	Nova Cultural	3
A ciência e a arte dos alimentos	Ivanete Trevisan Gil	Livraria Varela	1
A congelação dos alimentos	Syanne Lapoint	Presença LDA	4
A utilização frio alimentar	Francisco Hoeschl Ornellas	Atheneu	3
A vida do bebê	Rinaldo De Lamare	Ediouro	1
Administração aplicada às unidade de alimentação e nutrição	Suzana Teixeira	Atheneu	6
Alimentação e nutrição Economia doméstica	MEC	Abril	7
Alimentação e saúde	C. T. Takaki	CNBB Pastoral da Criança	1
Alimentação natural	Maria C. Faber Boog	Ibrasa	1
Alimentação para coletividade	Lindomar Bastos Silva	Cultura Médica	1
Alimentação para fins especiais. Dietética	Lys Mary B. Cândido	Varela	1
Alimentos e bebidas produzidos para fermentação	Eugênio Aquarone	Edcard Blucher Ltda.	2
Alimentos e nutrição	Rolando D. Salinas	Artmed	1
Alimentos Light e Diet	Conceição Angelina dos Santos Pereira	UFV	1
Alimentos orgânicos	Paulo César Stringhueta	UFV	1
Anais do XIV congresso brasileiro	MEC	ABED	1
Araxá põe a mesa	Araxá põe a mesa	Globo	3
As armadilhas de uma cozinha	Roberto Martins Figueiredo	Manole	1
As cem receitas mais famosas	Roland Goock	Abril	1

Avanços em análise sensocial	T. C. A. Almeida	Livraria Varela	1
Banco de dados para elaboração de cardápio	Ana Maria Mendes Monteiro Wandelli		1
Bom apetite (decomposição)	Eugênio Aquarone	Abril cultural	5
Burda menus para festa, reuniões	AGGS	AGGS	1
Cardápio: guia prático para elaboração	Sandra Maria Chemin Seabra da Silva	Atheneu	1
Carluccio: cozinha italiana completa	Antônio Carluccio	Globo	3
Carnes e inspeção sanitária	Pascoal Nuriollo	Ícone	1
Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva	Silva Mary Rodrigues Ferreira	Livraria Varela	2
Controle do peso corporal	Dartagnan Pinto Guedes	Shape	1
Controle sanitário dos alimentos	Guenther Riedel	Atheneu	4
D. Zizi receitas famosas	D. Zizi	Rideel Ltda.	2
Desidratação de alimentos	Guilherme ^a Cruz	Globo	3
Doces caseiros	MEC	Abril	10
Festas: recebendo com charme	Cecília Borges	Senac	3
Flores para ocasiões especiais	Fiona Barnett	Manole	1
Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos	Heloisia Mascia Cecchi	Unicamp	1
Guia cardápio de alimentação	Marcelo Amat do Rêgo Monteiro	Columbos Cultural Editora	1
Guia de boas maneiras	Marcelino de Carvalho	Nacional	5
Guias de calorias de A a Z	José Danon	Estação Liberdade	1
Higiene e vigilância sanitária de alimentos	Pedro Manuel Leal Germano	Livraria Varela	2
Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia	L. Kathleen Mahan	Roca	1
Lanches Ligth de Cínthya Maggi	Cinthyia Maggi	Júlio Louzada Publicações	3
Livro de resumo V1	XVII congresso brasileiro de ciência e tecnologia alimentos	Sbcta 2000	1
Livro de resumo V2	XVII congresso brasileiro de ciência e tecnologia alimentos	Sbcta 2000	1

Livro de resumo V3	XVII congresso brasileiro de ciência e tecnologia alimentos	Sbcta 2000	1
Manual de certificação de produção orgânica	Vicente Wagner Dias Casali	UFV	1
Marcelino por Cláudia	Cláudia Matarazzo	Nacional	3
Novos caminhos alimentares	Gudrein Krokkel Burk Hard	CLR Balieiro	11
Nutrição: conceitos e aplicação	Mônica Santiago Galisa	Makron Books	6
Os alimentos transgênicos	Marcelo Leite	Publifolha	1
Os serviços de alimentação	Iracema F. de Barros Mezomo	Manole	1
Projetos de empreendimentos agroindustriais V1	Carlos Arthur Barbosa da Silva	UFV	5
Projetos de empreendimentos agroindustriais V2	Carlos Arthur Barbosa da Silva	UFV	5
Quentes e frios	Maria Stella	Vozes	1
Receitas além naturais	Caroline Handslip	Melhoramentos	1
Receitas para dois	Rhona Newman	Melhoramentos	3
Saber receber	Olga Krell	Best Seller	1
Sempre, às vezes, nunca	Fábio Arruda	ARX	1
Super enciclopédia nutrição	Novo Brasil	Copyrigh	3
Super nutrientes	Lyndel Costain	Publifolha	1
Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras	Ana Beatriz Vieira Pinheiro	Atheneu	9
Técnica dietética	Liesolette Hoeschl Hornellas	Atheneu	3
Tecnologia alimentos	José Evangelista	Atheneu	2
Tecnologia de alimentos	José Evangelista	Atheneu	2
Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos	Eliane Moretto	Livraria Varela	10
Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia	Sandra Maria Chemin Seabra da Silva	Roca	1
Tudo sobre etiqueta	Mary Mitchell	Manole	1

DVD CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

TREINAMENTO
Treinamento de Babá _ CPT
Treinamento de Empregada Doméstica (2)-CPT
Treinamento de Garçom (3)-CPT
Tele Vendedores (Telemarketing) (2)- CPT
Carne Bovina, Suína, Aves e Miúdos – Limpar, Desossar e Cortar (4)
Estrutura e Organização da Cozinha (2)
Funcionamento da Cozinha (2)
Legumes e Batatas Carne Bovina, Suína, Aves e Miúdos – Limpar, Desossar e Cortar
Peixes, Moluscos e Crustáceos
As Preparações à Mesa do Cliente (3)
Atendimento no Restaurante
Corte Alimentos
Material do Restaurante (2)
Mise-em-place no Restaurante (2)
Queijos (2)
Registro de Controles do Restaurante (2)
Serviços de Bebidas (2)
Tipos de Restaurante e Atribuições do Pessoal
Tipos de Serviços
Obesidade Infanto-Juvenil (5)
Centro de Convivência para Idosos (2)
Como Montar
Cozinha Comercial (2)
Fábrica de Pizza Congelada (2)
Oficina de Papel Artesanal (2)
Panificadora – Instalação e Processamento (2)
Pastelaria – Instalação e Processamento (2)
Pequena Fábrica de Chocolate (3)
Pequena Fábrica de Polpas de Frutas – Técnicas e Equipamentos (2)
Restaurante Self-Service
Como Produzir
Doces em calda e Compotas (2)
Geléias e Polpadas (2)

Laticínios Ligth e Diet
Licor e Xarope (2)
Massas Folhadas (2)
Tortas de Vitrine (2)
HOTELARIA
Depart. Restaurante – Serviço de Andares e Room-Service
Funcionamento da CPDA Cambuza
Funcionamento da Copa de Lavagem
Faça tudo com Chocolate
Diversos
Como Comprar, Armazenar e Preparar Alimentos
Como Organizar sua Casa (2)
Como Receber em Casa
Congelamento de Alimentos
Congelar sem Segredo
Controle de Qualidade (4)
Curso de Soja na Alimentação
Decoração de Vitrines (2)
Decoração e montagem de Cestas para Presente
Embutidos
Limpeza Fácil
O Fator Humano na Prevenção de Acidentes
Serviços de Mesa e Arranjos Florais (2)

4.16 Descrição dos Certificados e Diplomas a Serem Emitidos

Conforme prevê a legislação, para os estudantes que concluírem o curso com aproveitamento e assiduidade mínimos estabelecidos, o Instituto expedirá o Diploma de Técnico em Nutrição e Dietética, que constará, de forma clara, as competências definidas de acordo com o perfil profissional de conclusão de curso, mais o estágio curricular.

Os estudantes regularmente matriculados no Curso Técnico em Nutrição e Dietética integrado ao Ensino Médio não poderão requerer certificação intermediária, estando aptos a receberem o Certificado de conclusão somente após o cumprimento da carga horária total prevista para o curso e conclusão do estágio curricular obrigatório.

5. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

5.1 Critérios de Avaliações dos Discentes

A Reforma da Educação Profissional não se limita à reestruturação curricular. Pretende interferir na orientação comportamental de professores e estudantes, fundamentada em valores que fomentem a criatividade, a iniciativa, a flexibilidade e a liberdade de expressão. Respalda nesse pressuposto, a avaliação desse processo deverá considerar todas as etapas de elaboração e reelaboração dos saberes, estando o estudante na posição de autor do conhecimento.

Deverá ocorrer o engajamento do conteúdo ministrado ao mercado de trabalho, a fim de acompanhar o desenvolvimento tecnológico, objetivando a implementação do ensino-aprendizagem, que deverá ser permanentemente alimentado pela Instituição Escolar.

O processo de avaliação e recuperação escolar será planejado, executado e permanentemente avaliado, em consonância com normas regulamentares, aprovadas pelo Conselho de Professores e Direção do *Campus*. Esta avaliação ocorre bimestralmente através de diversos instrumentos de avaliação, organizados pelo professor e acompanhados pelo Setor pedagógico.

5.2 Instrumentos de Avaliação dos Discentes

De um modo geral, o processo de avaliação dos estudantes segue as normas gerais dos demais cursos técnicos já oferecidos pelo IFMG – *Campus* São João Evangelista, ou seja, a avaliação deve ser ampla, contínua, gradual, cumulativa e cooperativa, envolvendo todos os aspectos, qualitativos e quantitativos da formação do educando.

Observando-se a legislação vigente e de acordo com as normas internas de avaliação e recuperação da aprendizagem, definidas em regulamento próprio, devem-se observar, impreterivelmente, os seguintes tópicos:

A avaliação do estudante será acompanhada, assistida e observada de acordo com o desempenho do mesmo em relação às competências desejadas e expressas nos objetivos educacionais do Instituto.

Articulação entre teoria e prática, educação e produção, através de avaliação contínua e cumulativa do desempenho do estudante, prevalecendo os aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

Os instrumentos de avaliação serão diversificados, compreendendo exercícios como: defesas oral-escritas, testes objetivos, provas discursivas, seminários, projetos orientados, experimentações práticas, feiras, atividades culturais, jornadas pedagógicas, dentre outros, com a utilização de, no mínimo, três instrumentos diferenciados por etapa; sendo, obrigatoriamente, necessário o registro de qualquer procedimento de avaliação, tendo em vista uma avaliação progressiva ao longo do módulo, considerando ainda a apuração da assiduidade do discente.

Os resultados da avaliação, bem como a frequência dos estudantes, serão registrados no diário de classe e transcritos para a ficha individual cumulativa, na Seção de Registros Escolares.

A verificação do rendimento escolar será feita de forma diversificada, através de provas escritas e/ou orais, trabalhos de pesquisa, seminários, exercícios, aulas práticas e outros, a fim de atender as peculiaridades dos estudantes e de oportunizar uma avaliação adequada aos diferentes objetivos.

Os professores deverão fazer constar em seus planos de curso a forma pela qual desenvolverão a recuperação paralela com os estudantes que não atingirem os objetivos propostos.

Ficará a critério dos professores estabelecerem os instrumentos que serão utilizados na realização da recuperação paralela, de forma a atender as peculiaridades da disciplina trabalhada. Estes instrumentos poderão ser na forma de exercícios, seminários, trabalhos, testes, provas, auto avaliação, entre outros.

A recuperação paralela será realizada durante o desenvolvimento do processo ensino aprendizagem, mediante acompanhamento e controle contínuo do aproveitamento do estudante, a quem serão oportunizadas atividades de reforço, a fim de prevenir ou suprimir falhas de aprendizagem.

Deverão ser registradas, em folha específica, no diário de classe, todas as atividades de recuperação paralela, que forem desenvolvidas, bem como a quem se destinaram e o conteúdo a ser recuperado.

Cada disciplina deverá distribuir ao longo do ano o total de 100 (cem) pontos, distribuídos em 4 (quatro) bimestres. O primeiro bimestre distribuirá o valor de 20 (vinte) pontos, o segundo bimestre o valor de 25 (vinte e cinco) pontos, o terceiro bimestre o valor de 25 (vinte e cinco) pontos e o quarto e último bimestre o valor de 30 (trinta) pontos, perfazendo o total de 100 (cem) pontos. Para efeito de aprovação na série, o estudante deverá apresentar aproveitamento de no mínimo sessenta por cento (60%) das competências trabalhadas e frequência mínima de setenta e cinco por cento (75%) do total de horas letivas.

Considerar-se-á reprovado ao final da série, o estudante que apresentar frequência inferior a setenta e cinco por cento (75%) da carga horária total exigida na série e aproveitamento inferior a sessenta por cento (60%).

São duas as oportunidades de recuperação oferecidas aos estudantes durante o ano letivo. A primeira, ao final do 2º bimestre no valor de 45 pontos e a segunda no final do ano letivo no valor de 100 pontos.

Após a realização da segunda oportunidade de recuperação, o estudante poderá cursar a série seguinte, em progressão parcial, com dependência em até duas disciplinas. Ficaré reprovado na série em curso o estudante que for reprovado em três disciplinas ou mais e obtiver mais de 75% de infrequência e aproveitamento inferior a 40% em pelo menos uma disciplina.

Enfim, o resultado positivo no processo das avaliações, na forma da legislação vigente, oportunizará ao estudante, o recebimento de certificação ou diploma do curso em questão.

5.3 Critérios de Avaliação dos Docentes

Os professores do *Campus*, notadamente os do Curso Técnico em Nutrição e Dietética são avaliados, pelos estudantes, a cada semestre letivo, por meio de um formulário próprio e eletrônico. Após a compilação dos dados dessa avaliação realizada pelos discentes, a coordenação pedagógica analisa os resultados, junto ao professor, de forma a levá-lo a uma reflexão acerca do processo ensino-aprendizagem e de sua prática docente, de forma a proporcionar um ambiente de aprendizado e de crescimento pessoal e profissional aos estudantes do curso.

Os professores são avaliados considerando-se o Decreto nº. 1.171/1994 e nos aspectos relacionados ao desempenho diário do docente.

Semestralmente será realizada uma avaliação, sob a responsabilidade do setor pedagógico, na qual os estudantes, gestores e servidores técnico-administrativos serão solicitados a avaliar os professores. Serão avaliados diversos itens relativos à prática em sala de aula, domínio de conteúdo, formas de avaliação, assiduidade, pontualidade, cumprimento da jornada de trabalho, postura profissional, dentre outros.

Os dados tabulados serão analisados pelo setor pedagógico e disponibilizados aos professores. Quando necessário, ocorrerão intervenções administrativas e pedagógicas para auxiliar o professor em sua prática docente.

5.4 Critérios e Avaliação dos Cursos

O Instituto Federal Minas Gerais - *Campus* São João Evangelista entende a auto avaliação como um processo dinâmico, permanente, formativo e educativo. Alimenta os processos diários da instituição, com intuito de melhorar aspectos negativos. Busca produzir serviços de melhor qualidade para a sociedade tanto nos aspectos da gestão e da infraestrutura física quanto na gestão de ações sociais e de desenvolvimento da educação Técnica e Tecnológica.

A CPA local entende a auto avaliação como um instrumento imprescindível para a gestão acadêmica dinamizar e aperfeiçoar os seus fazeres internos rumo a uma educação de qualidade nos cursos Técnicos e Tecnológicos. Assim, avalia as instalações e laboratórios onde ocorrem as aulas teóricas e práticas, os materiais e equipamentos disponíveis; a relação existente entre o curso com a missão institucional e com o setor produtivo; a organização didático-pedagógica; o corpo docente e administrativo; a formação inicial e continuada dos docentes, o índice de reprovação e evasão; e a relação entre escola/empresa/estágio.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

6.1 Síntese do Projeto

O Curso Técnico Integrado em Nutrição e Dietética faz parte do eixo de Ambiente e Saúde, possui carga horária total de 3820 horas e oferece 70 vagas com ingresso anual.

O Projeto Pedagógico do Curso-PPC é o elemento dinâmico normatizador de um curso, construído coletivamente com o intuito de indicar o conjunto de disciplinas que devem ser

cursadas pelos estudantes e, principalmente, as estratégias utilizadas pelos docentes para alcançar os objetivos do curso.

O PPC expressa as concepções da comunidade acadêmica, voltado para uma formação global e crítica dos estudantes a fim de capacitá-los para o exercício da cidadania, formação profissional e pleno desenvolvimento pessoal. O esforço efetivo de toda a comunidade acadêmica na busca continuada do aprimoramento do ensino e da construção de um marco referencial podem alcançar, progressivamente, níveis mais elevados de excelência acadêmica.

A elaboração de um PPC de um curso se traduz por uma caminhada entre o que se tem e o que se deixará para os próximos estudantes e professores, entre o que é necessário e o que a sociedade solicita. Portanto, é um instrumento que deverá ser continuamente revisado, tendo em vista a constante evolução do ser humano e das exigências do mercado de trabalho.

Dessa forma, situa-se a formação do Técnico em Nutrição e Dietética no IFMG- *Campus* São João Evangelista como um projeto educativo que extrapola a educação para o domínio técnico-científico da profissão e se estende pelos aspectos estruturantes de relações e de práticas em todos os componentes de interesse ou relevância social.

O trabalho realizado no curso Técnico em Nutrição e Dietética no IFMG- *Campus* São João Evangelista contribui com a elevação da qualidade de saúde da população, tanto no enfrentamento dos aspectos epidemiológicos do processo saúde-doença quanto nos aspectos de organização da gestão setorial e estruturação do cuidado à saúde. Assentado sobre o desafio da gestão pública do setor da saúde, de ordenar políticas de formação, como prevê a Constituição Nacional do Brasil.

6.2 Os Mecanismos de Acompanhamento do Curso e o Processo de Revisão e Atualização do Projeto

O presente Projeto Pedagógico de Curso – PPC é um documento que orienta e organiza as práticas pedagógicas dos cursos, sua estrutura curricular, as ementas, a bibliografia, o perfil profissional dos concluintes e tudo quanto se refira ao desenvolvimento do curso, seguindo as diretrizes curriculares nacionais estabelecidas pelo Ministério da Educação.

Assim, este Projeto Pedagógico visa a atender os seguintes objetivos estabelecidos na legislação:

- a) sistematizar a constituição do curso, especialmente no que se refere à concepção, estrutura e procedimentos de avaliação;
- b) organizar didática e metodologicamente o curso, estabelecendo os procedimentos necessários para o alcance dos objetivos propostos pelo corpo docente e equipe do ensino;
- c) proporcionar maior qualidade no processo ensino-aprendizagem.

No decorrer do curso, este projeto pedagógico será analisado pelo Colegiado quanto à pertinência, à coerência, à coesão e à consistência dos componentes curriculares, articulados do ponto de vista do trabalho assumido como princípio educativo, contemplando as necessárias bases conceituais e metodológicas ofertadas.

A atualização do Projeto Pedagógico do Curso deverá ser contínua, em especial após cada ciclo avaliativo, em que se identificam as exigências de melhorias no curso; quando ocorrerem modificações e novas exigências nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos técnicos; quando forem observadas alterações no perfil profissional almejado pelo mercado de trabalho, bem como para desenvolvimento de pesquisa e extensão que atendam as necessidades regionais.

Por fim, o presente Projeto Pedagógico de Curso é um instrumento em constante adequação, buscando em cada processo de atualização refletir o novo paradigma de sociedade e de educação, de modo a oferecer aos educandos uma formação global e crítica, capacitando-os para o exercício da cidadania e transformação da realidade.

7. REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica, 2014. 156p

_____. Presidência da República. **Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990**. Dispõe sobre o regime jurídico dos servidores públicos civis da União, das autarquias e das fundações públicas federais. Diário Oficial da União, Brasília, 19 abr.1991.

BRASIL. Presidência da República. **Lei nº 9.394/96**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União, Brasília, 20 de dezembro de 1996

_____. Presidência da República. **Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004**. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 15 abr. 2004.

_____. Presidência da República **Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008**. Dispõe sobre o estágio de estudantes. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 set. 2008.

_____. Presidência da República. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 30 dez. 2008.

_____. Presidência da República. **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 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Texto. 2004.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Básica. **Resolução CNE/CEB nº 04/99**. Brasília, 05/10/1999.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Básica. **Resolução nº 04, de 14 de julho, de 2010**. Define Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Básica. **Resolução nº 2, de 30 de janeiro 2012**. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Diário Oficial da União, Brasília, 31 jan. 2012.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Básica. **Resolução nº 06/12** – Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília 9/2012, Seção 1, Pág. 98.

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

CNE – Câmara de Educação Básica. Departamento de Educação Profissional. Legislação básica sobre o estágio. 2003. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/seesp/arquivos/pdf/res1.pdf>>. Acessado em: 14 de julho de 2016.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Código de Ética do Técnico em Nutrição e Dietética**, Resolução CFN n. 312, de 28 de julho de 2003. Disponível em <<http://www.cfn.org.br>>. Acesso em 19 de maio de 2016.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CNF nº 333/04**. Dispõe sobre o Código de Ética Profissional dos Técnicos em Nutrição e Dietética e dá outras providências. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Contagem Populacional**. Disponível em <<http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/popul/d...>> Acesso em: set. 2013.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS. **Resolução nº 021, de 16 de julho, de 2010**. Dispõe sobre a aprovação do Regimento Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais.

_____. **Resolução nº 041, de 03 de dezembro de 2013**. Dispõe sobre a aprovação e alterações do Regimento de Ensino do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais.

_____ **Instrução Normativa nº 01, de 04 de março de 2016**. Normatiza, para o ano de 2016, o Programa de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais.

_____. *Campus* São João Evangelista. **Orientação Normativa nº 07/2008** e pela portaria IFMG/SJE nº 25/2012, que dispõem sobre o estágio dos estudantes no IFMG-SJE.

LEÃO, Marília. O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional. Brasília: ABRANDH, 2013. 263 p.: il. Disponível em: <<http://www.oda-alc.org/documentos/1374763097.pdf>>. Acesso 04 jul 2016.

LUSTOSA, TAO. Para que servem os dados sobre consumo alimentar? IN: Consumo Alimentar: as grandes bases de informação: Simpósio. São Paulo: Instituto Danone, 2000. Disponível em <http://www.ibb.unesp.br/Home/Departamentos/Educacao/Simbio-Logias/Historico_das_Bases_Brasileiras.pdf>. Acesso em 20 de maio de 2016 .

Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: aquisição alimentar domiciliar per capita. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. 282p.

RASELLA, D.; AQUINO, R.; SANTOS, C. A T.; PAES-SOUSA, R.; BARRETO, M. L. Effect of a conditional cash transfer programme on childhood mortality: a nationwide analysis of Brazilian municipalities. **The Lancet**, v. 382, n. 9886, p. 57–64, may 2013.