



**Superintendência da Educação Profissional e Tecnológica – SUPROT**

**Ementa - Técnico em Nutrição e Dietética 2018.2**

<b>Eixo Tecnológico:</b> Ambiente e Saúde	
<b>Curso:</b> Técnico em Nutrição e Dietética	
<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
Educação Nutricional	80
Nutrição e Saúde Coletiva	40
Bioquímica dos Alimentos	80
Fisiologia da Nutrição	80
Fundamentos da Anatomia	80
Nutrição e Dietética	80
Dietoterapia	80
Microbiologia e Parasitologia Aplicada a Nutrição	80
Higiene de Alimentos	80
Administração das Unidades de Alimentação e Nutrição	80
Métodos e Técnicas de Preparo Alimentar	100
Tecnologia de Alimentos	80
Avaliação Nutricional	80
<b>TOTAL</b>	<b>1.020 horas</b>

**Componente Curricular:** Educação Nutricional

**Carga Horária:** 80 horas

**Ementa:**

Princípios e métodos de conservação de alimentos: calor, frio, controle de umidade, adição de soluto, defumação, fermentação, adição de aditivos, irradiação, uso de gorduras. Concentração e evaporação. Indicadores do estado de conservação de alimentos. Controle de qualidade. Equipamentos. Industrialização. Escolha dos alimentos, processamento, acondicionamento, embalagem, esterilização e estocagem.



**Superintendência da Educação Profissional e Tecnológica – SUPROT**

**Ementa - Técnico em Nutrição e Dietética 2018.2**

**Componente Curricular:** Nutrição e Saúde Coletiva

**Carga Horária:** 40 horas

**Ementa:**

Campos de atuação do técnico em nutrição e dietética. Estudo da nutrição com um olhar voltado para funções sociais, culturais e econômicas. Segurança alimentar e as políticas públicas de alimentação e nutrição. Nutrição básica e alimentação coletiva.

**Componente Curricular:** Bioquímica dos Alimentos

**Carga Horária:** 80 horas

**Ementa:**

Atividade de água e sua importância no estudo da conservação de alimentos e no desenvolvimento de microrganismos. Carboidratos, lipídios, aminoácidos e peptídeos, proteínas e enzimas. Macro e micronutrientes. Bioquímica da digestão. Bioquímica e transformações químicas e bioquímicas dos alimentos. Toxicologia e intoxicação alimentar. Alterações dos lipídios, proteínas e carboidratos em alimentos: aspectos químicos, tecnológicos e nutricionais. Antioxidantes. Caracterização e aplicação de fibras alimentares. Pigmentos naturais: fontes, caracterização e atividade pró-vitáminica. Bioquímica dos alimentos e biotecnologia. Principais enzimas: hidrolases, proteases, lipases e isomerases. Bioquímica e processamento da carne bovina, aves, pescados, laticínios, frutas e cereais. Processos fermentativos: laticínios, panificação, bebidas alcoólicas. Deterioração alimentar: processo de escurecimento enzimático e sabores residuais. Alterações genéticas em alimentos.

**Componente Curricular:** Fisiologia da Nutrição

**Carga Horária:** 80 horas

**Ementa:**

Introdução aos estudos da fisiologia humana. Nutrição e digestão, respiração, circulação e excreção. Glândulas anexas. Fisiologia e química da digestão. Metabolismo. Planos de construção do corpo humano.

**Componente Curricular:** Fundamentos da Anatomia

**Carga Horária:** 80 horas

**Ementa:**

Introdução aos estudos da anatomia humana. Leis gerais de crescimento e fatores gerais de variação. Histologia básica. Aspectos morfológicos e fisiológicos dos sistemas: tegumentar, ósseo, muscular, circulatório, respiratório, digestório, urogenital, nervoso, sensorial e endócrino. Estudo descritivo dos órgãos que constituem os diversos sistemas.

**Componente Curricular:** Nutrição e Dietética

**Carga Horária:** 80 horas



## **Superintendência da Educação Profissional e Tecnológica – SUPROT**

### **Ementa - Técnico em Nutrição e Dietética 2018.2**

#### **Ementa:**

Compreender a estrutura e funcionamento dos sistemas anatômicos para atuar no foco da nutrição. Alimentação, saúde e doença. Carências Nutricionais. Grupos Alimentares. Vitaminas, micro e macro nutrientes. Nutrição, prevenção e recuperação da saúde. Mecanismos de absorção, digestão e utilização dos nutrientes pelo organismo. Pirâmide alimentar. Roda dos alimentos. Fome e Apetite. Classificação dos Nutrientes. Classificação dos Alimentos. Análise das vias catabólicas de carboidratos, lipídios e proteínas. Alimentos funcionais.

#### **Componente Curricular:** Dietoterapia

**Carga Horária:** 80 horas

#### **Ementa:**

Conceito e objetivos da dietoterapia. Estudo das principais enfermidades e suas restrições alimentares. Acompanhamento nutricional do enfermo hospitalizado e no tratamento residencial. Escolha, cocção, apresentação e modos de servir o alimento na dietoterapia.

#### **Componente Curricular:** Microbiologia e Parasitologia Aplicada a Nutrição

**Carga Horária:** 80 horas

#### **Ementa:**

Microbiologia básica. Estudo dos aspectos microbiológicos e profiláticos das infecções e toxinfecções de origem alimentar. Microrganismos presentes nos diferentes grupos de alimentos: bactérias, fungos. Parasitologia básica: protozooses e helmintoses. Microbiologia de alimentos. Contaminação e deterioração dos alimentos. Contaminação alimentar, microrganismos e parasitas: medidas preventivas. Fatores que determinam a contaminação de alimentos com bactérias, fungos e vírus, os mecanismos de virulência dos principais patógenos veiculados por alimentos e os fatores que controlam o crescimento de microrganismos em alimentos.

#### **Componente Curricular:** Higiene de Alimentos

**Carga Horária:** 80 horas

#### **Ementa:**

Higiene e qualidade dos alimentos. Riscos sanitários e de infecções e métodos de preservação de alimentos. Legislação sanitária, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Boas Práticas de Fabricação (BPF). Saneamento básico e ambiental, descarte de resíduos. Controle de pragas.

#### **Componente Curricular:** Administração das Unidades de Alimentação e Nutrição

**Carga Horária:** 80 horas

#### **Ementa:**

Fundamentação teórica básica para a reflexão crítica e posicionamento correto na administração de Unidades de Alimentação e Nutrição - UAN. Estudo dos diversos procedimentos de seleção, conservação e armazenamento dos alimentos, identificando e



**Superintendência da Educação Profissional e Tecnológica – SUPROT**

**Ementa - Técnico em Nutrição e Dietética 2018.2**

caracterizando os métodos de cocção. Administração aplicada a UAN's. Gestão de materiais e de pessoal.

**Componente Curricular:** Métodos e Técnicas de Preparo Alimentar

**Carga Horária:** 120 horas

**Ementa:**

Conhecer e aplicar técnicas de seleção, preparo e armazenamento de: cereais, hortaliças, frutas, leguminosas, laticínios, ovos, carnes, óleos, gorduras e açúcares. Aplicar os indicadores de qualidade dos alimentos como: Indicador de Parte Comestível (IPC) para cálculo e avaliação do valor nutritivo do alimento, preparação ou dieta; Indicador de Conversão (IC) para avaliar as modificações que sofrem os alimentos após processamento; Indicador de Reidratação (IR) para calcular o grau de hidratação de cereais e leguminosas, submetidos à maceração ou cozimento sob calor úmido. Elaborar Receita Padrão, Ficha Técnica e avaliação sensorial de preparações e produtos alimentícios. Familiarizar-se com pesos e medidas.

**Componente Curricular:** Tecnologia de Alimentos

**Carga Horária:** 80 horas

**Ementa:**

Princípios e métodos de conservação de alimentos: calor, frio, controle de umidade, adição de soluto, defumação, fermentação, adição de aditivos, irradiação, uso de gorduras. Concentração e evaporação. Indicadores do estado de conservação de alimentos. Controle de qualidade. Equipamentos. Industrialização. Escolha dos alimentos, processamento, acondicionamento, embalagem, esterilização e estocagem.

**Componente Curricular:** Avaliação Nutricional

**Carga Horária:** 80 horas

**Ementa:**

Identificação dos problemas nutricionais da população amostral: desenvolvimento de programas de avaliação nutricional. Prospectar a interação com o sujeito aplicando educação nutricional para reeducar a população à melhor promoção da saúde e qualidade de vida (após a aplicação da avaliação nutricional). Uso de softwares livres para avaliação nutricional. Desnutrição e carência: características e estratégias nutricionais.