



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
REITORIA
Avenida Prof. Mário Werneck, 2590 - Buritis - Belo Horizonte - MG - Brasil
CEP: 30575-180 | Telefone: (31) 2513-5222

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Belo Horizonte, MG

Março de 2016

Sumário

I.	IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	3
II.	CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	4
	a) Finalidades do Instituto	4
	b) Concepção do Curso	5
	c) Perfil Profissional de Conclusão	6
	d) Objetivos e Competências	9
III.	ESTRUTURA DO CURSO	10
	a) Perfil do pessoal docente e técnico	10
	b) Requisitos e formas de acesso ao curso	10
	c) Organização curricular	10
	d) Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores	41
	e) Biblioteca, Instalações e Equipamentos	42
	f) Metodologias de ensino	43
	g) Estratégias de integração do ensino e articulação com a sociedade	44
	h) Estratégias de apoio ao discente	45
IV.	PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO	45
	a) Avaliação dos discentes	45
	b) Avaliação dos docentes	47
	c) Avaliação do curso	47
	d) Objetos de avaliação do trabalho docente e do curso	48
	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	49



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
REITORIA
Avenida Prof. Mário Werneck, 2590 - Buritis - Belo Horizonte - MG - Brasil
CEP: 30575-180 | Telefone: (31) 2513-5222

Reitor	Prof. Kléber Gonçalves Glória
Pró-Reitor de Extensão	Prof. Carlos Bernardes Rosa Júnior
Coordenador Geral do PRONATEC	Reinaldo Trindade Proença

I. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Denominação do curso: Técnico em Nutrição e Dietética

Razão Social: Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Minas Gerais

Sigla: IFMG

Atos legais autorizativos:

E-mail de contato: pedagogico.pronatec@ifmg.edu.br

Site da unidade: www.ifmg.edu.br

Eixo tecnológico: Ambiente e Saúde

Titulação: Técnico em Nutrição e Dietética

Modalidade: Subsequente ou Concomitante

Número de Vagas: de acordo com a demanda

Turno: de acordo com a demanda

Carga Horária Total: 1.200 horas

Prazo previsto para integralização curricular: 4 semestres*

*Observação: O prazo de integralização curricular não poderá ser superior a três anos, variando de acordo com as peculiaridades dos municípios parceiros.

II. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

a) Finalidades do Instituto

Em dezembro de 2008, o então presidente Luiz Inácio Lula da Silva sancionou a Lei nº 11.892 que instituiu, no Sistema Federal de Ensino, a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica. Com esta lei, foram criados os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia a partir dos antigos Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFETs), Escolas Agrotécnicas Federais (EAFs) e Escolas Técnicas Federais vinculadas a universidades (BRASIL, 2008).

Segundo o artigo 6º desta lei, 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 infra-estrutura 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.

Cada Instituto foi organizado com a seguinte estrutura: as unidades foram transformadas em campus e as instituições passaram a contar com uma reitoria. A lei acima citada conferiu a cada Instituto autonomia, nos limites de sua área de atuação territorial, para criar e extinguir cursos e registrar diplomas dos cursos oferecidos, mediante autorização do Conselho Superior.

As novas instituições foram orientadas a ofertar metade de suas vagas para cursos técnicos integrados, para dar ao jovem uma possibilidade de formação profissional já no ensino médio. Na educação superior, a prioridade de oferta foi para os cursos de tecnologia, cursos de licenciatura e cursos de bacharelado e engenharia.

Um dos Institutos criados pela lei acima citada foi o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais (IFMG). Sua criação se deu mediante a integração dos Centros Federais de Educação Profissional e Tecnológica de Ouro Preto e Bambuí, da Escola Agrotécnica Federal de São João Evangelista e de duas Unidades de Educação descentralizadas de Formiga e Congonhas que, por força da Lei, passaram de forma automática à condição de campus da nova instituição.

Atualmente, o IFMG está constituído pelos campi: Bambuí, Betim, Congonhas, Formiga, Governador Valadares, Ouro Branco, Ouro Preto, Ribeirão das Neves, Sabará, Santa Luzia e São João Evangelista. Campi avançado: Conselheiro Lafaiete, Ipatinga, Itabirito, Piumhi, Ponte Nova, entre outros. A sede da Reitoria do IFMG está localizada na cidade de Belo Horizonte.

b) Concepção do Curso

A sociedade atual demanda uma ciência integrada às novas demandas do mercado: uso das novas tecnologias, novos parâmetros ambientais e novas possibilidades de inserção social, considerando, principalmente, a demanda por ações de responsabilidade social. Nesse sentido, objetiva-se que os diversos cursos oferecidos pela instituição (cursos de formação inicial e continuada, técnicos e superiores) possibilitem uma formação mais ampla, oferecendo aos estudantes o desenvolvimento da criticidade, da responsabilidade social e ambiental, da autonomia para a busca de novos conhecimentos, juntamente com

o acesso aos conhecimentos científicos e tecnológicos específicos da área em que se formaram.

Em um contexto como o da sociedade brasileira, de baixa escolarização da população jovem e adulta, a oferta de cursos técnicos de qualidade contribui para a democratização do acesso à educação profissional e tecnológica, além de coadunar-se à necessidade de se elevar os níveis de escolaridade desses segmentos da população.

Dessa forma, a oferta de cursos técnicos cumprirá com os objetivos sociais do IFMG, que consiste em ofertar ensino público, gratuito e de qualidade para os cidadãos brasileiros, contribuindo para a emancipação dos sujeitos por meio de formação técnico-humanística de qualidade.

c) Perfil Profissional de Conclusão

O perfil pretendido do egresso do curso de Técnico em Nutrição e Dietética é o profissional que tenha as seguintes competências profissionais:

- Empenha-se 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;
- Participa de ações voltadas para a alimentação humana, a partir do estudo das necessidades nutricionais de indivíduos e coletividades, sadios e enfermos, em todas as fases do ciclo vital. Essas ações incluem o transporte, a estocagem, a seleção e o preparo de alimentos, visando o aproveitamento integral, a segurança alimentar e a distribuição;
- Considera as normas específicas para elaboração de cardápios adequados ao público alvo, além de inúmeras ações ligadas à avaliação do estado nutricional e à educação alimentar para os indivíduos, comunidades, operadores de cozinhas,

comerciantes de alimentos in natura e industrializados, bem como atividades de combate às doenças de origem alimentar e às carências nutricionais.

- Identificar os determinantes e os condicionantes do processo saúde-doença;
- Identificar a estrutura e organização do sistema de saúde vigente;
- Identificar funções e responsabilidades dos membros da equipe de trabalho;
- Planejar e organizar o trabalho na perspectiva do atendimento integral e de qualidade;
- Realizar trabalho em equipe, correlacionando conhecimentos de várias disciplinas ou ciências, tendo em vista o caráter interdisciplinar da área;
- Aplicar normas de biossegurança;
- Aplicar princípios e normas de higiene e saúde pessoal e ambiental;
- Identificar e aplicar princípios e normas de conservação de recursos não renováveis e de preservação do meio ambiente;
- Interpretar e aplicar normas do exercício profissional e princípios éticos que regem a conduta do profissional de saúde;
- Identificar e avaliar rotinas, protocolos de trabalho, instalações e equipamentos;
- Operar equipamentos próprios do campo de atuação, zelando pela sua manutenção;
- Registrar ocorrências e serviços prestados de acordo com exigências do campo de atuação;
- Prestar informações ao cliente, ao paciente, ao sistema de saúde e a outros profissionais sobre os serviços que tenham sido prestados;
- Orientar clientes ou pacientes a assumirem, com autonomia, a própria saúde;
- Coletar e organizar dados relativos ao campo de atuação;
- Utilizar ferramentas de informática e recursos específicos da área.

Para atender às exigências requeridas pela profissão, no decorrer do curso, o aluno deve mobilizar e articular com pertinência os saberes necessários à ação eficiente e eficaz, integrando suporte científico, tecnológico e valorativo que lhe permita:

- Buscar atualização constante e autodesenvolvimento por meio de estudos e pesquisas, para propor inovações, identificar e incorporar, com crítica, novos

métodos, técnicas e tecnologias às suas ações e responder às situações cotidianas e inusitadas com flexibilidade e criatividade;

- Assumir postura profissional condizente com os princípios que regem as ações na área da Saúde, atuando em equipes multidisciplinares e relacionando-se adequadamente com os profissionais envolvidos no processo de trabalho, bem como com os clientes, contribuindo de forma efetiva para a promoção, proteção e recuperação da saúde;
- Gerenciar seu percurso profissional com iniciativa e de forma empreendedora ao prestar serviços nos diferentes segmentos voltados para a alimentação ou na condução do seu próprio negócio;
- Atuar com responsabilidade, comprometendo-se com os princípios da ética, da Sustentabilidade ambiental, da preservação da saúde e do desenvolvimento social, orientando suas atividades por valores expressos no *ethos* profissional, resultante da qualidade e do gosto pelo trabalho bem-feito.

Para atender às demandas do processo produtivo, esse profissional deverá constituir as seguintes competências específicas da habilitação:

- 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;
- 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;
- Coordenar, supervisionar e executar programas de treinamento de pessoas, a partir das necessidades levantadas, utilizando estratégias de comunicação, tendo em vista a melhoria da qualidade dos serviços de nutrição e dietética;
- Planejar, implantar, coordenar e supervisionar procedimentos de controle higiênico-sanitário dos alimentos, considerando princípios de microbiologia, cumprindo e fazendo cumprir a legislação pertinente;

- Planejar e organizar atividades voltadas para a cozinha experimental e serviço de atendimento ao consumidor, considerando tecnologias de alimentos que permitam adequar, desenvolver e/ou testarem produtos e serviços, de modo a atender necessidades identificadas no mercado.

d) Objetivos e Competências

Formar profissionais de nível técnico com perfil dinâmico, inovador e ético, capazes de promover ações proativas na área de alimentação, tais como:

- Oportunizar a requalificação de profissionais, a fim de acompanhar as tendências tecnológicas do mundo do trabalho;
- Maximizar a utilização da infraestrutura institucional, ampliando o número de habilitações existentes;
- Proporcionar a habilitação profissional, em curto prazo, observando-se as exigências e expectativas da comunidade regional;
- Atuar como agente de incentivo à instalação e de melhoria da qualidade das empresas da área de alimentação;
- Cumprir a função social da escola, colaborando com a melhoria e oportunidades de vida na cidade;
- Diminuir o êxodo urbano, proporcionando mais uma opção de estudo técnica;
- Oportunizar uma formação profissional, que permita mais uma alternativa de empreendedorismo e trabalho aos alunos;
- Oportunizar a educação permanente e a requalificação, atendendo aos novos paradigmas que estabelecem a necessidade e a capacidade de mobilidade no mundo do trabalho;
- Colocar à disposição da sociedade um profissional apto ao exercício de suas funções e consciente de suas responsabilidades;
- Integrar o ensino ao trabalho oportunizando o desenvolvimento das condições para a vida produtiva moderna.

III. ESTRUTURA DO CURSO

a) Perfil do pessoal docente e técnico

A seleção de docentes e técnicos ocorrerá por meio de editais, uma vez que a oferta dos cursos será realizada de acordo com a demanda.

b) Requisitos e formas de acesso ao curso

Para ingressar nos cursos técnicos do PRONATEC na modalidade concomitante, os interessados devem estar regularmente matriculados na segunda ou terceira série dessa etapa de ensino em escola estadual, conforme pactuação realizada com a Secretaria de Estado da Educação de Minas Gerais, parceira do IFMG.

O acesso aos cursos na modalidade subsequente se dará por meio de inscrição realizada pelos demandantes no SISUTEC, em local e período predeterminado pelo MEC e segundo critérios de seleção por ele definidos. De acordo com orientações constantes na lei 12.513/2011, que institui o PRONATEC, serão atendidos preferencialmente estudantes do ensino médio da rede pública, inclusive da educação de jovens e adultos; trabalhadores - agricultores familiares, silvicultores, aqüicultores, extrativistas e pescadores; beneficiários dos programas federais de transferência de renda, em especial, nos cursos oferecidos por intermédio da Bolsa-Formação, mulheres responsáveis pela unidade familiar.

c) Organização curricular

MÓDULO I		
Disciplinas	Carga Horária	Número de Aulas Hora aula (60 min.)
Anatomia/Fisiologia	60 horas	60
Avaliação Nutricional	45 horas	45
Bioestatística	30 horas	30
Bioquímica dos alimentos	45 horas	45

Educação Nutricional	30 horas	30
Ética Profissional	30 horas	30
Psicologia aplicada	30 horas	30
Total	270 horas	270

MÓDULO II		
Disciplinas	Carga Horária	Número de Aulas Hora aula (60 min.)
Introdução à informática	30 horas	30
Fundamentos de Administração em Nutrição e Dietética	30 horas	30
Fundamentos de economia	30 horas	30
Gestão de negócios em nutrição	30 horas	30
Higiene dos alimentos	60 horas	60
Higiene e saneamento	45 horas	45
Introdução à profissão em nutrição e dietética	60 horas	60
Total	285 horas	285

MÓDULO III		
Disciplinas	Carga Horária	Número de Aulas Hora aula (60 min.)
Nutrição Humana	45 horas	45
Nutrição materno-infantil I	45 horas	45
Introdução ao SUS	60 horas	60
Microbiologia e parasitologia	45 horas	45
Nutrição Clínica Hospitalar	60 horas	60
Nutrição e Dietética	30 horas	30
Técnica em dietética I	60 horas	60
Parasitologia Aplicada à nutrição	30 horas	30
Total	375 horas	375


MÓDULO IV

Disciplinas	Carga Horária	Número de Aulas Hora aula (60 min.)
Nutrição materno-infantil II	45 horas	45
Primeiros socorros	45 horas	45
Tecnologia dos alimentos	30 horas	30
Relações Humanas	30 horas	30
Saúde Pública e mental	60 horas	60
Técnica em dietética II	60 horas	60
Total	270 horas	270


Total hora aula	Número de Aulas Hora aula (60 min.)
1.200 horas	1.200

✓ Ementas e outros dados das disciplinas

Módulo: I

		<p align="center">MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</p>	
Curso: Técnico em Nutrição e Dietética		Disciplina: Anatomia e Fisiologia	
		Módulo: I	
Total de horas: 60 horas		Aulas teóricas: 60 horas	Aulas práticas: -
Ementa do Programa			
Principais estruturas anatômicas. Nomenclaturas básicas. Posição anatômica. Divisão do Corpo Humano. Eixos e planos. Sistemas anatômicos.			
Objetivos			
Objetivo Geral: Propiciar o conhecimento básico da estrutura e funcionamento dos diferentes sistemas orgânicos, bem como seu controle e interrelações com o meio interno e ambiente.			
Objetivos Específicos:			
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar a anatomia humana e os sistemas orgânicos que tem sua interligação com sistema nervoso central, alterando o comportamento humano. • Proporcionar o entendimento das funções orgânicas através de estudos laboratoriais. • Oferecer uma visão panorâmica, didática e objetiva dos aspectos morfológicos relevantes do sistema orgânico do homem, proporcionando informações sobre anatomia macroscópica e, ao mesmo tempo, salientando a importância da relação entre a estrutura 			


e a função.
<ul style="list-style-type: none"> • Ensinar o aluno a importância do que é aprendido na disciplina para sua prática profissional, fazendo correlações com a clínica.
Bibliografia Básica
<p>PORTO, Dinorah Poletto e MARQUES, Jenny de Lourdes. O Corpo Humano. São Paulo: Ed. Scipione, 1994.</p> <p>DA SILVA JUNIOR, César e SASSON, Sezar. Biologia 2. São Paulo: Ed. Atual, 1992. CRUZ, Daniel. Ciências e Educação Ambiental. São Paulo: Ed. Ática, 1995. NETTER, F. H. Atlas de Anatomia Humana CD Rom –Novartis, 1999.</p>
Bibliografia Complementar
<p>ROHEN, J. W. e YOKOCHI, C. Anatomia humana. 3º edição. Ed. Manole, 1993.</p> <p>GUYTON, A. c. Tratado de Fisiologia Médica. 9ª ed. Editora Guanabara Koogan, 1997.</p> <p>O CORPO EM MOVIMENTO -CD Rom -SENAC –2002</p> <p>UNQUEIRA, L. C. e CARNEIRO, José. Histologia Básica. Oitava edição. Ed. Guanabara Koogan, 1995.</p> <p>DANGELO, J. G. e FATTINI, C. A. Anatomia Humana Básica. 2ª edição. Atheneu, 1988.</p>

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<p>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</p>	
Curso: Técnico em Nutrição e Dietética	Disciplina: Avaliação Nutricional	
	Módulo: I	
Total de horas: 45 horas	Aulas teóricas: 45 horas	Aulas práticas: -
Ementa do Programa		
A avaliação do estado nutricional. Exames físicos. Avaliação Antropométrica - Avaliação Nutricional de Crianças e Adolescentes - Dados Bioquímicos - Inquéritos Dietéticos.		
Objetivos		
<ul style="list-style-type: none"> • Diagnosticar o estado nutricional do indivíduo e da população, através dos indicadores antropométricos mais utilizados. • Avaliar a dieta consumida, bem como os hábitos e preferências alimentares do indivíduo e da população, por meio dos inquéritos dietéticos qualitativos e quantitativos; • Diagnosticar o estado nutricional através do método bioquímico. 		
Bibliografia Básica		
<p>ISOSAKI, MITSUE; CARDOSO, ELISABETH. Manual de Dietoterapia e Avaliação Nutricional –Editora Atheneu, 2ª Ed. 2009</p> <p>ATENAS, M. L. B.; VITOLO, M. R. Crescendo com Saúde. São Paulo: C2 editora e consultoria em nutrição, 1999.</p> <p>FRANK, A. A.; SOARES, E. A. Nutrição no Envelhecer. São Paulo: Atheneu, 2002.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP S. KRAUSE. Alimentos, Nutrição e dietoterapia. 10ª ed. São Paulo: ROCCA, 2002.</p>		


BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Política de Saúde. Organização Panamericana da Saúde. Guia alimentar para Crianças Menores de Dois Anos / Secretaria de Políticas de Saúde, organização Pan americana da Saúde. Brasília: ministério da Saúde, 2002.

ALMEIDA, Paulo Nunes de. Educação Lúdica: Técnicas e Jogos Pedagógicos. São Paulo: Loyola, 2000.

GOUVEIA, Enilda Lins da Cruz. Nutrição: Saúde e Comunidade. Rio de Janeiro: Revinter, 1990.

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Nutrição e Dietética	Disciplina: Bioestatística	
	Módulo: I	
Total de horas: 30 horas	Aulas teóricas: 30 horas	Aulas práticas: -
Ementa do Programa		
<p>Estatística Descritiva: variáveis, banco de dados, organização de dados, frequências, medidas de tendência central, medidas de posição, medidas de dispersão, apresentação de resultados em tabelas e figuras.</p> <p>Bases da Estatística Inferencial: distribuições de frequências, erro padrão, inferência sobre uma média (teste z), teste de hipóteses, erro tipo I, erro tipo II, poder, intervalo de confiança, inferência sobre duas médias (testes z, t, t'), Inferência sobre duas proporções (Qui-quadrado, teste exato de Fisher).</p> <p>Técnicas de amostragem e cálculo de tamanho amostral.</p>		
Objetivos		
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Capacitar o aluno em fundamentos básicos da bioestatística, para que ele possa interpretar criticamente a literatura biomédica, realizar procedimentos estatísticos básicos através de programas de computador e dialogar fluentemente com consultores especializados na área de estatística.</p> <p>Objetivos Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Capacitar o aluno em técnicas de estatística descritiva. ● Discutir o racional teórico que suporta a estatística inferencial. ● Apresentar noções básicas sobre os principais testes paramétricos e não paramétricos utilizados em pesquisas biomédicas. ● Capacitar o aluno a criar bancos de dados e realizar análises simples utilizando programas estatísticos. ● Desenvolver no aluno uma visão crítica sobre o uso adequado da bioestatística. 		
Bibliografia Básica		
<p>Bioestatística sem segredos. Silvano Neto, AM. 1a Ed. Bahia, 2008.</p> <p>Bioestatística para profissionais de saúde. Guedes MLS, Guedes JS, Rio de Janeiro, Ao livro técnico, 1988.</p> <p>Intuitive Biostatistics. Motulsky HM. 1a Ed, Oxford University Press, New York, 1995.</p>		

Bibliografia Complementar
<p>Fundamentals of Biostatistics. Hosner B. 5a Ed, Pacific Grove, Duxbury, 2000.</p> <p>Biostatistics: a foundation for analysis in the health sciences. Daniel WW. 7a Ed, New York: John Wiley, 1999</p> <p>Nonparametric statistics for the behavioral sciences. Siegel S e Castellan Jr NJ. 2a Ed, New York, McGraw-Hill, 1988</p> <p>Applied logistic regression. Hosmer DW e Lemeshow S, 2a Ed, New York, John Wiley, 2000.</p>

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<p>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</p>	
Curso: Técnico em Nutrição e Dietética	Disciplina: Bioquímica dos alimentos	
	Módulo: I	
Total de Horas: 45 horas	Aulas teóricas: 45 horas	Aulas práticas: -
Ementa do Programa		
<p>Processo de digestão e absorção de nutrientes. Absorção da água. Metabolismo dos nutrientes. Objetivos de inter-relação e integração metabólica. Metabolismo no jejum.</p>		
Objetivos		
<p>Objetivo Geral: Identificar os principais componentes moleculares sintetizados pelo próprio organismo ou ingeridos através dos alimentos, Estabelecer uma correlação entre suas estruturas e suas funções biológicas, Interpretar as principais vias metabólicas de síntese e degradação destes compostos e a regulação dos mesmos.</p> <p>Objetivo Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Reconhecer e explicar as formas de interação entre a água e moléculas presentes nas células vivas. ● Diferenciar o comportamento de ácidos e bases. ● Reconhecer a influência do pH sobre a estruturas de biomoléculas. ● Entender o mecanismo de atuação dos tampões fisiológicos. ● Indicar os tipos de tampões presentes nos fluidos biológicos, principalmente no sangue e no fluido intracelular. 		
Bibliografia Básica		
<p>NELSON, D. L.; COX, M. M. LEHNINGHER Principles of Biochemistry (4 ed.). New York: W. H. Freeman and company, 2005.</p> <p>NELSON, D. L. & COX, M. LEHNINGER –Princípios de Bioquímica. São Paulo: Sarvier, 3a ed., 2002.</p> <p>VOET, D.; VOET, J.; PRATT, C. Fundamentos de Bioquímica. Porto alegre: artes médicas, 2000.</p>		
Bibliografia Complementar		

STRYER, L. Biochemistry. 6th ed, New York: international Student edition. W. H. Freeman and company, 2006

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. 3ªed.São Paulo: Varela, 2005. PASTORE, G. M.; MACEDO, G. A. Bioquímica Experimental em Alimentos. São Paulo: Varela, 2005. OETTERER, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2006.

MORETTI, C. L. Manual de Processamento mínimo de frutas e hortaliças. Brasília: Embrapa Hortaliças e SEBRAE, 2007.


SOUZA-SOARES, L. A.; SIEWERDT. Aves e ovos. Pelotas: Ed. Da Universidade UFPEL, 2005.

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Nutrição e Dietética	Disciplina: Educação Nutricional	
	Módulo: I	
Total de horas: 30 horas	Aulas teóricas: 30 horas	Aulas práticas: -
Ementa do Programa		
Educação Nutricional: conceitos e aplicações. Modelos e teorias aplicadas em projetos e programas. Planejamento e análise de atividades educativas.		
Objetivos		
<ul style="list-style-type: none"> ● Fazer prevenção de doenças, proteger e a promover uma vida mais saudável, conduzindo bem-estar geral às pessoas. Educar para criar novos sentidos e significados para o ato comer. ● Mostrar que a nutrição através da educação nutricional não se proíbe nada, somente reeduca para boas escolhas. Quanto mais cedo se aprende bons hábitos alimentares, m estes são instituídos para a vida inteira. ● Compreender a importância da Educação Nutricional, reconhecendo modelos e teor aplicadas em programa e projetos de educação nutricional, assim como planejar desenvolver atividades educativas na área da Nutrição e dietética 		
Bibliografia Básica		
<p>Bioestatística sem segredos. Silvany Neto, AM. 1a Ed. Bahia, 2008.</p> <p>Bioestatística para profissionais de saúde. Guedes MLS, Guedes JS, Rio de Janeiro, Ao livro técnico, 1988.</p> <p>Intuitive Biostatistics. Motulsky HM. 1a Ed, Oxford University Press, New York, 1995.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>ALMEIDA, Paulo Nunes de. Educação Lúdica: Técnicas e Jogos Pedagógicos. São Paulo: Loyola, 2000.</p> <p>GOUVEIA, Enilda Lins da Cruz. Nutrição: Saúde e Comunidade. Rio de Janeiro: Revinter, 1990.</p>		


RICHTER, Hildegard Bromberg. Um assassinato perfeitamente legal: nossa alimentação. São Paulo: Paulus, 1997.

CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade: Uma História da Alimentação. 2.ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003

MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5 ed. São Paulo: Manole, 2002. 413 p.

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Nutrição e Dietética	Disciplina: Ética Profissional	
	Módulo: I	
Total de horas: 30 horas	Aulas teóricas: 30 horas	Aulas práticas: -
Ementa do Programa		
<p>Oferecer subsídios teóricos para discussão e reflexão acerca da ética como valor de conduta na sociedade e no exercício profissional. Analisar a construção cultural de valores. Problematicar a natureza e os fundamentos da ética profissional. Examinar as disposições que regulamentam a profissão de Psicólogo.</p>		
Objetivos		
<p>Objetivo Geral: Compreender a especificidade da ética e sua relação com os fundamentos interdisciplinares histórico-filosóficos, sócio-econômicos e políticos; imprescindíveis à compreensão da construção do caráter ético do ser humano.</p> <p>Objetivos Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Analisar o conceito de Ética e sua operacionalização no cotidiano ● Refletir sobre o senso de responsabilidade e a atitude crítica autônoma diante da realidade Social; ● Expor os princípios fundamentais do pensamento ético planetário; ● Cultivar o senso ético nas relações entre professor e alunos a fim dar a contribuição para um planeta mais humano. 		
Bibliografia Básica		
<p>CONSELHO FEDERAL DE PSICOLOGIA. Código de Ética Profissional dos Psicólogos Brasília, 2005.</p> <p>COIMBRA, Cecília. Psicologia e direitos humanos – práticas psicológicas: compromissos e comprometimentos. São Paulo, Casa do Psicólogo, 2002.</p> <p>FERREIRA NETO, João Leite. A formação do psicólogo: clínica, social e mercado. São Paulo, Escuta, 2004.</p> <p>FIGUEIREDO, Luis Cláudio. Da epistemologia à ética das práticas e discursos psicológicos. 2ª edição revista e ampliada. Petrópolis, Vozes, 1996.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>ARENDT, Hanna. A condição humana. Rio de Janeiro, Forense Universitária, 2000.</p>		

BAPTISTA, Luis Antônio. A fábrica de interiores: a formação psi em questão. Niterói, EDUFF, 2000. BARTUCCI, Giovana. Psicanálise, arte e estéticas de subjetivação. Rio de Janeiro, Imago, 2002. COSTA, Jurandir Freire. A Ética e o espelho da cultura. Rio de Janeiro, Rocco, 1994. DEL NERO, Carlos. Problemas de ética profissional do psicólogo. Vetor Editora Psicopedagógica, 1997. DERRIDA, Jacques e ROUDINESCO, Elisabeth. De que amanhã... Rio de Janeiro, Zahar, 2004. FIGUEIREDO, Luis Cláudio e COELHO JR, Nelson. Ética e técnica em psicanálise. São Paulo, Escuta, 2000.

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Nutrição e Dietética	Disciplina: Psicologia aplicada	
	Módulo: I	
Total de horas: 30 horas	Aulas teóricas: 30 horas	Aulas práticas: -
Ementa do Programa		
Psicologia aplicada examina os aspectos psicológicos da personalidade humana, os fundamentos da Psicologia e das principais escolas de Psicologia, à luz da teologia Reformada, promovendo uma análise crítica, engajamento e reflexões teológicas.		
Objetivos		
Objetivo Geral:		
Levando o aluno à compreensão do que é Psicologia; os seus conceitos principais e como esta se relaciona com a Nutrição. Entender como a percepção, a personalidade e a afetividade determinam os comportamentos das pessoas, seres biopsicossociais, e que esses comportamentos e suas consequências, não são dissociados; Contribuir para que o aluno adquira uma postura técnica, uma visão holística sobre o ser humano que vier necessitar sua atenção profissional.		
Objetivos específicos:		
<ul style="list-style-type: none"> ● Desenvolver a capacidade do aluno perceber, dentro de sua prática, os aspectos psicológicos que determinam, consciente ou inconscientemente, comportamentos alimentares adequados e patológicos. ● aluno deverá compreender a importância do equilíbrio psicossomático na constituição do SER saudável. ● Propiciar ao aluno um contato com a Psicologia, seus termos técnicos e como estes se aplicam a cada indivíduo. 		
Bibliografia Básica		
TELES, Maria Luíza S. Avaliação Escrita: O Que é Psicologia? (São Paulo: Ed. Brasiliense, 1989).		
POWLISON, David. Integração e Inundação in: Religião de Poder (São Paulo: Cultura Cristã, 1998).		

HURDING, Roger F. A Árvore da Cura (São Paulo: Vida Nova, 1995) pg. 19-241
Bibliografia Complementar
ADAMS, Jay E., A Theology of Christian Counseling: More Than Redemption (Grand Rapids: Zondervan Publishing House, 1979);
BRAGHIROLI, Elaine M., Psicologia Geral, (Petrópolis: Editora Vozes, 1998);
CORSINI, Raymond J., Current Psychoterapies, (Itasca: F.E.Peacock Publishers, Inc. 1995)
D'ANDREA, Flávio F., Desenvolvimento da Personalidade, (Rio de Janeiro: Editora Bertrand Brasil, 1991);
DAVIDOFF, Linda L., Introdução à Psicologia, (São Paulo: Magraw Hill do Brasil, 1998);
MACHADO, Remo C., Psicoterapia Centrada na Bíblia (Rio de Janeiro: JUERP, 1993);
SCHULTZ, Duane P., História da Psicologia Moderna (São Paulo, Editora Cultrix, 2000).

 INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
Curso: Técnico em Nutrição e Dietética	Disciplina: Introdução à informática
	Módulo: II
Total de horas: 30 horas	Aulas teóricas: 30 horas
	Aulas práticas: -
Ementa do Programa	
O computador: origem, funcionamento, componentes básicos. Tecnologia hardware: processadores, memória, dispositivos de E/S, redes de computadores. Sistemas distribuídos. Software: categorias, sistemas operacionais, linguagens de aplicação.	
Objetivos	
Objetivo Geral:	
Ter domínio dos Conceitos básicos da informática, para ser capaz de descrever a organização funcional de um computador, identificando seus componentes.	
Objetivos Específicos:	
<ul style="list-style-type: none"> ● Identificar as principais formas de utilização e aplicações de computadores. ● Utilizar programas aplicativos como processadores de texto, planilhas eletrônicas, e bancos de dados em suas atividades acadêmicas e profissionais. ● Elaborar apresentações estruturadas, definindo design, utilizando modelos, slides mestre e importando informações contidas em outros aplicativos, além dos recursos de animação, som e filme. ● Utilizar os recursos da Internet para comunicação por correio eletrônico e acesso a informação. ● Ter conceitos básicos de informática; ● Descrever a história e a evolução dos computadores; ● Adquirir capacidade de usar as ferramentas para produção e edição de textos, planilhas eletrônicas e apresentação de slides. 	
Bibliografia Básica	
CORNACHIONEJ, Edgard Bruno. Informática Aplicada às áreas de Contabilidade, Administração e Economia São Paulo: Atlas, 2007.	

MARÇULA, Macedo; BENINI FILHO, Pio Armando. Informática: conceitos e aplicações. São Paulo: Érica. 2010.

VELLOSO, Fernando de Castro. Informática: conceitos básicos. São Paulo: Campus. 2004.

Bibliografia Complementar

ALBERTIN, Alberto Luiz. Administração de informática: funções e fatores críticos de sucesso. São Paulo: Atlas. 2008.


ALVES, William Pereira. Informática fundamental: introdução ao processamento de dados. São Paulo: Érica. 2010.

CRISTOFOLI, Fúlvio. Informática empresarial. São Paulo: Editora Metodista. 2008.

GARCIA, Marcus. Informática aplicada a negócios. São Paulo: Brasport. 2005.

SANTOS, Aldemar de Araújo. Informática na empresa. São Paulo: Atlas. 2003


GONICK, L. Introdução Ilustrada à Computação. Harper do Brasil, 1984.

		MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Nutrição e Dietética		Disciplina: Fundamentos de Administração em Nutrição e Dietética	
		Módulo: II	
Total de horas: 30 horas		Aulas teóricas: 20 horas	Aulas práticas: 10 horas
Ementa do Programa			
Conceitos de Administração. Teoria geral da administração e suas abordagens. Organização da UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição). Recursos Humanos. Segurança no trabalho –CIPA E EPI. Aspectos físicos da UAN. Definição de per capita e porção. Estimativa de custos. Previsão de compras. Recepção e armazenamento de compras. Sistema APPC-analise de perigos e pontos críticos de controle. Procedimentos operacionais. Manual de Boas Práticas			
Objetivos			
Objetivo Geral:			
Apresentar para os alunos, os fundamentos básicos de administração geral e sua aplicação em serviços de alimentação. Compreensão da concepção clássica de administração frente às concepções atuais de gerenciamento e administração de serviços de Nutrição e Dietética. Modalidades de Serviços de Alimentação, suas características e necessidades técnica administrativas específicas. Sistemas de planejamento de compras, recebimento e armazenamento de material. Recursos humanos e financeiros. Hábitos alimentares e saúde da população.			
Objetivos Específicos:			
<ul style="list-style-type: none"> ● Analisar a organização e funcionamento das unidades de alimentação e nutrição: recursos humanos, materiais e financeiros, dentre outros. ● Identificar o nutricionista como profissional de saúde na área de alimentação. ● Caracterizar as unidades de alimentação e nutrição, os tipos de gestão e modalidades de contrato. ● Estudar o planejamento de cardápios, estrutura física e equipamentos, e a necessidade de recursos humanos e seu gerenciamento. ● Estudar os fundamentos de cadeia produtiva e o compromisso com o meio ambiente. 			
Bibliografia Básica			
ABERC, Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 2003.			

- ARRUDA, Gillian Alonso Manual de boas práticas: unidades de alimentação e nutrição. 2.ed .São Paulo: Ponto Crítico, 2002.
- CHIAVENATO, Idalberto. Iniciação ao planejamento e controle da produção. São Paulo: Makron McGraw-Hill, 1990.
- MEZOMO, Iracema Fernandes de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. São Paulo: Manole, 2002.
- FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I. São Paulo: Varela, 2002.

Bibliografia Complementar

- GERMANO, Maria I. Simões. Treinamento para Manipuladores de Alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde. São Paulo: Livraria Varela, 2003 / Higiene Alimentar, 203.
- CHIAVENATO, Idalberto. Iniciação à Administração. São Paulo: Makron McGraw-Hill, 1991.
- OLIVEIRA, Zélia Milet. Cavalcanti de; Rego, Josedira Carvalho do; Teixeira, Suzana Maria Ferreira Gomes. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2006.
- PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. 2 ed. Florianópolis: Insular, 2000.
- PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa...[et al] .Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2005.
- HERZER, L. S. Manual de CIPA. Porto Alegre, EVANGREF, 2002.

		MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Nutrição e Dietética		Disciplina: Fundamentos de economia	
		Módulo: II	
Total de horas: 30 horas		Aulas teóricas: 30 horas	Aulas práticas: -
Ementa do Programa			
<p>Busca-se com essa disciplina identificar o fato e o fenômeno econômico, evidenciando a autonomia e inter-relações da economia na sociedade, no Direito e no Estado. A disciplina permite uma visão acurada sobre a ordem econômica e sua relação com a ordem jurídica, em especial no que se refere à circulação e consumo de riquezas. Todos esses fatores considerados sob enfoque constitucional, não alheio aos fenômenos da internacionalização da economia, globalização e integração.</p>			
Objetivos			
<p>Objetivo Geral: Conceituar e descrever aspectos da teoria microeconômica relacionada à oferta/demanda, formação de preços, elasticidade, monopólio, oligopólio e concorrência perfeita e custos de produção; demonstrar as inter-relações entre os agentes econômicos, considerando a existência de um sistema econômico; desenvolver uma visão sistêmica e processual do mercado de alimentos, suas implicações e inter-relações de causa e efeito; analisar e mostrar, sob a perspectiva econômica, o problema alimentar no Brasil.</p> <p>Objetivos Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Verificar o funcionamento do sistema econômico capitalista. ● Levar ao aluno conceitos básicos do funcionamento do mercado. 			

- Conhecer os componentes do mercado de alimentos analisá-los.
- Estudar as diferentes causas de o problema alimentar no Brasil, dando ênfase nos impactos gerados.
- Fornecer instrumentos básicos para a compreensão da economia e suas interfaces com o Direito.
- Analisar os aspectos econômicos no contexto social brasileiro, especificidades regionais e influências sobre a elaboração e aplicação das normas jurídicas.
- Compreender os mecanismos de internacionalização da economia, os processos de globalização e formação dos blocos econômicos.

Bibliografia Básica

DORNBUSCH, R., FISCHER, S., BEGG, D. Introdução à Economia: para cursos de Administração, Direito, Ciências Humanas e Contábeis. Editora Campus/Elsevier, 2a Edição. Rio de Janeiro, 2003.

GALVES, Carlos. Manual de Economia Política Atual. Rio de Janeiro: Forense, 2004.

PINHO, D.; VASCONCELLOS, Marco A. S. (Orgs.). Manual de economia. Saraiva, 5a Edição. São Paulo, 2004.


Bibliografia Complementar

GREMAUD A. P. et al. Economia Brasileira Contemporânea. Editora Atlas. São Paulo, 2002.


ROSSETI, José Paschoal. Introdução à economia. Editora Atlas, 18a Edição. São Paulo, 2000.

VASCONCELLOS, Marco A. S.; GARCIA, Manuel E. Fundamentos de Economia. São Paulo: Saraiva, 2003.

MANKIW, N. GREGORY. **Princípios de Microeconomia**. 3a. Edição. Editora Cengage Learning, 2005.

	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
	Curso: Técnico em Nutrição e Dietética	Disciplina: Gestão de Negócios em Nutrição
	Módulo: II	
Total de horas: 30 horas	Aulas teóricas: 30 horas	Aulas práticas:
Ementa do Programa		
<p>Principais conceitos e características. A gestão empreendedora e suas implicações para as organizações. O papel e a importância do comportamento empreendedor nas organizações. O perfil dos profissionais empreendedores nas organizações. Processos grupais e coletivos, processos de autoconhecimento, autodesenvolvimento, criatividade, comunicação e liderança. Ética e Responsabilidade Social nas organizações. A busca de oportunidades dentro e fora do negócio.</p> <p>A iniciativa e tomada de decisão. A tomada de risco. A gestão empreendedora de pessoas nas organizações.</p>		
Objetivos		
<ul style="list-style-type: none"> • Qualificar os alunos para atuarem como Especialistas em Gestão de negócios em nutrição, no segmento hoteleiro, em restaurantes comerciais, hospitalares e industriais e em diversos empreendimentos produtores e distribuidores de alimentos. • Esclarecer o processo de evolução e personalização dos serviços na área de alimentação, assim como da melhoria da qualidade e redução dos custos para aumentar 		

<p>a competitividade e fidelizar clientes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Desenvolver competências gerenciais aplicadas à gestão no segmento de bens e serviços de alimentação. ● Atualizar conhecimentos técnicos, gerenciais e mercadológicos para atuação nos diversos segmentos de alimentação, nutrição e gastronomia ● Desenvolver competências gerenciais aplicadas à gestão nos segmentos de bens e serviços de alimentação; ● Proporcionar conhecimentos e fundamentos das ferramentas de qualidade em serviços e em procedimentos higiênico-sanitários necessários ao bom atendimento do serviço; ● Capacitar para as atividades de empreender na área da alimentação. ● Analisar o mercado e identificar oportunidades para empreender. ● Estruturar o processo de detecção e análise de oportunidades de negócio. ● Definir critérios para avaliação do potencial de um novo negócio e dos recursos necessários para desenvolvê-lo e implementá-lo.
Bibliografia Básica
<p>DRUCKER, P.F.; Inovação e espírito empreendedor (entrepreneurship): prática e princípios. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.</p> <p>MAXIMIANO, A. C. A. Administração para empreendedores: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. São Paulo: Prentice-Hall, 2006.</p> <p>DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo na prática: mitos e verdades dos empreendedores de sucesso. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.</p>
Bibliografia Complementar
<p>DEGEN, R.J.O empreendedor: fundamentos da iniciativa empresarial-guia para montar seu próprio negócio, vencer as dificuldades e administrar os riscos. São Paulo: Pearson Education, 2004.</p> <p>SALIM, C.S. Introdução ao empreendedorismo: despertando a atitude empreendedora. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.</p> <p>CHIAVENATO, I. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. 3.ed. São Paulo: Saraiva, 2008.</p>

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<p>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</p>
Curso: Técnico em Nutrição e Dietética	Disciplina: Higiene dos Alimentos
	Módulo: II
Total de horas: 60 horas	Aulas teóricas: 60 horas
	Aulas práticas:
Ementa do Programa	
<p>Qualidade sanitária dos alimentos, com ênfase nos perigos biológicos. Microrganismos importantes em alimentos e fatores envolvidos no seu crescimento. Indicadores da avaliação microbiológica de alimentos. Principais vias de contaminação biológica e química dos diversos grupos de alimentos e medidas de prevenção. O sistema de Análise de Perigos e Pontos críticos de Controle. Epidemiologia das doenças transmitidas por água e alimentos e a intervenção do nutricionista em nível individual e coletivo. O sistema de vigilância sanitária.</p>	
Objetivos	
Objetivo Geral:	

Capacitar o aluno para a adoção de medidas higiênico-sanitárias na manipulação de alimentos, no âmbito institucional e familiar, visando melhorar a conservação dos alimentos e preservar a saúde dos consumidores.

Objetivos Específicos:

- Conhecer os fatores intrínsecos e extrínsecos envolvidos no crescimento microbiano em alimentos;
- Identificar as principais formas de contaminação dos alimentos e as medidas de controle pertinentes;
- Identificar os microrganismos mais frequentemente envolvidos na contaminação e deterioração dos diversos grupos de alimentos;
- Interpretar o significado dos indicadores microbiológicos utilizados na avaliação higiênico-sanitária dos alimentos;
- Avaliar os aspectos epidemiológicos relacionados às enfermidades de origem alimentar
- Reconhecer a importância da higiene alimentar como ação de atenção à saúde dos consumidores;
- Reconhecer a importância do sistema de vigilância sanitária na promoção da segurança alimentar da população.

Bibliografia Básica

FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Porto Alegre; Editora ARTMED, 2002. 424p.

FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 1996. 182 p.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2001. 629p.

JAY, James. Microbiologia de Alimentos. 6ª ed. Porto Alegre; editora ARTMED, 2005. 711p.

Bibliografia Complementar

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Segurança básica dos alimentos para profissionais de saúde. São Paulo: Roca, 2002. 128 p. SILVA, Neusely da. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. 3ª Edição, São Paulo: Varela, 2007.

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. atual. São Paulo, SP: Varela, 2007. 623 p

FORSYTHE, S. J.; HAYES, P. R. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Zaragoza: Acribia, c1999. 489 p.


SINELL, Hans-Jürgen. Introducción a la higiene de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1981. 167 p.

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<p>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</p>	
	<p>Curso: Técnico em Nutrição e Dietética</p>	<p>Disciplina: Higiene e Saneamento</p>
	<p>Módulo: II</p>	
<p>Total de horas: 45 horas</p>	<p>Aulas teóricas: 45 horas</p>	<p>Aulas práticas:</p>
<p>Ementa do Programa</p>		
<p>Campo do conhecimento e de prática profissional, mediante ações interdisciplinares. A essência da Saúde Pública é a saúde da coletividade onde se incluem: organização de recursos humanos e de ciência e tecnologia, a fim de proporcionar ações e serviços de saúde para a promoção, proteção e recuperação da saúde.</p>		


Objetivos
<p>Objetivo Geral: Proporcionar ao aluno um conjunto de conceitos teórico – práticos, sobre medidas políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco à doença e de outros agravos, assim como identificar fundamentos de higiene, saneamento, nutrição e profilaxia, utilizar princípios de higiene utilizados pelas pessoas individualmente e coletivamente.</p> <p>Objetivos Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Verificar aspectos referentes à água, lixo e esgoto da comunidade/município. Atuar na promoção de ações de saúde junto ao cliente/comunidade. ● Verificar aspectos referentes à água, lixo e esgoto da comunidade/município. Atuar na promoção de ações de saúde junto ao cliente/comunidade. ● Higiene e profilaxia: intervenção do profissional na educação para a saúde. ● Saneamento básico e do meio: saneamento do ar, da água, do lixo, das habitações e dos locais de trabalho; seleção, descarte e reciclagem de lixo. ● Conscientizar o aluno sobre os elementos fundamentais para a reorganização de um novo Serviço de Saúde Pública no Brasil. ● Apresentar os principais fatores determinantes, que provocam danos coletivos. ● Apresentar programas de controle e prevenção de doenças transmissíveis, assim como de doenças e agravos não transmissíveis.
Bibliografia Básica
<p>BERTOLLI FILHO, Cláudio. História da Saúde Pública no Brasil. Ática, Rio de Janeiro, 2000.</p> <p>CAMPOS, G. W. de S. Tratado de saúde coletiva. Hucitec: São Paulo, 2006.</p> <p>ROUQUAIROL, M.Z., FILHO, N.A. Epidemiologia e Saúde. MEDSI, 2003, 708p.</p>
Bibliografia Complementar
<p>BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Coletânea de Normas para o Controle Social no Sistema Único de Saúde. 2 ed. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2006. 208p.</p> <p>LACERDA, D.A.L.; RIBEIRO, K.S.Q.S. (Organizadores). Fisioterapia na Comunidade – Experiência na Atenção Básica. João Pessoa: UFPB/Editora Universitária, 2006. 278p.</p> <p>FIGUEIREDO, N.M.A. (Org). Ensinando a cuidar em Saúde Pública. São Caetano do Sul, SP: Yendis Editora, 2005. 523p.</p> <p>TARRIDE, M.I. Saúde Pública: Uma complexidade anunciada. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 1998. 107p.</p> <p>COSTA, Elisa Maria Amorim da; CARBONE, Maria Herminda. Saúde da família: uma abordagem multidisciplinar. Rio de Janeiro: Rubio, 2009. 260 p. ISBN 9788577710393</p> <p>ALMEIDA FILHO, Naomar de; ROUQUAYROL, Maria Zélia. Introdução à epidemiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 282 p. ISBN 85-277-1187-7.</p>

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<p>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</p>	
<p>Curso: Técnico em Nutrição e Dietética</p>	<p>Disciplina: Introdução à profissão em Nutrição e dietética</p>	
	<p>Módulo: II</p>	
<p>Total de horas: 60 horas</p>	<p>Aulas teóricas: 60 horas</p>	<p>Aulas práticas:</p>
<p>Ementa do Programa</p>		
<p>Evolução do curso de Nutrição. Regulamento das normas de atribuições do Nutricionista nas áreas de atuação. Integração do aluno à matriz curricular do curso, em relação às áreas de atuação e ao perfil epidemiológico e nutricional no país.</p>		
<p>Objetivos</p>		
<p>Objetivo Geral:</p>		
<p>Conhecer a evolução da profissão e as diferentes áreas de atuação do nutricionista tendo como perspectiva os princípios éticos.</p>		
<p>Objetivos Específicos:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer a profissão-nutricionista, a partir de uma perspectiva crítica e evolutiva. ● Identificar as principais áreas de atuação do nutricionista e as novas perspectivas profissionais. ● Caracterizar a evolução da pesquisa em Nutrição e seus principais atores. ● Analisar criticamente o código de ética e a regulamentação da profissão tendo como perspectiva a importância e inserção do profissional no mundo atual. ● Capacitar o aluno a dominar noções básicas sobre o Curso de Nutrição; ● Identificar os campos de atuação do nutricionista; ● Conhecer o mercado de trabalho atual e necessidades de atuação perante grupos populacionais epidemiologicamente de riscos; ● Estar ciente das normas de regulamentação profissional estabelecidas pelas entidades profissionais, ● Conhecer o perfil nutricional da população brasileira, a fim de ter uma visão realista, crítica e prática na solução dos problemas nutricionais encontrados hoje. 		
<p>Bibliografia Básica</p>		
<p>DUTRA DE OLIVEIRA, J.E.; MARCHINI, J.S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Sarvier, 1998.2.</p>		
<p>GIBNEY, M.J.; VORSTER, H.H.; KOK, F.J. Introdução à Nutrição Humana. Guanabara Koogan: Rio de Janeiro, 2005.3.</p>		
<p>KRAUSE, M.: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11. ed. São Paulo: ROCA, 2005.</p>		
<p>Bibliografia Complementar</p>		
<p>CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Perfil da atuação profissional do nutricionista no Brasil. Brasília, 2006.</p>		
<p>COSTA, N.S.C. Revisitando os estudos e eventos sobre a formação do Nutricionista no Brasil. Rev. Nutr., Campinas, v.12, n.1, p.5-19, 1999.</p>		
<p>VASCONCELOS, F.A.G. Fome, eugenia e constituição do campo da Nutrição em Pernambuco: uma análise de Gilberto Freire, Josué de Castro e Nelson Chaves. História, Ciência, Saúde . Manguinhos, v.8, n.2, p.315-339, 2001.</p>		
<p>BOSI, MLM. Profissionalização e conhecimento: a nutrição em questão. São Paulo: Hucitec, 1996. 205p.</p>		

Módulo: III


 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Nutrição e Dietética	Disciplina: Nutrição Humana	
	Módulo: III	
Total de horas: 45 horas	Aulas teóricas: 45 horas	Aulas práticas: -
Ementa do Programa		
<p>Nutrientes: classificação, fontes alimentares e funções. Tabela de composição dos alimentos. Alimentação da gestante, nutriz, lactente, pré-escolar, adolescente, adulto, idoso, trabalhador e praticante de atividade física. Necessidades de energia. Carboidratos. Lipídios. Proteínas. Água. Fibra alimentar. Vitamina. Minerais.</p>		
Objetivos		
<ul style="list-style-type: none"> ● Definir e discutir as bases científicas das Necessidades Nutricionais Humanas no ciclo de vida. ● Conceituar as Cotas Dietéticas Recomendadas de Energia e Nutrientes, e a Ingestão Dietética de Referência (DRI). ● Estabelecer os parâmetros biológicos sobre o estado nutricional adequado e as deficiências nutricionais. ● Ensinar sobre a obtenção das Medidas Nutricionais (Antropometria, Bioquímica, Clínica, outras) e de Inquéritos Dietéticos como instrumento de Avaliação Nutricional. 		
Bibliografia Básica		
<p>CARDOSO, M. A. <i>Nutrição e Metabolismo – Nutrição Humana</i>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.</p> <p>CHAVES, N. <i>Nutrição Básica e Aplicada</i>. São Paulo: Manole, 2002.</p> <p>CUPPARI, L. <i>Nutrição Clínica no Adulto</i>. 2a ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1985.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>LINDON, Fernand, SILVESTRE, Maria Manuela. <i>Princípios de Alimentação e Nutrição Humana</i>. Editora Escobar, 648 pg, 2010.</p> <p>Normas e Guias alimentares para a população brasileira: delineamentos metodológicos e critérios técnicos.(2002) (ISBN 85-87823-03-X) Dutra de Oliveira, J.E. et al, Instituto Danone, SP, Brasil.</p> <p>BRASIL. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira: promovendo a alimentação saudável. Disponível em: http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/documentos/guia_alimentar_conteudo.pdf Acesso em: 23 jul. 2008.</p>		

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Nutrição e Dietética	Disciplina: Nutrição Materno Infantil I	
	Módulo: III	
Total de horas: 45 horas	Aulas teóricas: 45 horas	Aulas práticas: -
Ementa do Programa		
Fisiologia da gestação. Estado e necessidades nutricionais da gestante. Avaliação da gestante. Doenças próprias da gravidez. Alterações da gestação. Suplementação alimentar. Aleitamento materno.		
Objetivos		
Objetivo Geral:		
Capacitar o aluno para a orientação nutricional de gestantes, nutrizes e crianças buscando despertar o interesse pela área de saúde coletiva de forma a atuar na promoção da saúde.		
Objetivo Específicos:		
<ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer o desenvolvimento normal da gestação, inserindo-se no contexto socioeconômico e identificando as necessidades nutricionais da mãe e do feto. ● Reconhecer os diferentes estados patológicos mais comuns na gravidez capacitando o aluno a dar orientação nutricional específicas em tais intercorrências. ● Compreender a importância da prática de nutrição na promoção da saúde. 		
Bibliografia Básica		
ACCIOLY, Elizabeth, Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil. Editora: GUANABARA KOOGAN, 2º Edição, 672 pág. 2009.		
VITOLLO, Márcia Regina. Nutrição - Da Gestação Ao Envelhecimento. Editora: Rubio, 1ª Edição, 632 pág. 2008.		
EUCLYDES, Marilene Pinheiro. Nutrição do Lactente - Base Científica para uma Alimentação Adequada. Editora: do autor, 2ª edição, 489 pág, 2000.		
Bibliografia Complementar		
CARDOSO A.L.; LOPES L.A.; TADDEI J.A.de A.C. Tópicos atuais em Nutrição Pediátrica. São Paulo, Editora Atheneu, 2006.		
BRASIL, A.L.D.; LOPEZ, F.A. Nutrição e dietética em clínica pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2004.		
AUGUSTO, A.L.P. Terapia nutricional. São Paulo: Atheneu, 1995.		


 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Nutrição e Dietética	Disciplina: Introdução ao SUS	
	Módulo: III	
Total de horas: 60 horas	Aulas teóricas: 60 horas	Aulas práticas: -
Ementa do Programa		
<p>Visa apresentar os arcabouços teóricos e legais necessários á evolução e orientação da Política de Saúde, os modelos tecnológicos de atenção à saúde, bem como os instrumentos metodológicos e organizacionais para o desenvolvimento de competências para a gestão e análise das tendências e perspectivas no âmbito do SUS.</p>		
Objetivos		
<p>Objetivo Geral: Conhecer a concepção, organização e funcionamento do sistema de saúde no que se refere gestão da rede assistencial, articulação entre os níveis de atenção, fluxos e trajetória do usuário nos serviços de saúde.</p> <p>Objetivos Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Compreender os valores, os princípios e os direitos sociais que embasam o sistema e as políticas de saúde no Brasil; ● Conhecer o desenho institucional, organização, mecanismos de planejamento, gestão, financiamento e controle social do SUS; ● Reconhecer as especificidades, fluxos, redes e ações dos serviços de saúde nos diferentes níveis de atenção do sistema de saúde. ● Estudar os principais mecanismos de gestão, instrumentos de planejamento, organização dos serviços, financiamento, controle e regulação da rede assistencial no âmbito do SUS. 		
Bibliografia Básica		
<p>BAHIA, L. Padrões e mudanças no financiamento e regulação do Sistema de Saúde Brasileiro: impactos sobre as relações entre o público e privado. IN: Revista Saúde e Sociedade. São Paulo, vol.14, n.2, p.9-30, maio-agosto, 2005.</p> <p>BRASIL, Ministério da Saúde. “Reforma do Sistema de Atenção Hospitalar Brasileiro”. (cadernos de Atenção Especializada). Brasília: 2004 BRASIL. Conselho Nacional de Secretários de Saúde (Conass). SUS: avanços e desafios. Brasília: Conass, 2006 (disponível em http://www.conass.org.br/pdfs/livro_sus_avancos_desafios.pdf, acesso em 31/01/2007).</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>GADELHA, CAG. O complexo industrial da saúde e a necessidade de um enfoque dinâmico na economia da saúde. IN: Revista Ciência &Saúde Coletiva, v. 8, nº 2, p.521-535, 2003 Giovanella , L (Org.) Política e Sistema de Saúde no Brasil. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2008;</p> <p>GOTTEMS, LBD e PIRES, MRGM. Para além da atenção básica: reorganização do SUS por meio da intercessão do político com o econômico. In: Revista Saúde e Sociedade, v.18(2), 189-198, 2009 (disponível online)</p> <p>MARQUES, RM e Ugá , MAD. Financiamento do SUS: trajetória, contexto e estrangimentos. In: Lima, NT et all. Saúde e Democracia: história e perspectivas do SUS. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005</p> <p>MATOS, CA. e POMPEU, JC. Onde estão os contratos? Análise da relação entre os prestadores privados de serviços de saúde e o SUS.</p>		

IN: Revista Ciência & Saúde Coletiva, v. 8, nº 2, p. 621, 628. 2003; MENDES, NA e MARQUES, RM. Os (des)caminhos do financiamento do SUS.

IN: Revista Saúde em Debate, Rio de Janeiro, v 27, nº 65, p. 389-404, set/dez 2003.

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Nutrição e Dietética	Disciplina: Microbiologia e parasitologia	
	Módulo: III	
Total de horas: 45 horas	Aulas teóricas: 45 horas	Aulas práticas:
Ementa do Programa		
<p>PARASITOLOGIA: Métodos diagnósticos complementares nas parasitoses, mecanismos lesionais (patogenia) e respostas orgânicas (sinais e/ou sintomas) do hospedeiro às injúrias determinadas pelos protozoários, platelmintos, nematelmintos, artrópodes correlacionando-os com suas implicações epidemiológicas respectivas.</p> <p>MICROBIOLOGIA: Estudo da morfologia, fisiologia e patogenia das bactérias. Estudo da patologia das doenças infecciosas. Técnicas de esterilização. Preparo e funcionamento dos meios de cultura. Isolamento e identificação da flora humana normal e de bactérias de interesse clínico através de técnicas microbiológicas. Estudo da morfologia, fisiologia e patogenia de fungos e leveduras. Isolamento e identificação de fungos e leveduras de interesse clínico.</p>		
Objetivos		
<ul style="list-style-type: none"> ● Estabelecer as condições lesionais determinadas pelas parasitoses intestinais; ● Capacitar o alunado a optar pelas técnicas de maior sensibilidade e especificidade nas diversas fases clínicas e condições laboratoriais específicas nas parasitoses intestinais. ● Possibilitar a operacionalização das diversas técnicas, diagnósticas e prognósticas nas parasitoses intestinais; ● Correlacionar e entender o funcionamento e importância do setor diagnóstico parasitológico na Saúde Pública. 		
Bibliografia Básica		
<p>ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Procedimentos laboratoriais em parasitologia médica 2. ed. São Paulo: Santos, 1999. 114 p. REY, Luís.</p> <p>Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nas Américas e na África. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2001. [11 p.], 856 p. ISBN 8527706776.</p> <p>KONEMAN, Elmer W. (Et al.).</p> <p>Diagnóstico microbiológico: texto e atlas colorido. 5. Ed. São Paulo: MEDSI, 2001. 1465 p. ISBN 8571992460</p> <p>LACAZ, Carlos da Silva. Micologia médica. 5. ed. rev. ampl. São Paulo: Sarvier, 1973. 502 p.</p> <p>VERONESI, Ricardo. Doenças infecciosas e parasitárias. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991. 1082 p. ISBN 8527701928.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 379 p. ISBN 85277SPICER, W. John.</p> <p>Bacteriologia, micologia e parasitologia clínicas: um texto ilustrado em cores. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2002. 224 p. ISBN 8527707519.</p> <p>AMATO NETO, Vicente; CORRÊA, Lúcia de Lacerda. Exame parasitológico das fezes. 4. ed.</p>		

São Paulo: Sarvier, 1980. 100 p. (Monografias médicas. Série clínica médica; v.9).
 LACAZ, Carlos da Silva. Tratado de micologia médica Lacaz. ed. São Paulo: Sarvier, 2002. 1104 p. ISBN8573781238.
 BURTON, G. R. W.; ENGELKIRK, P. G. Microbiologia para as ciências da saúde. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2005.
 NEVES, DP. Parasitologia Humana. 11ª ed. Rio de Janeiro, Editora Ateneu, 2005.

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Nutrição e Dietética	Disciplina: Nutrição Clínica Hospitalar	
	Módulo: III	
Total de horas: 60 horas	Aulas teóricas: 60 horas	Aulas práticas:
Ementa do Programa		
<p>Análise e aprimoramento dos referenciais teóricos e práticos do Técnico em Nutrição Dietética, com atuação na clínica, visando a aumentar a eficácia da assistência nutricional ao paciente, com vistas à qualidade e humanização do cuidado prestado ao paciente e a família. Ampliar a formação do nutricionista para a prática clínica de forma integrada a Equipe multidisciplinar de saúde. Atendimento nutricional para pacientes hospitalizados e população em geral.</p>		
Objetivos		
Objetivo Geral:		
<p>Identificar os problemas de saúde de indivíduos hospitalizados e em atendimento ambulatorial com fins de prestar atenção dietética baseada em evidências nas diversas enfermidades, considerando aspectos fisiopatológicos, clínicos, nutricionais e interação alimento-alimento e medicamento-alimento, visando à prevenção de doenças, a manutenção, a recuperação e promoção da saúde.</p>		
Objetivos Específicos:		
<ul style="list-style-type: none"> ● Analisar o estado de saúde do paciente com base nos parâmetros clínicos, bioquímicos e nutricionais; ● Diagnosticar o estado nutricional dos pacientes; ● Planejar dietas para os pacientes de acordo com o quadro clínico apresentado e estado nutricional; Prescrever e acompanhar dietas; ● Realizar acompanhamento sistemático dos pacientes; ● Evoluir o cuidado nutricional no prontuário diariamente; ● Desenvolver orientação nutricional para os pacientes e /ou familiares/responsáveis; ● Elaborar orientação dietética de alta hospitalar, ● Participar de atividades interdisciplinares, tais como, seminários, visitas multidisciplinares, discussão de casos clínicos, pesquisas, etc. 		
Bibliografia Básica		
<p>CUPPARI L. Guias de medicina ambulatorial e hospitalar –UNIFESP/EPM Nutrição. São Paulo: Editora Manole, 2002. 406p. NETO, FT. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A., 2003. 519 p. PACHECO M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2006. 655p</p>		

Bibliografia Complementar


GIBNEY MJ, Elia M, Ljungqvist O, Dowsett J. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A., 2007. 440 p.

KATZUNG BG. Farmacologia Básica e Clínica. 9ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A., 2004. 991 p.

MARTINS, C; Moreira, SM; Pierosan, SR. Interações droga-nutrientes. 2ª ed. Curitiba: Ed Nutroclínica, 2003. 280 p.

REIS NT. Nutrição clínica –Interações. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2004. 580p

LYRA, R.; Cavalcanti, N. Diabetes mellitus. São Paulo: AC, 2009.788p.

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<p>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</p>	
Curso: Técnico em Nutrição e Dietética	Disciplina: Nutrição e Dietética	
	Módulo: III	
Total de horas: 30 horas	Aulas teóricas: 30 horas	Aulas práticas:
Ementa do Programa		
O planejamento físico, funcional e do gerenciamento de unidades de alimentação, nutrição e dietética, para a coletividade sadia e enferma.		
Objetivos		
<p>Objetivo Geral: Identificar os problemas de saúde de indivíduos em atendimento ambulatorial com fins de prestar atenção dietética baseada em evidências nas diversas enfermidades, considerando aspectos fisiopatológicos, clínicos, nutricionais e interação alimento-alimento e medicamento-alimento, visando à prevenção de doenças, a manutenção, a recuperação e promoção da saúde.</p> <p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Diagnosticar o estado nutricional dos pacientes; ● Planejar dietas para os pacientes de acordo com o quadro clínico apresentado e estado nutricional; Prescrever e acompanhar dietas; ● Realizar acompanhamento sistemático dos pacientes; ● Evoluir o cuidado nutricional no prontuário diariamente; ● Desenvolver orientação nutricional para os pacientes e /ou familiares/responsáveis; ● Encaminhar pacientes para outros profissionais; ● Desenvolver habilidades de relacionamento interprofissional; ● Elaborar orientação dietética de alta hospitalar; ● Participar de atividades interdisciplinares, tais como, seminários, visitas multidisciplinares, discussão de casos clínicos, pesquisas, etc . 		
Bibliografia Básica		
CUPPARI L. Guias de medicina ambulatorial e hospitalar –UNIFESP/EPM Nutrição. São Paulo: Editora Manole, 2002. 406p.		
NETO, FT. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A., 2003. 519 p.		
PACHECO M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos.		

Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2006. 655p

Bibliografia Complementar

GIBNEY MJ, Elia M, Ljungqvist O, Dowsett J. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A., 2007. 440 p.


KATZUNG BG. Farmacologia Básica e Clínica. 9ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A., 2004. 991 p.

MARTINS, C; Moreira, SM; Pierosan, SR. Interações droga-nutrientes. 2ª ed. Curitiba: Ed Nutroclínica, 2003. 280 p.

REIS NT. Nutrição clínica –Interações. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2004. 580p

SILVA, SMCS; Mura JDP. Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007. 1122 p.

LYRA, R.; Cavalcanti, N. Diabetes mellitus. São Paulo: AC, 2009. 788p

		MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Nutrição e Dietética		Disciplina: Técnica em Dietética I	
		Módulo: III	
Total de horas: 60 horas		Aulas teóricas: 60 horas	Aulas práticas:
Ementa do Programa			
Aquisição de Alimentos. Lista de compras. Fatores que modificam os alimentos. Preparo dos alimentos. Índices de correção dos alimentos. Pesos e medidas. Modificações térmicas. Hortaliças e frutas. Cereais e derivados. Leguminosas secas. Gordura. Infusos e bebidas. Carnes bovinas, suína, vísceras e miúdos. Congelamento/descongelamento. Cardápios			
Objetivos			
Objetivo Geral:			
Formar profissionais competentes na aplicação dos conhecimentos teóricos e práticos nas atividades relacionadas a utilização, processamento e aproveitamento dos alimentos, visando a preservação do valor nutritivo e à obtenção das características sensoriais desejadas.			
Objetivos específicos:			
<ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer a importância da Técnica Dietética no campo da Nutrição e Dietética. ● Conhecer a história da alimentação e explorar as bases da disciplina Nutrição e Dietética; técnicas básicas utilizadas no processamento de alimentos; ● Conhecer os procedimentos para definição de “per capita”, fator de correção e fator de cocção, baseados na definição de pesos e medidas caseiras; ● Abordar os conceitos sobre os determinantes dietéticos e os diferentes grupos de alimentos, conforme o guia alimentar; ● Realizar o planejamento de cardápios para indivíduos e/ou coletividades, buscando integrar os aspectos sensoriais e nutricionais dos alimentos, com base no guia alimentar; ● Estudar as etapas de processamento, identificando as transformações físicas, químicas e sensoriais dos diferentes grupos de alimentos; ● Realizar a análise técnica de embalagens e rotulagem de alimentos industrializados, bem como adquirir conhecimentos sobre as legislações vigentes referentes a esses alimentos; ● Conhecer a importância e os procedimentos indicados para aproveitamento de sobras e resíduos dos alimentos; ● Adquirir conhecimentos sobre preparações especiais e consistência de dietas. 			
Bibliografia Básica			

FRANCO, G. Tabela de Composição Química. 9ª ed. Editora Atheneu, 2000.

SÁ, N. G. Nutrição e Dietética. Editora Nobel, 1984.

ORNELLAS, L. H. Técnica Dietética. 4ª ed. Editora Atheneu, 1985.


Bibliografia Complementar

PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, EMA; BENZECRY, E. H.; GOMES, M. C. S.; COSTA, V. M. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras. Editora Atheneu, 2000.

PHILLIPPI, S. T.; LATTERZA, A. R.; CRUZ, A. T. R.; RIBEIRO, L. C. Pirâmide Alimentar Adaptada: Guia para a Escolha dos Alimentos. Revista Nutrição. Campinas, 1999;12(1):65-80.


PHILLIPPI, S. T.; CRUZ, A. T. R.; COLUCCI, A. C. A. Pirâmide Alimentar para Crianças de 2 a 3 anos. Revista nutrição. Campinas, 2003; 16(1):5-19.

PHILLIPPI, Sônia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. 2ª ed Barueri: Manole, 2006.


 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Nutrição e Dietética	Disciplina: Parasitologia Aplicada à Nutrição	
	Módulo: III	
Total de horas: 30 horas	Aulas teórica: 30 horas	Aulas práticas:
Ementa do Programa		
Conceito. Termos da parasitologia. Importância do conhecimento nos alimentos. Parasita e hospedeiro. Protozoários e helmintos relacionados à nutrição.		
Objetivos		
<ul style="list-style-type: none"> ● Discutir a relação parasito-hospedeiro e suas conseqüências para a saúde. ● Preparar os alunos para conhecer os mecanismos de transmissão e profilaxia das principais parasitoses humanas; ● Preparar os alunos para executarem, com segurança, suas tarefas profissionais, para prevenir possíveis contaminações dos alimentos; ● Preparar os alunos para coleta, conservação e encaminhamento de material para exame parasitológico; ● Preparar os alunos para reconhecimento geral dos principais parasitos e vetores. 		
Bibliografia Básica		
FILIPPIS, THELMA DE; NEVES, DAVID PEREIRA. Parasitologia Básica - 2ª , Atheneu,Ed. 2010.		
FRANCO, B.D.G.M. & LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 1999.		
FILIPPIS, THELMA DE; NEVES, DAVID PEREIRA. Parasitologia Básica -2ª,Atheneu, Ed. 2010.		
Bibliografia Complementar		
NEVES, D.P. Parasitologia Humana. Ed. Livraria Atheneu, 11ª ed., 2005.		
CHENG, T.C. 1986. General Parasitology. 2nd Edition. Orlando, Academic Press College Division, 1986, 827 p.		
REY, L. Parasitologia Humana. 2ª. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991, 713 p.		

PESSOA, S.B. & MARTINS, A.V. Parasitologia Médica. 11^a. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1982, 871 p.


Módulo: IV

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<p>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</p>	
<p>Curso: Técnico em Nutrição e Dietética</p>	<p>Disciplina: Nutrição Materno Infantil II</p>	
	<p>Módulo: IV</p>	
<p>Total de horas: 45 horas</p>	<p>Aulas teóricas: 45 horas</p>	<p>Aulas práticas:</p>
<p>Ementa do Programa</p>		
<p>Abordagem dos aspectos relacionados ao papel do nutricionista no cuidado nutricionais como avaliação nutricional, determinação das necessidades nutricionais na gestação, no lactente, no primeiro ano de vida, no pré-escolar e escolar além dos aspectos nutricionais do aleitamento materno.</p>		
<p>Objetivos</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ● Identificar o papel do nutricionista nos diversos níveis de atenção à saúde; ● Reconhecer a importância da avaliação nutricional na determinação das necessidades nutricionais da gestante, criança ou adolescente saudável. ● Planejar e prescrever dietas considerando os princípios nutricionais e os aspectos específicos de cada etapa da vida; ● Identificar os parâmetros que permitam avaliar a eficiência e a eficácia da atenção dietética prestada a gestante, criança ou adolescente sadio. 		
<p>Bibliografia Básica</p>		
<p>EUCLYDES, Marilene Pinheiro. Nutrição do lactente: Base científica para uma alimentação saudável. 3^a ed. Metha, 2005. VITOLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. WEFFORT, Virgínia Resende Silva; LAMOUNIER, Joel Alves. Nutrição em Pediatria da Neonatologia à Adolescência. 1^a ed. Manole, 2009.</p>		
<p>Bibliografia Complementar</p>		
<p>REGO, J D. Aleitamento Materno. 2^a ed. São Paulo: Atheneu, 2009. LOPEZ, FA; BRASIL, AL D. Nutrição e Dietética em Clínica Pediátrica. São Paulo: Editora Atheneu, 2004. CARDOSO, AL; LOPES, LA; TAADEI, JAAC. Tópicos Atuais em Nutrição Pediátrica. São Paulo: Editora Atheneu, 2006.</p>		


 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Nutrição e Dietética	Disciplina: Primeiros socorros	
	Módulo: IV	
Total de horas: 45 horas	Aulas teóricas: 45 horas	Aulas práticas: -
Ementa do Programa		
<p>A presente disciplina visa ensinar os princípios gerais no atendimento em primeiros socorros capacitando o aluno a exercer técnicas e procedimentos necessários à manutenção da vida na fase pré-hospitalar, além de proporcionar conhecimento sobre cuidados gerais na prevenção a acidentes e situações de risco.</p>		
Objetivos		
<p>Objetivo Geral: Desenvolver competências para prestar auxílio imediato à vítimas de acidentes e mal súbitos, mantendo-a com vida até a chegada de auxílio competente, reduzindo complicações por atendimentos totalmente leigos e intempestivo.</p> <p>Objetivos Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Apresentar ao aluno as diretrizes atuais de atuação do profissional da saúde em situações de emergência. ● Promover o ensino de técnicas de socorro e auxílio às vítimas de diversos tipos de traumas e/ou situações perigosas. ● Reconhecer as urgências e emergências no atendimento pré-hospitalar básico, identificando o atendimento mais adequado nas situações de risco. 		
Bibliografia Básica		
<p>BERGERON, J.D.; BIZJAK, G. Primeiros Socorros. São Paulo: Atheneu, 1999. HAFEN, B.Q.; KARREN, K.J.; FRANDSEN, K.J. Primeiros Socorros para Estudantes. 7ª ed. Barueri: Manole, 2002. HOPPENFELD, S.; MURTHY, V.L. Tratamento e reabilitação das Fraturas. São Paulo: Manole, 2001 MASSADA, L. Lesões Musculares no Desporto. Lisboa, Caminho, 1989. MELINDA, J.F. Primeiros Socorros no Esporte. São Paulo: Manole, 2002.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>ADANS, J.C. et al. Manual de Fraturas. 10ª ed. São Paulo: Artes Médicas, 1994 AMERICAN HEART ASSOCIATION. Salva-Corações: Primeiros Socorros com RCP e DEA. Barueri: Margraf, 2008. BUONO, N. Primeiros Socorros e Prevenção de Acidentes. São Paulo: LTR, 1998. KNIGHT, K.L. Crioterapia no Tratamento das lesões Esportivas. São Paulo: Manole, 2000. LANE, J.C.; TÚLIO, S. Primeiros Socorros um manual prático. São Paulo: Moderna, 1997.</p>		

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Nutrição e Dietética	Disciplina: Tecnologia dos alimentos	
	Módulo: IV	
Total de horas: 30 horas	Aulas teóricas: 30 horas	Aulas práticas:
Ementa do Programa		
Introdução da Industrialização dos Alimentos. Principais métodos de conservação de alimentos. Estudo sobre fluxogramas de processamento de alimentos de origens vegetal e animal. Importância da embalagem para a vida útil do produto alimentício.		
Objetivos		
<p>Objetivo Geral: Estudar a Tecnologia de Alimentos, sua evolução e importância no aumento da vida útil do alimento. Estudar o alimento como matéria-prima alimentar, suas modificações por fatores físicos, químicos e biológicos, provocadas ou acidentais. Conhecer os Métodos de Conservação de Alimentos (físicos, químicos e biológicos).</p> <p>Objetivos Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar as etapas do processamento dos principais grupos de alimentos; • Identificar os efeitos do processamento sobre o valor nutricional dos alimentos; • Diferenciar métodos de conservação de alimentos; • Conceituar e discernir as etapas evolutivas da Tecnologia de alimentos risco. 		
Bibliografia Básica		
ARBOSA, J.J. – Introdução à Tecnologia de Alimentos, R.J. Kosmos, 1976 –116 p. SIMÃO, A. M. – Aditivos para alimento BEHMER, M.L. A – Tecnologia do Leite, 1987. CAMARGO, R. et al., Tecnologia Dos Produtos Agropecuários, 1984.		
Bibliografia Complementar		
MADRID.A; CENZANO I; VICENTE J.M. –Manual de Indústrias dos Alimentos, 1996. RIEDEL, G. –Controle Sanitário dos Alimentos, 1996. BRASIL, Ministério da Agricultura. Decreto nº 30.691, de 29/03/1952, alterada pelo Decreto nº 1255, de 25/06/1968. BRASIL, Ministério da Saúde SNVS. Decreto nº 986 de 21/10/1969–Normas básicas sobre alimentos. BELITZ,H. D.; GROSCH, W. Química de los alimentos, Ed. Acribia,1985. FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.		

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Nutrição e Dietética	Disciplina: Relações Humanas	
	Módulo: IV	
Total de horas: 30 horas	Aulas teóricas: 30 horas	Aulas práticas:
Ementa do Programa		
<p>Análise das complexas variáveis comportamentais que afetam o funcionamento das organizações, abordando esta problemática a partir de três níveis: individual, grupal e organizacional, bem como seus conseqüentes entrelaçamentos. Estudo crítico e sistemático do contexto organizacional, contemplando a dialética inerente e objetivando orientar ações de gestão.</p>		
Objetivos		
<ul style="list-style-type: none"> ● Possibilitar conhecimentos acerca dos processos inerentes ao comportamento organizacional em nível individual, grupal e institucional. ● Conhecer o processo de tomada de decisão, administração de conflitos e relação com o poder a partir de reflexão e debate sobre este aspecto. ● Desenvolver a capacidade de gerenciamento das organizações, a partir da internalização de questões emergentes relacionadas às diferenças humanas e igualdade de oportunidades. ● Empreender ações a partir da análise crítica do comportamento das organizações, com ética, respeito ao ser humano e foco no resultado. 		
Bibliografia Básica		
<p>KANAANE, Roberto. Comportamento Humano nas Organizações: o Homem Rumo ao Século XXI. São Paulo: Atlas, 1999.</p> <p>ROBBINS, Stephen P. Fundamentos do Comportamento Organizacional. Rio de Janeiro: LTC, 2004.</p> <p>ALCURE, Lenira; FERRAZ, Maria N. S.; CARNEIRO, Rosane. Comunicação verbal e não verbal. Rio de Janeiro, RJ: SENAC, 1997.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>CHANLAT, Jean. O Indivíduo na organização: dimensões esquecidas. São Paulo: Atlas, 1996. v. I e II.</p> <p>SOTO, Eduardo. Comportamento Organizacional: o impacto das emoções. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2002.</p> <p>SPECTOR, Paul. Psicologia nas organizações. São Paulo: Saraiva, 2002.</p> <p>TAMAYO, Álvaro. Cultura e Saúde nas Organizações. Porto Alegre: ARTMED, 2004</p> <p>DELORS, Jacques. Educação: um tesouro a descobrir. Relatório para UNESCO da Comissão Internacional sobre Educação para o Século XXI. 4ª Edição. Brasília, DF: MEC: UNESCO, 2000.</p>		

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Nutrição e Dietética	Disciplina: Saúde Pública e mental	
	Módulo: IV	
Total de horas: 60 horas	Aulas teóricas: 60 horas	Aulas práticas: -
Ementa do Programa		
<p>Introdução ao estudo da Epidemiologia. Indicadores de Saúde. Ações coletivas de saúde, enfatizando a saúde do trabalhador, a saúde da criança e do adolescente, a saúde da mulher, a saúde do idoso e a saúde mental. Vigilância epidemiológica. Vigilância sanitária. Políticas de Saúde. Administração de serviço de saúde. Programas federais e estaduais da área de saúde.</p>		
Objetivos		
<p>Objetivo Geral: Estudar políticas e modelos de atenção em saúde mental, em uma perspectiva comparada e a partir de temas selecionados, de forma a habilitar aos alunos.</p> <p>Objetivo Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Apresentar o desenvolvimento histórico das políticas públicas em saúde mental no Brasil desde o seu surgimento até a atualidade; ● Propiciar conhecimentos teórico-metodológicos sobre o campo das políticas públicas em saúde mental, subsidiando a análise do movimento da reforma psiquiátrica no Brasil; ● Refletir sobre os seguintes aspectos em saúde mental: movimentos sociais, legislação, organização dos serviços, saúde mental e trabalho, formação de profissionais. ● Capacitar profissionais capazes de olhar o outro na sua diferença e autonomia, como um sujeito de direitos, apresentando uma possibilidade política de transformação, capacitando estes profissionais para acolher, amparar, sustentar e dar sentido à presença e às ações dos usuários, levando em consideração as suas subjetividades e singularidades. 		
Bibliografia Básica		
<p>BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Executiva. Sistema Único de Saúde: SUS: princípios e conquistas. 1ª Edição, Brasília: Ministério da Saúde, 2001. 39p.</p> <p>Rouquayrol, M.Z.; Almeida Filho, N. Introdução à Epidemiologia, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 4ª Edição, 2006, 296 p.</p> <p>BERTOLLI F°, C. História da Saúde Pública no Brasil, 4ª Edição. São Paulo: Ática, 2008. 71p .</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>MEDRONHO, R.A.; Bloch, K.V. Epidemiologia, 2ª Edição, Rio de Janeiro: Atheneu, 2008, 790 p.</p> <p>ROUQUARYOL, M.Z. & Almeida Filho, N. Epidemiologia e Saúde, Rio de Janeiro: Medsi, 6ª Edição, 2003, 708 p.</p> <p>VASCONCELOS FAG. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. Rev Nutr. 2002; 15(2):127-38. doi: 10.1590/S1415-52732002000200001. [Links]</p> <p>YPIRANGA L, Gil MF. Formação profissional do nutricionista: por que mudar? In: Cunha DTO,</p> <p>Ypiranga L, Gil MF, organizadores. Anais do II Seminário Nacional sobre o ensino de nutrição. Goiânia: Febran; 1989. p.20-36 [Links]</p>		

HADDAD AE, Pierantoni CR, Ristoff D, organizadores. A trajetória dos cursos de graduação na saúde: 1991-2004. Brasília: Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira; 2006.

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Nutrição e Dietética	Disciplina: Técnica em dietética II Módulo: IV	
Total de horas: 60 horas	Aulas teóricas: 60 horas	Aulas práticas: -
Ementa do Programa		
<p>Estudo de métodos e técnicas de preparo de alimentos, quanto às alterações físicas, químicas e biológicas nos alimentos do reino vegetal. Valor nutricional, biodisponibilidade e fatores antinutricionais no processamento de alimentos. Estudo de infusões e bebidas. Atividades práticas em laboratório.</p>		
Objetivos		
<ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer e aplicar os métodos adequados à seleção, conservação e preparo de alimentos, visando o mínimo de perdas do teor nutritivo; ● Manipular corretamente os equipamentos e utensílios nas áreas de preparo de alimentos. ● Conhecer e identificar as transformações físico-químicas que ocorrem com os alimentos durante os processos de pré-preparo e preparo; ● Estimar os teores de nutrientes e energia das preparações elaboradas e da porção-padrão; ● Oferecer subsídio para a formulação de cardápios e prescrições adequadas aos objetivos da orientação nutricional. 		
Bibliografia Básica		
<p>CRAWFORD. Seleção e preparo dos alimentos. Ed. Record, 1985. GRISWOLD, R. M. Estudo experimental dos alimentos. Ed. Edgard Blücher, 1972 SALINAS, R D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. Ed. Artmed, 2002</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>COULTATE, T.P Alimentos, a química de seus componentes. Ed. Artmed, 2004 MOREIRA, M A Medidas caseiras no preparo dos alimentos. Ed. AB, 2002 ARRUDA, G A Manual de boas práticas Vol. II, Ed. Ponto Crítico, 2002 RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos, Ed. Atheneu, 2005 BERNARDETTE, D. e col. Microbiologia dos alimentos, Ed. Atheneu, 1996 READER'S DIGEST (LIVROS) Alimentos saudáveis / Alimentos perigosos guia prático para uma alimentação rica e saudável, 2003 COX, E.M. & FRANCIS, C. E. O grande livro da cozinha saudável –técnicas, materiais, equipamentos e receitas, Ed. Melhoramentos, 1992. Periódicos online: http://www.scielo.br: Brazilian Journal of Food Technology – publicação do Instituto de Tecnologia de Alimentos de Campinas (ITAL).</p>		

d) Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores

Os critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores foram definidos a partir das orientações descritas no Título III, do Capítulo I, das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, Resolução CNE/CEB nº 06/2012 (BRASIL, 2012).

Será facultado ao discente solicitar o aproveitamento de disciplinas já cursadas e nas quais obteve aprovação, bem como de saberes profissionais desenvolvidos em seu itinerário profissional e de vida.

Vale salientar, conforme o Art. 36 da Resolução CNE/CEB nº 06/2012, que o aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores do estudante poderá ser promovido desde que esteja diretamente relacionado com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação ou habilitação profissional em questão e que tenham sido desenvolvidos:

- ✓ em qualificações profissionais e etapas ou módulos de nível técnico regularmente concluídos em outros cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio;
- ✓ em cursos destinados à formação inicial e continuada ou qualificação profissional de, no mínimo, 160 horas de duração, mediante avaliação do estudante;
- ✓ em outros cursos de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por outros meios informais ou até mesmo em cursos superiores de graduação, mediante avaliação do estudante;
- ✓ por reconhecimento, em processos formais de certificação profissional, realizado em instituição devidamente credenciada pelo órgão normativo do respectivo sistema de ensino ou no âmbito de sistemas nacionais de certificação profissional.

Os interessados deverão protocolar requerimento específico, obtido na secretaria do Campus, dentro do prazo estipulado no Calendário Escolar.

O aproveitamento poderá ser obtido por dois procedimentos: por meio de análise da documentação comprobatória ou por meio da aplicação de exame de proficiência. No primeiro modo, será realizada análise da equivalência de conteúdos programáticos e de cargas horárias das disciplinas. Nesse caso, o requerimento deverá estar acompanhado do histórico escolar e do conteúdo programático das disciplinas cursadas, os quais serão submetidos à análise prévia de um docente indicado pelo coordenador.

O exame de proficiência será constituído de prova escrita e/ou prática ou outro instrumento de avaliação pertinente.

Caberá ao Coordenador designar banca examinadora especial para:

- ✓ estabelecer os conteúdos a serem abordados, as referências bibliográficas, as competências e habilidades a serem avaliadas, tomando como referência o estabelecido nesse Projeto Pedagógico;
- ✓ definir as características da avaliação e determinar sua duração;
- ✓ elaborar, aplicar e corrigir as avaliações.

As datas de requerimento para Exame de Proficiência, aplicação das provas e divulgação dos resultados deverão fazer parte do Calendário Escolar. O discente que obtiver um rendimento igual ou superior a 70% (setenta por cento) será dispensado de cursar a disciplina. A pontuação a ser atribuída ao discente será a que for obtida na avaliação, sendo registrado no histórico escolar como Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores (ACEA), observando-se o período e a carga horária constantes na matriz curricular do curso. Vale salientar que o discente deverá frequentar as aulas da(s) disciplina(s) da(s) qual requereu dispensa até o deferimento do pedido de aproveitamento.

e) Biblioteca, Instalações e Equipamentos

Neste item são apresentados de forma sumária os componentes da infraestrutura física, os equipamentos que compõe os ambientes educacionais do curso e demais materiais que poderão estar à disposição dos estudantes. Salienta-se que, caso o curso seja ofertado fora do município-sede do Campus, o parceiro demandante será o responsável

por providenciar toda a infraestrutura física e equipamentos necessários ao adequado funcionamento do curso.

O curso deve disponibilizar biblioteca com acervo com ampla referência bibliográfica específica para consulta e empréstimo aos alunos, laboratórios com equipamentos e suprimentos necessários ao desenvolvimento das situações de ensino-aprendizagem, salas de aula com mobiliário adequado e recursos multimídias para alunos e professores.

Os recursos compreendem ainda:

- Salas de aula
- Laboratórios de informática,
- Área de convivência,
- Miniauditórios,
- Auditório,
- Equipamentos de projeção multimídia, para desenvolvimento das atividades didático pedagógicas.
- Notebook para uso didático.

f) Metodologias de ensino

As metodologias de ensino utilizadas no curso valorizarão:

- ✓ as capacidades e conhecimentos prévios dos discentes, as capacidades e a progressiva autonomia dos discentes com necessidades específicas;
- ✓ os valores e a concepção de mundo dos discentes, seus diferentes ritmos de aprendizagem, sua cultura específica, referente especialmente a seu pertencimento social, étnico-racial, de gênero, etário, religioso e de origem (urbano ou rural);
- ✓ o trabalho coletivo entre docentes e equipe pedagógica, o diálogo entre docentes e equipe pedagógica, bem como entre instituição e comunidade;
- ✓ o uso das TICs; e
- ✓ o uso de diferentes estratégias didático-metodológicas: seminários, debates, atividades em grupo, atividades individuais, projetos de trabalho, estudos dirigidos, visitas técnicas, oficinas temáticas e outras.

g) Estratégias de integração do ensino e articulação com a sociedade

Este curso técnico poderá promover a integração entre as disciplinas/conteúdos ministrados através do planejamento conjunto de aulas, da realização de projetos que integrem conhecimentos de diferentes disciplinas e da atribuição de notas de maneira compartilhada. Acredita-se que assim, os conteúdos farão mais sentido para os discentes e que os mesmos aprenderão a utilizar conhecimentos de diferentes áreas para resolver uma situação-problema, capacidade muito demandada pelo mercado de trabalho atual.

A fim de promover a articulação com a sociedade, serão firmados convênios e parcerias entre o IFMG e a comunidade produtiva local, como também com o setor público, com o objetivo de fomentar a realização de estágio, visitas técnicas e eventos. Espera-se, por meio desta articulação, contribuir para a promoção do desenvolvimento local de forma contínua e sustentável.

O estágio supervisionado será opcional e realizado nos termos da Resolução nº 01, de 21 de janeiro de 2004 e Lei nº 11.788 de 2008. Esta atividade contará também com regulamento próprio da instituição e terá as seguintes características:

- ✓ carga horária mínima de 120 horas;
- ✓ realização em concomitância com o curso;
- ✓ realização no 3º semestre do curso;
- ✓ máximo de 6 horas diárias;
- ✓ idade mínima de 16 anos completos na data de início do estágio;
- ✓ orientação tanto por um supervisor de estágio do Campus (professor) quanto por um supervisor de estágio da empresa (profissional da área), os quais acompanharão o aluno estagiário especialmente sobre questões relacionadas às atividades realizadas - especialmente a relação existente entre as disciplinas cursadas no curso técnico e as atividades realizadas no estágio – e frequência; e
- ✓ avaliação realizada pelos dois supervisores de estágio e pelo próprio aluno estagiário.

h) Estratégias de apoio ao discente

Os estudantes do curso poderão contar com uma rede de assistência estudantil e orientação educacional a ser disponibilizada de acordo com critérios estabelecidos pelo PRONATEC.

IV. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

a) Avaliação dos discentes

Os critérios de aprovação, reprovação e progressão parcial dos alunos matriculados nos cursos técnicos ofertados por meio do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (PRONATEC) observará as regulamentações gerais do Regimento de Ensino do IFMG. Contudo, tais regulamentações serão adequadas às especificidades dos cursos ofertados no âmbito do programa, adotando os critérios descritos a seguir.

O processo avaliativo será contínuo e cumulativo, considerando a prevalência de aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados durante o processo sobre os de eventuais provas finais (Art. 24, inciso V, da lei nº 9394/96). Funcionará como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem e também como princípio para tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades alcançadas pelos alunos. Para tanto, serão adotadas estratégias como: tarefas contextualizadas, diálogo constante com o aluno, utilização de conhecimentos significativos e esclarecimentos sobre os critérios que serão utilizados nas avaliações. Nesse sentido, o aproveitamento escolar será avaliado através de acompanhamento contínuo do estudante e dos resultados por ele obtidos nas atividades avaliativas, partindo dos seguintes princípios:

- ✓ prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos;
- ✓ inclusão de tarefas contextualizadas e diversidade de instrumentos avaliativos;
- ✓ manutenção de diálogo permanente com o aluno;
- ✓ utilização funcional do conhecimento;
- ✓ divulgação dos critérios avaliativos, antes da efetivação das atividades;
- ✓ utilização dos mesmos procedimentos de avaliação para todos os alunos;
- ✓ apoio disponível para aqueles que têm dificuldades, ressaltando a recuperação paralela;

- ✓ estratégias cognitivas e metacognitivas como aspectos a serem considerados na correção;
- ✓ correção dos erros mais importantes sob a ótica da construção de conhecimentos, atitudes e habilidades; e
- ✓ relevância conferida às aptidões dos alunos, aos seus conhecimentos prévios e ao domínio atual dos conhecimentos que contribuam para a construção do perfil do futuro egresso.

A frequência às aulas e demais atividades programadas, para os alunos regularmente matriculados, é obrigatória (Art. 47, § 3º, da lei nº 9394/96). A justificativa de faltas só será permitida nos casos previstos em lei.

Compete ao professor elaborar as atividades avaliativas, bem como divulgar os resultados. Será considerado aprovado, ao final de cada semestre, o aluno que, após todo o processo de avaliação, tiver nota final igual ou superior a 60% em cada disciplina cursada e tiver 75% de frequência da carga horária total do período letivo do módulo em que estiver matriculado.

A nota final será composta pela média aritmética simples de duas notas parciais. Cada nota parcial, no valor de cem pontos, deverá ser constituída de no mínimo dois instrumentos avaliativos, cada um no valor máximo de cinquenta pontos.

Aos alunos de menor rendimento, serão oferecidas estratégias de recuperação como a monitoria e o atendimento individualizado do professor. Além disso, os alunos contarão com etapas de recuperações parcial e final. Cada recuperação consistirá de uma prova no valor de cem pontos que versará sobre tópicos já abordados na etapa em questão. Para cômputo de notas parciais e final, prevalecerá sempre a maior pontuação obtida. Cada recuperação parcial acontecerá durante o período letivo do módulo no qual o aluno estiver matriculado e dentro da carga horária de cada disciplina.

Após a recuperação, caso o aluno ainda apresente aproveitamento insuficiente, terá direito aos Estudos Independentes em até duas disciplinas se possuir frequência igual ou superior a 75% do total da carga horária do período letivo (Resolução 41/2013, Conselho Superior do IFMG). Deverá também apresentar média maior ou igual a quarenta pontos e inferior a sessenta pontos.

Os Estudos Independentes contarão com dois instrumentos avaliativos: um trabalho no valor de vinte pontos e uma prova escrita no valor de oitenta pontos sobre todo o conteúdo da disciplina. A entrega do trabalho e a realização da prova acontecerão em períodos determinados pela Coordenação Adjunta, necessariamente após o encerramento da disciplina. A nota final do aluno na disciplina somente será substituída pela nota obtida nos Estudos Independentes, se esta for maior que aquela e até o limite de sessenta pontos.

Se o aluno obtiver 60% de aproveitamento em todas as disciplinas, mas possuir frequência global inferior a 75% no período letivo será reprovado e excluído do curso. O estudante que for reprovado em duas ou mais disciplinas no módulo em curso estará automaticamente reprovado e não poderá cursar nenhuma disciplina do módulo seguinte.

O aluno reprovado por rendimento em apenas uma disciplina, isto é, possuir aproveitamento entre 40 e 59% e frequência mínima de 75% do total da carga horária do período letivo no módulo em que se encontrar matriculado, será considerado apto à progressão parcial, ou seja, a cursar o módulo seguinte em sistema de dependência. O estudante deverá então solicitar a dispensa das disciplinas em que obteve aprovação a fim de cursar somente a disciplina em que foi reprovado. A possibilidade do estudante efetivamente cursar a disciplina pendente fica condicionada à oferta da mesma em cursos do PRONATEC.

b) Avaliação dos docentes

Semestralmente será realizada uma avaliação, sob a responsabilidade do setor pedagógico, na qual os alunos, 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.

c) Avaliação do curso

A avaliação do curso terá por finalidade orientar decisões que visem seu aprimoramento ao analisar as potencialidades e fragilidades do mesmo com vistas a atingir parâmetros de qualidade no processo educacional,

Constituirá objeto de avaliação permanente no curso a consecução dos objetivos propostos no projeto pedagógico, tendo em vista o perfil e as competências do egresso; as instalações e equipamentos disponibilizados a discentes e docentes; a adequação da formação dos docentes às disciplinas por eles ministradas; os índices de reprovação e evasão.

A avaliação do curso será realizada pela equipe pedagógica por meio de reuniões sistemáticas e eventuais ao longo do semestre e deverá observar as sugestões de toda a equipe responsável pela oferta do mesmo, além das críticas e sugestões dos discentes e dos parceiros envolvidos.

Com base nas avaliações realizadas, esse projeto poderá ser modificado, sempre que necessário, a fim de garantir a qualidade do processo educacional.

d) Objetos de avaliação do trabalho docente e do curso

Além dos elementos expostos acima, uma vez por semestre, sob a responsabilidade do setor pedagógico, o Curso Técnico de Nutrição e Dietética e seu corpo docente serão avaliados com base nos seguintes objetos:

- plano de ensino;
- projetos orientados pelo docente;
- produtos desenvolvidos sob a orientação do docente;
- autoavaliação docente;
- sugestões e críticas dos discentes; e
- sugestões e críticas dos próprios docentes, equipe pedagógica, demais servidores técnico-administrativos e comunidade.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Congresso Nacional. Lei nº 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996, **Diário Oficial da União**. Brasília, DF. Seção 01. Número 248, 23 de dezembro de 1996.

_____. Congresso Nacional. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, **Diário Oficial da União**. Brasília, DF. Seção 01. Número 253, 30 de dezembro de 2008.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais. **Orientações para a elaboração e atualização de projetos pedagógicos dos cursos técnicos do IFMG**, Belo Horizonte, nov. de 2012.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais. **Regimento de Ensino**, Belo Horizonte, fev. de 2012.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação / Câmara de Educação Básica. Resolução nº 6 de 2012, **Diário Oficial da União**. Brasília, DF. Seção 01, 21 de setembro de 2012.

_____. Lei 12.513 de 26 de outubro de 2011. Institui o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec) e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/lei/112513.htm. Acesso em 09 set. 2014.