



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
COLÉGIO TÉCNICO DE TERESINA
PROGRAMA NACIONAL DE ACESSO AO ENSINO TÉCNICO E EMPREGO**

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

TERESINA 2013

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Reitor:

Prof. Dr. José de Arimatéia Dantas Lopes

Coordenador do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico:

Prof. Dr. Francisco de Assis Sinimbú Neto

Diretor do Colégio Agrícola de Teresina:

Prof. José Bento de Carvalho Reis

Vice-Diretora do Colégio Agrícola de Teresina:

Prof.^a Rita de Cássia Magalhães Mendonça

Coordenador Geral do Pronatec:

Prof. Dr. Francisco Edinaldo Pinto Mousinho

Coordenadora Adjunta do Pronatec:

Hérica Maria Saraiva Melo

Supervisor do Curso:

Maria Goret Veras Batista de Carvalho

SUMÁRIO

1 IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO	04
2 CARACTERÍSTICAS DO CURSO	05
3 ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO	06
3.1 Justificativa da oferta do Curso	06
3.2 Objetivos do Curso	07
3.3 Perfil profissional de Conclusão	07
3.4 Avaliação da aprendizagem	08
3.5 Infraestrutura	11
3.6 Perfil dos Docentes e Técnicos-Administrativos envolvidos.....	12
3.7 Descrição de certificados a serem expedidos	13
3.8 Organização Curricular	13
3.9 Calendário Letivo.....	16
3.10 Ementário e Bibliografias	17
4. REFERÊNCIAS	32

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO

NOME DO CURSO: TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

EIXO TECNOLÓGICO: AMBIENTE, SAÚDE E SEGURANÇA

SUPERVISÃO:

Supervisor: MARIA GORET VERAS BATISTA DE CARVALHO

E-mail: goretveras@gmail.com

Telefone: (86) 99810331

LOCAL DE REALIZAÇÃO: Colégio Técnico de Teresina/Universidade Federal do Piauí – UFPI, Campus Universitário Ministro Petrônio Portella - Bairro Ininga -Teresina – PI. CEP: 64.049-550

TEL: (86) 3215-5694

HOME-PAGE: www.ufpi.br/cat

E-mail: cat@ufpi.edu.br

2 - CARACTERÍSTICAS DO CURSO

Nível: Médio

Modalidade: Curso Técnico

Público demandante:

Estudantes do Ensino Médio, selecionados através do Exame Nacional do Ensino Médio – ENEM.

Forma de Oferta: Presencial

Tempo de duração do curso: 15 meses

Turno de oferta: Vespertino

Horário de oferta do curso: Das 14:00h às 18:00h.

Carga horária Total: 1200 horas.

Número máximo de vagas do curso: 30

Número mínimo de vagas do curso: 20

Requisitos de acesso ao Curso: Ensino médio completo.

3. ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO

3.1 - Justificativa da oferta do Curso

O mercado de alimentação cresce em ritmo acelerado influenciado pelo crescimento econômico da população e pela aplicação dos rendimentos familiares em itens de alimentação. Em contrapartida, os dados nutricionais da população brasileira demonstram uma situação de transição nutricional, com aumento da prevalência da obesidade e das doenças associadas. Tais fatos levam a população a uma crescente preocupação com a alimentação saudável e a qualidade de vida.

Neste contexto, e visando contribuir com a manutenção de uma alimentação adequada, o papel do Técnico em Nutrição e Dietética se torna fundamental na colaboração do planejamento e desenvolvimento de ações relacionadas à produção de alimentos, tais como o controle higiênico sanitário e a elaboração de cardápios adequados.

O mercado de trabalho para o Técnico em Nutrição e Dietética é promissor. Dados recentes indicam que o Brasil possui 38,3 mil empresas formais, empregando diretamente 1.521 trabalhadores. Dentre essas empresas, os restaurantes, lanchonetes e padarias concentraram 71% da força de trabalho de todo o segmento de alimentação (ABIA, 2011). Além do que, as empresas que atuam no comércio de alimentos e/ou oferecem serviços de alimentação são campos em potencial de atuação deste profissional.

A Resolução N° 333/04 do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) - Art. 1° define que o Técnico em Nutrição e Dietética deve ter como princípio básico de sua atuação o bem-estar do indivíduo e da coletividade, empenhando-se na promoção da saúde, cumprindo e fazendo cumprir a legislação, as normas e os preceitos referentes à saúde, podendo atuar nas seguintes áreas:

- Atividades em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) – Populações sadias - restaurantes industriais e comerciais, hotéis, cozinhas experimentais, creches, escolas e supermercados. Populações enfermas - hospitais, clínicas, asilos e similares.
- Atividades em Ações de Saúde Coletiva – Programas Institucionais, unidades básicas de saúde e similares. Porém, a Resolução CFN N° 312/03 Artigo 4º - Parágrafo único determina: “Os Técnicos em Nutrição e Dietética só poderão desempenhar atividades que lhes competem, pelas características de seu currículo escolar, considerados, em cada caso, os conteúdos das disciplinas que contribuem para a sua formação profissional”.

Este curso terá por finalidade desenvolver competências da habilitação técnica de nível médio em Nutrição e Dietética, definidas a partir da análise do processo de trabalho desse segmento, respeitando valores estéticos, políticos e éticos, bem como mantendo o compromisso com a qualidade, o trabalho, a ciência, a tecnologia e as práticas sociais relacionadas aos princípios da cidadania responsável.

Para que os egressos possam acompanhar as transformações do setor produtivo e da sociedade, o Plano de Curso Técnico em Nutrição e Dietética estará alinhado às diretrizes do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio, assim como também às exigências

específicas da ocupação, incorporando inovações decorrentes dos avanços científicos e tecnológicos do segmento da saúde.

3.2 - Objetivos do Curso

3.2.1 - Objetivo geral:

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

3.2.2 - Objetivos específicos:

Oportunizar o conhecimento da legislação referente aos direitos do consumidor/usuário, assim como a legislação sanitária dos alimentos e, da regulamentação profissional.

Promover o conhecimento básico sobre alimentação e nutrição de interesse educativo e social.

Habilitar o aluno para a realização de atividades nas áreas de gestão de serviços de alimentação, de controle de qualidade higiênico sanitária e dos processos de produção de refeições e de alimentos.

Sensibilizar o aluno para a importância de atualização dos conhecimentos técnicos e científicos e a manutenção da conduta ética profissional.

3.3 - Perfil profissional de Conclusão do Curso

O Técnico em Nutrição e Dietética é o profissional, que sob supervisão do nutricionista, acompanha e orienta as atividades de controle de qualidade, higiênico-sanitárias e segurança de alimentos, em todo o processo de produção de refeições. Acompanha e orienta os procedimentos culinários de preparo de refeições e alimentos. Coordena a execução das atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições. Estrutura e gerencia serviços de atendimento ao consumidor de indústrias de alimentos. Colabora na definição de padrões de procedimentos, na elaboração de Manual de Boas Práticas em UAN e implantação de sistemas de qualidade. Realiza a pesagem de indivíduos e aplica outras técnicas de mensuração de dados corporais para subsidiar a avaliação nutricional, avalia as dietas de rotina com a prescrição dietética orientada pelo nutricionista e participa de programas de educação nutricional.

O Técnico em Nutrição e Dietética exercerá suas funções de acordo com o estabelecido nos dispositivos legais em especial o art. 4º da resolução CFN Nº 312/2003 e a Resolução CFN Nº 333/2004 alterada pela resolução CFN Nº 389/2006 que dispõe sobre o Código de Ética Profissional dos Técnicos em Nutrição e Dietética.

3.4 - Avaliação da aprendizagem

A avaliação das aprendizagens é parte integrante do próprio processo e deverá considerar os pressupostos de continuidade e compatibilidade com as competências gerais da área, as específicas da habilitação e a modalidade do curso. O processo avaliativo deve considerar não apenas a dimensão cognitiva, mas também o envolvimento do professor/aluno na sua própria formação. Então, aspectos como participação, interesse, reflexão sobre o seu próprio trabalho devem ser valorizados nessa avaliação.

Os procedimentos de avaliação das competências exigidas devem ser os mais variados possíveis, permitindo ao professor, e ao aluno, maior confiança e rigor na constatação do domínio das competências, isto é, verificar se o aluno adquiriu ou não a (as) competência(s) desejada (s).

Para o professor formador, a avaliação constitui recurso diagnóstico do processo e também possibilita a prognóstica. Assim, professor/aluno:

- Manter um registro regular de suas atividades, um diário de classe para anotar a evolução de seu aprendizado, as descobertas que realizou e as experiências que vivenciou, ou seja, montará uma memória de seu processo
- Desenvolver, ao longo do curso, relatórios quando for o caso.

A avaliação da aprendizagem obedecerá aos seguintes princípios orientadores:

- Concepção da avaliação da aprendizagem como processo sistemático, continuado e cumulativo que envolve situações de diversidade e de complexidade crescente.
- Concepção do processo de avaliação como incentivo ao aluno para a superação dos requisitos e padrões mínimos exigidos para a aprovação e como orientação para o desenvolvimento progressivo de suas potencialidades em busca de um desempenho de qualidade e excelência.

A avaliação da aprendizagem, entendida como diagnóstico, acompanhamento, reorientação e reconhecimento de saberes, obedecerá às normas e aos procedimentos básicos a seguir explicitados:

- Consistirá em processo sistemático, continuado e cumulativo, dentro de cada componente curricular.
- Abrangerá as diferentes atividades, ações e iniciativas didático-pedagógicas compreendidas em cada componente curricular, podendo envolver situações de auto-avaliação.
- Pressuporá a proposição de critérios e padrões de referência para a avaliação de aprendizagem, sempre em conformidade com a natureza, as características e os objetivos do componente curricular a que se referem.

- Incluirá, obrigatoriamente, o controle do cumprimento dos compromissos acadêmicos propostos pelo curso.
- Implicará no registro sistemático dos resultados apurados em instrumentos individuais de acompanhamento e avaliação, ou instrumentos similares, concebidos de acordo com as especificidades e requisitos de componente curricular.
- Envolverá, necessariamente, análise, comunicação e orientação periódica sobre a qualidade e adequação da aprendizagem e do desempenho evidenciados pelo aluno em cada atividade, fase ou conjunto de ações e iniciativas didático-pedagógicas.
- Incluirá a prescrição e/ou proposição de oportunidades suplementares de aprendizagem para o aluno que evidenciar desempenho considerado insuficiente em uma atividade, fase ou conjunto de ações e iniciativas didático-pedagógicas, possibilitando-lhe a superação das dificuldades identificadas, sem prejuízo para a continuidade do processo de aprendizagem no respectivo componente curricular.
- Compreenderá uma avaliação conclusiva do desempenho de cada aluno na componente curricular que deverá resultar dos instrumentos individuais de acompanhamento e avaliação referentes às atividades regulares ou suplementares propostas ao aluno.
- A avaliação conclusiva, ao final do componente curricular, será formalizada por nota.

A explicitação do resultado final da avaliação será feita mediante notas de zero a dez, expressa com até uma casa decimal após a vírgula. Será considerado aprovado o aluno que obtiver média final igual ou superior a 6,0 (seis) e no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) de frequência nas atividades acadêmicas desenvolvidas nas disciplinas do curso.

A média final das disciplinas será atribuída através do somatório da nota obtida na 1ª avaliação, a nota obtida com a 2ª avaliação e este somatório serão divididos pela quantidade de provas. A fórmula a ser utilizada neste cálculo será:

$$\text{MFD} = \frac{1^{\text{a}}\text{-AV} + 2^{\text{a}}\text{ AV}}{2}$$

onde:

MFD – Média Final da Disciplina.

1ª_AV – Nota obtida na 1ª avaliação.

2ª_AV – Nota obtida na 2ª avaliação.

O aluno deverá ter no mínimo um rendimento de 30% (trinta por cento), ou seja, 3,0 (três) pontos para que possa ter direito de fazer os estudos de recuperação, o que poderá ocorrer no máximo em 02 (duas) disciplinas, em um número maior de disciplinas o aluno é considerado não-afeto no módulo (reprovado).

Após a recuperação o aluno que não obtiver média 6,0 (seis) em alguma disciplina será considerado não afeto e automaticamente será reprovado no módulo. A recuperação será realizada no final de cada módulo.

Podem requerer avaliação de 2ª Chamada: o estudante assistido pelo regime de exercícios domiciliares (Decreto-Lei nº 1.044/69); ausência por doença; a estudante gestante (Lei nº 6.202/75); o aluno impedido de realizar avaliação por motivo de falecimento de familiares.

O aluno que não comparecer às avaliações deve apresentar a justificativa a Supervisão do Curso, num prazo de até 05 (cinco) dias úteis, após a avaliação;

O aluno que não tiver aprovação, por frequência ou aproveitamento, em nenhuma componente de uma etapa, perderá a vaga.

A revisão de resultados apurados é considerada procedimento inerente ao processo de avaliação e um direito incontestável do aluno; A revisão de resultados da avaliação conclusiva será requerida à Supervisão do Curso e será efetuada pelo professor responsável pelo componente curricular.

3.4.1 Aproveitamento de Estudos

É o processo de análise dos estudos concluídos em outro curso. A dispensa ou aproveitamento de equivalente deverá ser solicitado pelo aluno para a Supervisão de Curso, com apresentação de histórico escolar e a matriz curricular com os programas dos Componentes Curriculares(CC), objeto da solicitação. A dispensa dos Componentes Curriculares será analisada por docente(s) especialista(s) do CC requerido para o aproveitamento, desde que:

- A carga horária apresentada deverá ser igual ou superior à carga horária prevista no Componente Curricular do Curso pleiteado.
- A avaliação da correspondência de estudos deverá recair sobre os conteúdos que integram os programas dos Componentes Curriculares apresentadas e não sobre a denominação dos Componentes Curriculares cursados.
- Serão aproveitados Componentes Curriculares cujos conteúdos coincidirem em, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) com os programas dos Componentes Curriculares do respectivo Curso oferecido pelo Colégio Técnico de Teresina.
- O aluno poderá obter dispensa, por aproveitamento de estudos, de, no máximo, 30% (trinta por cento) da carga horária total do curso. Este processo será efetivado através da análise da matriz curricular.
- Não será aceito o aproveitamento de estudos para Componentes Curriculares(s) em que o requerente tenha sido reprovado.
- Os estudantes de nacionalidade estrangeira ou brasileiros com estudos realizados no exterior deverão apresentar documentação legalizada por via diplomática e com equivalência concedida pelo respectivo sistema de ensino.
- O estudante poderá solicitar certificação de conhecimentos adquiridos através de experiências previamente vivenciadas, inclusive fora do ambiente escolar, com o fim de alcançar a dispensa de alguma(s) disciplina(s) integrante(s) da matriz curricular do curso, conforme legislação.

- O estudante deverá cursar os Componentes Curriculares em que tenha solicitado dispensa, enquanto aguarda parecer de pedido de dispensa.

3.5 – Infraestrutura

O Colégio Técnico de Teresina tem a infraestrutura necessária para a realização dos cursos técnicos propostos, contando com dependências para acolhimento dos alunos, Direção Geral, Sala de Professores do Ensino Médio, Coordenação Geral do PRONATEC, Coordenação EBTT, Coordenação Financeira, Sala de Xerox, Coordenação Pedagógica, Coordenação dos Cursos Técnicos em Agropecuária, Enfermagem e Informática, Secretaria Escolar, Coordenação Psicológica e Almoxarifado.

Conta também com auditório com capacidade para receber 250 pessoas, utilizado para a realização de eventos internos e externos.

As 13 salas de aula estão equipadas com 50 carteiras, 1 mesa escrivaninha e cadeira para docente, armário para organização dos materiais, de maneira a dar conforto ao aluno e ao professor e qualidade às atividades de aprendizagem, disponibilizando também recursos didático-pedagógicos necessários como computadores conectados à Internet, Televisão, Vídeo/DVD, Projetor de slides e Retroprojetor/Data show.

A UFPI disponibilizará os laboratórios para a realização das atividades práticas, como o de Técnica Dietética, Microbiologia, de Higiene e Controle de Alimentos e de Avaliação Nutricional pertencentes ao Departamento de Nutrição.

3.6 – Perfil dos docentes e técnicos-administrativos envolvidos

Professor	Componentes Curriculares	CARGA HORÁRIA/SEMSTRE	
Profissional com formação superior na área da saúde.	Anatomia e Fisiologia Humana - Noções Básicas	60	1º
Profissional com formação superior em Letras com habilitação em Português	Português Técnico	30	1º
Profissional com formação superior na área de Psicologia	Relações Humanas e Psicologia do Trabalho	45	1º
Profissional com formação superior na área de Nutrição	Técnicas Dietéticas e Composição dos Alimentos	120	1º
Profissional com formação superior na área da Saúde	Saúde Coletiva e Políticas de Saúde	60	1º
Profissional com formação superior na área de Nutrição	Ética Profissional	15	1º
Profissional com formação superior na área de Nutrição	Nutrição e Dietética nos Ciclos da Vida	90	2º
Profissional com formação superior na área de Nutrição ou Gastronomia	Gastronomia e Hotelaria	90	2º
Profissional com formação superior na área de Nutrição	Microbiologia, Higiene, Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade dos Alimentos	120	2º
Profissional com formação superior na área de Nutrição	Tecnologia dos Alimentos e Legislação Aplicada	90	2º
Profissional com formação superior na área de Nutrição	Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição com Estágio Supervisionado em Unidade de Alimentação e Nutrição (2º bimestre)	180	3º
Profissional com formação superior na área de Nutrição	Fisiopatologia e Dietoterapia da Nutrição com Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	150	3º
Profissional com formação superior na área de Nutrição	Avaliação e Educação Nutricional com Estágio	120	3º

	Supervisionado em Nutrição Social		
Profissional com formação superior na área da Saúde	Atendimento de Urgência	30	3º
Profissional com formação superior em Pedagogia, licenciatura em qualquer área, ou pós-graduação em educação	Orientador	05 -20h semanais	-
Profissional de nível médio com experiência em laboratório	Auxiliar de Laboratório	10 -20h semanais	-
Profissional de nível médio com experiência administrativa e em informática	Auxiliar administrativo	10-20 semanais	-

Para o desenvolvimento das competências previstas nos módulos constantes deste Plano de Curso devem ser admitidos docentes com a formação acima citada.

3.6.1 Corpo Docente Efetivo do Campus

NOME	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO

3.7 - Descrição de certificados a serem expedidos

Aos alunos que concluírem, com aprovação, todos os módulos que compõem a organização curricular desta Habilitação Técnica de Nível Médio e comprovar a conclusão com rendimento escolar igual ou superior a 6,0 (seis) e frequência igual ou superior a 75%, obterá a condição de APROVADO, será conferido o Certificado de Qualificação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, do eixo Ambiente, Saúde e Segurança, com validade nacional.

3.8 Organização Curricular

De acordo com os objetivos expostos inicialmente, percebe-se que é necessária uma nova maneira de organizar o ensino.

A perspectiva deve ser de totalidade, dessa forma, a organização de um currículo integrado para o Curso Técnico em Nutrição e Dietética deve estruturar o conhecimento e desenvolver o processo de ensino-aprendizagem de forma que os conceitos sejam apreendidos como sistema de relações de uma totalidade concreta que se pretende explicar/compreender.

Legislação	Competências	Componentes Curriculares	Módulos/Carga horária			
			1º	2º	3º	Total
Lei 9394/96	GERAIS E ESPECÍFICAS	Anatomia e Fisiologia Humana – Noções Básicas	60			60
		Português Técnico	30			30
Decreto 5154/04		Relações Humanas e Psicologia do Trabalho	45			45
		Técnicas Dietéticas e Composição dos Alimentos	120			120
Resolução CNE/CEB 16/09		Saúde Coletiva e Políticas de Saúde	60			60
		Ética Profissional	15			15
		Nutrição e Dietética nos Ciclos da Vida		90		90
Indicação CEE 08/00		Gastronomia e Hotelaria		90		90
		Microbiologia, Higiene, Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade dos Alimentos		120		120
RESOLUÇÃO CNE/CEB 01/2005		Tecnologia dos Alimentos e Legislação Aplicada		90		90
		Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição com Estágio Supervisionado em Unidade de Alimentação e Nutrição			180	180
		Fisiopatologia e Dietoterapia da Nutrição com Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica			150	150
DELIBERAÇÃO CEE 79/2008		Avaliação e Educação Nutricional com Estágio Supervisionado em Nutrição Social			120	120
		Atendimento de Urgência			30	30
		Carga Horária dos Módulos/Curso	330	390	480	1200

Obs: 1 aula tem a duração de 50 minutos.

A organização curricular do curso Técnico em Nutrição e Dietética está estruturada em três módulos, desenvolvidos isoladamente, no início do curso, e sendo necessária a sua conclusão com aprovação para poder cursar os Módulos restantes. Os três módulos fazem o total de 1200h.

3.8.1 Plano de Estágio Profissional Supervisionado

O estágio é um ato educativo que tem como objetivo proporcionar a preparação para o trabalho produtivo e para a vida cidadã do educando, sempre desenvolvido em ambientes de trabalho que envolva atividades relacionadas com a natureza do curso, nos termos da legislação vigente.

Deverá ser orientado por um nutricionista responsável pelo local do estágio, e supervisionado pelo docente responsável pela disciplina, selecionado pelo PRONATEC, que se responsabilizará pela sua avaliação e pela verificação do local destinado às atividades do estágio, procurando garantir que as instalações e as atividades desenvolvidas sejam adequadas para a formação cultural e profissional do educando.

Os estágios poderão ser desenvolvidos em organizações privadas, públicas onde a atividade do Técnico em Nutrição e Dietética se faça necessária, desde que ofereçam as condições essenciais ao cumprimento de sua função educativa, e, dessa forma, possibilite desenvolver atividades compatíveis com as previstas entre as partes, de maneira a evitar situações em que o aluno seja compelido a assumir responsabilidades de profissionais já qualificados.

3.8.2 Para de realização do estágio será necessário os seguintes documentos

Plano de atividades do estagiário, elaborado pelo docente orientador em concordância com o nutricionista responsável da parte concedente.

Formulários próprios para a distribuição dos alunos, o registro e acompanhamento dos mesmos (frequência, atividades realizadas pelo estagiário e referendadas pelo supervisor do campo, avaliação de desempenho do aluno e demais instrumentos que se fizerem necessários).

A carga horária planejada é de 06:00h diárias, podendo complementar com plantões, de acordo com a necessidade do local do estágio e da de complementação da carga horária final, que deverá ser de 180h.

- Ao final do estágio o aluno deverá:
- Entregar a frequência e as atividades realizadas, com o visto do supervisor de campo por dia de realização do estágio.
- Apresentar o relatório das atividades realizadas, de acordo com as orientações previamente estabelecidas pelo docente orientador.

E, até 07 dias após a apresentação do relatório deverá entregar 01 cópia da versão final do relatório, devidamente corrigido, assinado por todos os membros do grupo e encadernado.

- O aluno que realizar integralmente as horas e atividades previstas no estágio, terá apostilado no verso do seu Diploma estas informações.

3.9 – Calendário Letivo

O curso de Técnico em Nutrição e Dietética tem um total de 1.200h, sendo que as aulas ocorrem 05 vezes por semana, à tarde no horário das 14h às 18h.

CALENDÁRIO 2013																																																																																																																																							
OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO																																																																																																																																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th>D</th><th>S</th><th>T</th><th>Q</th><th>Q</th><th>S</th><th>S</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td> </tr> <tr> <td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td> </tr> <tr> <td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td> </tr> <tr> <td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td> </tr> <tr> <td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td><td></td><td></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">12 - N. S. Aparecida</p>	D	S	T	Q	Q	S	S			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			<table border="1"> <thead> <tr> <th>D</th><th>S</th><th>T</th><th>Q</th><th>Q</th><th>S</th><th>S</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td> </tr> <tr> <td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td> </tr> <tr> <td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td> </tr> <tr> <td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td> </tr> <tr> <td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">2 - Finados 15 - Proclamação da República</p>	D	S	T	Q	Q	S	S						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	<table border="1"> <thead> <tr> <th>D</th><th>S</th><th>T</th><th>Q</th><th>Q</th><th>S</th><th>S</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td> </tr> <tr> <td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td> </tr> <tr> <td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td> </tr> <tr> <td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td> </tr> <tr> <td>29</td><td>30</td><td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">25 - Natal</p>	D	S	T	Q	Q	S	S	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31											
D	S	T	Q	Q	S	S																																																																																																																																	
		1	2	3	4	5																																																																																																																																	
6	7	8	9	10	11	12																																																																																																																																	
13	14	15	16	17	18	19																																																																																																																																	
20	21	22	23	24	25	26																																																																																																																																	
27	28	29	30	31																																																																																																																																			
D	S	T	Q	Q	S	S																																																																																																																																	
					1	2																																																																																																																																	
3	4	5	6	7	8	9																																																																																																																																	
10	11	12	13	14	15	16																																																																																																																																	
17	18	19	20	21	22	23																																																																																																																																	
24	25	26	27	28	29	30																																																																																																																																	
D	S	T	Q	Q	S	S																																																																																																																																	
1	2	3	4	5	6	7																																																																																																																																	
8	9	10	11	12	13	14																																																																																																																																	
15	16	17	18	19	20	21																																																																																																																																	
22	23	24	25	26	27	28																																																																																																																																	
29	30	31																																																																																																																																					
CALENDÁRIO 2014																																																																																																																																							
JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO																																																																																																																																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Se</th><th>Te</th><th>Qu</th><th>Qu</th><th>Se</th><th>Sa</th><th>Do</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td> </tr> <tr> <td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td> </tr> <tr> <td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td> </tr> <tr> <td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td> </tr> <tr> <td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td><td></td><td></td> </tr> </tbody> </table>	Se	Te	Qu	Qu	Se	Sa	Do			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			<table border="1"> <thead> <tr> <th>Se</th><th>Te</th><th>Qu</th><th>Qu</th><th>Se</th><th>Sa</th><th>Do</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td> </tr> <tr> <td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td> </tr> <tr> <td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td> </tr> <tr> <td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td> </tr> <tr> <td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td></td><td></td> </tr> </tbody> </table>	Se	Te	Qu	Qu	Se	Sa	Do						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28			<table border="1"> <thead> <tr> <th>Se</th><th>Te</th><th>Qu</th><th>Qu</th><th>Se</th><th>Sa</th><th>Do</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td> </tr> <tr> <td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td> </tr> <tr> <td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td> </tr> <tr> <td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td> </tr> <tr> <td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td> </tr> <tr> <td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </tbody> </table>	Se	Te	Qu	Qu	Se	Sa	Do						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31						
Se	Te	Qu	Qu	Se	Sa	Do																																																																																																																																	
		1	2	3	4	5																																																																																																																																	
6	7	8	9	10	11	12																																																																																																																																	
13	14	15	16	17	18	19																																																																																																																																	
20	21	22	23	24	25	26																																																																																																																																	
27	28	29	30	31																																																																																																																																			
Se	Te	Qu	Qu	Se	Sa	Do																																																																																																																																	
					1	2																																																																																																																																	
3	4	5	6	7	8	9																																																																																																																																	
10	11	12	13	14	15	16																																																																																																																																	
17	18	19	20	21	22	23																																																																																																																																	
24	25	26	27	28																																																																																																																																			
Se	Te	Qu	Qu	Se	Sa	Do																																																																																																																																	
					1	2																																																																																																																																	
3	4	5	6	7	8	9																																																																																																																																	
10	11	12	13	14	15	16																																																																																																																																	
17	18	19	20	21	22	23																																																																																																																																	
24	25	26	27	28	29	30																																																																																																																																	
31																																																																																																																																							
ABRIL	MAIO	JUNHO																																																																																																																																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Se</th><th>Te</th><th>Qu</th><th>Qu</th><th>Se</th><th>Sa</th><th>Do</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td> </tr> <tr> <td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td> </tr> <tr> <td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td> </tr> <tr> <td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td> </tr> <tr> <td>28</td><td>29</td><td>30</td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </tbody> </table>	Se	Te	Qu	Qu	Se	Sa	Do		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30					<table border="1"> <thead> <tr> <th>Se</th><th>Te</th><th>Qu</th><th>Qu</th><th>Se</th><th>Sa</th><th>Do</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td> </tr> <tr> <td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td> </tr> <tr> <td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td> </tr> <tr> <td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td> </tr> </tbody> </table>	Se	Te	Qu	Qu	Se	Sa	Do					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Se</th><th>Te</th><th>Qu</th><th>Qu</th><th>Se</th><th>Sa</th><th>Do</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td> </tr> <tr> <td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td> </tr> <tr> <td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td> </tr> <tr> <td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td> </tr> <tr> <td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td> </tr> <tr> <td>30</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </tbody> </table>	Se	Te	Qu	Qu	Se	Sa	Do							1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30						
Se	Te	Qu	Qu	Se	Sa	Do																																																																																																																																	
	1	2	3	4	5	6																																																																																																																																	
7	8	9	10	11	12	13																																																																																																																																	
14	15	16	17	18	19	20																																																																																																																																	
21	22	23	24	25	26	27																																																																																																																																	
28	29	30																																																																																																																																					
Se	Te	Qu	Qu	Se	Sa	Do																																																																																																																																	
				1	2	3																																																																																																																																	
4	5	6	7	8	9	10																																																																																																																																	
11	12	13	14	15	16	17																																																																																																																																	
18	19	20	21	22	23	24																																																																																																																																	
25	26	27	28	29	30	31																																																																																																																																	
Se	Te	Qu	Qu	Se	Sa	Do																																																																																																																																	
						1																																																																																																																																	
2	3	4	5	6	7	8																																																																																																																																	
9	10	11	12	13	14	15																																																																																																																																	
16	17	18	19	20	21	22																																																																																																																																	
23	24	25	26	27	28	29																																																																																																																																	
30																																																																																																																																							
JULHO	AGOSTO	SETEMBRO																																																																																																																																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Se</th><th>Te</th><th>Qu</th><th>Qu</th><th>Se</th><th>Sa</th><th>Do</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td> </tr> <tr> <td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td> </tr> <tr> <td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td> </tr> <tr> <td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td> </tr> <tr> <td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td><td></td><td></td><td></td> </tr> </tbody> </table>	Se	Te	Qu	Qu	Se	Sa	Do		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31				<table border="1"> <thead> <tr> <th>Se</th><th>Te</th><th>Qu</th><th>Qu</th><th>Se</th><th>Sa</th><th>Do</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td> </tr> <tr> <td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td> </tr> <tr> <td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td> </tr> <tr> <td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td> </tr> </tbody> </table>	Se	Te	Qu	Qu	Se	Sa	Do					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Se</th><th>Te</th><th>Qu</th><th>Qu</th><th>Se</th><th>Sa</th><th>Do</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td> </tr> <tr> <td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td> </tr> <tr> <td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td> </tr> <tr> <td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td> </tr> <tr> <td>29</td><td>30</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </tbody> </table>	Se	Te	Qu	Qu	Se	Sa	Do	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30												
Se	Te	Qu	Qu	Se	Sa	Do																																																																																																																																	
	1	2	3	4	5	6																																																																																																																																	
7	8	9	10	11	12	13																																																																																																																																	
14	15	16	17	18	19	20																																																																																																																																	
21	22	23	24	25	26	27																																																																																																																																	
28	29	30	31																																																																																																																																				
Se	Te	Qu	Qu	Se	Sa	Do																																																																																																																																	
				1	2	3																																																																																																																																	
4	5	6	7	8	9	10																																																																																																																																	
11	12	13	14	15	16	17																																																																																																																																	
18	19	20	21	22	23	24																																																																																																																																	
25	26	27	28	29	30	31																																																																																																																																	
Se	Te	Qu	Qu	Se	Sa	Do																																																																																																																																	
1	2	3	4	5	6	7																																																																																																																																	
8	9	10	11	12	13	14																																																																																																																																	
15	16	17	18	19	20	21																																																																																																																																	
22	23	24	25	26	27	28																																																																																																																																	
29	30																																																																																																																																						
OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO																																																																																																																																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Se</th><th>Te</th><th>Qu</th><th>Qu</th><th>Se</th><th>Sa</th><th>Do</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td> </tr> <tr> <td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td> </tr> <tr> <td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td> </tr> <tr> <td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td> </tr> <tr> <td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td><td></td><td></td> </tr> </tbody> </table>	Se	Te	Qu	Qu	Se	Sa	Do			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			<table border="1"> <thead> <tr> <th>Se</th><th>Te</th><th>Qu</th><th>Qu</th><th>Se</th><th>Sa</th><th>Do</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td> </tr> <tr> <td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td> </tr> <tr> <td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td> </tr> <tr> <td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td> </tr> <tr> <td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td> </tr> </tbody> </table>	Se	Te	Qu	Qu	Se	Sa	Do						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Se</th><th>Te</th><th>Qu</th><th>Qu</th><th>Se</th><th>Sa</th><th>Do</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td> </tr> <tr> <td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td> </tr> <tr> <td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td> </tr> <tr> <td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td> </tr> <tr> <td>29</td><td>30</td><td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </tbody> </table>	Se	Te	Qu	Qu	Se	Sa	Do	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31											
Se	Te	Qu	Qu	Se	Sa	Do																																																																																																																																	
		1	2	3	4	5																																																																																																																																	
6	7	8	9	10	11	12																																																																																																																																	
13	14	15	16	17	18	19																																																																																																																																	
20	21	22	23	24	25	26																																																																																																																																	
27	28	29	30	31																																																																																																																																			
Se	Te	Qu	Qu	Se	Sa	Do																																																																																																																																	
					1	2																																																																																																																																	
3	4	5	6	7	8	9																																																																																																																																	
10	11	12	13	14	15	16																																																																																																																																	
17	18	19	20	21	22	23																																																																																																																																	
24	25	26	27	28	29	30																																																																																																																																	
Se	Te	Qu	Qu	Se	Sa	Do																																																																																																																																	
1	2	3	4	5	6	7																																																																																																																																	
8	9	10	11	12	13	14																																																																																																																																	
15	16	17	18	19	20	21																																																																																																																																	
22	23	24	25	26	27	28																																																																																																																																	
29	30	31																																																																																																																																					



1º SEMESTRE



2º SEMESTRE



3º SEMESTRE

3.10 – Ementário e Bibliografias

CURSO TÉCNICO – PRONATEC - COLÉGIO TÉCNICO DE TERESINA	
Curso: TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	Eixo Tecnológico: AMBIENTE, SAÚDE E SEGURANÇA
Componente Curricular: Anatomia e Fisiologia Humana - Noções Básicas	
Carga Horária (hora aula): 60	Período letivo: 1º
<p>Ementa: Principais estruturas anatômicas. Construção geral do corpo humano. Os sistemas ósseo, articular, muscular, circulatório e respiratório. Relações entre as estruturas e funções.</p>	
<p>Bibliografia Básica: DANGELO, J.G.; FATTINI, C. A. Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar. 3ªed., São Paulo, Atheneu, 2007. MACHADO, A.B.M. Neuroanatomia Funcional. 2ªed., São Paulo, Atheneu, 2005. SOBOTTA, J. Atlas de Anatomia Humana. 22ªed., Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2006, Volumes 1 e 2.</p>	
<p>Bibliografia Complementar: MOORE, K.L.; DALLEY, A.F. Anatomia orientada para a clínica. 5a.ed., Rio de Janeiro, Koogan, 2006, Volumes 1 e 2. NETTER, F.H. Atlas de Anatomia Humana. Porto Alegre, ArtMed. 2008 WERNER PLATZER. Anatomia Texto e Atlas do Sistema Locomotor. 9ªed., Artmed, 2007. Volume 1.</p>	

CURSO TÉCNICO – PRONATEC - COLÉGIO TÉCNICO DE TERESINA	
Curso: TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	Eixo Tecnológico: AMBIENTE, SAÚDE E SEGURANÇA
Componente Curricular: PORTUGUÊS TÉCNICO	
Carga Horária (hora aula): 30	Período letivo: 1º
<p>Ementa:</p> <p>Estrutura da linguagem. Visão geral do português escrito. Regras básicas para a correção de texto. Elaboração de textos orais e escritos. Produção de redação oficial. A qualidade da linguagem escrita e falada para os profissionais. Formas de comunicação. Barreiras na comunicação. Percepção e comunicações. Os termos técnicos, neologismos e os formatos linguísticos profissionais.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>MEDEIROS, João Bosco. Português Instrumental. São Paulo: Atlas, 2002.</p> <p>CUNHA, Celso. Nova Gramática do Português Contemporâneo. 2ª ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1995.</p> <p>MEDEIROS, João Bosco. Manual de Redação e Normalização Textual. São Paulo: Atlas, 2001.</p>	
<p>Bibliografia Complementar</p> <p>DISCINI, Norma. Comunicação nos textos: leitura, produção e exercícios. São Paulo: Contexto, 2005.</p> <p>BASTOS Lucia Kopschitz. A produção escrita e a gramática. Editora: MARTINS FONTES, 2000. 200p.</p>	

CURSO TÉCNICO – PRONATEC - COLÉGIO TÉCNICO DE TERESINA	
Curso: TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	Eixo Tecnológico: AMBIENTE, SAÚDE E SEGURANÇA
Componente Curricular: Relações Humanas e Psicologia do Trabalho	
Carga Horária (hora aula): 45	Período letivo: 1º
<p>Ementa:</p> <p>Relações humanas: conceito e importância. Relações humanas no trabalho. Relações interpessoais. O indivíduo no grupo. Liderança. Noções de psicologia aplicada ao trabalho. A personalidade. O comportamento. Processos de recrutamento e seleção. Redução de riscos de acidentes.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>MINICUCCI, A. Relações Humanas - Psicologia das Relações Interpessoais - 6ª Ed. 2009 Reimpressão –</p> <p>CHRISP, Richard J. TURNER, Rhiannon N. Psicologia Social Essencial .1ª Edição . Ed. Roca. 2012. 416p</p> <p>SIMIONATO, Regina B. Dinâmica de Grupo Para Treinamento Motivacional. 1ª Edição. Ed. Papirus, 2004. 120p.</p>	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>ARISTÓTELES. <i>Ética a Nicômaco</i>. Trad. Pietro Nassett. São Paulo,. Ed. Martin Claret, 2002.</p> <p>BALLESTERO-ALVAREZ, M. E. <i>Mutatis Mutandis - Dinâmicas de Grupo para o Desenvolvimento Humano</i>. Campinas, Papirus, 1999.</p> <p>TORRES, Claudio V. NEIVA & COLS, Elaine R. PSICOLOGIA SOCIAL - PRINCIPAIS TEMAS E VERTENTES. 1ª Edição. Editora Artmed, 2011. 352p.</p>	

CURSO TÉCNICO – PRONATEC - COLÉGIO TÉCNICO DE TERESINA	
Curso: TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	Eixo Tecnológico: AMBIENTE, SAÚDE E SEGURANÇA
Componente Curricular: Técnicas Dietéticas e Composição dos Alimentos	
Carga Horária (hora aula): 120	Período letivo: 1º
<p>Ementa: Técnica Dietética e alimentação saudável. Porções de Alimentos segundo o Guia alimentar para população brasileira. Ficha técnica de preparo e receituário. Aquisição de alimentos. Planejamento de cardápios. Cortes de frutas, hortaliças e carnes. Fundos, molhos e condimentos. Preparações culinárias. Influência das culturas africana, asiática, indígena e europeia na culinária brasileira. Gerenciamento de resíduos.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - PHILLIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. Barueri: Manole, 2003. 390p. - ARAÚJO, W. M. C. Alquimia dos alimentos. Brasília: Senac, 2007. 557p. - SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2004. 195p. 	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - BARRETO, R. L. P. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 7. ed. São Paulo: Editora SENAC, 2008. 304p. - PETERSON, J. O essencial da cozinha. Germany: Konemann, 2000. 299p. - ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2001. - TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 5. ed. Caxias do Sul: RDUCS, 2000. 142p. 	

CURSO TÉCNICO – PRONATEC - COLÉGIO TÉCNICO DE TERESINA	
Curso: TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	Eixo Tecnológico: AMBIENTE, SAÚDE E SEGURANÇA
Componente Curricular: Saúde Coletiva e Políticas de Saúde	
Carga Horária (hora aula): 60	Período letivo: 1º
<p>Ementa:</p> <p>Políticas de Saúde no Brasil. Sistema Único de Saúde. Nutrição na Atenção Básica. Direito Humano à Alimentação Adequada. Segurança Alimentar e Nutricional. Alimentação escolar. Economia e Nutrição. Planejamento em Saúde e Nutrição. Políticas e programas de intervenção nas carências, excessos nutricionais e doenças infecciosas. Gestão pública em serviços de saúde e educação.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - CAMPOS, G. W. S.; MINAYO, M. C. S.; AKERMAN, M.; DRUMOND-JUNIOR, M.; CARVALHO, Y. M. Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo: Hucitec, 2006. v. 1. 872 p. - MONTEIRO, C. Velhos e novos males da saúde no Brasil. A evolução do país e de suas doenças. 2. ed. São Paulo: HUCITEC/NUPENS/USP, 2000. 435 p. - VALENTE, F. L. S. Direito Humano à Alimentação: desafios e conquistas. Ed. Cortez. São Paulo, 2002. 272p. - VICTORA, C. G.; BARROS, F. C.; VAUGHAN, P. Epidemiologia da Desigualdade. 3 ed. São Paulo: Hucitec, 2006. 195p. - CASTRO, J. Geografia da fome. O dilema brasileiro: pão ou aço. 6 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006. 318 p. 	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 68p. (Série E. Legislação de Saúde) (Série Pactos pela Saúde 2006; v. 4). - MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 2. ed. rev. Brasília: Ministério da Saúde, 2003. 48 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde) - DUNCAN, B. B.; GIUGLIANI, E. R. J.; SCHIMIDT, M. I. Medicina Ambulatorial: Conduas de atenção primária baseada em evidências. 3. ed. Porto Alegre: Artemed, 2004. 1600p. - SAWAYA, A. L. Os dois Brasis: quem são, onde estão e como vivem os pobres brasileiros. Estudos avançados, São Paulo, v. 17, n. 48, p. 21 – 45, 2003. 	

CURSO TÉCNICO – PRONATEC - COLÉGIO TÉCNICO DE TERESINA	
Curso: TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	Eixo Tecnológico: AMBIENTE, SAÚDE E SEGURANÇA
Componente Curricular: Ética Profissional	
Carga Horária (hora aula): 15	Período letivo: 1º
<p>Ementa:</p> <p>A ética e as outras formas de comportamento humano; Ética, moral e valores de qualidade. Ética e cidadania. O desafio ético atual. Código de ética da profissão. Análise e avaliação do conteúdo do Código de Ética, das portarias e resoluções pertinentes para o exercício profissional do Técnico em Nutrição e Dietética.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>VALLS, Álvaro LM. O que é ética. 9ª ed. São Paulo: Brasiliense, 2006.</p> <p>SÁ, Antônio Lopes de. Ética Profissional. 4ª ed. Revista ampliada. São Paulo: Atlas, 2001.</p> <p>SANCHES, Adolfo Vazquez. Ética. 28ª ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.</p> <p>BRASIL. CONSELHO FERDERAL DE NUTRICIONISTAS – CFN. Código de Ética Profissional dos Técnicos em Nutrição e Dietética. Brasília, 2004 (Resolução CFN Nº. 334/2004).</p> <p>BRASIL. CONSELHO FERDERAL DE NUTRICIONISTAS – CFN. Resolução CFN Nº. 389/2006 - Revoga o inciso XIV, do Art. 7º do Código de ética dos Técnicos em Nutrição e Dietética, aprovado pela Resolução CFN Nº 333, de 2004.</p>	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>FORTES, Paulo Antônio de Carvalho. Ética e Saúde. São Paulo: EPU, 1998.</p> <p>Legislação da profissão do Nutricionista: Leis, Decretos, Pareceres, Decisões, Resoluções, disponíveis no site: www.cfn.org.br</p>	

CURSO TÉCNICO – PRONATEC - COLÉGIO TÉCNICO DE TERESINA	
Curso: TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	Eixo Tecnológico: AMBIENTE, SAÚDE E SEGURANÇA
Componente Curricular: Microbiologia, Higiene, Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade dos Alimentos.	
Carga Horária (hora aula): 120	Período letivo: 2º
<p>Ementa:</p> <p>Categorias de microrganismos de importância em alimentos (benéficos e deteriorantes). Estudo dos microrganismos patogênicos veiculados por alimentos bem como as formas de prevenção de doenças transmitidas por alimentos. Normas de boas práticas de manipulação de alimentos e segurança alimentar no âmbito dos serviços de alimentação. Avaliação da qualidade no planejamento de cardápios. Ecofisiologia microbiana na produção de alimentos. Controle de saúde do manipulador de alimentos. Controle higiênico-sanitário em UANs. Vigilância sanitária em alimentos. Legislação sanitária de alimentos. Sistemas e ferramentas de qualidade na produção de alimentos.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>FRANCO, Bernadete Dora Gombossy Melo de. & LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2003.</p> <p>GERMANO, Pedro Manuel. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos: qualidade das matérias primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. São Paulo: Varela, 2001.</p> <p>FORTSYTHE, Stephen J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.</p> <ul style="list-style-type: none"> - PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIROS, M. B.; HERING, B. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis: UFSC, 2005. 221 p. - SILVA, J. R.; E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 4. ed. São Paulo: Varela, 2001. 475 p. 	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>RIEDEL, Guenther. Controle Sanitário de Alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2005.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual da ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 9. Ed. São Paulo: ABERC, 2009. 221 p. - BARBOSA, H. R.; TORRES, B. B. Microbiologia Básica. São Paulo: Editora Atheneu, 2005. 196 p. - GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 3 ed. São Paulo: Manole, 2008, 1032 p. 	

CURSO TÉCNICO – PRONATEC - COLÉGIO TÉCNICO DE TERESINA	
Curso: TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	Eixo Tecnológico: AMBIENTE, SAÚDE E SEGURANÇA
Componente Curricular: Tecnologia dos Alimentos e Legislação Aplicada	
Carga Horária (hora aula): 90	Período letivo: 2º
<p>Ementa: Fundamentos da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Macro e micro nutrientes. Enzimas. Operações utilizadas na tecnologia de alimentos. Alterações nos alimentos. Métodos de conservação. Embalagens para alimentos. Controle de qualidade.</p>	
<p>Bibliografia Básica: GAVA, A. J. Tecnologia de alimentos- Princípios e Aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. OETTERER, M.; RE GITANO-D'ARCE, M.B.; SPOTO, M. H. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Manole, 2006. CAMARGO, R. Tecnologia dos produtos agropecuários- Alimentos. São Paulo: Nobel, 1984.</p>	
<p>Bibliografia Complementar: LINDON, F.; SILVESTRE, M. M. Conservação de Alimentos- Princípios e metodologias. Lisboa: Editora Escolar, 2008. BOBBIO, F.O; BOBBIO, P.A. Introdução à química de alimentos. 2.ed.rev. e atual. São Paulo: Varela, 1992.223p. BARUFFALDI, R., OLIVEIRA, M.N. Fundamentos de Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 1998. 317p. ORDÓNEZ, J.A.P. et al. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos.V.1, São Paulo: Artmed, 2005. 294p. SILVA, J.A., Tópicos da Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2000. 227p.</p>	

CURSO TÉCNICO – PRONATEC - COLÉGIO TÉCNICO DE TERESINA	
Curso: TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	Eixo Tecnológico: AMBIENTE, SAÚDE E SEGURANÇA
Componente Curricular: Nutrição e Dietética nos Ciclos da Vida	
Carga Horária (hora aula): 90	Período letivo: 2º
<p>Ementa:</p> <p>Introdução ao estudo da alimentação e nutrição. Hábitos alimentares. Guias alimentares. Carboidratos. Proteínas. Lipídios. Fibras alimentares. Vitaminas. Minerais. Água. Etanol. Alimentos funcionais. Outras substâncias químicas dos alimentos. Valor energético de alimentos e gasto energético total de crianças, adolescentes, adultos e idosos. Necessidades e Recomendações nutricionais. Plano alimentar para indivíduos saudáveis. Alimentação e nutrição na gestação e lactação. Aleitamento Materno. Alimentação e nutrição do lactente, pré-escolar, escolar, adolescente, adulto e idoso. Atenção Integral à Saúde da Criança e do Adolescente.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. M. Ciências nutricionais. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008. 603 p. - MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242 p. - NEPA - NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO. Tabela brasileira de composição de alimentos. 4. ed. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. 161 p. - PHILIPPI, S. T. Tabela de Composição de Alimentos: suporte de para decisão nutricional. 2. ed. São Paulo: Coronário, 2002. - UNICAMP / NEPA. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 2. ed. Campinas, 2006. - PINHEIRO, B. V. et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2004. 131 p. - FISBERG, R. M.; VILLAR, B. S.; COLUCCI, A. C.; PHILIPPI, S. T.; Alimentação equilibrada na promoção à saúde. In: CUPPARI, L.; Nutrição clínica no adulto. São Paulo: Manole, 2005. p. 47-54. - PRIORE, S. E.; OLIVEIRA, R. M. S.; FARIA, E. R.; FRANCESCHINI, S. C. C.; PEREIRA, P. F. Nutrição e saúde na adolescência. Rio de Janeiro: Rúbio, 2010. 460 p. - PINHEIRO, M. E. Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação saudável. 3. ed. Viçosa: UFV, 2005. 551p. - VITOLO, M. R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 648p. - MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas e Estratégicas. Política Nacional de Atenção Integral à Saúde da Mulher – Princípios e Diretrizes. Brasília: Editora do MS, 2007. 82 p. (Série C. Projetos, 	

Programas e Relatórios). Disponível em:

<http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nac_atencao_mulher2.pdf>.

- ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. **Nutrição em obstetrícia e Pediatria**. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. 649 p.

- MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). **Pré-natal e puerpério** – atenção qualificada e humanizada. Brasília, 2006. 159p. (Serie A. Normas e Manuais Técnicos; Serie direitos sexuais e diretos reprodutivos; n. 5). Disponível em:

<http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/manual_puerperio_2006.pdf>.

Bibliografia Complementar:

- MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). **Cadernos de Atenção Básica** – Saúde da criança: nutrição infantil. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. n. 23, 113 p. Série A. Normas e Manuais Técnicos – Cadernos de Atenção Básica.

- MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Dez passos para uma alimentação saudável**: guia alimentar para menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2010. 68 p. Série A. Normas e Manuais Técnicos – Cadernos de Atenção Básica.

- MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas e Estratégicas. **Marco teórico e referencial: saúde sexual e saúde reprodutiva de adolescentes** - versão preliminar. Brasília: Editora do MS, 2007. 56 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).

CURSO TÉCNICO – PRONATEC - COLÉGIO TÉCNICO DE TERESINA	
Curso: TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	Eixo Tecnológico: AMBIENTE, SAÚDE E SEGURANÇA
Componente Curricular: Gastronomia e Hotelaria	
Carga Horária (hora aula): 90	Período letivo: 2º
<p>Ementa:</p> <p>História da gastronomia. Gastronomia como atrativo turístico. Terminologia e abrangência da gastronomia. Gerenciamento de cozinha: estrutura organizacional, higiene e segurança. Adequação de equipamentos e utensílios no preparo de alimentos. Produção culinária: técnicas de cocção, grupos de alimentos, cortes e formas de preparo. Elaboração de Ficha Técnica. Noções de coquetelaria.</p> <p>Gerenciamento de serviços em restaurante. Estrutura organizacional de salão. Plano de trabalho. Tipos de serviços à mesa. Etiqueta à mesa. Elaboração de cardápios. Compras de alimentos. Atendimento a clientes. Noções de enogastronomia.</p> <p>Procedimentos administrativos em empreendimentos hoteleiros. Indicadores administrativos. Qualidade em serviços: ISO 9000 e outras rotulagens. Administração de hotéis de pequeno porte. Projetos hoteleiros: instalações físicas, áreas, equipamentos e acessórios. Oportunidades de trabalho. Interface com manutenção, reservas, recepção e compras.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>ANUNCIATO, Ofélia Ramos. O grande livro maravilhoso da Ofélia. 13.ed. São Paulo: Companhia Melhoramentos, 1998.</p> <p>CHRISTO, Maria Stella Libânio. Fogão de lenha. 11.ed. Petrópolis: Vozes, 1998.</p> <p>BRASIL. Alimentos regionais brasileiros. Brasília: Ministério da Saúde, 2002.</p> <p>SENAC. Qualidade em Prestação de Serviços – Os direitos do Consumidor. 9min35s. Rio de Janeiro: Senac Nacional. Vídeo.</p>	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>CASCUDO, Luiz da Câmara. História da alimentação no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.</p> <p>COSTA FILHO, Odilo et.alli. Cozinha do arco da velha. Rio de Janeiro: Nova Fronteira: 1997.</p> <p>FONSECA, Marcelo Tradi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 2.ed.. São Paulo: Senac, 2002.</p> <p>JONES, Bridget. Dicionário prático de culinária. São Paulo: Melhoramentos, 1996.</p> <p>LEAL, M.L.M.S.. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998</p> <p>MELHORAMENTOS. Festas e delícias juninas. São Paulo: Melhoramentos, 1998.</p> <p>OLIVEIRA, Enio de. Guia de gastronomia. 2.ed.. Mato Grosso: Executiva, 2002.</p> <p>VIEIRA, E.V.. Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: EDCS, 2000.</p>	

CURSO TÉCNICO – PRONATEC - COLÉGIO TÉCNICO DE TERESINA	
Curso: TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	Eixo Tecnológico: AMBIENTE, SAÚDE E SEGURANÇA
Componente Curricular: Fisiopatologia e Dietoterapia da Nutrição com Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	
Carga Horária (hora aula): 150	Período letivo: 3º
<p>Ementa:</p> <p>Patologia da nutrição. Dieta normal e dietas especiais. Suporte nutricional enteral e parenteral Dietoterapia nas enfermidades esofagogastrointestinais. Dietoterapia na intolerância e alergia alimentar. Dietoterapia nas enfermidades hepáticas e das vias biliares, renais e câncer e SIDA, e no estresse metabólico. Dietoterapia na(s): desnutrição, diabetes, obesidade, bulimia e anorexia, pancreatite e fibrose cística, enfermidades cardiopulmonares e erros inatos do metabolismo.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, nutrição & dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. -- WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2000. 2 v. - CUPPARY, L. Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto. 2.ed. rev. e ampl. Barueri: Manole, 2005. 	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2003 - COUTINHO, W. Consenso latinoamericano sobre obesidade. Montivideo, 1998. Disponível em: <http://www.abeso.org.br>. - ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. Manejo da desnutrição grave: Um manual para profissionais de saúde de nível superior (médicos, enfermeiros, nutricionistas, e outros) e suas equipes de auxiliares. - SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. Tratamento e acompanhamento do Diabetes Mellitus. Disponível em: <http://www.diabetes.org.br>. 	

CURSO TÉCNICO - PRONATEC - COLÉGIO TÉCNICO DE TERESINA	
Curso: TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	Eixo Tecnológico: AMBIENTE, SAÚDE E SEGURANÇA
Componente Curricular: Avaliação e Educação Nutricional com Estágio Supervisionado em Nutrição Social	
Carga Horária (hora aula): 120	Período letivo: 3º
<p>Ementa:</p> <p>Introdução ao estudo da avaliação nutricional. Indicadores do estado nutricional. Planejamento e execução de atividades de educação nutricional. Métodos e técnicas de avaliação do estado nutricional e de composição corporal. Inquéritos dietéticos. Avaliação bioquímica e clínica do estado nutricional. Prática de avaliação nutricional em serviços de saúde e aparelhos sociais. Bioética da pessoa.</p> <p>Educação e comunicação em saúde. Teorias da educação e aprendizagem. Educação nutricional: conceito, histórico, finalidade e prática. Métodos e instrumentos para educação nutricional de indivíduos e coletividades.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - VASCONCELOS, F. A. G. Avaliação nutricional de coletividades. 4. ed. Florianópolis: UFSC, 2007. - FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; MARTINI, L. A.; Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos. São Paulo: Manole, 2005. - LINDEN, S. Educação nutricional: algumas ferramentas do ensino. São Paulo: Livraria Editora Varela, 2005. 153 p. - FAGIOLI, D.; NASSER, L. A. Educação nutricional na infância e na adolescência: planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas. São Paulo: RCN, 2006. 241 p. - FAGIOLI, D.; NASSER, L. A. Educação nutricional na infância e na adolescência: planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas. São Paulo: RCN, 2006. 241 p. 	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009. - MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE GESTÃO ESTRATÉGICA E PARTICIPATIVA. DEPARTAMENTO DE APOIO À GESTÃO PARTICIPATIVA. Caderno de educação popular e saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. 160 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde). - BERBEL, N. A. N. A problematização e a aprendizagem baseada em problemas: diferentes termos ou diferentes caminhos?. Interface – Comunicação, Saúde, Educação, v. 2, n. 2, p. 139-154, 1998. 	

CURSO TÉCNICO – PRONATEC - COLÉGIO TÉCNICO DE TERESINA	
Curso: TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	Eixo Tecnológico: AMBIENTE, SAÚDE E SEGURANÇA
Componente Curricular: Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição com Estágio Supervisionado em Unidade de Alimentação e Nutrição	
Carga Horária (hora aula): 180	Período letivo: 2º e 3º
<p>Ementa:</p> <p>Introdução à Administração, Estrutura Organizacional, Unidades de Alimentação e Nutrição: Características e Planejamento físico-funcional; Planejamento e controle da produção de refeições. Unidades de Alimentação e Nutrição Especiais; Gestão de Pessoas, da Segurança e Saúde do Trabalhador, de Materiais, de Custos e Ambiental em Unidades de Alimentação e Nutrição. Programa de Alimentação do Trabalhador. Ética no ambiente de trabalho.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003. 202p. - MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002. 413 p. - ROMÃO FILHO, A. A. S. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996. 232 p. - KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Varela, 2003. 95 p. 	
<p>Bibliografia Complementar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - CHIAVENATO, I. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. Rio de Janeiro: Campus, 1999. - TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, T. M. B. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010. 219 p. - VIANA, J. J. Administração de materiais: um enfoque prático. São Paulo: Atlas, 2006. 448 p. - ABERC – Associação Brasileira das empresas de refeições coletivas. Manual da ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 9. ed. São Paulo: ABERC, 2009. 221p. 	

CURSO TÉCNICO – PRONATEC - COLÉGIO TÉCNICO DE TERESINA	
Curso: TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	Eixo Tecnológico: AMBIENTE, SAÚDE E SEGURANÇA
Componente Curricular: Atendimento de Urgência	
Carga Horária (hora aula): 30	Período letivo: 3º
<p>Ementa: Noções de anatomia e fisiologia aplicada a primeiros socorros. Princípios gerais de primeiros socorros. Material de primeiros socorros. Avaliação da vítima e conduta. Parada cardiorrespiratória e ressuscitação. Corpos estranhos nos olhos, ouvido, nariz ouvido e garganta. Desmaios e convulsões. Hemorragia e prevenção ao estado de choque. Falecimentos e ataduras; Fraturas e lesões das articulações. Afogamento. Queimaduras. Acidentes causados por eletricidade. Envenenamentos e intoxicações. Envenenamento por animais peçonhentos. Resgate e transporte de acidentadas.</p>	
<p>Bibliografia Básica: ERAZO, Emanuel A. Cuellar. Manual de Urgência em Pronto-Pronto. 8. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. OLIVEIRA, B.F.M.: PAROLIN, M.K.F.: TEIXEIRA Jr., E.V. Trauma: Atendimento Pré-Hospitalar. São Paulo: Atheneu, 2001. Santos, Nívea C. M. Urgência e Emergência para a Enfermagem: do atendimento pré-hospitalar (aph) à sala de emergência. 4. Ed. São Paulo: latria, 2007.</p>	
<p>Bibliografia Complementar: MANTOVANI, Mário. Suporte básico e avançado de vida no trauma. São Paulo: Atheneu, 2005. SANTOS, Raimundo R., CANETTI, M. D., RIBEIRO Jr., C. Manual de socorro de emergência. São Paulo: Atheneu, 2006. BACCARINI P., MARCO T. – STARLING, S. V. Manual de urgências em pronto-socorro. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. SANTOS, R. S., CANTTI, M.D., RIBEIRO Jr., ALVAREZ F. S. Manual de Socorro de Emergência. São Paulo: Atheneu, 1999.</p>	

4. Referências

BRASIL, Ministério da Educação. **Secretaria de Educação de Educação Profissional e Tecnológica: Educação profissional técnica de nível médio integrada ao ensino médio** – Documento Base. Brasília: 2007.

BRASIL, Ministério da Educação. **Lei de Diretrizes da Educação Nacional – Lei nº 9.394, 20 Dez de 1996**. Brasília: 1996.

BRASIL, Ministério da Educação. **Lei nº 11.16, de 5 de Agosto de 2005**. Brasília: 2005.

CIAVATTA, Maria. **A formação integrada: a escola e o trabalho como lugares de memória e de identidade**. Ensino Médio Integrado: concepções e contradições. São Paulo: Cortez, 2005.