

## SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC ADMINISTRAÇÃO REGIONAL NO ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL

### RESOLUÇÃO N.º 968, DE 24 DE SETEMBRO DE 2025

“Aprova o Plano de Curso **Técnico em Nutrição e Dietética** - Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio – Educação Profissional Técnica de Nível Médio – Eixo Tecnológico: Ambiente e Saúde, para oferta pelas Unidades Operativas do Departamento Regional”.

O Conselho Regional do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac, Administração Regional no Estado de Mato Grosso do Sul, no uso de suas atribuições regulamentares e regimentais;

CONSIDERANDO o que dispõe o § 1º do Art. 25 do Decreto 61.843/1967, a qual estabelece a necessidade da realização de reuniões mensais por parte do Conselho Regional, sem definir o formato de realização dessas;

CONSIDERANDO o disposto na Resolução Senac 1.298/2025, de 16 de abril de 2025;

CONSIDERANDO ainda o disposto no Parecer Técnico do processo SPE – 0227/2025, da Comissão Permanente para aprovação de oferta de Educação profissional Técnica de Nível Médio;

RESOLVE:

**Art.1º** - Aprovar o plano de curso Técnico em Nutrição e Dietética - Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio – Educação Profissional Técnica de Nível Médio – Eixo Tecnológico: Ambiente e Saúde, na modalidade Presencial para ser ofertado no âmbito do Departamento Regional do Senac/MS, com carga horária total de 1.200 horas.

Esta Resolução entra em vigor na data de sua assinatura

(Assinado eletronicamente)  
**EDISON FERREIRA DE ARAÚJO**  
Presidente

# Plano de Curso

**Curso: Técnico em Nutrição e  
Dietética**

**Eixo Tecnológico: Ambiente e Saúde**

**Segmento: Saúde**

**Ano: 2023**



SPE - 0227/2025

## 1. Identificação do curso

**Título do curso:** Técnico em Nutrição e Dietética

**Eixo tecnológico:** Ambiente e Saúde

**Segmento:** Saúde

**Carga horária:** 1.200 horas

**Código DN:** 3028

**CBO da ocupação:** 3252-10 – Técnico em Nutrição e Dietética

**CBO sinônimos:** 3252-10 – Técnico em Nutrição

**Família:** 3252 – Técnico em Produção, Conservação e de Qualidade de Alimentos

## 2. Requisitos e formas de acesso<sup>1</sup>

### Requisitos de acesso

- **Idade mínima:** 16 anos
- **Escolaridade:** estar cursando o 2º ano do ensino médio

### Documentos exigidos para matrícula

- Documento de identidade
- CPF
- Comprovante de escolaridade
- Certidão de nascimento ou casamento

Quando a oferta deste curso ocorrer por meio de parceria, convênio ou acordo de cooperação com outras instituições, deverão ser incluídas neste item as especificações, se existirem.

Menores de 18 anos devem estar acompanhados de um responsável legal, este portando documento de identidade e CPF.

---

<sup>1</sup> Os requisitos de acesso indicados neste plano de curso consideram as especificidades técnicas da ocupação e as legislações vigentes que versam sobre idade mínima, escolaridade e experiências requeridas para a formação profissional e o exercício de atividade laboral. Cabe a cada Conselho Regional a aprovação de alterações realizadas neste item do plano de curso, desde que embasadas em parecer da Diretoria de Educação Profissional.

### 3. Justificativa e objetivos

Um dos direitos humanos básicos é o de ter uma alimentação adequada e saudável, com acesso a uma prática alimentar que, além de atender às necessidades biológicas e sociais do indivíduo, esteja inserida em sua cultura alimentar e seja variada, equilibrada, moderada e prazerosa, garantindo dessa forma a segurança alimentar e nutricional. Os estudos nutricionais de base populacional realizados nas últimas décadas mostram uma situação de sindemia global, isto é, uma sinergia de pandemias que ocorrem no mesmo local e espaço. No cenário atual, as pandemias existentes são: obesidade, desnutrição e mudanças climáticas. De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), a má nutrição está associada à crescente prevalência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), sendo responsável pela maior parcela das mortes prematuras e pelo aumento significativo das despesas do sistema público de saúde<sup>2</sup>. Nesse contexto, os profissionais da área da saúde têm um importante papel na promoção da alimentação adequada e saudável, compromisso expresso na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN).

Na área da alimentação, o consumidor final conta com dois canais principais de acesso aos alimentos: a rede varejista, com grande concentração nos supermercados, e a alimentação fora do lar (*food service*). Neles, os 21 mil técnicos em nutrição e dietética inscritos nos Conselhos Regionais de Nutricionistas do Brasil encontram seu principal mercado de trabalho<sup>3</sup>. Segundo dados da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (Aberc), os setores ligados à alimentação fora do lar forneceram 35,5 milhões de refeições por dia em 2021 e ofertaram 250 mil empregos diretos no mesmo período<sup>4</sup>. Tais dados se confirmam com a divulgação feita pelo IBGE, por meio da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009 e 2018-2019, demonstrando que mais de 25% das refeições no Brasil são consumidas fora do lar, sendo que essa proporção passa de 30% nos grandes centros urbanos – mantendo um potencial de crescimento promissor para esse mercado<sup>5</sup>. Além disso, a própria Aberc aponta para a estabilidade do setor nos últimos anos, em função do processo de terceirização no fornecimento de refeições institucionais e do desenvolvimento de novos nichos de mercado. Segundo dados do IBGE, o comércio varejista emprega mais de 7,5 milhões de pessoas e tem mais de 1,4 milhão de empresas, com 1,6 milhão de lojas, o que justifica a maior atuação do técnico em nutrição e dietética nesse setor, especificamente na área de alimentos<sup>6</sup>.

<sup>2</sup> <https://alimentandopoliticas.org.br/wp-content/uploads/2019/10/Relat%C3%B3rio-Completo-The-Lancet.pdf>

<sup>3</sup> <https://www.cfn.org.br/index.php/estatistica/>

<sup>4</sup> <https://www.aberc.com.br/historia-e-mercado/>

<sup>5</sup> IBGE. Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018 (POF) - Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil. Disponível em: [https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/7222745/mod\\_resource/content/2/relatorio%20publicado%20IBGE\\_POF\\_2017\\_2018.pdf](https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/7222745/mod_resource/content/2/relatorio%20publicado%20IBGE_POF_2017_2018.pdf)

<sup>6</sup> IBGE Pesquisa Anual do Comércio 2020. Disponível em: [https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/55/pac\\_2020\\_v32\\_informativo.pdf](https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/55/pac_2020_v32_informativo.pdf)

O técnico em nutrição e dietética desempenha papel fundamental na promoção da saúde pública, garantindo o bem-estar tanto do indivíduo quanto da comunidade como um todo. Esse profissional está na linha de frente ao orientar práticas alimentares saudáveis, adequando-se às constantes mudanças do cenário alimentar e nutricional do país. Dessa forma, contribui decisivamente para uma sociedade mais saudável e consciente de suas escolhas alimentares.

### **Objetivo geral**

Formar profissionais com competências para atuar e intervir em seu campo de trabalho, com foco em resultados.

### **Objetivos específicos**

- Promover o desenvolvimento do aluno por meio de ações que articulem e mobilizem conhecimentos, habilidades, valores e atitudes de forma potencialmente criativa e que estimulem o aprimoramento contínuo.
- Estimular nos alunos, por meio de situações de aprendizagem, atitudes empreendedoras, sustentáveis e colaborativas.
- Articular as competências do perfil profissional com projetos integradores e outras atividades laborais que estimulem a visão crítica e a tomada de decisão para resolução de problemas.
- Promover uma avaliação processual e formativa com base em indicadores das competências, possibilitando a todos os envolvidos no processo educativo a verificação da aprendizagem.
- Incentivar a pesquisa como princípio pedagógico e para a consolidação do domínio técnico-científico, utilizando recursos didáticos e bibliográficos.

## **4. Perfil profissional de conclusão**

O técnico em nutrição e dietética é um profissional habilitado para a promoção, manutenção e recuperação da saúde humana, por meio de ações relacionadas à alimentação e à nutrição. Desenvolve atividades relacionadas à educação alimentar de indivíduos e comunidades, para prevenção e controle de carências nutricionais, doenças crônicas não transmissíveis e doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA). Realiza o monitoramento de dietas, sob prescrição do nutricionista, além do acompanhamento e da orientação dos processos produtivos de alimentos, refeições e fórmulas. Aplica normas de controle higiênico-sanitário e de segurança do trabalho na produção de refeições e no comércio de alimentos. Trabalha também na pesquisa e desenvolvimento de novos produtos

alimentícios e na elaboração de cardápios e documentos técnicos. Além disso, coleta dados e produz estudos das necessidades nutricionais de indivíduos e coletividades.

Atua em diferentes segmentos, sob orientação e supervisão do nutricionista, relacionando-se com pequenos produtores de alimentos, fornecedores, pacientes/clientes e equipes da saúde, da indústria, do comércio de alimentos e da cozinha. Executa atividades em extensões rurais, unidades de alimentação e nutrição (UAN), comércio varejista de alimentos (supermercados, *delicatessens* e padarias, entre outros), indústrias de alimentos, hospitais, clínicas, lactários, bancos de leite humano, instituições de longa permanência e similares, bem como no âmbito de programas institucionais públicos e privados de saúde coletiva.

O profissional técnico em nutrição e dietética habilitado pelo Senac tem como marcas formativas: domínio técnico-científico, visão crítica, colaboração e comunicação, criatividade e atitude empreendedora, autonomia digital e atitude sustentável, com foco em resultados. Essas marcas reforçam o compromisso da instituição com a formação integral do ser humano, considerando aspectos relacionados com o mundo do trabalho e o exercício da cidadania. Tal perspectiva propicia o comprometimento do aluno com a qualidade do trabalho, com o desenvolvimento de uma visão ampla e consciente sobre sua atuação profissional e sua capacidade de transformação da sociedade.

A ocupação está situada no eixo tecnológico ambiente e saúde e pertence ao segmento de Saúde.

No Brasil, o exercício profissional do técnico em nutrição e dietética é regulamentado pelas resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN nº 333/2004, alterada pela CFN nº 389/2006, que institui o código de ética para a atuação do Técnico em Nutrição e Dietética, CFN nº 604/2018, que determina a obrigatoriedade de inscrição nos Conselhos Regionais de Nutricionistas - CRNs e CFN nº 605/2018, que define as atribuições desse profissional.

A seguir, as competências que compõem o perfil do técnico em nutrição e dietética:

- Realizar atividades de orientação nutricional para a população sadia, nos diferentes estágios dos ciclos da vida.
- Auxiliar no planejamento e na execução de programas públicos de educação alimentar e nutricional.
- Acompanhar e orientar o controle de qualidade em unidades de alimentação e nutrição e no comércio varejista de alimentos.
- Acompanhar e orientar os procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos.
- Acompanhar e orientar os procedimentos aplicados a preparações gastronômicas.
- Acompanhar e orientar os procedimentos de utilização de alimentos e bebidas industrializados.

- Acompanhar e orientar os processos produtivos de refeições.
- Acompanhar e orientar as atividades de preparo e distribuição de alimentos para eventos e comércio varejista.
- Auxiliar na coordenação e no treinamento de equipes de trabalho.
- Realizar atividades de acompanhamento do atendimento humanizado e dos processos de controle de contaminação em ambiente hospitalar ou clínico.
- Acompanhar e orientar a execução de preparações dietéticas para indivíduos nos diferentes estágios dos ciclos da vida.
- Acompanhar e orientar a produção e distribuição de dietas em ambiente hospitalar ou clínico.
- Auxiliar no desenvolvimento de produtos alimentícios e nas correspondentes estratégias de comercialização.

## 5. Organização curricular

O Modelo Pedagógico Senac estrutura o currículo do curso Técnico em Nutrição e Dietética com base nos fazeres profissionais — as competências —, organizados nas seguintes unidades curriculares (UC):

Unidades curriculares		Carga horária
UC14: Projeto Integrador Técnico em Nutrição e Dietética (60 horas)	UC 1: Realizar atividades de orientação nutricional para a população sadia, nos diferentes estágios dos ciclos da vida.	108 horas
	UC 2: Auxiliar no planejamento e na execução de programas públicos de educação alimentar e nutricional.	96 horas
	UC 3: Acompanhar e orientar o controle de qualidade em unidades de alimentação e nutrição e no comércio varejista de alimentos.	108 horas
	UC 4: Acompanhar e orientar os procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos.	108 horas
	UC 5: Acompanhar e orientar os procedimentos aplicados a preparações gastronômicas.	96 horas
	UC 6: Acompanhar e orientar os procedimentos de utilização de alimentos e bebidas industrializados.	72 horas
	UC 7: Acompanhar e orientar os processos produtivos de refeições.	108 horas
	UC 8: Acompanhar e orientar as atividades de preparo e distribuição de alimentos para eventos e comércio varejista.	84 horas
	UC 9: Auxiliar na coordenação e no treinamento de equipes de trabalho.	48 horas
	UC 10: Realizar atividades de acompanhamento do atendimento humanizado e dos processos de controle de contaminação em ambiente hospitalar ou clínico.	36 horas

Unidades curriculares		Carga horária
	UC 11: Acompanhar e orientar a execução de preparações dietéticas para indivíduos nos diferentes estágios dos ciclos da vida.	72 horas
	UC 12: Acompanhar e orientar a produção e distribuição de dietas em ambiente hospitalar ou clínico.	108 horas
	UC 13: Auxiliar no desenvolvimento de produtos alimentícios e nas correspondentes estratégias de comercialização.	96 horas
<b>Carga horária total</b>		<b>1.200 horas</b>

\* De acordo com o art. 26, § 5º, da Resolução CNE/CP nº 1/2021, quando ofertado na modalidade presencial, o plano do curso técnico pode prever carga horária na modalidade a distância, até o limite indicado no CNCT, desde que haja suporte tecnológico e seja garantido o atendimento por docentes e tutores.

- **Correquisitos**

A UC 14 Projeto Integrador Técnico em Nutrição e Dietética deve ser ofertada simultaneamente às demais unidades curriculares.

### 5.1. Detalhamento das unidades curriculares

**Unidade curricular 1:** Realizar atividades de orientação nutricional para a população sadia, nos diferentes estágios dos ciclos da vida.

**Carga horária:** 108 horas.

Indicadores
1. Informa a população sadia sobre a composição dos alimentos e a ação dos nutrientes, no contexto das atividades de orientação nutricional.
2. Realiza orientação alimentar e nutricional a indivíduos saudáveis, conforme o ciclo da vida e os conceitos contemporâneos de alimentação adequada e saudável.
3. Faz avaliação antropométrica individual, conforme solicitação do nutricionista, seguindo as técnicas pré-estabelecidas.
4. Orienta a população sadia sobre o preparo de alimentos, segundo as técnicas culinárias básicas e as normas de higiene e segurança.

Elementos da competência
<p><b>Conhecimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Atuação do técnico em nutrição e dietética: atribuições legais; ambientes de atuação; interface com o nutricionista; Código de Ética.</li> </ul>

### Elementos da competência

- Alimentação, nutrição e dietética: definição e fundamentos.
- Alimentos: definição; classificação; funções; alimentos como fontes de nutrientes; química dos alimentos.
- Nutrientes: definição, papel no metabolismo humano e fontes alimentares; macronutrientes e micronutrientes; tabelas de composição química dos alimentos.
- Conceitos contemporâneos de alimentação adequada e saudável.
- Anatomia e fisiologia: células; tecidos; sistema digestório.
- Princípios de nutrição: cálculo de necessidades calóricas e balanço energético; digestão, absorção, transporte e excreção de nutrientes.
- Adequação do estado nutricional: técnicas de avaliação antropométrica – cálculo de índice de massa corporal (IMC) e demais índices; recomendações nutricionais.
- Nutrição nos diferentes estágios dos ciclos da vida: nutrição da gestante; nutrição materno-infantil; nutrição do pré-escolar e do escolar; nutrição do adolescente; nutrição do adulto sadio; nutrição do idoso.
- Manipulação segura dos alimentos: cuidados na aquisição, armazenamento, pré-preparo e preparo dos alimentos; higiene pessoal e do ambiente; DTHA.
- Técnicas básicas no preparo de alimentos: cálculo de indicadores de perdas e ganhos – fator de correção e índice de cocção; procedimentos para medição e pesagem de alimentos; cálculo de medidas equivalentes; métodos de cocção: aplicação de calor seco e úmido; redução de sal, gorduras e açúcares na preparação; aspectos sensoriais dos alimentos; aproveitamento integral dos alimentos.
- Orientação nutricional: planejamento e organização das atividades de orientação nutricional; promoção da alimentação adequada e saudável.
- Guia Alimentar para a População Brasileira: princípios e promoção da alimentação adequada e saudável.
- Comunicação assertiva nas atividades de orientação nutricional: uso da norma culta da língua portuguesa na comunicação oral e escrita; técnicas de redação de receitas; adequação do discurso a diferentes públicos.

### Habilidades

- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Efetuar cálculos matemáticos nas atividades de avaliação antropométrica e manipulação de alimentos.

#### Elementos da competência

- Manipular alimentos, utensílios e equipamentos com segurança.
- Organizar o espaço, os materiais e os alimentos na execução dos processos de rotina de trabalho.

#### Atitudes/valores

- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Respeito à diversidade no atendimento ao público.
- Respeito aos limites de atuação profissional.
- Sigilo no tratamento das informações.
- Zelo pela higiene pessoal, ambiental e dos alimentos.

**Unidade curricular 2:** Auxiliar no planejamento e na execução de programas públicos de educação alimentar e nutricional.

**Carga horária:** 96 horas.

#### Indicadores

1. Identifica comportamentos alimentares presentes em uma comunidade, com base em dados científicos validados.
2. Conduz inquéritos alimentares, conforme os objetivos da pesquisa de comportamento alimentar.
3. Promove ações de educação alimentar na comunidade, de acordo com as diretrizes, políticas e documentos nacionais relacionados a alimentação e nutrição.
4. Elabora material para as ações de educação alimentar e nutricional, de acordo com as diretrizes, políticas e documentos nacionais relacionados a alimentação e nutrição.

#### Elementos da competência

#### Conhecimentos

- Saúde pública: conceito saúde-doença; Sistema Único de Saúde (SUS) – definição e atribuições; Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN); programas sociais e de segurança vigentes na área de alimentação e nutrição, tais como: Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE); Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN); Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN).

### Elementos da competência

- Epidemiologia: principais doenças da saúde pública no Brasil ligadas à nutrição: tipos, sinais, sintomas e etiologia; obesidade e doenças crônicas não transmissíveis (DCNT); estudos epidemiológicos: incidência e prevalência.
- Alimentação materno-infantil: nutrição de gestantes, nutrizes, lactentes e crianças até dois anos de idade; aleitamento materno e bancos de leite humano.
- Guia Alimentar para a População Brasileira: princípios e promoção da alimentação adequada e saudável; aspectos culturais do planejamento dietético.
- Inquéritos alimentares: objetivos, patamares de informação e métodos de avaliação da ingestão alimentar; levantamentos epidemiológicos; inquéritos nutricionais; principais pesquisas de base alimentar e nutricional.
- Educação alimentar e nutricional: hábitos, tabus e crenças alimentares; formação e mudanças no comportamento alimentar; planejamento, execução e avaliação de programas de educação alimentar e nutricional; inserção da educação alimentar nas ações de promoção da alimentação adequada e saudável no Brasil; Marco da Educação Alimentar e Nutricional.
- Orientação e educação em saúde: técnicas de aconselhamento; atividades que facilitam a mudança de comportamento; modelo de intervenção; comportamentos de resistência e estratégias potenciais para sua modificação.
- Estratégias de comunicação utilizadas nos programas públicos de educação alimentar e nutricional: linguagem coloquial e técnica; técnicas e ferramentas de comunicação; critérios para a elaboração de material educativo; recursos tecnológicos utilizados na elaboração e divulgação de materiais informativos.

#### Habilidades

- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Elaborar documentos técnicos.
- Manipular alimentos, utensílios e equipamentos com segurança.
- Organizar o espaço, os materiais e os alimentos na execução dos processos de rotina de trabalho.
- Administrar a agenda dos processos de rotina de trabalho.
- Pesquisar, coletar, organizar e interpretar informações e dados de saúde e nutrição.

#### Atitudes/valores

- Cordialidade no trato com as pessoas.

#### Elementos da competência

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Proatividade nas ações de educação alimentar e nutricional.
- Respeito à diversidade no atendimento ao público.
- Respeito aos limites de atuação profissional.
- Respeito às normas e diretrizes nacionais de saúde pública.
- Sigilo no tratamento das informações.
- Zelo pela higiene pessoal, ambiental e dos alimentos.

**Unidade curricular 3:** Acompanhar e orientar o controle de qualidade em unidades de alimentação e nutrição e no comércio varejista de alimentos.

**Carga horária:** 108 horas.

#### Indicadores

1. Identifica perigos de contaminação e agentes causadores de DTHA, de acordo com os padrões de qualidade estabelecidos para alimentos, ambientes e processos de produção e manipulação.
2. Identifica não conformidades higiênico-sanitárias e propõe as medidas corretivas pertinentes, de acordo com a legislação vigente.
3. Analisa os resultados do controle higiênico-sanitário, de acordo com a legislação vigente e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) da empresa.
4. Elabora relatórios das condições higiênico-sanitárias verificadas, com base nos parâmetros estabelecidos pela legislação vigente.
5. Elabora manual de boas práticas (MBP), POP, instruções de trabalho e ferramentas de controle de qualidade, de acordo com a legislação vigente.

#### Elementos da competência

##### Conhecimentos

- Segurança dos alimentos: perigos e contaminação – tipos e formas (físicos, químicos, biológicos).
- Microbiologia de alimentos e bebidas: agentes causadores de contaminação biológica – patogênicos, não patogênicos e deteriorantes.
- DTHA: principais doenças e formas de ocorrência (infecção, toxiose, toxinfecção, intoxicação).

### Elementos da competência

- Controle de qualidade em relação às boas práticas de manipulação: boas práticas em saúde e higiene do manipulador, higiene ambiental, qualidade da água, resíduos sólidos, controle de pragas; critérios de segurança na produção de refeições e no comércio de alimentos.
- Manual de Boas Práticas: composição – POP, instruções de trabalho e ferramentas de controle de qualidade; processo de elaboração do Manual de Boas Práticas.
- Certificações de qualidade em alimentos: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (Sistema APPCC), Normas ISO 9.001 e 22.000.
- Legislação referente a controle higiênico-sanitário e segurança do trabalho: leis, portarias e resoluções federais, estaduais e municipais.

### Habilidades

- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Elaborar documentos técnicos.
- Efetuar cálculos matemáticos nas atividades de controle de qualidade de alimentos e refeições.
- Registrar e interpretar dados dos controles realizados.
- Administrar a agenda dos processos de rotina de trabalho.

### Atitudes/valores

- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Proatividade no controle de qualidade de refeições.
- Respeito aos limites de atuação profissional.
- Sigilo no tratamento das informações.
- Zelo pela higiene pessoal, ambiental e dos alimentos.

**Unidade curricular 4:** Acompanhar e orientar os procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos.

**Carga horária:** 108 horas.

### Indicadores

1. Executa e monitora os procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos, de acordo com as boas práticas de manipulação, as normas de segurança do trabalho, os cardápios e as técnicas dietéticas e gastronômicas aplicáveis.

### Indicadores

2. Executa e monitora o controle de desperdícios alimentares no pré-preparo e preparo de alimentos, de acordo com critérios de sustentabilidade aplicáveis.
3. Executa e monitora o descarte de resíduos gerados no pré-preparo e preparo de alimentos, conforme a legislação ambiental vigente.
4. Elabora fichas técnicas de preparo de alimentos, contemplando os itens necessários ao processo de produção.
5. Elabora cardápios para coletividades sadias, de acordo com os critérios de saudabilidade e sustentabilidade.

### Elementos da competência

#### Conhecimentos

- Estudo dos alimentos: classificação (origem, grau de processamento, conservação, perecibilidade), composição, estrutura e valor nutritivo de hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, carnes, aves, pescados, ovos, leite, óleos e gorduras, infusos e bebidas.
- Estudo dos alimentos segundo sistemas de produção agropecuários: alimentos orgânicos, OGM (organismos geneticamente modificados), reprodução animal, manejo alimentar animal.
- Fundamentos de técnicas dietéticas e impactos nos aspectos nutricionais, higiênicos, digestivos e econômicos de diferentes grupos alimentares.
- Técnicas dietéticas e procedimentos culinários: pré-preparo e preparo – limpeza, divisão e união; aplicação de calor – condução, convecção, radiação; métodos de cocção – calor úmido: fervura, vapor, *poché*; calor seco: refogar, *poêler*, assar, grelhar, fritar (imersão); calor misto: ensopar, guisar, estufar, abafar; transformações físico-químicas e sensoriais dos alimentos.
- Ficha técnica de preparo de alimentos: procedimentos para elaboração e modelos de fichas técnicas de preparo de alimentos; organização do receituário; técnica de redação de receitas; indicadores culinários: medidas caseiras *per capita*, fator de correção, peso bruto, peso líquido, fator de cocção, índice de absorção, percentual de desperdício, densidade; rendimentos e custos.
- Planejamento de cardápios: ferramentas do planejamento e tipologia de cardápios.
- Sustentabilidade na produção de alimentos: aproveitamento integral dos alimentos; controle e análise do desperdício e resto-ingesta; destino de resíduos.

### Elementos da competência

- Técnicas de higienização: higiene e apresentação pessoal, higiene do ambiente (mobiliários, equipamentos, utensílios e locais) de pré-preparo e preparo de alimentos.

#### Habilidades

- Elaborar documentos técnicos.
- Efetuar cálculos matemáticos no pré-preparo e preparo de alimentos.
- Manipular alimentos, utensílios e equipamentos com segurança.
- Organizar o espaço, os materiais e os alimentos na realização dos processos de rotina de trabalho.
- Registrar e interpretar dados dos controles realizados.

#### Atitudes/valores

- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Proatividade na execução dos processos de rotina de trabalho.
- Zelo pela higiene pessoal, ambiental e dos alimentos.

**Unidade curricular 5:** Acompanhar e orientar os procedimentos aplicados a preparações gastronômicas.

**Carga horária:** 96 horas.

### Indicadores

1. Executa e monitora as preparações gastronômicas, de acordo com as boas práticas de manipulação, os procedimentos e normas de segurança do trabalho, as técnicas dietéticas e gastronômicas aplicáveis.
2. Executa técnicas gastronômicas, considerando as características físico-químicas e sensoriais dos ingredientes e a gastronomia contemporânea.
3. Executa preparações gastronômicas, considerando características regionais brasileiras e internacionais da gastronomia.
4. Orienta e monitora o controle de desperdícios de ingredientes, de acordo com critérios de sustentabilidade aplicáveis.
5. Orienta e monitora o descarte de resíduos gerados na produção de preparações gastronômicas, de acordo com a legislação vigente.

### Elementos da competência

#### Conhecimentos

- Gastronomia aplicada: condimentos, ervas e especiarias; fundos, molhos e sopas; massas e molhos; culinária do trigo – panificação, bolos, pastelaria e massas fritas; culinária do açúcar e confeitaria básica; gastronomia regional brasileira; gastronomia internacional.
- Gastronomia contemporânea: funcionalidade de ingredientes (espessantes, emulsificantes e pigmentos), gastronomia molecular, ingredientes funcionais, preparações fermentadas, fermentação natural e plantas alimentícias não convencionais (PANCs).
- Técnicas de higienização: higiene e apresentação pessoal, higiene do ambiente (mobiliários, equipamentos, utensílios e locais) de elaboração de preparações gastronômicas.

#### Habilidades

- Elaborar documentos técnicos.
- Efetuar cálculos matemáticos na elaboração de preparações gastronômicas.
- Manipular alimentos, utensílios e equipamentos com segurança.
- Organizar o espaço, os materiais e os alimentos na realização dos processos de rotina de trabalho.
- Registrar e interpretar dados dos controles realizados.

#### Atitudes/valores

- Cordialidade no trato com as pessoas
- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Proatividade na realização dos processos de rotina de trabalho.
- Zelo pela higiene pessoal, ambiental e dos alimentos.

**Unidade curricular 6:** Acompanhar e orientar os procedimentos de utilização de alimentos e bebidas industrializados.

**Carga horária:** 72 horas.

### Indicadores

1. Orienta e monitora a higiene pessoal e do ambiente de utilização de alimentos e bebidas industrializados, de acordo com a legislação vigente.
2. Sugere a utilização de alimentos e bebidas industrializados na composição de cardápios, de acordo com os critérios de saudabilidade e sustentabilidade.

### Indicadores

3. Executa técnicas dietéticas na utilização de alimentos e bebidas industrializados de acordo com as características de cada produto e as atividades de cozinha experimental.
4. Realiza os cálculos de rotulagem nutricional de alimentos e bebidas embalados de acordo com a legislação vigente.
5. Monitora o descarte e a reciclagem de embalagens de alimentos e bebidas industrializados conforme a legislação ambiental vigente.

### Elementos da competência

#### Conhecimentos

- Noções de bromatologia: estudo químico e nutricional dos constituintes fundamentais dos alimentos; efeito do processamento sobre o valor nutritivo dos alimentos.
- Alimentos e bebidas industrializados: classificação segundo as tecnologias de conservação, composição, aplicação e valor nutritivo; impactos da utilização nos aspectos nutricionais, higiênicos, digestivos e econômicos; características, aplicabilidade e métodos de avaliação sensorial.
- Tecnologia dos alimentos: principais tecnologias de conservação de alimentos (controle de temperatura, água e ar; adição de solutos e conservadores); tipos de aditivos e coadjuvantes de tecnologia; tecnologias de processamento de alimentos (farinhas e derivados, massas alimentícias, carnes e embutidos, laticínios, vegetais, conservas alimentícias, alimentos semiprontos, bebidas); tipos de embalagens.
- Gastronomia aplicada a alimentos e bebidas industrializados: utilização de alimentos e bebidas industrializados em cardápios para coletividades sadias; avaliação comparativa dos aspectos nutricionais, higiênicos, digestivos e econômicos de alimentos industrializados – ingredientes culinários (caldos, molhos, vegetais), alimentos semiprontos – e seus similares não processados.
- Técnicas dietéticas e procedimentos gastronômicos para utilização de alimentos e bebidas industrializados: congelamento e descongelamento de alimentos; métodos de cocção (convecção, condução, indução e radiação) e resfriamento; métodos de avaliação sensorial dos alimentos.
- Sustentabilidade na utilização de alimentos e bebidas industrializados em UAN: controle do desperdício; descarte e reciclagem de embalagens.

### Elementos da competência

- Sustentabilidade na indústria de alimentos: proteção do ambiente, uso de água, uso de embalagens.
- Cozinha experimental: conceito, função e características; técnicas de *food styling*; testes de aceitabilidade e avaliação sensorial de produtos alimentícios.
- Rotulagem geral e nutricional de alimentos embalados: conceitos, aplicabilidade, instrumentos e ferramentas de apoio e legislação vigente.
- Controle de qualidade e boas práticas de fabricação: legislação referente a controle higiênico-sanitário e segurança do trabalho para indústrias de alimentos.

#### Habilidades

- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Elaborar documentos técnicos.
- Efetuar cálculos matemáticos na elaboração de rotulagem nutricional.
- Manipular alimentos, utensílios e equipamentos com segurança.
- Organizar o espaço, os materiais e os alimentos na execução dos processos de rotina de trabalho.
- Registrar e interpretar dados dos controles realizados.

#### Atitudes/valores

- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Proatividade nas ações de utilização de alimentos e bebidas industrializados.
- Sigilo no tratamento das informações.
- Zelo pela higiene pessoal, ambiental e dos alimentos.

**Unidade curricular 7:** Acompanhar e orientar os processos produtivos de refeições.

**Carga horária:** 108 horas.

### Indicadores

1. Orienta e monitora os processos produtivos de refeições, considerando caracterização, organização e estrutura de UAN, bem como fundamentos e marco legal.
2. Executa e orienta os processos de compras de alimentos e insumos, considerando os cardápios, as fichas técnicas e as especificações dos produtos.
3. Recebe os alimentos e insumos de acordo com os cardápios planejados, as normas técnicas aplicáveis e a legislação vigente.

#### Indicadores

4. Orienta e monitora o armazenamento de alimentos e insumos de acordo com os cardápios planejados, as normas técnicas aplicáveis e a legislação vigente.
5. Controla e registra a movimentação de estoque, conforme as demandas da UAN.
6. Realiza o controle e registro de custos, utilizando ferramentas e sistemas informatizados selecionados, conforme a demanda da unidade de alimentação.
7. Executa e monitora os procedimentos de porcionamento, distribuição e transporte de refeições e alimentos, de acordo com as boas práticas de manipulação, as normas de segurança do trabalho e os critérios de sustentabilidade.
8. Avalia as características sensoriais de refeições e alimentos nas etapas de porcionamento e distribuição, com base nos métodos de avaliação sensorial aplicáveis ao ambiente de cozinha.
9. Executa e monitora a coleta de amostras de alimentos e refeições de acordo com a legislação vigente.

#### Elementos da competência

##### Conhecimentos

- Unidades de alimentação e nutrição: caracterização, organização e estrutura; fundamentos e marco legal.
- Processo de compras: especificação de produtos; alternativas tecnológicas de insumos alimentares; conferência do pedido de compras; acompanhamento do padrão de identidade e qualidade de alimentos (PIQ) e do processo de qualificação de fornecedores.
- Processos de recebimento, armazenamento e retirada de insumos, produtos e gêneros alimentícios: logística e técnicas de recebimento e armazenamento; tipos de alimentos conforme o grau de processamento e cuidados aplicáveis em cada caso.
- Controle de estoque: procedimentos de controle quantitativo e qualitativo de insumos, produtos e gêneros alimentícios; sistema informatizado aplicado à gestão de estoque.
- Fluxo de produção, tecnologia e recursos naturais empregados na produção de alimentos e refeições.
- Processo de controle de custos: custos diretos e indiretos; cálculo de preço das refeições; ferramentas de controle de custos; sistema informatizado aplicado ao controle de custos.
- Porcionamento e distribuição de refeições: adequação ao padrão de cardápio e ao peso determinado; características, aplicabilidade e métodos de avaliação sensorial.
- Transporte de refeições e alimentos: equipamentos, utensílios e embalagens utilizados.

#### Elementos da competência

- Sustentabilidade nas atividades de porcionamento e distribuição de refeições e alimentos: controle do desperdício e resto-ingesta; descarte e reciclagem de utensílios descartáveis.
- Boas práticas de manipulação: POP e instruções de trabalho nos processos de recebimento, armazenamento e retirada de insumos, produtos e gêneros alimentícios, pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições.

#### Habilidades

- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Elaborar documentos técnicos.
- Efetuar cálculos matemáticos nas atividades de controle de estoques e custos.
- Manipular alimentos, utensílios e equipamentos com segurança.
- Organizar o espaço, os materiais e os alimentos na realização dos processos de rotina de trabalho.
- Registrar e interpretar dados dos controles realizados.

#### Atitudes/valores

- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Proatividade nas ações operacionais.
- Sigilo no tratamento das informações.
- Zelo pela higiene pessoal, ambiental e dos alimentos.

**Unidade curricular 8:** Acompanhar e orientar as atividades de preparo e distribuição de alimentos para eventos e comércio varejista.

**Carga horária:** 84 horas.

#### Indicadores

1. Executa e monitora a organização de alimentos e bebidas (A&B) em eventos, de acordo com a tipologia.
2. Avalia a satisfação dos clientes, de acordo com as metodologias aplicáveis e o Código de Defesa do Consumidor.
3. Define e monitora as atividades de preparo e distribuição de alimentos e refeições, considerando as características e os tipos de comércio varejista, de acordo com as boas práticas de manipulação e a legislação sanitária vigente.

## Elementos da competência

### Conhecimentos

- Organização de A&B em eventos: tendências do mercado de eventos.
- Eventos: tipos (*welcome-coffee*, *coffee-break*, *brunch*, eventos temáticos); planejamento, execução e avaliação.
- Gastronomia aplicada a eventos: técnicas de apresentação de pratos; tipos de serviços de mesa (*à la carte*, inglesa direta, inglesa indireta, americano, entre outros); enologia – tipos e características de vinhos.
- Avaliação de satisfação do cliente: metodologias de avaliação; formas de análise e interpretação de resultados; Código de Defesa do Consumidor aplicado ao serviço.
- Comércio varejista de alimentos e refeições: características, tipos e normatização – supermercados, padarias, hortifrutis, *buffets*, *delicatessen*, *rotisseries*, *food trucks*, alimentação em eventos.
- Boas práticas de manipulação no comércio varejista de alimentos e refeições: leis, portarias e resoluções federais, estaduais e municipais.
- Sustentabilidade nas atividades do comércio varejista de alimentos e refeições: uso de água e energia, descarte de resíduos e embalagens, reciclagem.

### Habilidades

- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Elaborar documentos técnicos.
- Efetuar cálculos matemáticos nas atividades de organização de eventos.
- Manipular alimentos, utensílios e equipamentos com segurança.
- Organizar o espaço, os materiais e os alimentos na execução dos processos de rotina de trabalho.
- Registrar e interpretar dados dos controles realizados.

### Atitudes/valores

- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Proatividade nas ações de organização de eventos.
- Sigilo no tratamento das informações.
- Zelo pela higiene pessoal, ambiental e dos alimentos.

**Unidade curricular 9:** Auxiliar na coordenação e no treinamento de equipes de trabalho.

**Carga horária:** 48 horas.

Indicadores
1. Propõe ajustes de atividades da equipe de trabalho de acordo com o organograma do estabelecimento e orientações do nutricionista.
2. Elabora a escala de trabalho da equipe de acordo com os cargos e as atribuições dos funcionários.
3. Acompanha e orienta a equipe nas rotinas de trabalho conforme legislação trabalhista, técnicas de liderança e definições do nutricionista.
4. Executa programas de treinamento das equipes de trabalho, de acordo com etapas de elaboração do programa e as necessidades previamente identificadas no estabelecimento.
5. Promove ações de avaliação de desempenho da equipe de trabalho de acordo com a política de recursos humanos do estabelecimento e as definições do nutricionista.
6. Orienta e monitora a adoção de normas de segurança do trabalho de acordo com a legislação vigente.
7. Orienta equipes para a realização de procedimentos básicos de primeiros socorros em situações de urgência e emergência, de acordo com os protocolos aplicáveis.

Elementos da competência
<b>Conhecimentos</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Liderança: tipos de liderança; papel do líder; técnicas de liderança; padrões de comportamento - comportamentos individuais e coletivos; motivação; administração de conflitos na equipe de trabalho.</li><li>• Formação da equipe de trabalho: descrição de cargos, funções e atribuições de uma UAN; Classificação Brasileira de Ocupações (CBO).</li><li>• Legislação trabalhista na UAN: CLT – principais aspectos; direitos e deveres do empregado e do empregador; jornada de trabalho, faltas, licenças, benefícios e rescisão contratual.</li><li>• Programas de capacitação de equipes de trabalho: levantamento de necessidades e diagnóstico; planejamento (metodologias, cronogramas, recursos de apoio); execução (estratégias de mediação, perfis comportamentais); avaliação (critérios, indicadores e instrumentos).</li><li>• Avaliação de desempenho de equipes de trabalho: tipos de avaliação; critérios, indicadores e instrumentos.</li></ul>

#### Elementos da competência

- Primeiros socorros: definição de primeiros socorros; avaliação da cena e da vítima; prestação de primeiros socorros diante das situações de parada cardiorrespiratória, queimaduras, vertigens e desmaio, ferimentos e hemorragias, traumatismos, intoxicações e envenenamentos, crise convulsiva, choques elétricos.
- Legislação referente à segurança do trabalho: leis, portarias e resoluções federais, estaduais e municipais; uso de equipamentos de proteção individual (EPI).

#### Habilidades

- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Elaborar documentos técnicos.
- Registrar e interpretar dados dos controles realizados.
- Mediar conflitos nas situações de trabalho.
- Reconhecer critérios para avaliação da equipe de trabalho.
- Utilizar instrumentos para proporcionar *feedback* à equipe de trabalho.

#### Atitudes/valores

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Proatividade nas ações de capacitação e treinamento das equipes de trabalho.
- Sigilo no tratamento das informações.
- Zelo pela higiene pessoal, ambiental e dos alimentos.

**Unidade curricular 10:** Realizar atividades de acompanhamento do atendimento humanizado e dos processos de controle de contaminação em ambiente hospitalar ou clínico.

**Carga horária:** 36 horas.

#### Indicadores

1. Orienta a equipe, os pacientes e acompanhantes sobre os procedimentos de higiene e segurança do trabalho, de acordo com as normas do estabelecimento hospitalar ou clínico.
2. Orienta e monitora a equipe de trabalho sobre as boas práticas aplicadas ao ambiente hospitalar ou clínico, de acordo com a legislação vigente.
3. Orienta e monitora a equipe de trabalho sobre atendimento humanizado, de acordo com os conceitos de bioética e os padrões de atendimento do estabelecimento hospitalar ou clínico.

### Elementos da competência

#### Conhecimentos

- Prevenção e controle de contaminação em ambiente hospitalar ou clínico: micro-organismos resistentes; contaminação cruzada; processo de desinfecção; uso de material descartável (utensílios, luvas e máscaras).
- Boas práticas aplicadas ao ambiente hospitalar ou clínico: higienização de mãos; critérios de segurança na manipulação e distribuição de refeições; controle de sobras e resíduos.
- Relação com pacientes, acompanhantes e equipes multi e interdisciplinares: mediação de conflitos; bioética; humanização do hospital.
- Legislação referente ao controle higiênico-sanitário e segurança do trabalho em ambiente hospitalar ou clínico: leis, portarias e resoluções federais, estaduais e municipais.

#### Habilidades

- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Elaborar documentos técnicos.
- Registrar e interpretar dados dos controles realizados.
- Interpretar legislações e documentos técnicos.
- Reconhecer os princípios de atendimento humanizado.

#### Atitudes/valores

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Proatividade nas ações de prevenção e controle da contaminação.
- Respeito à privacidade e aos valores morais, culturais e religiosos dos pacientes e acompanhantes.
- Sigilo no tratamento das informações.
- Zelo pela higiene pessoal, ambiental e dos alimentos.

**Unidade curricular 11:** Acompanhar e orientar a execução de preparações dietéticas para indivíduos nos diferentes estágios dos ciclos da vida.

**Carga horária:** 72 horas.

#### Indicadores

1. Sugere adaptações de receitas de preparações dietéticas para erros inatos do metabolismo, restrições e alergias alimentares, com base na utilização de diferentes técnicas gastronômicas.

### Indicadores

2. Executa e monitora o preparo e a distribuição das preparações dietéticas, de acordo com a prescrição dietoterápica, as boas práticas de manipulação, as normas de segurança do trabalho e as técnicas gastronômicas aplicáveis.
3. Avalia as características sensoriais das preparações dietéticas, com base nos métodos de avaliação sensorial aplicáveis ao ambiente de cozinha.
4. Monitora e orienta os processos de pasteurização, porcionamento, identificação, armazenamento e distribuição do leite materno, de acordo com a legislação e os POP do banco de leite humano.
5. Monitora e orienta os processos de manipulação de fórmulas dietéticas, de acordo com a prescrição dietoterápica, a legislação e os POP do lactário.

### Elementos da competência

#### Conhecimentos

Gastronomia hospitalar: conceitos contemporâneos (novos ingredientes e tecnologias) e dietas para restrições e alergias alimentares (intolerância à lactose, alergia à proteína do leite, intolerância ao glúten); principais dietas alternativas (crudivorismo, vegetarianismo, *plant based*, macrobiótica, kosher).

Banco de leite humano: finalidade, infraestrutura, legislações vigentes, procedimentos de recebimento (identificação), coleta, pasteurização, armazenamento (porcionamento) e distribuição.

Lactário: manipulação das fórmulas dietéticas – diluição, porcionamento, identificação, armazenamento e distribuição; esterilização de materiais e desinfecção de equipamentos; descarte de resíduos; amostragem e controle de qualidade.

Boas práticas de manipulação e técnicas de higienização: POP e instruções de trabalho nos processos de pré-preparo e preparo de fórmulas e preparações dietéticas.

#### Habilidades

- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Elaborar documentos técnicos.
- Efetuar cálculos matemáticos na execução de formulações dietéticas.
- Manipular alimentos, utensílios e equipamentos com segurança.
- Organizar o espaço, os materiais e os alimentos na realização dos processos de rotina de trabalho.

#### Elementos da competência

- Registrar e interpretar dados dos controles realizados.

#### Atitudes/valores

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Proatividade no controle de qualidade de refeições.
- Sigilo no tratamento das informações.
- Zelo pela higiene pessoal, ambiental e dos alimentos.

**Unidade curricular 12:** Acompanhar e orientar a produção e distribuição de dietas em ambiente hospitalar ou clínico.

**Carga horária:** 108 horas.

#### Indicadores

1. Monitora a composição das refeições com base no padrão de dietas estabelecido pela instituição.
2. Elabora fichas técnicas de preparações dietéticas para pacientes, de acordo com a prescrição dietoterápica, as técnicas gastronômicas aplicáveis e o processo produtivo.
3. Calcula o valor calórico e nutricional de preparações dietéticas com base no padrão de dietas do estabelecimento e nas dietas prescritas pelo nutricionista.
4. Orienta e monitora o preparo e a distribuição das dietas para pacientes de acordo com a prescrição dietoterápica, as boas práticas de manipulação, as normas de segurança do trabalho e as técnicas gastronômicas aplicáveis.
5. Avalia as características sensoriais das dietas para pacientes com base nos métodos de avaliação sensorial aplicáveis à cozinha.
6. Orienta e monitora o descarte de resíduos gerados no processo produtivo de dietas para pacientes de acordo com os critérios de sustentabilidade aplicáveis.

#### Elementos da competência

#### Conhecimentos

- Dietoterapia: principais afecções dos sistemas digestivo, renal e das glândulas endócrinas; dietas usuais no tratamento dessas afecções.
- Elaboração de fichas técnicas de preparações dietéticas: adaptação de receitas, cálculo de valor calórico e nutricional das dietas prescritas.

### Elementos da competência

- Padrão de dietas hospitalares: alterações de consistência; alterações de conteúdo nutritivo; apresentação de dietas.
- Documentação hospitalar: prontuário médico – definição, composição e finalidade; mapa de controle de alimentação; ficha de evolução dietoterápica.
- Boas práticas de manipulação e técnicas de higienização: POP e instruções de trabalho no processo produtivo de dietas para pacientes.

#### Habilidades

- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Elaborar documentos técnicos.
- Efetuar cálculos matemáticos na elaboração de fichas técnicas.
- Manipular alimentos, utensílios e equipamentos com segurança.
- Organizar o espaço, os materiais e os alimentos na execução dos processos de rotina de trabalho.
- Registrar e interpretar dados dos controles realizados.

#### Atitudes/valores

- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Proatividade nos processos de rotina de trabalho.
- Respeito aos limites de atuação profissional.
- Sigilo no tratamento das informações.
- Zelo pela higiene pessoal, ambiental e dos alimentos.

**Unidade curricular 13:** Auxiliar no desenvolvimento de produtos alimentícios e nas correspondentes estratégias de comercialização.

**Carga horária:** 96 horas.

### Indicadores

1. Desenvolve receitas de protótipos culinários e suas correspondentes fichas técnicas, considerando o produto alimentício desenvolvido e as técnicas gastronômicas aplicáveis.
2. Realiza testes práticos e sensoriais dos protótipos culinários, utilizando as técnicas gastronômicas e os métodos de avaliação sensorial aplicáveis.
3. Elabora a rotulagem geral e nutricional de alimentos embalados, de acordo com a legislação vigente.

#### Indicadores

4. Elabora relatórios referentes ao desenvolvimento de produtos alimentícios com base no registro dos resultados das pesquisas e testes realizados.
5. Sugere o plano de marketing do produto alimentício desenvolvido, com base na definição do composto de marketing.

#### Elementos da competência

##### Conhecimentos

- Planejamento de carreira: mundo do trabalho, formas de inserção no mercado de trabalho, marketing e apresentação pessoal, preparação de currículos, entrevista de emprego.
- Desenvolvimento de novos produtos alimentícios: definição de conceito do produto, análise de mercado, escolha de público-alvo, estudo dos ingredientes principais, definição do protótipo culinário, elaboração de ficha técnica; testes de preparo, aceitabilidade e avaliação sensorial.
- Embalagem e rotulagem de alimentos embalados: embalagens sustentáveis, reciclagem de embalagens, elaboração de rótulos, cálculo de rotulagem geral e nutricional do produto.
- Marketing aplicado a produtos alimentícios: fundamentos; tipos de marketing; composto de marketing (produto, preço, ponto de venda, promoção); estratégias de comercialização; plano de marketing; marketing digital.

##### Habilidades

- Comunicar-se de maneira assertiva.
- Elaborar documentos técnicos.
- Efetuar cálculos matemáticos no desenvolvimento de produtos alimentícios.
- Manipular alimentos, utensílios e equipamentos com segurança.
- Organizar o espaço, os materiais e os alimentos na execução dos processos de rotina de trabalho.
- Registrar e interpretar dados dos controles realizados.

##### Atitudes/valores

- Iniciativa na proposição de desenvolvimento de novos produtos alimentícios.
- Colaboração no desenvolvimento do trabalho em equipe.
- Cordialidade no trato com as pessoas.
- Proatividade nas ações de desenvolvimento de produtos alimentícios.

#### Elementos da competência

- Sigilo no tratamento das informações.
- Zelo pela higiene pessoal, ambiental e dos alimentos.

**Unidade curricular 14:** Projeto Integrador Técnico em Nutrição e Dietética.

**Carga horária:** 60 horas.

O projeto integrador é uma unidade curricular de natureza diferenciada, baseada na metodologia de ação-reflexão-ação, que se constitui na proposição de situações desafiadoras a serem cumpridas pelo aluno. Essa unidade curricular é obrigatória nos cursos de aprendizagem comercial, qualificação profissional, aprendizagem técnica de nível médio, habilitação profissional técnica de nível médio, qualificação profissional técnica de nível médio e especialização técnica de nível médio.

O planejamento e a execução desse projeto propiciam a articulação das competências previstas no perfil profissional de técnico em nutrição e dietética, pois apresentam ao aluno situações que estimulam seu desenvolvimento profissional quando precisar decidir, opinar e debater com o grupo a resolução de problemas a partir do tema gerador.

Durante a realização do projeto, portanto, o aluno poderá demonstrar sua atuação profissional pautada pelas marcas formativas do Senac, uma vez que elas permitem o trabalho em equipe e o exercício da ética, da responsabilidade social e da atitude empreendedora.

O projeto integrador prevê:

- articulação das competências do curso, com foco no desenvolvimento do perfil profissional de conclusão;
- criação de estratégias para a solução de um problema ou de uma fonte geradora de problemas relacionada com a prática profissional;
- desenvolvimento de atividades em grupo realizadas pelos alunos de maneira autônoma e responsável;
- geração de novas aprendizagens ao longo do processo;
- planejamento integrado entre todos os docentes do curso;
- compromisso dos docentes com o desenvolvimento do projeto no decorrer das unidades curriculares;
- espaço privilegiado para imprimir as marcas formativas do Senac:
  - domínio técnico-científico;
  - criatividade e atitude empreendedora;
  - visão crítica;

- atitude sustentável;
- colaboração e comunicação;
- autonomia digital.

A partir do tema gerador, são necessárias três etapas para a execução do projeto integrador:

**1) Problematização:** corresponde ao ponto de partida do projeto. Na definição do tema gerador, deve-se ter em vista uma situação plausível, identificada no campo de atuação profissional e que perpassa as competências do perfil de conclusão. Nesse momento, são realizados o detalhamento do tema gerador e o levantamento das questões que nortearão a pesquisa e o desenvolvimento do projeto. As questões devem mobilizar ações que articulem as competências do curso para a resolução do problema.

**2) Desenvolvimento:** para o desenvolvimento do projeto integrador é necessário que os alunos organizem e estruturem um plano de trabalho. Esse é o momento em que são elaboradas as estratégias para atingir os objetivos e dar respostas às questões formuladas na etapa de problematização. O plano de trabalho deve ser realizado conjuntamente pelos alunos e prever situações que extrapolem o espaço da sala de aula, estimulando a pesquisa em bibliotecas, a visita aos ambientes reais de trabalho, a contribuição de outros docentes e profissionais, além de outras ações para a busca da resolução do problema.

**3) Síntese:** momento de organização e avaliação das atividades desenvolvidas e dos resultados obtidos. Nessa etapa, os alunos podem rever suas convicções iniciais à luz das novas aprendizagens, expressar ideias com maior fundamentação teórica e prática, além de gerar produtos de maior complexidade. É importante que a proposta de solução traga aspectos inovadores, tanto no próprio produto quanto na forma de apresentação.

#### **Propostas de temas geradores**

##### **Proposta 1: a contribuição do técnico em nutrição e dietética para a segurança alimentar e nutricional no contexto local.**

A situação alimentar e nutricional no Brasil requer atenção, pois grande parte da população apresenta algum grau de insegurança alimentar e nutricional, relacionado à crescente incidência de obesidade e suas consequências, bem como à permanência da desnutrição e de doenças carenciais. Ao mesmo tempo em que o acesso aos alimentos continua sendo uma dificuldade, observa-se constância no consumo de alimentos ultraprocessados, decorrente de várias circunstâncias, além de ser uma alternativa econômica. Considerando esse cenário, é pertinente sugerir a elaboração de projetos voltados à identificação de contribuições do técnico em nutrição e dietética para a

segurança alimentar e nutricional no contexto local, de maneira alinhada às políticas públicas de alimentação e nutrição.

Para tal, com a mediação do docente, os alunos identificariam desafios relacionados a aspectos como: análise crítica de políticas públicas ligadas à alimentação e à nutrição, atuação em equipes multidisciplinares, padrão alimentar da população brasileira, carências e excessos nutricionais, papel dos alimentos e dos nutrientes nas práticas alimentares promotoras de saúde e respeito à diversidade cultural e à sustentabilidade. A partir dessa problematização, buscariam soluções alinhadas com a realidade local e com a legislação da área, podendo desenvolver essas propostas por meio de atividades, como: visitas técnicas, pesquisas literárias e de campo, entrevistas com especialistas, participação em encontros científicos, atividades em grupo e proposição de diversas iniciativas de contato com a comunidade local. O objetivo é gerar iniciativas criativas e inovadoras, que contribuam para a melhoria da qualidade de vida da população por meio da promoção de hábitos alimentares saudáveis.

#### **Proposta 2: otimização dos processos produtivos.**

Considerando os impactos do fazer profissional do técnico em nutrição e dietética no desenvolvimento sustentável e em sintonia com os desafios contemporâneos inerentes à sustentabilidade, tanto na área de alimentação e nutrição de como no mundo do trabalho maneira geral, é possível propor a elaboração de projetos focados na otimização de processos produtivos de refeições e dietas.

Para tal, com a mediação do docente, os alunos identificariam desafios relacionados às técnicas dietéticas, às boas práticas de manipulação, ao desenvolvimento de produtos e embalagens, aos avanços tecnológicos do segmento relacionados aos ambientes de produção, à logística e ao descarte de resíduos, à reciclagem de materiais e ao uso racional dos recursos e insumos. A partir dessa problematização, buscariam soluções alinhadas com a realidade e a legislação locais, podendo desenvolver as propostas por meio de atividades como: visitas técnicas, pesquisas literárias e de campo, entrevistas com especialistas e na comunidade local, participação em encontros científicos, atividades em grupo, entre outras.

O objetivo é gerar iniciativas criativas e inovadoras que contribuam para o surgimento de modelos de desenvolvimento sustentável aplicáveis aos processos produtivos de refeições e dietas.

Com a realização de uma das propostas apresentadas, o aluno poderá demonstrar sua atuação profissional pautada pelas marcas formativas do Senac, envolvendo o trabalho em equipe e o exercício da ética, da responsabilidade social e da atitude empreendedora.

Outros temas geradores podem ser definidos junto com os alunos, desde que constituam uma situação-problema e atendam aos indicadores para avaliação.

#### **Indicadores para avaliação**

Para avaliação do projeto integrador são utilizados os indicadores a seguir.

1. Cumpre as atividades previstas no plano de ação, conforme desafio identificado no tema gerador.
2. Apresenta resultados ou soluções de acordo com as problemáticas do tema gerador e os objetivos do projeto integrador.
3. Mobiliza as marcas formativas na proposição de estratégias e soluções de acordo com o contexto e os desafios apresentados.

## **6. Orientações metodológicas**

As orientações metodológicas deste curso, em consonância com a proposta pedagógica do Senac, pautam-se pelo princípio da aprendizagem com autonomia e pela metodologia de desenvolvimento de competências, entendidas como “ação/fazer profissional observável, potencialmente criativa(o), que articula conhecimentos, habilidades e atitudes/valores e que permite desenvolvimento contínuo” (SENAC, 2022)<sup>7</sup>.

As competências que compõem a organização curricular do curso foram definidas com base no perfil profissional de conclusão, considerando a área de atuação e os processos de trabalho desse profissional. Para o desenvolvimento das competências, foi configurado um percurso metodológico que privilegia a prática pedagógica contextualizada, colocando o aluno diante de situações de aprendizagem que possibilitem o exercício contínuo da mobilização e a articulação dos saberes necessários para a ação e a solução de questões inerentes à natureza da ocupação.

A mobilização e a articulação dos elementos da competência requerem a proposição de situações desafiadoras de aprendizagem que apresentem níveis crescentes de complexidade e se relacionem com a realidade do aluno e o contexto da ocupação.

As atividades relacionadas ao planejamento de carreira dos alunos devem ocorrer de forma concomitante ao desenvolvimento das marcas formativas: colaboração e comunicação, visão crítica, criatividade e atitude empreendedora. Recomenda-se que o tema seja abordado no início das primeiras unidades curriculares do curso e revisitado no decorrer de toda a formação. A partir da

<sup>7</sup> SENAC. DN. **Competência**. Rio de Janeiro, 2022. (Coleção de documentos técnicos do Modelo Pedagógico do Senac). Disponível em: <http://www.extranet.senac.br/modelopedagogicosenac/>. Acesso em: jun. 2023.

reflexão sobre si mesmos e as próprias trajetórias profissionais, os alunos podem reconhecer possibilidades de atuação na perspectiva empreendedora e elaborar estratégias para identificar oportunidades e aprimorar cada vez mais suas competências. O docente pode abordar com os alunos o planejamento de carreira a partir dos seguintes tópicos: a) *ponto de partida*: momento de vida do aluno, suas possibilidades de inserção no mercado, fontes de recrutamento e seleção, elaboração de currículo, remuneração oferecida pelo mercado, competências que apresenta e histórico profissional; b) *objetivos*: o que o aluno pretende em relação à sua carreira em curto, médio e longo prazos; e c) *estratégias*: o que o aluno deve fazer para alcançar seus objetivos.

Esse plano de ação tem como foco a iniciativa, a criatividade, a inovação, a autonomia e o dinamismo, na perspectiva de que os alunos possam criar soluções e buscar formas diferentes de atuar em seu segmento.

No que diz respeito às orientações metodológicas para a Unidade Curricular Projeto integrador (UCPI), recomenda-se que o docente apresente aos alunos o tema gerador a ela vinculado na primeira semana do curso, possibilitando-lhes modificar e/ou substituir a proposta inicial. Para a execução da UCPI, o docente deve atentar para as fases que a compõem: a) problematização (detalhamento do tema gerador); b) desenvolvimento (elaboração das estratégias para atingir os objetivos e dar respostas às questões formuladas na etapa de problematização); e c) síntese (organização e avaliação das atividades desenvolvidas e dos resultados obtidos).

Ressalta-se que o tema gerador deve se basear em problemas da realidade da ocupação, propiciando desafios significativos que estimulem a pesquisa a partir de diferentes temas e ações relacionadas ao setor produtivo ao qual o curso está vinculado. Nesse sentido, a proposta deve contribuir para o desenvolvimento de projetos consistentes que ultrapassem a mera sistematização das informações trabalhadas durante as demais unidades curriculares.

Quanto à apresentação dos resultados, o docente deve retomar a reflexão sobre a articulação das competências do perfil profissional e o desenvolvimento das marcas formativas, correlacionando-os ao fazer profissional. Deve, ainda, incitar o compartilhamento dos resultados do projeto integrador com todos os alunos e a equipe pedagógica, zelando para que a apresentação estabeleça uma aproximação com o contexto profissional. Caso o resultado não atenda aos objetivos iniciais do planejamento, não há necessidade de novas entregas, mas o docente deve propor aos alunos que reflitam sobre todo o processo de aprendizagem com o intuito de verificar o que acarretou o resultado obtido.

O domínio técnico-científico, a visão crítica, a colaboração e comunicação, a criatividade e atitude empreendedora, a autonomia digital e a atitude sustentável são marcas formativas a serem evidenciadas ao longo de todo o curso. Elas reúnem uma série de atributos que são desenvolvidos

e/ou aprimorados por meio das experiências de aprendizagem vivenciadas pelos alunos, e têm como função qualificar e diferenciar o perfil profissional do egresso no mercado de trabalho.

Nessa perspectiva, compete à equipe pedagógica identificar os elementos de cada UC que contribuem para o trabalho com as marcas formativas. Assim, elas podem ser abordadas com a devida ênfase nas unidades curriculares, a depender da proposta e do escopo das competências.

Portanto, trata-se de um compromisso educacional promover, de forma combinada, tanto o desenvolvimento das competências como o das marcas formativas, com atenção especial às possibilidades que o projeto integrador pode oferecer.

### **Orientações metodológicas específicas por unidade curricular**

#### **UC 1: Realizar atividades de orientação nutricional para a população sadia, nos diferentes estágios dos ciclos da vida.**

Com foco na saúde coletiva, recomenda-se que seja apresentada aos alunos a possibilidade de vivenciar atividades próprias do “fazer profissional” do técnico em nutrição e dietética no que diz respeito à orientação alimentar e à educação nutricional de indivíduos e comunidades sadios. Para tal, podem ser propostas atividades como: encontros com a comunidade, com o objetivo de identificar hábitos e comportamentos alimentares; experimentações e simulações em laboratórios de cozinha, com base na utilização de técnicas básicas de preparo de alimentos; e avaliações antropométricas. Especificamente nesta UC, sugere-se que o docente promova atividades que contribuam para o desenvolvimento das marcas formativas “domínio técnico-científico”, “autonomia digital” e “colaboração e comunicação”.

#### **UC 2: Auxiliar no planejamento e na execução de programas públicos de educação alimentar e nutricional.**

Com foco na saúde coletiva, recomenda-se que seja disponibilizada aos alunos a possibilidade de vivenciar atividades próprias do “fazer profissional” do técnico em nutrição e dietética no que diz respeito à educação nutricional de comunidades sadias, tanto em programas públicos como no contato direto com a comunidade. Para tal, podem ser propostas atividades como: visitas técnicas a instituições de saúde, escolas, instituições de longa permanência, creches etc.; análise de políticas públicas e de material educativo utilizado nos programas públicos; encontros com a comunidade, experimentações e simulações em laboratórios de cozinha, com base na utilização de técnicas básicas de preparo de alimentos; e avaliações antropométricas. Especificamente nesta UC, sugere-se que o

docente realize atividades que contribuam para o desenvolvimento das marcas formativas "visão crítica" e "domínio técnico-científico".

**UC 3: Acompanhar e orientar o controle de qualidade em unidades de alimentação e nutrição e no comércio varejista de alimentos.**

Com foco no processo de produção de alimentos e refeições, tanto nos serviços de alimentação quanto no comércio varejista, recomenda-se que os alunos vivenciem a atuação do técnico em nutrição e dietética no controle de qualidade desses processos, com base na aplicação da legislação sanitária vigente. Para tal, podem ser propostas atividades como: visitas técnicas a UAN e centros de comercialização de alimentos, promovendo o olhar crítico quanto à higiene e à segurança dos alimentos com base na aplicação da legislação sanitária; análise das normas legais utilizadas como base para o controle de qualidade desses estabelecimentos; discussões de casos referentes às condições de higiene e segurança dos alimentos em diferentes locais; elaboração de documentos de controle de qualidade; e análises sensoriais utilizando métodos aplicáveis no laboratório de cozinha. Especificamente nesta UC, sugere-se que o docente realize atividades que contribuam para o desenvolvimento das marcas formativas "atitude sustentável" e "domínio técnico-científico".

**UC 4: Acompanhar e orientar os procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos.**

Com base nos conhecimentos de técnicas dietéticas, recomenda-se que sejam oferecidas aos alunos vivências inerentes ao pré-preparo e preparo de diferentes tipos de alimentos. Para tal, podem ser propostas atividades como: experimentações e simulações em laboratórios de cozinha, com base na utilização de técnicas dietéticas; e avaliações sensoriais utilizando métodos aplicáveis no laboratório de cozinha. Especificamente nesta UC, sugere-se que o docente realize atividades que contribuam para o desenvolvimento das marcas formativas "atitude sustentável", "visão crítica" e "domínio técnico-científico".

**UC 5: Acompanhar e orientar os procedimentos aplicados a preparações gastronômicas.**

Com base nos conhecimentos de técnicas gastronômicas, recomenda-se que sejam oferecidas aos alunos vivências inerentes ao pré-preparo e preparo de diferentes tipos de preparações gastronômicas. Para tal, podem ser propostas atividades como: experimentações e simulações em laboratórios de cozinha, com base na utilização de técnicas gastronômicas; e avaliações sensoriais utilizando métodos aplicáveis no laboratório de cozinha. Especificamente nesta UC, sugere-se que o docente promova atividades que contribuam para o desenvolvimento das marcas formativas "atitude sustentável", "visão crítica" e "domínio técnico-científico".

#### **UC 6: Acompanhar e orientar os procedimentos de utilização de alimentos e bebidas industrializados.**

Com base nos conhecimentos de técnicas dietéticas e gastronômicas, recomenda-se que sejam oferecidas aos alunos vivências inerentes à utilização de alimentos e bebidas industrializados. Para tal, podem ser propostas atividades como: visitas técnicas a indústrias de alimentos, experimentações e simulações em laboratórios de cozinha, com base na utilização de técnicas dietéticas e gastronômicas; e avaliações sensoriais utilizando métodos aplicáveis no laboratório de cozinha. Especificamente nesta UC, sugere-se que o docente realize atividades que contribuam com o desenvolvimento das marcas formativas “atitude sustentável”, “visão crítica”, “autonomia digital” e “domínio técnico-científico”.

#### **UC 7: Acompanhar e orientar os processos produtivos de refeições.**

Com base no fluxo do alimento no processo produtivo, e considerando os serviços de alimentação dele decorrentes, recomenda-se que sejam oferecidas aos alunos vivências inerentes aos “fazeres profissionais” do técnico em nutrição e dietética referentes ao recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo de diferentes tipos de alimentos e à distribuição e transporte de refeições. Especificamente nesta UC, sugere-se que o docente promova atividades que contribuam para o desenvolvimento das marcas formativas “atitude sustentável”, “autonomia digital”, “visão crítica”, “domínio técnico-científico” e “colaboração e comunicação”.

#### **UC 8: Acompanhar e orientar as atividades de preparo e distribuição de alimentos para eventos e comércio varejista.**

Considerando as responsabilidades do técnico em nutrição e dietética nos mercados de eventos e varejo de alimentos, recomenda-se que sejam proporcionadas vivências referentes à organização de alimentos e bebidas para eventos, bem como ao controle de qualidade de alimentos e refeições no mercado varejista. Para tal, podem ser propostas simulações e experimentações em laboratório de cozinha, além de visitas técnicas a estabelecimentos varejistas de alimentos. Especificamente nesta UC, sugere-se que o docente realize atividades que contribuam para o desenvolvimento das marcas formativas “criatividade e atitude empreendedora”, “atitude sustentável”, “visão crítica”, “domínio técnico-científico” e “colaboração e comunicação”.

#### **UC 9: Auxiliar na coordenação e no treinamento de equipes de trabalho.**

Considerando as responsabilidades, atribuições e limites de atuação do técnico em nutrição e dietética nas equipes de trabalho atuantes no processo de produção de refeições coletivas e dietas e no

comércio de alimentos e refeições, recomenda-se que sejam criadas condições para que os alunos vivenciem “fazeres profissionais” referentes ao auxílio na coordenação e no treinamento dessas equipes, bem como à interface com o nutricionista nesse âmbito. Para tal, podem ser desenvolvidas atividades como: simulações de situações próprias da dinâmica de funcionamento das equipes de trabalho no cotidiano; identificação de necessidades de capacitação e desenvolvimento de ações e materiais para treinamentos; registros de diversas ocorrências e acompanhamento de processos de avaliação de desempenho. Especificamente nesta UC, sugere-se que o docente realize atividades que contribuam para o desenvolvimento da marca formativa “colaboração e comunicação”.

**UC 10: Realizar atividades de acompanhamento do atendimento humanizado e dos processos de controle de contaminação em ambiente hospitalar ou clínico.**

Com foco na alimentação ofertada em hospitais e clínicas, recomenda-se que sejam proporcionadas aos alunos vivências relativas à atuação do técnico em nutrição e dietética, na prevenção e controle de contaminação no ambiente hospitalar ou clínico. Para tal, podem ser propostas atividades como: estudos de caso e visitas técnicas a UAN em hospitais e clínicas, promovendo o olhar crítico acerca dos processos envolvidos e das condições de higiene e segurança dos alimentos em clínicas e hospitais. Especificamente nesta UC, sugere-se que o docente promova atividades que contribuam para o desenvolvimento das marcas formativas “atitude sustentável”, “visão crítica” e “domínio técnico-científico”.

**UC 11: Acompanhar e orientar a execução de preparações dietéticas para indivíduos nos diferentes estágios dos ciclos da vida.**

Com foco na alimentação ofertada em hospitais e clínicas, recomenda-se que sejam proporcionadas aos alunos vivências relativas à atuação do técnico em nutrição e dietética no atendimento a indivíduos nos diferentes estágios dos ciclos da vida, sadios e/ou com restrições alimentares. Para tal, podem ser propostas atividades como: visitas técnicas a UAN em hospitais e clínicas, promovendo o olhar crítico acerca dos processos envolvidos, com base nas normas higiênico-sanitárias; discussões de casos referentes à preparação de fórmulas dietéticas e às condições de higiene e segurança dos alimentos em clínicas e hospitais; experimentações e simulações em laboratórios de cozinha, com base na utilização de técnicas dietéticas e gastronômicas no preparo de fórmulas dietéticas; e avaliações sensoriais utilizando métodos aplicáveis no ambiente de cozinha. Especificamente nesta UC, sugere-se que o docente promova atividades que contribuam para o desenvolvimento das marcas formativas “atitude sustentável”, “visão crítica” e “domínio técnico científico”.

#### **UC 12: Acompanhar e orientar a produção e distribuição de dietas em ambiente hospitalar ou clínico.**

Com foco na alimentação ofertada em hospitais e clínicas, recomenda-se que sejam proporcionadas aos alunos vivências relativas à atuação do técnico em nutrição e dietética no atendimento em ambiente hospitalar ou clínico. Para tal, podem ser propostas atividades como: visitas técnicas a UAN em hospitais e clínicas, promovendo o olhar crítico acerca dos processos envolvidos, com base nos padrões de dietas e normas higiênico-sanitárias; discussões de casos referentes à preparação de dietas e às condições de higiene e segurança dos alimentos em clínicas e hospitais; experimentações e simulações em laboratórios de cozinha, com base na utilização de técnicas dietéticas e gastronômicas no preparo de dietas; e avaliações sensoriais utilizando métodos aplicáveis no ambiente de cozinha. Especificamente nesta UC, sugere-se que o docente realize atividades que contribuam para o desenvolvimento das marcas formativas “atitude sustentável”, “visão crítica” e “domínio técnico-científico”.

#### **Para a UC 13: Auxiliar no desenvolvimento de produtos alimentícios e nas correspondentes estratégias de comercialização.**

Com foco nas necessidades dos públicos-alvo em diversos setores da alimentação, recomenda-se que os alunos vivenciem a atuação do técnico em nutrição e dietética no desenvolvimento e na comercialização de novos produtos alimentícios. Para tal, podem ser realizadas atividades como: pesquisas no mercado de alimentos e outros setores da alimentação e planejamento para o desenvolvimento de uma solução para a necessidade encontrada. Dessa forma, serão promovidos o olhar crítico acerca da aplicação dos princípios da alimentação saudável; discussões de casos referentes às estratégias de comercialização de produtos alimentícios; experimentações e simulações em laboratórios de cozinha, com base na utilização de técnicas dietéticas e gastronômicas e legislações vigentes no desenvolvimento de produtos; e análises sensoriais utilizando métodos aplicáveis no laboratório de cozinha. Especificamente nesta UC, sugere-se que o docente realize atividades que contribuam para o desenvolvimento das marcas formativas “criatividade e atitude empreendedora”, “autonomia digital”, “atitude sustentável”, “visão crítica” e “domínio técnico-científico”.

#### **UC 14: Projeto Integrador Técnico em Nutrição e Dietética**

Para o desenvolvimento do projeto integrador, sugere-se que, a partir dos temas geradores, o aluno mobilize os elementos de cada uma das unidades curriculares em prol do objetivo do projeto. Os temas geradores visam proporcionar o trabalho com exemplos reais ou próximos às situações de trabalho, que envolvam a identificação da situação alimentar e nutricional no Brasil e articulação de iniciativas

para promoção da qualidade de vida da população ou as particularidades dos processos produtivos de refeições e dietas, com foco em sustentabilidade e otimização.

**Proposta 1:** a contribuição do técnico em nutrição e dietética para a segurança alimentar e nutricional no contexto local. Mediante a complexidade da situação alimentar e nutricional do Brasil, os docentes devem guiar os alunos na identificação e análise crítica de políticas públicas, padrão alimentar da população brasileira, carências e excessos nutricionais, papel dos alimentos e dos nutrientes nas práticas alimentares promotoras de saúde, respeito à diversidade cultural e à sustentabilidade. Sugerem-se atividades como visitas técnicas, pesquisas, entrevistas com especialistas, participação em encontros científicos e atividades em grupo. O objetivo é desenvolver iniciativas para promover hábitos alimentares saudáveis na comunidade local. A abordagem deve ser contextual e focada nas marcas formativas, valorizando o domínio técnico-científico, a visão crítica, a colaboração e comunicação, a criatividade e atitude empreendedora, a autonomia digital e a atitude sustentável.

**Proposta 2:** otimização dos processos produtivos. Diante dos desafios de sustentabilidade tanto na área de alimentação e nutrição como no mundo do trabalho, de maneira geral, os docentes devem conduzir os alunos na análise de processos produtivos de refeições e dietas, identificando os desafios relacionados às técnicas dietéticas, às boas práticas, ao desenvolvimento de produtos e embalagens e gestão de resíduos. Atividades como visitas técnicas, pesquisas, entrevistas e encontros científicos são recomendadas. Recomenda-se que o docente oriente a criação de modelos de desenvolvimento sustentável para a produção de refeições e dietas. A abordagem deve reforçar as marcas formativas, com ênfase na visão crítica, na colaboração e comunicação, na criatividade e atitude empreendedora, na autonomia digital, na atitude sustentável e no domínio técnico-científico.

## 7. Aproveitamento de conhecimentos e de experiências anteriores

De acordo com a legislação educacional em vigor, é possível aproveitar conhecimentos e experiências anteriores dos alunos, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão do presente curso.

Para fins de prosseguimento de estudos, o aproveitamento de competências anteriormente adquiridas pelo aluno, por meio da educação formal, informal ou do trabalho, será feito mediante protocolo de avaliação de competências, conforme as diretrizes legais e as orientações organizacionais vigentes.

De forma coerente com os princípios pedagógicos da Instituição, a avaliação tem os objetivos a seguir.

- Ser diagnóstica: averiguar o conhecimento prévio de cada aluno e seu nível de domínio de competências, indicadores e elementos, elencar as reais necessidades de aprendizado e orientar a abordagem docente.
- Ser formativa: acompanhar todo o processo de desenvolvimento das competências propostas neste plano, constatando se o aluno está apto a avançar para a próxima etapa e, se necessário, realizar ajustes no planejamento para otimizar o processo de ensino-aprendizagem.
- Ser somativa: atestar o nível de rendimento de cada aluno, se os objetivos de aprendizagem e as competências foram desenvolvidos com êxito e verificar se o aluno está apto a receber seu certificado ou diploma.

### 8.1. Forma de expressão dos resultados da avaliação

- Toda avaliação deve ser acompanhada e registrada ao longo do processo de ensino-aprendizagem. Para tanto, definiu-se o tipo de menção que será utilizado para os registros parciais (ao longo do processo) e finais (ao término da unidade curricular/curso).
- As menções adotadas no Modelo Pedagógico Senac reforçam o comprometimento com o desenvolvimento da competência e buscam minimizar o grau de subjetividade do processo avaliativo.
- De acordo com a etapa de avaliação, foram estabelecidas menções específicas a serem adotadas no decorrer do processo de aprendizagem.

#### 8.1.1. Menção por indicador de competência

A partir dos indicadores que evidenciam o desenvolvimento da competência, foram estabelecidas menções para expressar os resultados de uma avaliação. As menções que serão atribuídas para cada indicador são apresentadas a seguir.

##### Durante o processo

- Atendido – A
- Parcialmente atendido – PA
- Não atendido – NA

##### Ao final da unidade curricular

- Atendido – A
- Não atendido – NA

### 8.1.2. Menção por unidade curricular

Ao término de cada unidade curricular (competência, estágio, prática profissional, prática integrada ou projeto integrador) estão as menções relativas a cada indicador. Caso algum dos indicadores não seja atingido em alguma UC, o aluno será considerado reprovado naquela unidade. É com base nessas menções que se estabelece o resultado da unidade curricular. As menções possíveis para cada uma são:

- Desenvolvida – D
- Não desenvolvida – ND

### 8.1.3. Menção para aprovação no curso

Para aprovação no curso, o aluno precisa atingir D (desenvolveu) em todas as unidades curriculares (competências e unidades curriculares de natureza diferenciada).

Além da menção D (desenvolveu), o aluno deve ter frequência mínima de 75%, conforme legislação vigente. Na modalidade a distância, o controle da frequência é baseado na realização das atividades previstas:

- Aprovado – AP
- Reprovado – RP

## 8.2. Recuperação

A recuperação ocorrerá imediatamente à constatação das dificuldades do aluno, podendo ser propostas atividades como resolução de problemas, estudos dirigidos e outras estratégias de aprendizagem que contribuam para o desenvolvimento da competência. Na modalidade de oferta presencial, é possível a adoção de recursos de educação a distância.

## 9.

### Estágio profissional supervisionado

O estágio tem por finalidade propiciar condições para a integração dos alunos no mercado de trabalho. É um “ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos” (BRASIL, 2008)<sup>8</sup>.

Conforme previsto em legislação vigente, pode integrar ou não a estrutura curricular dos cursos. Será obrigatório quando a legislação que regulamenta a atividade profissional assim o determinar.

<sup>8</sup> BRASIL. Lei nº 11.788, de 25 de dezembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nº 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm). Acesso em jun. 2023.

Nos cursos em que não for obrigatório, pode ser facultada aos alunos sua realização, de acordo com a demanda do mercado de trabalho. Quando desenvolvido como atividade opcional, a carga horária do estágio é apostilada ao histórico escolar do aluno.

No presente curso, o estágio não é obrigatório

## 10. Instalações, equipamentos e recursos didáticos

### 10.1. Instalações e equipamentos<sup>9</sup>

#### Para oferta presencial

- Sala de aula convencional, com cadeiras móveis, computador com acesso à internet e *datashow*.
- Laboratório de informática.
- Biblioteca com acervo atualizado.
- Equipamentos e utensílios necessários para as atividades de avaliação antropométrica, conforme detalhes a seguir:
  - Fita métrica inelástica com metragem nas duas faces (2cm X 150cm); régua antropométrica com escala de 2m.; adipômetro Lange – plicômetro (escala de 0 a 60 mm, resolução de 1 mm), com mola de pressão constante de 10 g/mm<sup>2</sup>; balança corporal digital (capacidade para 150 kg); estadiômetro portátil (campo de uso de 0,80 m a 2,20 m).
- Laboratório de cozinha com mobiliário, equipamentos e utensílios necessários para a realização das atividades, conforme detalhes a seguir:
  - Balança de mesa digital com capacidade de até 10 kg e escala de grama em grama; bancos individuais; batedeira planetária semi-industrial ou doméstica; coifa exaustora; contentores de resíduos com tampa sem acionamento manual por praça (orgânico e seco), conforme o leiaute do projeto do laboratório; espremedor de frutas; estante de aço inox lisa, conforme o leiaute do projeto do laboratório; estante de aço inox vazada para circulação de ar, conforme o leiaute do projeto do laboratório; filtro de água; fogão industrial ou doméstico com quatro bocas; forno combinado semi-industrial com no mínimo 5 GN's; forno de micro-ondas com até 45 l; forno semi-industrial com termostato; freezer semi-industrial; liquidificador semi-industrial ou doméstico;

<sup>9</sup> É importante que as instalações e equipamentos estejam em consonância com a legislação e atendam às orientações descritas nas normas técnicas de acessibilidade. Esses aspectos, assim como os atitudinais, comunicacionais e metodológicos, buscam atender às orientações da Convenção de Direitos das Pessoas com Deficiência, da qual o Brasil é signatário.

máquina de macarrão; mesa de aço inox, conforme o leiaute do projeto do laboratório; *mixer*; processador de alimentos; refrigerador semi-industrial; relógio de parede; termômetro calibrado tipo espeto.

**Utensílios:**

- Abridores de latas e garrafas; batedores de aço inox; bisnagas transparentes; *bowl*s de aço inox de tamanhos diversos; bules de aço inox; caixas organizadoras de tamanhos e formatos diversos; chaleiras de aço inox; *chinoix* de aço inox; colheres de polietileno maciço, de tamanhos diversos; conchas, escumadeiras, pegadores e colheres de servir, de aço inox; copos de medida; copos para água, de vidro ou acrílico; cubas GN de tamanhos diversos; descascadores de legumes; enxoval de toalhas e guardanapos; escorredores de massa de aço inox; espátulas de silicone e de aço inox; espátulas de aço inox para confeitaria de tamanhos diversos; espremedores de batatas, alho e limão; fervedores antiaderentes; formas de bolo antiaderentes com cone; frigideiras antiaderentes de tamanhos diversos; jogo de aros de tamanhos e formatos diversos; jogos de copos e taças de vidro; jogos de xícaras e colheres medidas; kit de bandejas de aço inox; kit de bicos para manga de confeitaria; kit de cortadores de biscoito, de tamanhos e formatos diversos; kit de facas de cozinha de aço inox com cabo de polietileno; kit de formas antiaderentes de tamanhos e formatos diversos; kit de formas lisas e caneladas com fundo removível; kit de jarras de água/suco (1 l, 2 l); kit de mini fôrmas antiaderentes de tamanhos e formatos diversos; kit de mini fôrmas lisas e caneladas com fundo removível; luvas de malha de aço; luvas térmicas; mandolina; panelas de pressão; panelas para cocção a vapor de aço inox; panelas, caçarolas e caldeirões de aço inox, de tamanhos diversos; peneiras de aço inox; pincéis de silicone; placas p/corte de polipropileno, de 30 cm x 50 cm x 15 mm, de cores diversas; portamantimentos de tamanhos e formatos diversos; pratos de mesa, fundo e sobremesa, de cor branca; ralador quatro faces; ramequins de tamanhos diversos, de cor branca; rolos de massa; saca-rolhas; suportes de papel-toalha não reciclável; suportes para placas de corte; suportes para sabão líquido antisséptico; talheres de mesa e sobremesa de aço inox; tesouras de cozinha; tigelas e travessas de vidro temperado, de tamanhos diversos; xícaras de chá e café, de cor branca.

**10.2. Recursos didáticos**

O Departamento Regional deve especificar o que será adquirido pelo aluno ou fornecido pelo Senac em caso de alunos do Programa Senac de Gratuidade (PSG).

O desenvolvimento da oferta ora proposta requer docentes com o seguinte perfil profissional:

**Unidade curricular 1**

Docentes com experiência profissional em orientação nutricional para a população sadia e formação superior em nutrição, com registro ativo pelo Conselho Regional de Nutricionistas.

**Unidade curricular 2**

Docentes com experiência profissional em programas públicos de educação alimentar e nutricional e formação superior em nutrição, com registro ativo pelo Conselho Regional de Nutricionistas.

**Unidade curricular 3**

Docentes com experiência profissional em controle de qualidade em UAN e no comércio varejista de alimentos com formação superior em nutrição e registro ativo pelo Conselho Regional de Nutricionistas.

**Unidade curricular 4**

Docentes com experiência profissional em procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos, com formação superior em nutrição e registro ativo pelo Conselho Regional de Nutricionistas ou formação superior em Gastronomia.

**Unidade curricular 5**

Docentes com experiência profissional em técnicas gastronômicas e formação superior em nutrição, com registro ativo pelo Conselho Regional de Nutricionistas ou formação superior em gastronomia.

**Unidade curricular 6**

Docentes com experiência profissional na utilização de alimentos e bebidas industrializados e formação superior em nutrição, com registro ativo pelo Conselho Regional de Nutricionistas.

**Unidade curricular 7**

Docentes com experiência profissional em gestão de unidades de alimentação coletiva e formação superior em nutrição, com registro ativo pelo Conselho Regional de Nutricionistas ou formação superior em gastronomia.

### Unidade curricular 8

Docentes com experiência profissional em eventos e no comércio varejista, com formação superior em nutrição e registro ativo pelo Conselho Regional de Nutricionistas.

### Unidade curricular 9

Docentes com experiência profissional no treinamento de equipes de trabalho, com formação superior em nutrição e registro ativo pelo Conselho Regional de Nutricionistas ou profissional com formação superior em recursos humanos.

### Unidade curricular 10

Docentes com experiência profissional em atendimento humanizado hospitalar ou clínico com formação superior em nutrição e registro ativo pelo Conselho Regional de Nutricionistas.

### Unidade curricular 11

Docentes com experiência profissional em dietas alternativas, restrições alimentares, gastronomia hospitalar, preparações e fórmulas dietéticas com formação superior em nutrição e registro ativo pelo Conselho Regional de Nutricionistas.

### Unidade curricular 12

Docentes com experiência profissional em dietas para pacientes clínicos e cirúrgicos com formação superior em nutrição e registro ativo pelo Conselho Regional de Nutricionistas.

### Unidade curricular 13

Docentes com experiência profissional no desenvolvimento e comercialização de produtos alimentícios com formação superior em nutrição e registro ativo pelo Conselho Regional de Nutricionistas.

12.

Referências

#### Unidades curriculares

**UC1:** Realizar atividades de orientação nutricional para a população sadia, nos diferentes estágios dos ciclos da vida.

**Carga horária:** 108 horas.

Referências básicas

#### Unidades curriculares

- OLIVEIRA, J. E. D., MARCHINI, J. S. **Ciências Nutricionais: aprendendo a aprender**. São Paulo: Sarvier, 2008.
- RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. Krause & Mahan: **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2022.

#### Referências complementares

- ZORZI, R.; STARLING, I. G. **Corpo humano: órgãos, sistemas e funcionamento**. São Paulo: Senac, 2017. [Biblioteca Digital Senac](#).
- PUCCI, V.G.; NIERI, B.; **Nutrição e Dietética Básica**. São Paulo: Senac, 2023. [Biblioteca Digital Senac](#).

**UC2:** Auxiliar no planejamento e na execução de programas públicos de educação alimentar e nutricional.

**Carga horária:** 96 horas.

#### Referências básicas

- PUCCI, V.G.; NIERI, B.; **Nutrição e Dietética Básica**. São Paulo: Senac, 2023. [Biblioteca Digital Senac](#).
- CESAR, Aline V.M. **Nutrição em saúde coletiva: guia prático sobre políticas, programas e estratégias**. Ed. Freitas Bastos. 2023. <https://cachola.senac.br/info/nutricao-em-saude-coletiva-guia-pratico-sobre-politicas-programas-e-estrategias-01125694>

#### Referências complementares

- BRASIL. Ministério da Saúde. **Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: norma técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional-SISVAN**. Brasília, DF, 2011. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/orientacoes\\_coleta\\_analise\\_dados\\_antropometricos.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/orientacoes_coleta_analise_dados_antropometricos.pdf). Acesso em 21/08/2025.
- BARROS, Denise Cavalcante. **Alimentação e nutrição: fundamentos para a prática em saúde coletiva**. Ed. EAD/ENSP. 2013. <https://cachola.senac.br/info/alimentacao-e-nutricao-fundamentos-para-a-pratica-em-saude-coletiva-01139904>

**UC3:** Acompanhar e orientar o controle de qualidade em unidades de alimentação e nutrição e no comércio varejista de alimentos.

**Carga horária:** 108 horas.

#### Referências básicas

- ASSIS, L. **Alimentos seguros: ferramentas para a gestão e controle da produção e distribuição**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2018. [Biblioteca Digital Senac](#).
- OLIVEIRA, JCF et al. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: livraria Varela, 2019.

## Unidades curriculares

### Referências complementares

- PEREIRA, Luciane; PINHEIRO, Andréa Nunes; SILVA, Gleucia Carvalho. **Boas práticas na manipulação de alimentos**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, p. 13, 2014.
- BERTIN, B.; MENDES, Fátima. **Segurança de alimentos no comércio: atacado e varejo**. São Paulo: Senac, 2017. [Biblioteca Digital Senac](#)

**UC4:** Acompanhar e orientar os procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos.

**Carga horária:** 108 horas.

### Referências básicas

- ANTUNES, Maria Terezinha. **Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição: da teoria à prática**. Editora Appris, 2020. <https://cachola.senac.br/info/gestao-em-unidades-de-alimentacao-e-nutricao-da-teoria-a-pratica-01125510>
- DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2024.

### Referências complementares

- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. Trad. de Renata Lucia Bottini. São Paulo: Senac, 2017.
- WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2004.

**UC5:** Acompanhar e orientar os procedimentos aplicados a preparações gastronômicas.

**Carga horária:** 96 horas.

### Referências básicas

- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. Trad. de Renata Lucia Bottini. São Paulo: Senac, 2017.
- VIANNA, Felipe Soave Viegas et al. **Manual prático de panificação SENAC**. Editora Senac São Paulo, 2020. [Biblioteca Digital Senac](#).

### Referências complementares

- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Garde Manger: A Arte e o Ofício da Cozinha Fria**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.
- TORQUATO, Marlucci. **Gestão da Sustentabilidade: a mentalidade do consumo sustentável e sua influência nas estratégias empresariais**. Editora Dialética, 2023. [Biblioteca Digital Senac](#).

**UC6:** Acompanhar e orientar os procedimentos de utilização de alimentos e bebidas industrializados.

#### Unidades curriculares

**Carga horária:** 72 horas.

##### Referências básicas

- FELLOWS, Peter J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos-: Princípios e Prática**. Artmed Editora, 2006.
- GAVA, Altanir Jaime. **Princípios de tecnologia de alimentos**. NBL Editora, 2018.

##### Referências complementares

- MAGALHÃES, S. **Rotulagem Nutricional Frontal dos Alimentos Industrializados: política pública fundamentada no direito básico do consumidor à informação clara e adequada**. São Paulo: Dialética, 2020. <https://cachola.senac.br/info/rotulagem-nutricional-frontal-dos-alimentos-industrializados-politica-publica-fundamentada-no-direito-basico-do-consumidor-a-informacao-clara-e-adequada-01125528>
- DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: Champagnat, 2019. Disponível em: [https://www.pucpress.com.br/wp-content/uploads/2021/10/Analise\\_Sensorial\\_compressed.pdf](https://www.pucpress.com.br/wp-content/uploads/2021/10/Analise_Sensorial_compressed.pdf). Acesso em 05/09/2025.

**UC7:** Acompanhar e orientar os processos produtivos de refeições.

**Carga horária:** 108 horas

##### Referências básicas

- DE ABREU, Edeli Simioni; SPINELL, Mônica Glória Neumann; DE SOUZA PINTO, Ana Maria. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. Editora Metha, 2016.
- MONTEIRO, Renata Zambom. **Cozinhas Profissionais**. São Paulo: Senac, 2012. [Biblioteca Digital Senac](#).

##### Referências complementares

- ASSIS, L. de. **Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011. [Biblioteca Digital Senac](#).
- DOS SANTOS JUNIOR, Clever Jucene. **Manual de BPF, POP e Registros em Estabelecimentos Alimentícios—Guia técnico para elaboração**. Editora Rubio, 2012.

**UC8:** Acompanhar e orientar as atividades de preparo e distribuição de alimentos para eventos e comércio varejista.

**Carga horária:** 84 horas

##### Referências básicas

- TOMMY, Freund Francisco. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. Editora Senac São Paulo, 2019.

#### Unidades curriculares

- BERTIN, B. **Segurança de alimentos no comércio**. São Paulo: Senac. 2014. [Biblioteca Digital Senac](#).

#### Referências complementares

- ABRANCHES, Monise Viana; DELLA LUCIA, Ceres Mattos. **Introdução ao Controle de Custos em UAN**. AS Sistemas, 2015. <https://cachola.senac.br/info/introducao-ao-controle-de-custos-em-uan-01126740>
- CINTRA, Patricia. **Qualidade e redução de custos em alimentos**. Editora Rubio, 2015.

**UC9:** Auxiliar na coordenação e no treinamento de equipes de trabalho.

**Carga horária:** 48 horas.

#### Referências básicas

- PANTUFFI, Cláudia Martins. **Gestão de pessoas em serviços de hospitalidade**. Editora Senac São Paulo, 2024. [Biblioteca Digital Senac](#).
- BELLUSCI, S. M. **Doenças profissionais ou do trabalho**. São Paulo: Senac, 2017. [Biblioteca Digital Senac](#).

#### Referências complementares

- GALVÃO, Sarah F. O. L. **Inteligência emocional e liderança autêntica**. São Paulo: Senac, 2024. [Biblioteca Digital Senac](#).
- DE ABREU, Edeli Simioni; SPINELL, Mônica Glória Neumann; DE SOUZA PINTO, Ana Maria. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. Editora Metha, 2016.

**UC10:** Realizar atividades de acompanhamento do atendimento humanizado e dos processos de controle de contaminação em ambiente hospitalar ou clínico.

**Carga horária:** 36 horas.

#### Referências básicas

- RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. Krause & Mahan: **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2022.
- REIS, Fernanda. **Humanização na Saúde**. Ed.Doc Content, 2013. <https://cachola.senac.br/info/humanizacao-na-saude-01126459>

#### Referências complementares

- BIZARRO, Carlos. **Bioética de Proteção na Atenção Primária à Saúde: uma perspectiva fenomenológica**. Editora Dialética, 2022. <https://cachola.senac.br/info/bioetica-de-protecao-na-atencao-primaria-a-saude-uma-perspectiva-fenomenologica-01125618>

Unidades curriculares
<ul style="list-style-type: none"><li>DAMS, Rosemeri Inês. <b>Microbiologia geral e de alimentos</b>. Ed. Freitas Bastos. 2023. <a href="https://cachola.senac.br/info/microbiologia-geral-e-de-alimentos-01125697">https://cachola.senac.br/info/microbiologia-geral-e-de-alimentos-01125697</a></li></ul>
<p><b>UC11:</b> Acompanhar e orientar a execução de preparações dietéticas para indivíduos nos diferentes estágios dos ciclos da vida.</p> <p><b>Carga horária:</b> 72 horas.</p> <p><u>Referências básicas</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. Krause &amp; Mahan: <b>Alimentos, Nutrição e Dietoterapia</b>. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2022.</li><li>RICHTER, Marissol. <b>Estratégias gastronômicas para necessidades especiais: composição nutricional</b>. São Paulo: Senac, 2023. <a href="#">Biblioteca Digital Senac</a>.</li></ul> <p><u>Referências complementares</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>BORSOI, Maria Angela. <b>Nutrição e dietética: noções básicas</b>. São Paulo: Senac, 2017. <a href="#">Biblioteca Digital Senac</a>.</li><li>PEIXOTO, Adriana Lopes. <b>Nutrição da Gestação à Lactação: Desenvolvendo conhecimentos sobre a nutrição materna no período pré, gestacional e pós-gestacional</b>. AS Sistemas, 2015. <a href="https://cachola.senac.br/info/nutricao-da-gestacao-a-lactacao-desenvolvendo-conhecimentos-sobre-a-nutricao-materna-no-periodo-pre-gestacional-e-pos-gestacional-01125455">https://cachola.senac.br/info/nutricao-da-gestacao-a-lactacao-desenvolvendo-conhecimentos-sobre-a-nutricao-materna-no-periodo-pre-gestacional-e-pos-gestacional-01125455</a></li></ul>
<p><b>UC12:</b> Acompanhar e orientar a produção e distribuição de dietas em ambiente hospitalar ou clínico.</p> <p><b>Carga horária:</b> 108 horas.</p> <p><u>Referências básicas</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>DE OLIVEIRA FARIA, Sheilla. <b>Gastronomia hospitalar, nutrição enteral e parenteral</b>. Editora Senac São Paulo, 2022. <a href="#">Biblioteca Digital Senac</a>.</li><li>RICHTER, Marissol. <b>Estratégias gastronômicas para necessidades especiais: composição nutricional</b>. São Paulo: Senac, 2023. <a href="#">Biblioteca Digital Senac</a>.</li></ul> <p><u>Referências complementares</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>GOMES, Maria do Carmo Rebello. <b>Manual de nutrição clínica: para atendimento ambulatorial do adulto</b>. Editora Vozes Limitada, 2012. <a href="https://cachola.senac.br/info/manual-de-nutricao-clinica-para-atendimento-ambulatorial-do-adulto-01126417">https://cachola.senac.br/info/manual-de-nutricao-clinica-para-atendimento-ambulatorial-do-adulto-01126417</a></li><li>BORSOI, Maria Angela. <b>Nutrição e dietética: noções básicas</b>. São Paulo: Senac, 2017. <a href="#">Biblioteca Digital Senac</a>.</li></ul>

#### Unidades curriculares

**UC13:** Auxiliar no desenvolvimento de produtos alimentícios e nas correspondentes estratégias de comercialização.

**Carga horária:** 96 horas.

#### Referências básicas

- NISHIO, Erli Keiko; ALVES, Alexandre M. **Gestão de negócios de alimentação: casos e soluções**. São Paulo: Senac, 2023. [Biblioteca Digital Senac](#).
- MAGALHÃES, S. **Rotulagem Nutricional Frontal dos Alimentos Industrializados: política pública fundamentada no direito básico do consumidor à informação clara e adequada**. São Paulo: Dialética, 2020. <https://cachola.senac.br/info/rotulagem-nutricional-frontal-dos-alimentos-industrializados-politica-publica-fundamentada-no-direito-basico-do-consumidor-a-informacao-clara-e-adequada-01125528>

#### Referências complementares

- SILVA, CO da; TASSI, E. M. M.; PASCOAL, G. B. **Ciência dos alimentos: princípios de bromatologia**. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.
- DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: Champagnat, 2019. Link [https://www.pucpress.com.br/wp-content/uploads/2021/10/Analise\\_Sensorial\\_compressed.pdf](https://www.pucpress.com.br/wp-content/uploads/2021/10/Analise_Sensorial_compressed.pdf)

13.

#### Prazo de integralização

O prazo máximo de integralização para conclusão de todas as unidades curriculares não poderá exceder o dobro do tempo necessário para cumprimento da carga horária total do curso.

14.

#### Certificação

Àquele que concluir com aprovação todas as unidades curriculares que compõem a organização curricular desta habilitação técnica de nível médio e comprovar a conclusão do ensino médio será conferido o diploma de **Técnico em Nutrição e Dietética**, com validade nacional.

(Assinado eletronicamente)

Jordana Duenha Rodrigues – Diretora Regional – SENAC/MS

Claudia Maia Dezan – Gerente GEPOE – SENAC/MS

# Relatório de Assinaturas

Datas e horários em UTC-0300 ( America/Sao\_Paulo)

Última atualização em 08 Setembro 2025, 10:22:01

Status: Assinado

Documento: PCN-Tecnico-Em-Nutricao-E-Dietetica-2024.Pdf

Número: 99ee4164-3471-43e8-89d5-57febe868f45

Data da criação: 05 Setembro 2025, 10:44:21

Hash do documento original (SHA256): a26e2fc13b2269098e28d247791b4daa2bb7ea4ab2bf59206d9850fab47695b9



## Assinaturas

2 de 2 Assinaturas

<p>Assinado  via ZapSign by Truora</p> <p><b>CLAUDIA MAIA DEZAN</b> Data e hora da assinatura: 05/09/2025 11:25:18 Token: 0d57e1b8-0d6a-495f-8012-31ad616e7f04</p>	<p>Assinatura</p> <p><i>Claudia Maia Dezan</i></p> <p>Claudia Maia Dezan</p>
<p><b>Pontos de autenticação:</b> E-mail: claudiadezan@ms.senac.br Nível de segurança: Validado por código único enviado por e-mail</p>	<p>Localização aproximada: -20.468280, -54.621772 IP: 177.30.150.185 Dispositivo: Mozilla/5.0 (iPhone; CPU iPhone OS 18_6_2 like Mac OS X) AppleWebKit/605.1.15 (KHTML, like Gecko) Version/18.6 Mobile/15E148 Safari/604.1</p>
<p>Assinado  via ZapSign by Truora</p> <p><b>JORDANA DUENHA RODRIGUES</b> Data e hora da assinatura: 08/09/2025 10:22:00 Token: a092fe85-3f31-4f76-9066-c3cc84a21a3e</p>	<p>Assinatura</p> <p><i>Jordana Duenha Rodrigues</i></p> <p>Jordana Duenha Rodrigues</p>
<p><b>Pontos de autenticação:</b> Telefone: + 5567992455400 E-mail: jordana@ms.senac.br Nível de segurança: Validado por código único enviado por e-mail</p>	<p>IP: 177.105.240.130 Dispositivo: Mozilla/5.0 (Windows NT 10.0; Win64; x64) AppleWebKit/537.36 (KHTML, like Gecko) Chrome/139.0.0.0 Safari/537.36 Edg/139.0.0.0</p>

## INTEGRIDADE CERTIFICADA - ICP-BRASIL

Assinaturas eletrônicas e físicas têm igual validade legal, conforme MP 2.200-2/2001 e Lei 14.063/2020.

[Confirme a integridade do documento aqui.](#)



Este Log é exclusivo e parte integrante do documento número 99ee4164-3471-43e8-89d5-57febe868f45, segundo os [Termos de Uso da ZapSign](#), disponíveis em [zapsign.com.br](https://zapsign.com.br)

**ASSUNTO**

Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Nutrição e Dietética – Eixo Tecnológico: Ambiente e Saúde – Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

CONSELHEIRO(A) RELATOR (A) **Juliano Battistel Kamm Wertheimer**

Análise com base no Parecer do Processo SPE – 0227/2025

**I - RELATÓRIO****Histórico:**

A Diretora do Departamento Regional requer ao Conselho Regional do SENAC/MS a autorização de funcionamento do Curso Técnico em Nutrição e Dietética – Eixo Tecnológico: Ambiente e Saúde – Educação Profissional Técnica de Nível Médio para suas Unidades Operativas que obtiverem a autorização para a oferta do curso em questão. Tendo a esclarecer que o plano de curso objeto da análise foi elaborado pelo Departamento Nacional do Senac e em conformidade com o Modelo Pedagógico.

**Análise da Matéria:**

O plano de curso foi entregue a este(a) Conselheiro(a) no dia 08/09/2025, acompanhado do Parecer da Comissão Permanente para Análise e Aprovação dos Planos de Curso de Habilitação Técnica de Nível Médio.

O técnico em nutrição e dietética é um profissional habilitado para a promoção, manutenção e recuperação da saúde humana, por meio de ações relacionadas à alimentação e à nutrição. Desenvolve atividades relacionadas à educação alimentar de indivíduos e comunidades, para prevenção e controle de carências nutricionais, doenças crônicas não transmissíveis e doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA). Realiza o monitoramento de dietas, sob prescrição do nutricionista, além do acompanhamento e da orientação dos processos produtivos de alimentos, refeições e fórmulas. Aplica normas de controle higiênico-sanitário e de segurança

do trabalho na produção de refeições e no comércio de alimentos. Trabalha também na pesquisa e desenvolvimento de novos produtos alimentícios e na elaboração de cardápios e documentos técnicos. Além disso, coleta dados e produz estudos das necessidades nutricionais de indivíduos e coletividades.

Atua em diferentes segmentos, sob orientação e supervisão do nutricionista, relacionando-se com pequenos produtores de alimentos, fornecedores, pacientes/clientes e equipes da saúde, da indústria, do comércio de alimentos e da cozinha. Executa atividades em extensões rurais, unidades de alimentação e nutrição (UAN), comércio varejista de alimentos (supermercados, delicatessens e padarias, entre outros), indústrias de alimentos, hospitais, clínicas, lactários, bancos de leite humano, instituições de longa permanência e similares, bem como no âmbito de programas institucionais públicos e privados de saúde coletiva.

O profissional técnico em nutrição e dietética habilitado pelo Senac tem como marcas formativas: domínio técnico-científico, visão crítica, colaboração e comunicação, criatividade e atitude empreendedora, autonomia digital e atitude sustentável, com foco em resultados. Essas marcas reforçam o compromisso da instituição com a formação integral do ser humano, considerando aspectos relacionados com o mundo do trabalho e o exercício da cidadania. Tal perspectiva propicia o comprometimento do aluno com a qualidade do trabalho, com o desenvolvimento de uma visão ampla e consciente sobre sua atuação profissional e sua capacidade de transformação da sociedade.

A ocupação está situada no eixo tecnológico ambiente e saúde e pertence ao segmento de Saúde.

No Brasil, o exercício profissional do técnico em nutrição e dietética é regulamentado pelas resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN nº 333/2004, alterada pela CFN nº 389/2006, que institui o código de ética para a atuação do Técnico em Nutrição e Dietética, CFN nº 604/2018, que determina a obrigatoriedade de inscrição nos Conselhos Regionais de Nutricionistas - CRNs e CFN nº 605/2018, que define as atribuições desse profissional.

A seguir, as competências que compõem o perfil do técnico em nutrição e dietética:

- Realizar atividades de orientação nutricional para a população sadia, nos diferentes estágios dos ciclos da vida.
- Auxiliar no planejamento e na execução de programas públicos de educação alimentar e nutricional.

- Acompanhar e orientar o controle de qualidade em unidades de alimentação e nutrição e no comércio varejista de alimentos.
- Acompanhar e orientar os procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos.
- Acompanhar e orientar os procedimentos aplicados a preparações gastronômicas.
- Acompanhar e orientar os procedimentos de utilização de alimentos e bebidas industrializados.
- Acompanhar e orientar os processos produtivos de refeições.
- Acompanhar e orientar as atividades de preparo e distribuição de alimentos para eventos e comércio varejista.
- Auxiliar na coordenação e no treinamento de equipes de trabalho.
- Realizar atividades de acompanhamento do atendimento humanizado e dos processos de controle de contaminação em ambiente hospitalar ou clínico.
- Acompanhar e orientar a execução de preparações dietéticas para indivíduos nos diferentes estágios dos ciclos da vida.
- Acompanhar e orientar a produção e distribuição de dietas em ambiente hospitalar ou clínico.
- Auxiliar no desenvolvimento de produtos alimentícios e nas correspondentes estratégias de comercialização.

Este curso tem carga-horária total de 1.200 horas, organizadas em 13 Unidades Curriculares e 60 horas para o Projeto Integrador.

O curso, conforme público-alvo, será oferecido sob as formas:

1. Concomitante: para atender candidatos que estejam cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio;
2. Subsequente: para atender candidatos que já concluíram o Ensino Médio.

A Organização Curricular foi elaborada contemplando as competências específicas do Técnico em Nutrição e Dietética com foco no perfil profissional de conclusão, prevendo situações que levem o aluno a mobilizar e articular conhecimentos, habilidades e valores em níveis crescentes de complexidade.

Os docentes selecionados para o curso deverão ser profissionais habilitados para as respectivas áreas de atuação, com formação compatível com unidades curriculares sob sua responsabilidade.

Para a oferta desse curso pelas Unidades Operativas do Senac é necessário o cumprimento dos requisitos de infraestrutura para o funcionamento do curso, conforme consta no Plano de curso. Além disso deve se garantir pelo menos um exemplar de cada livro da bibliografia disponível na biblioteca física ou por plataforma de conteúdos educacionais digitais, para consulta pelos alunos.

A Secretaria Geral do Senac/MS é responsável pela expedição do documento de conclusão com registro do sistema educacional àquele que concluir com aprovação todas as unidades curriculares que compõem a organização curricular desta Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio e comprovar a conclusão do Ensino Médio, sendo conferido o **Diploma de Técnico em Nutrição e Dietética**, com validade nacional.

O egresso do curso terá o prazo máximo de até cinco anos, a contar da data de conclusão do curso para apresentar o documento de conclusão do ensino médio, após o qual perderá o direito de receber o Diploma.

## **II PARECER DO CONSELHEIRO(A) RELATOR (A)**

Com base no acima exposto, sou de parecer favorável a que se conceda ao SENAC/MS a autorização do Plano do Curso Técnico em Nutrição e Dietética – Eixo Tecnológico: Ambiente e Saúde – Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

Campo Grande-MS, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_

**Juliano Battistel Kamm Wertheimer - 811.687.130-72 – Conselheiro Relator**

# Relatório de Assinaturas

Datas e horários em UTC-0300 ( America/Sao\_Paulo)

Última atualização em 08 Setembro 2025, 18:26:31

**Status:** Assinado

**Documento:** Parecer Do Conselheiro\_Técnico Em Nutrição.Pdf

**Número:** f0ab905b-a7e9-4dca-b290-bef3f49d98c2

**Data da criação:** 08 Setembro 2025, 18:04:05

**Hash do documento original (SHA256):** 2ca11b1932b3e389e32cc771ed10eff41a26dcd62100d7934202668e53c6dbbd



## Assinaturas

1 de 1 Assinaturas

<p>Assinado  via ZapSign by Truora</p> <p><b>JULIANO BATTISTEL KAMM WERTHEIMER</b></p> <p>Data e hora da assinatura: 08/09/2025 18:26:30 Token: 887d848c-ef9d-4506-b622-5f01f9c10433</p>		<p>Assinatura</p>  <p>Juliano Battistel Kamm Wertheimer</p>
<p><b>Pontos de autenticação:</b></p> <p>Telefone: + 5567992072815 E-mail: presidencia@abrasel.com.br</p>	<p>IP: 177.79.28.178 Dispositivo: Mozilla/5.0 (Linux; Android 10; K) AppleWebKit/537.36 (KHTML, like Gecko) SamsungBrowser/28.0 Chrome/130.0.0.0 Mobile Safari/537.36</p>	

## INTEGRIDADE CERTIFICADA - ICP-BRASIL

Assinaturas eletrônicas e físicas têm igual validade legal, conforme MP 2.200-2/2001 e Lei 14.063/2020.

Confirme a integridade do documento aqui.



Este documento foi assinado digitalmente por Edjison Ferreira De Araujo.  
Para verificar as assinaturas vá ao site <https://assinaturas.certisign.com.br> e utilize o código 35AB-308A-847F-ECD9.

Este Log é exclusivo e parte integrante do documento número f0ab905b-a7e9-4dca-b290-bef3f49d98c2, segundo os [Termos de Uso da ZapSign](#), disponíveis em [zapsign.com.br](https://zapsign.com.br)

## PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

O documento acima foi proposto para assinatura digital na plataforma Certisign Assinaturas. Para verificar as assinaturas clique no link: <https://assinaturas.certisign.com.br/Verificar/35AB-308A-847F-ECD9> ou vá até o site <https://assinaturas.certisign.com.br> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

**Código para verificação: 35AB-308A-847F-ECD9**



### Hash do Documento

9D3D1735D5B5870AEE15A9FD7A33B03E04863E19B63CC29CD5580F6336818A42

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 24/09/2025 é(são) :

- Edison Ferreira De Araujo (Presidente do Conselho Regional SENAC/MS) - 289.039.438-72 em 24/09/2025 12:21 UTC-03:00

**Tipo:** Certificado Digital

