



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO RIO GRANDE DO NORTE
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

DELIBERAÇÃO Nº. 04/2015-CONSEPEX

Natal, 9 de março de 2015.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE, faz saber que este Conselho, no uso de suas atribuições e da competência delegada pela Resolução nº 96/2013-CONSUP, de 21 de dezembro de 2012, através de sua Câmara de Educação Técnica de Nível Médio, com fulcro na Deliberação nº 49/2012-CONSEPEX, de 14 de dezembro de 2012,

CONSIDERANDO

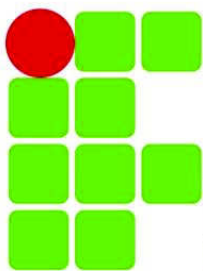
o que consta no Processo nº 23134.044279.2014-27, de 3 de dezembro de 2014,

DELIBERA:

I – APROVAR, na forma do anexo, o Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada em Agente de Alimentação Escolar, na modalidade presencial, a ser ofertado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, no âmbito do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (PRONATEC).

II – AUTORIZAR a criação do curso no âmbito deste Instituto Federal e seu funcionamento no *Campus* Avançado de Lajes.


BELCHIOR DE OLIVEIRA ROCHA
Presidente



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
RIO GRANDE DO NORTE

*Projeto Pedagógico do Curso
de Formação Inicial e Continuada
ou Qualificação Profissional em*

Agente de Alimentação Escolar

na modalidade presencial

www.ifrn.edu.br



*Projeto Pedagógico do Curso
de Formação Inicial e Continuada ou
Qualificação Profissional em*

*Agente de
Alimentação Escolar*

na modalidade presencial

*Eixo Tecnológico: Desenvolvimento educacional e
social*

Projeto aprovado pela Deliberação nº 04/2015-CONSEPEX/IFRN, de 09/03/2015.

Belchior de Oliveira Rocha
REITOR

José de Ribamar Silva Oliveira
PRÓ-REITORA DE ENSINO

Régia Lúcia Lopes
PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO

José Yvan Pereira Leite
PRÓ-REITOR DE PESQUISA

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO/SISTEMATIZAÇÃO

Annaxsuel Araújo de Lima
Francêsko de Araújo Lopes
Gilmara Freire Azevedo
Marcus Brandão de Moura
Marine Mateus Lima da Costa
Pollyanna de Araújo Ferreira
Rafaely Heloize de Oliveira Leite

COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA
Francêsko de Araújo Lopes

REVISÃO TÉCNICO-PEDAGÓGICA
Rejane Bezerra Barros

REVISÃO LINGUÍSTICO-TEXTUAL
Geraldo Generoso Ferreira

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	5
1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	6
2. JUSTIFICATIVA	6
3. OBJETIVOS	10
4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	10
5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO	11
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	12
6.1. ESTRUTURA CURRICULAR	14
6.2. DIRETRIZES PEDAGÓGICAS	15
6.3. INDICADORES METODOLÓGICOS	15
7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	16
8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E DE CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS	17
9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	18
10. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	18
11. CERTIFICADOS	19
REFERÊNCIAS	20
ANEXO I – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO FUNDAMENTAL	21
ANEXO II – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO ARTICULADOR	23
ANEXO III – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO TECNOLÓGICO	ERRO! INDICADOR NÃO DEFINIDO.

APRESENTAÇÃO

O presente documento constitui o projeto pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Agente de Alimentação Escolar, na modalidade presencial, no âmbito do Programa Nacional de acesso ao Ensino Técnico e ao Emprego - PRONATEC. Este projeto pedagógico de curso se propõe a contextualizar e a definir as diretrizes pedagógicas para o respectivo curso no âmbito do Instituto Federal do Rio Grande do Norte.

Consustancia-se em uma proposta curricular baseada nos fundamentos filosóficos da prática educativa progressista e transformadora, nas bases legais da educação profissional e tecnológica brasileira, explicitadas na LDB nº 9.394/96 e atualizada pela Lei nº 11.741/08, e demais resoluções que normatizam a Educação Profissional brasileira, mais especificamente a que se refere à formação inicial e continuada ou qualificação profissional. O PRONATEC está fundamentada na Lei nº 12.513, de 26/10/2011. Trata-se de um conjunto de ações que visa apoiar a expansão, interiorização e a democratização da rede física de atendimento da educação profissional e tecnológica, bem como contribuir para a melhoria da qualidade do ensino médio público, por meio da articulação com a educação profissional e de formação inicial e continuada de trabalhadores.

O IFRN tem como função social ofertar educação profissional e tecnológica, de qualidade referenciada socialmente e de arquitetura político-pedagógica capaz de articular ciência, cultura, trabalho e tecnologia, comprometida com a formação humana integral, com o exercício da cidadania e com a produção e a socialização do conhecimento, visando, sobretudo, à transformação da realidade na perspectiva da igualdade e da justiça sociais.

Assim a educação é compreendida como uma prática social, a qual se materializa na promoção de uma educação científico-tecnológico-humanística, com vistas à formação do profissional-cidadão, competente técnica e eticamente em condições de atuar no mundo do trabalho, bem como, um ser humano crítico-reflexivo, comprometido com as transformações sociais, políticas e culturais.

Nesta perspectiva, o curso de Formação Inicial e Continuada em Agente de Alimentação Escolar, corresponde aos objetivos do PRONATEC dentre os quais, cita-se o Art. 1º, Inciso IV: “Ampliar as oportunidades educacionais dos trabalhadores, por meio do incremento da formação e qualificação profissional”.

Aspira, ao mesmo tempo, uma formação que proporcione mudança de perspectiva na vida dos discentes, com a ampliação de sua leitura de mundo, como também, uma melhor compreensão das relações que se estabelecem no mundo do qual ele faz parte, facilitando sua participação efetiva nos processos sociais (BRASIL, 2009, p. 5). Dessa forma, almeja-se propiciar um desenvolvimento do ser humano integral, cujo objetivo profissionalizante não tenha uma finalidade em si, nem seja orientado

pelos interesses do mercado de trabalho, mas se constitua em uma possibilidade para a construção dos projetos de vida dos estudantes (FRIGOTTO, CIAVATTA e RAMOS, 2005).

Nesse cenário, o Curso FIC em Agente de Alimentação Escolar permite articular conhecimentos, relações humanas, a troca de experiências, o comprometimento, a participação em atividades, o resgate da autoestima e da autoconfiança. Oportuniza a fundamentação nas técnicas de manipulação de alimentos, oferecendo-lhes condições para sistematizar e realizar suas atividades profissionais em consonância com a sua realidade, além de propiciar ao aluno também uma formação global, crítica e reflexiva, em concordância com as diretrizes formativas do IFRN.

Este documento apresenta, portanto, os pressupostos teóricos, metodológicos e didático-pedagógicos estruturantes da proposta do curso em consonância com o Projeto Político-Pedagógico Institucional. Em todos os elementos estarão explicitados princípios, categorias e conceitos que materializarão o processo de ensino e de aprendizagem destinados a todos os envolvidos nesta práxis pedagógica.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

O presente documento constitui o projeto pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Agente de Alimentação Escolar, na modalidade presencial, com carga horária de 160 horas.

2. JUSTIFICATIVA

Em seu aspecto global, a formação inicial e continuada é concebida como uma oferta educativa específica da educação profissional e tecnológica que favorece a qualificação, a requalificação e o desenvolvimento profissional de trabalhadores nos mais variados níveis de escolaridade e de formação. Centra-se em ações pedagógicas, de natureza teórico-prática, planejadas para atender a demandas sócio-educacionais de formação e de qualificação profissional. Nesse sentido, consolida-se em iniciativas que visam formar, qualificar, requalificar e possibilitar tanto atualização quanto aperfeiçoamento profissional a cidadãos em atividade produtiva ou não. Contemple-se, ainda, no rol dessas iniciativas, permitir o retorno, ao ambiente formativo de pessoas que foram excluídas dos processos educativos formais e que necessitam dessa ação educativa para dar continuidade aos estudos.

Ancorada no conceito de politecnia e na perspectiva crítico-emancipatória, a formação inicial e continuada, ao se estabelecer no entrecruzamento dos eixos sociedade, cultura, trabalho, educação e cidadania, compromete-se com a elevação da escolaridade, sintonizando formação humana e formação profissional, com vistas à aquisição de conhecimentos científicos, técnicos, tecnológicos e ético-políticos, propícios ao desenvolvimento integral do sujeito.

A partir da década de noventa, com a publicação da atual Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei nº 9.394/96), a educação profissional passou por diversas mudanças nos seus direcionamentos filosóficos e pedagógicos, passa a ter um espaço delimitado na própria lei, configurando-se em uma modalidade da educação nacional. Mais recentemente, em 2008, as instituições federais de educação profissional, foram reestruturadas para se configurarem em uma rede nacional de instituições públicas de EPT, denominando-se de Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. Portanto, tem sido pauta da agenda de governo como uma política pública dentro de um amplo projeto de expansão e interiorização dessas instituições educativas.

Nesse sentido, o IFRN ampliou sua atuação em diferentes municípios do Estado do Rio Grande do Norte, com a oferta de cursos em diferentes áreas profissionais, conforme as necessidades locais.

Existe uma escassez de mão de obra qualificada, sobretudo, no interior do estado. Neste cenário, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – IFRN tem importante papel no estímulo a processos educativos que gerem trabalho e emancipação cidadã no arranjo produtivo local e regional.

Especificamente, a área de manipulação de alimentos exige uma demanda por profissionais responsáveis pela elaboração da merenda escolar com conhecimentos científicos e tecnológicos, na sanidade alimentar conforme estabelecido na legislação, garantindo a qualidade higiênico-sanitária das refeições.

A obtenção de nutrientes representa uma importante necessidade dos seres vivos. “A alimentação é uma prática social, resultante da integração das dimensões biológica, sociocultural, ambiental e econômica” (BRASIL, 2012). Desta maneira, a alimentação também está atrelada a busca pela qualidade de vida.

O governo federal, através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), implantado em 1955, atende aos estudantes de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos), que estejam matriculados nas escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias (desde que sejam conveniadas com o poder público), por meio da transferência de recursos financeiros.

O PNAE coopera para a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta de alimentação escolar, e de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). De acordo com **documento**

do Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas:

“A EAN se insere no contexto da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis”. (BRASIL, 2012, p.23).

A merenda escolar está inserida na EAN, com papel destacado, contribuindo para permanência dos estudantes durante em sala de aula, para seu desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar. O programa se preocupa também com os aspectos de qualidade de vida e sanidade alimentar dos alunos, objetivando a saúde das crianças e adolescentes que frequentam escolas públicas e consomem a merenda escolar oferecida pelo governo.

A EAN requer, portanto, uma abordagem integrada que reconheça as práticas alimentares como resultantes da disponibilidade e acesso aos alimentos, além dos comportamentos, práticas e atitudes envolvidas nas escolhas, nas preferências, nas formas de preparação e no consumo dos alimentos.

A preocupação do programa de merenda escolar com a qualidade de vida dos estudantes origina-se do novo estilo alimentar das pessoas, marcado por maus hábitos alimentares, pelo sedentarismo. Sendo a alimentação um tema relevante, este deve ser abordado desde a infância, mantendo-se pela adolescência, cooperando para um bom desenvolvimento físico, psíquico e motor, pois é nesse período que os estudantes irão formar seus hábitos alimentares.

A escola é um espaço propício para ações da EAN, como destaca Piragine (2005):

“Práticas alimentares e hábitos saudáveis são construídos pelos indivíduos nas relações sociais que estabelecem em diferentes espaços de convivência e troca de informação. Na infância e adolescência, além da família, que é o núcleo privilegiado para a estruturação do comportamento, o ambiente escolar é um espaço extremamente significativo de socialização e, portanto, de promoção de práticas alimentares saudáveis”. (PIRAGINE, 2005, p.18)

A importância de uma alimentação adequada, através da merenda escolar gerando uma formação de hábitos alimentares saudáveis, além de considerar a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, como Diabetes, Hipertensão e Obesidade resultantes da transição nutricional, além de cuidados com estudantes portadores de **Doença Celíaca, Fenilcetonúria e Intolerância à Lactose.**

Outro aspecto fundamental no programa de merenda são os cuidados higiênico-sanitários no seu processo de elaboração. É necessário que os alimentos oferecidos atendam aos padrões higiênico-sanitários satisfatórios, como condição essencial na conservação e na promoção da saúde dos estudantes.

Os alimentos podem, também, constituir um risco para a saúde pública, independentemente da origem (vegetal ou animal), se *in natura* ou processados, podem estar contaminados com agentes biológicos (microrganismos patogênicos ou deteriorantes), químicos (resíduos de agrotóxicos, de produtos de higiene, de antibióticos veterinários, presença de metais pesados) ou físicos (pedras, madeira, vidro), que são causadores de várias desordens fisiológicas (algumas doenças graves) naqueles

que os consomem, denominadas de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), ou Doenças de Origem Alimentar (DOA).

A ocorrência de DTA é elevada no mundo, tendo maiores incidências nas residências e serviços alimentares (PIRAGINE, 2005). Há uma necessidade premente de maior atenção no aspecto de sanidade alimentar (AMSON; HARACEMIV E MASSON, 2006).

Soares (2007), Amson; Haracemiv e Masson (2006) e Piragine (2005), destacam como fontes mais frequentes de contaminação na origem de surtos de doenças alimentares são: Ingredientes contaminados; Más condições higiênico-sanitárias; Falha nos processos de controle; Processamento inadequado dos alimentos; Contaminação cruzada; Manipulação incorreta dos alimentos; Falhas com a conservação dos alimentos; Manipuladores doentes; Armazenamento incorreto.

Em estudo sobre a avaliação das condições higiênico-sanitárias em 40 escolas da rede estadual do Paraná, na cidade de Curitiba, Piragine (2005) obteve como resultado a seguinte classificação: 52,5% das escolas em condição regular, 5,0% das escolas em condição deficiente e 2,5% das escolas em condição precária.

É cada vez mais imprescindível observar o fator sanidade alimentar como uma questão básica e fundamental para a promoção da saúde dos estudantes, além disso, atender às exigências legais que garantem a qualidade dos alimentos.

São imperativas ações para atingir condições higiênico-sanitárias satisfatórias que diminuam a ocorrência de DTA, desde a melhoria dos métodos de processamento e de conservação dos alimentos, a conscientização a respeito de sanidade alimentar de todos os envolvidos na elaboração de alimentos.

Piragine (2005) relata que com a realização de capacitação das merendeiras e funcionários envolvidos com o preparo da alimentação escolar, constatou-se a redução da contaminação microbiológica nas superfícies de contato analisadas, melhorando a classificação quanto às boas práticas higiênico-sanitárias das escolas participantes.

No âmbito do estado de Rio Grande do Norte, a oferta pelo IFRN do Curso FIC em Agente de Alimentação Escolar, na modalidade presencial, surge como uma opção para atender aos requisitos de qualificação profissional para atuação de forma autônoma, e ao mesmo tempo, contribuir para a consolidação e fortalecimento desta atividade. Assim, é possível por meio deste curso, a atualização e qualificação profissional de pessoas que já estão trabalhando na elaboração da merenda escolar em creches, escolas de ensino infantil, fundamental e EJA. Tendo desta maneira acesso a um programa de formação e educação continuada, que aborda a temática da alimentação escolar.

Por outro lado, o instituto também oportuniza àqueles que querem ingressar nesta atividade, uma formação inicial adequada para atuação profissional. O IFRN, dessa forma, incorpora um papel fundamental na formação contínua de profissionais que atuam ou atuarão na elaboração de alimentação escolar, com a aproximação entre os saberes técnico e popular.

Nessa perspectiva, o IFRN propõe-se, através do PRONATEC, a oferecer o curso de formação inicial e continuada em Agente de Alimentação Escolar, na modalidade presencial, por entender que estará contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade, formando o Agente de Alimentação Escolar, por meio de um processo de apropriação, difusão de produção de conhecimentos científicos e tecnológicos, capaz de contribuir com a formação humana integral e com o desenvolvimento socioeconômico da região articulado aos processos de democratização e justiça social, que justificam a oferta deste curso de formação no IFRN

3. OBJETIVOS

O curso de Formação Inicial e Continuada em Agente de Alimentação Escolar, na modalidade presencial, tem como objetivo geral proporcionar a atuação dos egressos como auxiliar em serviços de alimentação, respeitando as orientações de alimentação e nutrição adequada, da garantia da sanidade alimentar através das normas de Boas Práticas de Fabricação, priorizando-se a elevação da escolaridade.

Os objetivos específicos do curso compreendem:

- Facilitar a inserção no mercado de trabalho;
- Promover a formação inicial e continuada, ética e cidadã dos alunos para atuar no preparo de alimentos;
- Formar profissionais capazes de realizar ações vinculadas ao preparo da merenda escolar;
- Conhecer e diferenciar os conceitos próprios da área de nutrição;
- Conhecer as técnicas relacionadas à manipulação de alimentos;
- Conhecer a legislação vigente pertinente à área de sanidade alimentar;
- Conhecer e aplicar os conceitos de boas práticas de manipulação;
- Diferenciar os alimentos por grupos alimentares;
- Preparar a alimentação dos estudantes, de acordo com o cardápio e orientações nutricionais;
- Organizar e controlar o fluxo de recebimento, de armazenamento de alimentos e insumos necessários ao preparo da merenda escolar;
- Organizar o ambiente de preparo e de distribuição da merenda escolar;
- Executar e controlar os processos de preparo da merenda escolar, considerando os aspectos de sanidade alimentar.

4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O curso é destinado a pessoas que possuam o ensino fundamental completo, de acordo com o Guia PRONATEC de cursos FIC. O acesso ao curso deve ser realizado por meio da livre

procura dos interessados junto aos órgãos municipais conveniados com os Ministérios demandantes, os quais são responsáveis por cadastrar os candidatos no sítio do Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica (SISTEC), cujo sistema faz a seleção dos candidatos e os encaminha para a matrícula no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, responsável pela divulgação das vagas. A matrícula será realizada na secretaria do PRONATEC do referido *Campus* ofertante, nos termos regimentais editalícios, devendo apresentar, portanto, os seguintes documentos:

- Requerimento de Matrícula
- Documento de Identidade com foto e validade nacional (cópia)
- Comprovante de escolaridade (ensino fundamental completo)
- 2 fotos 3 X 4 atualizada
- Cópia de CPF
- Dados bancários
- NIS ou PIS

5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO

O estudante egresso do curso FIC em Agente de Alimentação Escolar, na modalidade presencial, deve ter demonstrado avanços na aquisição de seus conhecimentos básicos, estando preparado para dar continuidade aos seus estudos. Do ponto de vista da qualificação profissional, deve estar qualificado para atuar nas atividades relativas à área do curso para que possa desempenhar, com autonomia, suas atribuições, com possibilidades de (re) inserção no mundo trabalho.

Dessa forma, ao concluir a sua qualificação profissional, o egresso do curso de Agente de Alimentação Escolar deverá demonstrar um perfil que lhe possibilite:

- Relacionar os novos conhecimentos com suas experiências cotidianas e situá-las em diferentes momentos de sua vida;
- Conhecer o valor nutritivo dos alimentos;
- Preparar e servir refeições escolares, de acordo com as orientações do cardápio ou nutricionista;
- Reduzir o desperdício de matéria prima na preparação de receitas, bem como das sobras e rejeitos;
- Conhecer os conceitos básicos de Sanidade Alimentar;
- Higienizar os ingredientes, utensílios, equipamentos e ambiente de serviço;
- Utilizar corretamente os métodos de conservação dos alimentos;
- Conhecer os mais variados tipos de matérias-primas e saber como receber, acondicioná-las,

processá-las e conservá-las, antes e depois de processadas;

- Conhecer as legislações vigentes no país na área de Sanidade Alimentar (Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados, Embalagem e Rotulagem dos produtos alimentícios);
- Utilizar, adequadamente, todos os equipamentos e utensílios na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN);
- Conhecer e aplicar as boas práticas de manipulação, observando as normas de sanidade alimentar;
- Atuar na manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento e distribuição da merenda escolar preparada para o consumo, observando controle de higiene, saúde e proteção ambiental, fundamentando-se nas concepções educacionais de atendimento ao educando.

Além das habilidades específicas da qualificação profissional, estes estudantes devem estar aptos a:

- Adotar atitude ética no trabalho e no convívio social, compreendendo os processos de socialização humana em âmbito coletivo e percebendo-se como agente social que intervém na realidade;
- Saber trabalhar em equipe; e
- Ter iniciativa, criatividade e responsabilidade.

6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular deste curso considera a necessidade de proporcionar qualificação profissional, envolvendo conhecimentos básicos em educação alimentar e nutricional, manipulação de alimentos e sanidade alimentar. Essa formação está comprometida com a formação humana integral, uma vez que propicia, ao educando, uma qualificação laboral relacionando currículo, trabalho e sociedade.

Dessa forma, com base nos referenciais que estabelecem a organização por eixos tecnológicos, os cursos FIC do IFRN estão estruturados em núcleos politécnicos, segundo a seguinte concepção:

- **Núcleo fundamental:** compreende conhecimentos de base científica do ensino fundamental ou do ensino médio, indispensáveis ao bom desempenho acadêmico dos ingressantes, em função dos requisitos do curso FIC.
- **Núcleo articulador:** compreende conhecimentos do ensino fundamental e da educação profissional, traduzidos em conteúdos de estreita articulação com o curso, por eixo tecnológico, representando elementos expressivos para a integração curricular. Pode

contemplar bases científicas gerais que alicerçam suportes de uso geral tais como tecnologias de informação e comunicação, tecnologias de organização, higiene e segurança no trabalho, noções básicas sobre o sistema da produção social e relações entre tecnologia, natureza, cultura, sociedade e trabalho.

- **Núcleo tecnológico:** compreende conhecimentos de formação específica, de acordo com o campo de conhecimentos do eixo tecnológico, com a atuação profissional e as regulamentações do exercício da profissão. Deve contemplar outras disciplinas de qualificação profissional não contempladas no núcleo articulador.

A Figura 1 apresenta a representação gráfica do desenho e da organização curricular dos cursos FIC de qualificação profissional, estruturados numa matriz curricular constituída por núcleos politécnicos, com fundamentos nos princípios da politécnica, da interdisciplinaridade e nos demais pressupostos do currículo integrado.



Figura 1 – Representação gráfica do desenho e da organização curricular dos cursos FIC de qualificação profissional

Como diretriz, o tempo mínimo previsto para a duração dos cursos FIC é estabelecido, legalmente, no Catálogo Nacional de Cursos FIC ou equivalente. Convém esclarecer que, no IFRN, o tempo máximo para integralização dos cursos FIC é de 06 (seis) meses, com início e término, preferencialmente, dentro de UM semestre letivo.

6.1 ESTRUTURA CURRICULAR

A matriz curricular do curso FIC em Agente de Alimentação Escolar, na modalidade presencial, está organizada por disciplinas em regime modular, com carga-horária total de 160 horas, totalizando 10 disciplinas, na proporção de 02 semanas para cada módulo, com duração de aproximadamente 3,5 meses. O Quadro 1 descreve a matriz curricular do curso e os Anexos I a III apresentam as ementas e os programas das disciplinas.

As disciplinas que compõem a matriz curricular estão articuladas, fundamentadas na integração curricular numa perspectiva interdisciplinar e orientadas pelos perfis profissionais de conclusão, ensejando ao educando a formação de uma base de conhecimentos científicos e tecnológicos, bem como a aplicação de conhecimentos teórico-práticos específicos de uma área profissional, contribuindo para uma formação técnico-humanística.

Quadro 1 – Matriz curricular do Curso FIC em Manipulador de Alimentos, na modalidade presencial.

DISCIPLINAS	Número de aulas semanal por módulo/período				Carga-horária total	
	1º	2º	3º	4º	Hora/aula	Hora
Núcleo Fundamental						
Leitura e Produção de Texto	3	3	3	6		15
Matemática	6	3	3	3		15
Subtotal de carga-horária do núcleo fundamental	9	6	6	9		30
Núcleo Articulador						
Introdução à Informática	6	3	3	3		15
Ética e Cidadania	3	3	2	2		10
Segurança do trabalho	2	3	3	2		10
Subtotal de carga-horária do núcleo articulador	11	9	8	7		35
Núcleo Tecnológico						
Perigo em Alimentos	3	3	2	2		10
Conservação dos Alimentos	2	3	2	3		10
Boas Práticas	6	6	6	7		25
Orientação para a Alimentação Escolar	7	7	8	8		30
Fundamentos da Técnica Dietética	2	6	6	6		20
Subtotal de carga-horária do núcleo tecnológico	20	25	24	26		95
Total de carga-horária de disciplinas	40	40	38	42		160

TOTAL DE CARGA-HORÁRIA DO CURSO

Observação: A carga horária das disciplinas especificada na matriz equivale a 60 min., de acordo com a Resolução nº 023/2012-FNDE. Para a organização do horário em hora/aula, deve-se proceder com a conversão proporcional a 75% de 60 minutos, ou seja, aulas com 45 minutos.

6.2 DIRETRIZES PEDAGÓGICAS

Este projeto pedagógico de curso deve ser o norteador do currículo no Curso FIC em Agente de Alimentação Escolar, na modalidade presencial. Caracteriza-se, portanto, como expressão coletiva, devendo ser avaliado periódica e sistematicamente pela comunidade escolar, apoiada por uma comissão avaliadora com competência para a referida prática pedagógica. Qualquer alteração deve ser vista sempre que se verificar necessária, mediante avaliações sistemáticas anuais, defasagem entre perfil de conclusão do curso, objetivos e organização curricular frente às exigências decorrentes das transformações científicas, tecnológicas, sociais e culturais. Entretanto, as possíveis alterações poderão ser efetivadas mediante solicitação aos conselhos competentes.

Considera-se a aprendizagem como um processo de construção de conhecimento, em que, partindo dos conhecimentos prévios dos alunos, os professores formatam estratégias de ensino de maneira a articular o conhecimento do senso comum e o conhecimento acadêmico, permitindo aos alunos desenvolver suas percepções e convicções acerca dos processos sociais e os do trabalho, construindo-se como cidadãos e profissionais responsáveis.

Assim, a avaliação da aprendizagem assume dimensões mais amplas, ultrapassando a perspectiva da mera aplicação de provas e testes para assumir uma prática diagnóstica e processual com ênfase nos aspectos qualitativos.

Nesse sentido, a gestão dos processos pedagógicos deste curso orienta-se pelos seguintes princípios:

- da aprendizagem e dos conhecimentos significativos;
- do respeito ao ser e aos saberes dos estudantes;
- da construção coletiva do conhecimento;
- da vinculação entre educação e trabalho;
- da interdisciplinaridade;
- da avaliação como processo.

6.3 INDICADORES METODOLÓGICOS

A metodologia é um conjunto de procedimentos empregados para atingir os objetivos propostos. Respeitando-se a autonomia dos docentes na transposição didática dos conhecimentos selecionados nos componentes curriculares, as metodologias de ensino pressupõem procedimentos didático-pedagógicos que auxiliem os alunos nas suas construções intelectuais, procedimentais e atitudinais, tais como:

- elaborar e implementar o planejamento, o registro e a análise das aulas e das atividades realizadas;

- problematizar o conhecimento, sem esquecer de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do aluno, incentivando-o a pesquisar em diferentes fontes;
- contextualizar os conhecimentos, valorizando as experiências dos alunos, sem perder de vista a (re)construção dos saberes;
- elaborar materiais didáticos adequados a serem trabalhados em aulas expositivas dialogadas e atividades em grupo;
- utilizar recursos tecnológicos adequados ao público envolvido para subsidiar as atividades pedagógicas;
- disponibilizar apoio pedagógico para alunos que apresentarem dificuldades, visando à melhoria contínua da aprendizagem;
- diversificar as atividades acadêmicas, utilizando aulas expositivas dialogadas e interativas, desenvolvimento de projetos, aulas experimentais (em laboratórios), visitas técnicas, seminários, debates, atividades individuais e em grupo, exposição de filmes, grupos de estudos e outros;
- organizar o ambiente educativo de modo a articular múltiplas atividades voltadas às diversas dimensões de formação dos jovens e adultos, favorecendo a transformação das informações em conhecimentos diante das situações reais de vida.

7 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Na avaliação da aprendizagem, como um processo contínuo e cumulativo, são assumidas as funções diagnóstica, formativa e somativa, de forma integrada ao processo ensino e aprendizagem. Essas funções devem ser observadas como princípios orientadores para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades dos estudantes. Nessa perspectiva, a avaliação deve funcionar como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem, levando em consideração o predomínio dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

A avaliação é concebida, portanto, como um diagnóstico que orienta o (re)planejamento das atividades, que indica os caminhos para os avanços, como também que busca promover a interação social e o desenvolvimento cognitivo, cultural e socioafetivo dos estudantes.

Para efeitos de aprovação para a conclusão do curso, serão acatadas as normas vigentes na Organização Didática do IFRN. No desenvolvimento deste curso, a avaliação do desempenho escolar será feita por componente curricular (podendo integrar mais de um componente), considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento.

A assiduidade diz respeito à frequência obrigatória, que será de 75% (setenta e cinco) do conjunto de todas as disciplinas que compõem a matriz curricular do curso. Refere-se ao percentual

mínimo exigido de presença diária do estudante às aulas teóricas e práticas, destinadas ao desenvolvimento de trabalhos escolares, exercícios de aplicação e à realização das demais metodologias do curso.

O aproveitamento escolar é avaliado através de acompanhamento contínuo e processual do estudante, com vista aos resultados alcançados por ele nas atividades avaliativas. Para efeitos de certificação, será exigido do estudante o alcance da média 6,0 (seis) em cada disciplina, como média mínima para a obtenção da conclusão do curso.

Em atenção à diversidade, apresentam-se, como sugestão, os seguintes instrumentos de acompanhamento e avaliação da aprendizagem escolar:

- observação processual e registro das atividades;
- avaliações escritas em grupo e individual;
- produção de portfólios;
- relatos escritos e orais;
- relatórios de trabalhos e projetos desenvolvidos; e
- instrumentos específicos que possibilitem a autoavaliação (do docente e do estudante).

Convém salientar que os critérios de verificação do desempenho acadêmico, inclusive para efeitos de RECUPERAÇÃO dos estudantes nos componentes curriculares, são tratados pela Organização Didática do IFRN.

Convém salientar que os critérios de verificação do desempenho acadêmico, inclusive para efeitos de RECUPERAÇÃO dos estudantes nos componentes curriculares, são tratados pela Organização Didática do IFRN.

8 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E DE CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS

No âmbito deste projeto pedagógico de curso, compreende-se o **aproveitamento de estudos** como a possibilidade de aproveitamento de disciplinas estudadas em outro curso de educação profissional técnica de nível médio; e a **certificação de conhecimentos** como a possibilidade de certificação de saberes adquiridos através de experiências previamente vivenciadas, inclusive fora do ambiente escolar, com o fim de alcançar a dispensa de disciplinas integrantes da matriz curricular do curso, por meio de uma avaliação teórica ou teórica-prática, conforme as características da disciplina.

Os aspectos operacionais do aproveitamento de estudos e da certificação de conhecimentos, adquiridos através de experiências vivenciadas previamente ao início do curso, são tratados pela Organização Didática do IFRN.

9 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

As instalações disponíveis para o curso deverão conter: salas de aula, biblioteca, laboratório de informática, sala dos professores e banheiros.

Os quadros 2 e 3 apresentam detalhamentos referentes a instalações e equipamentos necessários ao funcionamento do Curso de FIC em Agente de Alimentação Escolar.

Quadro 2 – *Quantificação e descrição das instalações necessárias ao funcionamento do curso.*

Qtde.	Espaço Físico	Descrição
01	Sala de Aula	Com carteiras, condicionador de ar, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.
01	Sala de Audiovisual ou Projeções	Com cadeiras, projetor multimídia, computador, televisor e DVD player.
01	Cozinha escolar	Com equipamentos e utensílios de cozinha.

Quadro 3 – *Descrição do Laboratório Específico necessário ao funcionamento do curso.*

Laboratório(s)	Quant.	Especificações Descrição (Equipamentos, materiais, ferramentas, softwares instalados, e/ou outros dados)
Laboratório de Informática	01	Com bancadas de trabalho, computadores e materiais específicos.
Laboratório de Biologia	01	Com bancadas de trabalho, equipamentos e materiais específicos.
Laboratório de Química	01	Com bancadas de trabalho, equipamentos e materiais específicos.

Em caso de inexistência do laboratório no *Campus*, quando for o caso, poderá (ão) ser estabelecida(s) parceria(s) (com prefeituras municipais, órgãos demandantes do curso entre outros) para a realização de aulas práticas e/ou, as aulas práticas poderão ocorrer através de atividades externas em caráter de aula de campo.

A biblioteca deverá propiciar condições necessárias para que os educandos dominem a leitura, refletindo-a em sua escrita.

Os docentes e alunos matriculados no curso também poderão solicitar, por empréstimo, títulos cadastrados na Biblioteca. Nessa situação, os usuários estarão submetidos às regras do Sistema de Biblioteca do IFRN.

10 PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

Os Quadros 4 e 5 descrevem, respectivamente, o pessoal docente e técnico-administrativo necessários ao funcionamento do Curso, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de uma turma para cada período do curso, correspondente ao Quadro 1.

Quadro 4 – Pessoal docente necessário ao funcionamento do curso.

Descrição	Qtde.
Professor com graduação em Matemática	01
Professor com graduação em Língua Portuguesa	01
Professor com graduação/Licenciatura ou Formação Técnica na área de Informática	01
Professor com graduação em Biologia ou Engenharia de Alimentos	01
Professor com graduação em Nutrição	01
Professor com graduação na área de Ciências Humanas	01
Professor com graduação ou Pós-Graduação em Segurança do Trabalho	01
Total de professores necessários	07

Quadro 5 – Pessoal técnico-administrativo necessário ao funcionamento do curso.

Descrição	Qtde.
Apoio Técnico	
Profissional de nível superior na área de Pedagogia ou Licenciatura Plena, para assessoria técnico-pedagógica ao coordenador de curso e aos professores, no que diz respeito implementação das políticas educacionais da Instituição e o acompanhamento pedagógico do processo de ensino e aprendizagem.	01
Profissional técnico de nível médio a área de Laboratório para manter, organizar e definir demandas dos laboratórios de apoio ao Curso.	01
Apoio Administrativo	
Profissional de nível médio para prover a organização e o apoio administrativo da secretaria do Curso.	01
Total de técnicos-administrativos necessários	03

11 CERTIFICADOS

Após a integralização dos componentes curriculares do curso de formação inicial e continuada ou qualificação profissional em Agente de Alimentação Escolar, na modalidade presencial, e observada a obtenção da escolaridade requerida constante no Guia/Catálogo Nacional de Cursos FIC, será conferido ao egresso o Certificado de **Agente de Alimentação Escolar**.

REFERÊNCIAS

- AMSON, Gisele Van; HARACEMIV, Sônia Maria Chaves; MASSON, Maria Lucia. **Levantamento de dados epidemiológicos relativos à ocorrências/ surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) no estado do Paraná Brasil, no período de 1978 a 2000**. Revista de Ciências e agrotecnologia, Lavras, v. 30, n. 6, p. 1139-1145, nov./dez., 2006
- BRASIL. **Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996**. Institui as Diretrizes e Base para a Educação Nacional. <<http://www4.planalto.gov.br/legislacao/legislacao-1/leis-ordinarias/legislacao-1/leis-ordinarias/1996>> acesso em 15 de março de 2011..
- _____. **Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF: 2008.
- _____. **Decreto Nº 5.154, de 23 de julho de 2004**. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.
- _____. Presidência da Republica. **Decreto Federal nº 5.840 de 13 de julho de 2006**. Institui o PROEJA no Território Nacional. Brasília: <<http://www4.planalto.gov.br/legislacao/legislacao-1/decretos1/decretos1/2006>> acesso em 15 de março de 2011.
- _____. Presidência da Republica. Regulamentação da Educação à Distância. **Decreto Federal nº 5.622 de 19 de dezembro de 2005**. <<http://www4.planalto.gov.br/legislacao/legislacao-1/decretos1/decretos1/2005>> acesso em 15 de março de 2011.
- _____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.
- IFRN/Instituto Federal do Rio Grande do Norte. **Projeto Político-Pedagógico do IFRN: uma construção coletiva**. Disponível em:<<http://www.ifrn.edu.br/>>. Natal/RN: IFRN, 2012.
- _____. **Organização Didática do IFRN**. Disponível em:<<http://www.ifrn.edu.br/>>. Natal/RN: IFRN, 2012.
- MTE/Ministério do Trabalho e Emprego. Classificação Brasileira de Ocupações. Disponível em: <<http://www.mtecbo.gov.br/cbosite/pages/home.jsf>>. Acesso em: 22 fev. 2012.
- PIRAGINE, Karin Obladen. **Aspectos higiênicos e sanitários do preparo da merenda escolar na rede estadual de ensino de Curitiba**. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-graduação em Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2005, 122p.
- SETEC/Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **PROEJA – Formação Inicial e Continuada/ Ensino Fundamental - Documento Base** - Brasília: SETEC/MEC, agosto de 2007.
- _____. **Documento Orientador para PROEJAFIC em Prisões Federais**. Ofício Circular nº115/2010 - DPEPT/SETEC/MEC. Brasília, 24 de agosto de 2010.
- _____. **Guia de Cursos FIC**. Disponível em: <<http://pronatecportal.mec.gov.br/arquivos/guia.pdf>>. Acesso em: 22 fev. 2012.
- SOARES, Elsa. **Sistemas de vigilância**. Revista Segurança e Qualidade Alimentar, n.2, maio 2007.

ANEXO I – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO FUNDAMENTAL

Curso: **Formação Inicial e Continuada em Agente de Alimentação Escolar**

Disciplina: **Leitura e Produção de Texto**

Carga-Horária: **15h**

EMENTA

Língua/Linguagem. Variação Linguística. Oralidade e Escrita. Conhecimentos Necessários à Leitura e à Produção de Textos. Texto e Textualidade. Sequências Textuais e Gêneros Discursivos.

PROGRAMA

Objetivos

- Aperfeiçoar os conhecimentos linguísticos assim como as habilidades de leitura e produção de textos (orais e escritos);
- Conhecer e produzir gêneros textuais, os quais atendam as necessidades comunicativas variadas.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- Comunicação, linguagem, língua e fala, elementos da comunicação;
- Linguagem verbal e não-verbal;
- Funções da linguagem
- Variação linguística;
- Noções de texto, textualidade (Coesão e Coerência);
- Gêneros discursivos solicitados: listas, receitas culinárias, cardápios, curriculum vitae, manuais de instrução.

Procedimentos Metodológicos

Aulas expositivas e dialogadas, leituras orientadas, atividades que envolvam leitura, interpretação e produção textual; Utilização de: textos teóricos impressos produzidos e/ou adaptados pelo docente; exercícios impressos; veículos de comunicação da mídia impressa, tais como jornais e revistas; obras representativas da literatura; e textos produzidos pelos alunos.

Recursos Didáticos

- Material impresso, quadro, auxílio das tecnologias da comunicação e da informação.

Avaliação

- A avaliação será contínua, observando a participação e o desempenho dos alunos nas atividades realizadas em sala de aula bem como por meio de atividades para aferição da aprendizagem, sejam elas orais / escritas, individuais e em grupo.

Bibliografia Básica

- ABAURRE, Maria Luiza M.; ABAURRE, Maria Bernadete M.; PONTARA, Marcela. **Português: contexto, interlocução e sentido**. Vol. 1. São Paulo: Moderna, 2008.
- AZEREDO, José Carlos de. **Gramática Houaiss da Língua Portuguesa**. São Paulo: Publifolha, Instituto Houaiss, 2008.
- CEREJA, William Roberto e MAGALHÃES, Thereza Cochar. **Português: Linguagem**. Vol. 1, 7ª ed. Reform. São Paulo: Saraiva, 2010.
- FARACO, Carlos Alberto e TEZZA, Cristovão. **Oficina do texto**. 7ª ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009.
- KOCH, Ingedore V.; ELIAS, Vanda M. **Ler e escrever: estratégias de produção textual**. São Paulo: Contexto, 2009.

Bibliografia Complementar

- BAGNO, Marcos. **Pesquisa na escola: o que é, como se faz**. 2.ed. São Paulo: Ed. Loyola, 1999.
- CAMARGO, T. N. de. **Uso de Vírgula**. Barueri, SP: Monole, 2005. (Entender o português;1).
- GARCEZ, L. H. do C. **Técnica de redação: o que preciso saber para escrever**. São Paulo: Martins Fontes, 2002.
- FIGUEIREDO, L. C. **A redação pelo parágrafo**. Brasília: Editora Universidade Brasília, 1999

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto, Planilha Eletrônica, Apresentação Eletrônica e Internet.

Curso: **Formação Inicial e Continuada em Agente de Alimentação Escolar**

Disciplina: **Matemática**

Carga-Horária: **15h**

EMENTA

Aritmética, Álgebra.

PROGRAMA

Objetivos

- Identificar as representações numéricas;
- Realizar operações básicas nos sistemas numéricos apresentados;
- Resolver problemas de matemática a partir de situações-problemas;
- Utilizar os conceitos e propriedades de porcentagens na resolução de situações problemas;
- Fazer conversões entre unidades de medida;
- Identificar os pesos e medidas de alimentos e preparações
- Utilizar ferramentas de cálculos (calculadoras, planilhas, etc.).
-

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Sistema de numeração decimal;
2. Frações e decimais;
3. Operações básicas nos conjuntos numéricos (Naturais e Racionais): soma, subtração, multiplicação, divisão, potenciação e radiciação;
4. Porcentagem: conceito e aplicação;
5. Resolução de situações problemas com uso da calculadora;
6. Razão e proporção
7. Regra de três simples;
8. Unidades de medidas de massa e volume.

Procedimentos Metodológicos

Discussão em grupo, trabalhos em grupo, aulas expositivas, estudos de casos.

Recursos Didáticos

Material impresso, quadro, auxílio das tecnologias da comunicação e da informação.

Avaliação

- Avaliação contínua;
- Observações procedimentais e atitudinais;
- Trabalhos individuais e em grupo (estudo dirigido, pesquisas, situações problemas);
- Resoluções das situações-problemas apresentadas.

Bibliografia Básica

CRESPO, Antonio. A. **Matemática financeira fácil**. São Paulo: Saraiva, 2009.
IEZZI, Gelson; DOLCE, Osvaldo; MACHADO, Antonio. **Matemática e Realidade – 6ª Ed.** 2009: Atual (6º ano).
Telecurso 2000. **Matemática do ensino Fundamental**. [S.l.],[S.d.].

Bibliografia Complementar

BUCCHI, Paulo. **Curso Prático de Matemática**. 2.ed. São Paulo: Moderna, 1998.
IMENES, Luiz Márcio; LELLIS, Marcelo; MILANI, Estela. **Matemática para todos**. São Paulo: Scipione, 2007.
PACCOLA, H. e BIANCHINI, E. **Curso de Matemática**. 3.ed. São Paulo: Moderna, 2003.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto, Planilha Eletrônica, Apresentação Eletrônica e Internet.

ANEXO II – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO ARTICULADOR

Curso: **Formação Inicial e Continuada em Agente de Alimentação Escolar**

Disciplina: **Ética e Cidadania**

Carga-Horária: **10h**

EMENTA

Noções e princípios de ética e cidadania para o trabalho.

PROGRAMA

Objetivos

Contextualizar noções e princípios de ética e cidadania de modo a preparar o aluno para uma atuação profissional e política consciente.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Noções de ética;
2. Ética e sociedade;
3. Declaração Universal dos Direitos Humanos – OIT e Relações de Trabalho;
4. Cidadania no Brasil (Direitos civis, políticos e sociais).

Procedimentos Metodológicos

- Aulas dialogadas;
- Técnicas de dinâmica de grupo;
- Discussão sobre filmes, músicas e outros recursos multimídia;
- Leitura, construção e discussão de textos;
- Atividades práticas individuais e em grupo.

Recursos Didáticos

- TV/DVD, material impresso, quadro branco, projetor multimídia, aparelho de som.

Avaliação

- Avaliação contínua;
- Acompanhamento das atividades individuais e em grupos nos aspectos procedimentais e atitudinais;
- Trabalhos individuais e em grupo (estudo dirigido, pesquisas, situações problemas).

Bibliografia Básica

CARVALHO, José Murilo de. **Cidadania no Brasil: um longo caminho**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

SANTOS, Milton. **O espaço do cidadão**. São Paulo: EDUSP, 2007.

VALLS, Álvaro L. M. **O que é ética**. Coleção Primeiros Passos, 3. ed., São Paulo: Brasiliense, 1989.

Bibliografia Complementar

BARBOSA, Maria Nazaré Lins. **Ética e terceiro setor**. Disponível em: <http://bit.ly/GMHJL3>. Acesso em: 22/08/2014.

CHAUÍ, Marilena. **Convite à Filosofia**. São Paulo: Ática, 2000.

PINSKY, Jaime (Org.). **História da Cidadania**. 5.ed. São Paulo: Contexto, 2010.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto, Apresentação Eletrônica e Internet.

Curso: **Formação Inicial e Continuada em Agente de Alimentação Escolar**

Disciplina: **Segurança do Trabalho**

Carga-Horária: **10h**

EMENTA

Segurança do trabalho. Higiene Ocupacional. Ergonomia. Primeiros Socorros.

PROGRAMA

Objetivos

- Apresentar aspectos relacionados à prevenção de agravos à saúde do trabalhador;
- Introduzir conceitos, bases legais e programas que fundamentam a área de Saúde e Segurança do Trabalhador - SST.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Legislação aplicável à Segurança do Trabalho;
2. Acidentes de trabalho;
3. Riscos ambientais e mapas de risco;
4. Insalubridade e periculosidade;
5. Programas de prevenção e equipamentos de proteção (EPI / EPC);
6. Noções de Ergonomia;
7. Prevenção e combate a sinistros;
8. Primeiros Socorros.

Procedimentos Metodológicos

- Aulas expositivas dialogadas;
- Aulas práticas;
- Trabalhos de pesquisa;
- Atividades em grupo e individuais

Recursos Didáticos

- Projetor multimídia;
- Dispositivos técnico-práticos (EPCs e EPIs).

Avaliação

- Atividades em grupo e individuais;
- Avaliações teóricas;
- Avaliações práticas.

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério do Trabalho. Lei 6.514/77 e Normas Regulamentadoras aprovadas pela Portaria 3.214/78 e alterações
Legislação em Segurança e Saúde no Trabalho.

CAMPOS, A. **CIPA – Comissão Interna de Prevenção de Acidentes**: Uma nova abordagem. 18ª ed. São Paulo: SENAC, 2011.

SALIBA, T. M. **Curso Básico de Segurança e Higiene Ocupacional**. 3ª ed. São Paulo: LTR, 2010

Bibliografia Complementar

AYRES, Dennis de Oliveira; CORRÊA, José Aldo Peixoto. **Manual de prevenção de acidentes do trabalho: aspectos técnicos e legais**. São Paulo: Atlas, 2001. 243 p.

CAMILLO JÚNIOR, A. B. **Manual de Prevenção e Combate a Incêndios**. 11ª ed. São Paulo: SENAC, 2011.

Manual de Procedimentos para os serviços de saúde. Doenças Relacionadas ao Trabalho. Ministério da Saúde do Brasil, 2001.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto, Apresentação Eletrônica.

Curso: **Formação Inicial e Continuada em Agente de Alimentação Escolar**

Disciplina: **Introdução à Informática**

Carga-Horária: **15h**

EMENTA

Computador - composição e funcionamento. Sistema operacional. Criação e manipulação de pastas/arquivos, editor de texto e internet e segurança na rede.

PROGRAMA

Objetivos

- Apresentar o sistema operacional Windows e suas principais funções;
- Orientar e treinar na utilização de teclado e mouse;
- Oferecer perspectivas iniciais de pesquisas e buscas na Internet.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Introdução histórica à informática
2. Hardware
3. Software
4. Ligar e desligar o computador, primeiros contatos;
5. Utilização de teclado e mouse;
6. Área de trabalho (ícones e menu de programa);
7. Introdução ao sistema operacional Windows;
8. Criação, cópia, exclusão, movimentação e colagem de arquivos e pastas;
9. Cursor de inserção;
10. Digitando um texto;
11. Formatando um texto;
12. Configurando página;
13. Inserindo figuras em um texto
14. Internet
 - 14.1 Navegadores
 - 14.2. Email
 - 14.3. Pesquisas na Internet
15. Compactadores de arquivos - Painel de Controle
16. Hardwares e som

Procedimentos Metodológicos

- Aulas expositivas dialogadas;
- Aulas práticas usando computadores;
- Trabalhos de pesquisa na Internet;
- Atividades em grupo e individuais.

Recursos Didáticos

- Projetor multimídia, quadro branco, filme, computadores.

Avaliação

- Atividades em grupo e individuais;
- Avaliações teóricas;
- Avaliações práticas

Bibliografia Básica

CAPRON, H.L. e JOHNSON, J.A. **Introdução à informática**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.
MANZANO, A.L.N.G. **Estudo dirigido de informática básica**. São Paulo: Erica, 2004.
MEIRELLES, F. S. **Informática**. McGraw-Hill, 1994.

Bibliografia Complementar

BATISTA, Emerson O. **Sistemas de Informação**. Editora Saraiva. 2005
CORNACHIONE JUNIOR, E.B. **Informática: para as áreas de contabilidade, administração, e economia** – livro de exercícios. São Paulo: Atlas, 2000.
SANTOS, A. de A. **Informática na empresa**. São Paulo: Atlas, 1998.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto, Planilha Eletrônica, Apresentação Eletrônica e Internet.

ANEXO III – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO TECNOLÓGICO

Curso: **Formação Inicial e Continuada em Agente de Alimentação Escolar**

Disciplina: **Perigos em alimentos**

Carga-Horária: **10h**

EMENTA

Saúde e sanidade dos alimentos; Contaminações em alimentos: Perigos: Biológicos, Químicos e Físicos; Microbiologia de Alimentos: Importância, aproveitamento industrial de microrganismos em alimentos, alterações nos alimentos deterioração e enfermidades.

PROGRAMA

Objetivos

- Conhecer os principais perigos físicos em alimentos;
- Conhecer e aplicar as medidas de controle para os perigos físicos;
- Conhecer microrganismos envolvidos com alimentos, suas características, vias de contaminação, controle;
- Identificar os principais microrganismos relacionados com toxinfecções, deteriorações, conservação e produção de alimentos;
- Distinguir fatores relacionados ao desenvolvimento microbiano em alimentos;
- Reconhecer fontes de contaminação e alterações microbianas em alimentos;
- Apontar métodos para controlar a atividade microbiana em alimentos;
- Diferenciar infecção e intoxicação alimentar;
- Identificar microrganismos patogênicos causadores de enfermidades;
- Conhecer os principais perigos químicos em alimentos;
- Conhecer e aplicar as medidas de controle para os perigos químicos.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Perigos Químicos relacionados à produção e elaboração dos alimentos.
2. Perigos Físicos relacionados à produção e elaboração dos alimentos.
3. Morfologia e citologia bacteriana.
4. Nutrição de microrganismos.
5. Fisiologia bacteriana.
6. Ecologia de microrganismos.
7. Fatores Intrínsecos e Extrínsecos
8. Microrganismos e produção de alimentos.
9. Principais microrganismos patogênicos.
10. Infecção, toxinfecção, toxinose, e intoxicações alimentares.
11. Fonte de contaminação de alimentos.
12. Importância da microbiologia de alimentos. Controle de qualidade microbiológica na indústria de alimentos.

Procedimentos Metodológicos

- Aulas expositivas dialogadas; Estudos dirigidos;
- Atividades individuais e em grupo.

Recursos Didáticos

- Projetor multimídia, material impresso, vídeos, quadro.

Avaliação

- A avaliação será de forma contínua,
- Participação nas atividades em grupo e individual.

Bibliografia Básica

FORSYTHE, S.J. **Microbiologia e segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

JAY, J.M. **Microbiologia dos alimentos**. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

SILVA JR, Eneo Alves da. **Manual de Controle Higiênico - Sanitário Em Serviços de Alimentação** – 7. ed. Varela, 2014.

Bibliografia Complementar

FRANCO, B. D. G. de M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu. 2003.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 3 ed. São Paulo: Varela, 2003.

SENAI. **Elementos de apoio para o sistema APPCC**. 2 ed. Brasília, DF: SENAI/DN, 2000. 361 p.

Software(s) de Apoio:

BRASIL. Anvisa: Boas práticas de manipulação em serviços de alimentação. Disponível em: http://www20.anvisa.gov.br/restaurantes_curso/. Acessado em: 26/08/2014.

Curso: **Formação Inicial e Continuada em Agente de Alimentação Escolar**

Disciplina: **Conservação de Alimentos**

Carga-Horária: **10h**

EMENTA

Noções fundamentais de tecnologia e conservação de alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiológico. Causas e efeitos das alterações de qualidade. Perda de Nutrientes. Processos Utilizados: calor, frio, desidratação, agentes químicos, fermentação e outros.

PROGRAMA

Objetivos

- Sistematizar o conhecimento técnico e prático dos procedimentos de conservação de alimentos;
- Oferecer instrumental teórico e prático para atuação na preservação de alimentos, com ênfase nos aspectos de "saúde" envolvidos com cada tipo de processamento e de conservação.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. Teoria dos Obstáculos Perdas de nutrientes e de qualidade durante os diversos tipos de processamento e conservação
2. Conservação dos alimentos pelo uso do calor. Resistência térmica de microrganismos. Fatores que influenciam a termorresistência.
 - 2.1 Branqueamento
 - 2.2 Pasteurização
 - 2.3 Esterilização Comercial de alimentos
 - 2.4 Cocção
3. Conservação de alimentos pelo uso do frio.
 - 3.1 Refrigeração
 - 3.2 Congelamento
 - 3.3 Descongelamento
4. Agentes químicos (conservantes) na conservação e melhoramento da qualidade sensorial dos alimentos.
5. Substâncias antimicrobianas em alimentos.
6. Concentração, Desidratação, Salga e Defumação de alimentos.
7. Processos não convencionais
 - 7.1 Irradiação de alimentos
 - 7.2 Uso do Ozônio

Procedimentos Metodológicos

- Aulas expositivas dialogadas;
- Estudos dirigidos;
- Atividades individuais e em grupo.

Recursos Didáticos

- Projetor multimídia, material impresso, vídeos, quadro.

Avaliação

- A avaliação será de forma contínua,
- Participação nas atividades em grupo e individual.

Bibliografia Básica

EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.
BOBBIO, P.A e BOBBIO, F.O. Química do Processamento de Alimentos. 3 ed., São Paulo: Varela, 2001. 143p
SILVA JR, Eneo Alves da. **Manual de Controle Higiênico - Sanitário Em Serviços de Alimentação** – 7. ed. Varela, 2014.

Bibliografia Complementar

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2. ed., São Paulo: Atheneu, 2000.
GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 3 ed. São Paulo: Varela, 2003.
SENAI. **Elementos de apoio para o sistema APPCC**. 2 ed. Brasília, DF: SENAI/DN, 2000. 361 p.

Software(s) de Apoio:

BRASIL. Anvisa: Boas práticas de manipulação em serviços de alimentação. Disponível em: http://www20.anvisa.gov.br/restaurantes_curso/. Acesso em: 26/08/2014.

Curso: **Formação Inicial e Continuada em Agente de Alimentação Escolar**

Disciplina: **Boas Práticas**

Carga-Horária: **25h**

EMENTA

Sanidade Alimentar e *Codex Alimentarius*; Contaminações em alimentos; Contaminação cruzada; Produção Primária; Projetos e Instalações do ambiente; Água; Higienização Ambiental; Higiene pessoal, saúde e comportamento do manipulador; Boas práticas de manipulação no preparo e comércio dos alimentos; Controles da Qualidade; Documentação das Boas Práticas; Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).

PROGRAMA

Objetivos

- Conhecer as práticas internacionais de sanidade alimentar;
- Conhecer a legislação brasileira de sanidade alimentar (BP e POP);
- Reconhecer as formas de contaminação dos alimentos;
- Conhecer as solicitações da legislação para instalações prediais, iluminação, ventilação nas empresas alimentícias;
- Reconhecer os requisitos de comportamentos de higiene pessoal nas empresas de alimentos;
- Realizar os procedimentos de higiene ambiental de acordo com a necessidade das empresas alimentícias;
- Relacionar as Boas Práticas de manipulação com as DTA, a microbiologia e conservação de alimentos na garantia da sanidade alimentar;
- Compreender e manejar os princípios de gestão para sanidade de alimentos e o vocabulário utilizado;
- Compreender os Documentos e registros das Boas Práticas

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

1. *Codex Alimentarius* Sanidade Alimentar
 - 1.1 Atribuições da Comissão do *Codex Alimentarius*,
 - 1.2 Definição de Sanidade Alimentar
 - 1.3 Acordos internacionais de comércio de alimentos
2. Contaminações em alimentos:
 - 2.1 Perigos: Biológicos, Químicos, Físicos;
 - 2.2 Contaminação cruzada
3. Boas práticas
 - 3.1 Definição
 - 3.2 Legislação brasileira
4. Produção Primária
 - 4.1 Localização e Acesso
 - 4.2 Modos de Produção das matérias-primas
5. Projetos e Instalações do Estabelecimento
 - 5.1 Localização e Acesso
 - 5.2 Instalações Físicas (piso, parede, tetos e forros), iluminação, ventilação, instalações sanitárias
 - 5.3 Móveis, utensílios e equipamentos
6. Boas práticas de fabricação no preparo e distribuição dos alimentos
 - 6.1 Recepção, armazenamento e manipulação de matérias-primas,
 - 6.2 Recepção, armazenamento e manipulação de ingredientes e embalagens
 - 6.3 Procedimentos para o armazenamento de produtos acabados
 - 6.4 Prevenção da contaminação cruzada na manipulação;
 - 6.5 Eliminação de resíduos;
 - 6.6 Rotulagem
 - 6.7 Transporte
7. Controles da Qualidade
8.
 - 8.1 Procedimentos e Registros
 - 8.2 Programa de capacitação
 - 8.3 Programa de Recolhimento e Recall
9. Documentação das Boas Práticas
 - 9.1 Manual de BPF
 - 9.2 Procedimentos Operacionais
 - 9.3 Instrução de Trabalho
10. Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)
 - 10.1 Legislação

- 10.2 Procedimentos e registros;
- 10.3 Manual de POP;

Procedimentos Metodológicos

- Exposição Dialogada com revisão das disciplinas de Princípios Ambientais, Microbiologia e Conservação de alimentos;
- Visitas a cozinhas escolares (aulas externas);
- Dinâmicas de grupo para o entendimento de trabalho em equipe nas BP
- Trabalhos individuais e em grupos com apresentação e debates dos resultados;
- Elaboração de documentos (Manuais, Procedimentos e Instruções de Trabalho).

Recursos Didáticos

- Projetor multimídia; Quadro; Marcadores para quadro; material impresso.

Avaliação

- Participação nas atividades;
- Trabalhos Individuais e em Grupos;
- Apresentação das atividades;
- Atividades Avaliativas

Bibliografia Básica

BRASIL. Portaria SVS/MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Aprova o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos” e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Portaria 326 de 30 de julho de 1997: Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.**

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. NR 7 - **Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.**

BRASIL. RESOLUÇÃO – RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.**

Bibliografia Complementar

CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Revisão 4 (2003): **Código Internacional Recomendado Revisado de Práticas – Princípios Gerais de Higiene de los Alimentos.**

ARRUDA, G.A. **Manual de Boas Práticas Volume II:** Unidades de Alimentação e Nutrição. 1ª. ed. São Paulo: Ed. Ponto Crítico, 1998. 169p.

FIGUEIREDO, Roberto Martins. **PRP – Programa de Redução de Patógenos – SSOPs – Padrões e Procedimentos Operacionais de Sanitização, Manual de Procedimentos e Desenvolvimento.** Coleção Higiene dos Alimentos, v, 1, São Paulo, 2000, 165p.

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos.** 6.ed, São Paulo: Varela, 2005

Software(s) de Apoio:

BRASIL. Anvisa: Boas práticas de manipulação em serviços de alimentação. Disponível em: http://www20.anvisa.gov.br/restaurantes_curso/. Acessado em: 26/08/2014.

Curso: **Formação Inicial e Continuada em Agente de Alimentação Escolar**
Disciplina: **Orientação para Alimentação Escolar** Carga-Horária: **30h**

EMENTA

Fundamentar o serviço de alimentação escolar através do conhecimento dos nutrientes e destacando sua importância para o organismo em diferentes fases da vida. Reconhecer a clientela e suas necessidades específicas de alimentação em fase escolar.

PROGRAMA

Objetivos

- Conhecer e diferenciar os conceitos próprios da área de nutrição;
- Diferenciar os alimentos por grupos alimentares e exemplificar de acordo com o Guia Alimentar para a população brasileira;
- Conceituar os macronutrientes e compreender a importância para o organismo;
- Relacionar as vitaminas e minerais com seus respectivos alimentos fontes e destacando sua importância para o organismo em diferentes fases da vida;
- Conhecer e diferenciar os alimentos de acordo com a forma de cultivo, produção, composição ou legislação aplicada;
- Conhecer as características e necessidades de crianças menores de 6 anos;
- Conhecer as características e necessidades de crianças em fase escolar;
- Conhecer as características e necessidades de estudantes adolescentes e adultos;
- Compreender as características e limitações dos portadores de doenças não-transmissíveis;
- Substituir alimentos.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- 1- Nutrição e saúde: Conceitos e importância
- 2- Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE
- 3- Aspectos da alimentação saudável
- 4- Principais características das crianças na educação infantil
- 5- PNAE e alimentação para escolares de creche
- 6- PNAE e educação para escolares do ensino fundamental
- 7- Educação alimentar e nutricional
- 8- Orientações sobre alimentação escolar para pessoas com diabetes, hipertensão, doença celíaca, fenilcetonúria e intolerância a lactose
- 9- Substituição de ingredientes para o preparo de pratos restritivos
- 10- Segurança alimentar em cozinhas escolares

Procedimentos Metodológicos

- Aulas expositivas dialogadas
- Trabalhos de pesquisa
- Vista técnica
- Atividades em grupo e individuais

Recursos Didáticos

- Lousa e pincel marcador
- Recursos multimídia
- Laboratório de nutrição e dietética

Avaliação

A avaliação será contínua, através de elaboração de relatórios, participação nas atividades em grupo e individuais.

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia Alimentar para a População Brasileira - Promovendo a Alimentação Saudável**. Série A. Normas e Manuais Técnicos. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2006.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. **Manual de orientação para alimentação o lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola**. São Paulo: SBP; 2006. 53p.

WEFFORT, Virginia Resende Silva... [et al.]. **Manual do lanche saudável** – São Paulo: Sociedade Brasileira de Pediatria.

Departamento Científico de Nutrologia, 2011.

VASCONCELOS, Francisca, A. G. et al. Manual de orientação para a alimentação escolar na educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e na educação de jovens e adultos. 2. ed. - Brasília : PNAE: CECANE-SC, 2012.48p.

Bibliografia Complementar

BRASIL. Presidência da República. Lei n°- 11.947, de 16 de junho de 2009. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica**

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Básica. Departamento de Atenção Básica. **Hipertensão Arterial para o Sistema Único de Saúde**. Brasília: 2006.

KRAUSE, M. V. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 9.ed. São Paulo: Rocca, 1998.

LEHNINGER, Albert L; NELSON, David L.; COX, Michael M. **Princípios de bioquímica**. 4. ed. São Paulo (SP): SARVIER, 2006.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto, Planilha Eletrônica, Apresentação Eletrônica e Internet.

Curso: **Formação Inicial e Continuada em Agente de Alimentação Escolar**

Disciplina: **Fundamentos da técnica dietética**

Carga-Horária: **20h**

EMENTA

Seleção, recebimento e armazenamento de matérias primas. Técnicas de beneficiamento de produtos hortifrutigranjeiros. Pré-preparo, preparo e distribuição de receitas adaptadas para as especificidades da população de beneficiários da merenda escolar.

PROGRAMA

Objetivos

- Conhecer o procedimento técnico e prático de aquisição, recebimento e fabricação de alimentos seguros e saborosos atentando para redução de resíduos durante o processamento.
- Formar um profissional agente multiplicador de hábitos alimentares saudáveis.
- Fabricar alimentos seguros
- Utilizar as técnicas de cocção adequadamente
- Reduzir o desperdício de matéria prima na fabricação de receitas
- Reduzir as sobras e rejeitos na UAN
- Realizar beneficiamento de produtos FLV
- Decidir sobre a substituição de ingredientes ou alimentos para o cardápio adaptado.

Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)

- 1- Conceitos básicos
- 2- Nutrientes
- 3- Grupos alimentares
- 4- Objetivos da técnica dietética
- 5- Tipos de alimentos
- 6- Aquisição de matéria prima
- 7- Recebimento e armazenamento
- 8- Preparo de alimentos
- 9- Técnicas de cocção de alimentos
- 10- Medidas e porcionamento
- 11- Leitura da ficha técnica de preparação
- 12- Beneficiamento de alimentos
- 13- Aproveitamento integral de alimentos
- 14- Práticas de fabricação de receitas saudáveis (lanches, almoços e sopas)

Procedimentos Metodológicos

- Aulas expositivas dialogadas
- Aulas práticas (LND)
- Trabalhos de pesquisa
- Vista técnica
- Atividades em grupo e individuais

Recursos Didáticos

- Quadro e pincel marcador;
- Projetor multimídia
- Laboratório de nutrição e dietética
- Pirâmide dos alimentos

Avaliação

A avaliação será contínua, através de:

- Elaboração de relatórios;
- Participação nas atividades em grupo e individuais.

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia Alimentar para a População Brasileira - Promovendo a Alimentação Saudável**. Série A. Normas e Manuais Técnicos. Brasília,

DF: Ministério da Saúde, 2006.

ORNELLAS, L.H. **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos**. 7. ed. rev. e ampl.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. Barueri: Manole, 2003.

Bibliografia Complementar

ARAÚJO, M. O. D de; GUERRA, T. M. M. **Alimentos “per capita”**. Natal: Ed. Universitária UFRN, 1992.

CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. B. A. **Técnica dietética – Pré-preparo e Preparo de Alimentos: Manual de laboratórios**. 2ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2012.

ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. **Unidades Produtoras de refeição: uma visão prática** 1 ed. Rio de Janeiro, Rubio, 2014.

Software(s) de Apoio:

Editor de Texto, Planilha Eletrônica, Apresentação Eletrônica e Internet.