



PROJETO PEDAGÓGICO DOS
CURSOS TÉCNICOS DO

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA

PRONATEC



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA CONCOMITANTE

PRONATEC

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM

NUTRIÇÃO E

DIETÉTICA

CONCOMITANTE

PRONATEC



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA
E TECNOLOGIA FARROUPILHA



Dilma Rousseff
Presidente da República

Renato Janine Ribeiro
Ministro da Educação

Marcelo Machado Feres
Secretário da Educação Profissional e Tecnológica

Carla Comerlato Jardim
Reitora do Instituto Federal Farroupilha

Nídia Heringer
Pró-Reitora de Desenvolvimento Institucional

Vanderlei José Pettenon
Pró-Reitor de Administração

Sidinei Cruz Sobrinho
Pró-Reitor de Ensino

Raquel Lunardi
Pró-Reitora de Extensão

Arthur Pereira Frantz
Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

Adriano Bum Fontoura
Coordenador Geral do Pronatec

Sumário

1. Detalhamento do curso	14
2. Contexto educacional	14
2.1. Histórico da Instituição	14
2.2. Justificativa de oferta do curso	14
2.3. Objetivos do Curso	15
2.3.1. Objetivo Geral:	15
2.3.2. Objetivos Específicos:	15
2.4. Requisitos e formas de acesso	15
3. Políticas institucionais no âmbito do curso	16
3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão	16
3.2. Políticas de Apoio ao discente	16
3.2.1. Apoio Pedagógico ao Estudante	16
3.2.1.1. Núcleo Pedagógico Integrado	16
3.2.1.2. Atividades de Nivelamento	17
3.2.1.3. Atendimento Psicopedagógico	17
3.2.1.4. Mobilidade Acadêmica	17
3.2.2. Educação Inclusiva	17
3.2.2.1. NAPNE	18
3.2.2.2. NEABI	18
3.2.3. Acompanhamento de Egressos	18
4. Organização didático-pedagógica	19
4.1. Perfil do Egresso	19
4.2. Organização Curricular	19
4.2.1. Flexibilização Curricular	20
4.3. Representação gráfica do Perfil de formação	21
4.4. Matriz Curricular	22
4.5. Prática Profissional	24
4.5.1. Prática Profissional Integrada	24



4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado não obrigatório.....	24
4.6. Avaliação	25
4.6.1. Avaliação da Aprendizagem.....	25
4.6.2. Autoavaliação Institucional	26
4.7. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores.....	26
4.8. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores	26
4.9. Expedição de diplomas e certificados.....	26
4.10. Ementário.....	27
4.10.1. Componentes curriculares obrigatórios.....	27
5. Corpo docente e técnico administrativo em educação	40
5.1. Corpo docente necessário para o funcionamento do curso	40
5.1.1. Atribuição do Coordenador de Eixo Tecnológico	40
5.1.2. 5.1.2. Atribuições do Colegiado de Eixo Tecnológico.....	40
5.1.3. Atribuições dos encargos no PRONATEC junto aos Câmpus, Unidades Remotas e Centros de Referência.	40
5.1.3.1. Atribuições do Coordenador-Adjunto.....	40
5.1.3.2. Atribuições do Professor	41
5.1.3.3. Atribuições do Supervisor de Curso	41
5.1.3.4. Atribuições do Apoio às Atividades Acadêmicas e Administrativas.....	41
5.1.3.5. Atribuições do Orientador.....	42
5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação necessário para o funcionamento do curso	42
5.3. Políticas de Capacitação para Docentes e Técnicos Administrativos em Educação	42
6. Instalações físicas.....	42
6.1. Biblioteca	42
7. Referências	43
8. Anexo	44

1. Detalhamento do curso

Denominação do Curso: Técnico em Nutrição e Dietética

Forma: Concomitante

Modalidade: Presencial

Ofertado pelo: Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec)

Eixo Tecnológico: Ambiente e Saúde

Ato de Criação do curso:

Quantidade de Vagas: conforme previsto na Resolução Anexa

Turno de oferta: conforme previsto no Edital de seleção

Regime Letivo: Semestral

Regime de Matrícula: Por componente curricular

Carga horária total do curso: 1230 horas relógio

Tempo de duração do Curso: Quatro semestres

Tempo máximo para Integralização Curricular: Quatro semestres

Periodicidade de oferta: Anual

Endereço Reitoria: Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi – CEP: 97110-767 – Santa Maria – Rio Grande do Sul. Telefone: (55) 3218-9800.

Local de Funcionamento: conforme previsto em edital de seleção

2. Contexto educacional

2.1. Histórico da Instituição

A Lei nº 11.892/2008 instituiu a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e criou os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, com a possibilidade da oferta de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de educação profissional técnica e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, bem como na formação de docentes para a Educação Básica. Os Institutos Federais possuem autonomia administrativa, patrimonial, financeira e didático-pedagógica.

O Instituto Federal Farroupilha (IF Farroupilha) nasceu da integração do Centro Federal de Educação Tecnológica de São Vicente do Sul, de sua Unidade Descentralizada de Júlio de Castilhos, da Escola Agro-técnica Federal de Alegrete e da Unidade Descentralizada de Ensino de Santo Augusto, que pertencia ao Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves. Desta forma, o IF Farroupilha teve na sua origem quatro Câmpus: Câmpus São Vicente do Sul, Câmpus Júlio de Castilhos, Câmpus Alegrete e Câmpus Santo Augusto.

O IF Farroupilha expandiu-se, em 2010, com a criação do Câmpus Panambi, do Câmpus Santa Rosa e do Câmpus São Borja, em 2012, com a transformação do Núcleo Avançado de Jaguari em Câmpus, em 2013, com a criação do Câmpus Santo Ângelo e com a implantação do Câmpus Avançado de Uruguaiana. No ano de 2014 passou a fazer parte do IF Farroupilha o Câmpus de Frederico Westphalen e foram instituídos seis Centros de Referência nas cidades de São Gabriel, Santa Cruz do Sul, Não-Me-Toque, Quaraí, Carazinho e Santiago. Assim, atualmente, o IF Farroupilha está constituído por dez câmpus, um câmpus avançado e

seis centros de referência, com a oferta de cursos de formação inicial e continuada, cursos técnicos de nível médio, cursos superiores e cursos de pós-graduação, além de outros Programas Educacionais fomentados pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do Ministério da Educação (SETEC/MEC). O IF Farroupilha atua em outras 33 cidades do Estado, a partir da oferta de cursos técnicos na modalidade de ensino a distância.

A Reitoria do IF Farroupilha está localizada na cidade de Santa Maria, a fim de garantir condições adequadas para a gestão institucional, facilitando a comunicação e integração entre os câmpus.

Com essa abrangência, o IF Farroupilha visa à interiorização da oferta de educação pública e de qualidade, atuando no desenvolvimento local a partir da oferta de cursos voltada para os arranjos produtivos, culturais, sociais e educacionais da região. Assim, o IF Farroupilha, com sua recente trajetória institucional, busca perseguir este propósito, visando constituir-se em referência na oferta de educação profissional e tecnológica comprometida com as realidades locais.

2.2. Justificativa de oferta do curso

A oferta da Educação Profissional e Tecnológica no Instituto Federal Farroupilha se dá em observância à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9.394/1996. Esta oferta também ocorre em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, propostas pela Resolução CNE/CEB nº 06, de 20 de setembro de 2012, e, em âmbito institucional, com as Diretrizes Institucionais da organização administrativo-didático-pedagógica para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Instituto Federal Farroupilha e demais

legislações nacionais vigentes.

A oferta de cursos por meio do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec) pelo IF Farroupilha se dá a partir da publicação da Lei nº 12.513, de 26 de outubro de 2011 que cria oficialmente o programa com a finalidade de ampliar a oferta de educação profissional e tecnológica, por meio de programas, projetos e ações de assistência técnica e financeira.

O programa prevê o atendimento prioritário aos estudantes do ensino fundamental e médio da rede pública, inclusive da educação de jovens e adultos; trabalhadores; beneficiários dos programas federais de transferência de renda e estudantes que tenham cursado o ensino fundamental completo em escola da rede pública ou em instituições privadas na condição de bolsista integral.

São objetivos do Pronatec:

I - expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos de educação profissional técnica de nível médio presencial e a distância e de cursos e programas de formação inicial e continuada ou qualificação profissional;

II - fomentar e apoiar a expansão da rede física de atendimento da educação profissional e tecnológica;

III - contribuir para a melhoria da qualidade do ensino médio público, por meio da articulação com a educação profissional;

IV - ampliar as oportunidades educacionais dos trabalhadores, por meio do incremento da formação e qualificação profissional;

V - estimular a difusão de recursos pedagógicos para apoiar a oferta de cursos de educação profissional e tecnológica.

No IF Farroupilha a oferta de cursos por meio do Pronatec iniciou com a execução de cursos de Formação Inicial e Continuada em concomitância com a aprovação da lei de criação do programa no ano de 2011, enquanto a oferta de cursos técnicos se deu a partir de 2012, inicialmente foram ofertados cursos na forma concomitante em conjunto com a Rede Estadual de Educação, a qual desempenha o papel de unidade demandante responsável pela seleção e pré-matrículas dos estudantes inscritos.

A possibilidade de oferta de cursos técnicos por meio do Pronatec promove a interiorização e democratização de acesso ao ensino técnico profissionalizante conforme preconizado nos objetivos do programa, sendo que a oferta se dá em local externo as dependências dos Câmpus, valorizando necessidades locais e regionais, potencializando o desenvolvimento de diferentes localidades a partir da qualificação dos estudantes.

2.3. Objetivos do Curso

2.3.1. Objetivo Geral:

O curso técnico em Nutrição e Dietética Concomitante do Instituto Federal Farroupilha assume

o compromisso de qualificar os alunos para atuarem no mundo do trabalho na área de alimentação, bem como capacitá-los a atender as necessidades já identificadas na região, ofertando instrumentos teóricos e práticos que possibilitam de forma sistematizada a organização e o controle de todo o serviço de alimentação. O curso segue os critérios previstos na Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei 9394 de 20/12/1996) e os preceitos estratégicos de qualidade previstos pela instituição.

2.3.2. Objetivos Específicos:

Formar profissionais técnicos de nível médio com perfil dinâmico, inovador e ético, capazes de promover ações pró ativas na área de alimentação. Tais como:

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

2.4. Requisitos e formas de acesso

Os cursos de educação profissional técnica de nível médio **na forma concomitante**, ofertados por intermédio da Bolsa-Formação Estudante, serão destinados a estudantes regularmente matriculados no ensino médio, em instituições da rede pública.

Os estudantes deverão estar obrigatoriamente matriculados no ensino médio público, a fim de caracterizar a forma concomitante, nos termos do art. 36- C, inciso II, da Lei nº 9.394, de 1996.

A seleção dos beneficiários e o preenchimento inicial das vagas ofertadas pelo IF Farroupilha para o curso técnico, na forma concomitante, para estudantes em idade própria será de responsabilidade dos parceiros demandantes, a partir de mobilização coordenada por cada demandante, para as vagas pactuadas com o IF Farroupilha e aprovadas pela SETEC/MEC.

Os critérios e os mecanismos adotados na seleção de beneficiários deverão ser informados à SETEC/MEC pelos demandantes e, sempre que necessário, atualizados.

3. Políticas institucionais no âmbito do curso

3.1. Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão

O ensino proporcionado pelo IF Farroupilha é oferecido por cursos e programas de formação inicial e continuada, de educação profissional técnica de nível médio e de educação superior de graduação e de pós-graduação, desenvolvidos articuladamente à pesquisa e à extensão, sendo o currículo fundamentado em bases filosóficas, epistemológicas, metodológicas, socioculturais e legais expressas no seu projeto Político Pedagógico Institucional e norteadas pelos princípios da estética, da sensibilidade, da política, da igualdade, da ética, da identidade, da interdisciplinaridade, da contextualização, da flexibilidade e da educação como processo de formação na vida e para a vida, a partir de uma concepção de sociedade, trabalho, cultura, ciência, tecnologia e ser humano.

Neste sentido, são desenvolvidas algumas práticas, como apoio ao trabalho acadêmico e a práticas interdisciplinares, sobretudo nos seguintes momentos: projeto integrador englobando as diferentes disciplinas; participação das atividades promovidas pelo Núcleo de Estudos e Pesquisas Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI) como a Semana Nacional da Consciência Negra; organização da semana acadêmica do curso e atividades complementares.

As ações de pesquisa do IF Farroupilha constituem um processo educativo para a investigação, objetivando a produção, a inovação e a difusão de conhecimentos científicos, tecnológicos, artístico-culturais e desportivos, articulando-se ao ensino e à extensão e envolvendo todos os níveis e modalidades de ensino, ao longo de toda a formação profissional, com vistas ao desenvolvimento social, tendo como objetivo incentivar e promover o desenvolvimento de programas e projetos de pesquisa, articulando-se com órgãos de fomento e consignando em seu

orçamento recursos para esse fim.

O IF Farroupilha possui o programa Institucional Boas Ideias, além de participar de editais do CNPq e da FAPERGS. Ainda, há o incentivo à participação dos estudantes no Programa Ciência sem Fronteiras. Esse programa busca promover a consolidação, expansão e internacionalização da ciência e tecnologia, da inovação e da competitividade brasileira por meio do intercâmbio e da mobilidade internacional. A participação dos estudantes nesse programa viabiliza o intercâmbio de conhecimentos e de vivências pessoais e profissionais, contribuindo para a formação crítica e concisa destes futuros profissionais.

As ações de extensão constituem um processo educativo, científico, artístico-cultural e desportivo que se articula ao ensino e à pesquisa de forma indissociável, com o objetivo de intensificar uma relação transformadora entre o IF Farroupilha e a sociedade, e tem por objetivo geral incentivar e promover o desenvolvimento de programas e projetos de extensão, articulando-se com órgãos de fomento e consignando em seu orçamento recursos para esse fim.

O Instituto possui o Programa Institucional de Incentivo à Extensão (PIIEX), no qual os estudantes podem auxiliar os coordenadores na elaboração e execução destes projetos. Os trabalhos de pesquisas e extensão desenvolvidos pelos acadêmicos podem ser apresentados na Mostra Acadêmica Integrada do Câmpus e na Mostra da Educação Profissional e Tecnológica promovida por todos os Câmpus do Instituto; além disso, é dado incentivo à participação em eventos, como Congressos, Seminários, entre outros, que estejam relacionados à área de atuação dos estudantes.

3.2. Políticas de Apoio ao discente

Seguem nos itens abaixo as políticas do IF Farroupilha voltadas ao apoio a estudantes, destacando o apoio pedagógico, educação inclusiva e acompanhamento de egresso.

3.2.1. Apoio Pedagógico ao Estudante

O apoio pedagógico ao estudante é realizado direta ou indiretamente através dos seguintes órgãos e políticas: Núcleo Pedagógico Integrado, Atendimento aos Psicopedagógico, Atividades de Nivelamento e Mobilidade Acadêmica.

3.2.1.1. Núcleo Pedagógico Integrado

O Núcleo Pedagógico Integrado (NPI) é um órgão estratégico de planejamento, apoio e assessoramento didático-pedagógico, vinculado à Direção

de Ensino do Câmpus, ao qual cabe auxiliar no desenvolvimento do Projeto de Desenvolvimento Institucional (PDI), no Projeto Político Pedagógico Institucional (PPI) e na Gestão de Ensino do Câmpus, comprometido com a realização de um trabalho voltado às ações de ensino e aprendizagem, em especial no acompanhamento didático-pedagógico, oportunizando, assim, melhorias na aprendizagem dos estudantes e na formação continuada dos docentes e técnico-administrativos em educação.

O NPI é constituído por servidores que se inter-relacionam na atuação e operacionalização das ações que permeiam os processos de ensino e aprendizagem na instituição. Tem como membros natos os servidores no exercício dos seguintes cargos e/ou funções: Diretor (a) de Ensino; Coordenador (a) Geral de Ensino; Pedagogo(a); Responsável pela Assistência Estudantil no Câmpus; Técnico(s) em Assuntos Educacionais lotado(s) na Direção de Ensino. Além dos membros citados, poderão ser convidados para compor o Núcleo Pedagógico Integrado como membros titulares outros servidores efetivos do Câmpus.

A finalidade do NPI é proporcionar estratégias, subsídios, informações e assessoramento aos docentes, técnico-administrativos em educação, educandos, pais e responsáveis legais, para que possam acolher, entre diversos itinerários e opções, aquele mais adequado enquanto projeto educacional da instituição e que proporcione meios para a formação integral, cognitiva, inter e intrapessoal e a inserção profissional, social e cultural dos estudantes.

A constituição desse núcleo tem como objetivo promover o planejamento, implementação, desenvolvimento, avaliação e revisão das atividades voltadas ao processo de ensino e aprendizagem em todas as suas modalidades, formas, graus, programas e níveis de ensino, com base nas diretrizes institucionais.

3.2.1.2. Atividades de Nivelamento

Entende-se por nivelamento o desenvolvimento de atividades formativas que visem recuperar conhecimentos que são essenciais para que o estudante consiga avançar no seu itinerário formativo com aproveitamento satisfatório. Tais atividades serão asseguradas ao estudante, por meio de atividades como:

- recuperação paralela, desenvolvidas com o objetivo que o estudante possa recompor aprendizados durante o período letivo;
- As disciplinas da formação básica, na área do curso, previstas no próprio currículo do curso, visando retomar os conhecimentos básicos a fim de dar condições para que os estudantes consigam prosseguir no currículo;
- Demais atividades formativas promovidas pelo curso, para além das atividades curriculares que visem subsidiar/sanar as dificuldades de aprendizagem dos estudantes.

3.2.1.3. Atendimento Psicopedagógico

Os cursos vinculados ao PRONATEC do IF Farroupilha possuem uma equipe de profissionais voltada ao atendimento dos estudantes nas Unidades Remotas e nos Centros de Referência, que é composta pelos encargos de: coordenador adjunto, supervisor, orientador e apoio às atividades acadêmicas. De acordo com as atribuições dos profissionais selecionados o atendimento pedagógico estará a cargo do Orientador dos cursos.

O atendimento psicopedagógico prestado aos estudantes deverá ser realizado também pelos profissionais ligados ao câmpus ao qual o curso está vinculado. Essa equipe conta com psicólogo, pedagogo, técnico em assuntos educacionais e assistentes de alunos.

Os estudantes com necessidade especiais de aprendizagem terão atendimento educacional especializado pelo Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), que visa oferecer suporte ao processo de ensino e aprendizagem de estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação, envolvendo também orientações metodológicas aos docentes para a adaptação do processo de ensino às necessidades desses sujeitos.

3.2.1.4. Mobilidade Acadêmica

O IF Farroupilha mantém programas de mobilidade acadêmica entre instituições de ensino do país e instituições de ensino estrangeiras, por meio de convênios interinstitucionais ou por adesão a programas governamentais, visando incentivar e dar condições para que os estudantes enriqueçam seu processo formativo a partir do intercâmbio com outras instituições e culturas.

As normas para mobilidade acadêmica estão definidas e regulamentadas em documentos institucionais próprios.

3.2.2. Educação Inclusiva

Entende-se como educação inclusiva a garantia de acesso e permanência do estudante na instituição de ensino e o acompanhamento e atendimento do egresso no mundo do trabalho, respeitando as diferenças individuais, especificamente, das pessoas com deficiência, diferenças étnicas, de gênero, cultural, socioeconômica, entre outros.

O Instituto Federal Farroupilha priorizará ações inclusivas voltadas às especificidades dos seguintes grupos sociais, com vistas à garantia de igualdade de condições e oportunidades educacionais:

I - pessoas com necessidades educacionais específicas: consolidar o direito das pessoas com deficiência visual, auditiva, intelectual, físico motora, múltiplas deficiências, altas habilidades/superdota-

ção e transtornos globais do desenvolvimento, promovendo sua emancipação e inclusão nos sistemas de ensino e nos demais espaços sociais;

II - gênero e diversidade sexual: o reconhecimento, o respeito, o acolhimento, o diálogo e o convívio com a diversidade de orientações sexuais fazem parte da construção do conhecimento e das relações sociais de responsabilidade da escola como espaço formativo de identidades. Questões ligadas ao corpo, à prevenção de doenças sexualmente transmissíveis, à gravidez precoce, à orientação sexual, à identidade de gênero são temas que fazem parte desta política;

III - diversidade étnica: dar ênfase nas ações afirmativas para a inclusão da população negra e da comunidade indígena, valorizando e promovendo a diversidade de culturas no âmbito institucional;

IV - oferta educacional voltada às necessidades das comunidades do campo: medidas de adequação da escola à vida no campo, reconhecendo e valorizando a diversidade cultural e produtiva, de modo a conciliar tais atividades com a formação acadêmica;

V - situação socioeconômica: adotar medidas para promover a equidade de condições aos sujeitos em vulnerabilidade socioeconômica.

Para a efetivação das ações inclusivas, o IF Farroupilha constituiu o Plano Institucional de Inclusão, que promoverá ações com vistas:

I - à preparação para o acesso;

II - a condições para o ingresso;

III - à permanência e conclusão com sucesso;

IV - ao acompanhamento dos egressos.

Para auxiliar na operacionalização da Política de Educação Inclusiva, o IF Farroupilha conta com o Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Específicas e Núcleo Estudos e Pesquisas Afro-brasileiras e Indígena. Com vistas à educação inclusiva, são ainda desenvolvidas ações que contam com adaptação e flexibilização curricular, a fim de assegurar o processo de aprendizagem, e com aceleração e suplementação de estudos para os estudantes com Altas Habilidades/Superdotação.

3.2.2.1. NAPNE

O NAPNE é o setor da instituição que desenvolve ações de implantação e implementação do Programa Educação, Tecnologia e Profissionalização para Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (TecNep/MEC).

Tem por finalidade promover a cultura da educação para a convivência, aceitação da diversidade e, principalmente, buscar a quebra de barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais na instituição, de forma a promover inclusão de todos na educação. Sua missão é promover a formação de cidadãos comprometidos com a educação inclusiva de Pessoas com Necessidades Educativas Especiais.

Os estudantes com necessidade especiais de

aprendizagem terão atendimento educacional especializado pelo Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) do câmpus ao qual a Unidade Remota ou Centro de Referência está vinculado.

3.2.2.2. NEABI

Com vistas a assegurar o processo da educação no contexto da diversidade e coletividade e garantir a afirmação e revitalização dos grupos até então excluídos e discriminados socialmente, o Instituto Federal Farroupilha, dispõe do NEABI: Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas, com os seguintes objetivos:

- Promover estudos e ações que valorizem as contribuições da diversidade cultural que compõe nossa sociedade, para que estas sejam vistas no ideário educacional não como um problema, mas como um rico acervo de valores, posturas e práticas que conduzam o melhor acolhimento e maior valorização dessa diversidade;

- Fomentar dinâmicas que potencializem a introdução da cultura afro-brasileira e indígena no trabalho cotidiano das diversas áreas do conhecimento;

- Desenvolver atitudes, conteúdos, abordagens e materiais que possam ser transformados na prática pedagógica, em respeito à competência e dignidade da nação negro-africana e indígena;

- Conscientizar os afrodescendentes e indígenas da instituição de forma positiva acerca de seu pertencimento étnico, possibilitando também àqueles que têm outras origens raciais ter uma dimensão mais apropriada da contribuição destes na construção do país.

As ações para assegurar o processo da educação no contexto da diversidade, coletividade e garantir a afirmação e revitalização dos grupos até então excluídos e discriminados socialmente deverão ser organizadas pela equipe do Pronatec dos Centros de Referência ou unidades remotas em conjunto com o NEABI do Câmpus ao qual está vinculado.

3.2.3. Acompanhamento de Egressos

O acompanhamento dos egressos será realizado por meio do estímulo à criação de associação de egressos, de parcerias e convênios com empresas e instituições e organizações que demandam estagiários e profissionais com origem no IF Farroupilha. Também serão previstas a criação de mecanismos para acompanhamento da inserção dos profissionais no mundo do trabalho e a manutenção de cadastro atualizado para disponibilização de informações recíprocas.

O IF Farroupilha concebe o acompanhamento de egressos como uma ação que visa ao planeja-

mento, definição e retroalimentação das políticas educacionais da instituição, a partir da avaliação da qualidade da formação ofertada e da interação com a comunidade.

Além disso, o acompanhamento de egressos visa ao desenvolvimento de políticas de formação continuada, com base nas demandas do mundo do trabalho, reconhecendo como responsabilidade da instituição o atendimento aos seus egressos.

A instituição mantém programa institucional de acompanhamento de egresso, a partir de ações contínuas e articuladas, entre as Pró-Reitorias de Ensino, Extensão e Pesquisa, Pós-graduação e Inovação e Coordenação de Cursos.

4. Organização didático-pedagógica

4.1. Perfil do Egresso

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT), do Ministério da Educação (MEC) o Eixo Tecnológico Ambiente e Saúde no qual o Curso Técnico em Nutrição e Dietética Concomitante - PRONATEC está inserido, compreende tecnologias associadas à melhoria da qualidade de vida, à preservação e utilização da natureza, desenvolvimento e inovação do aparato tecnológico de suporte e atenção à saúde.

Abrange ações de proteção e preservação dos seres vivos e dos recursos ambientais, da segurança de pessoas e comunidades, do controle e avaliação de risco, programas de educação ambiental.

Tais ações vinculam-se ao suporte de sistemas, processos e métodos utilizados na análise, diagnóstico e gestão, provendo apoio aos profissionais da saúde nas intervenções e no processo saúde-doença de indivíduos, bem como propondo e gerenciando soluções tecnológicas mitigadoras e de avaliação e controle da segurança e dos recursos naturais. Pesquisa e inovação tecnológica, constante atualização e capacitação, fundamentadas nas ciências da vida, nas tecnologias físicas e nos processos gerenciais, são características comuns deste eixo.

Ética, biossegurança, processos de trabalho em saúde, primeiros socorros, políticas públicas ambientais e de saúde, além da capacidade de compor equipes, com iniciativa, criatividade e sociabilidade, caracterizam a organização curricular destes cursos.

O Técnico em Nutrição e Dietética é o profissional que realiza ações de seleção e preparo de alimentos. Realiza estudos das necessidades nutricionais de indivíduos e coletividades, em todas as fases do ciclo vital. Elabora e implementa cardápios adequados ao público. Acompanha e orienta as atividades de controle de qualidade higiênico-sanitárias no processo de produção de refeições e alimentos. Acompanha

e orienta os procedimentos culinários de preparo de refeições e alimentos. Coordena atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições. Realiza a pesagem de pacientes e aplica outras técnicas de mensuração de dados corporais para subsidiar a avaliação nutricional. Avalia as dietas de rotina de acordo com a prescrição dietética. Participa de programas de educação alimentar.

As possibilidades de atuação do profissional Técnico em Nutrição e Dietética formado pelo Instituto Federal Farroupilha, incluem restaurantes, hotéis, creches, escolas, supermercados, hospitais, clínicas, asilos, unidades básicas de saúde e indústria de alimentos.

O IF Farroupilha, em seus cursos, ainda prioriza a formação de profissionais que:

- tenham competência técnica e tecnológica em sua área de atuação;

- sejam capazes de se inserir no mundo do trabalho de modo comprometido com o desenvolvimento regional sustentável;

- tenham formação humanística e cultura geral integrada à formação técnica, tecnológica e científica;

- atuem com base em princípios éticos e de maneira sustentável;

- saibam interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados a partir da convivência democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes;

- sejam cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.

4.2. Organização Curricular

A concepção do currículo do curso Técnico em Nutrição e Dietética Concomitante - PRONATEC tem como premissa a articulação entre a formação acadêmica e o mundo do trabalho, possibilitando o entrelaçamento entre os conhecimentos construídos nas diferentes disciplinas do curso com a prática real de trabalho, propiciando a flexibilização curricular e a ampliação do diálogo entre as diferentes áreas de formação.

O currículo do Curso Técnico em Nutrição e Dietética Concomitante - PRONATEC está organizado a partir de 03 (três) núcleos de formação: Núcleo Básico, Núcleo Politécnico e Núcleo Tecnológico, os quais são perpassados pela Prática Profissional.

O Núcleo Básico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica e que possuem menor ênfase tecnológica e menor área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil do egresso.

Nos cursos concomitantes, o núcleo básico é

constituído a partir dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica, para complementação e atualização de estudos, em consonância com o respectivo eixo tecnológico e o perfil profissional do egresso.

O Núcleo Tecnológico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação técnica e que possuem maior ênfase tecnológica e menor área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil profissional do egresso. Constitui-se basicamente a partir das disciplinas específicas da formação técnica, identificadas a partir do perfil do egresso que instrumentalizam: domínios intelectuais das tecnologias pertinentes ao eixo tecnológico do curso, fundamentos instrumentais de cada habilitação e fundamentos que contemplam as atribuições funcionais previstas nas legislações específicas referentes à formação profissional.

O Núcleo Politécnico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica e técnica, que possuem maior área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil do egresso bem como as formas de integração. O Núcleo Politécnico é o espaço onde se garantem, concretamente, conteúdos, formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o itinerário formativo, a politecnicidade, a formação integral, unilateral, a interdisciplinaridade. Tem o objetivo de ser o elo comum entre o Núcleo Tecnológico e o Núcleo Básico, criando espaços contínuos durante o itinerário formativo para garantir meios de realização da politecnicidade.

A carga horária total do Técnico em Nutrição e Dietética Concomitante - PRONATEC é de 1200 horas relógio. Esta é composta pelas cargas dos núcleos, que são: 67 horas relógio para o Núcleo básico, 950 horas relógio para o Núcleo Politécnico e 183 horas relógio para o Núcleo Tecnológico.

Para o atendimento das legislações mínimas e o desenvolvimento dos conteúdos obrigatórios no currículo do curso apresentados nas legislações Nacionais e as Diretrizes Institucionais para os cursos Técnicos do IF Farroupilha, além das disciplinas que abrangem as temáticas previstas na Matriz Curricular, o corpo docente irá planejar, juntamente com os Núcleos ligados à Coordenação de Ações Inclusivas, como NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas) e NEABI (Núcleo de Estudos Afro-Brasileiro e Indígena), e demais setores pedagógicos da instituição, a realização de atividades formativas envolvendo estas temáticas, tais como palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. Tais ações devem ser registradas e documentadas no âmbito da coordenação do curso, para fins de comprovação.

4.2.1. Flexibilização Curricular

O Curso Técnico em Nutrição e Dietética Concomitante - PRONATEC realizará, quando necessário, adaptações no currículo regular, para torná-lo apropriado às necessidades específicas dos estudantes público alvo da política nacional de educação especial na perspectiva da educação inclusiva (2008), visando à adaptação e flexibilização curricular ou terminalidade específica para os casos previstos na legislação vigente. Será previsto ainda a possibilidade de aceleração para concluir em menor tempo o programa escolar para os estudantes com altas habilidades/superdotação. Estas ações deverão ser realizadas de forma articulada com o Núcleo Pedagógico Integrado (NPI), a Coordenação de Assistência Estudantil (CAE) e Coordenação de Ações Inclusivas (CAI).

A adaptação e flexibilização curricular ou terminalidade específica serão previstas, conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha.

4.3. Representação gráfica do Perfil de formação



LEGENDA

- Disciplinas do Núcleo Básico
- Disciplinas do Núcleo Politécnico
- Disciplinas do Núcleo Tecnológico

4.4. Matriz Curricular

Sem.	Disciplinas	Períodos semanais	CH (h/a)*	CH h/r
1º Semestre	Anatomia e Fisiologia Humana	2	40	33,33
	Matemática Aplicada à Nutrição	2	40	33,33
	Saúde Pública	2	40	33,33
	Nutrição Humana I	4	80	66,66
	Gestão Ambiental	2	40	33,33
	Boas Práticas de Fabricação	2	40	33,33
	Ética e Prática Profissional	2	40	33,33
	Subtotal da carga horária das disciplinas no semestre	16	320	266,6
2º Semestre	Marketing Aplicado a Nutrição	2	40	33,33
	Informática Básica	2	40	33,33
	Técnica em Dietética	4	80	66,66
	Microbiologia Geral e dos Alimentos	4	80	66,66
	Psicologia e Relações Humanas	4	80	66,66
	Administração da Alimentação I	4	80	66,66
	Subtotal da carga horária das disciplinas no semestre	20	400	333,3
3º Semestre	Nutrição Humana II	2	40	33,33
	Dietoterapia	3	60	50
	Administração da Alimentação II	4	80	66,66
	Avaliação Nutricional e Inquéritos Alimentares	3	60	50
	Bioquímica dos Alimentos	2	40	33,33
	Educação Nutricional	2	40	33,33
	Subtotal da carga horária das disciplinas no semestre	16	320	266,6

4º Semestre	Parasitologia Aplicada à Nutrição	2	40	33,33
	Tecnologia de Alimentos	4	80	66,66
	Nutrição e Dietética	4	80	66,66
	Bromatologia	2	40	33,33
	Metodologia Científica	2	40	33,33
	Gastronomia e Nutrição	4	80	66,66
	Legislação	2	40	33,33
	Subtotal da carga horária das disciplinas no semestre	20	400	333,3
Carga Horária total de disciplinas (hora aula)			1440	
Carga Horária total de disciplinas (hora relógio)			1200	
Carga Horária total do curso (hora relógio)			1200	

*Hora Aula = 50 minutos.

LEGENDA

■ Disciplinas do Núcleo Básico
 ■ Disciplinas do Núcleo Politécnico
 ■ Disciplinas do Núcleo Tecnológico

Para efeitos administrativos, o responsável do PRONATEC, fará o lançamento dos dados do curso no SISTEC, a fim de cômputo para encargos de professor bem como para registro de frequência dos alunos no SISTEC, deverá usar como referência a coluna que prevê: CH (h/relógio). Bem como para efeito de lançamento no SISTEC referente à carga horária total do curso no SISTEC, o responsável deverá lançar sempre a Carga Horária total do curso (hora relógio), no caso, 1200 (mil e duzentas horas relógio) conforme carga horária mínima prevista para o curso no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos.

4.5. Prática Profissional

A prática profissional, prevista na organização curricular do curso, deve estar continuamente relacionada aos seus fundamentos científicos e tecnológicos, orientada pela pesquisa como princípio pedagógico que possibilita ao estudante enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente.

No Curso Técnico em Nutrição e Dietética Concomitante, a prática profissional acontecerá em diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, tais como: restaurantes industriais e comerciais, hotéis, cozinhas experimentais, creches, escolas e supermercados; em Unidades de Nutrição e Dietética: hospitais, clínicas, instituições de longa permanência e similares; em ações de Saúde Coletiva: programas institucionais, Unidades Básicas de Saúde e similares.

4.5.1. Prática Profissional Integrada

A Prática Profissional Integrada - PPI deriva da necessidade de garantir a prática profissional nos cursos técnicos do Instituto Federal Farroupilha, a ser concretizada no planejamento curricular, orientada pelas diretrizes institucionais para os cursos técnicos do IF Farroupilha e demais legislações da educação técnica de nível médio.

A Prática Profissional Integrada, nos cursos técnicos, visa agregar conhecimentos por meio da integração entre as disciplinas do curso, resgatando, assim, conhecimentos e habilidades adquiridos na formação básica. Tem por objetivo aprofundar o entendimento do perfil do egresso e áreas de atuação do curso, buscando aproximar a formação dos estudantes com o mundo do trabalho. Da mesma forma, a PPI pretende articular horizontalmente o conhecimento adquirido no curso, oportunizando um espaço de discussão e um espaço aberto para entrelaçamento entre as disciplinas.

A aplicabilidade da Prática Profissional Integrada no currículo tem como finalidade incentivar a pesquisa como princípio educativo promovendo a interdisciplinaridade e a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão através do incentivo à inovação tecnológica.

A PPI é um dos espaços no qual se busca formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o itinerário formativo, a politecnia, a formação integral, omnilateral, a interdisciplinaridade, integrando os núcleos da organização curricular. Ela deve articular os conhecimentos trabalhados em, no mínimo, duas disciplinas da área técnica, definidas em projeto próprio de PPI, a partir de reunião do colegiado do Eixo Tecnológico Ambiente e Saúde.

O Curso Técnico em Nutrição e Dietética Concomitante - PRONATEC contemplará 10% da carga horária total do curso, o equivalente a 144 horas aula

para Práticas Profissionais Integradas (PPI), conforme regulamentação específica reservada para o envolvimento dos estudantes em práticas profissionais. A distribuição da carga horária da Prática Profissional Integrada ficará assim distribuída, conforme decisão do colegiado do Eixo: 36 horas aula no 1º semestre, 36 horas aula no 2º semestre, 36 horas aula no 3º semestre e 36 horas aula no 4º semestre.

As atividades correspondentes às práticas profissionais integradas ocorrerão ao longo das etapas, orientadas pelos docentes titulares das disciplinas específicas. Estas práticas deverão estar contempladas nos planos de ensino das disciplinas que as realizarão. Preferencialmente, antes do início letivo do desenvolvimento das PPIs, ou, no máximo, até vinte dias úteis a contar do primeiro dia letivo do semestre, deverá ser elaborado um projeto de PPI que indicará as disciplinas que farão parte das práticas. O projeto de PPI será assinado, aprovado e arquivado juntamente com o plano de ensino de cada disciplina envolvida. A carga horária total do Projeto de PPI de cada semestre faz parte do cômputo de carga horária total, em hora aula, de cada disciplina envolvida diretamente na PPI. A ciência formal a todos os estudantes do curso sobre as Práticas Profissionais Integradas em andamento no curso é dada a partir da apresentação do Plano de Ensino de cada disciplina.

A coordenação do Eixo deve promover reuniões periódicas (no mínimo duas) para que os docentes orientadores das práticas profissionais possam interagir, planejar e avaliar em conjunto com todos os docentes do curso a realização e o desenvolvimento de tais atividades.

Estas práticas profissionais integradas serão articuladas entre as disciplinas do período letivo correspondente. A adoção de tais práticas possibilitam efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os elementos do currículo, pelos docentes e equipe técnico-pedagógica. Além disso, estas práticas devem contribuir para a construção do perfil profissional do egresso.

Até 20% da carga horária total de PPI poderá ser desenvolvida na forma não presencial, conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha.

Entre os resultados esperados com a realização das Práticas Profissionais Integradas estão o desenvolvimento de produção e/ou produto (escrito, virtual e/ou físico) conforme o Perfil Profissional do Egresso, bem como a realização de, no mínimo, um momento de socialização entre os estudantes e todos os docentes do curso por meio de seminário, oficina, dentre outros.

4.5.2. Estágio Curricular Supervisionado não obrigatório

A Lei do Estágio nº 11.788, de setembro de 2008, coloca que “estágio é o ato educativo escolar super-

visionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos”. No Curso Técnico Nutrição e Dietética Concomitante - PRONATEC, o estágio curricular supervisionado não obrigatório será opção do estudante, de acordo com as orientações das Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha.

4.6. Avaliação

4.6.1. Avaliação da Aprendizagem

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha, a avaliação da aprendizagem dos estudantes do curso Técnico em Nutrição e Dietética visa à sua progressão para o alcance do perfil profissional de conclusão do curso, sendo contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, bem como dos resultados ao longo do processo sobre os de eventuais provas finais.

A avaliação dos aspectos qualitativos compreende, além da apropriação de conhecimentos e avaliação quantitativa, o diagnóstico, a orientação e reorientação do processo de ensino aprendizagem, visando o aprofundamento dos conhecimentos e o desenvolvimento de habilidades e atitudes pelos estudantes.

A avaliação do rendimento escolar enquanto elemento formativo é condição integradora entre ensino e aprendizagem deverá ser ampla, contínua, gradual, dinâmica e cooperativa, acontecendo paralelamente ao desenvolvimento de conteúdos.

Para a avaliação do rendimento dos estudantes, serão utilizados instrumentos de natureza variada e em número amplo o suficiente para poder avaliar o desenvolvimento de capacidades e saberes com ênfases distintas ao longo do período letivo.

O professor deixará claro aos estudantes, por meio do Plano de Ensino, no início do período letivo, os critérios para avaliação do rendimento escolar. Os resultados da avaliação de aprendizagem deverão ser informados ao estudante, pelo menos, duas vezes por semestre, ou seja, ao final de cada bimestre, a fim de que estudante e professor possam, juntos, criar condições para retomar aspectos nos quais os objetivos de aprendizagem não tenham sido atingidos. Serão utilizados no mínimo três instrumentos de avaliação desenvolvidos no decorrer do semestre letivo.

Durante todo o itinerário formativo do estudante deverão ser previstas atividades de recuperação paralela, complementação de estudos dentre outras para atividades que o auxiliem a ter êxito na sua aprendizagem, evitando a não compreensão dos conteúdos, a reprovação e/ou evasão. A carga horária da recuperação paralela não está incluída no total da carga horária da disciplina e carga horária

total do curso.

Cada docente deverá propor, em seu planejamento semanal, estratégias de aplicação da recuperação paralela dentre outras atividades visando à aprendizagem dos estudantes, as quais deverão estar previstas no plano de ensino, com a ciência da CGE e da Assessoria Pedagógica.

No final do primeiro bimestre de cada semestre letivo, o professor comunicará aos estudantes o resultado da avaliação diagnóstica parcial do semestre.

Após avaliação conjunta do rendimento escolar do estudante, o Conselho de Classe Final decidirá quanto à sua retenção ou progressão, baseado na análise dos comprovantes de acompanhamento de estudos e oferta de recuperação paralela. Serão previstas durante o curso avaliações integradas envolvendo os componentes curriculares para fim de articulação do currículo.

O sistema de avaliação do IF Farroupilha é regulamento por normativa própria. Entre os aspectos relevantes, segue o exposto a seguir:

- Os resultados da avaliação do aproveitamento são expressos em notas.
- Para o estudante ser considerado deverá atingir: Nota 7,0 (sete), antes do Exame Final; Média mínima 5,0 (cinco), após o Exame Final.
- No caso de o estudante não atingir, ao final do semestre, a nota 7,0, e a nota for superior a 1,7, terá direito a exame, sendo assim definido: A média final da etapa terá peso 6,0 (seis). O Exame Final terá peso 4,0 (quatro).

Para o estudante dos cursos Pronatec que tenha frequência regular e que tiver ficado com pendência em até duas disciplinas por semestre, em cursos que não terão mais turmas em andamento no centro de referência ou unidade remota, será possível a realização do Regime Especial de Avaliação (REA).

O Regime Especial de Avaliação consiste no desenvolvimento de um plano de estudos e avaliações (teóricas ou práticas) elaborado pelo professor e desenvolvido pelo estudante. O pedido de realização da disciplina realizada no REA deve ser realizado em período específico definido pela coordenação adjunta dos centros de referência e unidades remotas e anuência da coordenação geral do Pronatec. O estudante deverá realizar o pedido de matrícula e cursar o REA sempre no semestre seguinte, não podendo acumular as possibilidades do REA.

Considera-se aprovado, ao término do período letivo, o estudante que obtiver nota, conforme orientado acima, e frequência mínima de 75% em cada disciplina.

Maior detalhamento sobre os critérios e procedimentos de avaliação será encontrado no regulamento próprio de avaliação e documentos específicos do Pronatec.

4.6.2. Autoavaliação Institucional

A avaliação institucional, nos cursos técnicos ofertados pelo Pronatec, será realizada por instrumento próprio a ser aplicado anualmente. O processo de avaliação será organizado pela Coordenação Geral do Pronatec.

4.7. Critérios e procedimentos para aproveitamento de estudos anteriores

O aproveitamento de estudos anteriores compreende o processo de aproveitamento de componentes curriculares cursados com êxito em outro curso. Poderá ser solicitado pelo estudante do curso e deve ser avaliado por Comissão de Análise composta por professores da área de conhecimento com os critérios expostos nas Diretrizes Institucionais para os cursos técnicos do IF Farroupilha.

O pedido de aproveitamento de estudos deve ser encaminhado ao setor responsável do PRONATEC prosseguimento aos procedimentos necessários.

4.8. Critérios e procedimentos de certificação de conhecimento e experiências anteriores

Entende-se por Certificação de Conhecimentos Anteriores a dispensa de frequência em componente curricular do curso em que o estudante comprove domínio de conhecimento por meio de aprovação em avaliação a ser aplicada pelo IF Farroupilha.

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha, a certificação de conhecimentos por disciplina somente pode ser aplicada em curso que prevê matrícula por disciplina, cabendo assim, caso solicitado pelo estudante, à certificação de conhecimentos para os

estudantes do Curso Técnico em Nutrição e Dietética Concomitante. O detalhamento para os critérios e procedimentos para a certificação de conhecimentos e experiências anteriores estão expressos nas Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha.

Não serão previstas Certificações Intermediárias nos cursos técnicos, salvo os casos necessários para Certificação de Terminalidade Específica.

4.9. Expedição de diplomas e certificados

Conforme as Diretrizes Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha, a certificação profissional abrange a avaliação do itinerário profissional e de vida do estudante, visando ao seu aproveitamento para prosseguimento de estudos ou ao reconhecimento para fins de certificação para exercício profissional, de estudos não formais e experiência no trabalho, bem como de orientação para continuidade de estudos, segundo itinerários formativos coerentes com os históricos profissionais dos cidadãos, para valorização da experiência extraescolar.

O IF Farroupilha deverá expedir e registrar, sob sua responsabilidade, os diplomas de técnico de nível médio do Curso de Nutrição e Dietética Concomitante aos estudantes que concluírem com êxito todas as etapas formativas previstas no seu itinerário formativo.

Os diplomas de técnico de nível médio devem explicitar o correspondente título de Técnico em Nutrição e Dietética, indicando o eixo tecnológico ao qual se vincula. Os históricos escolares que acompanham os diplomas devem explicitar os componentes curriculares cursados, de acordo com o correspondente perfil profissional de conclusão, explicitando as respectivas cargas horárias, frequências e aproveitamento dos concluintes.

4.10. Ementário

4.10.1. Componentes curriculares obrigatórios

Componente Curricular: ANATOMIA E FIOLOGIA HUMANA			
Carga Horária (h/a):	40h/a	Período Letivo:	1º Semestre
Ementa			
Principais estruturas anatômicas. Nomenclaturas básicas. Posição anatômica. Divisão do Corpo Humano. Eixos e planos. Sistemas anatômicos			
Ênfase Tecnológica			
Principais estruturas anatômicas. Divisão do Corpo Humano			
Área de Integração			
Saúde Pública - Saúde da mulher. Cuidados com a criança. Saúde do Adolescente. Saúde do Idoso. Bioquímica dos alimentos - Processo de digestão e absorção de nutrientes. Nutrição Materno-Infantil - Fisiologia da gestação.			
Bibliografia Básica			
PORTO, Dinorah Poletto e MARQUES, Jenny de Lourdes. O Corpo Humano . São Paulo: Ed. Scipione, 1994. NETTER, F. H. Atlas de Anatomia Humana - CD Rom - Novartis, 1999 ROHEN, J. W. e YOKOCHI, C. Anatomia humana . 3ª edição. Ed. Manole, 1993.			
Bibliografia Complementar			
O CORPO EM MOVIMENTO - CD Rom - SENAC - 2002 DA SILVA JUNIOR, César e SASSON, Sezar. Biologia 2 . São Paulo: Ed. Atual, 1992. DANGELO, J. G. e FATTINI, C. A. Anatomia Humana Básica . 2ª edição. Atheneu, 1988.			

Componente Curricular: MATEMÁTICA APLICADA À NUTRIÇÃO			
Carga Horária (h/a):	40h/a	Período Letivo:	1º Semestre
Ementa			
Noções de porcentagem. Construção de gráficos e tabelas. Bioestatística. Cálculos de custos			
Ênfase Tecnológica			
Noções de porcentagem. Construção de gráficos e planilhas			
Área de Integração			
Administração na Alimentação I - Planejamento e controle de custos. Administração na Alimentação II - Definição de per capita e porção. Estimativa de custos.			
Bibliografia Básica			
FILHO, Antonio Belloto. Matemática para o 2º grau . v1. São Paulo: Atica, 1998. BIANCHINI, Edwaldo; PACCOLA, Herval. Curso de Matemática . Volume único. 3ª Ed. São Paulo: Moderna, 2003. DANTE, Luiz Roberto. Matemática - Contexto e Aplicações . Volume Único. 3ª Ed. Editora Ática. Volume único. 2008.			
Bibliografia Complementar			
BONJORNO, R. Matemática uma nova abordagem . São Paulo: FTD, 2000. MORETTIN, L. G. Estatística Básica . Editora Saraiva, 2004. PACCOLA, Herval. MORETTIN, L. G. Estatística Básica . Editora Saraiva, 2004			

Componente Curricular: SAÚDE PÚBLICA			
Carga Horária (h/a):	40h/a	Período Letivo:	1º Semestre
Ementa			
Vigilância Epidemiológica. Doenças Transmissíveis (DST). Agente comunitário de Saúde. Vacinação. Saúde da mulher. Planejamento Familiar. Cuidados com a criança. Saúde do Adolescente. Saúde do Idoso. Técnica de visita domiciliar			
Ênfase Tecnológica			
Vigilância Epidemiológica. Doenças Transmissíveis (DST).			
Área de Integração			
Educação Nutricional - Educação em saúde Nutrição Materno-Infantil - Estado e necessidades nutricionais da gestante			
Bibliografia Básica			
TADDEI J A; LANG R.M.F.; LONGO-SILVA G.; TOLONI M.H.A. Nutrição em saúde pública Rio de Janeiro: Editora Rubio Ltda; 2011 BRASIL. Ministério da Saúde – Secretaria Nacional de Assistência à Saúde. O ABC do SUS. Brasília, 1990. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Obesidade. Brasília, 2006			
Bibliografia Complementar			
FARFAN, J. A. Alimentação alternativa: análise crítica de uma proposta de intervenção nutricional , Cad. Saúde Pública. 14(1), 1998. L'ABBATE, S. As Políticas de Alimentação e Nutrição no Brasil I e II , Rev. Nutr. PUCCAMP, Campinas, Jan/Jun 1990. FILHO, M.B. e RISSIN, A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais . Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 19 (Sup. 1): S181-S191, 2003.			

Componente Curricular: NUTRIÇÃO HUMANA I			
Carga Horária (h/a):	80h/a	Período Letivo:	1º Semestre
Ementa			
Nutrientes: classificação, fontes alimentares e funções. Tabela de composição dos alimentos. Alimentação da gestante, nutriz, lactente, pré-escolar, adolescente, adulto, idoso, trabalhador e praticante de atividade física. Necessidades de energia. Carboidratos. Lipídios. Proteínas. Água. Fibra alimentar. Vitamina. Minerais.			
Ênfase Tecnológica			
Nutrientes: classificação, fontes alimentares e funções. Alimentação da gestante, nutriz, lactente, pré-escolar, adolescente, adulto, idoso, trabalhador e praticante de atividade física.			
Área de Integração			
Bioquímica dos Alimentos – Processo de digestão e absorção de nutrientes. Metabolismo dos nutrientes. Avaliação Nutricional e inquéritos alimentares – A avaliação do estado nutricional.			
Bibliografia Básica			
CARDOSO, M. A. Nutrição e Metabolismo – Nutrição Humana . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. CHAVES, N. Nutrição Básica e Aplicada . São Paulo: Manole, 2002. CARDOSO, MARLY AUGUSTO. Nutrição e Metabolismo - Nutrição Humana Editora: Guanabara.			
Bibliografia Complementar			
LINDON, Fernand, SILVESTRE, Maria Manuela. Princípios de Alimentação e Nutrição Humana . Editora Escobar, 648 pg, 2010. MICHAEL, J. GIBNEY. Introdução à Nutrição Humana . Editora Guanabara, Koogan. CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto . 2a ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1985.			

Componente Curricular: GESTÃO AMBIENTAL			
Carga Horária (h/a):	40h/a	Período Letivo:	1º Semestre
Ementa			
Conceitos em saúde, biossegurança, ecologia e em meio ambiente. Gerenciamento dos resíduos sólidos (alimentos) compostagem. Dinâmica e controle de vetores. Controle de pragas domésticas. Saneamento e saúde pública. Saúde no ambiente de trabalho e domiciliar.			
Ênfase Tecnológica			
Conceitos em saúde, biossegurança, ecologia e em meio ambiente. Saneamento e saúde pública.			
Área de Integração			
Saúde Pública - Vigilância Epidemiológica. Boas Práticas de Fabricação – Contaminação cruzada.			
Bibliografia Básica			
DIAS, Reinaldo. Gestão ambiental: Responsabilidade social e sustentabilidade . São Paulo: Atlas, 2006 Secretaria de Estado do Meio Ambiente- Guia Pedagógico do Lixo . 2 ed. São Paulo, 2001 MOREIRA, Maria S. Pequeno manual de treinamento em sistema de gestão ambiental . Nova Lima: INDG Tecnologia e Serviços, 2005.			
Bibliografia Complementar			
FUNDAÇÃO NACIONAL DE SAÚDE. Manual de saneamento . 3 Ed. Ver. Brasília: 2004. 408p. HELLER, L. Saneamento e saúde . OPAS/OMS. Brasília: 1997, 97p. OPPERMANN, C. M. Manual de biossegurança para serviços de saúde . PMPA/SMS/CGVS. Porto Alegre: 2003, 80p.			

Componente Curricular: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO			
Carga Horária (h/a):	40h/a	Período Letivo:	1º Semestre
Ementa			
Capacitação e entendimento em Boas Práticas de Fabricação, manipulação e produção higiênica de alimentos. Capacitação em higiene pessoal, perigos em alimentos, tipos de contaminação e doenças transmitidas por alimentos (agentes, transmissão, prevenção). Conceitos de higiene alimentar e princípios básicos de higienização. Fatores que interferem no metabolismo de micro-organismos em alimentos e fontes de contaminação. Contaminação cruzada. Manual de Boas Práticas de Fabricação e documentação necessária para atendimento da legislação.			
Ênfase Tecnológica			
Conceitos de higiene alimentar e princípios básicos de higienização. Elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação e documentação necessária para atendimento da legislação.			
Área de Integração			
Microbiologia geral e dos alimentos – A contaminação dos alimentos. Fatores que condicionam a presença e multiplicação dos microrganismos. Administração em Nutrição II – Recepção e armazenamento de compras. Controle de qualidade. Sistema APPCC- análise de perigos e pontos críticos de controle.			
Bibliografia Básica			
ARRUDA, G.A. Manual de Boas Práticas . (VRII) Unidades de Alimentação e Nutrição, 1999. BOULUS, M.E.M.S. & BUNHO, R.M. Guia de leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos , ed. 1999, 175 p. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos 2ª ed. São Paulo: Ateneu, 2005.			
Bibliografia Complementar			
GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos . São Paulo: Nobel, 1997. IAMFES. Guia de procedimentos para implantação do método de análise de perigos e pontos críticos de controle – APPCC , ed. 1997, 110 p. SILVA, J.E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação . Livraria Varela, São Paulo: 2005.			

Componente Curricular: ÉTICA E PRÁTICA PROFISSIONAL			
Carga Horária (h/a):	40h/a	Período Letivo:	1º Semestre
Ementa			
Ética geral: conceito e evolução histórica. Moral, valores e conduta: sua relatividade e valor absoluto. Análise dos conceitos à luz do momento histórico atual. Direitos Humanos: Os direitos e deveres. O exercício profissional. Análise dos valores éticos que se aplicam ao Técnico em Nutrição e Dietética. Legislação e normas que refutam o exercício da profissão. Os órgãos de classe – Associação, Sindicatos e Conselhos. Ética profissional: direitos e deveres. Responsabilidade individual e profissional. Histórico da Profissão. Cultura Afro-Brasileira e Indígena.			
Ênfase Tecnológica			
Ética geral. O exercício profissional			
Área de Integração			
Psicologia e Relações Humanas – Comportamento humano nas relações interpessoais e profissionais. Legislação – Características da profissão. Legislação pertinente à área de atuação.			
Bibliografia Básica			
MORAES, G.A. Legislação de segurança e saúde ocupacional . 2ª Ed. Rio de Janeiro, 2008. MORAES, G.A. Normas regulamentadoras comentadas . 7ª Ed. Rio de Janeiro, 2009. FERREL, O. C. Ética empresarial . 4. ed. Rio de Janeiro: Reichmann & Affonso Editores, 2001. 418 p.			
Bibliografia Complementar			
SALIBA, T.M., PAGANO, S.C.R.S. Legislação de segurança, acidente do trabalho e saúde do trabalhador . Ed. LTR, 2007. Resolução CFN Nº 333/2004 , Dispõe sobre o Código de Ética Profissional dos Técnicos em Nutrição e Dietética e da outras providências. Resolução CFN Nº 227 de 24 de outubro de 1999 , complementada na Resolução Nº 312 de julho de 2003, estabelece requisitos para o exercício profissional do Técnico em Nutrição e Dietética.			

Componente Curricular: MARKETING APLICADO À NUTRIÇÃO			
Carga Horária (h/a):	40h/a	Período Letivo:	2º Semestre
Ementa			
Conceitos centrais de marketing, tipos de marketing, agentes da compra, processo de compra, alvos mercadológicos, os quatro “cs” / Os quatro “as”, para a satisfação do cliente, objetivo do marketing, o conceito de marketing de relacionamento, Geração de lealdade do cliente; Embalagem e rotulagem honestas, embalagens para proteger e vender, cada produto dentro da embalagem adequada.			
Ênfase Tecnológica			
Conceitos centrais de marketing, embalagem e rotulagem.			
Área de Integração			
Administração em Nutrição I – Conceitos de Administração Planejamento. Tecnologia de Alimentos – Desenvolvimento de novos produtos.			
Bibliografia Básica			
KARSAKLIAN, E. Comportamento do consumidor . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2004.344 p. AMBROSIO, V. Plano de marketing passo a passo . Rio de Janeiro: Reichmann& Affonso Editores, 2002. STEVENS, Robert E.; WRENN, Bruce; LOUDON, David L.; WARREN, William E. Planejamento de marketing: guia de processos e aplicações práticas . 1. ed. São Paulo: Makron Books, 2001. 282 p			
Bibliografia Complementar			
LUCK, D.J. et al. Estratégia de marketing . São Paulo: Atlas, 2000. 312p. ROCHA, A. Empresas e clientes: um ensaio sobre valores e relacionamentos no Brasil . São Paulo: Atlas, 2001. 216 p. KAPLAN, S. A estratégia do elefante: como conquistar e manter grandes clientes . Campus, 2006. 185 p			

Componente Curricular: INFORMÁTICA BÁSICA			
Carga Horária (h/a):	40h/a	Período Letivo:	2º Semestre
Ementa			
Conceitos de informática: produção e edição de texto, planilha eletrônica, apresentação de slides.			
Ênfase Tecnológica			
Conceitos de informática: produção e edição de texto			
Área de Integração			
Metodologia Científica – Projeto de pesquisa. Matemática Aplicada a Nutrição – Bioestatística.			
Bibliografia Básica			
VELOSO, Fernando de Castro. Informática: conceitos básicos . 7.ed. São Paulo: Campus, 2004. H. L. Capron & J. A. Johnson. Introdução à Informática . 8.ed. São Paulo: Prentice-Hall, 2004. MONTEIRO, Mario A. Introdução a Organização de Computadores . 5.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2007			
Bibliografia Complementar			
PEOPLE EDUCATION, Apostila de Word, Power Point e Excel User Specialist 2003. RAMALHO, J. A. Office 95 Professional . São Paulo: Makron books, 1996. RAMALHO, J. A. Excel Passo a Passo . São Paulo: Pioneira, 1996.			

Componente Curricular: TÉCNICA EM DIETÉTICA			
Carga Horária (h/a):	80h/a	Período Letivo:	2º Semestre
Ementa			
Aquisição de Alimentos. Lista de compras. Fatores que modificam os alimentos. Preparo dos alimentos. Índices de correção dos alimentos. Pesos e medidas. Modificações térmicas. Hortaliças e frutas. Cereais e derivados. Leguminosas secas. Gordura. Infusos e bebidas. Carnes bovinas, suína, vísceras e miúdos. Congelamento/descongelamento. Cardápios.			
Ênfase Tecnológica			
Aquisição de Alimentos; Preparo dos alimentos. Índices de correção dos alimentos. Pesos e medidas.			
Área de Integração			
Dietoterapia - Tipos de dietas e suas modificações. Administração Alimentar II – Definição de per capita e porção. Estimativa de custos. Previsão de compras. Recepção e armazenamento de compras.			
Bibliografia Básica			
FRANCO, G. Tabela de Composição Química . 9ª ed. Editora Atheneu, 2000. Sá, N. G. Nutrição e Dietética . Editora Nobel, 1984. ORNELLAS, L. H. Técnica Dietética . 4ª ed. Editora Atheneu, 1985.			
Bibliografia Complementar			
PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, EMA; BENZECRY, E. H.; GOMES, M. C. S.; COSTA, V. M. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras . Editora Atheneu, 2000. PHILLIPPI, S. T. Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para Decisão Nutricional . São Paulo: Coronário, 2002. PHILLIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética . 2ª ed Barueri: Manole, 2006.			

Componente Curricular: MICROBIOLOGIA GERAL E DOS ALIMENTOS			
Carga Horária (h/a):	80h/a	Período Letivo:	2º Semestre
Ementa			
Características gerais de bactérias, fungos e vírus. Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. A contaminação dos alimentos. Fatores que condicionam a presença e multiplicação dos microrganismos. Principais alterações nos alimentos causadas por microrganismos. Microrganismos indicadores. Microrganismos patogênicos em alimentos. Doenças humanas veiculadas por alimentos: Infecções, intoxicações e toxinfecções. Fundamentos e aplicação da microbiologia. Fatores intrínsecos e extrínsecos dos alimentos para o desenvolvimento de microrganismos. Microrganismos de interesse em alimentos e toxinfecções alimentares.			
Ênfase Tecnológica			
Doenças humanas veiculadas por alimentos: Infecções, intoxicações e toxinfecções.			
Área de Integração			
Boas Práticas de Fabricação – Contaminação e doenças transmitidas por alimentos. Conceitos de higiene alimentar e princípios básicos de higienização. Fatores que interferem no metabolismo de microrganismos em alimentos e fontes de contaminação. Administração Alimentar II - Controle de qualidade. Sistema APPCC- análise de perigos e pontos críticos de controle.			
Bibliografia Básica			
AQUARONE, E., BORZANI, W., LIMA, U.A. Biocologia: Tópicos de Microbiologia Industrial . São Paulo: Editora Edgar Blücher Ltda., 1975, v.2, 231p. BARBOSA, J.J. Introdução à Tecnologia de Alimentos . Rio de Janeiro: Kosmos, 1976. 118p. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos , Rio de Janeiro: Livraria Ateneu, 1992. 625p			
Bibliografia Complementar			
FRANCO, B.D.G.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos . São Paulo: Atheneu, 2008. JAY, J.M. Microbiologia de alimentos . 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. PELCZAR, M. & CHAN, E. S. Microbiologia: conceitos e aplicações . Vol. 1 e 2. 2ª ed. São Paulo: Makron Books, 1997.			

Componente Curricular: PSICOLOGIA E RELAÇÕES HUMANAS			
Carga Horária (h/a):	80h/a	Período Letivo:	2º Semestre
Ementa			
Origem Evolução. Psicologia aplicada à Saúde. Motivação. Emoção. Controle emocional, inteligência. Personalidade. Psicologia relacionada com alimentação. Transtornos. Compulsão. Comportamento humano nas relações interpessoais e profissionais. Organização social. Liderança. Trabalho em equipe. Emoções. Inteligência emocional.			
Ênfase Tecnológica			
Psicologia aplicada à Saúde; Psicologia relacionada com alimentação; Comportamento humano nas relações interpessoais e profissionais.			
Área de Integração			
Ética e Atividade Profissional – Os direitos e deveres. O exercício profissional. Responsabilidade individual e profissional. Administração Alimentar I – Gestão em Recursos Humanos direcionada para UANs.			
Bibliografia Básica			
OCK, Anna Maria et al. Psicologias: Uma Introdução ao Estudo da Psicologia , São Paulo, Saraiva, 1996. DAVIDOFF, Linda L. Introdução à Psicologia . São Paulo: McGraw Hill do Brasil, 1983. MOSCOVICI, F. Desenvolvimento Interpessoal . Rio de Janeiro: José Olympio, 1998.			
Bibliografia Complementar			
RADICCHI, Evelyn R. V. Novas Tendências Metodológicas na Arte de Ensinar . Belo Horizonte: CTE (Consultoria Técnica Educacional). WEILL, Pierre. Relações Humanas na Família e no Trabalho . 44 ed., Petrópolis, Vozes, 1999. ZIMMERMAN, D. E., Osorio, L. C. et al. Como trabalhamos com grupo . Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.			

Componente Curricular: ADMINISTRAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO I			
Carga Horária (h/a):	80h/a	Período Letivo:	2º Semestre
Ementa			
Conceitos de Administração. Teoria geral da administração e suas abordagens. Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs): definição, tipos de gestão, estrutura organizacional, funções administrativas. Planejamento e controle de custos. Gestão em Recursos Humanos direcionada para UANs. Segurança no trabalho – CIPA E EPI. Ergonomia. Programa Alimentação do Trabalhador (PAT).			
Ênfase Tecnológica			
Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs): definição, tipos de gestão, estrutura organizacional, funções administrativas. Gestão em Recursos Humanos direcionada para UANs.			
Área de Integração			
Psicologia e Relações Humanas - Gestão em Recursos Humanos direcionada para UANs. Matemática Aplicada a Nutrição - Cálculos de custos.			
Bibliografia Básica			
ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição - um modo de fazer . 4. ed. São Paulo: Metha, 2011. MEZOMO, I. F. B. Os Serviços de Alimentação - planejamento e administração . 5. ed. São Paulo: Manole, 2006. TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição . São Paulo: Atheneu, 2006.			
Bibliografia Complementar			
VAZ, C. S. Alimentação de Coletividade: Uma abordagem gerencial - manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas . Brasília: Metha, 2003. ISOSAKI, M.; NAKASATO, M. Gestão de Serviços de Nutrição Hospitalar . Rio de Janeiro: Elsevier Brasil, 2010. KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais . São Paulo: Varela, 2003.			

Componente Curricular: NUTRIÇÃO HUMANA II			
Carga Horária (h/a):	40h/a	Período Letivo:	3º Semestre
Ementa			
Doenças metabólicas. Doenças do aparelho gênito-urinário. Doenças do aparelho circulatório. Doenças do aparelho respiratório. Doenças do fígado e das vias biliares e extra-hepáticas. Atividade física, alimentação e estratégias e diretrizes dietéticas no esporte e no trabalho. A alimentação e o mundo da modernidade e os diferentes planos de alimentação familiar. Revitalização. Adição. Enriquecimento. Fortificação. Alimentos orgânicos e transgênicos. Alimentos funcionais. Suplementos.			
Ênfase Tecnológica			
Doenças metabólicas. Atividade física. Alimentos orgânicos e transgênicos. Alimentos funcionais. Suplementos.			
Área de Integração			
Nutrição Humana I – Alimentação da gestante, nutriz, lactente, pré-escolar, adolescente, adulto, idoso, trabalhador e praticante de atividade física. Dietoterapia – Conceito e objetivos da dietoterapia. Saúde e doença. Tipos de dietas e suas modificações.			
Bibliografia Básica			
CARDOSO, M. A. Nutrição e Metabolismo - Nutrição Humana . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. CHAVES, N. Nutrição Básica e Aplicada . São Paulo: Manole, 2002. CARDOSO, MARLY AUGUSTO. Nutrição e Metabolismo - Nutrição Humana Editora: Guanabara. CUPARI, L. Guia de Nutrição: nutrição clínica no adulto. São Paulo: Manole, 2005			
Bibliografia Complementar			
LINDON, Fernand, SILVESTRE, Maria Manuela. Princípios de Alimentação e Nutrição Humana . Editora Escobar, 648 pg, 2010. MICHAEL, J. GIBNEY. Introdução à Nutrição Humana . Editora Guanabara, Koogan CUPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto . 2a ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1985.			

Componente Curricular: DIETOTERAPIA			
Carga Horária (h/a):	60h/a	Período Letivo:	3º Semestre
Ementa			
Conceito e objetivos da dietoterapia. Saúde e doença. Tipos de dietas e suas modificações. Vias de administração. Desnutrição, Obesidade, Anemia. Termos do ambiente hospitalar. Diabetes. Anorexia e bulimia. Câncer. AIDS.			
Ênfase Tecnológica			
Saúde e doença. Tipos de dietas e suas modificações. Vias de administração.			
Área de Integração			
Anatomia – Divisão do Corpo Humano. Nutrição Humana I – Nutrientes: classificação, fontes alimentares e funções			
Bibliografia Básica			
CUPARI, L. Guia de Nutrição: nutrição clínica no adulto . São Paulo: Manole, 2005. ACCIOLY, E.; SAUDERS, C.; LACERDA, Ema. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria . Cultura Médica, 2002. BODINSKI, L. H. Dietoterapia, Princípios e Prática . Editora Atheneu, 1993.			
Bibliografia Complementar			
ESCOTT-STUMP, Sylvia; MAHAN, L. Kathleen. Krause. Alimentos, nutrição & dietoterapia . 10 ed. São Paulo: Roca, 2003. CARUSO, L.; SIMONY, R. F.; SILVA, A. L. N. D. Dietas Hospitalares – uma Abordagem na Prática Clínica. Editora Atheneu, 2002. GERUNDE, M. Terapia Nutricional . 3 ed. Editora Atheneu, 1999.			

Componente Curricular: ADMINISTRAÇÃO NA ALIMENTAÇÃO II			
Carga Horária (h/a):	80h/a	Período Letivo:	3º semestre
Ementa			
Planejamento alimentar, estrutura física e equipamentos de uma UAN; Cálculo de dimensionamento de pessoal. Definição de per capita e porção. Estimativa de custos. Previsão de compras. Recepção e armazenamento de compras. Controle de qualidade. Sistema APPC- análise de perigos e pontos críticos de controle. Procedimentos Operacionais Padronizados. Manual de Boas Práticas de Fabricação.			
Ênfase Tecnológica			
Planejamento alimentar, estrutura física e equipamentos de uma UAN			
Área de Integração			
Matemática aplicada a Nutrição - Noções de porcentagem. Cálculos de custos. Boas Práticas de Fabricação - Capacitação e entendimento em Boas Práticas de Fabricação. Administração na Alimentação I - Planejamento e controle de custos.			
Bibliografia Básica			
MEZOMO, I. F. B. Os Serviços de Alimentação – planejamento e administração . 5. ed. São Paulo: Manole, 2006. PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIROS, M. B.; HERING, B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições . Florianópolis: UFSC, 2005. REGGIOLLI, M. R.; GONSALVES, M. I. Planejamento de cardápios e receitas para as Unidades de Alimentação e Nutrição . São Paulo: Atheneu, 2002.			
Bibliografia Complementar			
MANZALLI, P. V. Manual para Serviços de Alimentação: Implementação, boas práticas, qualidade e saúde . 2. ed. São Paulo: Metha, 2010. RIBEIRO, S. Gestão e procedimentos para atingir qualidade – Ferramentas em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN's . São Paulo: Varela, 2005. GERMANO, Maria I. Simões. Treinamento para Manipuladores de Alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde . São Paulo: Livraria Varela, 2003 / Higiene Alimentar, 2003.			

Componente Curricular: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E INQUÉRITOS ALIMENTARES			
Carga Horária (h/a):	60h/a	Período Letivo:	3º Semestre
Ementa			
A avaliação do estado nutricional. Exames físicos. Avaliação Antropométrica. Avaliação Nutricional de Crianças e Adolescentes. Dados Bioquímicos. Inquéritos Dietéticos. Transtornos alimentares. Nutrição no foto envelhecimento, Obesidade e síndrome da desarmonia corporal.			
Ênfase Tecnológica			
A avaliação do estado nutricional. Inquéritos Dietéticos			
Área de Integração			
Bioquímica dos Alimentos – Processo de digestão e absorção de nutrientes. Metabolismo dos nutrientes. Anatomia Divisão do Corpo Humano. Nutrição Humana I Nutrientes: classificação, fontes alimentares e funções.			
Bibliografia Básica			
CUPARI, L. Guia de Nutrição: Nutrição clínica do adulto . 2 ed. São Paulo: Manole, 2005 MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP S. KRAUSE. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia . 10ª ed. São Paulo: ROCCA, 2002. CANDIDO, C. C.; GOMES, C. E. T., SANTOS, E. C. DOS, GAMES, G. M. DE O.; CARELLE, A. C.; MARQUES, K. G. Nutrição: Guia Prático . São Paulo: Érica, 2012.			
Bibliografia Complementar			
ROSSI, LUCIANA; GALANTE, ANDREA POLO; CARUSO, LUCIA. Avaliação Nutricional . Editora: Roca – Brasil. FRANK, A. A.; SOARES, E. A. Nutrição no Envelhecer . São Paulo: Atheneu, 2002. MENDONÇA, S. N. T. G. de. Nutrição . Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2012.			

Componente Curricular: BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS			
Carga Horária (h/a):	40h/a	Período Letivo:	3º Semestre
Ementa			
Processo de digestão e absorção de nutrientes. Absorção da água. Metabolismo dos nutrientes. Objetivos de inter-relação e integração metabólica. Metabolismo no jejum.			
Ênfase Tecnológica			
Processo de digestão e absorção de nutrientes. Metabolismo dos nutrientes.			
Área de Integração			
Nutrição Humana I Nutrientes: classificação, fontes alimentares e funções. Anatomia e Fisiologia Humana Sistemas anatômicos.			
Bibliografia Básica			
NELSON, D ARAÚJO, J.M.A. Química de alimentos . 3ª ed. Viçosa: UFV, 2008. L. & COX, M. LEHNINGER – Princípios de Bioquímica . São Paulo: Sarvier, 3a ed., 2002. VOET, D.; VOET, J.; PRATT, C. Fundamentos de Bioquímica . Porto alegre: artes médicas, 2000.			
Bibliografia Complementar			
STRYER, L. Biochemistry . 6th ed, New York: international Student edition. W. H. Freeman and company, 2006 RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. Química de alimentos . 2ª Ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2007 FENNEMA, O.R.; Química de los alimentos . Zaragoza: Acribia, 2010.			

Componente Curricular: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL			
Carga Horária (h/a):	40h/a	Período Letivo:	3º Semestre
Ementa			
Fundamentos da Educação. Educação em saúde. Educação nutricional: conceituação, objetivos, histórico. Análise crítica do papel da educação nutricional para a sociedade nos diversos momentos históricos. Utilização do processo ensino-aprendizagem em educação nutricional. Diferentes correntes de interpretação do processo saúde-doença e sua aplicação na educação nutricional. Formação do hábito alimentar: fundamento e evolução. Processo de mudança do comportamento alimentar.			
Ênfase Tecnológica			
Educação em saúde. Educação nutricional. Formação do hábito alimentar. Processo de mudança do comportamento alimentar.			
Área de Integração			
Nutrição Humana I - Nutrientes: classificação, fontes alimentares e funções. Saúde Pública - Vigilância Epidemiológica. Dietoterapia - Saúde e doença.			
Bibliografia Básica			
FAGIOLI, D.; NASSER, L. A. Educação nutricional na infância e adolescência: planejamento, avaliação, intervenção e dinâmicas . São Paulo: RCN, 2006. LINDEN, S. Educação nutricional: algumas ferramentas de ensino . São Paulo: Varela, 2005. MELLO, M. M. S. Educação e nutrição: uma receita de saúde . Porto Alegre: Mediação, 2003.			
Bibliografia Complementar			
MERGULHÃO, E.; PINHEIRO, S. Brincando de nutrição . São Paulo: Metha, 2004. PEREIRA, I. B.; LIMA, J. C. F. (Coord.). Dicionário da educação profissional em saúde . Rio de Janeiro: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, 2006. CHAVES, N. Nutrição Básica e Aplicada . São Paulo: Manole, 2002			

Componente Curricular: PARASITOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO			
Carga Horária (h/a):	40h/a	Período Letivo:	4º Semestre
Ementa			
Conceito. Termos da parasitologia. Importância do conhecimento nos alimentos. Parasita e hospedeiro. Protozoários e helmintos relacionados a nutrição.			
Ênfase Tecnológica			
Importância do conhecimento nos alimentos. Parasita e hospedeiro.			
Área de Integração			
Anatomia - Divisão do Corpo Humano Nutrição Humana I - Nutrientes: classificação, fontes alimentares e funções.			
Bibliografia Básica			
NEVES, DAVID PEREIRA. Parasitologia Humana . Atheneu. FILIPPIS, THELMA DE; NEVES, DAVID PEREIRA. Parasitologia Básica - 2ª Atheneu, Ed. 2010. Rey, Luís; GUANABARA KOOGAN. Parasitologia - Parasitos e Doenças Parasitárias do Homem nos Trópicos Ocidentais - 4ª Ed.			
Bibliografia Complementar			
NEVES, DAVID PEREIRA Parasitologia Dinâmica . 3ª Ed. Editora Atheneu. FERREIRA, Marcelo Urbano; FORONDA, Annette Silva; SCHUMAKER, Teresinha Tizu Sato. Fundamentos Biológicos da Parasitologia Humana . Ed Manole. COELHO, Carlos. Manual de Parasitologia Humana . Canoas Ed. da ULBRA, 1995. 150p.			

Componente Curricular: TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS			
Carga Horária (h/a):	80h/a	Período Letivo:	4º Semestre
Ementa			
Função água. Classificação dos alimentos em relação à água. Métodos de conservação de alimentos. Sistemas de proteínas. Lipídeos. Carboidratos. Pigmentação. Calor. Aditivos químicos. Desenvolvimento de novos produtos.			
Ênfase Tecnológica			
Classificação dos alimentos. Desenvolvimento de novos produtos.			
Área de Integração			
Nutrição Humana I - Nutrientes: classificação, fontes alimentares e funções. Bioquímica dos Alimentos - Metabolismo dos nutrientes. Técnica em Dietética -Preparo dos alimentos.			
Bibliografia Básica			
CAMARGO, Rodolpho et al. Tecnologia dos produtos agropecuários – alimentos . Piracicaba: Nobel, 1986. CENZANO, Vicente. Manual das indústrias de alimentos . 15a ed. Madrid: Livraria Varela, 1996. GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos . São Paulo: Nobel, 1992.			
Bibliografia Complementar			
BEHMER, M. L. A. Tecnologia do leite . 15a ed. São Paulo: Nobel, 1991. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . Rio de Janeiro: Atheneu Editora, 1992. MORETTO, Eliane et al. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos . São Paulo: Varela.			

Componente Curricular: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA			
Carga Horária (h/a):	80h/a	Período Letivo:	4º Semestre
Ementa			
Nutrição. Alimentação. Saúde. Doença. Carências Nutricionais. Grupos Alimentares. Micro e macro nutrientes. Pirâmide alimentar. Roda dos alimentos. Fome e Apetite.			
Ênfase Tecnológica			
Alimentação. Saúde. Doença. Dietoterápica. Carências Nutricionais.			
Área de Integração			
Técnica em Dietética - Preparo dos alimentos. Nutrição Humana I - Nutrientes: classificação, fontes alimentares e funções. Bioquímica dos Alimentos Processo de digestão e absorção de nutrientes.			
Bibliografia Básica			
ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em obstetrícia e pediatria . Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2002. CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto . São Paulo: Manole, 2002. EVANGELISTA, J. Alimentos – um estudo abrangente . São Paulo: Atheneu, 2005.			
Bibliografia Complementar			
BORSOI, Maria Angela. Nutrição e dietética: noções básicas . 10 ed. São Paulo: SENAC, 2004. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética . São Paulo: Manole, 2003. VITTOLO, M. R. Nutrição da gestação à adolescência . Rio de Janeiro: Reichmann & Affonso, 2003.			

Componente Curricular: BROMATOLOGIA			
Carga Horária (h/a):	40h/a	Período Letivo:	4º Semestre
Ementa			
Introdução a Bromatologia. Métodos de determinação da composição centesimal dos alimentos. Rotulagem nutricional.			
Ênfase Tecnológica			
Métodos de determinação da composição centesimal dos alimentos.			
Área de Integração			
Tecnologia de Alimentos - Classificação dos alimentos. Bioquímica dos Alimentos - Processo de digestão e absorção de nutrientes. Nutrição Humana I - Nutrientes: classificação, fontes alimentares e funções.			
Bibliografia Básica			
ASCAR, J. M. Alimentos: aspectos bromatológicos e legais . Rio Grande do Sul: Editora Unisinos, 1985. BOBBIO, F. O. & BOBBIO, P. A. Introdução à química dos alimentos , 2a ed. São Paulo: Livraria Varela, 1992. COQUEMALA, M. A. & POLLONIO, M. A. R. Bromatologia: fundamentos e práticas . São Paulo: Catálise Editora, 1995.			
Bibliografia Complementar			
Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Gerência Geral dos Alimentos. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Manual de Orientação às Indústrias de Alimentos . Segunda versão atualizada. Universidade de Brasília, 2005. RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. Química de alimentos . 2ª Ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2007. FENNEMA, O.R.; Química de los alimentos . Zaragoza: Acribia, 2010.			

Componente Curricular: METODOLOGIA CIENTIFICA			
Carga Horária (h/a):	40h/a	Período Letivo:	4º Semestre
Ementa			
Fundamentos da metodologia científica. Leitura e escrita. A comunicação científica. Autoria e ética. Tipos de pesquisa. Normas para elaboração de trabalhos acadêmicos. Gêneros acadêmicos: ensaio, resenha, artigo, relatório. Projeto de pesquisa. Normas vigentes nas Instituições de Ensino e Pesquisa no Brasil e da Associação Brasileira de Normas Técnicas.			
Ênfase Tecnológica			
Fundamentos da metodologia científica. Normas para elaboração de trabalhos acadêmicos			
Área de Integração			
Informática Básica - Conceitos de informática: produção e edição de texto.			
Bibliografia Básica			
FACHIN, O. Fundamentos de Metodologia . 5 ed. São Paulo: Saraiva, 2012. LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. Metodologia do Trabalho Científico . São Paulo: Atlas, 2011. SORDI, J. O. de. Elaboração de Pesquisa Científica : seleção, leitura e redação. 1 ed. São Paulo: Saraiva, 2013.			
Bibliografia Complementar			
FURASTÉ, P. A. Normas Técnicas para o Trabalho Científico : elaboração e formatação, explicitação das normas da ABNT. Porto Alegre: Dactilo-Plus, 2008. PRADO, F. L. do. Metodologia de Projetos . 1 ed. São Paulo: Saraiva, 2012. VIÁ, S. C.; DENCKER, A. de F. M. Metodologia Científica : pesquisa empírica em ciências humanas. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2012.			

Componente Curricular: GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO			
Carga Horária (h/a):	80h/a	Período Letivo:	4º Semestre
Ementa			
História e interfaces da Gastronomia. Principais tipos de serviços, funcionamento da cozinha. Harmonização de alimentos. Análise dos tipos de serviços e a importância da gastronomia no planejamento de cardápios diante das inter-relações históricas, sociais e culturais. Gastronomia hospitalar			
Ênfase Tecnológica			
Planejamento de cardápios. Gastronomia hospitalar.			
Área de Integração			
Tecnologia de Alimentos - Classificação dos alimentos. Nutrição Humana I Nutrientes: classificação, fontes alimentares e funções Dietoterapia Tipos de dietas e suas modificações			
Bibliografia Básica			
BRILLAT-SAVARIN, J. A. A fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 2010. CURVO, J. Alquimia dos sabores - a culinária funcional. Rio de Janeiro: Rocco, 2006. DAVIES, C. A. Alimentos e Bebidas. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.			
Bibliografia Complementar			
LEAL, M. L. A história da Gastronomia. São Paulo: SENAC, 2008. MONTANARI, M.; FLANDRIN, M. O mundo na cozinha - história, identidade, trocas. São Paulo: Estação Liberdade, 2009. TEICHMANN, I. T. M. Cardápios: técnicas e criatividade. Caxias do Sul: EDUSC, 1987.			

Componente Curricular: LEGISLAÇÃO			
Carga Horária (h/a):	40h/a	Período Letivo:	4º Semestre
Ementa			
Características da profissão. Legislação pertinente à área de atuação. Constituição das leis de trabalho - CLT. Introdução a bioética. PAT. Legislação e registro de alimentos. Legislação referente a alimentos funcionais, transgênicos, glúten, fortificação de farinha, sal iodado, alimentos diet e light e orgânicos. Código de defesa do consumidor.			
Ênfase Tecnológica			
Características da profissão. Legislação pertinente à área de atuação			
Área de Integração			
Boas Práticas de Fabricação - Manual de Boas Práticas de Fabricação e documentação necessária para atendimento da legislação. Segurança no trabalho - CIPA E EPI. Ética e Prática Profissional - Legislação e normas que refutam o exercício da profissão.			
Bibliografia Básica			
SANTOS JÚNIOR, C. J. Manual de Segurança Alimentar . Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2008. COLEÇÃO MANUAIS DE LEGISLAÇÃO ATLAS. Segurança e medicina do trabalho . Atlas. 39º ed. São Paulo. Atlas, 1998. CAMPOS, A. A. M., Segurança do Trabalho com Máquinas e Equipamentos . São Paulo: Centro de Educação em Saúde SENAC, 1998.			
Bibliografia Complementar			
BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Nota Técnica COREG 09/2002. Dispõe sobre o Estabelecimento de Normas Técnicas de ensaios aplicáveis aos Equipamentos de Proteção Individual com o respectivo enquadramento no Anexo I da NR 6. Disponível em <http://www.mte.gov.br>. BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Portaria n.º 121, de 30 de setembro de 2009, Estabelece as normas técnicas de ensaios e os requisitos obrigatórios aplicáveis aos Equipamentos de Proteção Individual- EPI enquadrados no Anexo I da NR- 6. Disponível em <http://www.mte.gov.br> . BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. LEI Nº 6.514, DE 22 DE DEZEMBRO DE 1977. Altera o Capítulo V do Título II da Consolidação das Leis do Trabalho, relativo a segurança e medicina do trabalho e dá outras providências. Disponível em <http://www.mte.gov.br> .			

5. Corpo docente e técnico administrativo em educação

Os itens 5.1 e 5.2 descrevem, respectivamente, o corpo docente e técnico administrativo em educação, necessários para funcionamento do curso, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de uma turma para cada período do curso. Nos itens abaixo, também estará disposto às atribuições do coordenador de Eixo Tecnológico, do colegiado de Eixo Tecnológico Ambiente e Saúde, do coordenador adjunto, do professor, do Supervisor de curso, do Apoio às Atividades Acadêmicas e Administrativas, do orientador e as políticas de capacitação.

5.1. Corpo docente necessário para o funcionamento do curso

A seleção de professores para atuação junto ao curso será realizada mediante processo de seleção pública simplificada, sendo que poderão concorrer às vagas disponíveis, servidores ativos e inativos da Rede Federal de Ensino, além de profissionais que não pertençam ao quadro de servidores da Rede Federal.

O requisito mínimo exigido no processo de seleção de profissionais para atuação no cargo de professor do curso técnico, será a graduação na área de atuação, conforme previsto em edital específico.

5.1.1. Atribuição do Coordenador de Eixo Tecnológico

O Coordenador do Eixo Tecnológico Ambiente e Saúde, do qual o Curso Técnico em Nutrição e Dietética faz parte, tem por fundamentos básicos, princípios e atribuições assessorar no planejamento, orientação, acompanhamento, implementação e avaliação da proposta pedagógica da instituição, bem como agir de forma que viabilize a operacionalização de atividades curriculares dos diversos níveis, formas e modalidades da Educação Profissional Técnica e Tecnológica, dentro dos princípios da legalidade e da eticidade, tendo como instrumento norteador o Regimento Geral e Estatutário do Instituto Federal Farroupilha.

A Coordenação de Eixo Tecnológico têm caráter deliberativo, dentro dos limites das suas atribuições, e caráter consultivo em relação às demais instâncias. Sua finalidade imediata é colaborar para a inovação e aperfeiçoamento do processo educativo e zelar pela correta execução da política educacional do Instituto Federal Farroupilha, por meio do diálogo com a Direção de Ensino, Coordenação Geral de Ensino e Núcleo Pedagógico Integrado.

Além das atribuições descritas anteriormente, a coordenação de Eixo Tecnológico segue regulamento próprio aprovado pelas instâncias superiores do IF

Farroupilha, que deverá nortear o trabalho dessa coordenação.

5.1.2. 5.1.2. Atribuições do Colegiado de Eixo Tecnológico

Conforme as Diretrizes Curriculares Institucionais para os Cursos Técnicos do IF Farroupilha, o Colegiado de Eixo Tecnológico é um órgão consultivo responsável pela concepção dos Projetos Pedagógicos dos cursos técnicos que compõem os Eixos Tecnológicos ofertados em cada câmpus do IF Farroupilha, e tem por finalidade a implantação, avaliação, atualização e consolidação dos PPCs.

O Colegiado de Eixo Tecnológico é responsável por:

- Acompanhar e debater o processo de ensino e aprendizagem;
- Promover a integração entre os docentes, estudantes e técnicos administrativos em educação envolvidos com o curso;
- Garantir a formação profissional adequada aos estudantes, prevista no perfil do egresso e no PPC;
- Responsabilizar-se pelas adequações necessárias para garantir qualificação da aprendizagem no itinerário formativo dos estudantes em curso;
- Avaliar as metodologias aplicadas no decorrer do curso, propondo adequações quando necessárias;
- Debater as metodologias de avaliação de aprendizagem aplicadas no curso, verificando a eficiência e eficácia, desenvolvendo métodos de qualificação do processo, entre outras inerentes às atividades acadêmicas no câmpus e atuar de forma articulada com o GT dos Cursos Técnicos por meio dos seus representantes de câmpus.

5.1.3. Atribuições dos encargos no PRONATEC junto aos Câmpus, Unidades Remotas e Centros de Referência.

5.1.3.1. Atribuições do Coordenador-Adjunto

Ao Coordenador-Adjunto cabe:

- a) assessorar o Coordenador-Geral nas ações relativas à oferta da Bolsa-Formação, no desenvolvimento, na avaliação, na adequação e no ajuste da metodologia de ensino adotada, assim como conduzir análises e estudos sobre os cursos ministrados;
- b) assessorar a tomada de decisões administrativas e logísticas que garantam infraestrutura adequada para as atividades, bem como responsabilizar-se pela gestão dos materiais didático-pedagógicos;
- c) coordenar e acompanhar as atividades admi-

nistrativas, incluindo a seleção dos estudantes pelos demandantes, a capacitação e supervisão dos professores e demais profissionais envolvidos nos cursos;

d) garantir a manutenção das condições materiais e institucionais para o desenvolvimento dos cursos;

e) coordenar e acompanhar as atividades acadêmicas de docentes e discentes, monitorar o desenvolvimento dos cursos para identificar eventuais dificuldades e tomar providências cabíveis para sua superação;

f) acompanhar o curso, propiciando ambientes de aprendizagem adequados e mecanismos que assegurem o cumprimento do cronograma e objetivos dos cursos;

g) organizar a pactuação de vagas para a oferta da Bolsa-Formação, a montagem da turma e os instrumentos de controle acadêmico e de monitoramento;

h) participar das atividades de formação, das reuniões e dos encontros;

i) manter atualizados, para fins de controle, os dados cadastrais de todos os profissionais bolsistas;

j) elaborar e encaminhar ao coordenador-geral relatório mensal de frequência e desempenho dos profissionais envolvidos na implementação da Bolsa-Formação, apresentando relação mensal de bolsistas aptos e inaptos para recebimento de bolsas;

k) substituir, desde que designado, o coordenador-geral em períodos em que este estiver ausente ou impedido;

l) receber os avaliadores externos indicados pela SETEC/MEC e prestar-lhes informações sobre o andamento dos cursos;

m) organizar a assistência estudantil dos beneficiários da Bolsa-Formação;

n) exercer, quando couber, as atribuições de supervisor de curso, de orientador ou de apoio às atividades acadêmicas e administrativas.

o) participar, quando convocado, das reuniões do Comitê Gestor do Pronatec.

5.1.3.2. Atribuições do Professor

Ao professor cabe:

a) planejar as aulas e atividades didáticas e ministrá-las aos beneficiários da Bolsa-Formação;

b) adequar a oferta do curso às necessidades específicas do público-alvo;

c) registrar no SISTEC a frequência e o desempenho acadêmico dos estudantes;

d) adequar conteúdos, materiais didáticos, mídias e bibliografia às necessidades dos estudantes;

e) propiciar espaço de acolhimento e debate com os estudantes;

f) avaliar o desempenho dos estudantes;

g) participar dos encontros de coordenação promovidos pelos coordenadores geral e adjunto.

5.1.3.3. Atribuições do Supervisor de Curso

Ao Supervisor de Curso cabe:

a) interagir com as áreas acadêmicas e organizar a oferta dos cursos em conformidade com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos;

b) coordenar a elaboração da proposta de implantação dos cursos, em articulação com as áreas acadêmicas, e sugerir as ações de suporte tecnológico necessárias durante o processo de formação, prestando informações ao coordenador-adjunto;

c) coordenar o planejamento de ensino;

d) assegurar a acessibilidade para a plena participação de pessoas com deficiência;

e) apresentar ao coordenador-adjunto, ao final do curso ofertado, relatório das atividades e do desempenho dos estudantes;

f) elaborar relatório sobre as atividades de ensino para encaminhar ao coordenador-geral, ao final de cada semestre, com a ciência do coordenador-adjunto do câmpus;

g) ao final do curso, adequar e sugerir modificações na metodologia de ensino adotada, realizar análises e estudos sobre o desempenho dos cursos;

h) supervisionar a constante atualização, no SISTEC, dos registros de frequência e desempenho acadêmico dos beneficiários;

i) fazer a articulação com a escola de ensino médio para que haja compatibilidade entre os projetos pedagógicos;

j) exercer, quando couber, as atribuições de orientador ou apoio às atividades acadêmicas e administrativas.

5.1.3.4. Atribuições do Apoio às Atividades Acadêmicas e Administrativas

Ao Apoio às Atividades Acadêmicas e Administrativas cabe:

a) apoiar a gestão acadêmica e administrativa das turmas;

b) acompanhar e subsidiar a atuação dos professores;

c) auxiliar os professores no registro da frequência e do desempenho acadêmico dos estudantes no SISTEC;

d) participar dos encontros de coordenação;

e) realizar a matrícula dos estudantes, organizar os processos de pagamento dos bolsistas, providenciar a emissão de certificados, entre outras atividades administrativas e de secretaria determinadas pelo coordenador adjunto;

f) prestar apoio técnico em atividades laboratoriais ou de campo;

g) prestar serviços de atendimento e apoio acadêmico às pessoas com deficiência.

5.1.3.5. Atribuições do Orientador

Ao Orientador cabe:

- a) acompanhar as atividades e a frequência dos estudantes, atuando em conjunto com os demais profissionais para prevenir a evasão e aplicar estratégias que favoreçam a permanência;
- b) articular as ações de acompanhamento pedagógico relacionadas ao acesso, à permanência, ao êxito e à inserção sócio profissional;
- c) realizar atividades de divulgação junto aos demandantes, apresentando as ofertas da instituição;
- d) promover atividades de sensibilização e integração entre os estudantes e equipes da Bolsa-Formação;
- e) articular ações de inclusão produtiva em parceria com as agências do Serviço Nacional de Emprego (SINE);
- f) prestar serviços de atendimento e apoio acadêmico às pessoas com deficiência.

5.2. Corpo Técnico Administrativo em Educação necessário para o funcionamento do curso

O Técnico Administrativo em Educação no Instituto Federal Farroupilha tem o papel de auxiliar na articulação e desenvolvimento das atividades administrativas e pedagógicas relacionadas ao curso, como o objetivo de garantir o funcionamento e a qualidade da oferta do ensino, pesquisa e extensão na Instituição.

Os encargos que atuam no atendimento aos cursos e realizam atividades técnicas administrativas são: Coordenador Adjunto, Orientador, Supervisor e Apoio às Atividades Acadêmicas e Administrativas.

A seleção de profissionais para atuação junto ao curso será realizada mediante processo de seleção pública simplificada, sendo que poderão concorrer às vagas disponíveis, servidores ativos e inativos da Rede Federal de Ensino, além de profissionais que não pertençam ao quadro de servidores da Rede Federal.

Para os encargos de Supervisor de curso e Orientador, o requisito mínimo de titulação exigido para participar do processo de seleção será o diploma de graduação.

Para o encargo de Apoio às Atividades Acadêmicas e Administrativas o requisito mínimo exigido para participar do processo de seleção será a conclusão do ensino médio.

O encargo de Coordenador Adjunto será restrito a profissionais do quadro de servidores ativos e inativos da Instituição e será exercido por bolsista designado por portaria.

5.3. Políticas de Capacitação para Docentes e Técnicos Administrativos em Educação

O Programa de Desenvolvimento dos Servidores Docentes e Técnico-Administrativos do IF Farroupilha

deverá: efetivar linhas de ação que estimulem a qualificação e a capacitação dos servidores para o exercício do papel de agentes na formulação e execução dos objetivos e metas do IF Farroupilha.

Entre as linhas de ação deste programa estruturaram-se de modo permanente:

- a) Formação Continuada de Docentes em Serviço;
- b) Capacitação para Técnicos Administrativos em Educação;
- c) Formação Continuada para o Setor Pedagógico;
- d) Capacitação Gerencial
- e) Formação no âmbito do PRONATEC

6. Instalações físicas

A estrutura mínima exigida para implantação das unidades remotas ou centros de referência para oferta de cursos pelo PRONATEC são: salas de aula com espaço e mobiliário compatível com o número de vagas ofertadas, laboratórios específicos de acordo com as necessidades do curso.

- Laboratórios dos cursos na área de informática: Laboratório com 30 computadores com acesso a internet e Laboratório de Hardware.
- Sala para Coordenação Adjunta, orientador e supervisor;
- Sala para professores.

6.1. Biblioteca

A Biblioteca do Instituto Federal Farroupilha tem por objetivo apoiar as atividades de ensino e aprendizagem, técnico-científico e cultural. Auxiliar os professores nas atividades pedagógicas e colaborar com o desenvolvimento intelectual da comunidade acadêmica.

Prestam-se os serviços de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados. Além do mais, oferece orientação na organização de Trabalhos Acadêmicos (ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas) e visitas orientadas.

Conforme a RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 4 DE 16 DE MARÇO DE 2012 em seu Art. 5º são responsabilidades dos agentes da Bolsa-Formação ofertada no âmbito do Pronatec pelas instituições da Rede Federal de Educação Profissional Científica e Tecnológica - EPCT: "assegurar aos beneficiários da Bolsa-Formação acesso pleno à infraestrutura educativa, recreativa, esportiva ou de outra natureza das unidades ofertantes, especialmente bibliotecas, laboratórios de informática e quadras esportivas, sem quaisquer restrições específicas aos beneficiários do programa.

7. Referências

BRASIL. Decreto nº 7234, de 19 de julho de 2010. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Ato2007-2010/2010/Decreto/D7234.htm> .

_____. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm> .

_____. Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm> .

_____. Lei nº 10.639, de 9 de dezembro de 2003. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.639.htm> .

_____. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm> .

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Parecer CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012. Disponível em <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=17417&Itemid=866> .

CONSELHO SUPERIOR DO IF FARROUPILHA. Aprova as Diretrizes Institucionais da Organização-didático-pedagógico para a Educação Profissional e Técnica de Nível Médio do Instituto Federal Farroupilha. Resolução nº 102, de 2 de dezembro de 2013. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>> .

_____. Aprova o Regulamento da Mobilidade Acadêmica do IF Farroupilha. Resolução nº 82, de 4 de novembro de 2013. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>> .

_____. Aprova a retificação de Resoluções de Oferta de Cursos do IF Farroupilha. Resolução nº 45, de 20 de junho de 2013. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>> .

_____. Aprova Política de Assistência Estudantil do IFFARROUPILHA. Resolução nº 12, de 30 de março de 2012. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>> .

_____. Aprova Adequações dos Projetos Pedagógicos de Cursos. Resolução *ad referendum* nº 16, de 20 de abril de 2011. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>> .

_____. Aprova o PPC do Curso Técnico em XXXXXXXXXXXXXXX Subsequente Câmpus São Borja. Resolução *Ad Referendum* nº 05, de 22 de fevereiro de 2010. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>> .

_____. Aprova o Regulamento do NEABI . Resolução nº 23, de 2 de julho de 2010. Disponível em <<http://www.iffarroupilha.edu.br/site/conteudo.php?cat=168>> .

INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA. Política de Diversidade e Inclusão do IF Farroupilha (Minuta). Santa Maria, agosto de 2013.

8. Anexo

Curso	Endereço de Funcionamento	Turno de Funcionamento	Nº de vagas	Município de oferta	Campus Responsável
Curso Técnico em Agronegócios Subsequente	Centro de Referência de Três Passos Rua: Cipriano Barata, 239, Bairro: Érico Veríssimo - Três Passos/RS CEP: 98500-000	Noturno	30	Três Passos	Santo Augusto
Curso Técnico em Design de Móveis Subsequente	Rua Servando Gomes, 1795 – Bairro São Jorge, Santiago – CEP 97700-000 Telefone: (55) 3251-0115	Noturno	30	Santiago	Jaguari
Curso Técnico em Logística Subsequente	Rua Pe. Luis Vanela, 115 - Bairro Boa Vista CEP: 99.500-000 - Carazinho/RS Telefone: 55 8431-3826	Noturno	30	Carazinho	Reitoria
	Centro de Referência de Três Passos Rua: Cipriano Barata, 239, Bairro: Érico Veríssimo - Três Passos/RS - CEP: 98500-000	Noturno	30	Três Passos	Santo Augusto
	Rua Alfredo Gomes Gonçalves Nº 104 Bairro São Gregório São Gabriel - CEP 97 300	Noturno	30	São Gabriel	Reitoria
	Rua Servando Gomes, 1795 – Bairro São Jorge, Santiago – CEP 97700-000 Telefone: (55) 3251-0115	Noturno	30	Santiago	Jaguari
	Avenida Flores da Cunha, 644 - Bairro Ana Luiza – Rosário do Sul – CEP 97590-970	Noturno	30	Rosário do Sul	Reitoria
	Rua Th. Flores, 385 Candelária/RS CEP 96930-970	Noturno	30	Candelária	Reitoria
Curso Técnico em Transporte de Cargas Subsequente	Rua Pe. Luis Vanela, 115 - Bairro Boa Vista CEP: 99.500-000 - Carazinho/RS Telefone: 55 8431-3826	Noturno	30	Carazinho	Reitoria
Curso Técnico em Alimentos Subsequente	Centro de Referência de Três Passos Rua: Cipriano Barata, 239, Bairro: Érico Veríssimo - Três Passos/RS - CEP: 98500-000	Noturno	30	Três Passos	Santo Augusto
Curso Técnico em Estética Subsequente	Av. Waldomiro Graeff, 947 Bairro Centro 99.470-000 Não Me Toque/RS	Noturno	30	Não-Me-Toque	Panambi
Curso Técnico em Eventos Subsequente	Rua Servando Gomes, 1795 – Bairro São Jorge, Santiago – CEP 97700-000 Telefone: (55) 3251-0115	Noturno	30	Santiago	Jaguari
Curso Técnico em Confeitaria Concomitante	Rua Pe. Luis Vanela, 115 - Bairro Boa Vista CEP: 99.500-000 - Carazinho/RS Telefone: 55 8431-3826	Vespertino	30	Carazinho	Reitoria
Curso Técnico em Nutrição e Dietética Concomitante	Rua Erechim, 860 - Bairro Planalto - CEP 98280-000 - Panambi - Rio Grande do Sul/RS Telefone: (55) 3376 8800	Vespertino	30	Panambi	Panambi
Curso Técnico em Secretaria Escolar Concomitante	Rua Pe. Luis Vanela, 115 - Bairro Boa Vista CEP: 99.500-000 - Carazinho/RS Telefone: 55 8431-3826	Vespertino	30 vagas	Carazinho	Reitoria



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 075/2015, DE 15 DE JULHO DE 2015.

Aprova o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Nutrição e Dietética, na forma Concomitante, ofertado pelo Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego – Pronatec, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, no uso de suas atribuições legais e regimentais, tendo em vista as disposições contidas no Artigo 9º do Estatuto do IF Farroupilha, com a aprovação da Câmara Especializada de Ensino, por meio do Parecer 001/2015/CEE, e do Conselho Superior, nos termos da Ata nº 004/2015, da 3ª Reunião Ordinária do Conselho, realizada em 15 de julho de 2015,

RESOLVE:

Art. 1º - APROVAR, nos termos e à forma das informações constantes nesta Resolução, o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Nutrição e Dietética Concomitante PRONATEC, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, o qual passa a ter as seguintes características:

Denominação do Curso: Técnico em Nutrição e Dietética

Forma: Concomitante

Modalidade: Presencial

Ofertado pelo: Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec)

Eixo Tecnológico: Ambiente e Saúde

Quantidade de Vagas: Conforme previsto em Edital de seleção

Turno de oferta: Conforme previsto em Edital de seleção

Regime Letivo: Semestral

Regime de Matrícula: Por componente curricular

Carga horária total do curso: 1230 horas relógio

Tempo de duração do Curso: Quatro semestres

Tempo máximo para Integralização Curricular: Quatro semestres

Periodicidade de oferta: Anual



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

Endereço Reitoria: Rua Esmeralda, 430 – Faixa Nova – Camobi – CEP: 97110-767 – Santa Maria – Rio Grande do Sul. Telefone: (55) 3218-9800.

Local de Funcionamento: Conforme previsto em Edital de seleção

Matriz Curricular

Sem.	Disciplinas	Períodos Semanais	CH (h/a)*	CH h/r
1º Semestre	Anatomia e Fisiologia Humana	2	40	33,33
	Matemática Aplicada à Nutrição	2	40	33,33
	Saúde Pública	2	40	33,33
	Nutrição Humana I	4	80	66,66
	Gestão Ambiental	2	40	33,33
	Bom Práticas de Fabricação	2	40	33,33
	Ética e Prática Profissional	2	40	33,33
	Subtotal da carga horária das disciplinas no semestre	16	320	266,6
2º Semestre	Marketing Aplicado à Nutrição	2	40	33,33
	Informática Básica	2	40	33,33
	Técnica em Dietética	4	80	66,66
	Microbiologia Geral e dos Alimentos	4	80	66,66
	Psicologia e Relações Humanas	4	80	66,66
	Administração da Alimentação I	4	80	66,66
	Subtotal da carga horária das disciplinas no semestre	20	400	333,3
3º Semestre	Nutrição Humana II	4	80	66,66
	Dietoterapia	3	60	50
	Administração da Alimentação II	4	80	66,66
	Avaliação Nutricional e Ingestão Alimentares	3	60	50
	Bioquímica dos Alimentos	2	40	33,33
	Educação Nutricional	2	40	33,33
	Subtotal da carga horária das disciplinas no semestre	16	320	266,6
Semes- tre	Parasitologia Aplicada à Nutrição	2	40	33,33
	Tecnologia de Alimentos	4	80	66,66



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
REITORIA

Nutrição e Dietética	4	80	66,66
Bromatologia	2	40	33,33
Metodologia Científica	2	40	33,33
Gastronomia e Nutrição	4	80	66,66
Legislação	2	40	33,33
Subtotal da carga horária das disciplinas no semestre	20	400	333,3
Carga Horária total de disciplinas (hora aula)			1440
Carga Horária total de disciplinas (hora relógio)			1200
Carga Horária total do curso (hora relógio)			1200

*Hora Aula = 50 minutos

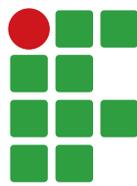
■	Núcleo Básico
■	Núcleo Tecnológico
■	Núcleo Politécnico

Art. 2º - O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Nutrição e Dietética Concomitante PRONATEC, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, aprovado por esta Resolução, será oficialmente publicado pela Pró-Reitoria de Ensino no site institucional.

Art. 3º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Santa Maria, 15 de julho de 2015.

CARLA CONERLATO JARDIM
PRÉSIDENTE



**INSTITUTO
FEDERAL**
Farroupilha

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO EM
**NUTRIÇÃO
E DIETÉTICA**
CONCOMITANTE

PRONATEC