

SUPROF – Superintendência de Educação Profissional							SECRETARIA DA EDUCAÇÃO		Bahia GOVERNO		TERRA DE TODOS NÓS			
CENTRO/UEE:														
MUNICÍPIO:			TERRITÓRIO DE IDENTIDADE:			DIREC:								
CURSO: Atendente de Nutrição			EIXO TECNOLÓGICO: Ambiente, Saúde e Segurança											
TURNO:			ARCO OCUPACIONAL: Saúde			CARGA HORÁRIA: 360 Horas								
MODALIDADE: Formação Inicial e Continuada - FIC / PRONATEC			NÍVEL ESCOLAR: Estudante do Ensino Médio			PERÍODO: 18 semanas (4,5 meses)								
DISCIPLINAS							CARGA HORÁRIA							
							Módulo I		Módulo II		Módulo III		CH TOTAL	
							Sem.	CH	Sem.	CH	Sem.	CH		
Formação Técnica Geral - FTG	Saúde e Segurança do Trabalho - Proporcionar uma visão global do mundo do trabalho, com ênfase nos aspectos que dizem respeito à saúde do ambiente do trabalho, a preservação do meio ambiente e a legislação. A análise dos riscos das atividades laborais e suas consequências para a saúde do trabalhador. Estudos dos conceitos, causas e efeitos dos acidentes do trabalho. Os riscos no local do trabalho e a importância da informação e conscientização na prevenção de acidentes, doenças ocupacionais e danos ao meio ambiente.						4	24	0	0	0	0	24	
	Abordagem Filosófica da Ética e do Direito do Trabalho - A centralidade do trabalho na produção e reprodução da vida. O trabalho a partir dos sujeitos sociais. A integração, trabalho, vida, conhecimento e sociedade. Ética, trabalho e cidadania. O exercício da profissão e o senso crítico. Princípios do Direito do Trabalho, do Direito Individual e do Coletivo. Acordos e instrumentos internacionais e nacionais do Direito do Trabalho. Contrato e Relação Individual e Coletiva de Trabalho e Relação de Emprego. Orientação profissional acerca da qualificação do curso, seus status no mundo do trabalho, possibilidades de carreira e atuação, formação continuada. Considerações sociais da profissão: dúvidas e preconceitos.						0	0	4	24	0	0	24	
	Abordagem Sociológica dos Processos e Organização Social do Trabalho - Estado e Trabalho no Brasil. A divisão social do trabalho. A relação Educação e Trabalho no Brasil na perspectiva de classe, gênero e etnicorracial. O modo e o processo de produção no sistema capitalista, as diversas formas de produção e o papel do trabalhador neste contexto. Organização social do trabalho e tecnologias sociais na sociedade industrial. Origem, conceito e perspectivas da Economia Solidária. A valorização do ser humano. O cooperativismo, o associativismo e a autogestão. O sindicalismo e as lutas dos trabalhadores.						0	0	0	0	4	24	24	
Carga Horária da FTG subtotal por Série							4	24	4	24	4	24	72	
Formação Técnica Específica -FTE	Contextualização e Fundamentos	Educação Nutricional e Saúde Coletiva - Processos, experiências e práticas educativos em nutrição e dietética. Estudos de educação nutricional. Nutrição voltada para funções sociais, culturais e econômicas. Segurança alimentar e as políticas públicas de alimentação e nutrição. Nutrição básica e alimentação coletiva.						4	24	0	0	0	0	24
		Bioquímica dos Alimentos e Fisiologia da Nutrição - Carboidratos, lipídios, aminoácidos e peptídeos, proteínas e enzimas. Macro e micronutrientes. Bioquímica da digestão. Estudos fundamentais da ciência dos alimentos. Bioquímica e transformações químicas e bioquímicas dos alimentos. Toxicologia e intoxicação alimentar. Introdução a fisiologia. Nutrição e digestão, respiração, circulação e excreção. Glândulas anexas. Fisiologia e química da digestão. Metabolismo.						6	36	0	0	0	0	36
		Microbiologia e Parasitologia e Higiene de Alimentos - Microbiologia: bactérias, fungos. Parasitologia básica: protozooses e helmintoses. Microbiologia de alimentos. Contaminação e deterioração dos alimentos. Contaminação alimentar, microorganismos e parasitas: medidas preventivas. Higiene e qualidade dos alimentos. Riscos sanitários e de infecções e métodos de preservação de alimentos. Legislação sanitária. Saneamento básico. Descarte de resíduos.						4	24	4	24	0	0	48
	Tecnológicas e Instrumentais	Métodos e Técnicas de Preparo Alimentar - Métodos culinários. Alterações nutricionais e organolépticas nos diferentes tipos de preparos. Culinária e dietoterapia: dietas moles, líquidas, hipo ou hiper protéica, baixa caloria. Aproveitamento alimentar. Avaliação nutricional das diferentes técnicas de preparo. Práticas das técnicas trabalhadas. Visitas a cozinhas e refeitórios de instituições públicas e privadas.						0	0	4	24	8	48	72
		Tecnologia de Alimentos - Princípios e métodos de conservação de alimentos: calor, frio, desidratação, enzimas, fermentação. Controle de qualidade. Equipamentos. Industrialização. Escolha dos alimentos, processamento, acondicionamento, embalagem, esterilização e estocagem. Práticas envolvendo tecnologia de alimentos.						0	0	4	24	6	36	60
		Matemática Aplicada - Números decimais e fracionários. Revisão das quatro operações. Cálculo de volumes. Conhecimentos das Funções matemáticas. Regra de três, direta e inversa e composta. Cálculo de médias, Porcentagem. Razão e Proporção. Exercícios com exemplos práticos aplicados a área.						2	12	2	12	0	0	24
		Português Instrumental - Estudos básicos da Língua Portuguesa para leitura, compreensão e interpretação de textos de modo a possibilitar a boa comunicação e a organização das idéias para a vida social. Utilização de diferentes linguagens verbais e não verbais articuladas ao contexto do mundo do trabalho, permitindo também uma interação oral, formal e qualificada do profissional. Práticas de leitura, compreensão, interpretação e construção de textos.						0	0	2	12	2	12	24
Carga Horária da FTE subtotal por Curso							16	96	16	96	16	96	288	
Carga Horária da FTG + FTE por Curso							20	120	20	120	20	120	360	
Blocos de Componentes Curriculares:														
Formação Técnica Geral - FTG: Compõe as matrizes curriculares dos cursos de Educação Profissional da Bahia-SEC/SUPROF em todas as suas modalidades/formas de articulação. Objetiva o desenvolvimento de conhecimentos, valores e habilidades no campo do mundo do trabalho, organização social, ética, direito, saúde, segurança do trabalho e orientação profissional dialogando com os conhecimentos, valores e habilidades da Formação Técnica Específica – FTE.														
Formação Técnica Específica -FTE: Integram os conhecimentos que irão qualificar o/a estudante para uma determinada profissão em Nível Médio Técnico ou qualificação socioprofissional, no caso das modalidades PROEJA Fundamental e FIC/PRONATEC.														
Categorias Curriculares:														
Contextualização e Fundamentos – A contextualização no processo ensino aprendizagem compreende as contribuições históricas da ação humana, das relações socioeconômicas e políticas, das condições para o desenvolvimento de tecnologias e técnicas, da consciência coletiva e os diversos conhecimentos e saberes praticados em cada período histórico. O fundamento trata da razão de ser de determinado curso, área de conhecimento, ou profissão. Neles se organizam e avançam os demais conhecimentos de formação específica, criando sentido para sua existência na sociedade.														
Tecnológicas e Instrumentais – A tecnológica estuda e acompanha os diversos processos tecnológico do conhecimento. Utiliza objetos e técnicas e se relaciona com as funções sociais, culturais e econômicas num determinado contexto, percebendo a importante relação entre a Ciência e a Tecnologia. A instrumental desenvolve habilidades para execução dos conhecimentos técnicos, tecnológicos e científicos. Contribui na articulação dos conhecimentos teóricos com os conhecimentos práticos, propiciando a compreensão do papel do profissional no mundo do trabalho.														