

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA
SUPERINTENDÊNCIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL - SUPROF
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL – DIRDEP**

EIXO TECNOLÓGICO: Ambiente, Saúde e Segurança

EMENTÁRIO: CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Disciplinas da Formação Técnica Específica - FTE

EMENTA DO CURSO:

O curso técnico em nutrição e dietética visa o cuidado da saúde humana através da alimentação e nutrição. Prestar apoio a serviços de nutrição e dietética. Faz parte desta formação o estudo de alimentações específicas e restritivas, bem como a promoção, manutenção e recuperação da qualidade de vida através de uma alimentação equilibrada e balanceada. O técnico estará habilitado a planejar e avaliar refeições e menus com planos de cuidados nutricionais e segurança alimentar.

CATEGORIA CURRICULAR: Contextualização:

- Educação Nutricional

Orientações aos estudantes para o desenvolvimento de experiências e práticas educativas na área de nutrição e dietética. A educação, o educador e os processos educativos em nutrição e dietética. Apresentação de os estudos teóricos na prática da educação nutricional. Comportamento alimentar. O técnico em nutrição e dietética como educador e orientador de práticas educativas.

- Nutrição e Saúde Coletiva

Estudo da nutrição com um olhar voltado para funções sociais, culturais e econômicas. Desenvolver o controle higiênico-sanitário dos alimentos. Segurança alimentar e as políticas públicas de alimentação e nutrição. Nutrição básica e alimentação coletiva.

CATEGORIA CURRICULAR: Fundamentos:

- Bioquímica dos Alimentos

Carboidratos, lipídios, aminoácidos e peptídeos, proteínas e enzimas. Macro e micro nutrientes. Bioquímica da digestão. Estudos fundamentais de ciência dos alimentos: Bioquímica e transformações químicas e bioquímicas dos alimentos. Toxicologia e intoxicação alimentar.

➤ Fisiologia da Nutrição

Introdução a fisiologia. Nutrição e digestão, respiração, circulação e excreção. Glândulas anexas. Fisiologia e química da digestão. Metabolismo.

➤ Fundamentos da Anatomia

Anatomia e fisiologia humana básica. Sistema digestório e excretor e suas estruturas. Sistema endócrino. Anatomia funcional. Interrelação entre as estruturas e sistemas que compõem as vias da digestão.

➤ Nutrição e Dietética

Compreender a estrutura e funcionamento dos sistemas anatômicos para atuar no foco da nutrição. Nutrição, prevenção e recuperação da saúde, associados aos mecanismos de absorção, digestão e utilização dos nutrientes pelo organismo. Análise das vias catabólicas de carboidratos, lipídios e proteínas. Vitaminas e micronutrientes. Alimentos funcionais.

CATEGORIA CURRICULAR: Tecnológicas:

➤ Dietoterapia

Conceito e objetivos da dietoterapia. Estudo das principais enfermidades e suas restrições alimentares. Acompanhamento nutricional do enfermo hospitalizado e no tratamento residencial. Escolha, cocção, apresentação e modos de servir o alimento na dietoterapia.

➤ Microbiologia e Parasitologia Aplicada a Nutrição

Microbiologia: bactérias, fungos. Parasitologia básica: protozooses e helmintoses. Microbiologia de alimentos. Contaminação e deterioração dos alimentos. Contaminação alimentar, microorganismos e parasitas: medidas preventivas.

➤ Higiene de Alimentos

Higiene e qualidade dos alimentos. Riscos sanitários e de infecções e métodos de preservação de alimentos. Legislação sanitária, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e

Boas Práticas de Fabricação (BPF). Saneamento básico e ambiental, descarte de resíduos.
Controle de pragas

CATEGORIA CURRICULAR: Instrumentais:

➤ Administração das Unidade de Alimentação e Nutrição

Fundamentação teórica básica para a reflexão crítica e posicionamento correto na administração de UAN. Estudo dos os diversos procedimentos de seleção, conservação e armazenamento dos alimentos, identificando e caracterizando os métodos de cocção. Administração aplicada a UAN's. Gestão de materiais e de pessoal.

➤ Métodos e Técnicas de Preparo Alimentar

Alterações nutricionais e organolépticas nos diferentes tipos de preparos. Culinária e dietoterapia: dietas moles, líquidas, hipo ou hiper proteica, baixa caloria. Aproveitamento alimentar. Métodos culinários. Avaliação nutricional das diferentes técnicas de preparo: cru, cozido, à vapor, fritar, assar.

➤ 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.

➤ Avaliação Nutricional

Identificação dos problemas nutricionais da população amostral: desenvolvimento de programas de avaliação nutricional. Prospectar a interação com o sujeito aplicando educação nutricional para reeducar a população à melhor promoção da saúde e qualidade de vida (após a aplicação da avaliação nutricional). Uso de softwares livres para avaliação nutricional. Desnutrição e carência: características e estratégias nutricionais.