

2º Módulo - Técnico em Nutrição e Dietética

BOAS PRÁTICAS EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES - Planejar a elaboração do Manual de Boas Práticas, dentro das normas estabelecidas. Implantar e controlar o Sistema de Boas Práticas.

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM SAÚDE PÚBLICA - Analisar indicadores econômicos, sociais e de saúde para identificar necessidades de educação alimentar. Avaliar o estado nutricional do indivíduo ou da coletividade por meio de indicadores antropométricos.

ESTRUTURA E ROTINAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO - Selecionar o sistema administrativo de um serviço de alimentação. Interpretar a legislação pertinente à estrutura física, edificação e instalações de um serviço de alimentação. Organizar o trabalho elaborando rotinas e roteiros de cada setor da UAN.

PLANEJAMENTO ALIMENTAR - Relacionar as necessidades nutricionais básicas do ser humano nas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos. Promover o aleitamento materno exclusivo, orientando quanto aos possíveis obstáculos e esclarecer os direitos da lactante.

PLANEJAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - Analisar dados e informações obtidas de pesquisas empíricas e bibliográficas. Propor soluções parametrizadas por viabilidade técnica e econômica aos problemas identificados no âmbito da área profissional.

TÉCNICA DIETÉTICA II - Sistematizar o processo de produção de preparações usando os grupos de alimentos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas) garantindo a qualidade. Correlacionar as técnicas de pré-preparo, os métodos de cocção e montagem das preparações com o produto final, visando à manutenção da sanidade, da qualidade nutricional e à educação nutricional.

3º Módulo - Técnico em Nutrição e Dietética

DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - Planejar as fases de execução de projetos com base na natureza e na complexidade das atividades. Avaliar as fontes e recursos necessários para o desenvolvimento de projetos.

GESTÃO OPERACIONAL EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO - Dimensionar pessoal: Gestão de Recursos Humanos em Serviços de Alimentação e Nutrição. Definir procedimentos operacionais para o processo de compras: Gestão Financeira de Suprimentos.

GESTÃO PROFISSIONAL EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO - Analisar as relações humanas de forma a liderar a equipe com eficiência. Planejar a equipe de uma UAN e relacionar as qualidades individuais com as necessidades da função.

INGLÊS INSTRUMENTAL - Apropriar-se da língua inglesa como instrumento de acesso à informação e à comunicação profissional. Analisar e produzir textos da área profissional de atuação, em língua inglesa, de acordo com normas e convenções específicas.

TÉCNICA DIETÉTICA III - Analisar os aspectos alimentares em relação à evolução da história da alimentação e gastronomia. Avaliar aspectos de comportamentos alimentares ligados às religiões, crenças e tabus.

TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS E ROTULAGEM NUTRICIONAL - Diferenciar os tipos de conservação dos alimentos. Relacionar as técnicas de conservação com os diferentes tipos de alimentos, visando a segurança alimentar.

TERAPIA NUTRICIONAL E GASTRONOMIA HOSPITALAR - Detectar a rotina do ambiente hospitalar, visando à gestão do serviço de nutrição. Interpretar as prescrições dietéticas estabelecidas para cada dieta, reconhecendo os fatores culturais e emocionais que interferem no consumo alimentar, associando ao porcionamento e à estrutura de cada dieta, para a composição da refeição.