



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO
Pós-Graduação *Lato Sensu*
Alimentação Escolar

Sumário

1.	Nome do Curso e Área do Conhecimento	3
2.	Características Técnicas do Curso	3
3.	Público-alvo	3
4.	Critérios de Seleção	4
5.	Justificativa do Curso	4
6.	Objetivos do Curso	4
7.	Competências e Habilidades do Egresso	5
8.	Metodologia de Ensino e Aprendizagem	6
9.	Estágio Não Obrigatório	9
10.	Matriz Curricular	10
11.	Carga Horária	11
12.	Conteúdo programático	11
13.	Infraestrutura Física e Pedagógica	29

1. Nome do Curso e Área do Conhecimento

Nome do Curso: Alimentação Escolar

Área de Avaliação (CAPES): Nutrição

Grande Área (CAPES): Ciências da Saúde (4.00.00.00-1)

Área do Conhecimento (CAPES): Nutrição (4.05.00.00-4)

Classificação OCDE: Saúde e bem-estar

2. Características Técnicas do Curso

Modalidade: Educação a Distância

Número máximo de vagas por Polo/Unidade: 1000 alunos

Período de Oferecimento: O curso possui entrada intermitente, respeitadas as datas de início e de fim cadastradas na oferta, bem como observado o período indicado para a sua integralização.

Limitações legais

Resolução CNE/CES Nº 1, de 06 de abril de 2018, que estabelece normas para o funcionamento de cursos de pós-graduação lato sensu.

O candidato deverá ser graduado com diploma devidamente registrado segundo as normas estabelecidas pelo MEC.

3. Público-alvo

O curso é direcionado à profissionais com graduação em nutrição que atuam ou tenham interesse em atuar na área de alimentação escolar.

4. Critérios de Seleção

O ingresso na pós-graduação será realizado por meio de inscrição no portal da Instituição e entrega dos documentos solicitados. Em seguida, analisados pela área competente.

5. Justificativa do Curso

[Há uma alta demanda nos últimos anos na área de Nutrição em Alimentação Escolar. Isso ocorre devido à ampliação de locais com necessidade de profissionais especialistas na área. O ambiente da alimentação escolar requer constante planejamento, organização, supervisão e avaliação para o desenvolvimento de um ambiente saudável. Esse ambiente é um importante espaço para prevenção de agravos e doenças como sobrepeso, obesidade, má alimentação de criança, adolescentes e adultos. O nutricionista destaca-se como principal profissional na atuação desse seguimento. Para isso é necessário atualização sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar e sua importância nas atividades desenvolvidas no ambiente escolar do Brasil, compreendendo as recomendações nutricionais para cada ciclo de vida, a elaboração e adequação do cardápio e desenvolvimento de ações e estratégias de Educação Alimentar e Nutricional com enfoque na promoção e prevenção em saúde.

6. Objetivos do Curso

6.1. Objetivo Geral

- Habilitar o profissional nutricionista para o desenvolvimento das atribuições de planejamento, organização, supervisão e avaliação dos serviços de alimentação e nutrição no segmento da alimentação escolar em instituições públicas e privadas.

6.2. Objetivos Específicos

- Capacitar nas ações de educação alimentar e nutricional nos serviços de alimentação escolar em instituições públicas e privadas.
- Desenvolver avaliação nutricional dos escolares e atuar nas intolerâncias e alergias alimentares promovendo melhor aceitação alimentar.
- Desenvolver estratégias de alimentação saudável na alimentação complementar.
- Conhecer a legislação sanitária e segurança dos alimentos.
- Desenvolver ferramentas para planejamento, organização, supervisão e avaliação dos serviços de alimentação e nutrição no segmento da alimentação escolar em instituições públicas e privadas
- Desenvolver ações e promoções da saúde no segmento da alimentação escolar em instituições públicas e privadas.

7. Competências e Habilidades do Egresso

Competências

Atuar na área de alimentação escolar em instituições públicas ou privada, além de desenvolver habilidades na assistência e educação alimentar e nutricional das coletividades.

Habilidades

- Conhecer o processo histórico da alimentação escolar no Brasil.
- Aplicar o exercício das atribuições do nutricionista preconizadas pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) no contexto dos serviços de alimentação escolar em instituições públicas e privadas.
- Atuar no planejamento de cardápios em serviços de alimentação escolar em instituições públicas e privadas.

- Realizar atividades de educação alimentar e nutricional em instituições de ensino públicas e privadas.

8. Metodologia de Ensino e Aprendizagem

O desenvolvimento das disciplinas do curso se dará no ambiente virtual, onde o aluno cumprirá 40 horas por disciplina.

Estas 40 horas são compostas pelo estudo dos diversos insumos pedagógicos disponibilizados, como:

- ✓ materiais de leitura;
- ✓ videoaulas;
- ✓ slides;
- ✓ podcasts;
- ✓ indicações de leituras extras como artigos e capítulos de livros.

Como parte do modelo acadêmico, também contabilizamos:

- ✓ a interação com os tutores para esclarecimentos de dúvidas pedagógicas (via Fórum);
- ✓ a realização da avaliação disciplinar pelo aluno.

Vale ressaltar que cada aluno é único e tem seu próprio tempo para aprendizagem. Alguns conseguem assimilar o conteúdo com mais agilidade, outros precisam retomar as leituras e videoaulas para tornar sua aprendizagem efetiva.

O tempo gasto pelo aluno para o entendimento de cada disciplina depende também da sua familiaridade com o tema, ou seja, o conhecimento prévio que o aluno tem em relação a temática abordada.

No ambiente virtual, o aluno encontrará o conteúdo das disciplinas, organizados em temas/webaulas.

Para cada um deles, o aluno realizará um conjunto de atividades baseadas em leitura de textos de fundamentação teórica e acesso a recursos audiovisuais.

Um tutor apoiará as atividades realizadas no ambiente virtual, atendendo o aluno nas suas dúvidas por meio de ferramentas de comunicação.

O aluno, ao iniciar os seus estudos, terá um encontro presencial para acolhida/ambientação; esse encontro terá como objetivos:

- ✓ Integrar o aluno ao curso de Pós-Graduação.
- ✓ Dialogar e esclarecer as dúvidas sobre a proposta pedagógica do curso e as regras acadêmicas.
- ✓ Apresentar ao aluno o Ambiente Virtual de Aprendizagem (o primeiro acesso; o envio de documentos; os serviços de secretaria e financeiro; a disciplina Ambientação; a tutoria online; o boletim acadêmico; as disciplinas e seus conteúdos; a biblioteca virtual; entre outros).
- ✓ Proporcionar um momento de Network aos pós-graduandos.

Avaliação do Desempenho do Aluno

O aluno deverá realizar as atividades propostas no ambiente virtual. A realização das atividades irá compor sua frequência no curso, que será considerada para a sua aprovação.

A atividade avaliativa que o aluno realizará para compor a sua média é a Avaliação Virtual (AV); essa atividade é obrigatória e estará disponível no Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA, conforme cronograma de seu curso.

Para a aprovação em cada uma das disciplinas, o aluno deverá obter frequência de, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) e nota igual ou superior a 7,0 (sete).

As notas devem ser expressas no intervalo de 0 (zero) a 10 (dez).

O aluno que obtiver média inferior a 7,0 (sete) nas disciplinas terá direito ao Programa de Dependência e Recuperação – PDR, mediante a solicitação de requerimento e respeitando o período de jubramento do curso.

O PDR será realizado no ambiente virtual de aprendizagem, sendo que o aluno terá acesso ao conteúdo da disciplina e realizará uma Avaliação Virtual - AV, e a nota obtida substituirá a média do aluno.

Para a obtenção do **Certificado** de Pós-graduação *Lato Sensu* – especialização, o aluno deverá cumprir todas as condições seguintes:

- ✓ Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) em todas as disciplinas;
- ✓ Nota igual ou superior a 7,0 (sete) em todas as disciplinas.

Certificação

O Certificado de conclusão de curso de Especialização será acompanhado por histórico escolar, em cumprimento às exigências da Resolução CNE/CES nº1, de 06 de abril de 2018, da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

Composição do Corpo Docente

O corpo docente do curso é constituído por profissionais qualificados, com comprovado saber em sua área de atuação, conforme Resolução CNE/CES nº1, de 06 de abril de 2018, sendo integrado, no mínimo, por 30% (trinta por cento) de portadores de título de pós-graduação *stricto sensu*, isto é, portadores de títulos de Mestrado e Doutorado, obtidos em programas de pós-graduação *stricto sensu* devidamente reconhecidos pelo poder público em território nacional, ou revalidados, conforme legislação vigente. Os demais docentes são certificados em nível de especialização, pós-graduação *lato sensu*, de reconhecida capacidade técnico-profissional.

1. Estágio Não Obrigatório

O estágio curricular não obrigatório tem como finalidade estimular o aluno a desenvolver atividades extracurriculares, para que possa inter-relacionar os conhecimentos teóricos e práticos adquiridos durante o curso e aplicá-los na solução de problemas reais da profissão, proporcionando o desenvolvimento da análise crítica e reflexiva para os problemas socioeconômicos do país, de acordo com a Resolução de Estágio curricular não obrigatório vigente na Instituição.

Os principais objetivos da prática do estágio curricular não obrigatório são:

- I. proporcionar o exercício do aprendizado comprometido com a realidade socioeconômica-política do país;
- II. propiciar a realização de experiências de ensino e aprendizagem visando à educação profissional continuada, alicerçada no desenvolvimento de competências e habilidades e ao exercício do pensamento reflexivo e criativo; e
- II. incentivar o trabalho de pesquisa e investigação científica, visando ao desenvolvimento da ciência, da tecnologia e da cultura.

A carga horária é definida pela concedente de estágio, não podendo ultrapassar a carga horária máxima de 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais, as quais podem ser realizadas em empresas públicas ou privadas, instituição de pesquisa, órgãos governamentais e não governamentais, e as próprias unidades da Universidade, desde que sigam às condições adequadas para que o estagiário possa aprofundar os seus conhecimentos teóricos e práticos adquiridos no curso.

Para o Curso de Pós-Graduação EAD, a prática do estágio curricular não obrigatório é permitida durante a vigência do curso, não podendo exceder em um mesmo campo de estágio o período de 2 (dois) anos.

Os estágios curriculares não obrigatórios devem estar apoiados em Termo de Compromisso e de comum acordo com a Instituição, devendo explicitar não somente os aspectos legais específicos, como também os aspectos educacionais e de compromisso com a realidade social.

O Planejamento do Estágio Curricular Não Obrigatório é de responsabilidade do coordenador de curso/professor orientador e também do Departamento de Estágios.

2. Matriz Curricular

DISCIPLINAS	CH PRÁTICA	CH TEÓRICA	CH TOTAL
Ambientação	0 h	0 h	0 h
Estrutura e Funcionamento da Educação Básica	0 h	40 h	40 h
Avaliação nutricional	0 h	40 h	40 h
Políticas Públicas e Programas em Alimentação Escolar	0 h	40 h	40 h
Alimentação complementar e dificuldades alimentares	0 h	40 h	40 h
Nutrição na infância e adolescência	0 h	40 h	40 h
Intolerâncias e alergias alimentares	0 h	40 h	40 h
Planejamento de cardápio e gastronomia aplicada à alimentação escolar	0 h	40 h	40 h
Legislação sanitária e segurança dos alimentos: da higiene à implantação	0 h	40 h	40 h
Gestão de unidades de alimentação e nutrição	0 h	40 h	40 h

3. Carga Horária

A carga horária de 360 h constitui o conteúdo ministrado em 9 (nove) disciplinas.

4. Conteúdo programático

Disciplina: Ambientação

Ementa: Ensino a distância: características desta modalidade de estudo. A tecnologia e o ensino à distância. Legislação do Ensino a Distância no Brasil. Aspectos relacionados ao perfil no Ensino a Distância.

Competências e Habilidades:

- Compreender a modalidade de ensino a distância.
- Identificar uma relação entre tecnologia e educação no contexto do EAD;
- Discutir elementos da legislação do ensino a distância no Brasil;
- Refletir sobre o perfil do aluno em ensino a distância.

Conteúdo Programático 1: Introdução ao Ensino a Distância.

Conteúdo Programático 2: Tecnologia e educação.

Conteúdo Programático 3: Legislação do Ensino a Distância no Brasil.

Conteúdo Programático 4: Perfil do aluno no Ensino a Distância.

Bibliografia básica:

BRASIL. Ministério da Educação. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - Lei n. 9.394/96**. Brasília, 1996. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm. Acesso em: 6 dez. 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CP n. 7, de 18 de dezembro de 2018**. Brasília, 2018. Disponível em: <https://>

normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/view/CNE_RES_CNECESN72018.pdf. Acesso em: 6 dez. 2022.

GIL, H. A passagem da Web 1.0 para a Web 2.0 e... Web 3.0: potenciais consequências para uma 'humanização' em contexto educativo. 2014. **Boletim informativo Cybercentro Castelo Branco**. Castelo Branco, 2014. Disponível em:

<https://repositorio.ipcb.pt/bitstream/10400.11/2404/1/A%20passagem%20da%20Web%20Henrique.pdf>. Acesso em: 6 dez. 2022.

MEYER, A. I. da S. Conceituando a Educação a Distância. **Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação**, v. 8, n. 1, p. 590-601, [s. l.], 2022. Disponível em: <https://periodicorease.pro.br/rease/article/view/3835>. Acesso em: 6 dez. 2022.

VAZ, M. L. de L.; RIBEIRO, F.; COSTA, L. A. da. Os desafios da educação a distância on-line e a remotividade na nova engenharia educacional. **Brazilian Journal of Science**, v. 1, n. 4, p. 79-86. Goiás, 2022. Disponível em: <https://www.brazilianjournalofscience.com.br/revista/article/view/79>. Acesso em: 6 dez. 2022.

VIEIRA, D. M. L.; COSTA, L. A.; VAZ, M. L. L. Um novo olhar para a educação a distância. In: MACHADO, G. E.; COSTA, S. C.; SILVA, K. R. P. **Debates contemporâneos: perspectivas e reflexões atuais**. Santa Maria: Arco, 2021.

Bibliografia Complementar:

BAPTISTA, M. M. Internet: auxílio à educação. **BIBLOS - Revista do Instituto de Ciências Humanas e da Informação**, v. 16, p. 37- 44, [s. l.], 2004. Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.11959/brapci/23717>. Acesso em: 6 dez. 2022.

MOORE, M.; KEARSLEY, G. **Educação a distância: uma visão integrada**. São Paulo: Thomson Learning, 2007.

MORAN, J. M.; MASETTO, M. T.; BEHRENS, M. A. **Novas tecnologias e mediação pedagógica**. 21. ed. Campinas: Papirus, 2013.

PIVA, D. J.; PUPO, R.; GAMEZ, L. et al. **EAD na prática: planejamento, métodos e ambientes de educação on-line**. São Paulo: Elsevier, 2011.

Disciplina: Estrutura e Funcionamento da Educação Básica

Ementa: Política educacional brasileira e legislações que a sustentam. Estrutura e funcionamento da educação básica e sistema educacional no Brasil. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB. Plano Nacional de Educação – PNE. Diretrizes Curriculares Nacionais para a educação infantil e ensino fundamental. Base Nacional Comum Curricular – BNCC- ensino fundamental e o Novo Ensino Médio. Políticas públicas e gestão escolar. Políticas Públicas e a ação docente. A política de formação do educador. BNC-formação. As avaliações externas. O educador frente às novas tecnologias.

Competências e Habilidades:

- Conhecer os principais documentos norteadores da educação no Brasil.
- Refletir sobre a importância das políticas de formação docente e a qualidade da educação.
- Relacionar os documentos oficiais com as diversas práticas presentes nos espaços escolares.

Conteúdo Programático 1: Política educacional brasileira. Sistema Nacional de Educação. A Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 e a Educação Básica.

Conteúdo Programático 2: LDB- aspectos históricos e norteadores das práticas educacionais. Plano Nacional de Educação – PNE (LEI Nº 13.005/2014). Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Básica

Conteúdo Programático 3: Base Nacional Comum Curricular.

Conteúdo Programático 4: Políticas educacionais, gestão escolar e ação docente.

Bibliografia básica

ALMEIDA, Maria; PEREIRA, Elson. Políticas públicas, estado e gestão escolar no Brasil: compassos e descompassos. **Rev. Diálogo Educ.**, Curitiba, v. 16, n. 47, jan./abr. 2016, p. 189-208.

BRASIL. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. **Lei n. 9.394 de 20 de dezembro de 1996**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9394.htm. Acesso em: 30 de jan. 2023.

BRASIL. Diário Oficial Da União. **Portaria n. 931 de 21 de março de 2005**. Sistema de Avaliação da Educação Básica - SAEB. Disponível em: http://download.inep.gov.br/educacao_basica/prova_brasil_saeb/legislacao/Portaria931_NovoSaeb.pdf. Acesso em: 30 de jan. 2023.

BRASIL. Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação (FUNDEB). **Lei n. 11.494 de 20 de junho de 2007**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/lei/l11494.htm. Acesso em: 30 de jan. 2023.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação; Câmara de Educação Básica. **Resolução CNE/CEB nº 5, de 17 de dezembro de 2009**. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=2298-rceb005-09&category_slug=dezembro-2009-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 30 de jan. 2023.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação; Câmara de Educação Básica. **Parecer CNE/CEB nº 7, de 7 de abril de 2010**. Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica. Diário Oficial da União, Brasília, 9 de julho de 2010, Seção 1, p. 10. Disponível em: http://pactoensinomedio.mec.gov.br/images/pdf/pceb007_10.pdf. Acesso em: 30 de jan. 2023.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação; Câmara de Educação Básica. **Resolução CNE/CEB nº 4, de 13 de julho de 2010**. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rceb004_10.pdf. Acesso em: 30 de jan. 2023.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação; Câmara de Educação Básica. **Resolução CNE/CEB nº 7, de 14 de dezembro de 2010**. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rceb007_10.pdf. Acesso em: 30 de jan. 2023.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação; Câmara de Educação Básica. **Resolução CNE/CEB nº 2, de 30 de janeiro de 2012**. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=9864-rceb002-12&category_slug=janeiro-2012-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 30 de jan. 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. **Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica**. Brasília: MEC/SEB/DICEI, 2013. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=15548-d-c-n-educacao-basica-nova-pdf&category_slug=abril-2014-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 30 de jan. 2023.

BRASIL. Plano Nacional de Educação (PNE). **Lei n. 13.005 de 25 de junho de 2014**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2014/Lei/L13005.htm. Acesso em: 30 de jan. 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. **Base Nacional Comum Curricular**. Terceira versão revista. Brasília: MEC/Consed/Undime, 2016. Disponível em: http://basenacionalcomum.mec.gov.br/images/BNCC_publicacao.pdf. Acesso em: 30 de jan. 2023.

BRASIL. BNC formação. Resolução CNE/CP nº 2 de 20 de dezembro de 2019. Disponível em https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/view/CNE_RES_CNECPN22019.pdf Acesso em 30 de jan. de 2023.

LIBÂNEO, José C.; OLIVEIRA, João; TOSCHI, Mirza. **Educação escolar**: políticas, estrutura e organização. 10. Ed. São Paulo: Cortez, 2012.

SAVIANI, Dermeval. **Educação Brasileira**: estrutura e sistema. 10 ed. Campinas: Autores Associados, 2008.

Bibliografia complementar

FALSARELLA, Ana. Repercussões das políticas educacionais no âmbito escolar. **Meta: Avaliação**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 15, set./dez. 2013, p. 254-271.

FREIRE, Paulo. **A Educação na Cidade**. São Paulo: Cortez, 1991.

MARSIGLIA, Ana Carolina et al. A Base Nacional Comum Curricular: um novo episódio de esvaziamento da escola no Brasil. **Germinal: Marxismo e Educação em Debate**, Salvador, v. 9, n. 1, p. 107-121, abr. 2017.

MARTINS, Thiago. Por uma educação infantil de qualidade: uma análise a partir das novas Diretrizes Curriculares Nacionais para a educação infantil. **Revista Educação e Emancipação**, São Luís, v. 8, n. 1, p. 74-92, jan./jun. 2015.

SANTOS, Lucíola. Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Fundamental de 9 anos e o Plano Nacional de Educação: abrindo a discussão. **Educação & Sociedade**, Campinas, v. 31, n. 112, jul-set. 2010, p. 883-850.

SILVA, Monica Ribeiro; COLONTONIO, Eloise Médice. As diretrizes curriculares nacionais para o ensino médio e as proposições sobre trabalho, ciência, tecnologia e cultura: reflexões necessárias. **Rev. Bras. Educ.**, v. 19, n. 58, p. 611-628, jul./set. 2014.

Disciplina: Avaliação nutricional

Ementa: Introdução a avaliação nutricional, incluindo estudo de fatores determinantes, objetivos, importância e métodos; inquéritos dietéticos; avaliação antropométrica e da composição corporal da criança, adolescente, gestante, nutriz, adultos e idoso; avaliação clínica, bioquímica e imunológica do estado nutricional do adulto e do paciente pós hospitalização.

Competências e habilidades:

- Conhecer a importância e conceitos básicos da avaliação nutricional;

- Realizar o diagnóstico do estado nutricional individual e populacional;
- Conhecer e aplicar indicadores antropométricos, métodos bioquímicos e imunológicos para a realização do diagnóstico nutricional;
- Avaliar o consumo alimentar utilizando inquéritos dietéticos, levando em consideração hábitos e preferências, de forma individual e populacional;
- Considerar diferenças necessárias no processo de avaliação nutricional de acordo com idade/situação;
- Desenvolver raciocínio, pensamento crítico e capacidade de relacionar conhecimentos.

Conteúdo Programático 1: introdução à avaliação nutricional: fatores determinantes, objetivos, importância e métodos.

Conteúdo Programático 2: inquéritos dietéticos.

Conteúdo Programático 3: avaliação antropométrica e da composição corporal da criança e do adolescente.

Conteúdo Programático 4: avaliação antropométrica e da composição corporal da gestante e nutriz.

Conteúdo Programático 5: avaliação antropométrica e da composição corporal do adulto e do idoso.

Conteúdo Programático 6: avaliação clínica, bioquímica e imunológica do estado nutricional.

Conteúdo Programático 7: avaliação clínica do estado nutricional do paciente pós hospitalização.

Bibliografia:

CUPPARI, L. **Guia de nutrição:** nutrição clínica no adulto. 2ªEd. Barueri: Manole, 2005.

FISBERG, R.M.; SLATER VILLAR, B.; MARCHIONI, D.M.L.; MARTINI, L.A. **Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos**. 1ºEd. Barueri: Manole, 2005.

HEYWARD, V.H.; STOLARCZYK, L.M. **Avaliação da composição corporal aplicada**. São Paulo: Manole, 2000.

KRAUSE, M.V; MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, nutrição & dietoterapia**. 12ºEd. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

NACIF, M.; VIEBIG, R.F. **Avaliação antropométrica nos ciclos da vida: uma visão prática**. 2ºEd. São Paulo: Metha, 2011.

PETROSKI, E.L. **Antropometria: técnicas e padronizações**. 5ºEd. Porto Alegre: Fontoura, 2011. 208p.

ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J.; TUCKER, K.L.; ZIEGLER, T.R. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9ºed. Barueri: Manole, 2003.

SICHIERI, R.; ALLAM, V.L.C. Avaliação do estado nutricional de adolescentes brasileiros através do índice de massa corporal. **Jornal de Pediatria**, v.72, n.2, p.80-84, 1996.

Disciplina: Políticas Públicas e Programas em Alimentação Escolar

Ementa: Processo histórico das Políticas Públicas e Programas em Alimentação Escolar do Brasil. Abordar na perspectiva da promoção de saúde e promoção da alimentação saudável amparada pela Educação Alimentar e Nutricional nas escolas.

Competências e Habilidades:

- Conhecer o cenário atual das Políticas Públicas e Programas em Alimentação Escolar do Brasil.
- Compreender a importância da Política Nacional de Alimentação e Nutrição do Brasil.
- Analisar o Programa Nacional de Alimentação Escolar.
- Compreender o papel da educação Alimentar e Nutricional como ferramenta de promoção e prevenção à saúde.

Conteúdo Programático 1: Conceitos e histórico das políticas públicas e Programas em Alimentação Escolar no Brasil.

Conteúdo Programático 2: Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a interface com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN).

Conteúdo Programático 3: Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Conselho de Alimentação Escolar (CAE); Acompanhamento e monitoramento da qualidade nutricional da Alimentação Escolar.

Conteúdo Programático 4: Ações de Educação Alimentar e Nutricional no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Bibliografia básica:

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição** 1. ed. reimpr. Brasília: MS; 2013.

BRASIL. Lei 11.947 de 16 de junho de 2009. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica.** Brasília. 2009.

Brasil. **Cartilha Nacional da Alimentação Escolar.** Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Nacional dos Procuradores Gerais do Ministério Público dos Estados, do Distrito Federal e da União. Grupo Nacional de Direitos Humanos. 2015.

Bibliografia Complementar:

JAIME, P. C. **Políticas públicas de alimentação e nutrição.** Rio de Janeiro: Atheneu. 2019.

BRASIL. **Lei nº13.987, de 07 de abril de 2020.** Altera a Lei nº11.947, de 16 de junho de 2009, para autorizar, em caráter excepcional, durante o período de suspensão das aulas em razão de situação de emergência ou calamidade pública, a distribuição de gêneros alimentícios adquiridos com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aos pais ou responsáveis dos estudantes das escolas públicas de educação básica. 2020.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). **Declaração de Helsinki sobre a Saúde em Todas as Políticas 8ª Conferência Global sobre Promoção da Saúde,** Helsinki, Finlândia, 2013.

BRASIL. Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006. **Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.** Diário Oficial da União 2006.

BEZERRA, V. M.; DE SOUZA, I. B.; SANTOS, I. G. P. Segurança Alimentar em Unidades Produtoras de Refeições escolares. In: ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. **Unidades Produtoras de Refeições: uma visão prática.** Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

Disciplina: Alimentação complementar e dificuldades alimentares

Ementa

Formação do hábito alimentar. A importância dos mil dias. Quando iniciar a alimentação complementar. Esquema para introdução de alimentos complementares e para o dia alimentar. Alimentos utilizados na introdução alimentar. Janela imunológica. Evolução da consistência e textura dos alimentos. Causas relacionadas a seletividade/dificuldade alimentar. Seletividade alimentar no autismo. Abordagem nutricional no tratamento da seletividade/dificuldade alimentar.

Competências e Habilidades:

- Orientar e realizar a prescrição dietética de alimentação complementar;
- Definir junto a família, o melhor método de alimentação complementar;
- Traçar estratégias com enfoque nutricional para o tratamento de crianças com seletividade/dificuldade alimentar.

Conteúdo Programático 1: Introdução da alimentação complementar.

Conteúdo Programático 2: Diferentes métodos de introdução alimentar.

Conteúdo Programático 3: Alimentação complementar para crianças vegetARIAS e veganas.

Conteúdo Programático 4: Dificuldades alimentares e estratégias de apoio as famílias

Bibliografia Básica

Durães, K. **Comendo feliz: Guia de alimentação infantil, do nascimento até os 7 anos de idade.** Paraná: Editora Matrescência, 2021. 292p.

MONTEIRO, J. P.; CAMELO JÚNIOR, J. S.; Vannucchi, H. (Coord). **Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 602p.

WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. **Nutrição Em Pediatria.** São Paulo: Manole, 2017. 1036p.

Bibliografia Complementar

JUNQUEIRA, P. **Relações cognitivas com o alimento na infância.** São Paulo: ILSI Brasil, 2017. 40 p.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos.** Brasília: Ministério da Saúde, 2019. 265 p.

SAMPAIO, A. B. M. et al. Seletividade alimentar: uma abordagem nutricional. **Jornal Brasileiro de Psiquiatria [online].** 2013, v. 62, n. 2: 164-70.

Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamentos Científicos de Nutrologia e Pediatria Ambulatorial. **Guia prático de alimentação da criança de 0 a 5 anos.** São Paulo: SBP, 2021.

Disciplina: Nutrição na infância e adolescência

Ementa: Consumo alimentar de crianças e adolescentes. Principais doenças associadas à alimentação em crianças e adolescentes. Ações de educação nutricional. PNAE. Recomendações nutricionais (hídricas, macro e micronutrientes) para pré-escolares, escolares e adolescentes. Vias de

administração da dieta. Indicação e contraindicação do uso de terapia nutricional oral, enteral e parenteral. Prescrição de terapia nutricional oral e enteral: composição, administração e monitoramento da dieta.

Competências e Habilidades:

- Reconhecer o impacto da alimentação no crescimento e desenvolvimento das crianças e adolescentes;
- Orientar e realizar a prescrição dietética para crianças e adolescentes;
- Orientar e realizar a prescrição dietética para crianças e adolescentes em terapia nutricional oral e enteral;

Conteúdo Programático 1: Práticas alimentares e o impacto da inadequação de consumo. Ações de proteção à alimentação.

Conteúdo Programático 2: Recomendações nutricionais para pré-escolares e escolares.

Conteúdo Programático 3: Recomendações nutricionais para adolescentes.

Conteúdo Programático 4: Terapia nutricional em pediatria.

Bibliografia Básica

MONTEIRO, J. P.; CAMELO JÚNIOR, J. S.; Vannucchi, H. (Coord). **Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 602p.

NOGUEIRA, J. R. N.; LIMA, A. E. S.; PRADO, C. C.; RIBEIRO, A. F. **Nutrição Em Pediatria - Oral, Enteral E Parenteral**. São Paulo: Savier, 2010. 318 p.

Weffort, V. R. S.; Lamounier, J. A. **Nutrição Em Pediatria**. São Paulo: Manole, 2017. 1036p.

Bibliografia Complementar

ALVES, M. A. et al. Padrões alimentares de adolescentes brasileiros por regiões geográficas: análise do Estudo de Riscos Cardiovasculares em Adolescentes (ERICA). **Cadernos de Saúde Pública [online]**, v. 35, n. 6. 2019.

Associação Médica Brasileira e Conselho Federal de Medicina. **Recomendações Nutricionais para Crianças em Terapia Nutricional Enteral e Parenteral**. Projeto Diretrizes, 2011.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p

Freitas, L. K. P. et al. Obesidade em adolescentes e as políticas públicas de nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva [online]**, v. 19, n. 06: 1755-62, 2014.

Koletzko B. Basic concepts in nutrition: Nutritional needs of children and adolescents. **e-SPEN, the European e-Journal of Clinical Nutrition and Metabolism**, v. 3, n. 4: 179-84, August, 2008.

Disciplina: Intolerâncias e alergias alimentares

Ementa: Fundamentos da resposta imune nas intolerância e alergias alimentares; relação do efeito de nutrientes e de outros aspectos nutricionais e o sistema imune; diagnóstico e tratamento por dieta de intolerâncias e alergias alimentares; epidemiologia da intolerância e alergia alimentar; defeitos enzimáticos que levam ao desenvolvimentos de intolerância e alergia alimentar; discussão sobre intolerâncias e alergias alimentares frequentes e diferenças de intolerâncias e alergias alimentares nas diferentes fases da via (infância, adolescência, gestação, nutriz, adulto, idoso).

Competências e habilidades:

- Conhecer a importância e conceitos básicos sobre resposta imune nas intolerância e alergias alimentares;

- Conhecer a relação que existe entre alimentos e desenvolvimento de intolerância e alergias alimentares;
- Conhecer as principais causas e doenças relacionadas a intolerância e alergia alimentar;
- Avaliar e reconhecer o desenvolvimento de intolerâncias e alergias alimentares;
- Conhecer e aplicar tratamentos nutricionais adequados aos diferentes tipos de intolerâncias e alergias alimentares;
- Desenvolver raciocínio, pensamento crítico e capacidade de relacionar conhecimentos.

Conteúdo Programático 1: Fundamentos da resposta imune nas intolerâncias e alergias alimentares.

Conteúdo Programático 2: nutrição e sistema imune.

Conteúdo Programático 3: diagnóstico e tratamento por dieta.

Conteúdo Programático 4: epidemiologia da intolerância e alergia alimentar.

Conteúdo Programático 5: defeitos enzimáticos nas intolerâncias e alergias alimentares.

Conteúdo Programático 6: Intolerâncias e alergias alimentares frequentes.

Conteúdo Programático 7: intolerância e alergia alimentar nas diferentes fases da vida.

Bibliografia:

ARAUJO, H.M.C.; ARAUJO, W.M.C.; BOTELHO, R.B.A.; ZANDONADI, R.P. Doença celíaca, hábitos e práticas alimentares e qualidade de vida. **Revista de Nutrição**, v.23, n.3, p.467-474, 2010.

BRICKS, L.F. Reações adversas aos alimentos na infância: intolerância e alergia alimentar. **Pediatria**, v.16, n.4, 1994.

BUTTRISS, J. **Adverse reactions to food**. 1ª Ed. Oxford: Blackwell Science Ltd, 2002.

CUPPARI, L. **Guia de nutrição**: nutrição clínica no adulto. 2ª Ed. Barueri: Manole, 2005.

FERREIRA, C.T.; SEIDMAN, E. Food allergy: a practical update from the gastroenterological viewpoint. **Journal de Pediatria**, v.83, n.1, p.7-20, 2007.

KRAUSE, M.V; MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, nutrição & dietoterapia**. 12ª Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

TEO, C.R.P.A. Intolerância à lactose: uma breve revisão para o cuidado nutricional. **Arquivo de ciência e saúde**, v.6, n.3, p.135-140, 2002.

Disciplina: Planejamento de cardápio e gastronomia aplicada à alimentação escolar

Ementa: Princípios do planejamento de cardápio e gastronomia aplicada à alimentação escolar para indivíduos saudáveis ou com situações especiais. Recomendações e diretrizes sobre alimentação saudável escolar. Preparo, conservação e desperdício de alimentos. Gestão de unidades de alimentação e nutrição escolar.

Competências e Habilidades:

- Conhecer os princípios do planejamento de cardápios e gastronomia aplicada à alimentação escolar.
- Aplicar as recomendações e diretrizes na estrutura, planejamento e avaliação de cardápios escolares.
- Compreender sobre a Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição escolar, unidades próprias, terceirizadas ou refeições transportadas.

Conteúdo Programático 1: Estrutura, planejamento e avaliação de cardápios em escolas públicas e privadas. Princípios da nutrição e dietética. Recomendações nutricionais para indivíduos saudáveis.

Conteúdo Programático 2: Elaboração de cardápios para situações especiais (intolerâncias e alergias; diabetes; erros inatos do metabolismo, entre outros).

Conteúdo Programático 3: Gastronomia aplicada à alimentação escolar.

Conteúdo Programático 4: Gestão de unidades de alimentação e nutrição escolar. Processo de compra e prestação de contas. Gestão de unidades de alimentação escolar terceirizadas e refeições transportadas. Monitoramento e Sistema SIM-PNAE.

Bibliografia básica:

ARAÚJO, W. M. C. et al. **Da alimentação à Gastronomia**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2005.

BASSO, C. **Alimentação coletiva: técnica dietética e segurança alimentar** / Cristiana Basso ; [colaboração Ana Maria Gules, Caroline Zucchetto Freitas]. - 1. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

PHILIPPI ST, Aquino RDC. **Recomendações nutricionais nos estágios de vida e nas doenças crônicas não transmissíveis**. São Paulo: Manole; 2017.

PHILIPPI ST. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. ampl. e atual. Barueri: Manole; 2014.

VENDRAMETTO, O. **Alimentação escolar: vamos colocar os pratos à mesa: uma obrigação do Estado, um dever da sociedade**. Editora Blucher, 2022.

Bibliografia Complementar:

FISBERG, M; WEHBA J.; COZZOLINO, S. M. F. **Um, dois, feijão com arroz: A alimentação no Brasil de norte a sul**. – São Paulo: Editora Ateneu, 2002.

ARAÚJO WMC et al. **Alquimia dos alimentos**. 2. ed. Brasília: Senac; 2013.

NASCIMENTO, ABD.; TOLEDO, Maria ERO.; LÔBO, CR.; et al. **Segurança, Saúde e Alimentação Escolar**. Grupo A, 2021.

ORNELAS LH. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**, 8. ed. São Paulo: Atheneu; 2013.

TEICHMANN IM. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7. ed. Caxias do Sul: Editora Educ; 2009.

Disciplina: Legislação sanitária e segurança dos alimentos: da higiene à implantação.

Ementa: Legislação sanitária e segurança dos alimentos. Definição de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Implantação de Planilhas e Instruções de Trabalho (obrigatórias ou não) de acordo com MBP e POP. Treinamento de funcionários baseados em MBP e POP. Análise de estrutura física. Organização dos suportes operacionais – caixa d'água, controle de pragas, produtos para higienização, etc.

Competências e Habilidades:

- Conhecer as principais Doenças Transmitidas por alimentos (DTAs);
- Compreender o papel da legislação e vigilância sanitária de alimentos;
- Elaborar e personalizar MBP e POP de acordo com o serviço atendido;
- Analisar a estrutura física e propor melhorias;
- Acompanhar a execução de serviços relacionados ao suporte operacional.

Conteúdo Programático 1: Doenças transmitidas por alimentos (DTAs), legislação e vigilância sanitária de alimentos.

Conteúdo Programático 2: Boas Práticas: estrutura física, suporte operacional, higiene dos alimentos e treinamento de funcionários.

Conteúdo Programático 3: Registros e planilhas de controle e instruções de trabalho (obrigatórias ou não).

Conteúdo Programático 4: Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP): como fazer?

Bibliografia Básica:

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. **Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília/DF, set. 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 24 Oct 2021.

ASSIS, L. de. **Alimentos seguros:** ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018.

GIACOMELLI, S.C; SILVA, M.N., SACCOL, A.L.F. **Legislação e normas interacionais na produção e serviços de alimentação.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2020.

Bibliografia Complementar:

ALVES, A.M. **Gestão de processos e fluxo de mercadorias para negócios de alimentação.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2020.

MELLO, F.R.D.; GIBBERT, L. **Controle e qualidade dos alimentos.** Porto Alegre: SAGAH, 2017.

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DE SÃO PAULO. **Portaria CVS 5, de 9 de abril de 2013.** Regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. Disponível em: http://www.cvs.saude.sp.gov.br/zip/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf. Acesso em: 1 abr. 2021.

Disciplina: Gestão de unidades de alimentação e nutrição.

Ementa: Definições de gestão. A importância do processo de compras. Escolha de fornecedores e preços. Gestão de estoque. Gestão de produção. Fichas técnicas. Relação de custos e quantidades de fichas técnicas com o

processo de compras. Padronização de produção por fichas técnicas.
Mensuração de produtividade. Aumento de produtividade.

Competências e Habilidades:

- Planejar o sistema de compras e avaliar fornecedores;
- Gerenciar estoques de maneira eficaz e efetiva;
- Padronizar produções por meio de fichas técnicas
- Definir custos e preços;
- Mensurar e aumentar produtividade.

Conteúdo Programático 1: Processos de compras.

Conteúdo Programático 2: Gestão de estoque.

Conteúdo Programático 3: Gestão de produção: fichas técnicas, custos e preços.

Conteúdo Programático 4: Produtividade: aumento da produtividade e ferramentas para sua avaliação.

Bibliografia Básica:

ALVES, A.M. **Gestão de processos e fluxo de mercadorias para negócios de alimentação.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2020.

NISHIO, E.K.; ALVES, A.M. **Gestão de negócios de alimentação: casos e soluções.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2020.

PAYNE-PALACIO, J.; THEIS, M. **Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas.** Barueri: Editora Manole, 2015. 9788520448151.

Bibliografia Complementar:

MARTINS, B.T.; BASÍLIO, M. C., SILVA, M.A. **Nutrição aplicada e alimentação saudável**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2019.

MEZOMO, I.D. B. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração**. Barueri: Editora Manole, 2015.

PAYNE-PALACIO, J.; THEIS, M. **Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas**. Barueri: Editora Manole, 2015.

|

5. Infraestrutura Física e Pedagógica

O aluno encontrará todo o conteúdo do curso e assistirá às aulas gravadas no ambiente virtual. Para assistir às aulas é fundamental que as especificações abaixo sejam obedecidas, possibilitando, assim, uma recepção de maior qualidade dos vídeos.

Hardware:

- Processador Intel Core 2 Duo ou superior.
- 2Gb de Memória RAM.
- Placa de vídeo com resolução 1024x768, qualidade de cor 32 bits e compatível com Microsoft DirectShow.
- Microsoft DirectX 9.0c ou posterior.

Software:

- Navegador: Firefox, Google Chrome, Internet Explorer (sempre atualizado).
- Sistema Operacional: Windows XP ou posterior.
- Adobe Flash Player (atualizado).
- *Plugin* de vídeos SilverLigth (atualizado)

Rede:

- Conexão com a Internet banda larga de no mínimo 2 MB.
- Em caso de acesso em ambientes corporativos além da velocidade, é necessário verificar as condições de segurança de rede de sua empresa e se certificar que o site não estará bloqueado.

Adicionalmente, é prevista a utilização da biblioteca virtual para consultas bibliográficas e pesquisa de assuntos referentes às disciplinas ministradas.

