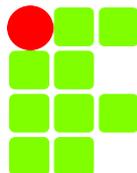




**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ  
DIRETORIA DE GESTÃO DE PESSOAS**



**INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
PIAUÍ**

# BOLETIM DE SERVIÇOS

**ARTIGO 1º, INCISO II, DA LEI Nº 4.965, DE 05/05/1966.**

**EDIÇÃO EXTRA Nº 057, DE 08 DE AGOSTO DE 2023.**

**ELABORAÇÃO, ORGANIZAÇÃO E PUBLICAÇÃO A CARGO DA DIGEP**

Av. Presidente Jânio Quadros, 330 – Santa Isabel – Teresina – PI CEP. 64.053-390 – Fone (086) 3131-1417



Ministério da Educação  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí  
IFPI  
Av. Jânio Quadros, Santa Isabel, TERESINA / PI, CEP 64053-390  
Fone: (86) 3131-1443 Site: [www.ifpi.edu.br](http://www.ifpi.edu.br)

PORTARIA 2589/2023 - GAB/REI/IFPI, de 7 de agosto de 2023.

**O REITOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ**, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista o disposto no Processo nº23172.002591/2023-88,

**RESOLVE:**

Designar os seguintes servidores: **Karine dos Santos Dias**, Professora do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, lotada no Campus Corrente, Matrícula SIAPE Nº1860556; **Ana Valéria Borges de Carvalho Melo**, Professora do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, lotada no Campus Floriano, Matrícula SIAPE Nº 2053784; **Francismar Holanda**, Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, lotado no Campus Teresina Central, Matrícula SIAPE Nº 1762739; **Jefferson de Sousa Silva**, Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, lotado no Campus Teresina Zona Sul, Matrícula SIAPE Nº 1579379; **Mário Marques de Sousa**, Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, lotado no Campus Picos, Matrícula SIAPE Nº1886602; **Joselma Ferreira Lima e Silva**, Professora do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, lotada no Campus Piri-piri, Matrícula SIAPE Nº 1787750; **Luzia Áurea Bezerra Albano Barbosa**, Professora do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, lotada no Campus Teresina Central, Matrícula SIAPE Nº 1338051; **Adriana Ferreira de Sousa**, Professora do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, lotada no Campus Teresina Central, Matrícula SIAPE Nº 2155588; e **Samara Cristina Silva Pereira**, Assistente Social, lotada na Proex, Matrícula SIAPE Nº 1561505, para, sob a presidência da primeira, comporem a Comissão que fará a atualização e reformulação da minuta de RESOLUÇÃO NORMATIVA Nº 93-2021 que Regulamenta os Estágios Curriculares Supervisionados dos Cursos Presenciais de Licenciaturas do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), com prazo de **90 dias** para a conclusão dos trabalhos.

PAULO BORGES DA CUNHA

Reitor do IFPI

Documento assinado eletronicamente por:

- **Paulo Borges da Cunha, REITOR - REE - GAB-IFPI**, em 07/08/2023 08:32:17.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 04/08/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 180421

Código de Autenticação: d6d6fd91f7





Ministério da Educação  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí  
IFPI  
Av. Jânio Quadros, Santa Isabel, TERESINA / PI, CEP 64053-390  
Fone: (86) 3131-1443 Site: [www.ifpi.edu.br](http://www.ifpi.edu.br)

PORTARIA 2595/2023 - GAB/REI/IFPI, de 7 de agosto de 2023.

**O REITOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ**, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista o disposto no Processo nº 23172.002619/2023-87,

**RESOLVE:**

Designar os servidores **Danilo Rodrigues Guedes**, Administrador, Siape 1661234; **Gustavo de Castro Nery**, Assistente em Administração, Siape 1762239; **Anália Regina Sena da Costa**, Auditora, Siape 1793710; **Rômulo Oliveira Barros**, Analista de Tecnologia da Informação, Siape 2759809; **Sammya Araújo de Carvalho**, Secretária Executiva, Siape 2177180; e **Francisco de Assis Dias de Oliveira**, Assistente em Administração, Siape 1867745, para, sob a presidência do primeiro, comporem a comissão para elaboração da portaria de instituição do Programa de Gestão e Desempenho (PGD) nos termos do Decreto nº 11.072, de 17 de maio de 2022, e da Instrução Normativa Conjunta SEGES-SGPRT/MGI Nº 24, de 28 de julho de 2023.

**PAULO BORGES DA CUNHA**

Reitor do IFPI

Documento assinado eletronicamente por:

- **Paulo Borges da Cunha**, REITOR - REE - GAB-IFPI, em 07/08/2023 16:24:10.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 07/08/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 180858

Código de Autenticação: 9828465720





Ministério da Educação  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí  
IFPI  
Av. Jânio Quadros, Santa Isabel, TERESINA / PI, CEP 64053-390  
Fone: (86) 3131-1443 Site: [www.ifpi.edu.br](http://www.ifpi.edu.br)

RESOLUÇÃO 69/2023 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 7 de agosto de 2023.

Aprova a Criação do Curso de Mecânico de Motocicletas, de Formação Inicial e Continuada (FIC), no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI).

O Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, no uso de suas atribuições conferidas no Estatuto deste Instituto Federal, aprovado pela Resolução Normativa nº 59, de 20 de agosto de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 23 de agosto de 2021, e considerando o processo nº 23172.002611/2023-11,

**RESOLVE:**

Art. 1º Aprovar, **ad referendum**, a Criação do Curso de Mecânico de Motocicletas, de Formação Inicial e Continuada (FIC), presencial, no âmbito do IFPI, conforme anexo.

At. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

PAULO BORGES DA CUNHA

Presidente do CONSUP

Documento assinado eletronicamente por:

- Paulo Borges da Cunha, REITOR - REE - GAB-IFPI, em 07/08/2023 10:34:00.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 04/08/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 180482

Código de Autenticação: 93124d07fd





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí**

# **PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE QUALIFICAÇÃO - FIC - MECÂNICO DE MOTOCICLETAS**

**REITOR**

Paulo Borges da Cunha

**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO**

Larissa Santiago de Amorim Castro

**PRÓ-REITORIA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL**

Paulo Henrique Gomes de Lima

**PRÓ-REITORIA DE ENSINO**

Odimógenes Soares Lopes

**PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO**

Divamélia de Oliveira Bezerra Gomes

**PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E INOVAÇÃO**

José Luís de Oliveira e Silva

**DIRETORIA DE ENSINO TÉCNICO**

Nalva Maria Rodrigues de Sousa

**DIRETORIA DE POLÍTICAS PEDAGÓGICAS**

Oridéia de Sousa Lima

## SUMÁRIO

1. CARACTERÍSTICAS DO CURSO	4
1.1 Identificação	4
2. DADOS GERAIS DO CURSO	5
3 APRESENTAÇÃO	6
4 JUSTIFICATIVA	7
5 OBJETIVOS DO CURSO	10
5.1 Objetivo geral	10
5.2 Objetivos específicos:	10
6.0 PÚBLICO-ALVO	11
7.0 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO	12
8.0 DIFERENCIAIS DO CURSO	13
9.0 PRÉ-REQUISITOS E MECANISMOS DE ACESSO AO CURSO	14
10 MATRIZ CURRICULAR	15
11 EMENTÁRIO	15
12 MECANISMOS QUE POSSAM PERMITIR A PERMANÊNCIA, O ÊXITO E A CONTINUIDADE DE ESTUDOS DO DISCENTE	20
13 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NO CURSO	21
14 MATERIAL DIDÁTICO-PEDAGÓGICO	22
15 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	23
16 QUADRO DOCENTE	22
17 BIBLIOGRAFIA	26
18 INSTALAÇÕES E AMBIENTES FÍSICOS/EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MATERIAIS	27
19 FINS DE APROVAÇÃO/CERTIFICAÇÃO	28

## 1. CARACTERÍSTICAS DO CURSO

### 1.1 Identificação

<b>DADOS DA INSTITUIÇÃO</b>
<b>RAZÃO SOCIAL:</b> INSTITUTO FEDERAL DO PIAUÍ
<b>CNPJ:</b> 10.806.496/0001-49
<b>CAMPUS:</b> REITORIA
<b>ENDEREÇO:</b> Avenida Presidente Jânio Quadros, 330, 64053-390, Santa Isabel, Teresina (PI).
<b>TELEFONE:</b> (64) 3611-2200 – <b>SITE:</b> <a href="http://www.ifpi.edu.br">www.ifpi.edu.br</a>

<b>REITOR:</b> Paulo Borges da Cunha
<b>Campus ou unidade de ensino que dirige:</b> REITORIA
<b>Endereço:</b> Avenida Presidente Jânio Quadros, 330, CEP: 64053-390, Santa Isabel, Teresina (PI).
<b>Telefone:</b> (86) 3131-1443 – <b>e-mail:</b> reitoria@ifpi.edu.br

<b>PROPONENTE:</b> Antônio Ítalo Rodrigues Pedrosa
<b>Campus ou unidade de ensino que está lotada:</b> Teresina Central
<b>Cargo/função:</b> Coordenador do Curso Técnico em Mecânica
<b>Endereço:</b> R. Álvaro Mendes, 94 - Centro (Sul), Teresina - PI, 64000-040,
<b>Telefone:</b> (86) 999505239 – <b>e-mail:</b> cocmec.catce@ifpi.edu.br

## **2. DADOS GERAIS DO CURSO**

**Título:** Curso de Qualificação Profissional - FIC - Mecânico de Motocicletas

**Eixo Tecnológico:** Controle e Processos Industriais

**Modalidade:** Presencial

**Carga Horária:** 280 horas

**Escolaridade Mínima:** Ensino Fundamental I (1º a 5º) Completo

**Idade Mínima:** 18 anos

**Classificação:** Formação Inicial e Continuada

**Número de vagas:** 40

**Frequência da oferta:** de acordo com o demandante

**Periodicidade das aulas:** Semanal

**Número de turmas:** conforme demanda do campus

**Turno:** tarde

**Período para realização:** mínimo 2 meses e máximo 6 meses

**Local:** Teresina

### 3. APRESENTAÇÃO

O presente documento constitui o Projeto Pedagógico do Curso de Qualificação Profissional - FIC - Mecânico de Motocicletas, na modalidade presencial. Este projeto pedagógico de curso visa contextualizar e definir diretrizes pedagógicas para o respectivo curso no âmbito do Instituto Federal do Piauí, com o objetivo de qualificação para o trabalho alçando, assim, a melhoria da qualidade de vida da comunidade, proporcionando vivências, habilidades e conhecimentos por meios estratégicos de formação para a autonomia e o exercício da cidadania e da profissionalização.

Com o Curso de Qualificação Profissional - FIC - Mecânico de Motocicletas, na modalidade presencial, o IFPI propõe “uma formação que permita a mudança de perspectiva de vida por parte do educando; a compreensão das relações que se estabelecem no mundo do qual ele faz parte; a ampliação de sua leitura de mundo e a participação efetiva nos processos sociais” (BRASIL, 2009, p. 5). Dessa forma, almeja-se propiciar uma formação em que o objetivo profissionalizante não tenha uma finalidade em si, nem seja orientado pelos interesses do mercado de trabalho, mas se constitui em uma possibilidade para a construção dos projetos de vida dos estudantes (FRIGOTTO, CIAVATTA e RAMOS, 2005).

Este documento apresenta, portanto, os pressupostos teóricos, metodológicos e didáticos pedagógicos estruturantes da proposta do curso, em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2020-2024 e com as bases legais da educação profissional e tecnológica, explicitadas na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), na Lei nº 11.892/08, no Decreto nº 5.154/2004 e demais normativas que regulamentam a educação profissional e tecnológica brasileira, mais especificamente as que se referem à formação inicial e continuada ou qualificação profissional.

Em todos os elementos estarão explicitados princípios, categorias e conceitos que materializarão o processo de ensino e de aprendizagem destinados a todos os envolvidos nesta práxis pedagógica.

#### 4. JUSTIFICATIVA

O desenvolvimento tecnológico e industrial de uma determinada região necessita de mão de obra especializada e capacitada. As empresas exigem profissionais cada vez mais qualificados que saibam trabalhar com diversos tipos de equipamentos, aplicando a teoria e a prática aprendidas na sala de aula. Nesse contexto se insere a educação técnica, responsável por formar mão de obra qualificada aos diversos setores produtivos.

As tendências atuais exigem que a educação técnica forneça domínio operacional associado ao conhecimento global do processo produtivo, de forma que o profissional apresente capacidade de se desenvolver nos vários postos do setor produtivo.

O Curso de Qualificação Profissional - FIC - Mecânico de Motocicletas do Instituto Federal do Piauí possibilita a formação de trabalhadores pró-ativos capazes de trabalhar em oficinas especializadas, potencializando uma integração no mercado cada vez mais competitivo, além de atender a demanda de capacitação profissional da população e possibilitar a ascensão social e profissional destes trabalhadores.

A implantação do Curso de Qualificação Profissional - FIC - Mecânico de Motocicletas, na modalidade presencial no Instituto Federal do Piauí justifica-se, principalmente, pela necessidade do mercado local da formação de profissionais com preparo adequado para a adaptação ao mercado atual que tem na atuação do profissional da área da manutenção a possibilidade de atender aos critérios de qualidade na formação profissional e a segurança da obtenção de um profissional ético, crítico e atento às mudanças necessárias para a permanência e sustentabilidade da empresa no mercado.

A justificativa da oferta do referido curso fundamenta-se, também, no fato de que o Instituto Federal do Piauí tem atuado de forma responsável e eficiente na formação de profissionais aptos a exercer sua função no mercado de trabalho pautados nos conhecimentos, nas competências, nas habilidades e nas atitudes exigidas para transformar e desenvolver a comercialização de bens e serviços. Neste sentido, a criação deste curso apresenta-se como uma proposta que visa atender às necessidades de formação e qualificação profissional existentes na região na qual está inserido.

Desse modo, considerando a relevância destas premissas, torna-se imprescindível a capacitação de novos profissionais a fim de atender as expectativas do concorrido mundo do trabalho. Logo, entende-se o Curso de Qualificação Profissional - FIC - Mecânico de Motocicletas como uma importante ferramenta de qualificação e inserção do egresso ao mercado de trabalho, facilitando o acesso ao emprego e à renda e contribuindo para o

desenvolvimento local e regional.

Diante dessa realidade, implanta-se o Curso de Qualificação Profissional - FIC - Mecânico de Motocicletas numa perspectiva pedagógica formadora do processo de produção do conhecimento em suas dimensões conceitual, humana e técnica por meio de um currículo com uma abordagem interdisciplinar que prioriza as discussões e as vivências conjuntas das diferentes profissões envolvidas na formação do profissional que atua no ramo.

Dessa forma, observa-se que a oferta do Curso de Qualificação Profissional - FIC - Mecânico de Motocicletas atende às aspirações e interesses dos cidadãos e da sociedade, às especificidades, bem como as demandas socioeconômicas.

Por conseguinte, o Curso de Qualificação Profissional - FIC - Mecânico de Motocicletas ofertado pelo IFPI propõe-se a qualificar o aluno para que este possa dominar as estratégias e a processualidade das atividades de manutenção e reparo de motocicletas e que possa contribuir com o trabalho de planejamento e execução de programas voltados à viabilidade e sustentabilidade dos empreendimentos.

Ademais, faz parte da missão do IFPI a preocupação com a formação ética- cidadã e técnica, que permita o desenvolvimento sustentável e a inserção do indivíduo na vida social e produtiva. Desta forma, o IFPI passa a oferecer, cursos de Formação Inicial e Continuada – FIC nos mais diversos eixos tecnológicos.

O Curso de Qualificação Profissional - FIC - Mecânico de Motocicletas, do eixo de Controle e Processos Industriais, visa fornecer qualificação profissional às pessoas que buscam seu primeiro emprego, contribuindo não apenas para a sua empregabilidade, mas também para a elevação da qualidade de vida e dos serviços prestados à sociedade, de modo a qualificar um profissional através de um processo de apropriação e de produção de conhecimentos técnicos, capazes de contribuir para a formação e para o desenvolvimento socioeconômico da região.

## **5. OBJETIVOS DO CURSO**

### **5.1 Objetivo geral:**

O Curso de Qualificação Profissional - FIC - Mecânico de Motocicletas, tem como objetivo geral a formação profissional que permita ao cidadão desenvolver habilidades básicas em manutenção mecânica de motocicletas.

### **5.2 Objetivos específicos:**

Considerando as atuais exigências do mercado de trabalho e transformações econômicas, científicas e tecnológicas do contexto em que estamos inseridos, propomos a criação do Curso de Qualificação Profissional - FIC - Mecânico de Motocicletas com os seguintes objetivos específicos:

- Executar diagnóstico e manutenção de motor, suspensão, direção e freios em motocicletas;
- Substituir peças;
- Realizar reparo e testes de desempenho de componentes.

## **6. PÚBLICO-ALVO**

O Curso de Qualificação Profissional - FIC - Mecânico de Motocicletas, na modalidade presencial, é destinado a estudantes e aos jovens e adultos trabalhadores que tenham Ensino Fundamental I (1º ao 5º ano) completo com desejo de atuar no ramo de manutenção automotiva.

## **7. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO**

Executa diagnóstico e manutenção de motor, suspensão, direção e freios em motocicletas. Substituem peças, reparam e testam desempenho de componentes.

## **8. DIFERENCIAIS DO CURSO**

Um diferencial do curso é a proposta didático-metodológica que é centrada na participação de quem aprende, valorizando suas experiências e expectativas para o mundo do trabalho, procurando focar o indivíduo como pessoa, observando-se todas as áreas da aprendizagem e individualizando o processo ao máximo, para que todos possam participar por meio do ensino presencial.

## **9. PRÉ-REQUISITOS E MECANISMOS DE ACESSO AO CURSO**

O Curso de Qualificação Profissional - FIC - Mecânico de Motocicletas, na modalidade presencial, é destinado a estudantes e trabalhadores que tenham escolaridade mínima, Ensino Fundamental I (1º ao 5º ano) completo. O acesso ao curso será por meio de edital simplificado de chamada pública.

## 10. MATRIZ CURRICULAR

A organização curricular consolidada no Projeto Pedagógico do Curso de Qualificação - FIC - Mecânico de Motocicletas obedece ao disposto na Lei nº. 9.394, de 20 de dezembro de 1996; na Lei nº. 11.892, de 29/12/2008, na Resolução nº. 01, de 5 de janeiro de 2021, que define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio; no Decreto nº. 5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o § 2º do art.36 e os artigos 39 a 41 da Lei nº 9.394/1996; Resolução nº. 13.005 PNE, de 25 de junho de 2014, Guia Pronatec de Cursos FIC, PORTARIA Nº 12/2016, DE 03 DE MAIO DE 2016

e legislação complementar expedida pelos órgãos competentes.

O Curso de Qualificação - FIC - Mecânico de Motocicletas, modalidade presencial, possui uma carga horária total de 280 horas e os conteúdos das unidades curriculares serão apresentados nas ementas juntamente com a bibliografia básica. A proposta curricular da disciplina será modular, estabelecendo um prazo de duração e execução.

A matriz curricular é composta de uma unidade curricular introdutória básica e de unidades curriculares da formação específica voltadas à formação profissional do indivíduo. As avaliações deverão ser formuladas pelos professores, com base nas situações comunicativas, que direcionam o desenvolvimento dos conteúdos e das atividades.

O quadro abaixo descreve a matriz curricular do curso e, a seguir são apresentadas as ementas.

DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA
Metrologia	20 h
Fundamentos da Mecânica de Motocicletas	40 h
Motores de Combustão Interna	90 h
Sistemas Mecânicos de Motocicletas	90 h
Eletroeletrônica de Motocicletas	40 h
<b>Total</b>	<b>280h</b>

## 11. EMENTÁRIO

Unidade curricular: Metrologia	Carga horária: 20h
<p><b>Ementa:</b> Sistema Internacional de Unidades, Conceitos de Instrumentação, Sistemas de medidas, Conversão dos sistemas de medidas, Erros de medição, Teoria e prática de instrumentos de medição: régua, paquímetro, micrômetro, relógio comparador, bloco padrão, goniômetro, traçador de altura. Calibração de sistemas de medição, Sistemas de tolerâncias e ajustes, Tolerância Geométrica.</p> <p><b>Bibliografia Básica</b></p> <p>LYNN S. MOSHER, George Lear. Manual Completo da Moto: Mecânica. Rio de Janeiro: Hemus, 2004. 428 p. ISBN 8528900398</p> <p>RIBARIC, Sergio Alejandro. Manual de Mecânica de Motos. São Paulo: LSR, 2004.</p> <p>CONY, Carlos Heitor; LEE, Anna. O mistério da moto de cristal. São Paulo: Salamandra, 2004. 111 p. (Coleção Carol e o Homem do Terno Branco). ISBN 85-16-04347-9</p>	

Unidade curricular: Fundamentos da Mecânica de Motocicletas	Carga horária: 40 h
<p><b>Ementa:</b> Motocicletas (histórico, definição, tipos, características, utilização e legislação); Manutenção de Motocicletas (definição, tipos: preventiva e corretiva, plano de manutenção, ordem de serviço); Ferramentas (definição, tipos: universais, especiais e específicas, função, organização e conservação, aspectos de segurança para manuseio); Equipamentos (definição, tipos: elétricos, mecânicos, hidráulicos e pneumáticos, função, descrição: rampa, prensa hidráulica, suporte para conjuntos mecânicos, furadeiras, organização e conservação, aspectos de segurança para o manuseio;</p> <p><b>Bibliografia Básica</b></p> <p>LYNN S. MOSHER, George Lear. Manual Completo da Moto: Mecânica. Rio de Janeiro: Hemus, 2004. 428 p. ISBN 8528900398</p> <p>RIBARIC, Sergio Alejandro. Manual de Mecânica de Motos. São Paulo: LSR, 2004.</p> <p>CONY, Carlos Heitor; LEE, Anna. O mistério da moto de cristal. São Paulo: Salamandra, 2004. 111 p. (Coleção Carol e o Homem do Terno Branco). ISBN 85-16-04347-9</p>	

Unidade curricular: Motores de Combustão Interna	Carga horária: 90 h
<p><b>Ementa:</b> Princípios da Termodinâmica (definições: calor, temperatura e energia); Termometria (definição, escalas, conversões, instrumentos de medição); Ciclos Termodinâmicos (Otto 4 tempos, Otto 2 tempos);</p> <p><b>Bibliografia Básica</b></p> <p>LYNN S. MOSHER, George Lear. Manual Completo da Moto: Mecânica. Rio de Janeiro: Hemus, 2004. 428 p. ISBN 8528900398</p> <p>RIBARIC, Sergio Alejandro. Manual de Mecânica de Motos. São Paulo: LSR, 2004.</p>	

CONY, Carlos Heitor; LEE, Anna. O mistério da moto de cristal. São Paulo: Salamandra, 2004. 111 p. (Coleção Carol e o Homem do Terno Branco). ISBN 85-16-04347-9

**Unidade curricular: Sistema Mecânico de Motocicletas**

**Carga horária: 90 h**

**Ementa:** Sistemas mecânicos da motocicleta (Suspensão e direção, freio, motor, transmissão, relação de transmissão); Documentação Técnica (manual do proprietário, plano de manutenção, manuais de reparo, normas técnicas, procedimentos específicos)

**Bibliografia Básica**

LYNN S. MOSHER, George Lear. Manual Completo da Moto: Mecânica. Rio de Janeiro: Hemus, 2004. 428 p. ISBN 8528900398

RIBARIC, Sergio Alejandro. Manual de Mecânica de Motos. São Paulo: LSR, 2004.

CONY, Carlos Heitor; LEE, Anna. O mistério da moto de cristal. São Paulo: Salamandra, 2004. 111 p. (Coleção Carol e o Homem do Terno Branco). ISBN 85-16-04347-9

**Unidade curricular: Eletroeletrônica de Motocicletas**

**Carga horária: 40 h**

**Ementa:** Grandezas e Unidades Elétricas (Tensão, Corrente, Resistência, Potência, Leis de Ohm); Componentes Elétricos e Eletrônicos (resistor, capacitor, indutor, fusível, condutores, relé, diodos); Equipamentos e Instrumentos (definição, tipos, função, manuseio, calibração, organização e conservação, aspectos de segurança no manuseio); Circuitos elétricos (simbologia, circuito série, circuito paralelo, desenho de circuitos, circuitos de iluminação e sinalização, circuitos de carga, circuitos de partida).

**Bibliografia Básica**

LYNN S. MOSHER, George Lear. Manual Completo da Moto: Mecânica. Rio de Janeiro: Hemus, 2004. 428 p. ISBN 8528900398

RIBARIC, Sergio Alejandro. Manual de Mecânica de Motos. São Paulo: LSR, 2004.

CONY, Carlos Heitor; LEE, Anna. O mistério da moto de cristal. São Paulo: Salamandra, 2004. 111 p. (Coleção Carol e o Homem do Terno Branco). ISBN 85-16-04347-9

## **12. MECANISMOS QUE POSSAM PERMITIR A PERMANÊNCIA, O ÊXITO E A CONTINUIDADE DE ESTUDOS DO DISCENTE**

Visando garantir a permanência e o êxito escolar, aos alunos que apresentarem dificuldade de aprendizagem será disponibilizado, pelos professores formadores, apoio pedagógico. Incentivar-se-á a montagem de grupos de estudos a fim de minimizar as dificuldades individuais encontradas no decorrer do processo de aprendizagem.

Caberá ao docente informar ao serviço pedagógico a relação de alunos infrequentes. Esses dados contribuirão para que a equipe promova estratégias preventivas e de reintegração dos ausentes. Vale ressaltar que durante todo o curso, os alunos serão motivados a prosseguir seus estudos por meio dos demais cursos ofertados pelo instituto.

### **13. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NO CURSO**

O curso será ministrado por professores formadores aprovados em processo seletivo, que utilizarão diversas estratégias de ensino com o intuito de criar condições favoráveis para garantir o aprendizado dos alunos. Nesse processo de mediação do conhecimento, os docentes, de acordo com o perfil da turma, conteúdo programático e objetivo a ser alcançado na aula, poderão escolher ou utilizar, simultaneamente, diversos procedimentos.

## **14. MATERIAL DIDÁTICO-PEDAGÓGICO**

A metodologia está apoiada na utilização de diversos recursos físicos (quadro branco, equipamentos, manuais de equipamentos, dispositivos de medição) e também múltiplos meios (mídias) quando necessários para o alcance dos objetivos educacionais propostos. Cada recurso tem sua especificidade e pode contribuir para atingir determinados níveis de aprendizagem com maior grau de facilidade e atender à diversidade e heterogeneidade do público-alvo.

## 15. AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem ultrapassa a perspectiva da aplicação de provas e testes para assumir uma prática diagnóstica e processual, com ênfase nos aspectos qualitativos. E, como um processo contínuo e cumulativo, assume as funções diagnóstica, formativa e somativa, de forma integrada ao processo ensino e aprendizagem.

Essas funções devem ser observadas como princípios orientadores para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades dos estudantes. Nessa perspectiva, a avaliação deve funcionar como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem, levando em consideração o predomínio dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

Quando realizada durante o processo, ela tem por objetivo informar ao professor e aos estudantes os avanços, as dificuldades e possibilitar a ambos a reflexão sobre a eficiência do processo educativo, possibilitando os ajustes necessários para o alcance dos melhores resultados. Durante o processo educativo, é conveniente que o professor esteja atento à participação efetiva do aluno através da observação da assiduidade, pontualidade e envolvimento nas atividades práticas de tornearia.

Os recursos didáticos utilizados no processo ensino-aprendizagem devem atender aos quatro critérios a seguir: (a) Adequação do conteúdo: o aprendizado os recursos devem estar altamente relacionados aos objetivos e conteúdos de aprendizagem, bem como interessantes ou necessários resolver problemas para estudantes; (b) Adequação da dificuldade: o conteúdo das aulas práticas deve ser moderado em dificuldade e escala, para que os alunos evitem sobrecarga cognitiva;

(c) Adequação da estrutura: a estrutura da aprendizagem o conteúdo é conciso e racional, o que não deixará os alunos "confusos"; (d) Adequação da organização de recursos: diferentes tipos de recursos de aprendizagem podem ser efetivamente organizados, como vídeo, animação, texto, materiais didáticos eletrônicos, experimentos virtuais etc., porém, destaca-se que o curso será realizado em formato presencial, em grande parte utilizando-se da estrutura do laboratório de motores do Instituto Federal Campus Teresina Central.

Dessa forma, os instrumentos avaliativos devem ser considerados comondicadores da aquisição de conhecimentos e do desenvolvimento de habilidades e competências. Ressalta-se a importância de se expor e discutir os mesmos com os estudantes no início de cada unidade didática/disciplina.

No desenvolvimento do curso, a avaliação do desempenho escolar será feita por componente curricular (podendo integrar mais de um componente), considerando aspectos de assiduidade, aproveitamento e trabalho em equipe.

A assiduidade diz respeito à frequência diária às aulas presenciais e aos trabalhos

escolares. A mesma será registrada diariamente pelo professor, no sistema acadêmico.

O aproveitamento escolar será avaliado através de acompanhamento contínuo e processual do estudante, com vista aos resultados alcançados por ele nas atividades avaliativas.

O trabalho em equipe será avaliado por meio da capacidade de interagir com os demais colegas do curso, sobretudo, na divisão de tarefas, habilidades de liderança e tomada de decisões para um melhor aproveitamento das atividades práticas de tornearia.

O aluno será considerado apto à qualificação e certificação desde que tenha aproveitamento mínimo de 70% (setenta por cento) e frequência maior ou igual a 75% (setenta e cinco por cento).

## **16. QUADRO DOCENTE**

O quadro docente do Curso de Qualificação Profissional - FIC - Mecânico de Motocicletas é composto por um professor do EBTT com formação de Técnico em Mecânica, um professor EBTT com formação em Engenharia Mecânica e um professor EBTT com formação em Engenharia Elétrica.

## 17. BIBLIOGRAFIA

BRASIL. Lei nº. 9.394 de 20 de dezembro de 1996. Institui as Diretrizes e Base para a Educação Nacional. <<http://www4.planalto.gov.br/legislacao/legislacao-1/leis-ordinarias/legislacao1/leis-ordinarias/1996>>. Acesso em 15 de março de 2011.

\_\_\_\_\_. Lei nº. 11.892 de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF: 2008.

\_\_\_\_\_. Decreto nº. 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.

\_\_\_\_\_. MTE/Ministério do Trabalho e Emprego. Classificação Brasileira de Ocupações. Disponível em: <<http://www.mtecbo.gov.br/cbosite/pages/home.jsf>>. Acesso em: 22 fev. 2020.

SETEC/Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. PROEJA – Formação Inicial e Continuada/ Ensino Fundamental – Documento Base – Brasília: SETEC/MEC, agosto de 2007.

\_\_\_\_\_. Guia de Cursos FIC. Disponível em: <<http://pronatecportal.mec.gov.br/arquivos/guia.pdf>>. Acesso em: 22 maio de 2020.

## **18. INSTALAÇÕES E AMBIENTES FÍSICOS/EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MATERIAIS**

As instalações disponíveis para o curso deverão conter: sala de aula, biblioteca e laboratório de motores. A sala de aula com quadro branco, datashow e com carteiras individuais para cada aluno.

A biblioteca deverá estar equipada com o acervo bibliográfico necessário para a formação integral e específica do aluno e contemplando materiais necessários para a prática dos componentes curriculares.

O laboratório de motores deve possuir motores de motocicletas 4 tempos, uma motocicleta disponível para montagem e desmontagem, equipamentos para realização da montagem e desmontagem, e instrumentos de medição (paquímetro, micrômetro, régua, verificador de roscas, dentre outros).

## **19. FINS DE APROVAÇÃO/CERTIFICAÇÃO**

O aluno será considerado apto à qualificação e certificado desde que tenha aproveitamento mínimo de 70% (setenta por cento) e frequência maior ou igual a 75% (setenta e cinco por cento).

Após conclusão do curso, o estudante receberá o certificado de Qualificação Profissional FIC - Mecânico de Motocicletas, com carga horária de 280 horas.

# Documento Digitalizado Público

## PPC FIC - Mecânico de Motocicletas

**Assunto:** PPC FIC - Mecânico de Motocicletas  
**Assinado por:** Nalva Sousa  
**Tipo do Documento:** Projeto  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- **Nalva Maria Rodrigues de Sousa, DIRETOR(A) - CD4 - DIETEC-IFPI**, em 04/08/2023 16:02:43.

Este documento foi armazenado no SUAP em 04/08/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 374325

**Código de Autenticação:** 63e00f9b1b





Ministério da Educação  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí  
IFPI  
Av. Jânio Quadros, Santa Isabel, TERESINA / PI, CEP 64053-390  
Fone: (86) 3131-1443 Site: [www.ifpi.edu.br](http://www.ifpi.edu.br)

RESOLUÇÃO 71/2023 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 7 de agosto de 2023.

Autoriza o funcionamento do Curso de Qualificação Profissional em Mecânico de Motocicleta, de Formação Inicial e Continuada (FIC), no Campus Teresina Central.

O Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, no uso de suas atribuições conferidas no Estatuto deste Instituto Federal, aprovado pela Resolução Normativa nº 59, de 20 de agosto de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 23 de agosto de 2021, considerando o processo 23172.002611/2023-11,

**RESOLVE:**

Art. 1º Autorizar, **ad referendum**, o funcionamento do Curso de Qualificação Profissional em Mecânico de Motocicleta, de Formação Inicial e Continuada (FIC), na modalidade presencial, no Campus Teresina Central, para o segundo semestre de 2023, conforme discriminado abaixo.

CAMPUS	ENDEREÇO	CURSO	EIXO TECNOLÓGICO	CARGA HORÁRIA	VAGAS	ATO DE CRIAÇÃO
Teresina Central	Praça da Liberdade, 1597, Centro - CEP: 64000-040	Mecânico de Motocicleta	Controle de Processos Industriais	280 h	40	Resolução nº 69/2023

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

PAULO BORGES DA CUNHA  
Presidente do CONSUP

Documento assinado eletronicamente por:

- Paulo Borges da Cunha, REITOR - REE - GAB-IFPI, em 07/08/2023 15:22:45.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 04/08/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 180524

Código de Autenticação: aee927b630





Ministério da Educação  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí  
IFPI  
Av. Jânio Quadros, Santa Isabel, TERESINA / PI, CEP 64053-390  
Fone: (86) 3131-1443 Site: [www.ifpi.edu.br](http://www.ifpi.edu.br)

RESOLUÇÃO 72/2023 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 7 de agosto de 2023.

Aprova a Reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Nutrição e Dietética, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI).

A Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, em exercício, no uso de suas atribuições conferidas no Estatuto deste Instituto Federal, aprovado pela Resolução Normativa nº 59, de 20 de agosto de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 23 de agosto de 2021, considerando o processo nº 23172.002611/2023-11,

#### RESOLVE:

Art. 1º Aprovar, a **d referendum**, a Reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Nutrição e Dietética, Concomitante/Subsequente, no âmbito do IFPI, conforme anexo.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

PAULO BORGES DA CUNHA

Presidente do CONSUP

Documento assinado eletronicamente por:

- Paulo Borges da Cunha, REITOR - REE - GAB-IFPI, em 07/08/2023 15:23:10.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 04/08/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 180448  
Código de Autenticação: 08b8d5aef7





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM  
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA NA FORMA CONCOMITANTE E/OU  
SUBSEQUENTE**

**IFPI -2023**

**PRESIDENTE DA REPÚBLICA**

Luis Inácio Lula da Silva

**MINISTRO DA EDUCAÇÃO**

Camilo Sobreira de Santana

**SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**

Ariosto Antunes Culau

**REITOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO DO PIAUÍ**

Paulo Borges da Cunha

**PRÓ-REITORA DE ADMINISTRAÇÃO**

Larissa Santiago de Amorim Castro

**PRÓ-REITOR DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL**

Paulo Henrique Gomes de Lima

**PRÓ-REITOR DE ENSINO**

Odimógenes Soares Lopes

**PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO**

Divamélia de Oliveira Bezerra Gomes

**PRÓ-REITOR DE PESQUISA E INOVAÇÃO**

José Luís de Oliveira e Silva

**DIRETORA DE ENSINO TÉCNICO**

Nalva Maria Rodrigues de Sousa

**DIRETORA DE POLÍTICAS PEDAGÓGICAS**

Oridéia de Sousa Lima

**COMISSÃO RESPONSÁVEL PELA REFORMULAÇÃO DO PROJETO  
PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO CONCOMITANTE E/OU SUBSEQUENTE EM  
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

**PORTARIA 1588/2023 - GAB/REI/IFPI, de 04 de maio de 2023.**

<b>SERVIDOR (A)</b>	<b>CARGO/FUNÇÃO</b>
Erivelton Sousa Lima	Docente / Coordenador de Curso
Telma Maria dos Santos Nascimento	Técnico em Assuntos Educacionais
Rosália Maria Torres de Lima	Docente
Alessandro de Lima	Docente
Edna Maria Ferreira Chaves	Docente
Eldina Castro Sousa	Docente

**PORTARIA 1993/2023 - GAB/REI/IFPI, de 07 de junho de 2023.**

<b>SERVIDOR (A)</b>	<b>CARGO/FUNÇÃO</b>
Erivelton Sousa Lima	Docente / Coordenador de Curso
Telma Maria dos Santos Nascimento	Técnico em Assuntos Educacionais
Rosália Maria Torres de Lima	Docente
Alessandro de Lima	Docente
Edna Maria Ferreira Chaves	Docente
Eldina Castro Sousa	Docente
Isabel dos Santos Lima	Bibliotecário - Documentalista

## IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

**Razão Social:** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí

**Sigla:** IFPI

**Categoria:** Pública

**Esfera administrativa:** Federal

**Endereço:** Avenida Presidente Jânio Quadros, 330

**CEP:** 64053-390, Santa Isabel, Teresina – PI

**CNPJ:** 10.806.496/0001-49

**Telefone:** (86) 3131-1400

**Ato legal:** Lei 11.892/2008 (criação dos IFEs)

**Portal:** [www.ifpi.edu.br](http://www.ifpi.edu.br)

**Reitor:** Paulo Borges da Cunha

## IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

**DENOMINAÇÃO DO CURSO:** Técnico em Nutrição e Dietética na forma Concomitante e/ou Subsequente.

**EIXO TECNOLÓGICO:** Ambiente e Saúde.

**TÍTULO CONFERIDO:** Técnico em Nutrição e Dietética

**MODALIDADE DE OFERTA:** Presencial.

**TURNO:** Diurno.

**ESTÁGIO:** 200 horas (Não Obrigatório).

**CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO:** 1.200 horas.

**DURAÇÃO DO CURSO:** 3 (três) semestres (limite mínimo) / 6 (seis) semestres (limite máximo).

**OFERTA DE VAGAS:** 40 anual.

**OCUPAÇÕES CBO ASSOCIADAS:** 3252-10 - Técnico em Nutrição.

**AUTORIZAÇÃO DO CURSO:** Resolução CONSUP Nº 81/2016 de 14/06/2016.

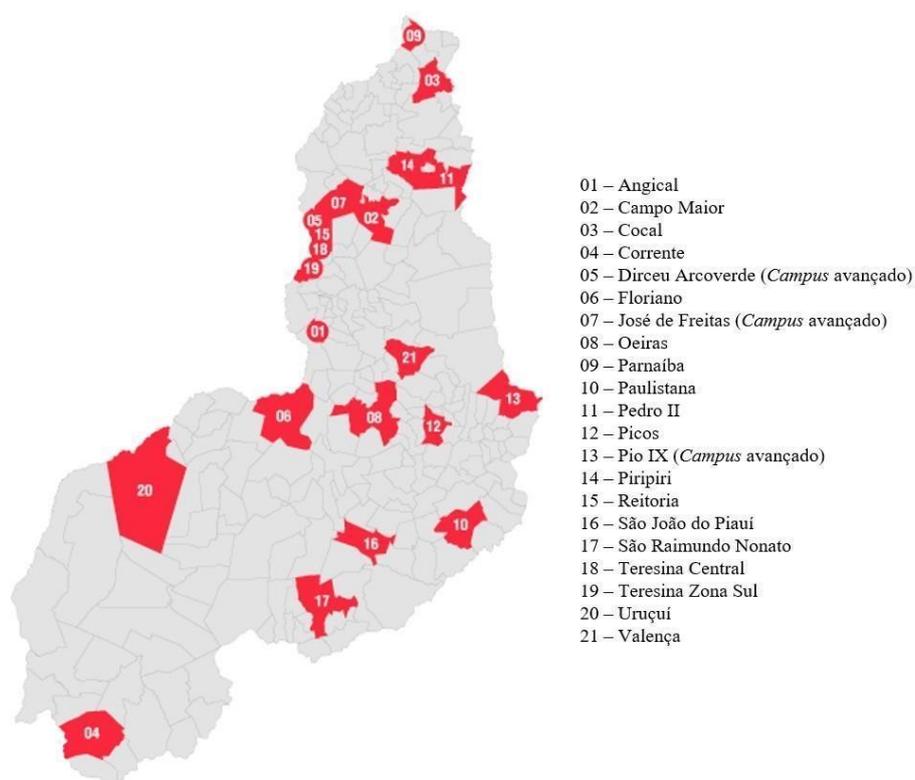
## Sumário

APRESENTAÇÃO .....	7
1. JUSTIFICATIVA .....	9
2. OBJETIVOS .....	11
2.1 Objetivo Geral .....	11
2.2 Objetivos Específicos .....	11
3. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO .....	12
4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO .....	13
5.1 Matriz Curricular .....	14
5.2 Ementas e Bibliografia .....	16
5.3 Orientações Metodológicas .....	32
5.4 Prática Profissional .....	33
5.5 Estágio Profissional Supervisionado .....	34
6. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES .....	35
7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO .....	36
7.1 Do Sistema de Avaliação da Educação Profissional Técnica De Nível Médio Concomitante/Subsequente .....	37
7.2 Dos Estudos de Recuperação .....	40
7.3 Da Progressão Parcial .....	40
7.4 Da Verificação de Aprendizagem em Segunda Chamada .....	41
7.5 Da Revisão da Verificação da Aprendizagem .....	42
8. BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS .....	42
9. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO .....	46
9.1 Corpo Docente .....	47
9.2 Técnico-Administrativos .....	47
10. DIPLOMAS .....	48
REFERÊNCIAS .....	49

## APRESENTAÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), criado nos termos da Lei nº 11.892, de 30 de dezembro de 2008, é uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação e surgiu como Escola de Aprendizes e Artífices pelo Decreto Presidencial nº 7.566, de 23 de setembro de 1909.

Atualmente, o IFPI é constituído pela Reitoria, pelos *Campi* Angical, Campo Maior, Cocal, Corrente, Floriano, Oeiras, Parnaíba, Paulistana, Pedro II, Picos, Piripiri, São João do Piauí, São Raimundo Nonato, Teresina Central, Teresina Zona Sul, Uruçuí, Valença, *Campi* avançados do Dirceu Arcoverde, José de Freitas e Pio IX.



**Figura 1** - *Campi* e *Campi* avançados do IFPI, segundo municípios do Piauí.

O IFPI consagra-se como uma instituição centenária que tem seu trabalho reconhecido pela sociedade piauiense devido à excelência do ensino ministrado, marcado pela permanente preocupação em ofertar cursos que atendem às expectativas dos alunos e da comunidade em geral, no que diz respeito à empregabilidade, demanda do setor produtivo e compromisso com o social,

destacando-se como instituição de referência nacional na formação de cidadãos críticos e éticos, dotados de sólida base científica e humanística e comprometidos com intervenções transformadoras na sociedade e com o desenvolvimento sustentável.

Nessa perspectiva, o IFPI propõe-se a oferecer o Curso Técnico de Nível Médio em Nutrição e Dietética, na forma Concomitante/Subsequente, presencial, por entender que estará contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade.

Este projeto foi elaborado em conformidade com as bases legais do sistema educativo nacional e nos princípios norteadores da modalidade da educação profissional e tecnológica brasileira, explicitados na Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 - Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), atualizada pela Lei nº 13.415, de 16 de fevereiro de 2017, bem como o Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o § 2º do art. 36 e os art. 39 a 41 da Lei nº 9.394/1996; a Resolução CNE/CP nº 01, de 5 de janeiro de 2021, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica; na Resolução CNE/CEB nº 3, de 21 de novembro de 2018, que atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio e na Resolução CNE/CEB nº 02, de 15 de dezembro de 2020, que aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

O curso Técnico em Nutrição e Dietética na forma Concomitante e/ou Subsequente, pertencente ao Eixo de Ambiente e Saúde, dispõe de uma carga horária de 1.200h, com duração de 1 ano e meio, ofertado tanto na forma concomitante, quanto na subsequente ao ensino médio, dividida em blocos de componentes curriculares semestrais, nos termos do Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos - CNCT, instituído e implantado pelo Parecer CNE/CEB nº 11/2008 e Resolução CNE/CEB nº 2, de 15 de dezembro de 2020, que aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

A Matriz Curricular foi elaborada de forma coletiva por uma comissão designada por meio de portaria, contendo diversos especialistas das áreas propedêuticas e técnicas – *Campi* Teresina Zona Sul IFPI.

A metodologia utilizada correlaciona o perfil técnico-profissional com as competências comportamental-attitudinal, técnica-cognitiva, bem como com as habilidades e bases tecnológicas contempladas nas ementas comuns e específicas.

A organização curricular contempla competências profissionais compatíveis com o domínio de novas tecnologias de forma a desenvolver a autonomia aos discentes que serão capazes de enfrentar diferentes situações práticas com criatividade e flexibilidade, habilidades requeridas para atender a um mercado competitivo e inovador.

O projeto do curso foi reformulado buscando proporcionar ao aluno uma visão geral das atividades exercidas por um profissional Técnico em Nutrição e Dietética, priorizando o desenvolvimento das habilidades humanas juntamente com as técnicas.

O presente documento contempla um conjunto de componentes curriculares distribuídos em três módulos, objetivando formar um profissional com conhecimentos técnicos, postura ética, capacidade de reflexão e raciocínio lógico sobre as organizações e a sociedade em seu contexto atual, para atuarem no setor da Nutrição e Dietética.

## **1. JUSTIFICATIVA**

Dados sobre o consumo de alimentos são coletados com diversos propósitos e os mais relevantes para a epidemiologia nutricional, são aqueles que permitem estimar a adequação da ingestão dietética de grupos populacionais; investigar a relação entre dieta, saúde e estado nutricional; avaliar a educação e a intervenção nutricional e os programas de suplementação alimentar. A complexidade da dieta humana, tem instigado pesquisadores a procurar os meios mais apropriados para avaliar qualitativa e quantitativamente o consumo de alimentos, dimensionar e relacionar a adequação de nutrientes. Atualmente, a Nutrição e Dietética está presente em diversos setores e dentre eles destacam-se a Alimentação Coletiva, a Nutrição Clínica, a Saúde Coletiva e a Indústria de Alimentos. A abrangência e as transformações desses setores, impulsionados pelos avanços tecnológicos, fazem com que sua participação na evolução da oferta de produtos e serviços, seja considerada de grande importância para a economia nacional.

A Nutrição e Dietética envolve ações voltadas para a alimentação humana, considerando os estudos das necessidades nutricionais de indivíduos e coletividades sadios e enfermos, em todas as fases do ciclo de vida. Essas ações incluem o transporte, a estocagem, a seleção e o preparo de alimentos, visando seu aproveitamento integral, sua distribuição e segurança alimentar.

O mercado de refeições coletivas fornece milhões de refeições/dia, movimenta anualmente cifras elevadas, oferece empregos diretos e indiretos, consome diariamente toneladas de alimentos, como também representa uma alta arrecadação de impostos e contribuições para os governos. Tanto a saúde clínica quanto a saúde coletiva de alimentação, têm gerado conhecimentos que estão sendo difundidos, valorizando uma alimentação equilibrada e saudável, o que torna os consumidores mais conscientes e conseqüentemente, aumentam as exigências por melhor qualidade de vida. Aliada à tendência da população de requerer seus direitos, a necessidade da melhoria dos produtos e serviços oferecidos aos clientes/pacientes consolida-se. Os restaurantes comerciais, as cozinhas industriais e demais organizações do ramo, estão buscando alternativas para oferecer produtos e serviços de qualidade, compatíveis com as novas exigências do consumidor, do ponto de vista nutricional, higiênico e organoléptico.

Nesse contexto, o trabalho do profissional de nutrição ganha projeção na área, desenvolvendo atividades fundamentais para a preservação e a promoção da qualidade de vida. A necessidade de controle sanitário dos alimentos, a exigência de destino adequado aos dejetos e a disponibilidade no mercado de alimentos transgênicos, são alguns exemplos de problemas, cujas soluções exigem conhecimentos a serem operacionalizados, em ações adequadas na produção de refeições.

O campo de trabalho dos Técnicos em Nutrição e Dietética tem se tornado cada vez mais complexo. Os alimentos e os equipamentos para o seu processamento têm passado por marcantes transformações, decorrentes da incorporação de sofisticados recursos tecnológicos. O contínuo progresso das ciências que embasam a prática profissional, faz com que o negócio de alimentos seja orientado por preceitos científicos, técnicos, tecnológicos e legais, que geram procedimentos precisos e sofisticados.

O Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Piauí - IFPI, considerando esses aspectos, oferece este curso com o objetivo de desenvolver nos alunos as competências gerais da área de Saúde e as específicas da habilitação técnica em Nutrição e Dietética, definidas a partir da análise do processo de trabalho desse segmento, respeitando valores estéticos, políticos e éticos, bem como mantendo compromisso com a qualidade, o trabalho, a ciência, a tecnologia e as práticas sociais relacionadas aos princípios da cidadania responsável. A Instituição se propõe a dar continuidade à atualização deste Plano de Curso para acompanhar as transformações tecnológicas e socioculturais do mundo do trabalho, especialmente da área da Saúde e do campo da Nutrição e Dietética, mediante contato permanente com especialistas da área e o setor produtivo.

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1 Objetivo Geral**

O Curso Técnico em Nutrição e Dietética na forma Concomitante/Subsequente, tem como objetivo formar profissionais de nível técnico com perfil ético, político, crítico, empreendedor e inovador, comprometidos com o bem estar da coletividade e que saibam associar a teoria à prática, fazendo uso das habilidades e atitudes compatíveis com o eixo de Ambiente e Saúde, atuando no segmento voltado à alimentação e segurança alimentar, incluindo as ações de transporte, estocagem, seleção e preparo de alimentos, visando seu aproveitamento integral e sua distribuição em unidades produtoras de refeições, sob a supervisão de um profissional nutricionista.

### **2.2 Objetivos Específicos**

- Promover a formação do educando como pessoa humana, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;
- Promover a compreensão dos fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos, relacionando a teoria com a prática;

- Preparar profissionais com conhecimento técnico-científico inerente às exigibilidades de um mercado globalizado e em permanente estado de transformação;
- Desenvolver os conhecimentos e habilidades necessárias ao fortalecimento das organizações seja no aspecto técnico, comportamental e de comunicação, facilitando a fluência das relações empresariais e a gestão ambiental;
- Proporcionar a habilitação profissional, em curto prazo, observando-se as exigências e expectativas da comunidade regional;
- Atuar como agente de incentivo à instalação de melhoria da qualidade das empresas da área de alimentação;
- Promover o conhecimento básico sobre alimentação e nutrição de interesse educativo e social;
- Habilitar o aluno para realização de atividades nas áreas de gestão de unidades produtoras de refeições, de controle de qualidade higiênico-sanitário e de processos de produção de alimentos.

### **3. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO**

Para ingresso ao Curso técnico em Nutrição e Dietética na forma concomitante e/ou subsequente, o candidato deverá estar cursando ou ter concluído o Ensino médio e o acesso ocorre mediante processo seletivo público - Exame Classificatório, Chamada Pública ou outro sistema de seleção, obedecendo ao Edital que determinará o número de vagas e o critério de seleção, conforme artigo 35 e 36 da Organização Didática do IFPI - Resolução nº 143/2022/CONSUP, de 25 de agosto de 2022.

Os cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio na forma Concomitante ao Ensino Médio, serão oferecidos aos candidatos que cursam a 1ª, 2ª ou 3ª séries do Ensino Médio, em estabelecimento de ensino devidamente reconhecido pelo Ministério da Educação (MEC). Os cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio na forma Subsequente ao Ensino Médio, serão oferecidos aos candidatos que tenham concluído o Ensino Médio, até a data da matrícula, em estabelecimento de ensino devidamente reconhecido pelo MEC.

Em atendimento às disposições contidas na Lei nº 12.711/2012, de 29 de agosto de 2012 e no Decreto nº 7.824/2012 de 11 de outubro de 2012, por curso e

turno, 50% (cinquenta por cento) das vagas serão destinadas aos candidatos que cursaram integralmente o ensino fundamental em escolas públicas.

Das vagas destinadas aos candidatos egressos de escola pública, 50% serão reservadas aos candidatos oriundos de famílias com renda igual ou inferior a 1,5 salário-mínimo (um salário-mínimo e meio) *per capita*. Estas serão, por curso e turno, por autodeclarados pretos, pardos e indígenas e por pessoas com deficiência, nos termos da legislação, em proporção ao total de vagas no mínimo igual à proporção respectiva de pretos, pardos, indígenas e pessoas com deficiência na população da unidade da Federação onde está instalada a instituição, segundo o último censo da Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

#### **4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO**

Consoante o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – CNCT (2020), o Técnico em Nutrição e Dietética será habilitado para:

- ✓ Desenvolver, sob a supervisão de profissionais de nível superior, atividades relacionadas à educação alimentar e nutricional de indivíduos e comunidades, para prevenção e controle de carências nutricionais, de doenças crônicas não transmissíveis e de doenças veiculadas por alimentos.
- ✓ Realizar coleta de dados de interesse ao Serviço de Nutrição e Dietética, bem como dados antropométricos para subsidiar a avaliação nutricional a ser realizada pelo nutricionista.
- ✓ Realizar estudos das necessidades nutricionais de indivíduos e coletividades, em todas as fases do ciclo vital.
- ✓ Monitorar dietas de rotina sobre prescrição dietética.
- ✓ Acompanhar e orientar a execução das atividades que compõe toda a escala de produção de refeições, bem como as atividades de controle de qualidade higiênico-sanitárias, atendendo às normas de Segurança Alimentar e Nutricional.
- ✓ Auxiliar no planejamento e na execução dos procedimentos de rotina, bem como orientar e monitorar as atividades realizadas pela equipe de funcionários.

- ✓ Aplicar normas de segurança do trabalho na produção de refeições e no comércio de alimentos.
- ✓ Contribuir na elaboração de cardápios e na elaboração de relatórios técnicos de não conformidades.
- ✓ Trabalhar também na pesquisa e no desenvolvimento de novos produtos alimentícios.
- ✓ Atuar em diferentes segmentos, sob orientação e supervisão do nutricionista.

As possibilidades de atuação do Técnico em Nutrição e Dietética são: - Indústria de Alimentos e da Cozinha, Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), Comércio Varejista de Alimentos, Clínicas, Hospitais, Instituições de Longa Permanência e Similares e Programas Institucionais Públicos e Privados de Saúde Coletiva.

O Técnico em Nutrição e Dietética exercerá suas funções de acordo com o estabelecido nos dispositivos legais, conforme a legislação profissional a seguir: Resolução nº 543, de 4 de agosto de 2014; Resolução nº 604, de 22 de abril de 2018; Resolução CFN nº 605, de 22 de abril de 2018; e, Ocupações CBO associadas, 3252-10 - Técnico em Nutrição.

## **5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

O Curso Técnico de Nível Médio em Nutrição e Dietética na forma concomitante e/ou subsequente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – Campus Teresina Zona Sul, na forma Concomitante/Subsequente, foi estruturado em 3 (três) módulos, com um total de 20 disciplinas e será desenvolvido em regime semestral, diurno, sendo o semestre letivo civil de no mínimo, 100 dias letivos de efetivo trabalho escolar.

### **5.1 Matriz Curricular**

O curso foi estruturado numa sequência lógica e contínua de apresentação das diversas áreas do conhecimento e ainda das suas interações no contexto da formação do profissional. Os componentes curriculares de cada etapa estão apresentados na matriz curricular a seguir:

<b>MÓDULO</b>	<b>DISCIPLINAS</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>AULAS SEMANAIS</b>
<b>01</b>	Anatomia e Fisiologia Aplicada	80	04
	Bioquímica dos Alimentos	60	03
	Microbiologia e Parasitologia dos Alimentos	60	03
	Nutrição Humana	80	04
	Relações Humanas no Trabalho	40	02
	Gestão Ambiental Aplicada	40	02
	Segurança do Trabalho Aplicada	40	02
<b>Total de carga horária de disciplinas do 1º semestre</b>		<b>400</b>	<b>20</b>
<b>02</b>	Técnica Dietética	60	03
	Gestão de Unidades Produtoras de Refeições	60	03
	Avaliação Nutricional	60	03
	Higiene e Legislação dos Alimentos	40	02
	Dietoterapia I	80	04
	Educação Alimentar e Nutricional	40	02
	Bromatologia	60	03
<b>Total de carga horária de disciplinas do 2º semestre</b>		<b>400</b>	<b>20</b>
<b>03</b>	Dietoterapia II	80	04
	Nutrição Materno-Infantil	80	04
	Nutrição e Saúde Pública	60	03
	Gastronomia Aplicada	60	03
	Nutrição e Qualidade de Vida	60	03
	Tecnologia de Conservação de Alimentos	60	03
<b>Total de carga horária de disciplinas do 3º semestre</b>		<b>400</b>	<b>20</b>
<b>CARGA HORÁRIA DO CURSO</b>		<b>1.200</b>	
<b>Estágio não obrigatório (extracurricular)</b>		<b>200</b>	
<b>TOTAL DE CARGA HORÁRIA DO CURSO</b>		<b>1.400</b>	

O desenho curricular do curso Técnico em Nutrição e Dietética Concomitante/Subsequente aqui proposto, observa todas as determinações legais presentes nas Leis e Resoluções, que definem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

## 5.2 Ementas e Bibliografia

O quadro a seguir contém as ementas, cargas horárias e as bibliografias de todas as disciplinas do Curso Técnico de Nível Médio em Nutrição e Dietética na forma concomitante e/ou subsequente.

<b>Disciplina: Anatomia e Fisiologia Aplicada</b>		
<b>1º Módulo</b>	<b>Carga Horária: 80h</b>	<b>Aulas semanais: 04h</b>
<b>Ementa</b>		
Introdução ao estudo da anatomia e fisiologia humana. Principais estruturas anatômicas. Nomenclaturas básicas. Posição anatômica. Divisão do Corpo Humano. Eixos e planos. Sistemas anatômicos. Aspectos morfológicos e fisiológicos dos sistemas: tegumentar, ósseo, muscular, circulatório, respiratório, digestivo, urogenital, nervoso, sensorial e endócrino. Estudo descritivo dos órgãos que constituem os diversos sistemas.		
<b>Bibliografia Básica</b>		
DANGELO, J. G; FATTINI, C. A. <b>Anatomia básica dos sistemas orgânicos:</b> com a descrição dos ossos, juntas, músculos, vasos e nervos: indicado para estudantes de reabilitação e educação física. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. (Biblioteca Biomédica).		
DANGELO, J. G; FATTINI, C. A. <b>Anatomia humana básica.</b> 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2019. (Biblioteca Biomédica).		
GUYTON, Arthur C. <b>Fisiologia humana.</b> 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.		
<b>Bibliografia Complementar</b>		
PAULSEN, Friedrich; WASCHKE, Jens (Coord.). <b>Sobotta, volume 1:</b> atlas de anatomia humana: anatomia geral e sistema muscular. 23. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.		
PAULSEN, Friedrich; WASCHKE, Jens (Coord.). <b>Sobotta, volume 2:</b> atlas de anatomia humana: órgãos internos. 23. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.		
PAULSEN, Friedrich; WASCHKE, Jens (Coord.). <b>Sobotta:</b> atlas de anatomia humana: quadros de músculos, articulações e nervos. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.		

SPENCE, Alexander P. **Anatomia humana básica**. 2. ed. São Paulo: Manole, 1991.

TORTORA, Gerard J.; DERRICKSON, Bryan. **Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia**. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.

**Disciplina: Bioquímica dos Alimentos**

**1º Módulo**

**Carga Horária: 60h**

**Aulas semanais: 03h**

**Ementa**

Bioquímica e metabolismo da água, proteínas, carboidratos, lipídeos, vitaminas e minerais e reações oxidativas em alimentos e aditivos alimentares.

**Bibliografia Básica**

BOBBIO, Paulo A; BOBBIO, Florinda Orsatti. **Química do processamento de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.

BOBBIO, Florinda Orsatti; BOBBIO, Paulo A. **Manual de laboratório de química de alimentos**. São Paulo: Varela, 2003.

NELSON, David L.; COX, Michael M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.

**Bibliografia Complementar**

ARAÚJO, Júlio Maria A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 5. ed. atual. e ampl. Viçosa, MG: UFV, 2011.

CHAMPE, Pamela C; HARVEY, Richard A; FERRIER, Denise R. **Bioquímica ilustrada**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L; FENNEMA, Owen R. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

PASTORE, Gláucia M. **Bioquímica experimental de alimentos**. São Paulo: Varela, 2005.

RIBEIRO, Eliana Paula. **Química de alimentos**. 2 ed. São Paulo: Blücher, 2007.

**Disciplina: Microbiologia e Parasitologia dos Alimentos**

**1º Semestre**

**Carga Horária: 60h**

**Aulas semanais: 03h**

**Ementa**

Microrganismos de interesse em alimentos, com ênfase nos causadores de toxinfecções alimentares, deteriorantes e indicadores: fontes de contaminação, análises e os fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o seu crescimento. Parasitologia de alimentos. Protozoários e helmintos relacionados à nutrição.

**Bibliografia Básica**

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

TONDO, Eduardo César; BARTZ, Sabrina. **Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos**. Porto Alegre: Sulina, 2014.

#### Bibliografia Complementar

FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. **Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I**. São Paulo: Varela, 2002.

NEVES, David Pereira; FILIPPIS, Thelma de; DIAS-LIMA, Arthur; ODA, Welton Yudi. **Parasitologia Básica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2019.

RIEDEL, Guenther. **Controle sanitário dos alimentos**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. (Saúde pública e epidemiologia).

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 1995.

SÃO JOSÉ, Jackline Freitas Brilhante; ABRANCHES, Monise Viana. **Microbiologia e Higiene de Alimentos: Teoria e Prática**. 1. ed. Editora Rubio, 2019.

#### Disciplina: Nutrição Humana

1º módulo

Carga horária: 80h

Aulas semanais: 04h

#### Ementa

Introdução à Nutrição Humana: nutriente, dietética, alimentação, nutrição, metabolismo. Mecanismos de ingestão: fome, apetite e saciedade. Macronutrientes e micronutrientes. Conceitos de alimentação saudável. Guias alimentares. Valor energético e nutricional dos alimentos. Necessidades e recomendações nutricionais.

#### Bibliografia Básica

COSTA, Neuza Maria Brunoro; PELUZIO, Maria do Carmo Gouveia. **Nutrição básica e metabolismo**. Viçosa: UFV, 2008.

DUTRA DE OLIVEIRA, José Eduardo; MARCHINI, Júlio Sérgio. **Ciências nutricionais: aprendendo a aprender**. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. Barueri: Manole, 2009. (Guias de nutrição e alimentação).

#### Bibliografia Complementar

BONTEMPO, Alcides. **O que você precisa saber sobre nutrição**. 7. ed. rev. São Paulo: Ground, 2005.

COZZOLINO, Silvia M. Francisco. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 3.ed. Barueri: Manole, 2009.

DUKAN, Pierre. **Dicionário de dietética e de nutrição**. Petrópolis: Vozes, 2005.

EVANGELISTA, José. **Alimentos: um estudo abrangente: nutrição, utilização, alimentação**. São Paulo: Atheneu, 2005.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. 4. ed., rev. e atual. Barueri: Manole, 2013.

### Disciplina: Relações Humanas no Trabalho

1º módulo

Carga horária: 40h

Aulas semanais: 02h

#### Ementa

Estudo das relações interpessoais. Origens dos estudos sobre Relações Humanas no Trabalho. Comunicação. Trabalho em equipe nas organizações. Estudo dos aspectos inter/intrapessoal na busca do entendimento do relacionamento humano, objetivando a eficiência interpessoal e aprimoramento do desempenho profissional. Liderança. Inteligência Emocional. Cultura Organizacional.

#### Bibliografia Básica

CHIAVENATO, Idalberto. **Comportamento organizacional: a dinâmica do sucesso das organizações**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

DAVEL, E.; VERGARA, S. C. (orgs.) **Gestão com pessoas e subjetividade**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MINUCUCCI, A. **Relações humanas: psicologia das relações interpessoais**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2001.

#### Bibliografia Complementar

GOLEMAN, D. **Inteligência emocional**. Rio de Janeiro: Editora Objetiva, 1996.

MOSCOVICI, F. **Desenvolvimento interpessoal: treinamento em grupo**. 17. ed. Editora: José Olympio, 2013.

ROBBINS, S. P. **Comportamento organizacional**. 11. ed. São Paulo: Pearson, 2005.

ROTHMANN, Ian; COOPER, Cary. **Fundamentos de psicologia organizacional e do trabalho**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

WEIL, P.; TOMPAKOW, R. **Relações humanas na família e no trabalho**. 57. ed. Petrópolis: Vozes, 2013.

### Disciplina: Gestão Ambiental Aplicada

1º módulo

Carga horária: 40h

Aulas semanais: 02h

#### Ementa

As questões ambientais do Brasil e do mundo. Meio ambiente e desenvolvimento sustentável. Educação ambiental e sustentabilidade. Legislação ambiental. A empresa de alimentação e a gestão ambiental. Sistema de Gestão Ambiental. Riscos e Impactos ambientais. Tecnologias para prevenir riscos e impactos e para mitigar a pegada ambiental humana.

### Bibliografia Básica

KLOETZEL, Kurt. **O que é meio ambiente**. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 2011. (Coleção primeiros passos; 281).

PHILIPPI JÚNIOR, Arlindo; ROMÉRIO, Marcelo de Andrade; BRUNA, Gilda Collet (Editor). **Curso de gestão ambiental**. Barueri: Manole, 2004. (Coleção Ambiental; 1).

PHILIPPI JÚNIOR, Arlindo; PELICIONI, Maria Cecília Focesi (Editor). **Educação ambiental e sustentabilidade**. 2. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2014. (Coleção Ambiental, 14).

### Bibliografia Complementar

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Compostagem conjugada de resíduos sólidos orgânicos**. Brasília: FUNASA, 2014.

BRASIL. SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE E RECURSOS NATURAIS DO ESTADO DO PIAUÍ. **Legislação Ambiental do Estado do Piauí / resoluções do Conselho Estadual do Meio Ambiente / SEMAR**. Teresina: Secretaria de Meio Ambiente e Recursos Naturais do Estado do Piauí - SEMAR, [2004].

MILARE, Edis. **Direito do ambiente: a gestão ambiental em foco**. doutrina, jurisprudência, glossário. 7. ed. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2011.

SÀNCHEZ, Luis Enrique. **Avaliação de impacto ambiental: conceitos e métodos**. São Paulo: Oficina de textos, 2008.

TRENNEPOHL, Curt; TRENNEPOHL, Terence. **Licenciamento ambiental**. 5. ed. Niterói: Impetus, 2013.

### Disciplina: Segurança do Trabalho Aplicada

1º módulo

Carga horária: 40h

Aulas semanais: 02h

### Ementa

Normas regulamentadoras de segurança do trabalho; O trabalhador e o ambiente de trabalho; Equipamento de prevenção individual e coletiva; Identificação de riscos de acidentes no ambiente; Causas de acidentes; Ergonomia; Prevenção de acidentes; Condições de trabalho; Suporte básico de primeiros socorros; Controle de riscos ambientais; Fatores de risco.

### Bibliografia Básica

CIENFUERGOS, F. **Segurança no laboratório**. Rio de Janeiro: Interciência, 2001.

CORDELLA, B. **Segurança no trabalho e prevenção de acidentes: uma abordagem holística: segurança integrada à missão organizacional com produtividade, qualidade, preservação ambiental e desenvolvimento de pessoas** São Paulo: Atlas, 1999.

NETO WALDHELM, Nestor. **Segurança do trabalho: os primeiros passos**. Bauru, SP: Viena, 2015.

#### **Bibliografia Complementar**

ARAÚJO, Wellington Tavares de. **Manual de segurança do trabalho**. São Paulo: DCL, 2010.

FONSECA, Ariadne da Silva; SARTONI, Marcelo Ricardo de Andrade. **Manual de segurança do trabalho**. Tatuapé, SP: Martinari, 2017.

MATTOS, Ubirajara Aluizio de Oliveira; MÁSCULO, Francisco Soares (orgs.) **Higiene e segurança do trabalho**. São Paulo: GEN LTC, 2019.

SALIBA, T. M.; PAGANO, S. C. R. **Legislação de segurança, acidente do trabalho e saúde do trabalhador**. 2. ed. São Paulo: Editora LTR, 2003.

TAVARES, José da Cunha. **Noções de prevenção e controle de perdas em segurança do trabalho**. 8. ed. São Paulo: SENAC, 2010.

#### **Disciplina: Técnica Dietética**

**2º Semestre**

**Carga Horária: 60h**

**Aulas semanais: 03h**

#### **Ementa**

Fundamentos, objetivos e aplicabilidade da Técnica Dietética. Introdução ao preparo de alimentos. Medidas e porcionamento. Indicadores no Preparo de Alimentos. Etapas do Manuseio dos Alimentos: Recepção, Higienização, Armazenamento, Pré-preparo, Preparo, Controle de Sobras, Descarte. Aquisição de Alimentos. Fatores que modificam os alimentos. Hortaliças e frutas. Cereais e tubérculos. Leguminosas. Carnes, aves e pescados. Ovos. Essências, Especiarias e Ervas aromáticas. Leite e derivados. Óleos e Gorduras. Açúcares e edulcorantes. Infusos e bebidas. Caldos, molhos e sopas. Planejamento de cardápios.

#### **Bibliografia Básica**

BENETTI, Gisele Bizon. **Manual de técnicas dietéticas**. São Caetano do Sul: Yendis, 2013.

DE ANGELIS, Rebeca Carlota. **A importância de alimentos vegetais na proteção da saúde: fisiologia da nutrição protetora e preventiva de enfermidades degenerativas**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. Barueri: Manole,

2014.

### Bibliografia Complementar

CAMARGO, Erika Barbosa; BOTELHO, Raquel Assunção. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos: manual de laboratório.** São Paulo: Atheneu, 2008.

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos.** São Paulo: Varela, 1994.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschi. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos.** 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética.** 2. ed. São Paulo: Manole, 2006.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional.** 4. ed., rev. e atual. Barueri: Manole, 2013.

### Disciplina: Gestão de Unidades Produtoras de Refeições

2º módulo

Carga horária: 60h

Aulas semanais: 03h

#### Ementa

Introdução à administração. Funções administrativas em serviços de alimentação. Tipos de serviços de alimentação. Planejamento físico e funcional de unidades produtoras de refeições. Gestão de setor de preparo de sondas, de lactário e de banco de leite humano. Gestão de pessoas, recursos materiais e financeiros. Planejamento e controle de produção.

#### Bibliografia Básica

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer.** 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Metha, 2007.

MEZOMO, Iracema de Barros. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração.** 6. ed. São Paulo: Manole, 2015.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2006.

#### Bibliografia Complementar

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas.** 2. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2005.

ISOSAKI, Mitsue; NAKASATO, Miyoko. **Gestão de serviço de nutrição hospitalar.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

RIBEIRO, Sandra. **Gestão e procedimentos para atingir qualidade: ferramentas em Unidades de Alimentação e Nutrição - UAN's: um guia indispensável para estudantes e profissionais: fórmulas mais utilizadas: tabelas indispensáveis.** São Paulo: Varela, 2005.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; BERNARDES, Sílvia Martinez. **Cardápio**: guia prático para a elaboração. 3. ed. São Paulo: Roca, 2014.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios**: técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009. (Coleção hotelaria).

**Disciplina: Avaliação Nutricional**

<b>2º módulo</b>	<b>Carga horária: 60h</b>	<b>Aulas semanais: 03h</b>
------------------	---------------------------	----------------------------

**Ementa**

Conceitos básicos em avaliação nutricional. Determinantes do estado nutricional da população. Indicadores antropométricos e clínicos. Métodos de inquéritos dietéticos. Parâmetros bioquímicos na avaliação do estado nutricional. Diagnóstico nutricional e método de evolução no prontuário. Avaliação do estado nutricional de adultos, gestantes, crianças, adolescentes, atletas e idosos.

**Bibliografia Básica**

BENETTI, Gisele Bizon. **Manual de técnicas dietéticas**. São Caetano do Sul: Yendis, 2013.

COSTA, Neuza Maria Brunoro; PELUZIO, Maria do Carmo Gouveia. **Nutrição básica e metabolismo**. Viçosa: UFV, 2008.

COZZOLINO, Silvia M. Francisco. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 3. ed. Barueri: Manole, 2009.

**Bibliografia Complementar**

BRASIL, M. S. **Vigilância alimentar e nutricional – SISVAN**: orientações básicas para a coleta, o procedimento, a análise de dados e a informação em serviços de saúde. 2004.

BRASIL, M.S. [www.saude.gov.br/sisvan](http://www.saude.gov.br/sisvan) CHEMIN-MURA. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007.

GUEDES, D. P.; GUEDES, J. E. R. P. **Controle de peso corporal**: composição corporal, atividade física e nutrição. 2. ed. Londrina: Midiograf, 2003.

ROSA, G. **Avaliação nutricional do paciente hospitalizado**: uma abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

ROSSI, L.; CARUSO, L. **Avaliação nutricional**: novas perspectivas. São Paulo: Rocca, 2009.

**Disciplina: Higiene e Legislação dos Alimentos**

<b>2º módulo</b>	<b>Carga horária: 40h</b>	<b>Aulas semanais: 02h</b>
------------------	---------------------------	----------------------------

**Ementa**

Considerações sobre Higiene. Higiene dos alimentos, utensílios, ambiente de trabalho e equipamentos. Legislação vigente e vigilância sanitária. Noções sobre Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e registros de acompanhamento.

#### Bibliografia Básica

BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária – ANVISA. **Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.**

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária – ANVISA. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos:** qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed. rev. e amp. São Paulo: Manole, 2015.

#### Bibliografia Complementar

ANDRADE, Nélio José de. **Higiene na indústria de alimentos:** avaliação e controle de adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008.

HAZELWOOD, D; MCLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos.** São Paulo: Varela, 1994.

MUNICÍPIO DE SÃO PAULO – **Portaria CVS nº 5 de 09/04/2013.** Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção.

SANTOS JUNIOR, Clever Jucene dos. **Manual de segurança alimentar:** boas práticas para os serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

SILVA Jr., E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos.** 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.

#### Disciplina: Dietoterapia I

2º módulo

Carga horária: 80h

Aulas semanais: 04h

#### Ementa

Introdução à dietoterapia. Dietas hospitalares. Patologia e dietoterapia nas enfermidades orais, esofágicas, gástricas, entéricas, hepáticas, vesiculares e pancreáticas.

#### Bibliografia Básica

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. **Krause:** alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

SENAC. **Nutrição e dietética.** 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2013.

#### **Bibliografia Complementar**

CALIXTO-LIMA, L.; GONZALEZ, M.C. **Nutrição clínica no dia a dia**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2017.

CARUSO, L.; SILVA, A.L.N.D.; SIMONY, R.F. **Dietas Hospitalares: uma abordagem na prática clínica**. São Paulo: Ed. Atheneu, 2002.

CUPPARI, L. **Nutrição clínica no adulto**. 4. ed. Barueri: Manole, 2018.

GUERRA, P. P. **Protocolos de suporte nutricional parenteral e enteral**. 2. ed. Rio de Janeiro: Água Dourada, 2002.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. 4. ed., rev. e atual. Barueri: Manole, 2013.

#### **Disciplina: Educação Alimentar e Nutricional**

**2º Módulo**

**Carga Horária: 40h**

**Aulas semanais: 02h**

#### **Ementa**

Histórico da Educação Alimentar e Nutricional. Contextualização das mudanças alimentares: aspectos biológicos, socioculturais e psicológicos. Desafios da Educação Alimentar e Nutricional. O processo ensino/aprendizagem em Educação Alimentar e Nutricional. Técnicas de Educação Nutricional. Ações de educação alimentar e nutricional para diferentes públicos (crianças, adolescentes, adultos e idosos): planejamento das atividades, elaboração dos materiais, ação propriamente dita (intervenção) e avaliação das ações.

#### **Bibliografia Básica**

BOOG, M. C. F. Educação nutricional: passado, presente, futuro. **Revista de Nutrição da PUCCAMP**, n.10, 1997. Disponível em: <https://portalidea.com.br/cursos/educador-alimentar-apostila03.pdf>. Acesso em: 13 jun. 2023.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. Disponível em: <http://www.gov.br/cidadania/pt-br/caisan/educacao-alimentar-e-nutricional> . Acesso em: 13 jun. 2023.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Educação Alimentar e Nutricional: o direito humano a alimentação adequada e o fortalecimento de vínculos familiares nos serviços socioassistenciais**. Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Disponível em: [http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca\\_alimentar/cadernoteorico\\_ean.pdf](http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/cadernoteorico_ean.pdf) . Acesso em: 13 jun. 2023.

### Bibliografia Complementar

CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de et al. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. **Rev. Nutr.**, n.20, 2007. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/9qkCx4C5PXYvYm4prqTSYXL/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 13 jun. 2023.

ESTIMA, Camilla de Chermont Prochnik e PHILIPPI, Sonia Tucunduva e ALVARENGA, Marle dos Santos. Fatores determinantes de consumo alimentar: por que os indivíduos comem o que comem?. **Revista brasileira de nutrição clínica**, v.24, n.4, p.263-268, 2009. Disponível em: <http://d700706560.tri44.triatahost.com/upload/humana/pt/Profissionais/comportamentoalimentar.pdf>. Acesso em: 14 jun. 2023.

LANG, R. M F.; Ciacchi, E. M. R. (orgs.). **EAN: Educação alimentar e nutricional: fundamentação teórica e estratégias**. Rio de Janeiro: Rubio, 2021.

MENEZES, M. F. G.; MORGADO, C. M. C.; MALDONADO, L. A. **Diálogos e práticas em educação alimentar e nutricional**. Rio de Janeiro: Rubio, 2019.

TRECCO, Sonia (org.). **Guia prático de educação nutricional**. São Paulo: Manole, 2016.

### Disciplina: Bromatologia

2º módulo

Carga horária: 60h

Aulas semanais: 03h

#### Ementa

Água, carboidratos, proteínas, lipídeos, fibra alimentar, minerais (cinzas) e compostos bioativos na composição dos alimentos e seus métodos analíticos. Principais testes analíticos aplicados no controle de qualidade de alimentos.

#### Bibliografia Básica

ARAÚJO, Wilma M. C. (Org.). **Alquimia dos alimentos**. Brasília: SENAC, 2011. (Série Alimentos e Bebidas ; v. 2).

CECCHI, Heloisa Máscia. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. São Paulo: UNICAMP, 2003.

SILVA, D. J; QUEIROZ, Augusto César de. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**. 3. ed. Viçosa: UFV, 2009.

#### Bibliografia Complementar

ARAÚJO, Júlio Maria A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 5. ed. atual. e ampl. Viçosa, MG: UFV, 2011.

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Introdução à química dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2003.

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Manual de laboratório de química de alimentos**. São Paulo Metha, 2005.

EVANGELISTA, José. **Alimentos: um estudo abrangente: nutrição, utilização, alimentação**. São Paulo: Atheneu, 2005.

IAL. Instituto Adolfo Lutz. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. Versão eletrônica. São Paulo. 2008. Disponível em: [http://www.ial.sp.gov.br/resources/editorinplace/ial/2016\\_3\\_19/analisedealimentosial\\_2008.pdf?attach=true](http://www.ial.sp.gov.br/resources/editorinplace/ial/2016_3_19/analisedealimentosial_2008.pdf?attach=true). Acesso em: 15 de jun de 2023.

### Disciplina: Dietoterapia II

<b>3º módulo</b>	<b>Carga horária: 80h</b>	<b>Aulas semanais: 04h</b>
------------------	---------------------------	----------------------------

#### Ementa

Suporte nutricional, enteral e parenteral. Patologia e dietoterapia em diversas situações clínicas: enfermidade cardiovascular, pulmonar, renal, obesidade, diabetes mellitus, câncer, neuropsiquiátrica e estresse metabólico.

#### Bibliografia Básica

AUGUSTO, A. L. P. et al. **Terapia nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2005.

SHILS, M.; OLSON, J.; SHIKE, M.; ROSS, C. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9. ed. São Paulo: Manole, 2002.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 5. ed. Ed. Atheneu, São Paulo: 2017.

#### Bibliografia Complementar

ALFENAS, Rita de Cássia Gonçalves et al. **Diabetes: dieta e receitas especiais**. Viçosa: UFV, 2000.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

REIS, Nelzir Trindade; COPLE, Cláudia dos Santos. **Nutrição clínica na hipertensão arterial**. [S. l.]: Revinter, 1999.

RIELLA, Miguel Carlos. **Nutrição e o rim**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2013.

### Disciplina: Nutrição Materno-Infantil

<b>3º módulo</b>	<b>Carga horária: 80h</b>	<b>Aulas semanais: 04h</b>
------------------	---------------------------	----------------------------

#### Ementa

Nutrição na gravidez e na lactação; gestação de risco; aleitamento materno:

fisiologia da mama; técnicas e processo de aleitamento natural; alimentação complementar; orientação para o desmame; desmame precoce; aleitamento artificial; alimentação no primeiro ano de vida e do recém-nascido prematuro; guia alimentar de crianças de seis a 24 meses, alimentação do pré-escolar e escolar; medidas preventivas e programas de assistência integral à saúde da mulher e da criança.

#### **Bibliografia Básica**

EUCLYDES M.P. **Nutrição do lactente** – Base Científica para uma alimentação adequada. Viçosa, UFV, 616p., 2014. ISBN-10: 8572694978, ISBN-13: 978-8572694971.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. xxi, 1228p. ISBN 978-85-352-5512-6. Classificação: 612.3 M214k 2012/13.ed. (BJGC) (CC) (BC) Ac.13311

TIRAPÉGUI, Julio. **Nutrição, fundamentos e aspectos atuais**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2013. 504p. ISBN-10: 8538804057, ISBN-13: 978-8538804055.

#### **Bibliografia Complementar**

ACCIOLY E.; SAUNDERS C.; LACERDA, E.M. de A. **Nutrição em Obstetrícia e Pediatria**. 2aed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

DUTRA DE OLIVEIRA, José Eduardo; MARCHINI, Júlio Sérgio. Ciências nutricionais: aprendendo a aprender. 2.ed. São Paulo: Sarvier, 2008 760 p. ISBN 978-85-7378-183-0. Classificação: 612.3 D978c 2008 2. ed. (BR-PicIFP) (CSRN) (BJGC) Ac.370

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. 3. ed. Barueri: Manole, 2014. 400 p. ISBN 978-85-204-3322-5. Classificação: 612.3 P552n 2014/3. ed. (BJGC) 613.2 P552n 2014/3. ed. (BC) Ac.14457

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2013. xlviii, 1256 p. ISBN 978-85-7241-872-0. Classificação: 612.395 S586t 2013 / 2. ed. (BJGC) Ac.14794

VITOLLO M.R. **Nutrição** – da Gestação ao Envelhecimento. 2a ed. Rubia, 2014. 576p. ISBN-10: 8564956896. ISBN-13: 978-8564956896.

#### **Disciplina: Nutrição e Saúde Pública**

**3º módulo**

**Carga horária: 60h**

**Aulas semanais: 03h**

#### **Ementa**

Saúde Pública: evolução histórica. Nutrição em Saúde Pública: conceito, princípios básicos. Sistema Único de Saúde. Políticas de Alimentação e Nutrição. Nutrição em Atenção Primária de Saúde. Planejamento e gerenciamento das ações públicas e comunitárias de nutrição.

### Bibliografia Básica

AGUIAR, Zenaide Neto (Org.). **SUS: Sistema Único de Saúde: antecedentes, percurso, perspectivas e desafios**. São Paulo: Martinari, 2011.

CENTRO DE EDUCAÇÃO E ASSESSORAMENTO POPULAR. **O SUS e a efetivação do direito humano à saúde**. Passo Fundo: Saluz, 2017.

SENAC. **Saúde e prevenção de doenças: a relação entre indivíduos e condições socioambientais**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.

### Bibliografia Complementar

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos**. Brasília: Ministério da Saúde, 2019. Disponível em: [https://www.svb.org.br/images/guia\\_da\\_crianca\\_2019.pdf](https://www.svb.org.br/images/guia_da_crianca_2019.pdf). Acesso em: 15 jun. 2023.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN**. Brasília: Ministério da Saúde, 2011. (Série G. Estatística e Informação em Saúde). Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/orientacoes\\_coleta\\_analise\\_dados\\_antropometricos.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/orientacoes_coleta_analise_dados_antropometricos.pdf). Acesso em: 15 jun. 2023.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_alimentacao\\_nutricao.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf). Acesso em: 15 jun. 2023.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Vigilância alimentar e nutricional – SISVAN: orientações básicas para coleta, processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde**. Brasília: Secretaria de Políticas de Saúde, 2004. Disponível em: [http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/orientacoes\\_basicas\\_sisvan.pdf](http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/orientacoes_basicas_sisvan.pdf). Acesso em: 15 jun. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Mais saúde: direito de todos 2008-2011**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2008. (Série C. Projetos, Programas e Relatórios). Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/mais\\_saude\\_direito\\_todos\\_2ed.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/mais_saude_direito_todos_2ed.pdf). Acesso em: 15 jun. 2023.

**Disciplina: Gastronomia Aplicada**

<b>3º módulo</b>	<b>Carga horária: 60h</b>	<b>Aulas semanais: 03h</b>
<b>Ementa</b>		
<p>Estudo do fluxo da cozinha. Identificação do uniforme, utensílios e equipamentos básicos utilizados em cozinhas institucionais e profissionais. Cortes clássicos de hortaliças e frutas. Princípios de cocção (transmissão e métodos). Bases da cozinha (fundos, espessantes, aromáticos). Ervas, especiarias e condimentos. Estudo dos cortes (bovino, suíno, caprino, ovino, aves e pescado). Tendências gastronômicas aliadas à dieta saudável e valorização de ingredientes regionais.</p>		
<b>Bibliografia Básica</b>		
<p>FARROW, Joanna. <b>Escola de chefs: técnicas passo a passo para a culinária sem segredos</b>. Barueri: Manole, 2009.</p> <p>KÖVESI, Betty et al. <b>400 g: técnicas de cozinha</b>. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.</p> <p>WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. <b>Le Cordon Bleu todas as técnicas culinárias</b>. São Paulo: Marco Zero, 1997.</p>		
<b>Bibliografia Complementar</b>		
<p>ARAÚJO, Wilma M. C. (Org.). <b>Alquimia dos alimentos</b>. Brasília: SENAC, 2011. (Série Alimentos e Bebidas; v. 2).</p> <p>FREUND, Francisco Tommy. <b>Alimentos e bebidas: uma visão gerencial</b>. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.</p> <p>PAIOTTI, James. <b>Arte e técnica na cozinha: glossário multilíngue, métodos e receitas</b>. São Paulo: Livraria Varela, 2004.</p> <p>SEBESS, Mariana. <b>Técnicas de cozinha profissional</b>. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2013.</p> <p>TEICHMANN, Ione Mendes. <b>Tecnologia culinária</b>. Caxias do Sul: Educs, 2009. (Hotelaria).</p>		

<b>Disciplina: Nutrição e Qualidade de Vida</b>		
<b>3º módulo</b>	<b>Carga horária: 60h</b>	<b>Aulas semanais: 03h</b>
<b>Ementa</b>		
<p>Alimentação, Nutrição e Saúde. Alimentos funcionais. Fotoquímicos. Nutrição funcional para melhoria da qualidade de vida da população e para diminuição do risco para incidência de doenças. Dieta funcional para os diferentes grupos etários. Principais Substâncias Bioativas em Alimentos. Alimentos funcionais x nutracêuticos.</p>		
<b>Bibliografia Básica</b>		

ANGELIS, Rebeca Carlota de. **Importância dos alimentos vegetais na proteção da saúde**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa (Ed). **Alimentos funcionais**: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

TORRES, E. A. F., **Alimentos do Milênio – A importância dos transgênicos, Funcionais e fitoterápicos para a saúde**. Editora Signus, 2002.

#### Complementar:

ANGELIS, Rebeca Carlota. **Alergias alimentares**: tentando entender por que existem pessoas sensíveis a determinados alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.

AZEVEDO, Elaine de. **Alimentos orgânicos**: ampliando os conceitos de saúde humana, ambiental e social. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2012.

MIDIO, Antonio Flávio; MARTINS, Deolinda Izumida. **Herbicidas em alimentos**: aspectos gerais, toxicológicos e analíticos. São Paulo: Varela, 1997.

PETRINI, Carlo. **Slow food**: princípios da nova gastronomia. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

PIMENTEL, Carolina Vieira de Mello Barros; GOLLUCKE, Andréa Pittelle Boiago (Colab.); FRANCKI, Valeska Mangine (Colab.). **Alimentos funcionais**: introdução às principais substâncias bioativas em alimentos. São Paulo: Varela, 2005.

PORTO, Flávia. **Nutrição para quem não conhece nutrição**. São Paulo: Varela, 2000.

#### Disciplina: Tecnologia de Conservação de Alimentos

3º Semestre

Carga Horária: 60h

Aulas semanais: 03h

#### Ementa

Importância da conservação dos alimentos. Principais alterações nos alimentos. Métodos de conservação pelo uso do calor, pelo uso do frio, pelo uso do açúcar e sal, por fermentações, pela defumação, pelo uso de aditivos, pelo uso da irradiação. Métodos de conservação inovadores. Embalagens para alimentos e rotulagem. Alterações do valor nutritivo devido ao processamento dos alimentos. Estudo tecnológico dos produtos de origem animal e derivados e de origem vegetal.

#### Bibliografia Básica

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

GAVA, A. J.; SILVA, A. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos**: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.

### Bibliografia Complementar

ARAÚJO, Júlio Maria A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 5. ed. atual. e ampl. Viçosa, MG: UFV, 2011.

BOBBIO, Paulo A; BOBBIO, Florinda Orsatti. **Química do processamento de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.

PEREDA, Juan A. Ordóñez (Org.). **Tecnologia de alimentos, vol. 1: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

PEREDA, Juan A. Ordóñez (Org.). **Tecnologia de alimentos, vol. 2: alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

VARGAS, ALEXANDRE. **Sous vide - manual para cocção em baixa temperatura**. Rio de Janeiro: EDITORA SENAC RJ, 2022.

### 5.3 Orientações Metodológicas

A fim de acompanhar as novas demandas educacionais potencializadas pelas constantes transformações sociais, os procedimentos metodológicos terão como base o uso de metodologias ativas que colocam o aluno como protagonista no processo de ensino e aprendizagem, estimulando sua autonomia de forma que ele seja capaz de construir seu próprio conhecimento.

Durante o desenvolvimento das atividades didático-pedagógicas, o docente deve levar em consideração as características individuais de cada estudante, contemplando entre outros, procedimentos que se destacam no suporte às estratégias pedagógicas do curso:

**Aulas Teóricas** – a realizarem-se no âmbito da sala de aula, através de debates, seminários, exposição de temas por meio de recursos e ferramentas da tecnologia da informação e comunicação, como as plataformas digitais e mídias sociais, de forma a auxiliar na compreensão nas atividades práticas do curso.

**Aulas Práticas** – a atividade de prática profissional simulada deverá ser desenvolvida na própria Instituição de Ensino, com o apoio de diferentes recursos tecnológicos, em laboratórios ou em empresas. As atividades consideradas com prática profissional simulada, serão definidas no plano de trabalho elaborado pelos docentes responsáveis e poderá contemplar atividades tais como: estudos de caso, visitas técnicas, pesquisas de mercado, trabalhos individuais ou em grupo com

elaboração de relatórios e estudos realizados em laboratórios ou em empresas e que estejam relacionados às competências e habilidades do curso.

**Palestras e/ou Seminários** – a realizarem-se em sala de aula ou no auditório do Campus. Oportunidade em que serão debatidos temas de real interesse para a formação humana e profissional do aluno.

**Visitas Técnicas** – refere-se à aproximação entre empresas e instituições e a instituição formadora, com vista a viabilizar estratégias de aprendizagem que insiram os estudantes na realidade do mundo do trabalho. Sendo assim, essas atividades didáticas pedagógicas devem ser mediadas e supervisionadas pelos professores, responsáveis pelas atividades. O objetivo da visita técnica, é proporcionar ao aluno conhecimentos da prática profissional na realidade das organizações comerciais e relaciona-las com as teorias abordadas em sala de aula, fazer com que o aluno desenvolva habilidades e competências importantes para atuar no mercado de trabalho de modo competente e eficiente.

**Participação e elaboração de projetos** – realizar-se-ão por meio de projetos de ensino, pesquisa e/ou extensão, que levem em conta o contexto das organizações locais e os problemas regionais.

**Avaliação de aprendizagem** – os docentes acompanharão a aprendizagem por meio de exames avaliativos, como forma de identificar a assimilação dos conhecimentos necessários para a prática profissional.

#### **5.4 Prática Profissional**

A Prática Profissional é uma estratégia educacional favorável para a contextualização dos conhecimentos, significação dos objetos de estudo/conteúdos, flexibilização e integração curricular abrangendo as diversas configurações da formação profissional vinculadas ao perfil do egresso e que se pode dar em diferentes situações de vivência e aprendizagem que permitam aos estudantes contextualizar o cotidiano da sua formação para o mundo do trabalho, aproximando-se da realidade do exercício profissional.

A prática profissional é intrínseca ao currículo e faz parte do componente curricular, podendo ser desenvolvida por meio de situações de vivência, aprendizagem e trabalho tais como: - Oficinas, - Estudos de caso; - Pesquisas individuais e em equipes; - Projetos de pesquisa e/ou intervenção; - Projetos de

extensão; - Congressos; - Seminários; - Semanas de estudo; - Monitorias; - Visitas técnicas; - Simulações de situações problemas; - Organização de feiras e eventos; - Aulas práticas em laboratórios; e, - Estágios supervisionados não obrigatórios.

## 5.5 Estágio Profissional Supervisionado

A Organização Didática do IFPI - Resolução Normativa 143/2022 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 25 de agosto de 2022 - considera como estágio curricular as atividades de aprendizagem social, profissional e cultural, proporcionadas ao (à) aluno (a) pela participação em situações reais de vida e trabalho de seu meio, sendo realizadas na comunidade em geral ou junto a pessoas jurídicas de direito público ou privado, sob responsabilidade e coordenação do IFPI (IFPI, 2022).

As normas para realização do estágio profissional supervisionado observarão a Lei Federal nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, e a Resolução Normativa 91/2021 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, que atualiza e consolida o Regulamento de Estágios dos Cursos Técnicos no âmbito do IFPI.

Neste PPC, o estágio profissional supervisionado é considerado **Não Obrigatório** para a conclusão do curso, ou seja, será desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória. Caso o aluno opte por realizar estágio profissional supervisionado, a carga horária mínima de 200 horas será adicionada à carga horária mínima estabelecida prevista no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos para a duração do respectivo curso técnico de nível médio.

Assim, a realização do estágio não obrigatório, deverá ser acompanhado por um professor orientador para cada aluno, em função da área de atuação no estágio e das condições de disponibilidade de carga-horária dos professores.

São mecanismos de acompanhamento e avaliação de estágio:

- a) plano de estágio aprovado pelo professor orientador e pelo professor da disciplina campo de estágio;
- b) reuniões do aluno com o professor orientador;
- c) relatório do estágio supervisionado de ensino.

E ainda acontecer em conjunto com a Coordenação de Extensão, através de unidade organizacional responsável pelo Serviço de Integração, Estágios, Egressos e Emprego (SIEE) e Coordenação de Curso.

## **6. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES**

A Resolução CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021 estabelece no art. 46 que para o prosseguimento de estudos, a instituição de ensino pode promover o aproveitamento de estudos, de conhecimentos e de experiências anteriores, inclusive no trabalho, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação profissional ou habilitação profissional técnica ou tecnológica, que tenham sido desenvolvidos:

I - Em qualificações profissionais técnicas e unidades curriculares, etapas ou módulos de cursos técnicos ou de Educação Profissional e Tecnológica de Graduação regularmente concluídos em outros cursos;

II - Em cursos destinados à qualificação profissional, incluída a formação inicial, mediante avaliação, reconhecimento e certificação do estudante, para fins de prosseguimento ou conclusão de estudos;

III - Em outros cursos e programas de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por outros meios formais, não formais ou informais, ou até mesmo em outros cursos superiores de graduação, sempre mediante avaliação do estudante; e

IV - Por reconhecimento, em processos formais de certificação profissional, realizado em instituição devidamente credenciada pelo órgão normativo do respectivo sistema de ensino ou no âmbito de sistemas nacionais de certificação profissional de pessoas.

A Organização Didática do IFPI - Resolução Normativa 143/2022 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI provê que é direito do estudante requerer à Direção de Ensino do campus aproveitamento de estudos, através de dispensa de disciplina(s) cursada(s) anteriormente.

Critérios para Dispensa de Disciplina:

- O estudante terá direito a aproveitamento de estudos realizados com êxito, desde que dentro do mesmo nível de ensino ou de um nível superior para um inferior.
- Para requerer o aproveitamento de estudos, o estudante deverá ter cursado a(s) disciplina(s) e observada a compatibilidade de conteúdos e carga horária em pelo menos 75% dela(s).

- A solicitação poderá ser feita, dentro do prazo estabelecido em calendário, independente de oferta no período.
- Cabe ao Coordenador de Curso/Área e professores específicos do curso analisar os pedidos de aproveitamento de curso. É direito do estudante requerer à Direção de Ensino do campus aproveitamento de estudos, através de dispensa de disciplina(s) cursada(s) anteriormente, nos termos da Organização Didática do IFPI - Resolução Normativa 143/2022 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI.

## **7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

O processo de avaliação da aprendizagem no IFPI está regulamentado, além das normativas que tratam acerca do assunto, pela Resolução Normativa 143/2022/CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI que aprova a Organização Didática do IFPI.

De acordo com Organização Didática do IFPI, a avaliação do processo ensino aprendizagem deverá ter como parâmetros os princípios do projeto político-pedagógico, a função social, os objetivos gerais e específicos do IFPI e o perfil de conclusão de cada curso.

Nesse sentido, no Art.58 a referida normativa orienta que a avaliação é um processo contínuo e cumulativo do desempenho do aluno, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados ao longo do período sobre os de eventuais provas finais, conforme já estabelece a Lei nº 9.394/1996 (LDB).

A avaliação dos aspectos qualitativos compreende o diagnóstico, a orientação e reorientação do processo ensino-aprendizagem, visando ao aprofundamento dos conhecimentos, à aquisição e/ou ao desenvolvimento de competências, habilidades e atitudes pelos alunos e à resignificação do trabalho pedagógico. Assim, a Sistemática de Avaliação do IFPI compreende avaliação diagnóstica, formativa e somativa (IFPI, 2022).

Conforme o art. 59 da Organização Didática do IFPI, a avaliação da aprendizagem dar-se-á por meio de um ou mais dos seguintes instrumentos:

- Prova escrita;
- Observação contínua;

- Elaboração de portfólio;
- Trabalho individual e/ou coletivo;
- Resolução de exercícios;
- Desenvolvimento e apresentação de projetos;
- Seminário;
- Relatório;
- Prova prática, e
- Prova oral.

A escolha das formas e dos instrumentos de avaliação da aprendizagem deverá estar em consonância com a especificidade da disciplina, os objetivos educacionais propostos e o conteúdo ministrado, em observância ao perfil de formação profissional proposto. (IFPI, 2022).

### **7.1 Do Sistema de Avaliação da Educação Profissional Técnica De Nível Médio Concomitante/Subsequente**

A verificação da aprendizagem dos cursos técnicos concomitantes/subsequentes, ofertados na forma módulos/disciplinas, será expressa em notas, numa escala de 0,0 (zero) a 10,0 (dez) pontos, sendo admitida uma casa decimal, e será realizada mediante as seguintes situações:

I - O resultado da avaliação do conhecimento adquirido, a que se refere o Art. 58 da Organização Didática, terá obrigatoriamente valor máximo de 8,0 (oito) pontos;

II - Aspectos qualitativos, como: assiduidade e pontualidade, realização de atividades escolares, disciplina, participação nas aulas, além de outros critérios definidos pelo professor, terão, obrigatoriamente, o valor máximo de 2,0 (dois) pontos que, somados ao que dispõe o inciso anterior, comporão a nota do aluno.

Os instrumentos de avaliação corrigidos deverão ser devolvidos aos alunos em até sete dias úteis, após a sua realização, a fim de possibilitar-lhes análise, discussão e revisão dos resultados.

As datas das avaliações mensais ficarão a critério do professor. Já as datas das avaliações bimestrais e dos exames finais serão previstas no Calendário Acadêmico.

Os originais dos instrumentos de avaliação bimestral deverão ser entregues às Coordenações de Curso/Área, no prazo máximo de 7 (sete) dias úteis, antes da data prevista para aplicação, para que a Coordenação Pedagógica os analise e dê seu parecer. O professor, antes de cada avaliação, deverá apresentar aos alunos o roteiro de estudo.

A nota de cada bimestre será a média aritmética simples de todas as avaliações do bimestre, dada pela fórmula:

$$MB = \frac{AV_1 + AV_2 + AV_3 + \dots + AV_n}{n}$$

Onde:

MB = Média bimestral;

$AV_{n-n-ésima}$  = Avaliações realizadas no bimestre;

n = número de avaliações realizadas.

Ao final de cada bimestre, o aluno que não obtiver a média 7,0 (sete) terá direito a recuperação contínua e paralela, mediante uma nova avaliação, com valor de zero (0,0) a dez (10,0).

A Média Semestral será a média aritmética das médias bimestrais, dada pela seguinte fórmula:

$$MS = \frac{MB_1 + MB_2}{2}$$

Onde:

MS = Média Semestral;

MB1 = Média do primeiro bimestre;

MB2 = Média do segundo bimestre.

Será considerado aprovado por média o aluno que obtiver média semestral igual ou superior a 7,0 (sete) e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total da carga horária da disciplina prevista para o período letivo.

Será submetido a uma Prova Final Semestral (PFS) o aluno que obtiver Média Semestral igual ou superior a 2,0 (dois) e inferior a 7,0 (sete) e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total da carga horária da(s) disciplina(s). E o aluno estará aprovado se, após a Prova Final Semestral, obtiver Média Final Semestral (MFS) igual ou superior a 6,0 (seis), obtida pela média aritmética da Média Semestral e da Nota da Prova Final, dada pela seguinte fórmula:

$$MFS = \frac{MS + PFS}{2}$$

Onde:

MFS = Média Final Semestral;

MS = Média Semestral;

PFS = Nota da Prova Final Semestral.

Será submetido ao Conselho de Classe Final o aluno que não obtiver Média Final conforme descrito abaixo:

I - No módulo semestral inicial (1º Módulo), não tenha atingido aproveitamento satisfatório em até 50% (cinquenta por cento) das disciplinas/componentes curriculares do módulo semestral; e

II - Nos módulos semestrais subsequentes, não tenha atingido aproveitamento satisfatório em até 70% (setenta por cento) das disciplinas/componentes curriculares do módulo semestral. Para a nota final será utilizado como critério de arredondamento o número natural superior ao resultado encontrado.

Será considerado reprovado o aluno que obtiver média semestral final menor que 6,0 (seis) em qualquer disciplina ou frequência inferior a 75% do total de carga horária da disciplina.

Havendo reprovação em todas as disciplinas do módulo, o aluno ficará retido neste módulo. Na impossibilidade de o campus ofertar o módulo em que houve a reprovação, o aluno cursará o módulo seguinte e, posteriormente, no próximo semestre, retornará ao módulo no qual ficou reprovado.

Em caso de reprovação parcial no módulo, será facultado o aproveitamento de estudo por meio de dispensa de disciplina. Ao final do curso, havendo disciplina em

pendência, o aluno poderá ser matriculado apenas nas disciplinas que faltam para a integralização do curso.

## **7.2 Dos Estudos de Recuperação**

Ao final de cada bimestre, o aluno que não obtiver a média 7,0 (sete), terá direito à recuperação contínua e paralela, mediante uma nova avaliação, com escores de zero (0,0) a dez (10,0), desde que tenha realizado as avaliações propostas pelo professor. A Nota da Recuperação substituirá a Média Bimestral, quando for superior a esta.

Nos Cursos Técnicos Integrados ao Médio e Concomitantes/Subsequentes serão desenvolvidos os Estudos de Recuperação de forma contínua e paralela, durante o ano letivo, com o objetivo de corrigir as dificuldades, ampliando as oportunidades de aprendizagem

Os Estudos de Recuperação serão realizados bimestralmente, em turno oposto ao que o aluno estuda, ou aos sábados, por meio de atividades escolares planejadas, ministradas e orientadas pelos professores das disciplinas, culminando com a aplicação de uma prova no período fixado pelo Calendário Acadêmico. Os estudos de recuperação serão organizados e acompanhados pelas Coordenações de Área/Curso e Coordenação Pedagógica.

## **7.3 Da Progressão Parcial**

Será admitido Regime de Progressão Parcial para os alunos dos Cursos Técnicos de Nível Médio ofertados no âmbito do IFPI, conforme Resolução Normativa 109/2022 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI.

O(A) estudante dos cursos técnicos concomitantes/subsequentes poderá ser promovido(a) para o semestre/módulo seguinte, mesmo que:

I - no módulo semestral inicial (1º Módulo) não tenha atingido aproveitamento satisfatório em até 50% (cinquenta por cento) das disciplinas/componentes curriculares do módulo semestral, na forma de dependência realizada, obrigatoriamente, no período letivo subsequente à sua ocorrência,

concomitantemente à série/módulo para a(o) qual o estudante foi promovido parcialmente; e

II - nos módulos semestrais subsequentes, em que não tenha atingido aproveitamento satisfatório em até 30% (trinta por cento) das disciplinas/componentes curriculares do módulo semestral, na forma de dependência realizada, obrigatoriamente, no período letivo subsequente à sua ocorrência, concomitantemente à série/módulo para a(o) qual o estudante foi promovido parcialmente. Será utilizado como critério de arredondamento o número natural superior ao resultado encontrado.

#### **7.4 Da Verificação de Aprendizagem em Segunda Chamada**

É direito do aluno o acesso às várias formas de avaliação da aprendizagem, incluídas as de segunda chamada, desde que as solicite à Coordenação de Curso/Área, via protocolo, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas, considerando os dias úteis, após a realização da avaliação a qual não se fez presente, mediante a apresentação dos documentos justificativos abaixo especificados:

- a. Atestado médico comprovando a impossibilidade de participar das atividades escolares do dia;
- b. Declaração de corporação militar comprovando que, no horário da realização da 1ª chamada, estava em serviço;
- c. Declaração da Direção de Ensino do *Campus*, comprovando que o estudante estava representando o IFPI em atividade artística, cultural ou esportiva;
- d. Ordem judicial;
- e. Certidão de óbito de parentes de primeiro grau ou cônjuge;
- f. Declarações de trabalho em papel timbrado com carimbo da empresa e assinatura do empregador;
- g. Outros que possam comprovar a solicitação.

Os casos omissos deverão ser analisados pelo Coordenador de Curso/Área em conjunto com o professor da disciplina para análise da viabilidade do pedido.

A autorização para realização da verificação da aprendizagem, em segunda chamada, dependerá da análise do requerimento, pela Coordenadoria de

Curso/Área, conjuntamente com o professor da disciplina, que disporão de 24 horas, após a notificação ao professor, para emitir parecer relativo ao objeto do requerimento.

Caberá ao professor da disciplina, a elaboração e a aplicação da verificação da aprendizagem em segunda chamada, no prazo máximo de 08 (oito) dias após o deferimento do pedido.

Se, por falta de comparecimento do aluno, em qualquer etapa de avaliação, decorrido o prazo de pedido de segunda chamada, não for possível apurar o seu aproveitamento escolar, será-lhe atribuído nota 0,0 (zero).

### **7.5 Da Revisão da Verificação da Aprendizagem**

O aluno que discordar do(s) resultado(s) obtido(s) no(s) procedimento(s) avaliativo(s) poderá requerer revisão de provas. O requerimento, com fundamentação da discordância, deverá ser dirigido à Coordenação de Curso/Área, até dois dias úteis, após o recebimento da avaliação. Cabe à Coordenação de Curso/Área, no prazo de 2 dias, dar ciência ao professor da disciplina para emitir parecer. Cabe ao professor da disciplina dar parecer no prazo de (3 dias) a partir da ciência dada pela Coordenação.

Caso o professor se negue a revisar a prova, cabe à Coordenação do Curso/Área designar uma comissão composta pela Coordenação do Curso, Coordenação de Área, 04 professores do curso/área, incluindo o professor da disciplina em análise, 01 representante da equipe pedagógica e o aluno representante da turma, para deliberação, no prazo máximo de sete dias úteis.

## **8. BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

De acordo com as orientações contidas no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos - CNCT (2020), a instituição ofertante, deverá cumprir um conjunto de exigências que são necessárias ao desenvolvimento curricular para a formação profissional com vistas a atingir um padrão mínimo de qualidade.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí *Campus* Teresina Zona Sul fica localizado à Avenida Pedro Freitas, 1020, bairro São Pedro, Teresina - PI, CEP 64.019.368. Está situado em um terreno de 5 hectares e possui uma área construída de aproximadamente 5.134,42m<sup>2</sup>.

Suas atividades são conduzidas nas áreas administrativas e de ensino por diversos setores e departamentos, quais seja a Direção Geral, Direção de Ensino, Departamento de Administração e Planejamento, Patrimônio, Almoxarifado, Logística e Manutenção, Compras e Licitação, Coordenação Geral de Apoio ao Ensino, Coordenação Pedagógica, Coordenações de Curso/Área, Coordenação de Extensão, Coordenação de Pesquisa e Coordenação de Controle Acadêmico que estão disponíveis à comunidade acadêmica.

<b>Qtde.</b>	<b>Espaço Físico</b>	<b>Descrição</b>
22	Salas de Aula	Com 40 carteiras, condicionador de ar, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.
01	Biblioteca	Com espaço de estudos individual e em grupo, e acervo bibliográfico e de multimídia específicos.
03	Laboratório de Informática	Com 40 máquinas com acesso à internet e projetor multimídia com lousa digital e ar-condicionado.
01	Laboratório de Anatomia, Laboratório de Antropometria e Laboratório Multifuncional de Técnica Dietética	Laboratório específico do curso, onde são realizadas atividades práticas das disciplinas de anatomia e avaliação nutricional, equipado com maquetes do corpo humano segmentados por órgãos e tecidos. Conta também com balanças de precisão para pesagem de adultos e crianças, aparelho de bioimpedância e adipômetros para aferição da composição corporal. Também são realizadas atividades práticas das disciplinas de Dietoterapia I e II, Técnica Dietética, Nutrição Humana e Nutrição Materno-Infantil, equipado com equipamentos, acessórios para o pré-preparo, preparo, conservação e distribuição de alimentos e dietas.
01	Laboratório de Cozinha	Laboratório multiuso, onde são realizadas atividades práticas das disciplinas de Gastronomia aplicada à Nutrição, Dietoterapia I e II, Técnica Dietética, Nutrição Humana e Nutrição Materno-Infantil, equipado com equipamentos, acessórios para o pré-preparo, preparo, conservação e distribuição de alimentos e dietas.

01	Laboratório de Panificação	Laboratório multiusuário, equipado com equipamentos e acessórios para o preparo de produtos de panificação e confeitaria, onde são realizadas atividades práticas das disciplinas de Técnica Dietética.
01	Laboratório IFMaker	Laboratório do Inovação equipado com diversos equipamentos de ponta como impressoras 3D, computadores potentes que conseguem rodar programas complexos. Podendo desenvolver alimentos e embalagens com conceitos inovadores.
01	Sala de professores	Sala mobiliada com mesa para reuniões, armários guarda-volumes, bebedouro, 01 (um) computador interligado em rede e com acesso à internet, 01 (uma) impressora a laser e ar-condicionado, frigobar, cafeteira, banheiros e ainda, uma área reservada para o estudo e o planejamento individual, com cabines individuais para acomodação dos professores.
01	Laboratório de Línguas	O laboratório de Línguas funciona em uma sala com área de aproximadamente 30 m <sup>2</sup> e está equipado com carteiras e quadro de acrílico a ser utilizado como apoio ao ensino de Língua Estrangeira.
01	Ginásio Poliesportivo	O Campus conta com um ginásio poliesportivo coberto e iluminado, destinado às práticas de educação física e esportes de alunos e docentes do Campus.
01	Setor de Tecnologia da Informação e Comunicação	Os recursos de Tecnologia da Informação e Comunicação (TICs) do Campus são destinados às áreas Administrativas e de Ensino, contribuindo para a eficiência dos processos de apoio e finalísticos da instituição.
01	Sala de Multimeios	A sala de multimeios está equipada com máquinas de xerox de última geração interligadas aos microcomputadores do campus, onde os docentes imprimem e reproduzem materiais didáticos e avaliações. Além disso, conta com DVD player, projetor multimídia, televisão colorida, aparelho de som, câmera fotográfica digital, caixa de som para computador, notebooks e data shows, para atender à necessidade dos professores.
01	Estacionamento, área de lazer e circulação	A área do Campus possui estacionamento amplo, interno e externo, com capacidade para atender às necessidades dos servidores e alunos. Possui também uma área de lazer e circulação arejada, com corredores sinalizados e áreas de convivência e jardins. Nas dependências, existe uma cantina, permissionada legalmente a comercializar alimentos a preços de mercado, atendendo às

		necessidades dos servidores e alunos da instituição.
01	Setor médico e enfermagem	A equipe de saúde é composta por 02(dois) médicos, 02(duas) técnicas em enfermagem, 01(uma) psicóloga, 02(uma) assistentes sociais, 02(dois) dentistas e 02 (duas) técnicas em saúde bucal. O consultório odontológico funciona diariamente, prestando serviços como limpeza, restauração e extração de dentes.
04	Meios de transporte	O Campus conta com 04 veículos utilizados nas atividades administrativas e de ensino, quais sejam: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 01 (um) micro-ônibus com capacidade para 24 pessoas,</li> <li>• 01 (um) ônibus escolar com capacidade para 40 pessoas,</li> <li>• 01(um) ônibus com capacidade para 48 pessoas.</li> <li>• 01 (um) veículo oficial.</li> </ul> Estes são usados para o transporte de alunos em visitas técnicas, congressos, eventos educacionais, transporte intramunicipal e intermunicipal, deslocamento para os pontos de ônibus, dentre outras atividades. O veículo oficial é utilizado como apoio às atividades administrativas, bem como para o transporte de técnicos e docentes em atividades de interesse do Campus.

A Biblioteca opera com um sistema completamente informatizado, possibilitando fácil acesso via terminal ao acervo da biblioteca. O acervo está dividido por áreas de conhecimento, facilitando, assim, a procura por títulos específicos, com exemplares de livros e periódicos, contemplando todas as áreas de abrangência do curso. Oferece serviços de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados e ao acervo, orientação na normalização de trabalhos acadêmicos, orientação bibliográfica e visitas orientadas. Dentre os serviços oferecidos pela biblioteca, se pode citar os empréstimos, reserva de obras, acesso à internet, sistema de pesquisa por título, autor ou assunto e empréstimos especiais.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí passou por reformas estruturais em todos os prédios a fim de possibilitar aos alunos com necessidades específicas (com deficiência física ou mobilidade reduzida) o acesso a todos os espaços públicos do prédio. Foram instaladas reserva de vagas no

estacionamento da instituição e sinalização dos acessos e bebedouro em altura acessível aos usuários de cadeira de rodas.

## **9. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO**

O quadro a seguir descreve o pessoal docente e técnico-administrativo necessário para o Curso Técnico de Nível Médio em Nutrição e Dietética na forma concomitante e/ou subsequente, conforme os quadros abaixo:

## 9.1 Corpo Docente

ÁREA DE FORMAÇÃO	TITULAÇÃO	QUANTIDADE
Bacharelado em Nutrição	Doutorado	03
	Mestrado	01
Tecnologia em Alimentos	Doutorado	03
	Mestrado	01
Tecnologia em Gastronomia	Doutorado	01
	Especialização	02
Licenciatura em Economia Doméstica	Mestrado	01
Bacharelado em Educação Física	Doutorado	01
Bacharelado em Administração	Especialização	02
Bacharelado em Engenharia	Especialização	01
Licenciatura em Filosofia	Doutorado	01

## 9.2 Técnico-Administrativos

CARGO/FUNÇÃO	ÁREA DE FORMAÇÃO	QUANTIDADE
Técnico em Assuntos Educacionais	Licenciatura Plena em Pedagogia	02
	Licenciatura Plena em História	01
	Licenciatura Plena em Letras Inglês	01
Pedagogo	Licenciatura Plena em Pedagogia	03
Assistente Social	Bacharelado em Serviço Social	02
Psicólogo	Bacharelado e Licenciatura em Psicologia	01
Bibliotecário	Bacharelado em Biblioteconomia	03
Tradutor e Intérprete de Língua Brasileira de Sinais - Libras	Ensino Médio Completo + proficiência em Tradução e Interpretação da LIBRAS/Língua Portuguesa (PROLIBRAS)	04
Técnico de Laboratório/Área	Ensino Médio Profissionalizante na área ou Ensino Médio completo + curso técnico na área	02

## **10. DIPLOMAS**

Será concedido Diploma de Técnico em Nutrição e Dietética do Eixo Tecnológico Ambiente e Saúde, ao aluno que, tendo comprovado o requisito essencial de conclusão do Ensino Médio, concluir a carga horária total prevista do curso técnico, estando apto a atuar como profissional habilitado e prosseguir estudos em nível superior.

## REFERÊNCIAS

- BRASIL. **Decreto n. 5.154**, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os art. 39 a 41 da Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.
- BRASIL. **Lei n. 9.394**, de 20/12/1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996.
- BRASIL. **Lei n. 11.892**, de 29/12/2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF: 2008.
- BRASIL. **Orientações Gerais**. DASE/SEB/MEC e CEAD/FE/UNB. Brasília, 2005.
- BRASIL. Resolução CNE/CP nº 01, de 5 de janeiro de 2001 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica
- BRASIL. **Resolução CNE/CEB n. 01/2004**. Estabelece Diretrizes Nacionais para a organização e a realização de Estágio de alunos da Educação profissional e do Ensino Médio, inclusive nas modalidades de Educação Especial e educação de Jovens e Adultos. Brasília/DF: 2004.
- BRASIL. **Parecer CNE/CEBn. 39/2004**. Trata da aplicação do Decreto n. 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de Nível Médio e no Ensino Médio. Brasília/DF: 2004.
- BRASIL. pela Resolução CNE/CEB nº 03 de 9 de julho de 2008, dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.
- BRASIL. Resolução CNE/CEB nº 2, de 15 de dezembro de 2020, que aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.
- BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN Nº 312/2003.
- BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN Nº 333/2004.
- BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN Nº 389/2006.
- BRASIL. SENAC-SP. Projeto de Implantação do Curso Técnico em Nutrição e Dietética. Autorizado pela Portaria CEE/GP-487 de 15/12/06.
- DELORS, J. **Educação**: um tesouro a descobrir. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2003.
- FREIRE, Paulo. **Pedagogia da Autonomia**: saberes necessários à prática docente. 33ed. São Paulo: Paz e Vida, 1999.
- FRIGOTO, Gaudêncio; CIAVATA, Maria; RAMOS, Marise Nogueira. (orgs.) **Ensino médio integrado**: concepção e contradições. São Paulo: Cortez, 2005.

FRIGOTTO, Galdêncio. **A Produtividade da Escola Improdutiva**. São Paulo: Cortez, 1984.

GRAMSCI, Antônio. **Os Intelectuais e a Organização da Cultura**. 2. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira 1.979.

INSTITUTO FEDERAL DO Piauí (IFPI). **Organização Didática do IFPI** - Resolução nº 143/2022/CONSUP, de 25 de agosto de 2022.

KUENZER, Acácia. **Pedagogia da Fábrica: As Relações de Produção e a Educação do Trabalhador**. Cortez 1986.

MACHADO, Lucília Regina de Souza. **Eixos tecnológicos e mudanças na organização da educação profissional e tecnológica**. Linhas Críticas (UNB). v. v. 16, p1-22, 2010.

# Documento Digitalizado Público

## PPC TECNICO - Nutrição e Dietética

**Assunto:** PPC TECNICO - Nutrição e Dietética  
**Assinado por:** Nalva Sousa  
**Tipo do Documento:** Projeto  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- **Nalva Maria Rodrigues de Sousa, DIRETOR(A) - CD4 - DIETEC-IFPI**, em 04/08/2023 16:03:59.

Este documento foi armazenado no SUAP em 04/08/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 374326

**Código de Autenticação:** 7d86011c58





Ministério da Educação  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí  
IFPI  
Av. Jânio Quadros, Santa Isabel, TERESINA / PI, CEP 64053-390  
Fone: (86) 3131-1443 Site: [www.ifpi.edu.br](http://www.ifpi.edu.br)

RESOLUÇÃO 73/2023 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 7 de agosto de 2023.

Autoriza o funcionamento do Curso Técnico de Nível Médio em Nutrição e Dietética, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), no Campus Teresina Zona Sul.

O Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, no uso de suas atribuições conferidas no Estatuto deste Instituto Federal, aprovado pela Resolução Normativa nº 59, de 20 de agosto de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 23 de agosto de 2021, e considerando o processo nº 23172.002611/2023-11,

**RESOLVE:**

Art. 1º Autorizar, **ad referendum**, o funcionamento do Curso Técnico de Nível Médio em Nutrição e Dietética, Concomitante/Subsequente, na modalidade presencial, a partir do segundo semestre de 2023, no Campus Teresina Zona Sul, conforme discriminado abaixo:

CAMPUS	ENDEREÇO	CURSO	EIXO TECNOLÓGICO	VAGAS	CARGA HORÁRIA	ATO DE REFORMULAÇÃO
Teresina Zona Sul	Avenida Pedro Freitas, 1020, São Pedro - CEP: 64018-000	Nutrição e Dietética	Ambiente e Saúde	40	1200 h	Resolução nº 72/2023

Art. 2º Fica revogada:

I - a Resolução nº 70/2023 - CONSELHO SUPERIOR, de 07 de agosto de 2023.

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

PAULO BORGES DA CUNHA

Presidente do CONSUP

Documento assinado eletronicamente por:

- **Paulo Borges da Cunha, REITOR - REE - GAB-IFPI**, em 07/08/2023 16:23:39.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 07/08/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 180911

Código de Autenticação: acf0ebae94

