



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Técnica Dietética e Planejamento de Refeições	
Código:	
Carga Horária Total: 80 H	CH Teórica: 50h CH Prática: 30h
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	1º Ano
EMENTA	
Introdução à técnica dietética; Metodologia para aquisição de alimentos. Características dos alimentos: químicas, físicas, sensoriais e biológicas. Descrever o valor nutritivo e as características dos grupos de alimentos: cereais e massas, leite e derivados, ovos, carnes, aves e pescados, leguminosas, hortaliças, frutas, óleos e gorduras e açúcares. Alimentação e cardápios para coletividade sadia (VET 2000 kcal/dia). Elaboração de cardápios. Grupos alimentares e alimentos equivalentes.	
OBJETIVO	
Conhecer os diferentes procedimentos culinários com os grupos de alimentos, visando o mínimo de perdas nutricionais; oferecendo subsídio para a formulação e planejamento de cardápios adequados aos objetivos da orientação nutricional, preservando e/ou acentuando o valor nutritivo, as características sensoriais dos alimentos e o controle higiênico sanitário.	
PROGRAMA	

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado.** Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2005.

EMBRAPA. **Manual de Rotulagem de Alimentos**, 2015.

BRASIL - ANVISA - Instrução Normativa Nº 55, de 18 de outubro de 2002 - **Regulamento técnico para fixação de critérios para indicação da denominação do produto na rotulagem de bebidas, vinhos, derivados da uva e do vinho e vinagres.** Ministério da Saúde, 2002.

BRASIL - ANVISA - Portaria n º 29, de 13 de janeiro de 1998. **Aprova o Regulamento Técnico referente a Alimentos para Fins Especiais, constante do anexo desta Portaria.** Ministério da Saúde, 1998

Coordenador (a):	Setor Pedagógico:
-------------------------	--------------------------

- Novas perspectivas sobre rotulagem de alimentos
- Aplicação do marketing

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão teóricas e práticas. As aulas teóricas serão expositivas e dialogadas, realizadas com o auxílio de textos e de recursos audiovisuais. As aulas práticas serão realizadas no laboratório de Técnica Dietética. Também serão consideradas aulas práticas a resolução de situações-problema em sala de aula.

RECURSOS

- Livros e vídeos
- Apostilas e manuais
- Data show, extensão, notebook
- Quadro, pincéis (azul, preto, vermelho), apagador
- Equipamentos e utensílios do Laboratórios de Técnica Dietética
- Insumos: gêneros alimentícios, material descartável e de limpeza.

AVALIAÇÃO

A avaliação será contínua e composta pela frequência e participação dos alunos em sala de aula e nas aulas práticas; provas teóricas e práticas com questões subjetivas e objetivas; seminários, relatórios de visitas técnicas e estudo de artigos. A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2002-2005. 450 p. ISBN 8573792809.

GOMES, J. C. **Legislação de alimentos e bebidas**. 3ª ed. 2011

HAWKES, C. **Informação nutricional e alegações de saúde: o cenário global das regulamentações**. Brasília: OPAS, 2006. 118 p.

ROLON, V. E. K. **Composto mercadológico: conceitos, ideias e tendências**. Editora Intersaberes, 2018 216p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL – ANVISA - RDC Nº 727, DE 1º DE julho DE 2022 **Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados**. Brasília: Ministério da Saúde, 2022.

BRASIL – ANVISA - Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021. **Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas**. Brasília: Ministério da Saúde, 2021.

BRASIL – ANVISA - Resolução da diretoria colegiada - RDC Nº 429, DE 8 de outubro de 2020 (Publicada no DOU nº 195, de 9 de outubro de 2020) **Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados**. Brasília: Ministério da Saúde, 2020.

BRASIL - ANVISA - Resolução RDC 54/2012. **Regulamento Técnico MERCOSUL sobre informação nutricional complementar – INC (Declarações de Propriedades Nutricionais)**. Ministério da Saúde, 2012.

OBJETIVO

Capacitar o aluno a compreender os requisitos para elaboração de rótulos de alimentos e bebidas embalados. Elaborar rótulos de alimentos e bebidas.

PROGRAMA

Unidade 1 – Importância da rotulagem dos alimentos

- Histórico sobre Rotulagem dos alimentos
- Definição e finalidade dos rótulos

Unidade 2 - Princípios da informação e transparência

- Código de Defesa do Consumidor
- Constituição Federal
- Registro de produtos

Unidade 3 - Rotulagem de alimentos embalados

- Informações que devem constar obrigatoriamente nos rótulos
- Informação Nutricional Complementar
- Advertências obrigatórias
- Informação de conteúdo (Conteúdo Nominal ou conteúdo Líquido (Qn), Peso Drenado)

Unidade 4 - Rotulagem nutricional obrigatória

- Conceito, unidades de medidas e apresentação
- Porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional
- Cálculos para elaboração de tabela nutricional

Unidade 5 - Informação nutricional complementar

- Âmbito de aplicação, definições
- Critérios para a utilização da informação nutricional complementar
- Termos autorizados para a informação nutricional complementar (declarações de propriedades Nutricionais)

Unidade 6 - Rotulagem de alimentos para fins especiais

- Alimentos que causam alergias alimentares
- Alimentos contendo Organismos Geneticamente Modificados (OGM)
- Declaração de presença de glúten
- Alimentos tratados por irradiação
- Produtos orgânicos
- Alimentos com corante tartrazina
- Alimentos para controle de peso
- Alimentos para dietas com restrição de lactose
- Farinhas de trigo e de milho enriquecidas com ferro e ácido fólico
- Alimentos em forma de cápsulas, comprimidos ou outras fórmulas farmacêuticas

Unidade 7 - Rotulagem de produtos de origem animal

- Rotulagem de produto de origem animal embalado
- Rotulagem de carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados
- Rotulagem de ovos
- Rotulagem de Mel de abelha

Unidade 8 - Rotulagem de bebidas

- Rotulagem de bebidas (alcoólicas e não alcoólicas)

Unidade 9 - Atualidades sobre rotulagem de alimentos.



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Rotulagem dos Alimentos	
Código:	
Carga Horária Total: 80 H	CH Teórica: 50 h CH Prática: 30 h
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	3º Ano
EMENTA	
Importância da rotulagem dos alimentos. Princípios da informação e transparência. Rotulagem de alimentos embalados. Rotulagem nutricional obrigatória. Informação nutricional complementar. Rotulagem de alimentos para fins especiais. Rotulagem de produtos de origem animal. Rotulagem de bebidas. Atualidades sobre rotulagem de alimentos.	

OBJETIVO	
Reconhecer os principais fundamentos da nutrição aplicada às atividades físicas e sua importância para melhora da performance dos indivíduos que praticam esportes.	
PROGRAMA	
Unidade 1- Introdução à nutrição esportiva e Metabolismo energético. Unidade 2- Uso dos macros e micronutrientes no esporte; Unidade 3- Balanço hidroeletrolítico no esporte; Unidade 4- Recomendações Nutricionais nas modalidades esportivas; Unidade 5- Recursos ergogênicos no desempenho esportivo.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
As aulas serão teóricas e práticas. As aulas teóricas serão expositivas e dialogadas, realizadas com o auxílio de textos e de recursos audiovisuais. As aulas práticas serão realizadas no laboratório de Avaliação Nutricional e poderão envolver, por exemplo, vista técnica em academias ou ao time de futebol da cidade. Também serão consideradas aulas práticas a resolução de situações-problema em sala de aula.	
RECURSOS	
- Livros e vídeos - Apostilas e manuais - Data show, extensão, notebook - Quadro, pincéis (azul, preto, vermelho), apagador - Equipamentos e utensílios do Laboratórios de Técnica Dietética - Insumos: gêneros alimentícios, material descartável e de limpeza.	
AValiação	
A avaliação será contínua e composta pela frequência e participação dos alunos em sala de aula e nas aulas práticas; provas teóricas e práticas com questões subjetivas e objetivas; relatórios de visitas técnicas, estudos de casos e estudo de artigos. A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
McARDLE, W. D. et. al. Nutrição: para o desporto e o exercício . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.	
TIRAPEGUI, J. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física . São Paulo: Atheneu, 2005.	
WOLINSKY, I.; HICKSON JR., J. F. Nutrição no exercício e no esporte . 2. ed. São Paulo: Roca, 2002.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BIESEK, S.; ALVES, L.A.; GUERRA, I. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte . São Paulo: Manole, 2005.	
DASKAL, M; CARVALHO, J. Nutrição Esportiva . 2. ed. São Paulo, Manole, 2008.	
Coordenador (a):	Setor Pedagógico:



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Nutrição e Esportes (OPTATIVA)	
Código:	
Carga Horária Total: 40 H	CH Teórica: 30 h CH Prática: 10 h
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Nutrição nos Ciclos da Vida, Avaliação Nutricional, Fisiologia Humana e Introdução à Nutrição
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	3º Ano
EMENTA	
Introdução à nutrição esportiva. Metabolismo energético. Papel dos macros e micronutrientes no desempenho esportivo. Hidratação. Estratégias nutricionais adaptadas aos esportes de endurance e de força. Estratégias nutricionais no pré, durante e pós-exercício. Recursos ergogênicos nutricionais.	

AVALIAÇÃO	
O processo avaliativo será composto pela participação do discente na frequência e assiduidade de atividades individuais e coletivas; pesquisas aulas práticas. Realização de visitas técnicas. A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas nas atividades avaliativas propostas durante o semestre.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CHAVES, J. B. P. Análise sensorial: glossário . 1998.	
DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos , 4ª ed. 2015	
MINIM, V. P. R. Análise sensorial: estudos com consumidores , Editora UFV, 2ª. ed., 2010 (biblioteca)	
PALERMO, J. R., Análise Sensorial - Fundamentos e Métodos . Editora Atheneu, 2015. 171 p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). Análise sensorial-Vocabulário – ABNT NBR ISO 5492:2014. São Paulo: ABNT, 2014. 25p.	
ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). Análise sensorial-Metodologia-Orientações gerais – ABNT NBR ISO 6658:2014. São Paulo: ABNT, 2014. 25p.	
ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). Análise sensorial-Guia geral para o projeto de ambientes de teste – ABNT NBR ISO 8589:2015. São Paulo: ABNT, 2015. 18p.	
ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). Análise sensorial-Guia geral para o grupo de trabalho de um laboratório de avaliação sensorial Parte 1: Responsabilidades do grupo de trabalho – ABNT NBR ISO 13300-1:2015. São Paulo: ABNT, 2015. 12p.	
ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). Análise sensorial-Guia geral para o grupo de trabalho de um laboratório de avaliação sensorial Parte 2: Recrutamento e treinamento de líderes do painel sensorial – ABNT NBR ISO 13300-2:2015. São Paulo: ABNT, 2015. 13p.	
INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Normas Físicas e químicas para Análise de Alimentos . 3 ed., São Paulo, 2008.	
Coordenador (a):	Setor Pedagógico:

PROGRAMA

Unidade 1 – Análise Sensorial dos Alimentos

- Análise Sensorial: definição; histórico: evolução da análise sensorial; aplicações e importância da análise sensorial;
- Os receptores sensoriais - elementos de avaliação sensorial o olfato e o nariz; o gosto e a língua; a visão e o olho; o tato e receptores de tato; audição e ouvido; interações sensoriais; doenças associadas aos receptores sensoriais;
- Limiar ou threshold absoluto; Substâncias envolvidas na percepção dos gostos;
- Fatores que influenciam na avaliação sensorial: patologias, fadiga sensorial, fatores de atitude e fatores psicológicos.

Unidade 2 - Amostras

- Preparação e apresentação de amostras; eliminação das diferenças; ordem de apresentação; número de amostras;
- Ambiente dos testes sensoriais (laboratório) - localização, layout - paredes, revestimentos, mobília, controle de odor, iluminação, condições de temperatura, área de preparo das amostras e área de testes.

Unidade 3 – Seleção e treinamento de equipes

- Painéis sensoriais - Objetivos.
- Procedimentos para seleção - entrevista, aplicação de questionário, testes de reconhecimento de odores, testes de gostos - intensidade, teste de diferença.
- Treinamento e motivação. Técnicas especiais para treinamento.

Unidade 4 – Métodos de Análise Sensorial

- Métodos sensoriais: classificação e tipos de testes;
- Métodos de sensibilidade ou “threshold” - teste de “threshold” ou limiar absoluto, teste de limiar de reconhecimento, teste de limiar de diferenças;
- Métodos de diferenças ou discriminativos (testes de diferença): testes triangular, duo-trio, comparação pareada, ordenação;
- Métodos descritivos (analíticos): testes de limites, de estímulo constante. Métodos de escalas, tipos de escalas, aspectos dos métodos descritivos mais usados (teste de escala, perfil de textura, perfil de sabor, análise descritiva quantitativa e amostra única);
- Métodos afetivos (de sensibilidade): objetivos, aplicações, tipos de testes de preferência, índice de aceitabilidade, intenção de compra;
- Delineamentos estatísticos: formas de respostas e análise de escalas; tipos de delineamentos mais utilizados.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas teóricas: Serão expositivas e dialogadas. As exposições incluirão informações transmitidas via Datashow, Seminários, e discussões de textos e trabalhos em grupos.
- Aulas práticas: Serão aulas ministradas em laboratórios (Técnica Dietética) onde os alunos participarão da execução dos procedimentos (com a supervisão da professora da disciplina) e visitas técnicas.

RECURSOS

- Livros
- Apostilas e manuais
- Data show, extensão, notebook
- Quadro, pincéis (azul, preto, vermelho), apagador
- Textos, roteiros de trabalho, vídeos
- Equipamento e utensílios, cabines de análise sensorial
- Gêneros alimentícios, material descartável e material de limpeza.



DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: Análise Sensorial de Alimentos	
Código:	
Carga Horária Total: 40 H	CH Teórica: 30 h CH Prática: 10 h
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	2º Ano
EMENTA	
Análise Sensorial de Alimentos - histórico, definição e aplicações. Os receptores sensoriais - elementos de avaliação sensorial. Condições para degustação. Amostra e seu preparo. Seleção e treinamento da equipe. Métodos sensoriais. Delineamentos Experimentais e testes estatísticos.	
OBJETIVO	
Capacitar o aluno a realizar a seleção e treinamento de provadores, a aplicar os testes sensoriais e os testes estatísticos no tratamento dos dados obtidos nos testes sensoriais.	

e também poderão ser realizadas nos laboratórios de Técnica Dietética e de Avaliação Nutricional.

RECURSOS

- Livros
- Apostilas e manuais
- Data show, extensão, notebook
- Quadro, pincéis (azul, preto, vermelho), apagador
- Material de expediente (cola, tesoura, régua, massa modelar, lápis de cor, pincéis, etc) e gêneros alimentício, material descartável e de limpeza.

AValiação

A avaliação terá caráter formativo, será contínua e composta pela frequência e participação dos alunos nas aulas teóricas e práticas; provas teóricas, seminários, execução de projetos de intervenção nutricional. A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas nas atividades avaliativas propostas durante o semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FRANCO, G. **Tabela de composição química de alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 1992.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 10. ed. São Paulo: Roca, 2012.

GALISA, M. S.; NUNES, A. P. DE O.; GARCIA, L. **EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: DA TEORIA A PRÁTICA**. EDITORA ROCA LTDA, 2014.

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

VITOLO, M. R (org.). **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rúbio, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2 ed. Brasília: MS, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. 1. ed. Brasília: MS, 2008.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. A. (Orgs.). **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 3. ed. São Paulo: Editora Payá, 2016.

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.2. São Paulo, 2022. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>. Acesso em: 17 out. 2022.

Coordenador (a):

Setor Pedagógico:

Compreender a aplicação da conduta dietética durante as fases da gestação, lactação, infância, adolescência, adulta e idosa.

PROGRAMA

Unidade 1 – Aspectos Introdutórios do Planejamento Dietético e Recomendações para Ingestão de Energia e Nutrientes

- Aspectos gerais sobre o planejamento dietético e recomendações de energia e nutrientes nas diferentes fases da vida; Conceitos e parâmetros de Ingestão Diária Recomendadas.

Unidade 2 – Nutrição na Gestação

- Fecundação; Principais hormônios da gravidez; Modificações do organismo materno; Assistência pré-natal; Cartão da gestante; Atendimento nutricional da Gestante: Recomendações nutricionais; Guia alimentar para a gestante; Orientações nas queixas mais comuns; Fatores de riscos gestacionais (Anemias, Desnutrição, Gravidez na adolescência, sobrepeso/obesidade, Hipertensão, Diabetes gestacional).

Unidade 3 – Nutrição na Lactação

- Importância do Aleitamento Materno; Fisiologia da lactação e composição do leite; Manejo durante o aleitamento materno; Recomendações nutricionais para Nutriz.

Unidade 4 – Nutrição do lactente e alimentação complementar

- Crescimento e desenvolvimento do lactente; Recomendações nutricionais; Alimentação complementar; Alimentação nos dois primeiros anos de vida; Método Baby Led Weaning (BLW).

Unidade 5 - Nutrição do Pré-escolar e Escolar

- Crescimento e desenvolvimento do pré-escolar e escolar; Desenvolvimento biopsicossocial, motor e fisiológico; Caracterização do comportamento alimentar; Padrão alimentar; Recomendações nutricionais; Risco de obesidade na infância.

Unidade 6 - Nutrição na Adolescência

- Crescimento e maturação sexual do adolescente; Desenvolvimento biopsicossocial; Caracterização do comportamento alimentar; Padrão alimentar do adolescente; Recomendações nutricionais; Relevância da atividade física e do sono na adolescência.

Unidade 7 - Nutrição do Adulto

- Desenvolvimento biopsicossocial; Caracterização do comportamento alimentar; Padrão alimentar do adulto; Recomendações nutricionais.

Unidade 8 - Nutrição do Idoso

- Aspectos fisiológicos do envelhecimento; Caracterização do comportamento alimentar; Padrão alimentar do idoso; Recomendações nutricionais; Fatores que interferem no estado nutricional do Idoso.

Unidade 9 - Visão geral sobre métodos de cálculos nutricionais por meio de tabelas de composição e de grupos de alimentos/equivalência.

Unidade 10 – Planejamento e desenvolvimento de projetos de intervenção nutricional para os diferentes ciclos da vida.

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão teóricas e práticas. As aulas teóricas serão expositivas e dialogadas, realizadas com o auxílio de textos e de recursos audiovisuais. As aulas práticas serão realizadas por meio de resolução de situações-problema e seminários em sala de aula,



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Nutrição nos Ciclos da Vida	
Código:	
Carga Horária Total: 80 H	CH Teórica: 60h CH Prática: 20 h
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	2º Ano
EMENTA	
Recomendações Nutricionais; Noções sobre necessidade energética e de nutrientes para indivíduos sadios em seus diferentes estágios de vida; Assistência à saúde materno-infantil. Aspectos fisiológicos, metabólicos e nutricionais da gestação e lactação, em situações normais e especiais. Aleitamento materno. Nutrição do lactente, do pré-escolar, escolar, adolescente, adulto e idoso. Visão geral sobre métodos de cálculos nutricionais por meio de tabelas de composição e de grupos de alimentos/equivalência. Planejamento e desenvolvimento de projetos de intervenção nutricional para os diferentes ciclos da vida.	
OBJETIVO	

BOOG, M.C.F. **Educação Nutricional: Por que e para quê?** Jornal da Unicamp. Universidade Estadual de Campinas, 2004.

BATISTA FILHO, M. **Da fome à segurança alimentar: retrospecto e visão prospectiva.** Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 9, n. 4, p. 872-873, jul-ago, 2003.

CONSEA. **Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional.** Textos de Referência da II Conferência de Segurança Alimentar e Nutricional. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, 2004. 80 p.

Coordenador (a):

Setor Pedagógico:

- Análise do hábito alimentar: fatores cognitivos, afetivos, situacionais (sociais, econômicos e culturais) e práticas alimentares

Unidade 10 - Métodos e recursos para a educação nutricional de indivíduos e coletividades

- Programa de Educação Alimentar e Nutricional: diagnóstico, objetivo, conteúdo, avaliação.
- Métodos de ensino expositivos e laboratoriais
- Educação Nutricional para: gestantes, crianças, adolescentes, adulto, idosos.

Unidade 11 - Metodologias Ativas

- Educação alimentar e nutricional e sustentabilidade
- Educação alimentar e nutricional na Atenção Básica em saúde
- Educação Alimentar e Nutricional na Escola

Unidade 12 - Elaboração de projetos de Educação alimentar e nutricionais aplicados na comunidade.

- Educação alimentar e nutricional na Atenção Básica em saúde
- Educação Alimentar e Nutricional na Escola

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão teóricas e práticas. As aulas teóricas serão expositivas e dialogadas, realizadas com o auxílio de textos e de recursos audiovisuais. As aulas práticas serão realizadas no laboratório de Técnica Dietética ou de Avaliação e Educação Nutricional ou de Informática; visitas técnicas em escolas, creches, CRAS, UBS, PSF. Também serão consideradas aulas práticas a resolução de situações-problemas em sala de aula.

RECURSOS

- Livros e vídeos
- Apostilas e manuais
- Data show, extensão, notebook
- Quadro, pincéis (azul, preto, vermelho), apagador
- Equipamentos e utensílios do Laboratórios de Técnica Dietética e Avaliação e Educação Nutricional
- Insumos: gêneros alimentícios, material descartável e de limpeza.

AVALIAÇÃO

A avaliação será contínua e composta pela frequência e participação dos alunos em sala de aula e nas aulas práticas; provas teóricas e práticas com questões subjetivas e objetivas; relatórios de visitas técnicas, estudos de casos, estudo de artigos, aplicação de projetos na comunidade. A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

TADEI, J. A. et al. **Nutrição em Saúde Pública**. Livraria Rúbio Ltda. São Paulo, 2011.

TRECCO, Sonia. **Guia Prático de educação nutricional**. São Paulo: Manole, 2016.

GARCIA, L.; GALISA, M. S.; NUNES, A.P. **Educação Alimentar e Nutricional** - da Teoria À Prática. Editora: Roca, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia – Saberes necessários a prática educativa**, São Paulo, 18ed. Paz e Terra, 1996.

Brasil. Compreender a atuação do Técnico em Nutrição e Dietética como educador e a educação nutricional como ferramenta de comunicação para a atenção individual e coletiva. Educação nutricional.

PROGRAMA

Unidade 1 – Nutrição na Saúde Pública

- História da Nutrição na Saúde Pública no Brasil
- Políticas de Saúde Pública no Brasil direcionada à alimentação e nutrição.

Unidade 2 - Sistema Único de Saúde

- SUS: conceitos, histórico, níveis de atenção à saúde, prevenção e promoção da saúde
- Redes de Atenção à saúde: rede cegonha, saúde mental, urgência e emergência

Unidade 3 – Métodos de Avaliação Alimentar e Nutricional

- Epidemiologia Nutricional
- Planejamento e Avaliação de programas de promoção nutricional
- Instrumentos de avaliação de segurança alimentar e nutricional (Conceito de SAN, O direito humano à alimentação adequada, Inquéritos nacionais de consumo alimentar (POF, Vigitel, Folhas de balanço Alimentar), Transição epidemiológica e nutricional)

Unidade 4 – Políticas e programas sobre Segurança Alimentar e Nutricional

- PNAN (Política Nacional de Alimentação e Nutrição)
- PNSAN (Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional)
- CONSEA (Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional)
- Programa Fome Zero
- Nutrição e envelhecimento
- PAA
- Programa do Leite
- EPANS: cozinha comunitária, restaurante popular, banco de alimentos.

Unidade 5 - Distúrbios nutricionais como problema de saúde pública no Brasil.

- Políticas de controle de doenças carenciais endêmicas no Brasil (DEP, bócio endêmico, anemia ferropriva, hipovitaminose A, obesidade, HAS, DM, câncer)
- Aleitamento materno e políticas públicas

Unidade 6 - Educação e comunicação em saúde

- Educação: teoria e prática.
- Comunicação: teoria e prática.
- Meios de comunicação.
- Comunicação em saúde: Educação e informação em saúde.
- O/a profissional de saúde como educador/a e comunicador/a.

Unidade 7 - Teorias da educação e da aprendizagem

- Teorias e Paradigmas educacionais vigentes
- Teorias do ensino e da aprendizagem nas perspectivas comportamentalista, cognitivista e humanista, e suas implicações no Ensino

Unidade 8 - Educação nutricional

- Educação nutricional: histórico, conceito e finalidade
- O Técnico de Nutrição e Dietética como educador/a comunicador/a.
- O técnico em nutrição e dietética e as ações de nutrição em saúde pública

Unidade 9 - Comportamento Alimentar e seus componentes

- Formação do hábito alimentar; fatores biológicos, psicológicos, sociais



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Nutrição em Saúde Pública e Educação Nutricional	
Código:	
Carga Horária Total: 80 H	CH Teórica: 60 h CH Prática: 20 h
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	3º Ano
EMENTA	
Nutrição na Saúde Pública. Sistema Único de Saúde. Métodos de Avaliação Alimentar e Nutricional. Políticas e programas sobre Segurança Alimentar e Nutricional. Distúrbios nutricionais como problema de saúde pública no Brasil. Educação e comunicação em saúde. Teorias da educação e da aprendizagem. Comportamento Alimentar e seus componentes. Métodos e recursos para a educação nutricional de indivíduos e coletividades. Metodologias Ativas. Elaboração de projetos de Educação alimentar e nutricionais aplicados na comunidade.	
OBJETIVO	
Reconhecer a importância das políticas de alimentação e nutrição e de segurança alimentar e nutricional (SAN), bem como da inserção do profissional Técnico em Nutrição e Dietética para o enfrentamento dos problemas de saúde da população no	

- Apostilas e manuais
- Data show, extensão, notebook
- Quadro, pincéis (azul, preto, vermelho), apagador
- Textos, roteiros de trabalho, vídeos
- Equipamento e utensílios, vidrarias, reagentes.
- Gêneros alimentícios, material descartável e material de limpeza.

AValiação

O processo avaliativo será composto pela participação do discente na frequência e assiduidade de atividades individuais e coletivas; pesquisas, aulas práticas. Realização de visitas técnicas. A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas nas atividades avaliativas propostas durante o semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARVALHO, M. M.; PALADINI, E. P. **Gestão da qualidade: teoria e casos**. 2ª Edição. Editora Campus, 2012.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2003, 182p.

GERMANO, P. M. L. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. São Paulo: Manole, 4 ed., 2011.

JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005, 711p.

MASSAGUER, P. R. **Microbiologia dos processos alimentares**. São Paulo: Varela, 2005. 258 p. ISBN 85-85519-54-1.

SILVA JÚNIOR, E. A. 6 ed. Revisada. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviço de alimentação**. São Paulo: Varela, 2006.

SILVA, Neusely da; JUNQUEIRA, Valéria Christina Amstalden SILVEIRA, Neliane Ferraz de Arruda. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos** 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Varela, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE – **Manual – Série Qualidade**. SBCTA – PROFÍQUA. 1995.

ANDRADE, N. J & MACEDO, J. A. B. **Higienização na Indústria de Alimentos**. São Paulo: Varela, 1996.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE REFEIÇÕES COLETIVAS - ABERC – **Manual de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições pra Coletividades**. 2º ed. 2003.

HAZELWOOD, D.; McLEAN A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**/ Tradução José A. Ceschin. São Paulo: Varela, 1994, 140p.

RIEDEL, J. **Controle Sanitário dos Alimentos**. Guenther Riedel 3. Ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 455 p.

Coordenador (a):

Setor Pedagógico:

- Aplicação de check list em um serviço de alimentação

Unidade 9 – Agentes sanitizantes utilizados nos estabelecimentos que processam alimentos

- Agentes físicos e químicos utilizados na higienização dos alimentos, do ambiente e dos manipuladores
- Funções de um agente químico ideal
- Preparo de soluções: Cálculos de como preparar soluções para uso na higiene da indústria de alimentos
- Aula prática - Avaliação da eficiência microbiológica de sanitizantes químicos usados na higienização

Unidade 10 – Procedimentos gerais de higienização dos alimentos, dos utensílios e equipamentos e do ambiente em estabelecimentos que processam ou comercializam alimentos

- Higienização dos alimentos
- Higienização dos utensílios e equipamentos
- Higienização do ambiente
- Qualidade da água para higiene alimentar
- Destino do lixo e cuidados com a área externa

Unidade 11 - Controle da qualidade em alimentos

- Histórico e evolução do Controle de Qualidade
- Definições, Objetivos e importância do Controle de qualidade
- Orientação para a Elaboração do Manual de Boas Práticas de Manipulação
- Procedimentos operacionais padronizados (POPs): O que é e como deve ser utilizado em Unidades de alimentação e Nutrição (UANs)
- Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHOs): Importância e Aplicação
- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC): Aplicação do APPCC em Unidades de Alimentação e Nutrição
- Sistema 10S
- ISO 22.000 sobre Segurança alimentar

Unidade 12 - Princípios gerais da toxicologia e principais agentes tóxicos nos alimentos

- Tipos de Agentes tóxicos; Causas mais frequentes de intoxicação.

Unidade 13 - Agentes tóxicos que podem estar presentes nos alimentos

Glicosídeos cianogênicos; Glicosinolatos; Glicoalcalóides; Oxalatos; Compostos N-nitrosos (Nitritos e Nitratos); Agentes produtores de flatulência; Toxinas de mariscos e peixes; toxinas de microalgas; Substâncias antinutricionais; Agentes bocígenos naturais; Metais tóxicos; aditivos intencionais; Micotoxinas (Aflatoxinas, Ocratoxinas, Patulina); Toxinas produzidas por bactérias; Promotores do crescimento animal; antibióticos; praguicidas; migrantes de embalagens plásticas de alimentos; Carcinógenos químicos de ocorrência natural; Efeitos nocivos dos Alimentos Transgênicos.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas teóricas: serão expositivas e dialogadas. As exposições incluirão informações transmitidas via Data show, seminários, e discussões de textos e trabalhos em grupos.
- Aulas práticas: serão aulas ministradas em laboratórios (Técnica Dietética, Bromatologia, Microbiologia) onde os alunos participarão da execução dos procedimentos (com a supervisão da professora da disciplina) e visitas técnicas.

RECURSOS

- Livros

Procedimentos gerais de higienização dos alimentos, dos utensílios e equipamentos e do ambiente em estabelecimentos que processam ou comercializam alimentos.
Controle da qualidade em alimentos.

OBJETIVO

Capacitar o aluno a identificar os alimentos sob o ponto de vista da estabilidade, da sanidade e da inocuidade, ressaltando a importância dos microrganismos e parasitas como agentes de alterações dos alimentos e de doenças transmitidas/Veiculadas pelos alimentos (DTAs/DVAs); permitindo ao aluno, entender e aplicar os métodos de controle de qualidade para manutenção do estado higiênico-sanitário dos alimentos em Serviços de Alimentação e Nutrição de forma a prevenir riscos ou agravos à saúde dos consumidores.

PROGRAMA

Unidade 1 – Importância dos microrganismos nos alimentos

- Histórico, Aspectos gerais e importância dos microrganismos nos alimentos
- Reprodução e curva de crescimento microbiano
- Morfologia e estrutura das células microbianas
- Fontes de contaminação dos alimentos
- Microrganismos de interesse em alimentos
- Aula prática mostrando os microrganismos contaminantes dos alimentos

Unidade 2 - Fatores que influenciam a multiplicação dos microrganismos nos alimentos

- Fatores intrínsecos: Atividade de água, pH, Potencial de oxirredução, Constituintes antimicrobianos naturais, Nutrientes, Interações entre microrganismos
- Fatores extrínsecos: Temperatura, Umidade do ambiente e Composição gasosa do ambiente

Unidade 3 – Microrganismos indicadores de contaminação dos alimentos

- Microrganismos indicadores de contaminação do alimento

Unidade 4 – Doenças microbianas de origem alimentar

- Microrganismos patogênicos de importância em alimentos
- Mecanismos de defesa do organismo humano

Unidade 5 - Alterações dos alimentos causadas por microrganismos

- Degradação de componentes químicos nos alimentos
- Alterações na viscosidade, odor e cor

Unidade 6 - Princípios básicos de higienização

- Considerações gerais: histórico; conceitos
- Importância em saúde pública; consequências da falta de higiene; objetivos da higiene alimentar
- Fontes e formas de contaminação dos alimentos
- Medidas Preventivas para evitar a contaminação dos alimentos
- Aula prática mostrando as fontes de contaminação dos alimentos

Unidade 7 - Procedimento geral de higienização pessoal em estabelecimentos que processam ou comercializam alimentos

- Equipamentos de proteção Individual (EPIs) utilizados nas empresas que processam alimentos
- Higiene pessoal na manipulação de alimentos

Unidade 8 - Legislação sobre práticas para serviços de alimentação

- Leis, decretos e padrões (RDC 216, RDC 275, Codex alimentarius)



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Controle Higiênico Sanitário dos Alimentos	
Código:	
Carga Horária Total: 120 H	CH Teórica: 80 h CH Prática: 40 h
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	6
Pré-requisitos:	
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	2º Ano
EMENTA	
Importância dos microrganismos nos alimentos. Fatores que influenciam a multiplicação dos microrganismos nos alimentos. Microrganismos indicadores de contaminação dos alimentos. Doenças microbianas de origem alimentar. Alterações dos alimentos causadas por microrganismos. Princípios básicos de higienização. Procedimento geral de higienização pessoal em estabelecimentos que processam ou comercializam alimentos. Legislação sobre práticas para serviços de alimentação. Agentes sanitizantes utilizados nos estabelecimentos que processam alimentos.	

CAMPBELL, M.K.; FARREL, S. O. Bioquímica . 5ª. Edição: Thomson, São Paulo, 2007.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
NELSON, D. L.; COX, M. M; Lehninger. PRINCÍPIOS DE BIOQUÍMICA . Editora ARTMED, 7ª Edição 11ª, São Paulo (2018).	
P. J. FELLOWS.: Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática . 2º Edição. Editora Artmed, 2006.	
VOET, D. Fundamentos de Bioquímica . Editora ARTES MÉDICAS, Porto Alegre, (2000).	
CHAMPE, P. C. Bioquímica Ilustrada . Editora ARTMED, 4ª edição, Porto Alegre 2009.	
Coordenador (a):	Setor Pedagógico:

Unidade 8 – Pós-colheita de Frutas e Hortaliças

- Fisiologia e metabolismo vegetal
- Padrões de atividade respiratória
- Controle do processo respiratório
- Perdas pós-colheita de frutos e hortaliças
- Armazenamento de frutos e hortaliças

Unidade 9 - Lipídios

- Definição e estrutura molecular
- Funções dos lipídios
- Gordura saturada e insaturada
- Rancificação

Unidade 10 – Vitaminas e Sais Minerais

- Classificação das vitaminas
- Funções das vitaminas
- Compostos bioativos
- Tipos de minerais e suas funções

Unidade 11 – Noções de metabolismo energético

- Metabolismo energético dos carboidratos
- Síntese de aminoácidos e proteínas
- Síntese de ácidos graxos e triglicerídeos

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão teóricas e práticas. As aulas teóricas serão expositivas e dialogadas, realizadas com o auxílio de recursos audiovisuais. Aulas práticas de identificação de vidrarias e equipamentos, prevenção de acidentes e análises químicas e físicas em alimentos no Laboratório de Bromatologia e de Microbiologia, análises de qualidade do leite no Laboratório de Técnica Dietética.

RECURSOS

- Livros
- Apostilas e manuais
- Data show, extensão, notebook
- Quadro, pincéis (azul, preto, vermelho), apagador
- Equipamentos, utensílios e vidrarias dos Laboratórios (Técnica Dietética, Bromatologia, Microbiologia)
- Insumos: gêneros alimentícios, material descartável, material de limpeza, reagentes químicos.

AValiação

A avaliação terá caráter formativo, será contínua e composta pela frequência e participação dos alunos nas aulas teóricas e práticas; provas teóricas, seminários, estudo dirigido. A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas nas atividades avaliativas propostas durante o semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOBBIO, P. A. **Química do processamento de alimentos**, 3ª edição, São Paulo: Varela, 2001.

BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P.A. **Introdução à química de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2003. 238p.

Capacitar os discentes a compreender os principais conceitos da química orgânica, através do estudo das propriedades e principais reações químicas com mecanismos das funções orgânicas. Proporcionar aos discentes conhecimentos sobre os componentes dos alimentos, bem como suas estruturas moleculares, função nutricional e alterações químicas decorrentes do processamento.

PROGRAMA

Unidade 1 – Introdução ao estudo da Química Orgânica

- Estudo do carbono: Propriedades do carbono, classificação do carbono, tipos de cadeia carbônica, Hibridização do carbono;
- Funções Orgânicas
- Propriedades e Regras para Nomenclatura dos compostos;
- Isomeria;
- Principais metodologias de obtenção dos compostos;
- Principais Reações dos compostos

Unidade 2 - Introdução análises químicas e físico-químicas de alimentos

- Conceitos de alimentos e bioquímica dos alimentos
- Noções de Biossegurança em laboratório
- Vidrarias
- Preparo de soluções
- Biomoléculas

Unidade 3 - Água nos alimentos

- Conteúdo de água nos alimentos;
- Importância da água na qualidade dos alimentos.
- Atividade de água nos alimentos
- Deterioração dos alimentos

Unidade 4 – Carboidratos

- Conceitos, estrutura molecular e fórmula geral
- Classificação dos carboidratos
- Funções dos carboidratos
- Determinação de carboidratos em cereais e frutos.

Unidade 5 – Proteínas

- Definição de proteínas e aminoácidos
- Funções das proteínas
- Formação e classificação das proteínas
- Alimentos ricos em proteínas

Unidade 6 – Bioquímica de Leite

- Composição
- Membrana dos glóbulos de gordura;
- Principais alterações do leite;
- Análises de qualidade do leite.

Unidade 7 – Bioquímica de Carnes

- Estrutura do tecido musculoesquelético;
- Alterações post mortem no músculo;
- Resolução do rigor mortis;
- Carnes PSE (pale-soft-exsudative) e DFD (dark,firm,dry);
- Coloração da carne;
- Alterações na carne processada.



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Bioquímica e Composição dos Alimentos	
Código:	
Carga Horária Total: 80 H	CH Teórica: 50 h CH Prática: 30 h
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	1º Ano
EMENTA	
Introdução ao estudo da Química Orgânica. Introdução análises químicas e físico-químicas de alimentos. Água nos alimentos. Carboidratos. Proteínas. Bioquímica do Leite. Bioquímica de carnes. Pós-colheita de Frutas e Hortaliças. Lipídios. Vitaminas e Sais Minerais. Noções de metabolismo energético.	
OBJETIVO	

As aulas serão teóricas e práticas. As aulas teóricas serão expositivas e dialogadas, realizadas com o auxílio de textos e de recursos audiovisuais. As aulas práticas serão realizadas no laboratório de Avaliação Nutricional, visitas em PSF, escolas, academias e/ou hospitais, e consistirão em aferição de medidas antropométricas com determinação do estado nutricional da população estudada. Também serão consideradas aulas práticas a resolução de casos clínicos em sala de aula.

RECURSOS

- Livros
- Apostilas e manuais
- Data show, extensão, notebook
- Quadro, pincéis (azul, preto, vermelho), apagador
- Material de expediente (cola, tesoura, régua, massa modelar, lápis de cor, pincéis)
- Equipamentos e aparelhos (glicosímetro, adipômetro, fitas antropométricas inelástica, disco de IMC, termômetro, esfingmonômetro, estetoscópio, oxímetro, balança antropométrica, etc).

AVALIAÇÃO

A avaliação será contínua e composta pela frequência e participação dos alunos em sala de aula e nas aulas práticas; provas teóricas e práticas com questões subjetivas e objetivas; relatórios de visitas técnicas, estudos de casos clínicos e estudo de artigos. A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas nas atividades avaliativas propostas durante o semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E.; OLIVEIRA, A. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de Nutrição e Dietética do Instituto do Coração - HCFMUSP**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2009. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/185969>. Acesso em: 14 dez. 2020.

COSTA, M.J.C. **Manual de exames bioquímicos para o nutricionista**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2015. <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/168115>. Acesso em: 14 dez. 2020.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

VASCONCELOS, V. G. (Org.) **Avaliação nutricional**. São Paulo: Pearson, 2016.

PESSOA, F.S.; PINHO, J.R.O. **Alimentação, nutrição e a Saúde da Família: avaliação nutricional e antropométrica**. São Luís: Universidade Federal do Maranhão; UNASUS/UFMA, 2014.

SAMPAIO, L. R. (Org.) **Avaliação Nutricional**. Salvador: EDUFBA, 2012. (Série Sala de aula, 9).

VASCONCELOS, F. A. G. **Avaliação nutricional de coletividades**. Florianópolis: UFSC, 2008.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 5. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017.

Coordenador (a):

Setor Pedagógico:

- Vantagens, limitações e aplicabilidade
- Técnicas de aferição
- Adequação e classificação do estado nutricional

Unidade 7 – Medidas Bioquímicas

- Vantagens e desvantagens
- Medidas bioquímicas de avaliação do estado nutricional: hemograma completo, lipidograma, avaliação da homeostase glicêmica, função renal e hepática
- Avaliação da massa muscular corpórea
- Interpretação dos valores de referência

Unidade 8 – Avaliação nutricional em Pediatria

- Indicadores dietéticos
- Risco nutricional
- Sinais clínicos de desnutrição
- Antropometria
- Índices antropométricos
- Classificação da desnutrição

Unidade 9 – Avaliação nutricional em Adolescentes

- Caracterização
- Estadiamento puberal
- Indicadores antropométricos
- Classificação do estado nutricional
- Dobras cutâneas

Unidade 10 – Avaliação nutricional em Gestantes

- Caracterização
- Anamnese nutricional
- Medidas antropométricas e bioquímicas
- Avaliação do estado nutricional pré-gestacional
- Avaliação nutricional pelo índice de massa corporal
- Programação do ganho de peso durante a gestação

Unidade 11 – Avaliação nutricional em Idosos

- Caracterização
- Antropometria
- Estimativa de peso e estatura
- Índice de massa corporal
- Composição corporal
- Dobras cutâneas
- Inquéritos dietéticos

Unidade 12 – Avaliação nutricional em Atletas

- Anamnese clínica
- Avaliação dietética
- Marcadores bioquímicos
- Avaliação antropométrica e composição corporal

METODOLOGIA DE ENSINO

risco nutricional. Exame físico. Avaliação dietética, antropométrica, clínica e bioquímica de crianças, gestantes, adolescentes, adultos, idosos e praticantes de atividade física.

OBJETIVO

Realizar diagnóstico nutricional a partir das avaliações dietética, antropométrica, clínica e bioquímica, semiologia nutricional e do exame físico de pacientes ambulatoriais ou hospitalizados, em todos os estágios de vida.

PROGRAMA

Unidade 1 – Introdução à Avaliação Nutricional

- Conceito
- Objetivos
- Estado nutricional
- Desequilíbrios do estado nutricional: desnutrição e obesidade
- Classificação dos métodos de avaliação nutricional
- Indicadores sociais, econômicos, culturais e demográficos

Unidade 2 – Triagem do risco nutricional

- Conceito
- Objetivos
- Vantagens e desvantagens
- Tipos de métodos

Unidade 3 – Anamnese nutricional

- Conceito
- Objetivos
- Informações coletadas
- Tipos de protocolos

Unidade 4 – Exame Físico

- Aparência física geral
- Sinais e sintomas
- Alterações tróficas na pele, pelos e fâneros
- Verificação das massas musculares e da gordura subcutânea
- Pesquisa de edemas
- Principais manifestações clínicas nas carências nutricionais

Unidade 5 – Métodos de Consumo alimentar

- Inquéritos dietéticos
- Fatores determinantes
- Classificação
- Principais fontes de erros
- Métodos quantitativos e qualitativos: objetivos, tipos, vantagens e desvantagens, aplicabilidade

Unidade 6 – Antropometria, composição corporal e testes funcionais

- Definição
- Indicadores: peso, estatura, IMC, dobras cutâneas, circunferências, dinamometria e bioimpedância elétrica



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Avaliação Nutricional	
Código:	
Carga Horária Total: 80 H	CH Teórica: 50 h CH Prática: 30 h
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	2º Ano
EMENTA	
Conceitos e aplicações da avaliação nutricional. Importância da aplicação de métodos de avaliação nutricional para o diagnóstico nutricional. Métodos diretos e indiretos de avaliação nutricional. Exame clínico nutricional. Anamnese nutricional. Triagem do	

As aulas serão teóricas e práticas. As aulas teóricas serão expositivas e dialogadas, realizadas com o auxílio de apostilas, manuais, estudos dirigidos e recursos audiovisuais, visitas técnicas a unidades básicas de saúde e hospitalares. Aulas práticas serão realizadas no Laboratório de Avaliação Nutricional, visitas técnicas ao laboratório de Anatomia de instituição parceira e estudos de casos clínicos.

RECURSOS

- Livros, vídeos, software, aplicativos de anatomia;
- Apostilas e manuais;
- Data show, extensão, notebook;
- Quadro, pincéis (azul, preto, vermelho), apagador;
- Equipamentos e peças anatômicas do corpo humano, do Laboratório de Avaliação Nutricional;
- Material de papelaria (cola, tesoura, papel A4, massa de modelar, tinta guache, pincel, cartolina, isopor, etc).

AVALIAÇÃO

A avaliação terá caráter formativo, será contínua e composta pela frequência e participação dos alunos nas aulas teóricas e práticas; provas teóricas e práticas com questões subjetivas e objetivas; relatórios de visitas técnicas; aulas práticas sobre estruturas corporais, estudos de casos clínicos e estudo de artigos científicos. A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas nas atividades avaliativas propostas durante o semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SOBOTTA, J. **Atlas de anatomia humana: cabeça, pescoço e extremidade superiores**. 22. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. v. 1.

SOBOTTA, J. **Atlas de anatomia humana: tronco, vísceras e extremidade inferior**. 22. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. v. 2.

SILVERTORN, D. U. **Fisiologia Humana: uma abordagem integrada**. 7. ed., São Paulo: Artmed, 2017.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimento, nutrição & dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MOORE, K. L.; DALLEY, A. F. **Anatomia orientado para clínica**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. **Anatomia Humana básica**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.

RUIZ, C. R. (Org). **Anatomia humana básica: para estudantes da área da saúde**. 3. ed. São Caetano do Sul, SP: Difusão Editora, 2014.

ALBERT B. et.al. **Fundamentos da Biologia Celular**. 2. ed. Porto Alegre. Artmed, 2006.

MARTINI, F. et al. **Anatomia e fisiologia humana**. 1. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014.

NORRIS, T. L. **Porth – Fisiopatologia**. Guanabara Koogan, 2021.

Coordenador (a):

Setor Pedagógico:

digestão, absorção; metabolismo de lipídeos, proteínas e carboidratos; funções hepáticas; Doenças do trato gastrointestinal e das glândulas anexas.

Sistema urinário:

Conceito; rim (morfologia e arquitetura); ureter; bexiga; uretra masculina e feminina; Fluxo sanguíneo renal, filtração glomerular e formação da urina; fisiologia dos líquidos corporais: líquidos extra e intracelulares, líquido intersticial e edema; Doenças renais.

Sistema reprodutor masculino e feminino:

Conceito; morfologia e função dos órgãos internos e externos; Funções reprodutivas e hormonais no homem: espermatogênese, testosterona; Funções reprodutivas e hormonais na mulher: estrogênios e progesterona, menarca, ciclo mensal, menopausa; Infertilidade e nutrição.

Sistema tegumentar:

Pele (conceito, estrutura, funções, características morfológicas); tela subcutânea (morfologia, estrutura, diferenças topográficas e sexuais); pelo (morfologia, funções, distribuição, tipos e importância funcional e antropológica); unhas; glândulas cutâneas sebáceas e sudoríparas (classificação, distribuição, morfologia diferencial, importância funcional); Distúrbios tegumentares.

Sistema endócrino e distúrbios nutricionais:

Conceito; glândulas endócrinas (hipófise e hipotálamo, tireoide, paratireoide, suprarenal, pâncreas e fígado); Hormônios; principais aspectos dos distúrbios da tireoide: hipotireoidismo e hipertireoidismo; aspectos metabólicos da insulina, glucagon e Diabetes mellitus; Obesidade e Síndrome Metabólica; Cirurgia Bariátrica; Doenças carenciais: desnutrição protéico-calórica; Carências vitamínicas; Carências minerais; Obesidade e sobrepeso; Baixo peso e magreza; Distúrbios do comportamento alimentar: anorexia e bulimia..

Sistema nervoso:

Organização do sistema nervoso; funções básicas das sinapses; Sistema Nervoso Central (encéfalo e medula espinhal) e Sistema Nervoso Periférico (nervos, gânglios nervosos e terminações nervosas); Sistema Nervoso Somático e Visceral e vias aferentes e eferentes; sensações somáticas: mecanorreceptivas, dor, sensações térmicas; Sistema Nervoso Autônomo: Simpático e Parassimpático; funções motoras da medula e dos reflexos medulares, do tronco cerebral e gânglios de base, controles córtex e cerebelo; funções intelectuais do cérebro; funções cerebrais do comportamento: sistema límbico, papel do hipotálamo. Sistema sensorial: conceito e descrição dos receptores para cada um dos sentidos especiais: visão, audição, equilíbrio, olfato, gustação e tato; Distúrbios neurológicos.

Unidade 5 - Fisiopatologia do paciente crítico:

- Traumas graves; Seps; Queimados.

Unidade 6 - Alergias e Intolerâncias alimentares

- Epidemiologia
- Sintomatologia
- Diagnóstico

Unidade 7 - Neoplasias e Carcinogênese

- Neoplasias: classificação e nomenclatura (OMS). Critérios morfo biológicos para diferenciação entre neoplasias benignas e malignas. Estadiamento e Gradação das neoplasias malignas. Mecanismos de Invasão e Metástases; Carcinogênese e Oncogenes.

METODOLOGIA DE ENSINO

Fisiopatologias dos Sistemas Corporais. Fisiopatologia do paciente crítico. Alergias e Intolerâncias alimentares. Neoplasias e Carcinogênese.

OBJETIVO

Desenvolver habilidades para a identificação dos diferentes órgãos e estruturas do corpo humano quanto à forma, localização, função e alterações morfofuncionais, com ênfase em patologias específicas para intervenção nutricional.

PROGRAMA

Unidade 1 – Introdução ao estudo da Anatomia, Fisiologia e Fisiopatologia Humana

- Posição anatômica; planos de delimitação, segmentação e eixos; variação anatômica e anomalia; nomenclatura anatômica; Terminologia anatômica.

Unidade 2 – Estrutura das Células

- Células procarióticas e eucarióticas;
- Morfologia e fisiologia das estruturas celulares: membrana plasmática; transportes através das membranas (difusão e transporte ativo); citoplasma/citoesqueleto; sistema de endomembranas; peroxissomos; mitocôndria; núcleo; retículo endoplasmático.

Unidade 3 – Estruturas Anatômicas e Classificações

Osteologia: Formas e tipos de ossos e suas variações; partes dos ossos (diáfise, epífise e metáfise); estrutura dos ossos (osso esponjoso e osso compacto); medula óssea; vascularização; periosteio; Doenças ósseas.

Artrologia: Conceito; classificação; características e identificação das articulações que formam o esqueleto. Doenças reumáticas.

Miologia: Conceito e classificação dos músculos; morfologia muscular (partes, componentes e formas); conceito de origem e inserção muscular; classificação funcional dos músculos; identificação dos principais grupos musculares; contração do músculo esquelético, fadiga muscular, hipertrofia e atrofia.

Unidade 4 – Anatomia, Fisiologia e Fisiopatologias dos Sistemas Corporais

Sistema circulatório:

Conceito de sistema circulatório fechado; conceito de vasos e suas características; artérias, veias e capilares; coração; circulação sistêmica; circulação pulmonar; circulação portal; circulação fetal; circulação colateral; sistema linfático; pressão arterial, fluxo e resistência vascular periférica; Doenças cardiovasculares.

Sistema respiratório:

Conceito; Componentes (nariz, faringe, laringe, traqueia, brônquios e pulmões); mecânica da respiração; mecânica da ventilação pulmonar; volumes e capacidades pulmonares; ventilação alveolar e respiração artificial; princípios físicos das trocas gasosas; difusão de oxigênio e dióxido de carbono através da membrana respiratória alveolar, da circulação sanguínea e dos líquidos corporais; Doenças pulmonares.

Sistema digestivo e glândulas anexas:

Conceito; Componentes (boca, faringe, esôfago, estômago, intestino delgado, intestino grosso, reto e anus); estruturas associadas (glândulas salivares, fígado, vesícula biliar e pâncreas); peritônio; função gastrointestinal, motilidade, controle nervoso e circulação sanguínea, transporte e mistura do alimento no tubo alimentar básico; funções no tubo alimentar, secreção,



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Anatomia, Fisiologia e Fisiopatologia Humana	
Código:	
Carga Horária Total: 120 H	CH Teórica: 80h CH Prática: 40 h
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	6
Pré-requisitos:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	1º Ano
EMENTA	
Introdução ao estudo da Anatomia, Fisiologia e Fisiopatologia Humana. Estrutura das Células. Estruturas Anatômicas e Classificações. Anatomia, Fisiologia e	

objetivas; relatórios de visitas técnicas, estudos de casos industriais e estudo de artigos. A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 1.

OLIVEIRA, M.N. **Tecnologia de produtos lácteos funcionais**. São Paulo: Atheneu, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química de Processamento de Alimentos**. São Paulo: Varela, 3. ed. 2001.

BRANDÃO, S. S.; LIRA, H.L. **Tecnologia de panificação e confeitaria**. Recife: UFRPE/CODAI, 2011.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

VASCONCELOS, M.A.S.; MELO FILHO, A.B. **Conservação de Alimentos**. Recife: UFRPE/CODAI, 2010.

Coordenador (a):

Setor Pedagógico:

- Equipamentos e utensílios de trabalho

Unidade 8 - Tecnologia do Pescado

- Recepção, seleção e beneficiamento de pescados
- Pescado resfriado e congelado
- Pescados enlatados e surimi
- Presunto de pescado e fiambre

Unidade 9 - Tecnologia de Processamento de frutas e hortaliças

- Operações de pré-processamento das matérias-primas de origem vegetal
- Processamento de sucos, compotas, geleias, doces, polpas e vegetais fermentados
- Desenvolvimento de produtos a base de frutas e hortaliças regionais

Unidade 10 - Tecnologia de Processamento de Leite e Derivados

- Composição química do leite
- Obtenção do leite
- Leite pasteurizado, esterilizado e em pó
- Processamento de queijo, iogurte, leite fermentado, doce de leite, leite condensado, manteiga e creme de leite

Unidade 11 - Tecnologia de Panificação

- Conceito e objetivos
- Matérias-primas utilizadas
- Grão do trigo: estrutura e composição
- Obtenção da farinha de trigo
- Formação do glúten
- Etapas de processamento
- Equipamentos e utensílios de trabalho

Unidade 12 - Tecnologia de ovos

- Composição química de ovos
- Alterações durante o armazenamento
- Conservação de ovos
- Propriedades tecnológicas de ovos
- Produtos derivados de ovos

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão teóricas e práticas. As aulas teóricas serão expositivas e dialogadas, realizadas com o auxílio de textos e de recursos audiovisuais. As aulas práticas serão realizadas no laboratório de Técnica Dietética ou de Tecnologia de alimentos, visitas técnicas em abatedouros e indústrias. Também serão consideradas aulas práticas a resolução de situações-problema em sala de aula.

RECURSOS

- Livros
- Apostilas e manuais
- Data show, extensão, notebook
- Quadro, pincéis (azul, preto, vermelho), apagador
- Equipamentos e utensílios do Laboratórios de Técnica Dietética
- Insumos: gêneros alimentícios, material descartável e de limpeza.

AValiação

A avaliação será contínua e composta pela frequência e participação dos alunos em sala de aula e nas aulas práticas; provas teóricas e práticas com questões subjetivas e

Embalagens em alimentos. Fraudes em alimentos. Tecnologia de Processamento de Produtos Cárneos. Tecnologia do Pescado. Tecnologia de Processamento de frutas e hortaliças. Tecnologia de Processamento de Leite e Derivados. Tecnologia de Panificação. Tecnologia de ovos.

OBJETIVO

Identificar e aplicar as principais técnicas utilizadas na conservação e processamento de alimentos de origem animal e vegetal.

PROGRAMA

Unidade 1 – Introdução ao estudo da tecnologia de alimentos

- Conceito e Objetivos da Tecnologia de Alimentos
- Importância do Processamento dos alimentos
- Etapas do Processamentos dos alimentos

Unidade 2 – Níveis de processamento industrial dos alimentos

- Alimentos in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados

Unidade 3 – Técnicas de conservação de alimentos

- Uso do calor: pasteurização, esterilização, branqueamento, tindalização, apertização, secagem
- Uso do frio: resfriamento e congelamento
- Uso do açúcar e do sal
- Defumação
- Tecnologias emergentes

Unidade 4 – Aditivos químicos em alimentos

- Conceito
- Vantagens e desvantagens
- Legislação
- Classificação: conservadores, antioxidantes, aromatizantes, corantes, flavorizantes, acidulantes, edulcorantes, emulsificantes, estabilizantes, espessantes, umectantes, antiumectantes, realçador de sabor

Unidade 5 - Embalagens em alimentos

- Conceito
- Funções
- Classificação
- Requisitos básicos
- Embalagem e meio ambiente
- Tipos de embalagens: vidro, plástico, alumínio, papel, tetra pak, embalagens inteligentes

Unidade 6 - Fraudes em alimentos

- Conceito
- Legislação
- Tipos de fraudes
- Detecção de fraudes

Unidade 7 - Tecnologia de Processamento de Produtos Cárneos

- Definição
- Composição
- Etapas da obtenção da carne bovina
- Modificações post-mortem
- Embutidos curados fermentados
- Produtos cárneos frescos
- Produtos cárneos tratados pelo calor



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: Tecnologia de Alimentos	
Código:	
Carga Horária Total: 80 H	CH Teórica: 50 h CH Prática: 30 h
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	3º Ano
EMENTA	
Introdução ao estudo da tecnologia de alimentos. Níveis de processamento industrial dos alimentos. Técnicas de conservação de alimentos. Aditivos químicos em alimentos.	

TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.1. São Paulo: USP, 2020. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>. Acesso em: 08 dez.2020.

ANTUNES, M, T, P (Org.). **Ética**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2012. (Bibliografia Universitária Pearson, Ética).

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. Resolução CFN N° 334/2004. Código de Ética do Nutricionista. Disponível em: http://www.crn1.org.br/wp-content/uploads/2011/10/codigo_tecnicos.pdf. Acesso em: 08 dez.2020.

GALLO S (Org.). **Ética e cidadania: caminhos da filosofia**. Campinas, SP: Papirus. 2015. Disponível em : <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/2026>. Acesso em: 08 dez.2020.

SILVA, C. M. N. da; FERNANDES, A. B. (Orient.). **Relações étnico- raciais e educação no Brasil**. Belo Horizonte: Mazza Edições, 2011.

Coordenador (a):	Setor Pedagógico:
-------------------------	--------------------------

Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição; Representações sindicais; Código de Ética do Técnico em Nutrição e Dietética; Regulamentação da Profissão de Técnico em Nutrição e Dietética; Código Brasileiro de Ocupações.

Unidade 8 – Infração Profissional

- Fluxo do processo disciplinar; Etapas de um processo ético disciplinar.

Unidade 9 – Temas atuais relacionados com a profissão

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão teóricas e práticas. As aulas teóricas serão expositivas e dialogadas, realizadas com o auxílio de recursos audiovisuais. As aulas práticas serão realizadas através de metodologias ativas com ênfase na problematização de temas relevantes da profissão. Utilização de técnicas (Dinâmicas; Atividades lúdicas; Discussões de casos clínicos, mesas redondas com a participação de profissionais de áreas multidisciplinares e Seminários).

RECURSOS

- Livros
- Apostilas e manuais
- Data show, extensão, notebook
- Quadro, pincéis (azul, preto, vermelho), apagador
- Textos, roteiros de trabalho, vídeos
- Material de expediente (isopor, cartolinas, cola, massa de modelar, tinta guache atóxica, pincel) entre outros.

AValiação

O processo avaliativo será composto pela participação do discente na frequência e assiduidade de atividades individuais e coletivas; pesquisas e entrevistas com profissionais sobre temas de interesse da área da nutrição e da ética no exercício profissional, debates e seminários. A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas nas atividades avaliativas propostas durante o semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, C. B. B. de. **Bioética e gestão em saúde**. (S. I). Editora Intersaberes. 2018. Disponível: <https://middlewarebv.am4.com.br/SSO/ifce/9788559725919>.

BOFF, L. **Saber Cuidar: Ética do Humano** – Compaixão pela Terra. Petrópolis: Vozes, 2014.

Senac. **Ética e trabalho**. Rio de Janeiro: Senac, 2005.

RIOS, T. A. **Ética e competência**. 20. ed. São Paulo: Cortez, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. 1. ed. Brasília: MS, 2008. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2008.pdf. Acesso em: 08, 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: MS, 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 08, 2020.

História e Fundamentos da Ética profissional; Filosofia da Ética no âmbito social, ambiental, cidadania, direitos humanos, igualdade social e étnico racial; Ética e Bioética; Órgãos de representação e Regulamentação da profissão do Técnico em nutrição e dietética no Brasil. Código de ética, portarias e resoluções pertinentes ao exercício profissional. Representações da categoria. Temas atuais relacionados à formação e exercício profissional.

OBJETIVO

Conhecer a evolução da profissão e aplicabilidade no mercado de trabalho, por meio do atendimento das necessidades nutricionais da população e compreender os princípios éticos que norteiam o exercício profissional por meio de reflexões e vivências com a prática profissional, em suas diversas relações com o outro e o mercado de trabalho.

PROGRAMA

INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO

Unidade 1 – Princípios Básicos da Nutrição

- História da Nutrição no Brasil. Áreas de atuação do TND. Conceitos de Alimentação e Nutrição; Leis fundamentais da alimentação; Funções dos alimentos energéticos, construtores e reguladores; Composição dos alimentos.

Unidade 2 - Necessidades Nutricionais

- Necessidade energética. Necessidade de Macronutrientes: Carboidratos, Proteínas e Lipídeos. Necessidades de Micronutrientes: Vitaminas e minerais.

Unidade 3 – Introdução ao Planejamento Dietético

- Classificação quanto a composição dos macronutrientes; Desconstrução de padrões de Regimes alimentares; Estratégias nutricionais nos diferentes tipos de dietas.

Unidade 4 – Guias Alimentares

- Guia Alimentar 1ª edição (Grupos alimentares e equivalência); Guia Alimentar 2ª edição (Grau de processamento dos alimentos).

ÉTICA PROFISSIONAL

Unidade 5 – Princípios Éticos

- Aspectos Filosóficos da Ética; Conceitos (Valores, Moral, Eticidade e Ética); Bioética; Ética na perspectiva profissional dos Direitos Humanos sociais, ambientais e étnico raciais.

Unidade 6 - Implicações na Formação de Profissionais da Área de Saúde

- A Confidencialidade: A Ética e o Segredo Profissional; Ética no trabalho na área de saúde (relações interpessoais e multidisciplinares).

Unidade 7 – Principais órgãos de regulamentação e orientações da Nutrição

- Conselho Federal de Nutrição; Conselho Regional de Nutrição; Associação Brasileira de Alimentação e Nutrição; Sociedade Brasileira de Nutrição Clínica; Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição;



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Introdução à Nutrição e Ética Profissional	
Código:	
Carga Horária Total: 80 H	CH Teórica: 60 h CH Prática: 20 h
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	1º Ano
EMENTA	
História da Nutrição no Brasil; Leis da alimentação; Recomendações Nutricionais; Necessidade energética e de nutrientes para adultos saudáveis; Classificação de dietas; Guias alimentares.	

ROSA, C. De O. B.; MONTEIRO, M. R. P. **Unidades produtoras de refeições – uma visão prática**. Editora: Rúbio, 2014.

ITIRO IIDA; LIA BUARQUE DE MACEDO GUIMARÃES. **Ergonomia: projeto e produção** - 3ª Edição. Editora Blucher. Livro. (865 p.). ISBN 9788521209355.

Coordenador (a):

Setor Pedagógico:

- Habilidades empreendedoras
- Contribuições do marketing para UANS
- Estratégias de marketing

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão teóricas e práticas. As aulas teóricas serão expositivas e dialogadas, realizadas com o auxílio de manuais e ebooks, e de recursos audiovisuais. As aulas práticas serão realizadas no laboratório de Técnica Dietética, visitas a refeitórios, creches, cozinhas hospitalares. Também serão consideradas aulas práticas a resolução de situações problematizadoras desenvolvidas em sala de aula.

RECURSOS

- Livros
- Apostilas e manuais
- Data show, extensão, notebook
- Quadro, pincéis (azul, preto, vermelho), apagador
- Material de expediente (cola, tesoura, régua, massa modelar, lápis de cor, pincéis, etc)
- Equipamentos e utensílios do Laboratórios de Técnica Dietética
- Insumos: gêneros alimentícios, material descartável e de limpeza.

AValiação

A avaliação terá caráter formativo, será contínua e composta pela frequência e participação dos alunos nas aulas teóricas e práticas; provas teóricas, seminários, execução de projetos. A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas nas atividades avaliativas propostas durante o semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. de S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 7 ed. São Paulo: Metha, 2019.

TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2004.

ANTUNES, M. T; DAL BOSCO, S. M. **Gestão em Unidades de Alimentação de Nutrição: da teoria à prática**. 1 ed. Curitiba: Appris, 2019. ISBN: 978-85-473-2611-1.

MEZOMO, I. de B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 5 ed. Manole. 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KINTON, R. **Enciclopédia de serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 1998.

SILVA JÚNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário no serviço de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2007. 623p.

ABERC. **Manual prático de elaboração e serviço de refeições para coletividade**. 8. ed. São Paulo, 2003. 288p.

SANT'ANA, H. M. P. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Editora: Rúbio, 2012.

- Avaliação dos Recursos Humanos: Indicadores (taxa de absenteísmo, rotatividade de pessoal, avaliação de atitudes, indicador de rendimento de mão de obra, indicador de produtividade individual)
- Métodos para cálculos de pessoal para UAN: unidades hospitalares e não hospitalares (índice de pessoal fixo, indicador de pessoal substituto de dias de descanso)

Unidade 6 - Gestão de Materiais

- Introdução, conceito, classificação
- Estoque – classificação, dimensionamento, método ABC
- Compras – conceito, seleção de fornecedores, recepção e armazenamento
- Previsão e controle de materiais: registro diário, balanços, inventários.
- Previsão e controle dos custos: de matéria-prima (alimentar e não alimentar), de mão de obra, diversos, custos fixos (leasing, depreciação, locação), custos com encargos (sociais, tributários).

Unidade 7 – Noções preliminares de custos em UAN.

- Conceitos, objetivos e diretrizes de um sistema de controle de custos;
- Classificação de custos.
- Fatores intervenientes nos custos em UAN: Política de compras; Qualidade da matéria-prima; Giro de estoque; Padrão de cardápios; Produtividade de mão-de-obra; Custos dos alimentos e controle operacional; Componentes básicos para cálculo dos custos de cardápios.

Unidade 8 - Planejamento e organização de um lactário, de uma cozinha dietética, de creche e banco de leite humano.

- Lactário: legislação, estrutura física, processos operacionais padronizados, armazenamento, distribuição.
- Banco de Leite Humano: conceito, histórico, atividades.

Unidade 9 - Gestão do PNAE e PAT.

- Histórico, conceitos e legislações aplicáveis
- Planejamento de cardápios para PNAE e PAT

Unidade 10 - Saúde e Segurança no trabalho

- Normas regulamentadoras
- ✓ NR 04 - Serviços especializados em engenharia de segurança e em medicina do trabalho
- ✓ NR 05 - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA
- ✓ NR 06 - Equipamento de Proteção Individual – EPI
- ✓ NR 07 - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO
- ✓ NR 09 - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA
- ✓ NR 15 – Atividades e operações insalubres
- ✓ NR 17 – Ergonomia
- ✓ NR 23 - Proteção Contra Incêndios
- Riscos ocupacionais
- Acidentes do trabalho

Unidade 11 - Sustentabilidade em UAN

- Desperdício: conceitos, avaliação de sobras, avaliação de restos, coleta de amostras
- Controle de resíduos sólidos em UAN
- Avaliação da produção e produtividade (Conceitos, Indicadores, formas de avaliação)

Unidade 12 - Empreendedorismo em UANs.

- Origem e desenvolvimento do empreendedorismo
- Características do empreendedor

Unidade 1 - Bases da administração geral aplicada à Gestão em Alimentação e Nutrição

- Origem e evolução da indústria
- Movimentos da administração (Administração científica, teoria clássica da administração, teoria das relações humanas, teoria neoclássica)
- Conceitos e objetivos das empresas: visão, missão, valor

Unidade 2 - Unidades de Alimentação e Nutrição

- Histórico de refeições coletivas.
- Definições e os diversos tipos de serviços: indústria, restaurante comercial, hotel, hospital, lactário, asilo, merenda escolar, cesta básica, catering.
- Formas de gerenciamento (Auto-gestão, terceirização, refeição transportada e contrato).
- Legislação para atuação na área de alimentação coletiva.

Unidade 3 - Funções administrativas e Estruturas organizacionais

- Planejamento, organização, direção e controle
- Organogramas, funcionograma e documentos existentes na UAN

Unidade 4: Planejamento físico-funcional de UANs

- Noções de layout em Unidades de Alimentação hospitalar e industrial.
- Princípios básicos da construção de um Serviço de Alimentação: Instalações elétricas, hidráulicas, mecânicas, térmicas.
- Dimensionamentos das áreas – Recebimento, armazenamento, produção, distribuição e higienização.
- Equipamentos: Dimensionamento, seleção, características, finalidade e manutenção, utensílios utilizados na UAN

Unidade 5 - Gestão de recursos humanos

- Conceito, objetivos e funções.
- Dimensionamento e distribuição de pessoal em UAN - análises e descrição de cargos
- Recrutamento Pessoal: tipos, técnicas, vantagens e desvantagens
- Seleção de pessoal: técnicas
- Admissão e Treinamento de pessoal (conceito, objetivos, conteúdo, importância e fases)
- Avaliação de desempenho
- Legislação de RH: administração de salários, Escala de trabalho, controle de ponto, jornada de trabalho



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	
Código:	
Carga Horária Total: 80 H	CH Teórica: 60 h CH Prática: 20 h
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	2º Ano
EMENTA	
Bases da administração geral aplicada à Gestão em Alimentação e Nutrição. Unidades de Alimentação e Nutrição. Funções administrativas e Estruturas organizacionais. Planejamento físico-funcional de UANs. Gestão de recursos humanos. Gestão de Materiais. Noções preliminares de custos em UAN. Planejamento e organização de um lactário, de uma cozinha dietética, de creche e banco de leite humano. Gestão do PNAE e PAT. Saúde e Segurança no trabalho. Sustentabilidade em UAN. Empreendedorismo em UANs.	
OBJETIVO	
Administrar uma UAN na sua integralidade, planejando, liderando, organizando e controlando os recursos humanos, financeiros e materiais. Realizar planejamento físico-funcional de UAN, conhecendo layout, assim como todas legislações vigentes. Promover segurança alimentar através de adequada inspeção e aplicação de normas legais. Conhecer e dimensionar os equipamentos e realizar a aquisição em diferentes UANs. Administrar os recursos humanos de UAN, sabendo realizar dimensionamento, recrutamento, seleção e admissão e treinamento. Administrar recursos financeiros, custos diretos e indiretos, que influenciam o preço de compra e venda das refeições. Proporcionar qualidade de vida no trabalho através do domínio de conceitos referentes à Ergonomia, Higiene e Segurança no Trabalho.	
PROGRAMA	

TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

NAVARRO, A. M. et al. **Atualidades em alimentação e nutrição hospitalar**. 1ª ed. Rio de Janeiro: 2017.

Coordenador (a):

Setor Pedagógico:

Unidade 7 – Atenção Nutricional ao paciente hospitalizado

- Elaboração de protocolos de atenção nutricional
- Atendimento nutricional ao paciente hospitalizado
- Estimativas das necessidades energéticas em pacientes hospitalizados

Unidade 8 – Atenção Nutricional Ambulatorial

- Gestão de ambulatórios de nutrição

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão teóricas e práticas. As aulas teóricas serão expositivas e dialogadas, realizadas com o auxílio de textos, documentários e de recursos audiovisuais. As aulas práticas serão realizadas nos Laboratório de Técnica Dietética e de Avaliação Nutricional. Também serão consideradas aulas práticas a resolução de Estudo de casos clínicos em sala de aula. Serão realizadas visitas técnicas às unidades hospitalares e centro de hemodiálise.

RECURSOS

- Livros e vídeos
- Apostilas e manuais
- Data show, extensão, notebook
- Quadro, pincéis (azul, preto, vermelho), apagador
- Equipamentos e utensílios do Laboratório de Técnica Dietética e Avaliação Nutricional
- Insumos: gêneros alimentícios, material descartável e de limpeza.

AVALIAÇÃO

A avaliação será contínua e composta pela frequência e participação dos alunos em sala de aula e nas aulas práticas; provas teóricas e práticas com questões subjetivas e objetivas; seminários, relatórios de visitas técnicas e estudo de artigos. A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 10ª ed. São Paulo: Roca, 2012.

REIS, N. T. **Nutrição clínica na hipertensão arterial**. Rio de Janeiro: Revinter, 1999. 127 p., il. ISBN 85- 7309-308-0.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4ª ed. São Paulo. Ed. Atheneu, 2009. (v.1 e v.2).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. **Manual de Dietoterapia e Avaliação Nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2004.

GIBNEY, M. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

JAMES, W. P. T. **Necessidades humanas de energia: um manual para planejadores e nutricionistas**. Rio de Janeiro: IBGE, 1994. 144 p. ISBN 85-240-0501-7

MARTINS, C.; MEYER, R.L.; SAVI, F.; MARIMOTO, I.M.I. **Manual de dietas hospitalares**. Curitiba, Nutroclínica, 2001.

Unidade 1 – Introdução a Dietoterapia

- Conceitos, objetivos e princípios.
- Metodologia da assistência nutricional ao indivíduo portador de patologia.
- Prontuário
- Diagnóstico nutricional

Unidade 2 - Dieta normal e dietas especiais

- Prescrição dietoterápica
- Dieta padrão de hospitais
- Modificações de consistência
- Modificações de nutrientes
- Características sensoriais, temperatura, volume e fracionamento.

Unidade 3 - Noções de interações entre fármacos e nutrientes

- Aspectos farmacológicos das interações alimento-droga
- Efeitos das drogas sobre o alimento e a Nutrição
- Efeitos das drogas sobre o estado nutricional

Unidade 4 - Noções de Suplementos dietéticos

- Conceito
- Legislação
- Benefícios e riscos

Unidade 5 - Terapia nutricional

- Dietoterapia nos Distúrbios do trato gastrointestinal: Refluxo gastresofágico, gastrite, úlcera.
- Dietoterapia nos Distúrbios das glândulas anexas: pancreatite, doenças hepáticas e biliares
- Dietoterapia nas Alergias e intolerâncias alimentares
- Dietoterapia no Diabetes
- Dietoterapia nas Anemias
- Dietoterapia dos distúrbios alimentares: obesidade, cirurgia bariátrica e magreza
- Dietoterapia nas Doenças cardiovasculares
- Dietoterapia nas Doenças pulmonares
- Dietoterapia nos Distúrbios renais
- Dietoterapia no Câncer
- Dietoterapia no Estresse metabólico: úlcera de pressão, sepse, trauma, queimaduras.
- Dietoterapia na AIDS

Unidade 6 - Suporte Nutricional Enteral e Parenteral

- Vias de administração: nutrição oral, nutrição enteral, nutrição parenteral.
- Suporte nutricional a longo prazo e cuidado domiciliar.



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Dietoterapia	
Código:	
Carga Horária Total: 80 H	CH Teórica: 50 h CH Prática: 30 h
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	3º Ano
EMENTA	
Introdução a Dietoterapia. Dieta normal e dietas especiais. Noções de interações entre fármacos e nutrientes. - Noções de Suplementos dietéticos. Terapia nutricional. Suporte Nutricional Enteral e Parenteral. Atenção Nutricional ao paciente hospitalizado. Atenção Nutricional Ambulatorial.	
OBJETIVO	
Compreender a atuação do Técnico em Nutrição e Dietética como membro da equipe multidisciplinar na recuperação e tratamento nutricional do paciente.	
PROGRAMA	

Dicionário Rideel: Espanhol – Português – Espanhol/ organização de Ubiratan Rosa e Deocleciano Torrieri Guiamarães. 3. Ed. –São Paulo: Rideel, 2017.

SOUA, J. De O. Español para Brasileños. Ed. FTD São Paulo, 1997.

FAJÚL, ADRIÁN. **Gramática de español: paso a paso.** São Paulo:

Moderna, 2005. GÓMEZ TORREGO, L. **Gramática didáctica del español.** Madrid: SM.

MILANI, E.M. **Gramática de espanhol para brasileiros.** 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2011.

MUSSINI, Ester Petra Sara Moreno de; FERRARI, Ana Josefina. **La escritura em lengua española.** Curitiba: Intersaberes, 2012. *E-book*. Disponível em: <https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788582123829>. Acesso em: 12 out. 2021.

Coordenador (a):	Setor Pedagógico:
-------------------------	--------------------------

- Comparar processos de formação social, relacionando-os com seu contexto histórico e geográfico;
- Contextualizar e ordenar os fatos registrados;
- Valorizar a diversidade dos patrimônios culturais e artísticos;
- A partir da leitura de textos literários estabelecer relações entre eles o seu contexto histórico;
- Analisar fatores socioeconômicos relacionados com o desenvolvimento e as condições de vida.

Unidade 2 - Competência pragmática

- Pronomes pessoais;
- Advérbios de lugar e Expressões de indicação e Localização;
- Usos de sufixos de substantivação;
- Adjetivos
- Verbos Reflexivos;
- Condicional Simples;
- Marcadores do discurso;
- Conectores copulativos e disjuntivos
- Artigo neutro lo
- Verbos em presente do subjuntivo
- Orações de relativo
- Pronomes complemento objeto direto e indireto

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas; Exercícios práticos e teóricos; Exposição oral dos alunos; Análise e discussão dos conteúdos em material textual autêntico; Tarefas individuais e em grupo.

AValiação

Participação nos trabalhos propostos. Pontualidade na entrega das atividades. Exposição oral. Análise da produção escrita conforme estabelecido pelo ROD, Art. 95, § 1º.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PINHEIRO, P. – C. [et al]. **Confluência**. 1ª.ed. –São Paulo: Moderna, 2016.

VALENZUELA, S. T. **Manual compacto de gramática da língua espanhola: ensino médio**. São Paulo: Rideel, 2012.

SEÑAS: **diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños** – 2ª edição – São Paulo: Martins Fontes, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Língua Espanhola II	
Código:	
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica:40 CH Prática:
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	2
Pré-Requisito:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	3º Ano
EMENTA	
Estudo das estruturas linguísticas básicas da língua espanhola. As quatro habilidades linguísticas.	
OBJETIVO(S)	
Compreender as bases necessárias para a aquisição da língua espanhola em nível básico. Desenvolver a competência comunicativa e linguística.	
PROGRAMA	
Unidade 1 - Conhecimento sociocultural - Aspectos da carreira profissional e os projetos de vida; - Competência linguística - Selecionar, organizar, relacionar, interpretar dados e informações representados de diferentes formas;	

Moderna, 2005. GÓMEZ TORREGO, L. **Gramática didáctica del español**. Madrid: SM.

MILANI, E.M. **Gramática de espanhol para brasileiros**. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2011.

MUSSINI, Ester Petra Sara Moreno de; FERRARI, Ana Josefina. **La escritura em lengua española**. Curitiba: Intersaberes, 2012. *E-book*. Disponível em: <https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788582123829>. Acesso em: 12 out. 2021.

Coordenador (a):	Setor Pedagógico:
-------------------------	--------------------------

- Numerais;
- Pretérito perfeito do indicativo, perfeito composto e imperfeito;
- Futuro imperfeito e perífrase do infinitivo; conjunções;
- Verbo “gustar”.

Unidade 3 - Competência pragmática

- Cumprimentos;
- Apresentações;
- Despedidas;
- Origem;
- Nacionalidades;
- Endereço e telefone;
- Profissões;
- Localização;
- Partes de uma casa;
- Preços;
- Horas;
- Datas;
- Caracterização de uma pessoa;
- Costumes;
- Árvore genealógica;
- Gostos e preferências

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas; Exercícios práticos e teóricos; Exposição oral dos alunos; Análise e discussão dos conteúdos em material textual autêntico; Tarefas individuais e em grupo.

AValiação

Participação nos trabalhos propostos. Pontualidade na entrega das atividades. Exposição oral. Análise da produção escrita conforme estabelecido pelo ROD, Art. 95.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PINHEIRO, P. – C. [et al]. Confluência. 1ª.ed. –São Paulo: Moderna, 2016.

VALENZUELA, S. T. Manual compacto de gramática da língua espanhola: ensino médio. São Paulo: Rideel, 2012.

SEÑAS: diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños – 2ª edição – São Paulo: Martins Fontes, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Dicionário Rideel: Espanhol – Português – Espanhol/ organização de Ubiratan Rosa e Deocleciano Torrieri Guimarães. 3. Ed. –São Paulo: Rideel, 2017.

SOUA, J. De O. Español para Brasileños. Ed. FTD São Paulo, 1997.

FAJÚL, ADRIÁN. **Gramática de español: paso a paso.** São Paulo:



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Língua Espanhola I	
Código:	
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica:40H CH Prática:
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	2
Pré-Requisito:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	2º Ano
EMENTA	
Estudo das estruturas linguísticas básicas da língua espanhola através de atividades que envolvem as quatro habilidades linguísticas.	
OBJETIVO	
Compreender as bases necessárias para a aquisição da língua espanhola em nível básico. Desenvolver a competência comunicativa e linguística.	
PROGRAMA	
Unidade 1 - Conhecimento sociocultural - Origem e evolução do espanhol; - Aspectos culturais da Espanha e Hispanoamérica.	
Unidade 2 - Competência linguística - O alfabeto espanhol: soletração, grafia, fonética; - Verbo Ser, estar, haber e tener; - Artigos;	

SARTRE, Jean-Paul. **O existencialismo é um humanismo**. Rio de Janeiro: Vozes, 2014.

ALCALDE, Emerson(org.). **Negritude**. São Paulo: Autonomia Literária, 2019 (Coleção Slan).

MIRANDA, Simão de. **Oficina de dinâmica de grupos comunitários**. Campinas: Papirus, 2018. V. 1. E – book.

CAVALCANTE, S.; ELALI, G. A. **Psicologia ambiental: conceitos para a leitura pessoa-ambiente**. Petrópolis: Vozes, 2018.

MOGI, K. L. **Os cinco passos para encontrar seu propósito de vida e ser mais feliz**. São Paulo: Astral Cultural, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Han, Byung-chul. **Sociedade do cansaço**. Rio de Janeiro; Vozes, 2015 Rosenberg, Marshall B. **Comunicação não-violenta: técnicas para aprimorar relacionamentos pessoais e profissionais**. São Paulo: Ágora, 2006. E-book.

O livro da sociologia, 2 ed. São Paulo: Globo Livros, 2016.

Benevides, Rafaelle. **Competências socioemocionais para o mercado de trabalho: 100 perguntas para o aprimoramento pessoal**. São Paulo: Matrix 2019.

CORBI, Raphael Bottura; Menezes-Filho, Naércio Aquino. **Os determinantes empíricos da felicidade no Brasil**, Revista de Economia Política, São Paulo, v,26, 2006. Disponível em: <HTTP://centrodeeeconomiapolitica.org/rep/index.php/journal/article/viem/613/611>. Acesso em: 21 out.2020.

Fonte de pesquisa: **A população abaixo da linha de pobreza extrema no mundo**. Nexo Jornal, 20 fev.2019. Disponível em: <HTTPS://www.nexojournal.com.br/grafico/2019/02/20/A-população-abaixo-da-linha-de-pobreza-extrema-n--mund0>. Acesso em: 2 jan. 2020.

Batista, Vera. Profissões do futuro. Correio Brasiliense, 3 maio 2015. Disponível em: <HTTP://WWW.correiobrasiliense.com.br/app/noticia/eu-estudante/trabalho-e-formacao/2015/05/03/interna-trabalhoeformacao-2019,481728/profissoes-do-futuro.shtml>. Acesso em: 27 de dez. 2019.

Coordenador (a):	Setor Pedagógico:
-------------------------	--------------------------

Unidade 2 – Minhas raízes

- Refletindo sobre as origens
- A árvore da vida
- Refletindo sobre minha casa
- A casa-mundo é uma história de migrações

Unidade 3 – Ser jovem nesse mundo

- Como me comunico
- Características da minha geração
- Ampliar possibilidades

Unidade 4 – Construindo o mundo que quero

- Ocupando a área urbana do município
- Fazendo a diferença
- Uma boa casa-mundo
- Melhorando a comunidade

Unidade 5 – Profissões Possíveis

- Pensando em Profissões
- Uma questão de oportunidades
- De chefe a líder
- Sucesso financeiro e objetivo profissional
- Feira das profissões

Unidade 6 - Caminhos a percorrer

- A formação universitária
- O universo acadêmico
- E se o caminhar for outro ainda?
- Desenho do projeto de vida

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas/dialogadas, debates/reflexões, vivências em grupos, seminários. Os recursos utilizados são: textos, vídeos, filmes, músicas, documentários, atividades extraclasse, portfólio.

AValiação

De acordo com o Regulamento da Organização Didática - ROD no Art. 95. Terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e que ocorrerá nos seus aspectos qualitativos e quantitativos, sendo que, os qualitativos têm que sobrepor os quantitativos. Serão usados instrumentos e técnicas diversificadas de avaliação como: produção de trabalhos escritos, interação com as aulas, participação nas atividades, testes de compreensão e capacidade de transmissão do aprendizado, em forma de seminários, vivências, entre outros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SANTORO, E. de A.; MORANDO, M. L. V.; VAZ, T. **Ser protagonista: projeto de vida: ensino médio.** Obra coletiva desenvolvida e produzida por SM Educação: editora responsável Valéria Vaz. – 1.ed. – São Paulo: Edições SM, 2020.

RIBEIRO, D. **O povo brasileiro: a formação e o sentido brasileiro.** São Paulo: Editora, 2015.



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Projeto de Vida		
Código:		
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 20h	CH Prática: 20h
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:		
Número de Créditos:	2	
Pré-Requisito:	Nenhum	
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio	
Ano:	1º Ano	
EMENTA		
Minha identidade, minhas raízes. Ser jovem nesse mundo. Construindo o mundo que eu quero. Profissões Possíveis. Caminho a Percorrer.		
OBJETIVO		
Descobrir mais sobre quem é o estudante, do que gosta e seus pontos fortes. Construir e definir um projeto próprio, que esteja alinhado à construção de uma sociedade mais sustentável, justa e igualitária.		
PROGRAMA		
Unidade 1 - Minha identidade - Identidades - Identidade e personalidade - Minha identidade no mundo - Projetar para conquistar		

- A matemática da sequência de Fibonacci
- Os teoremas de Pitágoras e a sequência de Fibonacci
- As descobertas de Pitágoras e o mundo da música

Unidade 2 - Explorando o padrão matemático de beleza

- Conhecendo o número de ouro
- A beleza traduzida em números
- A sequência de Fibonacci, a relação Áurea e o número de ouro na natureza e no cotidiano
- A beleza das anamorfoses

Unidade 3 - Exposição “Matemática e Arte: Pontos de Intersecção”

- Organizando a exposição matemática e Arte
- A exposição para o público.

METODOLOGIA DE ENSINO

Os conteúdos serão abordados por meio de aulas expositivas/dialogadas, práticas, confecções de materiais/jogos utilizando o livro didático, recursos multimídia, trabalhos de pesquisa e seminários.

AVALIAÇÃO

De acordo com o Regulamento da Organização Didática - ROD no Art. 95. terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e que ocorrerá nos seus aspectos qualitativos e quantitativos, sendo que, os qualitativos têm que sobrepor os quantitativos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARACELLI, I. Nobel em Química 2011: **Descoberta dos Quasicristais**, uma Nova Classe de Sólidos. Química Nova na Escola. Vol. 33, Nº4, Novembro de 2011.

CONTADOR, P.R.M. **Matemática: uma breve história**. Vol. I. São Paulo: Livraria da Física, 2006.

ROQUE, T. **História da Matemática: uma visão crítica**. Desfazendo mitos e lendas. Rio de Janeiro: Zahar, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABDOUNUR, O. J. **Matemática e música**. São Paulo: Livraria da Física, 2015.

FAINGUELERNT, E, K; NUNES, K, R, A, **Fazendo arte com a matemática**. Porto Alegre: Penso, 2015

ZALESKI FILHO, D. **Matemática e Arte**. São Paulo: Autêntica, 2013.

ZAHN, M. **Sequência de Fibonacci e o número de ouro**. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2011.

Coordenador (a):

Setor Pedagógico:



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Projeto Integrador: A beleza da Matemática e as conexões com a Arte		
Código:		
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 20h	CH Prática: 20h
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:		
Número de Créditos:	2	
Pré-Requisito	Nenhum	
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio	
Ano:	2º Ano	
EMENTA		
Matemática e os padrões. Explorando o padrão matemático de beleza. Exposição “Matemática e Arte: Pontos de Intersecção”.		
OBJETIVO		
- Conhecer e produzir conexões da matemática com a Arte, considerando-a como uma construção histórica e como uma forma de entender e explicar a realidade. - Explorar padrões matemáticos em uma perspectiva interdisciplinar, promovendo a curiosidade intelectual, a imaginação e a criatividade, para conhecer as relações entre a Matemática e Arte. - Aplicar conhecimentos matemáticos em manifestações artísticas diversas, subsidiando a construção de diferentes pontos de vista sobre o uso da matemática na sociedade.		
PROGRAMA		
Unidade 1 - A matemática e os padrões - Explorando a sequência de Fibonacci		

LUCCI, E. A; BRANCO, A. L; MENDONÇA, C. **Território e sociedade no mundo globalizado**. 3: ensino médio. 3º ed. São Paulo: Editora Saraiva, 2016. 384p.

MORAES, Maria Lúcia Martins de. **Geografia do Brasil**: natureza e sociedade. São Paulo: FTD, 1996. 231 p.

MARTINS, D; BIGOTTO, F; VITIELLO, M. **Geografia no cotidiano**: ensino médio, 3º ano. Curitiba: Base Editorial, 2016. 384 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Educação. **Base Nacional Comum Curricular**. Brasília, 2018.

ROCHA, A. P. B.; OLIVEIRA, M. S. **Geografia Regional do Brasil**. 2. ed. – Natal, RN: EDUFRN, 2011.

ADAS, M. **Panorama Geográfico do Brasil**: Contradições, impasses e desafios socioespaciais. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2002. 596 p.

OELHO, M.A. SOARES. L. T. **O Espaço Natural e Socioeconômico**: Geografia Geral. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2002. 440 p.

MOREIRA, IGOR. **Geografia**: Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Ática, 2008.

ROSS, J. L. S. **Geografia do Brasil**. 3. ed. São Paulo: Edusp, 2000. 546 p.

SENE, E.; MOREIRA, J. C. **Geografia para o Ensino Médio**: Geografia Geral e do Brasil. 2. ed. São Paulo: Scipione, 2013. 328 p.

Coordenador (a):

Setor Pedagógico:

Possibilitar ao estudante a compreensão do espaço geográfico através da dinâmica populacional, econômica, da urbanização e diversidade cultural e étnica, abordando categorias, fenômenos e processos de forma integrada, fazendo a articulação entre o que ocorre no Brasil, na perspectiva regional, e no mundo globalizado.

PROGRAMA

Unidade 1 - Espaço Geográfico e Urbanização: rede e hierarquia urbanas, metrópoles e cidades globais, o fenômeno das cidades médias, urbanização e planejamento urbano em países desenvolvidos e em desenvolvimento, problemas urbanos, especulação imobiliária, habitação e moradia, saneamento, transportes, segurança pública e violência urbana nas cidades e na rede urbana.

Unidade 2 - Espaço, Sociedade e Economia: crescimento populacional e teorias demográficas, dinâmica populacional nos países desenvolvidos e nos países em desenvolvimento, composição etária, expectativa de vida e demandas socioeconômicas, envelhecimento populacional, políticas demográficas, desigualdade de gênero, setores da economia, mercado de trabalho, emprego e renda, economia informal, desemprego, exclusão social, Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), migrações, fronteiras, crise de refugiados.

Unidade 3 - Brasil: Perspectivas e Regionalização: macrorregiões do IBGE, planejamento regional, mudanças e atualizações de fronteiras, histórico de crescimento econômico, industrialização, agropecuária e serviços, infraestrutura, potencialidades, limitações e repercussões socioeconômicas, geopolíticas e ambientais no território/região.

Unidade 4 - Etnia, Diversidade Cultural e Conflitos: compreensão da questão étnica no Brasil e no mundo, choque entre culturas, povos indígenas e afrodescendentes na formação étnica do Brasil, racismo, conflitos étnico-nacionalistas e separatismo no mundo, terrorismo e negociações da paz.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia a ser utilizada nas aulas privilegia a apresentação dos temas do conteúdo programático, mediante realização de aulas expositivas e dialogadas, estimulando a discussão com o aluno para ampliar conhecimento e tornar claros alguns elementos centrais do conteúdo. Haverá leitura do livro didático, análise de textos, gráficos e mapas, uso de slides, vídeos e dinâmicas em grupo que possibilitem uma maior interação professor-aluno. Quando necessário, almejamos confeccionar materiais didáticos à luz dos conteúdos trabalhados, inclusive envolvendo os alunos, após as pesquisas realizadas, bem como atividades práticas, de laboratório e de campo, a fim de explicitar o que foi exposto e relacioná-lo com a realidade vivida pelo aluno. Ao final de cada período, poderá ser aplicado uma avaliação presencial escrita na qual o educando contextualizar o aprendizado dos principais elementos trabalhados na disciplina.

AValiação

- Participação nas atividades em sala e extraclasse;
- Prova escrita;
- Fichamentos, resenhas e resumos;
- Seminários.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Geografia III	
Código:	
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 40 h CH Prática: -
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	2
Pré-Requisito:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	3º Ano
EMENTA	
Espaço Geográfico e urbanização no Brasil e no mundo: rede e hierarquia urbanas, metropolização, problemas urbanos. Espaço, sociedade e economia: crescimento e dinâmica populacional, teorias demográficas, fluxos e dinâmica migratória. Setores econômicos, mercado de trabalho, índice de desenvolvimento humano (IDH). Regionalização no Brasil: macrorregiões do IBGE e planejamento regional, complexos regionais brasileiros. Etnia, diversidade cultural e conflitos: questão étnica e conflitos étnico-nacionalistas e separatismo, terrorismo.	
OBJETIVO	

LUCCI, E. A.; BRANCO, A. L.; MENDOÇA, C. **Território e Sociedade no mundo globalizado**. 2 – Ensino Médio. 3º ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

MARTINS, D; BIGOTTO, F; VITIELLO, M. **Geografia no cotidiano**: ensino médio, 2º ano. Curitiba: Base Editorial. 2016. 384 p.

MORAES, Maria Lúcia Martins de. **Geografia do Brasil**: natureza e sociedade. São Paulo: FTD, 1996. 231 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

VESENTINI, J.W. **Nova Ordem, Imperialismo e Geopolítica Global**. Campinas: Papirus, 1990.

SANTOS, M. **Por uma outra globalização**: do pensamento único à consciência universal. Rio de Janeiro: Record, 2001.

ADAS, M. **Panorama Geográfico do Brasil**: Contradições, impasses e desafios socioespaciais. 3. ed. São Paulo: Moderna. 2002. 596 p.

COELHO, M. A.; SOARES, L. T. **O Espaço Natural e Socioeconômico**: Geografia Geral. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2002. 440 p.

MOREIRA, I. **Geografia**: Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Ática, 2008. 92-157 p.

ROSS, J. L. S. **Geografia do Brasil**. 3. ed. São Paulo: Edusp, 2000. 546 p.

SENE, E.; MOREIRA, J. C. **Geografia para o Ensino Médio**: Geografia Geral e do Brasil. 2. ed. São Paulo: Scipione, 2013. 328p.

Coordenador (a):

Setor Pedagógico:

Promover no educando a compreensão da dinâmica Geopolítica atual associada ao processo de globalização e seus impactos na configuração dos espaços, na constituição de novas regionalizações, bem como na movimentação das sociedades nas quais ocorrem disputas, conflitos e dominações de ordem econômica, política, social, ambiental e cultural.

PROGRAMA

Unidade 1 - Geopolítica: princípios, teorias e definições; Século XX e o mundo entre guerras; A geopolítica pós-Segunda Guerra Mundial; A Guerra Fria e a ordem bipolar; A nova ordem mundial; Os grandes agentes da geopolítica na atualidade.

Unidade 2 - Globalização e redes geográficas de produção, distribuição e consumo; Fluxos de informação, capital e mercadoria; Os blocos econômicos e o comércio mundial na atualidade; A questão do desenvolvimento e o Brasil no mundo globalizado.

Unidade 3 - Transporte, globalização e integração do espaço-tempo no mundo e no Brasil. Os modais de transporte brasileiro. A questão energética no mundo atual e no Brasil (fontes, consumo, limites e conflitos). Energias alternativas e o potencial brasileiro.

Unidade 4 - A indústria no mundo atual. As revoluções industriais e a divisão do trabalho. A indústria no Brasil. A desconcentração espacial das indústrias. Os complexos regionais: nordeste, centro-sul e o espaço amazônico e o panorama industrial.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia a ser utilizada nas aulas privilegia a apresentação dos temas do conteúdo programático, mediante realização de aulas expositivas e dialogadas, estimulando a discussão com o aluno para ampliar conhecimento e tornar claros alguns elementos centrais do conteúdo. Haverá leitura do livro didático, análise de textos, gráficos e mapas, uso de slides, vídeos e dinâmicas em grupo que possibilitem uma maior interação professor-aluno. Quando necessário, almejamos confeccionar materiais didáticos à luz dos conteúdos trabalhados, inclusive envolvendo os alunos, após as pesquisas realizadas, bem como atividades práticas, de laboratório e de campo, a fim de explicitar o que foi exposto e relacioná-lo com a realidade vivida pelo aluno. Ao final de cada período, poderá ser aplicado uma avaliação presencial escrita na qual o educando contextualizar o aprendizado dos principais elementos trabalhados na disciplina.

AValiação

- Participação nas atividades em sala e extraclasse;
- Prova escrita;
- Fichamentos, resenhas e resumos;
- Seminários.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Ministério da Educação. **Base Nacional Comum Curricular**. Brasília, 2018.



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Geografia II	
Código:	
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 30 h CH Prática: 10 h
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	2
Pré-Requisito:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	2º Ano
EMENTA	
O contexto geopolítico e as relações de poder que determinam as territorialidades. O raciocínio geográfico e estratégico da ordem política pós-Segunda Guerra. O papel dos organismos internacionais na Geopolítica mundial. Globalização e a sociedade contemporânea: redes e fluxos geográficos. Técnica, infraestrutura e desenvolvimento (transporte e energia) no mundo e no Brasil. A indústria no mundo e no Brasil.	
OBJETIVO	

DEMÉTRIO; A. R. **Geografia paisagem e território:** geografia geral e do Brasil. São Paulo: Moderna, 1993. 354 p.

MOREIRA, J. C.; SENA, E. de. **Geografia para o ensino médio:** geografia geral e do Brasil. São Paulo: Scipione, 2002. 228 p. Volume único.

MOREIRA, R. **O que é Geografia.** 14ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1994. 113 p. (Coleção Primeiros Passos).

Coordenador (a):	Setor Pedagógico:
-------------------------	--------------------------

Unidade 1 - Introdução aos estudos geográficos: conceitos básicos da ciência geográfica; Geografia na Era da Informação; Cartografia digital; e Coordenadas e Sistemas de Informação Geográfica.

Unidade 2 - Evolução da terra; ciclo das rochas e estruturas geológicas; a formação e transformação da paisagem; relevo e solos.

Unidade 3 - Clima e formações vegetais; dinâmicas climáticas; hidrosfera: características, conflitos e gestão; Clima e sociedade.

Unidade 4 - Desenvolvimento econômico e Desenvolvimento sustentável; Exploração dos recursos naturais; problemas ambientais globais e locais; Acordos e conferências ambientais para o desenvolvimento.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia a ser utilizada nas aulas privilegia a apresentação dos temas do conteúdo programático, mediante realização de aulas expositivas e dialogadas, estimulando a discussão com o aluno para ampliar conhecimento e tornar claros alguns elementos centrais do conteúdo. Haverá leitura do livro didático, análise de textos, gráficos e mapas, uso de slides, vídeos e dinâmicas em grupo que possibilitem uma maior interação professor-aluno. Quando necessário, almejamos confeccionar materiais didáticos à luz dos conteúdos trabalhados, inclusive envolvendo os alunos, após as pesquisas realizadas, bem como atividades práticas, de laboratório e de campo, a fim de explicitar o que foi exposto e relacioná-lo com a realidade vivida pelo aluno. Ao final de cada período, poderá ser aplicado uma avaliação presencial escrita na qual o educando contextualizar o aprendizado dos principais elementos trabalhados na disciplina.

AVALIAÇÃO

- Participação nas atividades em sala e extraclasse;
- Prova escrita;
- Fichamentos, resenhas e resumos;
- Seminários.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Ministério da Educação. **Base Nacional Comum Curricular**. Brasília, 2018.ROSS, J. L. S. **Geografia do Brasil**. Edusp, São Paulo, 1996.

MORAES, M. L. M. de. **Geografia do Brasil: natureza e sociedade**. São Paulo: FTD, 1996. 231 p.

VESENTINI, J. W. **Sociedade e espaço: geografia geral e do brasil**. 42ª ed. São Paulo: Ática, 2005. 343 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LUCCI, E. A. et al. **Território e sociedade no mundo globalizado**. 1: ensino médio. 3º ed. São Paulo: Saraiva, 2006.

TEIXEIRA, W.; TAIOLI, F. **Decifrando a Terra**. Nacional, São Paulo, 2009.

TRIGUEIRO, A. (org). **Meio Ambiente no século 21**. Armazém do Ipê, Porto Alegre, 2008.

COELHO, M. de A.; SOARES, L. T. **Geografia do Brasil: espaço natural, territorial e socioeconômico brasileiro**. 5ª ed. São Paulo: Moderna, 2002. 391 p.



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Geografia I	
Código:	
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 30 h CH Prática: 10 h
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	2
Pré-Requisito:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	1º Ano
EMENTA	
A ciência geográfica: objeto de estudo e seus conceitos fundamentais. A era da informação e seus instrumentos de representação e análise do espaço. Estruturas, formas e dinâmica da Terra. A formação e transformação das paisagens. A caracterização dos elementos do meio: relevo, solo, clima, vegetação e hidrografia. A dinâmica da natureza e sua alteração pelo emprego de tecnologias de exploração e produção. A formação, localização e exploração dos recursos naturais.	
OBJETIVO	
Desenvolver no educando o entendimento da formação e da dinâmica entre os elementos que compõem a paisagem, as suas unidades, a importância da sua conservação, como também entender a suas formas de uso como recurso socioambiental e os principais impactos provocados pela ação humana, no meio técnico-científico-informacional.	
PROGRAMA	

MOTA, M. B.; BRAICK, P. R. **História: das cavernas ao terceiro milênio – das origens da humanidade à reforma religiosa na Europa**. 1ª Ed. São Paulo: Moderna, 2010.

PEDRO, A. **HISTÓRIA SEMPRE PRESENTE: ensino médio**. 1ª ed. SÃO PAULO: FDT. 2010. Vol. 01.

Coordenador (a):	Setor Pedagógico:
-------------------------	--------------------------

- Conhecer a História do Ceará a partir do contexto global da economia, política e cultural da colonização nos dias atuais.
- Compreender os processos históricos que levaram às guerras mundiais e a formação da sociedade contemporânea. Estudar o processo de globalização atual e entender a política neoliberal no Brasil e no mundo

PROGRAMA

Unidade 1 - Primeira República;

Unidade 2 - Era Vargas;

Unidade 3 - Governos Populistas no Brasil;

Unidade 4 - Experiências de Esquerda na América Latina;

Unidade 5 - A História do Ceará do Processo de colonização a sua Independência em relação à Província do Pernambuco;

Unidade 6 - O Ceará do Período Republicano e seus recortes econômicos e políticos.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas/dialogadas, Aulas de Campo, dinâmicas de grupo, estudo de casos, debates, reflexões. Serão utilizados o livro didático, textos complementares, ferramentas multimídias, entre outros.

AVALIAÇÃO

De acordo com o Regulamento da Organização Didática - ROD no Art. 95. terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e que ocorrerá nos seus aspectos qualitativos e quantitativos, sendo que, os qualitativos têm que sobrepor os quantitativos. Serão usados instrumentos e técnicas diversificadas de avaliação como: produção de trabalhos escritos, interação com as aulas, participação nas atividades, testes de compreensão e capacidade de transmissão do aprendizado, em forma de seminários, entre outros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AINFAS, R. **História 3: capitalismo em marcha: liberalismos, nacionalismos, imperialismos**. 3ª ed. São Paulo: Saraiva, 2016. v. 2. 272 p. ISBN 9788547205492.

VAINFAS, R. **História: o longo século XIX**. 2ª ed. São Paulo: Saraiva, 2013. v. 2. 288 p. ISBN 9788.

HUBERMAN, L. **História da riqueza do homem: do feudalismo ao século XXI**. 22ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011. 295 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NOGUEIRA, F. H. G. **História**. 1ª ed. SÃO PAULO: EDIÇÕES SM. 2010. V. 01.

FILGUEIRA, D. G. **HISTÓRIA: edição compacta**. SÃO PAULO: ÁTICA. 2007. vol. Único.



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: História III	
Código:	
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 30h CH Prática: 10h
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	2
Pré-Requisito:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	3º Ano
EMENTA	
Construção da Sociedade Republicana Brasileira. Era Vargas. Governos Populistas. História do Ceará.	
OBJETIVO	
- Compreender o processo de construção da sociedade Republicana brasileira no contexto de transformação capitalista mundial.	

MOTA, M. B.; BRAICK, P. R. **História: das cavernas ao terceiro milênio – das origens da humanidade à reforma religiosa na Europa.** 1ª Ed. São Paulo: Moderna, 2010.

PEDRO, A. **HISTÓRIA SEMPRE PRESENTE: ensino médio.** 1ª ed. SÃO PAULO: FDT. 2010. Vol. 01.

Coordenador (a):	Setor Pedagógico:
-------------------------	--------------------------

- Entender como se deu o processo de emancipação das colônias nas Américas e a formação dos respectivos Estados;
- Compreender o desenvolvimento econômico no mundo a partir da Europa tendo como partida o liberalismo econômico e a formação do cenário político a partir de ideologias políticas.
- Compreender o processo de independência e a organização política do Estado brasileiro.

PROGRAMA

Unidade 1 - As ideias iluministas do século XII e a influência para as revoluções burguesas.

Unidade 2 - O liberalismo econômico e sua influência no processo de Independência das Américas.

Unidade 3 - O processo de organização do Estado brasileiro após a independência e a Influência capitalista.

Unidade 4 - O processo e organização das Repúblicas nas Américas.

Unidade 5 - Neocolonialismo da Ásia e África.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas/dialogadas, aulas de Campo, dinâmicas de grupo, estudo de casos, debates, reflexões. Serão utilizados o livro didático, textos complementares, ferramentas multimídias, entre outros.

AVALIAÇÃO

De acordo com o Regulamento da Organização Didática - ROD no Art. 95. terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e que ocorrerá nos seus aspectos qualitativos e quantitativos, sendo que, os qualitativos têm que sobrepor os quantitativos. Serão usados instrumentos e técnicas diversificadas de avaliação como: produção de trabalhos escritos, interação com as aulas, participação nas atividades, testes de compreensão e capacidade de transmissão do aprendizado, em forma de seminários, entre outros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

VAINFAS, R. **História 2: capitalismo em marcha: liberalismos, nacionalismos, imperialismos.** 3ª ed. São Paulo: Saraiva, 2016. v. 2. 272 p. ISBN 9788547205492.

VAINFAS, R. **História: o longo século XIX.** 2ª ed. São Paulo: Saraiva, 2013. v. 2. 288 p. ISBN 9788

HUBERMAN, L. **História da riqueza do homem: do feudalismo ao século XXI.** 22ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011. 295 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NOGUEIRA, F. H. G. **História.** 1ª ed. SÃO PAULO: EDIÇÕES SM.2010. V. 01.

FILGUEIRA, D. G. **HISTÓRIA: edição compacta.** SÃO PAULO: ÁTICA. 2007. vol. Único.



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: HISTÓRIA II	
Código:	
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 30h CH Prática: 10h
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	2
Pré-Requisito:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	2º Ano
EMENTA	
Formação da sociedade capitalista, Conquista da América, da Ásia, da África e da Oceania. Primeira e Segunda Guerra Mundial. Iluminismo Europeu dos séculos XVII e XVIII no campo político, social e econômico no Ocidente.	
OBJETIVO	
- Conhecer as ideias dos principais teóricos iluministas europeus dos séculos XVII e XVIII e seus desdobramentos no campo político, social e econômico. - Estudar sobre a Revolução Francesa e seus desdobramentos políticos e sociais na Europa e nas Américas;	

MOTA, M. B.; BRAICK, P. R. **História: das cavernas ao terceiro milênio – das origens da humanidade à reforma religiosa na Europa**. 1ª Ed. São Paulo: Moderna, 2010.

PEDRO, A. **HISTÓRIA SEMPRE PRESENTE: ensino médio**. 1ª ed. SÃO PAULO: FDT. 2010. Vol. 01.

VAINFAS, R.; FARIAS, S. de C.; FERREIRA, J. e G. dos S. **História**. 3ª edição. São Paulo: Ed; Saraiva 2017, v. 01.

Coordenador (a):	Setor Pedagógico:
-------------------------	--------------------------

Unidade 1 - Como o homem faz a história: fontes, metodologias e teoria histórica;

Unidade 2 - A formação social da humanidade: o desenvolvimento biocultural;

Unidade 3 - Sociedades agrárias primitivas: modo de produção asiática;

Unidade 4 - Sociedades escravistas ocidentais: Grécia e Roma;

Unidade 5 - Construção do mundo ocidental: o modo de produção feudal;

Unidade 6 - A África e Ásia suas características sociais, econômicas e políticas;

Unidade 7 - A construção da história moderna a partir de suas características: políticas, econômicas e Sociais;

Unidade 8 - Renascimento e revolução científica;

Unidade 9 - Reformas religiosas;

Unidade 10 - Monarquias absolutistas.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas/dialogadas, Aulas de Campo, dinâmicas de grupo, estudo de casos, debates, reflexões. Serão utilizados o livro didático, textos complementares, ferramentas multimídias, entre outros.

AVALIAÇÃO

De acordo com o Regulamento da Organização Didática - ROD no Art. 95. terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e que ocorrerá nos seus aspectos qualitativos e quantitativos, sendo que, os qualitativos têm que sobrepor os quantitativos. Serão usados instrumentos e técnicas diversificadas de avaliação como: produção de trabalhos escritos, interação com as aulas, participação nas atividades, testes de compreensão e capacidade de transmissão do aprendizado, em forma de seminários, entre outros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

VAINFAS, R. **História 1: da hominização à colonização: rumo à conexão dos continentes**. 3ª ed. São Paulo: Saraiva, 2016. v. 1. 288 p. ISBN 9788547205478.

MOTA, M. B. **História das cavernas ao terceiro milênio: das origens da humanidade à reforma religiosa na Europa**. São Paulo: Moderna, 2005. V. 02. 192 p. ISBN 8516047016.

VAINFAS, R. **História: o mundo por um fio: do século XX ao XXI**. 2ª ed. São Paulo: Saraiva, 2013. v. 3. 288 p. ISBN 9788502191471.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NOGUEIRA, F. H. G. **História**. 1ª ed. SÃO PAULO: EDIÇÕES SM.2010. V. 01.
FILGUEIRA, D. G. **HISTÓRIA: edição compacta**. SÃO PAULO: ÁTICA. 2007. vol. Único.



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: HISTÓRIA I	
Código:	
Carga Horária Total:40h	CH Teórica: 30h CH Prática: 10h
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	2
Pré-Requisito:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Turma:	1º Ano
EMENTA	
Processo de construção da história da humanidade: Pré-história, Pré-história no Brasil, Povos originários no Brasil, surgimentos das primeiras sociedades e suas contribuições étnica-culturais (Europa, Ásia e África). As transformações ocorridas entre os séculos XVI e XVII da Europa Ocidental. As sociedades africanas, Africanidades; cultura afro-brasileira e povos indígenas do Brasil.	
OBJETIVO	
- Compreender como surgiram e se desenvolveram os Modos de Produção Asiático e Feudal; - Perceber como a humanidade constituiu-se como tal; - Aprender a relacionar o tempo passado com o atual.	
PROGRAMA	

- Visão antropológica sobre a juventude;
- Geração, gênero, etnia e identidade;
- Desafios aos jovens na atualidade;
- A sociedade de risco;
- Sustentabilidade ambiental.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas/ dialogadas, debates/reflexões. Os recursos utilizados são: textos, vídeos, filmes, músicas, documentários, confecção de portfólio.

AValiação

De acordo com o Regulamento da Organização Didática - ROD no Art. 95. terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e que ocorrerá nos seus aspectos qualitativos e quantitativos, sendo que, os qualitativos têm que sobrepor os quantitativos. Serão usados instrumentos e técnicas diversificadas de avaliação como: produção de trabalhos escritos, interação com as aulas, participação nas atividades, testes de compreensão e capacidade de transmissão do aprendizado, em forma de seminários, entre outros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAGÃO, W. H. **AFROEDUCAÇÃO**. João Pessoa: Editora da UFPB, 2013.

ARAÚJO, S. M. de. **SOCIOLOGIA PARA O ENSINO MÉDIO**. São Paulo: Scipione, 2016.

ASSIS, S. G. de. **RESILIÊNCIA**. Porto Alegre: Artmed, 2006.

COLLIOT-THÉLÈNE, C. **A SOCIOLOGIA DE MAX WEBER**. Petrópolis - RJ: Vozes, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FERREIRA, R. F. **AFRODESCENDENTE**. Rio de Janeiro: Pallas, 2009.

FRANÇA, R. **PRETAGONISMOS**. Rio de Janeiro: Agir, 2022.

NASCIMENTO, A. **O GENOCÍDIO DO NEGRO BRASILEIRO**. São Paulo: Perspectivas, 2016.

PETRY, J. **PODER & MANIPULAÇÃO**. São Paulo: Faro Editorial, 2016.

PILETTI, N. **SOCIOLOGIA DA EDUCAÇÃO**. São Paulo: Ática, 2010.

SAMPAIO, L. F. de A. **A ORDEM DO DISCURSO**. São Paulo: Edições Loyola, 2004.

SCOTT, J. **50 SOCIÓLOGOS CONTEMPORÂNEOS**. São Paulo: Contexto, 2009.

SCHWARCZ, L. M. **O ESPETÁCULO DAS RAÇAS**. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

Coordenador (a):

Setor Pedagógico:



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Sociologia II	
Código:	
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 40h CH Prática:
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	2
Pré-Requisito:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	3º Ano
EMENTA	
Cultura. Religião, cidadania e participação social. Juventude e Meio Ambiente.	
OBJETIVOS	
Compreender os diversos aspectos que incidem sobre a vida em sociedade.	
PROGRAMA	
Unidade 1 - CULTURA - Evolução histórica; - Diversidade cultural; - Indústria cultural; - Mundialização. Unidade 2 - RELIGIÃO - A visão dos autores clássicos; - Fundamentalismo religioso; - Diversidade religiosa. Unidade 3 - CIDADANIA - Estado e governo; - Políticas públicas; - Movimentos sociais; - Exclusão social; - Educação e transformação social. Unidade 4 - JUVENTUDE E MEIO AMBIENTE	

- Questões étnico raciais e de gênero no mundo do trabalho; - A organização dos trabalhadores.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas/ dialogadas, debates/reflexões. Os recursos utilizados são: textos, vídeos, filmes, músicas, documentários, confecção de portfólio.	
AValiação	
De acordo com o Regulamento da Organização Didática - ROD no Art. 95. terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e que ocorrerá nos seus aspectos qualitativos e quantitativos, sendo que, os qualitativos têm que sobrepor os quantitativos. Serão usados instrumentos e técnicas diversificadas de avaliação como: produção de trabalhos escritos, interação com as aulas, participação nas atividades, testes de compreensão e capacidade de transmissão do aprendizado, em forma de seminários, entre outros.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ARAGÃO, W. H. AFROEDUCAÇÃO . João Pessoa: Editora da UFPB, 2013.	
ARAÚJO, S. M. de. SOCIOLOGIA PARA O ENSINO MÉDIO . São Paulo: Scipione, 2016.	
ASSIS, S. G. de. RESILIÊNCIA . Porto Alegre: Artmed, 2006.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
COLLIOT-THÉLÈNE, C. A SOCIOLOGIA DE MAX WEBER . Petrópolis - RJ: Vozes, 2016.	
FERREIRA, R. F. AFRODESCENDENTE . Rio de Janeiro: Pallas, 2009.	
FRANÇA, R. PRETAGONISMOS . Rio de Janeiro: Agir, 2022.	
NASCIMENTO, A. O GENOCÍDIO DO NEGRO BRASILEIRO . São Paulo: Perspectivas, 2016.	
PETRY, J. PODER & MANIPULAÇÃO . São Paulo: Faro Editorial, 2016.	
PILETTI, N. SOCIOLOGIA DA EDUCAÇÃO . São Paulo: Ática, 2010.	
QUINTAS, F. SEXO À MODA PATRIARCAL . São Paulo: Global, 2008.	
SAMPAIO, L. F. de A. A ORDEM DO DISCURSO . São Paulo: Edições Loyola, 2004.	
SCOTT, J. 50 SOCIÓLOGOS FUNDAMENTAIS . São Paulo: Contexto, 2008.	
SCHWARCZ, L. M. O ESPETÁCULO DAS RAÇAS . São Paulo: Companhia das Letras, 1993.	
Coordenador (a):	Setor Pedagógico:



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Sociologia I	
Código:	
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 40h CH Prática:
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	2
Pré-Requisito:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	1º Ano
EMENTA	
Ciências Sociais, Sociedade, Família, Trabalho.	
OBJETIVOS	
Compreender os diversos aspectos que incidem sobre a vida em sociedade.	
PROGRAMA	
Unidade 1 - CIÊNCIAS SOCIAIS - Sociologia; Antropologia e Ciência Política; - Metodologias (Positivismo; Funcionalismo; Materialismo Dialético); - Autores Clássicos (August Comte; Émili Durkheim; Max Weber; Karl Marx). Unidade 2 - SOCIEDADE - Transformações sociais; - Classes sociais; - Desigualdades sociais; - Sociedade contemporânea. Unidade 3 - FAMÍLIA - Evolução histórica; - Famílias contemporâneas. Unidade 4 - TRABALHO - Evolução histórica; - Transformações científicas e tecnológicas no mundo do trabalho;	

CHAUÍ, M. *Convite à filosofia*. São Paulo: Ática, 1994.

SAVIAN, F. *Filosofia e filosofias*. Belo Horizonte: Autêntica, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOAVENTURA, E. M. *Como ordenar as ideias*. 9. ed. São Paulo: Ática, 2007.

CAMARGO, M. *Fundamentos de ética geral e profissional*. 10. ed. Petrópolis: Vozes, 2011.

CHASSOT, A. I. *A Ciência através dos tempos*. 2ª ed. São Paulo: Moderna, 2004.

GIDDENS, A. *Sociologia*. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

MARCONDES, D. *Iniciação à História da Filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein*. 13ª ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2010.

SEMERARO, G. *Saber-fazer filosofia: o pensamento moderno*. 2ª ed. Aparecida: Ideias & Letras, 2011.

Coordenador (a):

Setor Pedagógico:

A Filosofia Contemporânea;
A Filosofia Brasileira.

Unidade 2

Ética, moral e os valores;
Dever e liberdade;
Aristóteles e a ética das virtudes;
Immanuel Kant e a ética deontológica;
David Hume e o papel das emoções na ética;
Utilitarismo;
Ética profissional;
Bioética e ecoética.

Unidade 3

Política.
O conceito de política;
Força e poder;
Teóricos e teorias do Estado moderno;
Democracia, república e cidadania;
Liberalismo;
Direitos humanos e a declaração universal dos direitos humanos.

Unidade 4

Teoria do conhecimento;
O ato de conhecer;
Modos de conhecer;
Podemos alcançar a certeza?
Verdade;
Teorias sobre a verdade.

Unidade 5

Lógica;
Falácias;
Fundamentos da argumentação;
Tipos de argumentação.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas/ dialogadas, debates/reflexões. Os recursos utilizados são: textos, vídeos, filmes, músicas, documentários, confecção de portfólio.

AVALIAÇÃO

De acordo com o Regulamento da Organização Didática - ROD no Art. 95. terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e que ocorrerá nos seus aspectos qualitativos e quantitativos, sendo que, os qualitativos têm que sobrepor os quantitativos. Serão usados instrumentos e técnicas diversificadas de avaliação como: produção de trabalhos escritos, interação com as aulas, participação nas atividades, testes de compreensão e capacidade de transmissão do aprendizado, em forma de seminários, entre outros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARANHA, M. L.; MARTINS, M. H. *Filosofando*. 6ª ed. São Paulo: Moderna, 2016.



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Filosofia II	
Código:	
Carga Horária Total: 40 h	CH Teórica: 40h CH Prática:
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	2
Pré-Requisito:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	3º Ano
EMENTA	
A Filosofia e suas principais áreas de abordagens teórica, prática, crítica e reflexiva: ética; política; teoria do conhecimento; lógica.	
OBJETIVO	
• Pensar a Filosofia em seu processo histórico identificando o desenvolvimento do pensamento filosófico referente aos períodos da Filosofia moderna, contemporânea e a Filosofia no Brasil; • Compreender a ética e a política em seus aspectos essenciais tanto em sentido prático e teórico; • Conhecer os filósofos (as) e suas teorias sobre a verdade, o conhecimento, a ética, a política e a lógica; • Entender a atitude filosófica como um método e reflexão crítica baseada na razão e no questionamento que possui como objetivo último proporcionar ao ser humano uma consciência crítica, autônoma, livre e independente.	
PROGRAMA	
Unidade 1 A Filosofia Moderna;	

ARANHA, M. L.; MARTINS, M. H. *Filosofando*. 6ª ed. São Paulo: Moderna, 2016.

CHAUÍ, M. *Convite à filosofia*. São Paulo: Ática, 1994.

SAVIAN, F. *Filosofia e filosofias*. Belo Horizonte: Autêntica, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOAVENTURA, E. M. *Como ordenar as ideias*. 9. ed. São Paulo: Ática, 2007.

CAMARGO, M. *Fundamentos de ética geral e profissional*. 10. ed. Petrópolis: Vozes, 2011.

CHASSOT, A. I. *A Ciência através dos tempos*. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2004.

GIDDENS, A. *Sociologia*. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

GILES, T. R. *História do existencialismo e da fenomenologia*. São Paulo: E.P.U., 2011.

MARCONDES, D. *Iniciação à História da Filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein*. 13. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2010.

SEMERARO, G. *Saber-fazer filosofia: o pensamento moderno*. 2. ed. Aparecida: Idéias & Letras, 2011.

Coordenador (a):

Setor Pedagógico:

Unidade 2

- A mitologia grega;
- A passagem do mito à razão;
- As diferenças entre a Filosofia e a mitologia;
- Os primeiros filósofos.

Unidade 3

- Platão e a alegoria da caverna;
- A Filosofia socrática;
- Étienne de La Boétie: *Discurso da Servidão Voluntária*;
- René Descartes: dúvida, método, verdade, razão e ciência;
- Immanuel Kant: *O que é iluminismo?* (O que é o esclarecimento?);
- Voltaire: O iluminismo e *Os Fundamentos da Tolerância*;
- Montesquieu: As condições da liberdade e o Estado de direito. As divisões dos poderes: “o poder que detém o poder”;
- Friedrich Nietzsche: *O Crepúsculo Dos ídolos* e a Filosofia do martelo.

Unidade 4

- A felicidade e o conjunto dos prazeres;
- O amor é cego ou enxerga bem?
- O amor de amigo;
- O amor-paixão.

Unidade 5

- O sentido da existência e as múltiplas manifestações e experiências religiosas;
- Deus, o sagrado, o numinoso e o profano;
- Religiosidade e ateísmo;
- Religião, política, democracia e a laicidade do Estado Brasileiro.

Unidade 6

- A Filosofia Clássica;
- A Filosofia Patrística;
- A Filosofia Medieval.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas/ dialogadas, debates/reflexões. Os recursos utilizados são: textos, vídeos, filmes, músicas, documentários, atividades extraclasse, portfólio.

AValiação

De acordo com o Regulamento da Organização Didática - ROD no Art. 95. terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual e que ocorrerá nos seus aspectos qualitativos e quantitativos, sendo que, os qualitativos tem que sobrepor os quantitativos. Serão usados instrumentos e técnicas diversificadas de avaliação como: produção de trabalhos escritos, interação com as aulas, participação nas atividades, testes de compreensão e capacidade de transmissão do aprendizado, em forma de seminários, entre outros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Filosofia I	
Código:	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40h CH Prática:
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	2
Pré-Requisito:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	2º Ano
EMENTA	
Filosofia e sua prática. Os primeiros filósofos. Platão (Sócrates), Étienne de La Boétie, René Descartes, Immanuel Kant, Voltaire, Montesquieu e Friedrich Nietzsche. A religião, O sagrado, Filosofia Clássica. A Filosofia Patrística e a Filosofia Medieval.	
OBJETIVO	
• Entender a Filosofia como um campo de estudo crítico e reflexivo das práticas e dos saberes humanos; • Pensar a Filosofia em seu processo histórico identificando o desenvolvimento do pensamento filosófico referente aos períodos da Filosofia priorizando a Filosofia clássica, patrística e medieval; • Conhecer os filósofos (as) e suas teorias sobre a verdade, a religião, a realidade e o conhecimento; • Compreender a atitude filosófica como um método e reflexão crítica baseada na razão e no questionamento que possui como objetivo último proporcionar ao ser humano uma consciência crítica, autônoma, livre e independente.	
PROGRAMA	
Unidade 1 - O que é Filosofia. - Para que Filosofia; - O processo do filosofar; - A reflexão e a indagação filosófica.	

Estudo de fatores históricos e socioculturais dos países falantes da Língua Inglesa, quer seja como língua-mãe e/ou segunda língua.

Unidade 4 - Técnicas de Leitura em Língua Inglesa Instrumental

Interpretação leitora de vários gêneros textuais escritos. Estudo das estratégias de leitura como *skimming*, *scanning*, tópico frasal, cognatos etc. Leitura crítica. Estudo dirigido para o Enem.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas envolvendo as quatro habilidades linguísticas, a saber, leitura, escrita, compreensão oral e fala, através de atividades comunicativas individuais, em duplas e/ou em outros formatos. Além do livro didático, outros recursos como data show, vídeos do YouTube e/ou de outras plataformas, áudios de notícias em língua inglesa, podcasts, entre outros, serão usados para dinamizar a aprendizagem e motivar o aluno a aprender além dos muros da escola.

AValiação

De acordo com o Regulamento de Organização Didática - ROD – em seu Art. 95, a avaliação deve possuir caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual. Ela deve ainda dar conta dos aspectos qualitativos e quantitativos da aprendizagem, com aqueles se sobrepondo a estes. Portanto, a avaliação das habilidades linguísticas deve incluir atividades funcionais que priorizem o protagonismo discente na construção contextualizada de significados, por exemplo: exposição oral de temas vinculados a cada tópico estudado; produção escrita de textos multimodais como charges etc., entrevistas com membros dentro e/ou fora da sala de aula, participação em diálogos sobre os assuntos estudados etc. Alguns dos critérios avaliativos qualitativos incluem: grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e/ou em equipe; planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos e/ou orais destinados a demonstrar domínio dos conhecimentos adquiridos; desempenho cognitivo; criatividade e uso de recursos de aprendizagem diversificados, entre outros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

OLIVEIRA, D. de A. S. **Joy!** 1.ed. São Paulo: FTD, 2020.

DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR - **para estudantes brasileiros de inglês**. Oxford: Oxford University Press, 2018.

MURPHY, R. **Essential Grammar in Use com Respostas: Gramática Básica da Língua Inglesa**. 2ª edição. São Paulo: Martins Fontes, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAMBRIDGE ENGLISH ONLINE. Disponível em: <https://www.cambridgeenglish.org/br/learning-english>. Acesso em: 22 setembro 2022.

BRITISH COUNCIL. Disponível em: <https://learnenglish.britishcouncil.org>. Acesso em: 22 setembro 2022.

5 MINUTE ENGLISH. Disponível em: <https://www.5minuteenglish.com/grammar.htm>. Acesso em: 22 setembro 2022.

FLUENTU. Disponível em: <https://www.fluentu.com>. Acesso em: 22 setembro 2022.

ENGLISH LESSON 4 U. Disponível em: <https://www.youtube.com/user/EnglishLessons4U>. Acesso em: 22 setembro 2022.

Coordenador (a):	Setor Pedagógico:
-------------------------	--------------------------



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Língua Inglesa III	
Código:	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40h CH Prática:
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	2
Pré-Requisito:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	3º Ano
EMENTA	
Estudo das estruturas linguístico-discursivas básicas da língua inglesa, envolvendo as quatro habilidades linguísticas, a saber, leitura, escrita, compreensão oral e fala. Estudo funcional-comunicativo de vários textos orais, escritos e/ou multimodais, atuais e relevantes, pertencentes a uma gama de gêneros diferentes que circulam no contexto cultural discente.	
OBJETIVO	
Proporcionar o ensino-aprendizagem das estruturas linguístico-discursivas básicas da língua inglesa, envolvendo as quatro habilidades linguísticas, a saber, leitura, escrita, compreensão oral e fala, necessárias à aquisição deste idioma em seu nível básico, com foco particular no aspecto verbal futuro.	
PROGRAMA	
Unidade 1 - Competência Linguística Revisão dos tempos verbais no presente e no passado; presente perfeito; uso das expressões <i>yet, just, never</i> e <i>before</i>; voz passiva; futuro simples com <i>will</i>, futuro com <i>going to</i>, modal verbs. Unidade 2 - Competência Pragmática Diálogo sobre planos para o futuro; leitura sobre problemas do meio ambiente e previsões futuras; pôsteres de campanhas publicitárias multimodais; modalização em artigos de opinião; entrevista com alguém que fala a língua inglesa sobre planos para o futuro; descrição de experiências de vida, do passado até o presente. Unidade 3 - Conhecimento Sociocultural	

Unidade 3 - Conhecimento Sociocultural

Estudo de fatores históricos e socioculturais dos países falantes da Língua Inglesa, quer seja como língua-mãe e/ou segunda língua.

Unidade 4 - Técnicas de Leitura em Língua Inglesa Instrumental

Interpretação leitora de vários gêneros textuais escritos. Estudo das estratégias de leitura como *skimming*, *scanning*, tópico frasal, cognatos etc. Leitura crítica. Estudo dirigido para o Enem.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas envolvendo as quatro habilidades linguísticas, a saber, leitura, escrita, compreensão oral e fala, através de atividades comunicativas individuais, em duplas e/ou em outros formatos. Além do livro didático, outros recursos como data show, vídeos do YouTube e/ou de outras plataformas, áudios de notícias em língua inglesa, podcasts, entre outros, serão usados para dinamizar a aprendizagem e motivar o aluno a aprender além dos muros da escola.

AValiação

De acordo com o Regulamento de Organização Didática - ROD – em seu Art. 95, a avaliação deve possuir caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual. Ela deve ainda dar conta dos aspectos qualitativos e quantitativos da aprendizagem, com aqueles se sobrepondo a estes. Portanto, a avaliação das habilidades linguísticas deve incluir atividades funcionais que priorizem o protagonismo discente na construção contextualizada de significados, por exemplo: exposição oral de temas vinculados a cada tópico estudado; produção escrita de textos multimodais como charges etc., entrevistas com membros dentro e/ou fora da sala de aula, participação em diálogos sobre os assuntos estudados etc. Alguns dos critérios avaliativos qualitativos incluem: grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e/ou em equipe; planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos e/ou orais destinados a demonstrar domínio dos conhecimentos adquiridos; desempenho cognitivo; criatividade e uso de recursos de aprendizagem diversificados, entre outros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

OLIVEIRA, D. de A. S. **Joy!** 1.ed. São Paulo: FTD, 2020.

DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR - para estudantes brasileiros de inglês. Oxford: Oxford University Press. 2018.

MURPHY, R. **Essential Grammar in Use com Respostas: Gramática Básica da Língua Inglesa**. 2ª edição. São Paulo: Martins Fontes, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAMBRIDGE ENGLISH ONLINE. Disponível em: <https://www.cambridgeenglish.org/br/learning-english>. Acesso em: 22 setembro 2022.

BRITISH COUNCIL. Disponível em: <https://learnenglish.britishcouncil.org>. Acesso em: 22 setembro 2022.

MINUTE ENGLISH. Disponível em: <https://www.5minuteenglish.com/grammar.htm>. Acesso em: 22 setembro 2022.

FLUENTU. Disponível em: <https://www.fluentu.com>. Acesso em: 22 setembro 2022.

ENGLISH LESSON 4 U. Disponível em: <https://www.youtube.com/user/EnglishLessons4U>. Acesso em: 22 setembro 2022.

Coordenador (a):

Setor Pedagógico:



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Língua Inglesa II	
Código:	
Carga Horária Total:40	CH Teórica: 40h CH Prática:
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	2
Pré-Requisito:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	2º Ano
EMENTA	
Estudo das estruturas linguístico-discursivas básicas da língua inglesa, envolvendo as quatro habilidades linguísticas, a saber, leitura, escrita, compreensão oral e fala. Estudo funcional-comunicativo de vários textos orais, escritos e/ou multimodais, atuais e relevantes, pertencentes a uma gama de gêneros diferentes que circulam no contexto cultural discente.	
OBJETIVO	
Proporcionar o ensino-aprendizagem das estruturas linguístico-discursivas básicas da língua inglesa, envolvendo as quatro habilidades linguísticas, a saber, leitura, escrita, compreensão oral e fala, necessárias à aquisição deste idioma em seu nível básico, com foco particular no aspecto verbal passado.	
PROGRAMA	
Unidade 1 - Competência Linguística Passado simples do verbo <i>to be</i> e <i>there to be</i>; passado simples dos verbos regulares e irregulares; passado contínuo; passado contínuo <i>versus</i> passado simples; adjetivos, grau comparativo; grau superlativo. Unidade 2 - Competência Pragmática Leitura de biografias; discussão sobre programas de TV Favoritos e/ou outros canais de entretenimento; entrevista com alguém que fala a língua inglesa sobre suas experiências com o idioma; leitura de notícias em revistas, blogs, sites etc.; diálogo sobre uma pessoa famosa; entrevista com alguém escolhido/a pelos discentes com vistas à escrita de um texto biográfico.	

Estudo de fatores históricos e socioculturais dos países falantes da Língua Inglesa, quer seja como língua-mãe e/ou segunda língua.

Unidade 4 - Técnicas de Leitura em Língua Inglesa Instrumental

Interpretação leitora de vários gêneros textuais escritos. Estudo das estratégias de leitura como *skimming*, *scanning*, tópico frasal, cognatos etc. Leitura crítica. Estudo dirigido para o Enem.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas envolvendo as quatro habilidades linguísticas, a saber, leitura, escrita, compreensão oral e fala, através de atividades comunicativas individuais, em duplas e/ou em outros formatos. Além do livro didático, outros recursos como data show, vídeos do YouTube e/ou de outras plataformas, áudios de notícias em língua inglesa, podcasts, entre outros, serão usados para dinamizar a aprendizagem e motivar o aluno a aprender além dos muros da escola.

AValiação

De acordo com o Regulamento de Organização Didática - ROD – em seu Art. 95, a avaliação deve possuir caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual. Ela deve ainda dar conta dos aspectos qualitativos e quantitativos da aprendizagem, com aqueles se sobrepondo a estes. Portanto, a avaliação das habilidades linguísticas deve incluir atividades funcionais que priorizem o protagonismo discente na construção contextualizada de significados, por exemplo: exposição oral de temas vinculados a cada tópico estudado; produção escrita de textos multimodais como charges etc., entrevistas com membros dentro e/ou fora da sala de aula, participação em diálogos sobre os assuntos estudados etc. Alguns dos critérios avaliativos qualitativos incluem: grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e/ou em equipe; planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos e/ou orais destinados a demonstrar domínio dos conhecimentos adquiridos; desempenho cognitivo; criatividade e uso de recursos de aprendizagem diversificados, entre outros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

OLIVEIRA, D. de A. S. **Joy!** 1.ed. São Paulo: FTD, 2020.

DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR - **para estudantes brasileiros de inglês**. Oxford: Oxford University Press. 2018.

MURPHY, R. **Essential Grammar in Use com Respostas: Gramática Básica da Língua Inglesa**. 2ª edição. São Paulo: Martins Fontes, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAMBRIDGE ENGLISH ONLINE. Disponível em: <https://www.cambridgeenglish.org/br/learning-english>. Acesso em: 22 setembro 2022. **BRITISH COUNCIL**. Disponível em: <https://learnenglish.britishcouncil.org>. Acesso em: 22 setembro 2022.

MINUTE ENGLISH. Disponível em: <https://www.5minuteenglish.com/grammar.htm>. Acesso em: 22 setembro 2022.

FLUENTU. Disponível em: <https://www.fluentu.com>. Acesso em: 22 setembro 2022.

ENGLISH LESSON 4 U. Disponível em: <https://www.youtube.com/user/EnglishLessons4U>. Acesso em: 22 setembro 2022.

Coordenador (a):	Setor Pedagógico:
-------------------------	--------------------------



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Língua Inglesa I	
Código:	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40h CH Prática:
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	2
Pré-Requisito:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	1º Ano
EMENTA	
Estudo das estruturas linguístico-discursivas básicas da língua inglesa, envolvendo as quatro habilidades linguísticas, a saber, leitura, escrita, compreensão oral e fala. Estudo funcional-comunicativo de vários textos orais, escritos e/ou multimodais, atuais e relevantes, pertencentes a uma gama de gêneros diferentes que circulam no contexto cultural discente.	
OBJETIVO	
Proporcionar o ensino-aprendizagem das estruturas linguístico-discursivas básicas da língua inglesa, envolvendo as quatro habilidades linguísticas, a saber, leitura, escrita, compreensão oral e fala, necessárias à aquisição deste idioma em seu nível básico, com foco particular no aspecto verbal presente.	
PROGRAMA	
Unidade 1 - Competência Linguística Imperativos; presente contínuo; presente simples; advérbios de frequência; presente simples <i>versus</i> present continuous; verbo <i>to be</i>; verbo <i>there to be</i>; uso do <i>can</i> e <i>can't</i>; pronomes sujeitos; pronomes objetos; pronomes demonstrativos. Unidade 2 - Competência Pragmática Entrevistas; descrição do que as pessoas estão fazendo e suas habilidades; conversa sobre hábitos alimentares, família e melhores amigos; descrição de traços de personalidade; discussão sobre questões de esportes e atividades físicas. Unidade 3 - Conhecimento Sociocultural	

FULGÊNCIO, Lúcia; LIBERATO, Yara G. **Como facilitar a leitura**. 3ª edição São Paulo: Contexto, 1998.

KLEIMAN, Ângela. **Oficina de leitura: teoria e prática**. 4ª edição São Paulo: Pontes / Editora da Universidade Estadual de Campinas, 1996.

CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. **Português: linguagens**. Volume 3 - Ensino Médio. 5ª ed. São Paulo: Atual, 2005.

BARRETO, Ricardo Gonçalves. **Ser Protagonista**. Volume 3 - Ensino Médio. 1ª edição São Paulo: SM Edições, 2010.

Coordenador (a):	Setor Pedagógico:
-------------------------	--------------------------

Unidade 5 - Regência nominal e verbal;

Unidade 6 - Colocação pronominal;

Unidade 7 - Texto dissertativo argumentativo;

Unidade 8 - Vanguardas Europeias;

Unidade 9 - Pré-Modernismo;

Unidade 10 - Modernismo em Portugal e no Brasil: contexto histórico, características e principais autores;

Unidade 11 - Prosa e poesia modernista: 1ª, 2ª e 3ª geração modernista brasileira.

Unidade 12 - Tendências da literatura contemporânea;

Unidade 13 - Panorama da literatura africana;

Unidade 14 - Temas transversais: trabalho e consumo.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aula expositiva/dialogada; utilização de textos, imagens, músicas, filmes, data show e outros recursos para promover a interpretação por meio de análise, discussão de ideias e produção textual. Utilização de roteiro de estudo para direcionar atividades individuais ou em grupo.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina de língua portuguesa será numa perspectiva contínua e formativa, contemplando assim aspectos quantitativos e qualitativos. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificadas de avaliação. No aspecto quantitativo, as notas serão computadas segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD, do IFCE. Alguns critérios a serem adotados: observação da turma quanto à participação nas discussões em sala de aula e à realização das atividades propostas; aplicação de trabalhos individuais ou em grupo, escritos (pesquisas) ou orais (seminários); avaliação escrita.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SETTE, Graça; RIBEIRO, Ivone; TRAVALHA, Márcia; BITAL, Nara. **Interação Português**. Volume único. 1. ed. – São Paulo: Editora do Brasil, 2020.

SINISCALCHI, Cristiane; ORMUND, Wilton. **Se liga na língua - Literatura, Produção de texto, Linguagem**. Volume 3 - Ensino Médio. 2ª edição, São Paulo: Moderna, 2016.

ABAURRE, Maria Luiza; ABAURRE Maria Bernadete; PONTARA Marcela. **Português contexto, interlocução e sentido**. Volume 3 - Ensino Médio. 2ª edição, São Paulo: Moderna, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANTUNES, Irandé. **Lutar com as palavras: coesão e coerência**. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Língua Portuguesa III	
Código:	
Carga Horária Total:80	CH Teórica: 80h CH Prática:
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	4
Pré-Requisito:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	3º Ano
EMENTA	
Literatura portuguesa e brasileira: Vanguardas Europeias, Pré-Modernismo e Modernismo. Fases do Modernismo brasileiro: prosa e poesia da 1ª, 2ª e 3ª gerações. Tendências da literatura contemporânea. Panorama da literatura africana em língua portuguesa. Sintaxe. Tipos e gêneros textuais.	
OBJETIVOS	
- Ler, compreender e produzir diferentes gêneros textuais com clareza, coesão e coerência; - Perceber a influência das vanguardas europeias sobre os textos modernistas da primeira geração; - Reconhecer as principais características dos textos dissertativos argumentativos; - Identificar na construção do texto a relação entre a morfologia e a sintaxe; - Reconhecer em textos literários as marcas históricas do período, bem como, as características do estilo a que pertencem; - Construir diferentes gêneros textuais, analisando suas características, especialmente quanto às estratégias de construção textual e os usos lexicais, e semânticos.	
PROGRAMA	
Unidade 1 - Leitura e compreensão de textos diversos; Unidade 2 - Introdução à Sintaxe; Unidade 3 - Frase, oração e período; - Período simples (termos essenciais, integrantes e acessórios da oração); - Período composto (orações coordenadas sindéticas e assindéticas; orações subordinadas substantivas, adjetivas e adverbiais). Unidade 4 - Concordância nominal e verbal;	