

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

OBJETIVO

Formar profissionais em Nutrição e Dietética capazes de atuar como agentes educativos na promoção e proteção da saúde e na prevenção das doenças.

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

MERCADO

Pode exercer suas atividades aonde houver produção de alimentos como: cozinhas industriais, escolas, creches, hospitais, casa de repouso, hotéis, restaurantes comerciais, escolas - na preparação da merenda escolar, restaurantes, redes de fastfood. Em pesquisa como: laboratórios bromatológicos e de tecnologia alimentar e cozinha experimental. Atua, ainda, na divulgação de produtos alimentares e no treinamento de pessoal em serviços de alimentação.

PERFIL

São profissionais voltados ao controle técnico do serviço de alimentação (compras, armazenamento, custos, quantidade, qualidade, aceitabilidade, coordenação e supervisão do trabalho nos processos de cocção dos alimentos); supervisão da manutenção dos equipamentos e do ambiente; estudos do arranjo físico do setor; treinamento do pessoal do serviço de alimentação; divulgação de conhecimentos sobre alimentação correta e da utilização de produtos alimentares (educação alimentar); pesquisas em cozinha experimental.

Atuando na elaboração de cardápios, aliando a saúde ao prazer de comer e sua qualidade sempre executando o planejamento de serviços alimentares com a supervisão de um Nutricionista.



CURSO TÉCNICO NÍVEL MÉDIO

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

O QUE VOU ESTUDAR?

Anatomia e Fisiologia Humana
Nutrição Materno Infantil
Linguagem Trabalho e Tecnologia
Psicologia
Higiene e Qualidade dos Alimentos
Tecnologia de Alimentos
Projeto Experimental I
Educação em Nutrição
Planejamento Alimentar
Seleção e Preparo dos Alimentos
Cálculos e Custos Aplicados
Nutrição Diferentes Fases da Vida
Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição
Fisiopatologia
Diagnóstico Nutricional
Administração de Serviços Alimentares
Gestão de Dietas Modificadas
Nutrição Sustentável
Ética Profissional e Legislação
Projeto Experimental II

LABORATÓRIOS

Laboratório Cozinha Quente Cozinha fria,
Confeitaria e Panificação Laboratório de Bebidas
Laboratório Sensorial Restaurante Didático

VISITAS

Restaurantes industriais, feiras, restaurantes comerciais, laboratórios experimentais de alimentos, indústrias de alimentos, atacadistas, CEASA e praças de alimentação.

DURAÇÃO

Carga Horária: 1.200 horas
Carga Horária TCC: 150 horas
Carga Horária Total do curso: 1.350 horas

