



DISCIPLINA: Organização e Operação de Cozinhas Escolares	
Vigência: a partir de 2018/2	Período letivo: 2º módulo
Carga horária total: 60h	Código:
Ementa: Conhecer aspectos fisiológicos e culturais da alimentação nas diferentes fases da vida e na escola. Refletir sobre como o (a) merendeiro (a) pode tornar-se um educador (a) alimentar, buscando a compreensão de como incentivar atividades educativas e formativas relacionadas à alimentação escolar. Conhecer sobre contaminantes de alimentos e as noções básicas sobre microrganismos e doenças transmitidas por alimentos. Estudos sobre utilização de receitas, pesos e medidas.	

Conteúdos

UNIDADE I – A Alimentação Saudável no Contexto Escolar

- 1.1 A alimentação nas diferentes fases da vida
- 1.2 Doenças decorrentes da má alimentação
- 1.3 Alimentação saudável na escola: reflexão inicial

UNIDADE II – Alimentação: Da Necessidade de Sustentação ao Convívio Social

- 2.1 Necessidade de nutrientes
- 2.2 Alimentação e convívio social

UNIDADE III – Alimentação Saudável para Além das Cozinhas Escolares

- 3.1 O consumo alimentar na escola
- 3.2 O papel do profissional da educação responsável pela confecção dos alimentos na promoção da alimentação saudável na escola

UNIDADE IV – Noções sobre Contaminação Alimentar

- 4.1 Contaminantes de alimentos
- 4.2 Doenças transmitidas por alimentos (DTA)
- 4.3 Cuidados com a água
- 4.4 Manejo de resíduos ou cuidados com o lixo

UNIDADE V – Aspectos Higiênico-sanitários

- 5.1 Higiene pessoal
- 5.2 Higiene do ambiente
- 5.3 Higiene de utensílios e equipamentos
- 5.4 Higiene dos alimentos

UNIDADE VI – Noções sobre Preparos Culinários

- 6.1 Utilização de receitas
- 6.2 Pesos e medidas
- 6.3 Condimentos
- 6.4 Glossário de termos culinários



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

Bibliografia básica

KRAUSE, M. V.; MAHAN, L. K. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 6. ed. São Paulo: Roca, 2003.
ORNELLAS, L. H. **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos**. 7. ed. São Paulo: Atheneu Editora, 2001.
SANTOS Jr., Clever. **Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios**. 1.ed. São Paulo: Rúbio, 2011.

Bibliografia complementar

CUPPARI, Lílian. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. Barueri, SP: Manole, 2002.
GRANDISOLDI, Edison. **Nutrição e saúde**. 1.ed. São Paulo: Atual Editora, 2011.
RANGEL, M. S. A. **Moringa oleifera – uma planta de uso múltiplo**. Circular Técnico nr. 9. Brasília: Embrapa – Tabuleiros Costeiros, março, 1999.
RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Livraria Atheneu, 1992.
SANT`ANA, Helena Pinheiro. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. 1.ed. São Paulo: Rubio, 2012.