

TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Um curso técnico é uma formação de nível médio voltada para a prática profissional, que combina conhecimentos teóricos e habilidades aplicadas em uma área específica.

Prazo: 6 a 12 meses

MÓDULO 1	CARGA HORÁRIA
MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	50
LEGISLAÇÃO APLICADA AOS SERVIÇOS DE ALIMENTOS	60
NUTRIÇÃO HUMANA	60
ÉTICA PROFISSIONAL	60
SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO	60
PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E ORIGEM VEGETAL E ANIMAL	80
MÓDULO 2	
CONTROLE DE QUALIDADE	70
PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS	80
GESTÃO DE CUSTOS E MATERIAIS	60
EDUCAÇÃO NUTRICIONAL	60
PSICOLOGIA DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR	60
UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	50
GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS	60
MÓDULO 3	
DIÉTAS HOSPITALARES	80
TÉCNICA DIETÉTICA	80
POLÍTICAS PÚBLICAS EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	80
TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS	70
SEVIÇOS EM ALIMENTOS E BEBIDAS EM ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS	80
CARGA HORARIA TOTAL DO CURSO:	1200 HORAS