

## EDITAL

**Nº do Processo:** 136.00084217/2025-11

**Interessado:** 045 - Etec Carlos de Campos - Brás/SP - Diretoria, 045 - Etec Carlos de Campos - Brás/SP - Dir Serviços Acadêmicos

**Assunto:** Processo de Vagas Remanescentes do 2º e 3º módulo do Técnico em Nutrição e Dietética

Edital nº 003/2025

**A ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL** Carlos de Campos município de São Paulo atendendo o disposto no § 3º do Artigo 62 do Regimento Comum das Escolas Técnicas Estaduais do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, torna pública a abertura do **Processo Extraordinário de Seleção de Candidatos para preenchimento de vagas remanescentes do 2º e 3º módulo do 2º semestre de 2025, da Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética – Noite.**

### I - Das Disposições Preliminares

1. As vagas a que diz respeito este processo de seleção de candidatos serão aquelas originadas pela retenção, desistência ou transferência dos alunos matriculados no curso técnico na Etec.
2. O processo de classificação de candidatos para as vagas remanescentes será por avaliação de competências desenvolvidas em:
  - 2.1. cursos concluídos do mesmo eixo tecnológico, com aproveitamento e devidamente comprovados, na própria escola ou em outras;
  - 2.2. estudos realizados fora do sistema formal de ensino (cursos extracurriculares);
  - 2.3. no trabalho;
3. A avaliação terá caráter eliminatório e classificatório para o itinerário formativo previsto no Plano de Curso da Habilitação Profissional Técnica pretendida.
4. Cabe à equipe de professores do curso em questão ao processo de vagas remanescentes, sob orientação do Coordenador de Curso e na sua ausência do Coordenador Pedagógico elaborarem, a partir dos resultados das avaliações, um plano individual para o (s) candidato (s) aprovado (s) e matriculado (s) indicando, quando necessário, roteiro de estudos, atividades a serem desenvolvidas em um programa de adaptações, bem como ao Orientador Educacional cabe, de acordo com suas atribuições descritas na ( Deliberação CEETEPS 18, de 16-07-2015 )

realizar um acompanhamento para os alunos ingressantes neste processo de vagas remanescentes.

## **II – Das Inscrições**

1. As inscrições deverão ser efetuadas pelo candidato **PRESENCIALMENTE**, no período de **10/06/2025 a 25/06/2025** no horário de atendimento das **10:30 as 12:30 ou das 16h30 às 19h00**, na unidade sede da ETEC Carlos de Campos, localizada na Rua Monsenhor Andrade, 798-Brás – CEP: **03009-100**.

2. No ato da inscrição deverão ser apresentados os seguintes documentos:

2.1. Requerimento próprio fornecido pela Escola, completamente preenchido;

2.2. Autoavaliação: roteiro fornecido pela Escola, onde a partir das competências do (s) módulo (s) anteriores o candidato deverá informar se têm conhecimento e/ou vivência e/ou experiência;

2.3. Cópia simples da Cédula de Identidade (RG) ou da Carteira de Identidade Nacional (CIN);

2.4. Cópia simples do histórico escolar de conclusão do Ensino Médio / 2.º Grau ou declaração firmada pela direção da escola de origem de que está matriculado na 3ª série do Ensino Médio ou dos certificados de eliminação de no mínimo 4 (quatro) disciplinas ou certificado de aprovação em 2(duas) áreas de estudos para candidato que tenha cursado a Educação de Jovens e Adultos (EJA);

2.5. Declaração da escola de origem comprovando estudos anteriores realizados em Cursos Técnicos;

2.6. Comprovantes de cursos realizados fora do sistema formal de ensino;

2.7. Cópia simples dos documentos a seguir relacionados, **exclusivos para comprovação de competências adquiridas no trabalho:**

a) Carteira Profissional e/ou comprovante de exercício profissional;

b) Declaração de autônomo com número de inscrição no ISSQN;

c) Cópia de contrato social para proprietários de empresa.

**3. Não serão aceitas inscrições pelo correio, por procuraçao, por Internet, condicional ou fora do prazo.**

4. A Inscrição implicará a completa ciência e tácita aceitação das normas e condições estabelecidas neste Edital, sobre as quais o candidato não poderá alegar desconhecimento.

5. Será eliminado o candidato que não apresentar os documentos comprobatórios de estudos ou de experiência profissional.

## **III - Do Processo de Avaliação**

1. O processo será realizado em duas fases:

**1.1. A Primeira fase, de caráter eliminatório, será constituída de:**

a) Avaliação dos documentos comprobatórios de experiência profissional apresentada e/ou dos estudos realizados;

b) Análise da Autoavaliação, preenchida pelo candidato no ato da inscrição;

c) Avaliação de competências, por meio de prova teórica objetiva será realizada no dia 10/07/2025 e o horário da prova será divulgado no dia 02/07/2025 a partir das 18h00min no site da ETEC Carlos de Campos no endereço eletrônico [eteccarlosdecampos.cps.sp.gov.br](http://eteccarlosdecampos.cps.sp.gov.br)

1.1.2 A Avaliação teórica será constituída de uma prova com 30 (trinta) questões-teste, cada uma com 5 (cinco) alternativas (A, B, C, D, E), relacionadas às competências profissionais dos módulos anteriores de cada curso técnico, constantes no Anexo I deste Edital;

1.1.3 O resultado da prova teórica objetiva será divulgado no dia 14/07/2025 a partir das

18h00min, no site da ETEC Carlos de Campos no endereço eletrônico eteccarlosdecampos.cps.sp.gov.br

1.1.4 Qualquer questionamento acerca da prova, com a devida justificativa (proposta de resolução da questão), deverá ser encaminhado somente para Comissão no e045acad@cps.sp.gov.br, sob o título “Recurso Prova teórica”, no prazo máximo de 48 horas, após a divulgação do gabarito oficial.

1.1.5. Será eliminado o candidato que não obtiver no **mínimo 50% de aproveitamento** na prova teórica objetiva.

## **1.2. Segunda fase, de caráter eliminatório, será constituída de:**

- a) Entrevista;
- b) Avaliação prática em laboratório.

1.2.1 A data, horário e local da realização da segunda fase, será divulgada com o resultado da prova teórica objetiva da primeira fase, no dia 14/07/2025 a partir das 18h00min, no site da ETEC Carlos de Campos no endereço eletrônico eteccarlosdecampos.cps.sp.gov.br

**2. Levando-se em consideração o aproveitamento da 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> fase do processo, os candidatos serão classificados na escala de quatro menções:**

- a) MB: Muito Bom;
- b) B: Bom;
- c) R: Regular;
- d) I: Insatisfatório.

**Parágrafo único: Será considerado classificado no processo o candidato que tenha obtido aproveitamento satisfatório para promoção ou equivalente às menções MB, B ou R.**

3. A classificação dos candidatos será por ordem de desempenho.

3.1. Ocorrendo empate para efeito de classificação, serão aplicados os seguintes critérios de desempate:

- a) Menção da prova prática;
- b) Menção da prova teórica;
- c) Maior idade;
- d) Ordem de inscrição;

Persistindo deve ocorrer um sorteio

4. A classificação final será divulgada no dia 30/07/2025 a partir das 18h00min, no site da ETEC Carlos de Campos no endereço eletrônico eteccarlosdecampos.cps.sp.gov.br

## **IV – Da Convocação para a Matrícula**

1. O número de vagas disponíveis para efeito desta seleção especial será resultado do número de alunos da Etec retidos, desistentes ou transferidos em cada módulo e curso.

2. Após a divulgação dos resultados finais, os candidatos serão convocados por ordem de classificação, de acordo com vagas disponíveis e poderão solicitar a sua matrícula no módulo para o qual tiver sido classificado e dentro do calendário previsto.

3. O candidato convocado para matrícula deverá efetivá-la no período previsto para tal e o não comparecimento no prazo implicará perda da vaga.

4. A matrícula será efetuada nos dias 31/07/2025 a 06/08/2025.

5. Na existência de novas vagas, apuradas após o processo de reclassificação dos alunos da

Etec, será feita nova convocação de candidatos classificados para matrícula.

6. Todas as convocações, avisos e resultados referentes à realização deste processo serão publicados no site da ETEC Carlos de Campos [eteccarlosdecampos.cps.sp.gov.br](http://eteccarlosdecampos.cps.sp.gov.br) e encaminhadas para o e-mail indicado pelo candidato na ficha de inscrição, conforme datas descritas no quadro abaixo, sendo de inteira responsabilidade do candidato maior ou do seu representante legal, se menor, o seu acompanhamento, não sendo aceita qualquer alegação de desconhecimento.

Inscrições PRESENCIAS	<b>10/06/2025 a 25/06/2025</b>
Divulgação dos candidatos Aptos as AVALIAÇÕES e Cronograma de Avaliações 1ª Fase – site <a href="http://eteccarlosdecampos.cps.sp.gov.br">eteccarlosdecampos.cps.sp.gov.br</a>	<b>02/07/2025 A partir das 18h00</b>
Avaliação PRESENCIAL	<b>10/07/2025</b>
Publicação dos Resultados das Avaliações teóricas <a href="http://eteccarlosdecampos.cps.sp.gov.br">eteccarlosdecampos.cps.sp.gov.br</a>	<b>14/07/2025</b>
Entrevista e/ou Prova Prática	<b>25/07/2025</b>
Publicação dos Resultados das Avaliações e da classificação geral, - site <a href="http://eteccarlosdecampos.cps.sp.gov.br">eteccarlosdecampos.cps.sp.gov.br</a>	<b>30/07/2025 A partir das 18h00</b>
Publicação das vagas disponíveis e convocação para matrícula – site <a href="http://eteccarlosdecampos.cps.sp.gov.br">eteccarlosdecampos.cps.sp.gov.br</a>	<b>30/07/2025 A partir das 18h00</b>
Matrículas PRESENCIAIS	<b>31/07/2025 a 06/08/2025</b>

7. Não haverá, em nenhuma hipótese, revisão de provas.

#### **V - Sobre o Prazo de Validade da Avaliação**

1. Os resultados da avaliação de competências terão validade até o início do próximo semestre, contado a partir da divulgação do resultado final. Exemplo: Se o processo teve início em novembro de um ano, os candidatos são chamados em janeiro do próximo ano e processo se encerra em julho deste mesmo ano

2. O candidato, classificado para o 2º ou 3º módulo que não obteve vaga, poderá ser classificado no próximo processo especial de seleção realizado pela Etec, no prazo de validade da avaliação, com os mesmos pontos obtidos.

2.1 A convocação será feita por e-mail ou telefone.

#### **VI - Disposições Finais**

1. Os casos omissos neste Edital serão resolvidos pela Comissão Responsável pelo Processo de Seleção de Alunos para o Preenchimento de Vagas Remanescentes nos Cursos Técnicos,

ouvido o Diretor da Etec.

## ANEXO I

### Competências profissionais dos módulos anteriores da Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética

#### 1º Módulo

Analisar os princípios que devem nortear a alimentação humana, tendo como base a ciência da nutrição e as disponibilidades locais de alimentos. Relacionar a alimentação equilibrada com a manutenção da saúde, o bem-estar e a disposição para o trabalho.

Correlacionar as técnicas de pré-preparo, os métodos de coccção e a montagem das preparações com o resultado (produto) final, visando à manutenção da sanidade, à qualidade nutricional e à educação nutricional.

Analisar as normas de vigilância sanitária para garantir a segurança alimentar. Avaliar os procedimentos higiênico-sanitários em UAN.

Analisar os aspectos fundamentais da administração e as técnicas de gerenciamento. Avaliar condições e atos inseguros no ambiente, nas instalações e nos equipamentos das UANs e cozinhas domésticas.

Identificar rotinas e protocolos de trabalho, utilizando os conceitos da administração e os sistemas de qualidade total. Relacionar dados para análises posteriores.

Selecionar os instrumentos administrativos para a gestão das UANs.

Identificar os alimentos nos grupos de acordo com o guia alimentar brasileiro.

Identificar os alimentos que compõem uma alimentação equilibrada, considerando a biodisponibilidade dos nutrientes.

Identificar as consequências da alimentação inadequada e corrigir os erros alimentares de cardápios.

Selecionar os alimentos que devem compor a alimentação diária do homem, utilizando os guias alimentares vigentes.

Informar condutas para prevenção de carências nutricionais.

Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.

Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas), qualidade e características sensoriais.

Listar os termos técnicos culinários mais utilizados na gastronomia. Identificar as técnicas de pré-preparo dos alimentos de acordo com a técnica dietética e a legislação vigente.

Indicar a legislação sanitária para serviços de alimentação. Indicar a legislação vigente no município de atuação.

Indicar as medidas de saneamento para abastecimento de água, destino dos resíduos, lixo, controle de insetos e roedores em UANs.

Conferir as condições de saúde dos colaboradores da UAN, fazendo os encaminhamentos médicos de emergência, sempre que necessário.

Orientar e acompanhar a utilização de EPIs.

#### 2º Módulo

Sistematizar o processo de produção de preparações, usando os grupos de alimentos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), garantindo a qualidade. Correlacionar as técnicas de pré-preparo, os métodos de coccção e montagem das preparações com o resultado (produto) final, visando à manutenção da sanidade, à qualidade nutricional e à educação nutricional.

Identificar a rotina do ambiente hospitalar, tendo em vista a gestão do serviço de nutrição. Interpretar as prescrições dietéticas, reconhecendo os fatores culturais e emocionais que interferem no consumo alimentar, associados às enfermidades.

Selecionar o sistema administrativo de um serviço de alimentação. Interpretar a legislação pertinente à estrutura física, edificação e instalações de um serviço de alimentação. Organizar o trabalho, elaborando rotinas e roteiros de cada setor da UAN. Formular as normas de elaboração, porcionamento e per capita de cardápios, segundo o Programa de Alimentação do Trabalhador.

Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.

Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.

Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (leite e derivados, ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.

Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a técnica dietética e a legislação vigente.

Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.

Consultar os prontuários dos pacientes para transcrição de dietas prescritas.

Utilizar linguagem adequada aos diversos níveis de entendimento na comunicação com paciente e com equipe de trabalho.

Aplicar a anamnese alimentar, utilizando as técnicas de relacionamento humano e abordagem individual de pacientes.

Verificar as preferências alimentares, fatores culturais e religiosos que possam interferir no consumo alimentar.

Correlacionar as enfermidades de acordo com as orientações dietéticas.

Identificar o sistema administrativo empregado em um serviço de alimentação.

Apresentar o processo produtivo em cada tipo de serviço de alimentação: industrial, hospitalar, restaurante comercial, hotel, lactário, merenda escolar, catering e cesta básica.

Efetuar registros, relatórios, gráficos, planilhas e controlar as atividades desenvolvidas em cada tipo de serviço de alimentação.

Utilizar os diferentes instrumentos administrativos.

Utilizar as medidas de adequação de espaço físico, de equipamentos e de condições ergonômicas.

Aplicar as normas da legislação vigente para cada setor do serviço de alimentação.

Indicar os critérios de seleção de materiais para construção e/ou reforma de instalações para serviço de alimentação.

Efetuar e analisar croqui com a representação dos setores.

Demarcar os fluxos de pessoas e produtos em UAN.

Selecionar equipamentos para a UAN.

Enumerar atividades que serão de responsabilidade de cada membro da equipe de trabalho.

Definir o fluxo de processo, setores operacionais e área física necessária para um serviço de alimentação coletiva.

Fazer o recebimento e a estocagem de mercadorias, conforme normas técnicas, administrativas e legais específicas.

Utilizar os materiais com vistas à economia e à eliminação de desperdícios.

São Paulo, na data da assinatura digital.

[NOME DO SIGNATÁRIO]

[Cargo do signatário]



Documento assinado eletronicamente por **Claudio Aparecido Sant'Ana, Diretor de Escola Técnica - Etec**, em 30/05/2025, às 15:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site  
[https://sei.sp.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.sp.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador 0069172615 e o código CRC 4F240EDC.