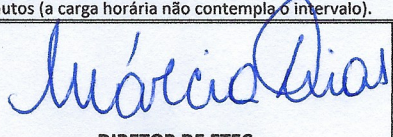


MATRIZ CURRICULAR – 2022 – ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL				SPdoc – Protocolo (Nº/Ano)		/		
Unidade Escolar	Etec Professor Camargo Aranha		Código	012	Município	São Paulo		
Eixo Tecnológico	AMBIENTE E SAÚDE							
Habilitação Profissional	TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (Diurno – Manhã/Tarde)					Plano de Curso	338	
Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Lei 13415, de 16-2-2017; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução CNE/CEB 3, de 21-11-2018; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Parecer CNE/CEB 11, de 12-6-2008; Deliberação CEE 162/2018 e Indicação CEE 169/2018 (alteradas pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 177/2019). Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2159, de 29-10-2021, publicada no Diário Oficial de 30-10-2021 – Poder Executivo – Seção I – página 76.								
Base Nacional Comum Curricular	Componentes Curriculares			Carga Horária em Horas-aula			Carga Horária em Horas	
				1ª SÉRIE	2ª SÉRIE	3ª SÉRIE		Total
				2022	2023	2024		
	Língua Portuguesa, Literatura e Comunicação Profissional			120	120	160	400	333
	Língua Estrangeira Moderna – Inglês e Comunicação Profissional			80	80	80	240	200
	Matemática			120	120	160	400	333
	História			80	80	-	160	133
	Geografia			80	80	-	160	133
	Física			80	80	-	160	133
	Química			80	80	-	160	133
	Biologia			80	80	-	160	133
	Educação Física			-	80	80	160	133
	Arte			-	-	80	80	67
Filosofia			-	-	40	40	33	
Sociologia			-	-	40	40	33	
Total da Base Nacional Comum Curricular			720	800	640	2160	1800	
Formação Técnica e Profissional	Ética e Cidadania Organizacional		Teoria	40	-	-	40	33
	Diagnóstico da Alimentação Humana		Prática	120	-	-	120	100
	Boas Práticas em Unidades de Produção de Refeições		Prática	80	-	-	80	67
	Administração e Segurança em Serviços de Alimentação		Teoria	80	-	-	80	67
	Técnica Dietética I e II		Prática	160	160	-	320	267
	Estrutura e Rotina em Serviços de Alimentação		Prática	-	80	-	80	67
	Educação Nutricional em Saúde Pública		Prática	-	80	-	80	67
	Planejamento Alimentar		Prática	-	80	-	80	67
	Aplicativos Informatizados		Prática	-	-	80	80	67
	Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional		Teoria	-	-	80	80	67
	Gestão Profissional em Unidades de Alimentação		Teoria	-	-	80	80	67
	Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição		Prática	-	-	120	120	100
	Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar		Prática	-	-	120	120	100
Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética		Prática	-	-	80	80	67	
Total da Formação Técnica e Profissional			480	400	560	1440	1200	
TOTAL GERAL DO CURSO			1200	1200	1200	3600	3000	
Aulas semanais			30	30	30	-	-	
Certificados e Diploma	1ª Série	Sem certificação técnica						
	1ª + 2ª Séries	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO						
	1ª + 2ª + 3ª Séries	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA						
Observações	1. Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Neste documento, para fins de organização da unidade escolar, os componentes curriculares com a carga horária descrita como "Prática", são aqueles a serem desenvolvidos em laboratórios (com previsão de divisão de classes em turmas). 2. Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas. 3. Horas-aula de 50 minutos (a carga horária não contempla o intervalo).							
Data: <u>14/12/2021</u>  DIRETOR DE ETEC (assinatura e carimbo)			Homologação: _____ SUPERVISOR EDUCACIONAL (assinatura e carimbo)					
Marcia Dias RG: 18.159.918-1 Director de Escola								