

MATRIZ CURRICULAR – 1º SEMESTRE DE 2022

SPdoc – Protocolo (Nº/Ano) /

Unidade Escolar Etec Professor Camargo Aranha

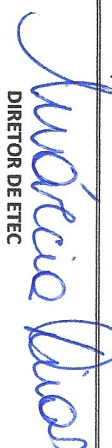
Código 012 Município São Paulo

Eixo Tecnológico **AMBIENTE E SAÚDE**

Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (2,5)**

Plano de Curso **578**

Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; 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 – 2158, de 29-10-2021, publicada no Diário Oficial de 30-10-2021 – Poder Executivo – Seção I – página 76.

MÓDULO I – 1º semestre de 2022				MÓDULO II – 2º semestre de 2022				MÓDULO III – 1º semestre de 2023				
Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			
	Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total	
I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana	00	100	100	II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública	00	50	50	III.1 – Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição	00	100	100	
I.2 – Técnica Dietética I	00	100	100	II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições	50	00	50	III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II	00	100	100	
I.3 – Higiene dos Alimentos	00	100	100	II.3 – Planejamento Alimentar	00	100	100	III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação	50	00	50	
I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação	100	00	100	II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação	00	100	100	III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional	50	00	50	
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	50	00	50	II.5 – Técnica Dietética II	00	100	100	III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação	50	00	50	
I.6 – Ética e Cidadania organizacional	50	00	50	II.6 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I	50	00	50	III.6 – Inglês Instrumental	50	00	50	
				II.7 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	50	00	50	III.7 – Aplicativos Informatizados	00	50	50	
TOTAL	200	300	500	TOTAL	150	350	500	TOTAL	200	300	500	
MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA				MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO				MÓDULOS I + II + III Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA				
Total da Carga Horária Teórica	550 horas-aula			Total da Carga Horária Prática	950 horas-aula			Trabalho de Conclusão de Curso	120 horas			
Observação	A carga horária descrita como prática é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.											
Data: 14/12/2021	 DIRETOR DE ETEC (Assinatura e carimbo)				Homologação: / /				SUPERVISOR EDUCACIONAL (Assinatura e carimbo)			