CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA
GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia – 01208-000 – São Paulo – SP
(11) 3324-3300 – http://www.cps.sp.gov.br

ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – PERÍODO PARCIAL - DIURNO

Opção 03: Matriz Curricular com até 20% de Atividades Não Presenciais – ANP – e sem "Língua Espanhola"

MATRIZ CURRICULAR - 2026 – ENSINO MÉDIO COM ITINERÁRIO DE FORMAÇÃO TÉCNICA E PROFISSIONAL

Unidade Escolar	ETEC PROF. CAMARGO ARANHA	**Cód. Inst.**	012	**Município**	SÃO PAULO		
Eixo Tecnológico	**AMBIENTE E SAÚDE**			**Área Tecnológica**	**GESTÃO E PROMOÇÃO DA SAÚDE E BEM-ESTAR**		
Curso (Itinerário Formativo)	**TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**	**Período**	**PARCIAL (MATUTINO/VESPERTINO)**		**Plano de Curso**	**1014**	

Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Lei 14945, de 31-7-2024; Resolução CNE/CEB 2, de 13-11-2024; 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 236/2025 e Indicação CEE 246/2025; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022. Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador Geral de Ensino Médio e Técnico nº 3399, de 8-12-2025, publicada no Diário Oficial de 9-12-2025 – Caderno Executivo – Seção I: Atos Normativos.

	Área de Conhecimento	Componentes Curriculares		Carga Horária em Horas-aula				Carga Horária em Horas
				1º Série	2º Série	3º Série	Total	
				2026	2027	2028		
Formação Geral Básica	Linguagens e suas Tecnologias	Língua Portuguesa		80	120	160	**360**	**300**
		Língua Inglesa		80	80	80	**240**	**200**
		Arte		80	-	-	**80**	**67**
		Educação Física		80	80	-	**160**	**133**
	Matemática e suas Tecnologias	Matemática		80	120	160	**360**	**300**
	Ciências da Natureza e suas Tecnologias	Biologia		80	80	80	**240**	**200**
		Física		80	80	80	**240**	**200**
		Química		80	80	80	**240**	**200**
	Ciências Humanas e Sociais Aplicadas	História		80	80	80	**240**	**200**
		Geografia		80	80	80	**240**	**200**
		Filosofia		-	40	40	**80**	**67**
		Sociologia		-	-	40	**40**	**33**
	Total da Formação Geral Básica			**800**	**840**	**880**	**2520**	**2100**
Itinerário de Formação Técnica e Profissional	Estruturas e Rotinas em Serviços de Alimentação		Prática	80	-	-	**80**	**67**
	Saúde e Segurança no Trabalho em Serviços de Alimentação		ANP	40	-	-	**40**	**33**
	Boas Práticas em Serviços de Alimentação		Prática	80	-	-	**80**	**67**
	Administração em Serviços de Alimentação		Teoria	40	-	-	**40**	**33**
	Diagnóstico da Alimentação Humana		Prática	120	-	-	**120**	**100**
	Técnica Dietética I		Prática	160	-	-	**160**	**133**
	Técnica Dietética II		Prática	-	120	-	**120**	**100**
	Conduta Profissional e Relações de Trabalho		ANP	-	40	-	**40**	**33**
	Gestão Profissional e Operacional em Unidades de Alimentação		Prática	-	80	-	**80**	**67**
	Planejamento Alimentar		Prática	-	80	-	**80**	**67**
	Educação Nutricional em Saúde Pública		Prática	-	80	-	**80**	**67**
	Projetos de Tecnologia de Informação e Comunicação		ANP	-	80	-	**80**	**67**
	Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar		Prática	-	-	120	**120**	**100**
	Tecnologia de Alimentos e Rotulagem Nutricional		ANP	-	-	80	**80**	**67**
	Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição		Prática	-	-	120	**120**	**100**
	Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética		ANP	-	-	40	**40**	**33**
			Prática	-	-	80	**80**	**67**
	Total do Itinerário de Formação Técnica e Profissional			**520** 40 ANP	**480** 120 ANP	**440** 120 ANP	**1440**	**1200**
	TOTAL GERAL DO CURSO			**1320**	**1320**	**1320**	**3960**	**3300**
	Aulas semanais			**33**	**33**	**33**	-	-
	Aulas presenciais			**32**	**30**	**30**	-	-
	Aulas em ANP ou no contraturno			**1**	**3**	**3**	-	-

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 Série	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. Os componentes curriculares com a carga horária descrita como ANP (Atividades Não Presenciais) preveem aulas 100% na modalidade a distância, nos termos do Art. 26, § 5º, da Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021.
3. Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas.
4. Horas-aula de 50 minutos (a carga horária não contempla o intervalo).

Data:
15/12/2025

Homologação:
18/12/2025

David Ferreira Afonso
SUPERINTENDENTE DE ETEC

Valeria Racero Pimenidis
SUPERVISOR EDUCACIONAL