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 - NOTURNO

Opção 01: 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 (NOTURNO)**	**Plano de Curso**	**1169**

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 3403, 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 1º Série 2026	2º Série 2027	3º Série 2028	Total	Carga Horária em Horas
Formação Geral Básica	Linguagens e suas Tecnologias	Língua Portuguesa		80	120	160	**360**	**300**
		Língua Inglesa	ANP	80	80	80	**240**	**200**
		Arte		80	-	-	**80**	**67**
		Educação Física	Contraturno	-	80	80	**160**	**133**
	Matemática e suas Tecnologias	Matemática		80	120	160	**360**	**300**
	Ciências da Natureza e suas Tecnologias	Biologia		80	80	-	**160**	**133**
		Física		40	80	80	**200**	**167**
		Química		40	80	80	**200**	**167**
	Ciências Humanas e Sociais Aplicadas	História		80	80	-	**160**	**133**
		Geografia		-	80	80	**160**	**133**
		Filosofia		-	-	40	**40**	**33**
		Sociologia		-	-	40	**40**	**33**
	Total da Formação Geral Básica			**560**	**800**	**800**	**2160** (2520)	**1800** (2100)
Aprofundamento de estudos de conteúdos da Formação Geral Básica diretamente relacionados ao Itinerário de Formação Técnica e Profissional		Projetos de Tecnologia de Informação e Comunicação	ANP	40	-	-	**40**	**33**
			Prática	80	-	-	**80**	**67**
		Conduta Profissional e Responsabilidade Sócio-Organizacional	ANP	-	40	-	**40**	**33**
			Teoria	-	80	-	**80**	**67**
		Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	ANP	-	-	40	**40**	**33**
			Prática	-	-	80	**80**	**67**
	Total dos projetos de aprofundamento			**120**	**120**	**120**	**360**	**300**
Itinerário de Formação Técnica e Profissional	Administração e Segurança em Serviços de Alimentação		ANP	80	-	-	**80**	**67**
	Diagnóstico da Alimentação Humana		Prática	80	-	-	**80**	**67**
	Boas Práticas em Serviços de Alimentação		Prática	80	-	-	**80**	**67**
	Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional		Prática	80	-	-	**80**	**67**
	Estruturas e Rotinas em Serviços de Alimentação		Prática	80	-	-	**80**	**67**
	Técnica Dietética I		Prática	120	-	-	**120**	**100**
	Técnica Dietética II		Prática	-	120	-	**120**	**100**
	Planejamento Alimentar		Prática	-	80	-	**80**	**67**
	Educação Nutricional em Saúde Pública		Prática	-	80	-	**80**	**67**
	Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição		Prática	-	-	120	**120**	**100**
	Gestão Profissional e Operacional em Unidades de Alimentação		Prática	-	-	80	**80**	**67**
	Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar		Prática	-	-	80	**80**	**67**
	Total do Itinerário de Formação Técnica e Profissional			**520** 80 ANP	**280**	**280**	**1080** (1440)	**900** (1200)
	TOTAL GERAL DO CURSO			**1200**	**1200**	**1200**	**3600**	**3000**
	Aulas semanais			**30**	**30**	**30**	-	-
	Aulas presenciais			**25**	**25**	**25**	-	-
	Aulas em ANP ou no contraturno			**5**	**5**	**5**	-	-

Certificados e Diploma	**1ª Série**	Sem Certificação Técnica
	1ª + 2ª Séries	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente em 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. A Contabilização Simultânea da carga horária da Formação Geral Básica e do Itinerário de Formação Técnica e Profissional está prevista nos termos do Art. 25 da Resolução CNE/CEB nº 2, de 13-11-2024.
3. 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, e do Art. 28 da Resolução CNE/CEB nº 2, de 13 de novembro de 2024.
4. O componente curricular "Educação Física" será ministrado fora do horário noturno (no contraturno).
5. Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas.
6. 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