

Nome da Instituição	Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
CNPJ	62823257/0001-09
Data	13-11-2017 <i>Plano de Curso atualizado em 02-12-2022</i>
Número do Plano	338
Eixo Tecnológico	Ambiente e Saúde

Plano de Curso para	
01. Habilitação 1ª + 2ª + 3ª SÉRIES Carga Horária Estágio TCC	ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA 3000 horas 0000 horas 0120 horas
02. Qualificação 1ª + 2ª SÉRIES Carga Horária	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO 2000 horas

- ✓ Presidente do Conselho Deliberativo  
**Laura M. J. Laganá**
- ✓ Diretora Superintendente  
**Laura M. J. Laganá**
- ✓ Vice-diretora Superintendente  
**Emilena Lorezon Bianco**
- ✓ Chefe de Gabinete  
**Armando Natal Maurício**
- ✓ Coordenador do Ensino Médio e Técnico  
**Almério Melquíades de Araújo**

Equipe Técnica

Coordenação:

**Almério Melquíades de Araújo**

Mestre em Educação

Coordenador de Ensino Superior de Graduação e do Ensino Médio e Técnico

Organização:

**Gilson Rede**

Mestre em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional

Especialista em Gestão Empresarial e em Gestão de Negócios

Bacharel em Administração

Diretor de Departamento

Grupo de Formulação e Análises Curriculares

**Roseli Sanches Hauch**

Especialista em Administração Hospitalar e Nutrição Desportiva

Especialista em Ensino Tecnológico e Profissionalizante

Licenciada e Graduada em Nutrição

Coordenadora de Projetos do Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

Grupo de Formulação e Análises Curriculares

## **Colaboração**

### **Equipe Pedagógico – Administrativa**

#### **Adriano Paulo Sasaki**

Tecnólogo em Gestão de Recursos Humanos  
Responsável pelo Catálogo de Requisitos de Titulação para Docência  
Assessor Técnico Administrativo II  
Ceeteps

#### **Amanda Neves Pinto Ferreira Pelliciar**

Mestra em Educação  
Pós-graduada em Docência do Ensino Superior  
Licenciada em Construção Civil e em Artes  
Arquiteta e Urbanista  
Coordenadora de Projetos – Infraestrutura e Área de Linguagens  
e suas Tecnologias  
Etec Vasco Antonio Venchiarutti

#### **Andréa Marquezini**

Especialista em Gestão de Projetos  
Bacharela em Administração de Empresas  
Responsável pela Padronização de Laboratórios e Equipamentos  
Assessora Técnica Administrativa IV  
Ceeteps

#### **Dayse Victoria da Silva Assumpção**

Pós-Graduada em Língua Portuguesa: Redação e Oratória  
Licenciada em Letras – Português e Inglês  
Bacharela em Letras  
Coordenadora de Projetos - Revisão Documental  
Área de Linguagens e suas Tecnologias  
Etec Prof. Horácio Augusto da Silveira

#### **Elaine Cristina Cendretti**

Especialista em Administração Escolar, Supervisão e Orientação  
Licenciada em Matemática e Mecânica  
Tecnóloga em Projetos Mecânicos

Coordenadora de Projetos - Gestão Documental  
Área de Matemática e suas Tecnologias  
Área de Ciências da Natureza e suas Tecnologias  
Etec Prof. José Sant'Ana de Castro

**Joyce Maria de Sylva Tavares Bartelega**

Mestra em Física  
Especialista em Engenharia de Segurança do Trabalho  
Especialista em Gestão Ambiental  
Licenciada em Engenharia Elétrica  
Coordenadora de Projetos - Área Segurança do Trabalho  
Etec Alfredo de Barros Santos

**Luciano Carvalho Cardoso**

Doutor e Mestre em Filosofia  
Licenciado em Filosofia  
Mestre em Lógica  
Coordenador de Projetos - Área de Empreendedorismo -  
Área de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas  
Etec Parque da Juventude

**Marcio Prata**

Tecnólogo em Informática para a Gestão de Negócios  
Responsável - Matrizes Curriculares e  
Sistematização de Dados dos Currículos  
Assessor Técnico Administrativo III  
Ceeteps

**Meiry Aparecida de Campos**

Especialista em Direito Civil, Processo Civil e em Direito do Consumidor  
Licenciada em Pedagogia  
Bacharela e Licenciada em Direito  
Coordenadora de Projetos - Área Jurídica  
Etec Dra. Maria Augusta Saraiva

**Talita Trejo Silva Gomes**

Tecnóloga em Gestão Financeira  
Assessora Administrativa

Ceeteps

**Equipe de Professores Especialistas**

**Cinthia Auricchio Araújo Kataguiri**

Especialista em Alimentação Escolar  
Especialista em Ensino Tecnológico e Profissionalizante  
Licenciada e Graduada em Nutrição  
Etec Professor Camargo Aranha

**Eni Ramos Rodrigues**

Mestra em Nutrição Aplicada  
Especialista em Ensino Tecnológico e Profissionalizante  
Licenciada e Graduada em Nutrição  
Etec Júlio de Mesquita

**Sandra Lee de Carvalho Silva**

Especialista em Nutrigenômica e Alimentos Funcionais  
Especialista em Ensino Tecnológico e Profissionalizante  
Licenciada e Graduada em Nutrição  
Etec Júlio de Mesquita

**Parceiro**

**Inova Nutri**

Luciane Vicente de Alvarenga Moraes  
Nutricionista

## SUMÁRIO

<b>CAPÍTULO 1</b>	<b>JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS.....</b>	<b>7</b>
<b>CAPÍTULO 2</b>	<b>REQUISITOS DE ACESSO .....</b>	<b>12</b>
<b>CAPÍTULO 3</b>	<b>PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....</b>	<b>13</b>
<b>CAPÍTULO 4</b>	<b>ORGANIZAÇÃO CURRICULAR .....</b>	<b>24</b>
<b>CAPÍTULO 5</b>	<b>CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES .....</b>	<b>140</b>
<b>CAPÍTULO 6</b>	<b>CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM.....</b>	<b>141</b>
<b>CAPÍTULO 7</b>	<b>INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS .....</b>	<b>144</b>
<b>CAPÍTULO 8</b>	<b>PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO .....</b>	<b>168</b>
<b>CAPÍTULO 9</b>	<b>CERTIFICADO E DIPLOMA.....</b>	<b>178</b>
	<b>PARECER TÉCNICO .....</b>	<b>179</b>
	<b>PORTARIA DE DESIGNAÇÃO DE 13-11-2017 .....</b>	<b>183</b>
	<b>APROVAÇÃO DO PLANO DE CURSO.....</b>	<b>184</b>
	<b>PORTARIA CETEC Nº 1336, DE 17-11-2017.....</b>	<b>185</b>
	<b>ANEXO – SUGESTÃO METODOLÓGICA .....</b>	<b>186</b>

## CAPÍTULO 1

## JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

### 1.1. Justificativa

Alimentação e nutrição são fatores importantes na promoção da saúde. Nesse sentido, a alimentação é a condição essencial para que o indivíduo tenha saúde, uma vez que refletirá na sua capacidade de realizar o trabalho, de aprender, na sua forma física e na longevidade influenciando diretamente a qualidade de vida.

Mesmo dentro de um contexto de turbulências econômicas, políticas e sociais, o Brasil mudou substancialmente nos últimos cinquenta anos, seja por conta de fatores externos, derivados de um mundo globalizado, ou pelo próprio desenvolvimento do país.

Observa-se que os termos de ocupação territorial foram invertidos, já que em meados de 1950 a população era substancialmente rural (66%) e atualmente cerca de 80% da população reside nos grandes centros urbanos e devido à globalização e ao aumento do número de mulheres que trabalham fora de casa, percebe-se um maior consumo de produtos industrializados e de refeições realizadas fora do lar aumentando assim a demanda de restaurantes comerciais.

De acordo com pesquisas realizadas pelo Ministério da Saúde no período de 2007 a 2016 houve um aumento significativo de surtos de doenças transmitidas por alimentos. Considera-se surto de doença de transmissão alimentar (DTA) um incidente no qual duas ou mais pessoas apresentam doença similar resultante da ingestão de líquidos ou alimento comum contaminado ou de alimentos de mesma procedência ou preparação/fabricação e devido a um aumento não explicável e não esperado de doença similar em que a fonte provável é o alimento.

No Brasil, as prevalências do excesso de peso e obesidade em adultos aumentaram desde os estudos conduzidos na década de 1970, sendo que, mesmo em crianças e adolescentes, prevalências mais elevadas têm sido observadas recentemente. Considerando a relação entre obesidade na infância e na idade adulta, é bastante provável que este problema de saúde pública se torne ainda mais preocupante nas próximas décadas.

Torna-se imprescindível que profissionais da área da Saúde divulguem informações que promovam a melhoria da qualidade de vida e garantam a segurança alimentar nas Unidades Produtoras de Refeições (UPR), portanto, o campo de trabalho do profissional de nutrição se amplia, ganhando projeção, em função da exigência que caracteriza o mercado.

É evidente a importância e necessidade do Técnico em Nutrição e Dietética em orientações educativas, tanto para a população em geral, quanto para os indivíduos envolvidos nos processos de manipulação, produção, acondicionamento, armazenamento e/ou conservação do alimento, sendo de extrema importância para se melhorar as práticas de preparação/produção/fabricação de alimentar e outros cuidados que previnam a ocorrência de surtos e casos de DTA (Doença de Transmissão Alimentar).

Em Unidades de Nutrição e Dietética (UND) que podem ser definidas como estabelecimentos localizados em hospitais que desempenham atividades técnico-administrativas necessárias à manipulação, à preparação, ao armazenamento e à distribuição de alimentos e de refeições, o alimento preparado deve seguir a dieta determinada para cada paciente que geralmente contém algumas restrições alimentares, dependendo da enfermidade apresentada, mas sem deixar de lado o sabor de modo a atender às necessidades nutricionais de cada paciente. Um dos fatores primordiais para a garantia da qualidade é a inocuidade do alimento, sendo essencial o controle das condições higiênico-sanitárias nos locais onde os alimentos são manipulados para o consumo. O técnico em nutrição pode colaborar de forma efetiva em todos os processos de controle de qualidade, planejamento e execução das atividades realizadas em UNDs.

Os principais requisitos apontados pelas empresas para a contratação de pessoal dizem respeito à sólida base de conhecimentos, à flexibilidade para atuar em situações adversas, à capacidade de o profissional agir e adaptar-se para acompanhar as mudanças do mundo moderno. O profissional da Saúde, ou seja, o TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, deverá deter a qualificação profissional, tanto na dimensão técnica especializada quanto na dimensão ético-política e de relações interpessoais.

Para formação de profissionais com esse perfil, tendo em vista as exigências e a diversidade do mercado de trabalho, o Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula

Souza, instituição voltada para a Educação Profissional no Estado de São Paulo, propõe a habilitação de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

### Fontes de Consulta:

BARONI, Wilma Stella Giffoni Vieira; MENEZES, Jones Baroni Ferreira de; CASTRO, Sônia Maria Vieira de. **Avaliação da eficiência da educação nutricional em escolares obesos.** Nutrivisa – Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde. Volume 3 · Número 3 · novembro-fevereiro/2017.

FILHO, M. B.; RISSIN, A. **A Transição Nutricional no Brasil: Tendências Regionais e Temporais.** Caderno de Saúde Pública, Rio de Janeiro, 19 (Sup. 1), 2003.

Ministério da Educação – Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – Eixo Tecnológico: Ambiente e Saúde.

Ministério do Trabalho e do Emprego – Classificação Brasileira de Ocupações – CBO 2002 – **Síntese das Ocupações Profissionais.** Títulos: 3771 – Nutricionista; 2237-5 – Auxiliar de Nutrição e Dietética.

Portal Saúde. Surtos DTA. CID10: A00 - **A09 doenças infecciosas intestinais e A09- Diarreia e gastroenterite de origem infecciosa presumível.** Disponível em: [http://portal.saude.sp.gov.br/resources/cve-centro-de-vigilancia-epidemiologica/areas-de-vigilancia/doencas-transmitidas-por-agua-e-alimentos/dta\\_surto.html](http://portal.saude.sp.gov.br/resources/cve-centro-de-vigilancia-epidemiologica/areas-de-vigilancia/doencas-transmitidas-por-agua-e-alimentos/dta_surto.html). Acesso em: 08/08/18.

Resolução Conselho Federal de Nutricionistas nº 227/1999. REGISTRO E FISCALIZAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICOS DA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.

Resolução Conselho Federal de Nutricionistas nº 312/2003. Altera a Resolução CFN nº 227, de 1999, que trata do registro e fiscalização profissional.

TEIXEIRA, A. D.; DIAZ, M. D. M. **Obesidade e o Sucesso no Mercado de Trabalho Utilizando a POF 2008-2009.** Revista Gestão & Políticas Públicas, Vol. 1 N 2, 2011.

### 1.2. Objetivos

O curso de **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** tem como objetivos capacitar o aluno para:

- interpretar e aplicar a legislação referente aos direitos do consumidor/ usuário;
- coordenar a execução das atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições;

- acompanhar e orientar os procedimentos culinários de preparo de refeições e alimentos;
- desenvolver ações que promovam o bem-estar do indivíduo e da coletividade (sadio ou enfermo) em sua área de atuação;
- gerenciar de forma eficiente e racional as UANs (Unidades de Alimentação e Nutrição) e UNDs (Unidades de Nutrição e Dietética);
- atuar como agente educativo na promoção e proteção da saúde e na prevenção das doenças por meio de ações educativas ligadas à alimentação humana;
- acompanhar, orientar e treinar os manipuladores de alimentos quanto às atividades de controle de qualidade higiênico-sanitárias em todo processo de produção de refeições e alimentos.

### **1.3. Organização do Curso**

A necessidade e pertinência da elaboração de currículo adequado às demandas do mercado de trabalho, à formação profissional do aluno e aos princípios contidos na LDB e demais legislações pertinentes, levou o Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, sob a coordenação do Prof. Almério Melquíades de Araújo, Coordenador do Ensino Médio e Técnico, a instituir o “Laboratório de Currículo” com a finalidade de atualizar, elaborar e reelaborar os Planos de Curso das Habilitações Profissionais oferecidas por esta instituição, bem como cursos de Qualificação Profissional e de Especialização Profissional Técnica de Nível Médio demandados pelo mundo de trabalho.

Especialistas, docentes e gestores educacionais foram reunidos no Laboratório de Currículo para estudar e analisar o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (MEC) e a CBO – Classificação Brasileira de Ocupações (Ministério do Trabalho). Uma sequência de encontros de trabalho, previamente agendados, possibilitou reflexões, pesquisas e posterior construção curricular alinhada a este mercado.

Entendemos o “Laboratório de Currículo” como o processo e os produtos relativos à pesquisa, ao desenvolvimento, à implantação e à avaliação de currículos escolares pertinentes à Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

Partimos das leis federais brasileiras e das leis estaduais (estado de São Paulo) que regulamentam e estabelecem diretrizes e bases da educação, juntamente com pesquisa de mercado, pesquisas autônomas e avaliação das demandas por formação profissional.

O departamento que oficializa as práticas de Laboratório de Currículo é o Grupo de Formulação e Análises Curriculares (Gfac), dirigido pela Professor Gilson Rede, desde abril de 2020.

No Gfac, definimos Currículo de Educação Profissional Técnica de Nível Médio como esquema teórico-metodológico que direciona o planejamento, a sistematização e o desenvolvimento de perfis profissionais, atribuições, atividades, competências, habilidades, bases tecnológicas, valores e conhecimentos, organizados por eixo tecnológico/área de conhecimento em componentes curriculares, a fim de atender a objetivos da Formação Profissional de Nível Médio, de acordo com as funções do mercado de trabalho e dos processos produtivos e gerenciais, bem como as demandas sociopolíticas e culturais, as relações e atores sociais da escola.

As formas de desenvolvimento dos processos de ensino-aprendizagem e de avaliação foram planejadas para assegurar uma metodologia adequada às competências profissionais propostas no Plano de Curso.

#### Fontes de Consulta:

- 1. BRASIL** Ministério da Educação. ***Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos***. Brasília: MEC: 2016. Eixo Tecnológico: “Ambiente e Saúde” Disponível em: <https://www.crt03.gov.br/wp-content/uploads/2021/06/CNCT-CRT-03.pdf>. Acesso em: 28 set. 2022.
- 2. BRASIL** Ministério do Trabalho e do Emprego – Classificação Brasileira de Ocupações – CBO 2010 – Síntese das ocupações profissionais. Disponível em: <http://www.mtecbo.gov.br/cbosite/pages/home.jsf>. Acesso em: 28 set. 2022.

Títulos
<b>3252 – TÉCNICOS EM PRODUÇÃO, CONSERVAÇÃO E DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS.</b>
3252-10 – Técnicos em Nutrição e Dietética.

## CAPÍTULO 2 REQUISITOS DE ACESSO

O ingresso no Curso **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** dar-se-á por meio de processo classificatório para alunos que tenham concluído o nono ano do Ensino Fundamental – Anos Finais ou equivalente.

O processo classificatório será divulgado por edital público, com indicação dos requisitos, condições e sistemática do processo e número de vagas oferecidas.

As competências e habilidades exigidas serão aquelas previstas para o Ensino Fundamental – Anos Finais ou equivalente nas quatro áreas do conhecimento:

- Linguagens e suas Tecnologias;
- Matemática e suas Tecnologias;
- Ciências Humanas e Sociais Aplicadas;
- Ciências da Natureza e suas Tecnologias.

Por razões de ordem didática e/ou administrativa que possam ser justificadas, poderão ser utilizados procedimentos diversificados para ingresso, sendo os candidatos deles notificados por ocasião de suas inscrições.

O acesso às demais séries ocorrerá por avaliação de competências adquiridas no trabalho, por aproveitamento de estudos realizados ou por reclassificação.

## CAPÍTULO 3

## PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

### 3ª SÉRIE

## ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

O **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** é o profissional que acompanha e orienta os procedimentos culinários, as atividades higiênico-sanitárias, as atividades de controle de qualidade e de segurança no trabalho em todo o processo de produção de refeições e alimentos. Coordena a execução de porcionamento, transporte e distribuição de refeições. Estrutura, ministra cursos e gerencia serviços de atendimento ao consumidor de indústrias de alimentos. Define padrões de procedimentos, elabora Manual de Boas Práticas em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) e implanta sistemas de qualidade. Participa de programas de educação alimentar. Realiza a pesagem de pacientes e aplica outras técnicas de mensuração de dados corporais para subsidiar a avaliação nutricional. Avalia as dietas de rotina com a prescrição dietética indicada pelo nutricionista.

### MERCADO DE TRABALHO

- Hotéis;
- Clínicas;
- Escolas;
- Creches;
- Hospitais;
- Supermercados;
- Indústria de alimentos;
- Unidades Básicas de Saúde;
- Instituições de Longa Permanência (ILP);
- Restaurantes industriais e comerciais (padaria, churrascaria, rotisserie, confeitarias, entre outros).

### COMPETÊNCIAS PESSOAIS/SOCIOEMOCIONAIS

- ❖ Demonstrar autoconfiança.
- ❖ Evidenciar ética profissional.
- ❖ Demonstrar autonomia intelectual.
- ❖ Demonstrar capacidade de trabalhar em equipe.
- ❖ Demonstrar capacidade de análise e tomada de decisão.
- ❖ Apresentar capacidade para estimular as potencialidades da equipe.
- ❖ Evidenciar iniciativa e flexibilidade para adaptar-se a novas dinâmicas.
- ❖ Revelar capacidade e interesse na construção de relacionamentos profissionais.
- ❖ Manter-se atualizado a respeito de novas tecnologias referentes à área de atuação.

Ao concluir a **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**, o aluno deverá ter construído as seguintes competências gerais:

### **1ª SÉRIE**

- Realizar controle microbiológico de superfícies.
- Desenvolver técnicas de administração e de gerenciamento.
- Interpretar as ações comportamentais orientadas para a realização do bem comum.
- Analisar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade em relação à condição nutricional.
- Selecionar os métodos de prevenção de doenças de origem alimentar em unidades de alimentação.
- Avaliar condições e atos inseguros no ambiente, nas instalações e nos equipamentos das UANs e cozinhas domésticas.
- Interpretar o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) de uma unidade de alimentação.
- Analisar os princípios que devem nortear a alimentação humana, tendo como base a ciência da Nutrição e as disponibilidades locais de alimentos.
- Sistematizar o processo de produção de preparações utilizando os grupos de alimentos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, condimentos, leite e derivados) e garantir a qualidade.

### **2ª SÉRIE**

- Desenvolver programa de orientação alimentar.

- Administrar sistema de Serviços de Alimentação.
- Planejar cardápios, conforme as disponibilidades locais de alimentos e hábitos.
- Sistematizar o processo de produção de preparações para garantir a qualidade de alimentos.
- Definir fluxo do processo, setores operacionais e área física necessários para o Serviço de Alimentação.
- Analisar indicadores econômicos, sociais e de saúde para identificar necessidades de educação alimentar.
- Analisar as necessidades nutricionais básicas do ser humano nas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.
- Identificar técnicas de pré-preparo, métodos de cocção e montagem das preparações para a elaboração final do produto.
- Elaborar cardápios de acordo com critérios estabelecidos pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), observando normas de equilíbrio nutricional, adequação, harmonia e quantidade.

### **3ª SÉRIE**

- Interpretar a legislação de rotulagem nutricional.
- Selecionar aplicativos de informática para gerenciamento de suprimentos.
- Analisar a rotina do ambiente hospitalar, visando à gestão do serviço de nutrição.
- Identificar as diferenças dos hábitos alimentares internacionais e regionais brasileiros.
- Avaliar aspectos de comportamentos alimentares ligados às religiões, crenças e tabus.
- Dimensionar pessoal (gestão de recursos humanos em serviços de alimentação e nutrição).
- Analisar os aspectos alimentares em relação à evolução da história da alimentação e gastronomia.
- Definir procedimentos operacionais para o processo de compras (gestão financeira de suprimentos).
- Relacionar as técnicas de conservação com os diferentes tipos de alimentos, visando a segurança alimentar.
- Selecionar plataformas para publicação de conteúdo na internet e gerenciamento de dados e informações.

- Analisar sistemas operacionais e programas de aplicação necessários à realização de atividades na área profissional.
- Distinguir as características das dietas de rotina, modificadas e especiais, relacionando-as aos tratamentos dietoterápicos.
- Controlar e avaliar os procedimentos culinários, realizados em cozinha dietética, à luz da técnica dietética, da dietoterapia e das normas sanitárias vigentes.

## **ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES**

### **3ª SÉRIE**

- ❖ Realizar planos de orientação nutricional.
- ❖ Supervisionar serviços de alimentação e nutrição.
- ❖ Acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais.
- ❖ Identificar e prevenir as doenças transmitidas por alimentos.
- ❖ Realizar inquérito alimentar, identificando as necessidades nutricionais.
- ❖ Utilizar os sistemas informatizados como ferramenta de pesquisa e atuação na área profissional.
- ❖ Utilizar os sistemas informatizados como ferramenta de pesquisa e atuação na área profissional.
- ❖ Avaliar a qualidade e as características sensoriais dos alimentos e acompanhar os procedimentos culinários das preparações.
- ❖ Aplicar treinamentos e capacitar manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação e procedimentos operacionais.
- ❖ Realizar a pesagem nos pacientes e aplicar outras técnicas de mensuração de dados corporais definidas pela concretização da avaliação nutricional.

## **ATRIBUIÇÕES EMPREENDEDORAS**

- ❖ Organizar projetos.
- ❖ Planejar ações mais eficazes.
- ❖ Reconhecer cenários vigentes.
- ❖ Elaborar projeções e estimativas.
- ❖ Avaliar cumprimento de processos.
- ❖ Elaborar comparativos e metas de resultados.
- ❖ Procurar oportunidades e nichos de ação inovadora.
- ❖ Demonstrar capacidade de argumentação e persuasão.

- ❖ Mapear dificuldades nas etapas de execução de processos.
- ❖ Propor a criação de novos produtos, serviços ou processos.
- ❖ Identificar problemas e necessidades que geram demandas.
- ❖ Correlacionar e combinar soluções diferentes para problemas operacionais.

## **ÁREA DE ATIVIDADES**

### **A – PRESTAR ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL ÀS COLETIVIDADES (SADIAS)**

- Desenvolver e aplicar campanhas educativas.
- Planejar e acompanhar as orientações nutricionais dos diferentes planos dietéticos.

### **B – ACOMPANHAR O PLANEJAMENTO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

- Reavaliar o planejamento.
- Prestar consultoria e assessoria em estabelecimentos comerciais produtores de alimentos.

### **C – ADMINISTRAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) E UNIDADES DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (UND)**

- Selecionar fornecedores.
- Definir procedimentos para seleção e compra de produtos alimentícios, materiais diversos e equipamentos.
- Executar procedimentos técnico-administrativos (emitir relatórios técnicos de desempenho, planejar e controlar o desempenho financeiro).

### **D – EFETUAR CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO**

- Acompanhar e controlar as medidas higiênico-sanitárias aplicadas nas Unidades de Nutrição e Dietética.

### **E – DESENVOLVER ATIVIDADES DE TREINAMENTO**

- Ministras palestras técnicas.
- Aplicar treinamentos em UND e UAN.
- Organizar a aplicação dos procedimentos éticos na profissão.
- Definir procedimentos para solucionar problemas do exercício profissional.

## **F – COMUNICAR-SE NO CONTEXTO DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL**

- Elaborar relatórios.
- Transmitir instruções à equipe.

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

## 1ª SÉRIE

### SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

#### ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

- ❖ Pesquisar as necessidades nutricionais de populações sadias.
- ❖ Cumprir as normas ergonômicas e de segurança do trabalho.
- ❖ Atuar de acordo com princípios éticos nas relações de trabalho.
- ❖ Acompanhar procedimentos culinários durante as preparações.
- ❖ Utilizar as Boas Práticas de manipulação e fabricação de alimentos de acordo com a legislação sanitária vigente.

#### ATRIBUIÇÕES EMPREENDEDORAS

- ❖ Procurar pessoas para trabalhar em equipe.
- ❖ Demonstrar comprometimento com equipe e trabalho.

#### ÁREA DE ATIVIDADES

##### A – PRESTAR ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL ÀS COLETIVIDADES SADIAS

- Relacionar nutrientes e fontes alimentares.
- Identificar necessidades nutricionais da população sadia.
- Relacionar a alimentação com a saúde e qualidade de vida.
- Colaborar com a promoção da saúde auxiliando na orientação nutricional.

##### B – PLANEJAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

- Conhecer as normas de ergonomia.
- Interpretar as normas regulamentadoras e fatores de risco para saúde e segurança no trabalho.

##### C – ADMINISTRAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) E UNIDADES DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (UND)

- Elaborar receituário padrão.
- Transmitir instruções à equipe.

- Preservar a imagem da organização.
- Realizar análise sensorial das preparações.
- Perceber a importância e utilizar as normas de ergonomia;
- Identificar e reconhecer a importância da utilização de EPIs;
- Calcular índices de aproveitamento dos alimentos e preparações.
- Analisar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção;

#### **D – EFETUAR CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO.**

- Controlar a saúde ocupacional dos funcionários.
- Orientar e aplicar os métodos preventivos de Doenças de Transmissão Alimentar DTAs.
- Controlar higiene de pessoal, equipamentos, utensílios, alimentos e ambiente.
- Reconhecer os microrganismos patogênicos causadores de toxinfecções alimentares mais comuns.
- Realizar o controle de qualidade no processo produtivo: controle de temperatura e coleta de amostras.

#### **E – EXERCER ATIVIDADES DE TREINAMENTO E DESENVOLVIMENTO.**

- Preparar material educativo.
- Ministrando treinamentos de higiene e segurança no trabalho.
- Colaborar com a empresa em programas de desenvolvimento social.
- Reconhecer a importância do trabalho voluntário na formação profissional e ética do cidadão.
- Definir coletivamente regras de conduta de forma a prevenir conflitos interpessoais no trabalho.
- Controlar procedimentos para realização de higiene pessoal e para manipulação dos alimentos, realizando treinamento em serviço.

#### **F – COMUNICAR-SE NO CONTEXTO DA ATUAÇÃO PROFISSIONAL**

- Redigir relatórios.
- Registrar informações.
- Empregar os termos técnicos da área profissional nas relações interpessoais.

## 2ª SÉRIE

### PERFIL PROFISSIONAL DA QUALIFICAÇÃO

#### Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

O **ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO** é o profissional que organiza e administra serviços de alimentação e nutrição; diagnostica e controla as condições higiênico-sanitárias, atendendo às normas legais. Planeja, supervisiona e implanta sistemas de Boas Práticas em Unidades de Alimentação, identifica as necessidades nutricionais considerando os Guias Alimentares vigentes para as populações saudáveis, controlando e orientando quanto à ingestão de nutrientes. Planeja e desenvolve programas de educação alimentar para estas mesmas populações.

#### ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

- ❖ Realizar planos de orientação nutricional.
- ❖ Acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais.
- ❖ Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição.
- ❖ Realizar inquérito alimentar, identificando as necessidades nutricionais.
- ❖ Realizar pesagem e aplicar outras técnicas de mensuração de dados corporais para avaliação nutricional.
- ❖ Avaliar qualidade e características sensoriais de alimentos e acompanhar procedimentos culinários de preparações.
- ❖ Treinar e capacitar manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação e procedimentos operacionais.

#### ATRIBUIÇÕES EMPREENDEDORAS

- ❖ Delegar tarefas de acordo com as capacidades das equipes.
- ❖ Reconhecer necessidade de intervenção na execução dos processos.

#### ÁREA DE ATIVIDADES

## **A – PRESTAR ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL ÀS COLETIVIDADES SADIAS**

- Calcular gasto energético.
- Realizar inquérito alimentar.
- Estabelecer plano de cuidados nutricionais.
- Acompanhar adesão à orientação dietética e nutricional.
- Identificar necessidades nutricionais da população sadia nas diferentes fases da vida.
- Orientar familiares e/ou responsáveis quanto aos cuidados nutricionais de indivíduos sadios.

## **B – PLANEJAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

- Elaborar manuais técnico-administrativos.
- Utilizar fluxogramas operacionais e propor alternativas para a racionalização do serviço.
- Definir a estrutura do cardápio de acordo com as normas do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).
- Aplicar a legislação e identificar as características pertinentes à estrutura física e instalações de um serviço de alimentação.

## **C – ADMINISTRAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) E UNIDADES DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (UND)**

- Definir normas de trabalho.
- Definir rotinas operacionais.
- Planejar cardápios em UAN.
- Realizar o cálculo nutricional das preparações.
- Supervisionar recepção de gêneros e controlar sua qualidade.
- Selecionar gêneros perecíveis, não perecíveis, equipamentos e utensílios.
- Avaliar as características de cada tipo de unidade de alimentação e seus processos produtivos.
- Supervisionar a equipe de trabalho operacional em relação às normas de segurança e de boas práticas.
- Treinar e capacitar os manipuladores de alimentos a aplicar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Manual de Boas Práticas (MBP).

## **D – EFETUAR CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO**

- Acompanhar controle de saúde dos funcionários.

- Solicitar análise microbiológica dos alimentos e instalações.
- Analisar Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) em UAN;
- Supervisionar e propor medidas corretivas dos processos de higienização.

#### **E – EXERCER ATIVIDADES DE TREINAMENTO E DESENVOLVIMENTO**

- Ministras palestras técnicas.
- Desenvolver programas de orientação alimentar.
- Aplicar treinamento viabilizando a execução dos POPs e MBP.

#### **F – COMUNICAR-SE NO CONTEXTO DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL**

- Elaborar manuais de boas práticas.
- Expressar-se com facilidade utilizando a terminologia técnica da área.

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

## **CAPÍTULO 4 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

### **4.1. Estrutura Seriada**

O currículo do **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** foi organizado dando atendimento ao que determinam as legislações: Lei nº 9.394, de 20-12-1996; Lei nº 13.415, de 16-2-2017; Resolução CNE/CEB nº 1, de 5-12-2014; Resolução CNE/CEB nº 6, de 20-9-2012; Resolução CNE/CEB nº 4, de 13-7-2010; Resolução SE nº 78, de 7-11-2008; Decreto nº 5154, de 23-7-2004; Decreto nº 8.268, de 18-6-2014, Deliberação CEE 162/2018 alterada pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 169/2018; assim como as competências profissionais identificadas pelo Ceeteps, com a participação da comunidade escolar e de representantes do mundo do trabalho.

A organização curricular do **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** está de acordo com o Eixo Tecnológico “Ambiente e Saúde” e estruturada em séries articuladas, com terminalidade correspondente à qualificação profissional de nível técnico identificada no mercado de trabalho.

Com a integração do Ensino Médio e Técnico, o currículo do **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**, estruturado na forma de oferecimento Integrada ao Ensino Médio é constituído por:

- Componentes curriculares da Formação Geral (Ensino Médio);
- Componentes curriculares da Formação Técnica e Profissional (Ensino Técnico).

As funções e as competências referentes aos componentes curriculares da Formação Geral (Base Nacional Comum Curricular) são direcionadas para:

- inclusão de cidadania participativa;
- formação de identidade pessoal e social;
- fruição das artes, da literatura, da ciência e das tecnologias;
- desenvolvimento do aluno em seus aspectos físico, intelectual, emocional e moral;
- incorporação dos bens do patrimônio cultural da humanidade em seu acervo cultural pessoal;

- preparo para escolher uma profissão e atuar de maneira produtiva e solidária junto à sociedade.

O currículo da Base Nacional Comum Curricular do Ensino Médio foi organizado visando ao desenvolvimento de competências e de habilidades de cada componente curricular (disciplina) em suas áreas de conhecimento.

Os conhecimentos de cada uma das áreas em seus componentes curriculares deverão priorizar o desenvolvimento das competências e das habilidades profissionais, bem como valores e atitudes pertinentes à formação cidadã e profissional.

Para tanto, foram selecionados temas abrangentes que dialogam com várias estratégias de organização curricular, acrescidos de orientações e observações com a finalidade de possibilitar aos educadores uma abordagem interdisciplinar e significativa das áreas de conhecimento, bem como das especificidades técnicas da Habilitação Profissional.

#### 4.2. Itinerário Formativo

O **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** é composto por três séries anuais articuladas, com terminalidade correspondente à ocupação (ou conjunto de cargos/ocupações) identificada no mercado de trabalho.

A 1ª SÉRIE não oferece terminalidade e será destinada à construção de um conjunto de competências que subsidiarão o desenvolvimento de competências mais complexas, previstas para as séries subseqüentes.

O aluno que cursar a 2ª SÉRIE concluirá a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de **ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**.

Ao completar as três séries, com aproveitamento em todos os componentes curriculares, o aluno receberá o Diploma de **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** que lhe dará o direito de exercer a profissão de Técnico (Habilitação Profissional) e o prosseguimento de estudos (Ensino Médio) em nível de Educação Superior.



Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza - SP

### 4.3. Matriz Curricular

#### a) Sem Espanhol

MATRIZ CURRICULAR – ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL							
Eixo Tecnológico	AMBIENTE E SAÚDE						
Habilitação Profissional	TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (Diurno – Manhã/Tarde)				Plano de Curso	338	
Lei nº 9.394, de 20-12-1996; Lei nº 13.415, de 16-2-2017; Resolução CNE/CEB nº 1, de 5-12-2014; Resolução CNE/CEB nº 6, de 20-9-2012; Resolução CNE/CEB nº 4, de 13-7-2010; Resolução SE nº 78, de 7-11-2008; Decreto nº 5154, de 23-7-2004; Decreto nº 8.268, de 18-6-2014. Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 1336, de 17-11-2017, publicada no Diário Oficial de 18-11-2017 – Poder Executivo – Seção I – página 42.							
Base Nacional Comum Curricular	Componentes Curriculares		Carga Horária em Horas-aula				Carga Horária em Horas
			1ª SÉRIE	2ª SÉRIE	3ª SÉRIE	Total	
	Língua Portuguesa, Literatura e Comunicação Profissional		120	120	120	360	300
	Língua Estrangeira Moderna – Inglês e Comunicação Profissional		80	80	80	240	200
	Matemática		120	120	120	360	300
	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
	Língua Estrangeira Moderna – Espanhol		-	-	*	*	*
	Arte		-	-	80	80	67
	Filosofia		-	-	40	40	33
Sociologia		-	-	40	40	33	
<b>Total da Base Nacional Comum Curricular</b>		<b>720</b>	<b>800</b>	<b>560</b>	<b>2080</b>	<b>1733</b>	
Formação Técnica e Profissional	Ética e Cidadania Organizacional		40	-	-	40	33
	Diagnóstico da Alimentação Humana		120	-	-	120	100
	Boas Práticas em Unidades de Produção de Refeições		80	-	-	80	67
	Administração e Segurança em Serviços de Alimentação		80	-	-	80	67
	Técnica Dietética I e II		160	160	-	320	267
	Estrutura e Rotina em Serviços de Alimentação		-	80	-	80	67
	Educação Nutricional em Saúde Pública		-	80	-	80	67
	Planejamento Alimentar		-	80	-	80	67
	Aplicativos Informatizados		-	-	80	80	67
	Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional		-	-	80	80	67
	Gestão Profissional em Unidades de Alimentação		-	-	80	80	67
	Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição		-	-	120	120	100
	Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar		-	-	120	120	100
	Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética		-	-	80	80	67
<b>Total da Formação Técnica e Profissional</b>		<b>480</b>	<b>400</b>	<b>560</b>	<b>1440</b>	<b>1200</b>	
<b>TOTAL GERAL DO CURSO</b>			<b>1200</b>	<b>1200</b>	<b>1120</b>	<b>3520</b>	<b>2933</b>
<b>Aulas semanais</b>			<b>30</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
Componentes curriculares da Formação Técnica e Profissional com aulas integralmente práticas (100% da carga horária prática – em laboratório)	1ª Série	Boas Práticas em Unidades de Produção de Refeições; Diagnóstico da Alimentação Humana; Técnica Dietética I.					
	2ª Série	Educação Nutricional em Saúde Pública; Estrutura e Rotina em Serviços de Alimentação; Planejamento Alimentar; Técnica Dietética II.					
	3ª Série	Aplicativos Informatizados; Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição; Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética (divisão de classes em turmas); Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar.					
Certificados e Diploma	1ª Série	Sem certificação técnica					
	1ª + 2ª Séries	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de <b>ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</b>					
	1ª + 2ª + 3ª Séries	Habilitação Profissional de <b>TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA</b>					
Observações	* – Os conhecimentos da “Língua Estrangeira Moderna – Espanhol” serão desenvolvidos por meio de Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas. Horas-aula de 50 minutos (a carga horária não contempla o intervalo).						

**b) Com Espanhol**

<b>MATRIZ CURRICULAR – ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL</b>						
<b>Eixo Tecnológico</b>	AMBIENTE E SAÚDE					
<b>Habilitação Profissional</b>	TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (Diurno – Manhã/Tarde)				<b>Plano de Curso</b>	338
Lei nº 9.394, de 20-12-1996; Lei nº 13.415, de 16-2-2017; Resolução CNE/CEB nº 1, de 5-12-2014; Resolução CNE/CEB nº 6, de 20-9-2012; Resolução CNE/CEB nº 4, de 13-7-2010; Resolução SE nº 78, de 7-11-2008; Decreto nº 5154, de 23-7-2004; Decreto nº 8.268, de 18-6-2014. Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 1336, de 17-11-2017, publicada no Diário Oficial de 18-11-2017 – Poder Executivo – Seção I – página 42.						
<b>Base Nacional Comum Curricular</b>	<b>Componentes Curriculares</b>				<b>Carga Horária em Horas-aula</b>	
		<b>1ª SÉRIE</b>	<b>2ª SÉRIE</b>	<b>3ª SÉRIE</b>	<b>Total</b>	<b>Carga Horária em Horas</b>
	Língua Portuguesa, Literatura e Comunicação Profissional	120	120	120	360	300
	Língua Estrangeira Moderna – Inglês e Comunicação Profissional	80	80	80	240	200
	Matemática	120	120	120	360	300
	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
	Língua Estrangeira Moderna – Espanhol	-	-	80	80	67
	Arte	-	-	80	80	67
	Filosofia	-	-	40	40	33
	Sociologia	-	-	40	40	33
<b>Total da Base Nacional Comum Curricular</b>		<b>720</b>	<b>800</b>	<b>640</b>	<b>2160</b>	<b>1800</b>
<b>Formação Técnica e Profissional</b>	Ética e Cidadania Organizacional	40	-	-	40	33
	Diagnóstico da Alimentação Humana	120	-	-	120	100
	Boas Práticas em Unidades de Produção de Refeições	80	-	-	80	67
	Administração e Segurança em Serviços de Alimentação	80	-	-	80	67
	Técnica Dietética I e II	160	160	-	320	267
	Estrutura e Rotina em Serviços de Alimentação	-	80	-	80	67
	Educação Nutricional em Saúde Pública	-	80	-	80	67
	Planejamento Alimentar	-	80	-	80	67
	Aplicativos Informatizados	-	-	80	80	67
	Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional	-	-	80	80	67
	Gestão Profissional em Unidades de Alimentação	-	-	80	80	67
	Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição	-	-	120	120	100
	Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar	-	-	120	120	100
	Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	-	-	80	80	67
	<b>Total da Formação Técnica e Profissional</b>		<b>480</b>	<b>400</b>	<b>560</b>	<b>1440</b>
<b>TOTAL GERAL DO CURSO</b>		<b>1200</b>	<b>1200</b>	<b>1200</b>	<b>3600</b>	<b>3000</b>
<b>Aulas semanais</b>		<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Componentes curriculares da Formação Técnica e Profissional com aulas integralmente práticas (100% da carga horária prática – em laboratório)</b>	<b>1ª Série</b>	Boas Práticas em Unidades de Produção de Refeições; Diagnóstico da Alimentação Humana; Técnica Dietética I.				
	<b>2ª Série</b>	Educação Nutricional em Saúde Pública; Estrutura e Rotina em Serviços de Alimentação; Planejamento Alimentar; Técnica Dietética II.				
	<b>3ª Série</b>	Aplicativos Informatizados; Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição; Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética (divisão de classes em turmas); Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar.				
<b>Certificados e Diploma</b>	<b>1ª Série</b>	Sem certificação técnica				
	<b>1ª + 2ª Séries</b>	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de <b>ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</b>				
	<b>1ª + 2ª + 3ª Séries</b>	Habilitação Profissional de <b>TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA</b>				
<b>Observações</b>	Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas. Horas-aula de 50 minutos (a carga horária não contempla o intervalo).					

#### 4.4. Base Nacional Comum Curricular e Formação Técnica e Profissional

##### 1ª SÉRIE – SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

<b>I.1 LÍNGUA PORTUGUESA, LITERATURA E COMUNICAÇÃO PROFISSIONAL</b>	
<b>Função:</b> Representação e comunicação	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Comunicar-se em língua portuguesa, utilizando a terminologia técnico-científica da área, com autonomia, clareza e precisão.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Incentivar atitudes de autonomia. Incentivar o diálogo e a interlocução. Estimular a comunicação nas relações interpessoais.	
<b>Competência</b>	<b>Habilidades</b>
1. Analisar a língua portuguesa enquanto língua materna, geradora de significado e integradora da organização do mundo e da própria identidade.	1.1 Utilizar a linguagem como meio de interação social nas situações comunicativas e de acordo com os seus múltiplos objetivos. 1.2 Identificar e selecionar estilos e formas de expressar-se, na modalidade oral ou escrita, adequados aos contextos sociocomunicativos. 1.3 Utilizar o discurso literário como instrumento de interpretação e intervenção no imaginário coletivo. 1.4 Utilizar terminologia e vocabulário específicos a cada situação. 1.5 Elaborar textos relacionados aos principais gêneros discursivos que circulam nas esferas acadêmicas e sociais.
<b>Orientações</b>	
É necessário que sejam trabalhados variados gêneros orais e escritos, em suas diferentes tipologias, nas modalidades aqui apontadas (oralidade, leitura, produção), entretanto é fundamental que se explorem aqueles voltados à especificidade desta habilitação. Alguns deles estão elencados no item Conhecimentos.	
<b>Conhecimentos</b>	
<p>Oralidade</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Níveis de linguagem oral aplicados a situações formais e informais;</li> <li>• Elementos da oralidade:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ planejamento; intencionalidade do locutor; escuta; regras de comportamento social.</li> </ul> </li> <li>• Gêneros da oralidade:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ seminário, sarau literário, entrevista, exposição oral, relato oral de experiência, entre outros.</li> </ul> </li> </ul> <p>Leitura e Análise textual</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspectos fundamentais:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ pistas do texto; conhecimento prévio; marcas linguísticas; operadores argumentativos; seleção lexical; recursos gráficos.</li> </ul> </li> <li>• Etapas da leitura:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ decodificar; contextualizar; interpretar; apreender.</li> </ul> </li> </ul>	

- Gêneros textuais da leitura:
  - ✓ romance, anúncio publicitário, poema, manual de procedimentos, manual de uso, instruções de uso, entre outros.

Tipologias textuais e seus aspectos estruturais e gramaticais

- Sequência textual dialogal;
- Sequência textual descritiva.

Movimentos literários e seus contextos históricos e sociais

- O texto como representação do imaginário coletivo;
- A linguagem como construção do patrimônio cultural linguístico.

Elaboração e apresentação de texto

- Aspectos estruturais:
  - ✓ contexto comunicativo, intencionalidade, circulação, escolha lexical, organização do gênero, publicação, níveis de formalidade, papel social do produtor, noções das normas da ABNT, entre outros.
- Gêneros a serem produzidos:
  - ✓ redação escolar, comunicação nas redes sociais, ficha técnica, relatório de aula prática, entre outros.

Terminologias técnicas e científicas e vocabulários específicos da área de atuação técnica

- Estrutura morfosintática e semântica do vocabulário técnico;
- Significados dos termos técnicos.

**Carga horária (horas-aula): 120**

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

<b>I.2 LÍNGUA ESTRANGEIRA MODERNA – INGLÊS E COMUNICAÇÃO PROFISSIONAL</b>	
<b>Função:</b> Representação e comunicação	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Comunicar-se em língua estrangeira – inglês, utilizando o vocabulário e a terminologia técnico-científica da área.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Socializar os saberes. Incentivar ações que promovam a cooperação. Estimular o interesse na resolução de situações-problema.	
<b>Competência</b>	<b>Habilidades</b>
1. Construir, por meio do estudo da língua inglesa, um conjunto de conhecimentos que possibilitem o acesso à diversidade linguística e cultural em contextos sociais e profissionais.	1.1 Identificar as características da cultura do idioma como meio de ampliar as possibilidades de acesso a informações, tecnologias e culturas. 1.2 Identificar e utilizar terminologia e vocabulário específicos do contexto comunicativo (contexto social e contexto profissional). 1.3 Utilizar dicionários de línguas, especializados em áreas de conhecimento e/ou profissionais.
<b>Orientações</b>	
Neste componente, é possível relacionar a leitura de rótulos de produtos estrangeiros com termos e vocabulário técnico da área de Nutrição.	
<b>Conhecimentos</b>	
Leitura e escrita <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificação do objetivo que se tem com a leitura em questão;</li><li>• Observação do título e do formato do texto (figuras, ilustrações, subtítulo, entre outros);</li><li>• Promoção de tempestade de ideias;</li><li>• Conhecimento prévio sobre o tema;</li><li>• Reconhecimento da ideia que está sendo desenvolvida no texto;</li><li>• Observação de palavras-chave e informações específicas;</li><li>• Observação de imagens, números e símbolos universais;</li><li>• Indicação de palavras semelhantes;</li><li>• Identificação de frases-chave;</li><li>• Indicação de abreviações e palavras escondidas;</li><li>• Identificação do gênero textual;</li><li>• Observação de expressões que indicam os exemplos apresentados;</li><li>• Apresentação de introduções formais e informais para a elaboração de texto.</li></ul> Compreensão auditiva e oralidade <ul style="list-style-type: none"><li>• Conhecimento prévio sobre o tema para favorecer o estabelecimento de hipóteses sobre o que será ouvido;</li><li>• Atenção às informações que se deseja extrair do texto;</li><li>• Identificação de características da linguagem falada para o exercício “<i>speaking</i>”;</li><li>• Observação de conceitos gramaticais necessários para a organização da linguagem formal/informal.</li></ul> Contextos situacionais	

- Apresentações formais e informais;
- Recepção de pessoas em ambientes diversos; atendimento ao cliente;
- Roteiro de atendimento padronizado;
- Situações cotidianas.

Terminologias técnicas e científicas e vocabulários específicos da área de atuação técnica

- Dicionários bilíngues, vocabulários, glossários de termos técnicos;
- Significados de termos técnicos, sinônimos, antônimos, siglas, abreviações e acrônimos.

**Carga horária (horas-aula): 80**

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

<b>I.3 MATEMÁTICA</b>	
<b>Função:</b> Investigação e compreensão	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Utilizar as ferramentas matemáticas na elaboração de planilhas e controle de atividades.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Incentivar atitudes de autonomia. Incentivar o diálogo e a interlocução. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Interpretar, na forma oral e escrita, símbolos, códigos, nomenclaturas, instrumentos de medição e de cálculo para representar dados, fazer estimativas e elaborar hipóteses.  2. Avaliar o caráter ético do conhecimento matemático e aplicá-lo em situações reais.	1.1 Identificar e fazer uso de instrumentos apropriados para efetuar medidas e cálculos. 1.2 Construir escalas, expressões matemáticas, fórmulas, diagramas, tabelas, gráficos, entre outros. 1.3 Identificar erros ou imprecisões nos dados obtidos na solução de uma dada situação-problema. 1.4 Selecionar e utilizar a representação simbólica da matemática para a construção de conhecimentos voltados a contextos diversos.  2.1 Utilizar ferramentas matemáticas para analisar situações do entorno. 2.2 Aplicar o conhecimento matemático para resolver situações-problema. 2.3 Selecionar o conhecimento matemático e aplicá-lo em áreas distintas considerando a responsabilidade social na divulgação de dados e resultados.
<b>Orientações</b>	
É necessário que sejam trabalhados conhecimentos relacionados a Regra de Três, Porcentagem e Conversão de Medidas, a fim de que esses saberes auxiliem na melhor compreensão dos componentes curriculares técnicos.	
<b>Conhecimentos</b>	
Números e Álgebra <ul style="list-style-type: none"> <li>• Noções de Lógica;</li> <li>• Conjuntos Numéricos;</li> <li>• Variação de Grandeza</li> <li>✓ Funções:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Função afim;</li> <li>○ Função quadrática;</li> <li>○ Função modular.</li> </ul> </li> </ul> Geometria e medidas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geometria plana.</li> </ul> Análise de dados <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estatística.</li> </ul>	
<b>Carga horária (horas-aula): 120</b>	

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o *site*: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

<b>I.4 HISTÓRIA</b>	
<b>Função:</b> Contextualização sociocultural	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Pesquisar sobre a influência das tecnologias nos processos sociais e de produção.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Socializar os saberes. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca. Respeitar as manifestações culturais de outros povos.	
Competências	Habilidades
1. Correlacionar o patrimônio histórico e cultural e com as memórias e identidades locais, regionais, nacionais e mundiais.  2. Comparar criticamente a influência das tecnologias atuais e/ou de outros tempos nos processos sociais.	1.1 Identificar os processos sociais que orientam a dinâmica dos diferentes grupos de indivíduos. 1.2 Situar os momentos históricos e atuar sobre os processos de construção da memória social. 1.3 Caracterizar lugares de memória socialmente instituídos. 1.4 Identificar aspectos das produções de cultura do patrimônio cultural nacional e do estrangeiro.  2.1 Identificar características das transformações técnicas e tecnológicas. 2.2 Caracterizar impactos das técnicas e tecnologias nos processos de produção. 2.3 Caracterizar relações entre os diferentes tipos de sociedade conforme seu desenvolvimento científico e tecnológico. 2.4 Pesquisar registros das técnicas e tecnologias nos processos sociais. 2.5 Identificar modificações impostas pelas novas tecnologias à vida social e ao mundo do trabalho.
<b>Orientações</b>	
É necessário que sejam trabalhados conhecimentos relacionados à Influência da Cultura Alimentar e Gastronômica no Brasil, a fim de que esses saberes auxiliem na melhor compreensão dos componentes curriculares técnicos.	
<b>Conhecimentos</b>	
Patrimônio histórico e tecnológico como processo de pesquisa da memória nas organizações humanas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patrimônio tangível e intangível como registros documentais na formação da historicidade social;</li> <li>• Diversidade patrimonial, étnico-cultural e artística nos processos históricos e seus fenômenos sociais;</li> <li>• Aspectos históricos da cultura que envolvam alimentação e gastronomia.</li> </ul>	
<b>Carga horária (horas-aula): 80</b>	
Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.	
<b>Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <a href="https://crt.cps.sp.gov.br/index.php">https://crt.cps.sp.gov.br/index.php</a></b>	

<b>I.5 GEOGRAFIA</b>	
<b>Função:</b> Contextualização sociocultural	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Utilizar métodos quantitativos e qualitativos e relacioná-los a contextos sociais e produtivos.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Socializar os saberes. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca. Respeitar as manifestações culturais de outros povos.	
Competências	Habilidades
<p>1. Analisar aspectos do desenvolvimento da sociedade e as relações da vida humana com o espaço geográfico.</p> <p>2. Desenvolver a capacidade leitora, atribuindo sentido à leitura da paisagem.</p> <p>3. Correlacionar as mudanças ocorridas no espaço com as novas tecnologias, organizações de produção, interferências no ecossistema, entre outras, ao impacto das transformações naturais, sociais, econômicas, políticas e culturais.</p>	<p>1.1 Identificar elementos e processos culturais que representam mudanças ou registram continuidade/permanência na relação do homem com o espaço.</p> <p>1.2 Identificar os fatores que caracterizam a ocupação dos espaços físicos com a condição social e a qualidade de vida de seus ocupantes.</p> <p>2.1 Caracterizar a paisagem, verificando os sinais de sua formação/transformação pela ação de agentes sociais.</p> <p>2.2 Identificar diferentes representações gráficas e cartográficas dos espaços geográficos.</p> <p>2.3 Construir representações simplificadas utilizando escalas, legendas, tabelas, gráficos, plantas, mapas e esquemas.</p> <p>3.1 Caracterizar os diversos objetos de estudo da geografia e relacioná-los ao impacto de novas tecnologias.</p> <p>3.2 Caracterizar fatos e diferentes grupos sociais em suas dimensões geográficas.</p> <p>3.3 Utilizar as ferramentas de representação gráfica e cartográfica para analisar e organizar os elementos estruturantes da paisagem.</p> <p>3.4 Expressar quantitativa e qualitativamente dados relacionados a contextos ambientais e socioeconômicos.</p>
<b>Orientações</b>	
Neste componente, é possível relacionar o estudo da Nutrição/Gastronomia e as influências nos espaços territoriais.	
<b>Conhecimentos</b>	
<p>A dinâmica do espaço geográfico e seus desdobramentos sociais, políticos e culturais</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Características geográficas nos diferentes domínios naturais;</li> <li>• Tratamento cartográfico de fatos, situações, fenômenos e lugares representativos.</li> </ul>	
<b>Carga horária (horas-aula): 80</b>	

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o *site*: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

<b>I.6 FÍSICA</b>	
<b>Função:</b> Investigação e compreensão	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Pesquisar as interações e transformações físicas na natureza dos processos de produção e nas tecnologias.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Desenvolver a criticidade. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
<b>Competências</b>	<b>Habilidades</b>
1. Analisar os fenômenos naturais e/ou situações-problema das diferentes áreas utilizando o conhecimento da Física.	1.1 Identificar os símbolos e códigos da linguagem científica próprios da Física para a resolução de situações-problema. 1.2 Interpretar os dados obtidos em experimentos físicos e tecnológicos com diferentes formas de representação. 1.3 Utilizar as leis da Física que expressam mudanças e/ou registram continuidades/permanências nos eventos físicos e tecnológicos. 1.4 Registrar as interações e as transformações físicas na natureza dos fenômenos e das tecnologias.
<b>Orientações</b>	
É necessário que sejam trabalhados conhecimentos relacionados a Calorimetria, Estados físicos da matéria e Peso x Volume, a fim de que esses saberes auxiliem na melhor compreensão dos componentes curriculares técnicos.	
<b>Conhecimentos</b>	
Energia <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipologias;</li><li>• Geração e transformações;</li><li>• A energia no desenvolvimento social e tecnológico.</li></ul> Movimento <ul style="list-style-type: none"><li>• Princípios e leis;</li><li>• Classificação;</li><li>• A relação do movimento e a tecnologia do cotidiano;</li><li>• Terra, Universo e Vida.</li></ul>	
<b>Carga horária (horas-aula): 80</b>	
Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.	
<b>Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <a href="https://crt.cps.sp.gov.br/index.php">https://crt.cps.sp.gov.br/index.php</a></b>	

<b>I.7 QUÍMICA</b>	
<b>Função:</b> Investigação e compreensão	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Pesquisar as interações e transformações químicas na natureza dos processos de produção e nas tecnologias.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Desenvolver a criticidade. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
<b>Competências</b>	<b>Habilidades</b>
1. Analisar os fenômenos naturais e/ou situações-problema das diferentes áreas utilizando o conhecimento da Química.	1.1 Identificar os dados obtidos em experimentos químicos e tecnológicos com diferentes formas de representação. 1.2 Utilizar formas e instrumentos de medidas para estabelecer comparações quantitativas e qualitativas. 1.3 Identificar os fenômenos envolvendo as interações e as transformações físico-químicas. 1.4 Elaborar sentenças ou esquemas para a resolução de situações-problema.
<b>Orientações</b>	
É necessário que sejam trabalhados conhecimentos relacionados a Estados Físicos da Matéria e Peso x Volume, a fim de que esses saberes auxiliem na melhor compreensão dos componentes curriculares técnicos.	
<b>Conhecimentos</b>	
Introdução à Química Geral <ul style="list-style-type: none"><li>• Propriedades e simbologia;</li><li>• Constituição e transformações.</li></ul> Substâncias e misturas <ul style="list-style-type: none"><li>• Constituição e organização;</li><li>• Comportamento químico:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Acidez e basicidade;</li><li>✓ Sais e óxidos.</li></ul></li></ul> Comparações quantitativas e qualitativas em relação às grandezas químicas <ul style="list-style-type: none"><li>• Misturas homogêneas e heterogêneas.</li></ul> Sistemas em solução aquosa	
<b>Carga horária (horas-aula): 80</b>	
Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.	
<b>Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <a href="https://crt.cps.sp.gov.br/index.php">https://crt.cps.sp.gov.br/index.php</a></b>	

<b>I.8 BIOLOGIA</b>	
<b>Função:</b> Investigação e compreensão	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Pesquisar sobre as interações e transformações biológicas na natureza dos processos de produção e nas tecnologias.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Desenvolver a criticidade. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
<b>Competência</b>	<b>Habilidades</b>
1. Analisar as interações entre organismos e ambientes relacionando conhecimentos científicos, aspectos culturais e características individuais.	1.1 Distinguir códigos e nomenclaturas científicas em fenômenos e processos biológicos. 1.2 Interpretar imagens, esquemas, desenhos, tabelas e gráficos em processos biológicos e/ou fenômenos. 1.3 Observar fenômenos biológicos em experimentos do meio. 1.4 Identificar as interações e as transformações biológicas nos diferentes processos. 1.5 Distinguir aspectos relevantes do conhecimento biológico do ser humano em relação ao meio ambiente.
<b>Orientações</b>	
O desenvolvimento deste componente auxiliará na melhor compreensão do componente curricular técnico Diagnóstico da Alimentação Humana.	
<b>Conhecimentos</b>	
Saúde ambiental e humana <ul style="list-style-type: none"><li>• Qualidade de vida e saúde.</li></ul> Os seres vivos e suas interações <ul style="list-style-type: none"><li>• Os seres vivos e o meio;</li><li>• Biomas;</li><li>• Fluxo de materiais e energia na natureza;</li><li>• Classificação dos organismos.</li></ul>	
<b>Carga horária (horas-aula): 80</b>	
Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.	
<b>Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <a href="https://crt.cps.sp.gov.br/index.php">https://crt.cps.sp.gov.br/index.php</a></b>	

<b>I.9 ÉTICA E CIDADANIA ORGANIZACIONAL</b>	
<b>Função:</b> Execução de procedimentos éticos no ambiente de trabalho	
<b>Classificação:</b> Execução	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Atuar de acordo com princípios éticos nas relações de trabalho.	
<b>Atribuições Empreendedoras</b>	
Procurar pessoas para trabalhar em equipe. Demonstrar comprometimento com equipe e trabalho.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Incentivar comportamentos éticos. Incentivar o diálogo e a interlocução. Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável.	
Competências	Habilidades
1. Interpretar as ações comportamentais orientadas para a realização do bem comum.	1.1 Identificar os princípios de liberdade e responsabilidade nas ações comportamentais cotidianas. 1.2 Diferenciar valores éticos de valores morais exercidos na comunidade local. 1.3 Aplicar princípios e valores sociais a práticas trabalhistas.
2. Analisar as ações comportamentais no contexto das relações trabalhistas e de consumo.	2.1 Detectar aspectos estruturais e princípios norteadores do Código de Defesa do Consumidor. 2.2 Identificar os fundamentos dos códigos de ética e normas de conduta.
3. Contextualizar a aplicação das ações éticas aos campos do direito constitucional e legislação ambiental.	3.1 Identificar as implicações da legislação ambiental no desenvolvimento do bem estar comum e na sustentabilidade.
<b>Orientações</b>	
Neste componente, é possível pautar questões éticas ao se considerar a forma como o alimento é “distribuído” nas diferentes regiões e, quem sabe, nações e como as pessoas lidam com isso.	
<b>Bases Tecnológicas</b>	
<p>Noções gerais sobre as concepções clássicas da Ética</p> <p>Ética, moral</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reflexão sobre os limites e responsabilidades nas condutas sociais.</li> </ul> <p>Cidadania, trabalho e condições do cotidiano</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mobilidade;</li> <li>• Acessibilidade;</li> <li>• Inclusão social e econômica;</li> <li>• Estudos de casos.</li> </ul> <p>Relações sociais no contexto do trabalho e desenvolvimento de ética regulatória</p> <p>Códigos de ética nas relações profissionais</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Empresas de alimentação – ABRASEL.</li> </ul>	

Consumo consciente sob a ótica do consumidor e do fornecedor

Códigos de ética e normas de conduta

- Princípios éticos.

Direito Constitucional na formação da cidadania

Princípios da ética e suas relações com a formação do Direito Constitucional

Aspectos gerais da aplicabilidade da legislação ambiental no desenvolvimento socioeconômico e ambiental

Responsabilidade social como parte do desenvolvimento da cidadania

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teórica</b>	40	<b>Prática Profissional</b>	00	<b>Total</b>	<b>40 Horas-aula</b>
----------------	----	-----------------------------	----	--------------	----------------------

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

<b>I.10 DIAGNÓSTICO DA ALIMENTAÇÃO HUMANA</b>	
<b>Função:</b> Estudo dos alimentos que devem nortear a alimentação humana	
<b>Classificação:</b> Planejamento	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Pesquisar as necessidades nutricionais de populações sadias.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Socializar os saberes. Incentivar a criatividade. Tratar com cordialidade.	
Competências	Habilidades
<p>1. Analisar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade em relação à condição nutricional.</p> <p>2. Correlacionar alimentação equilibrada à manutenção da saúde, ao bem-estar e à disposição para o trabalho.</p> <p>3. Analisar os princípios que devem nortear a alimentação humana, tendo como base a ciência da Nutrição e as disponibilidades locais de alimentos.</p>	<p>1.1 Nomear os órgãos e glândulas que fazem parte do sistema digestório.</p> <p>1.2 Identificar a fisiologia da digestão.</p> <p>1.3 Classificar os nutrientes de acordo com a função.</p> <p>1.4 Identificar os alimentos nos grupos conforme o Guia Alimentar Brasileiro.</p> <p>2.1 Identificar os alimentos que compõem uma alimentação equilibrada, considerando a biodisponibilidade dos nutrientes.</p> <p>2.2 Identificar as consequências da alimentação inadequada e observar os erros alimentares de cardápios.</p> <p>2.3 Distinguir os alimentos que devem compor a alimentação diária do homem, utilizando os guias alimentares vigentes.</p> <p>2.4 Identificar os distúrbios nutricionais e os seus efeitos no organismo humano.</p> <p>2.5 Assinalar os benefícios dos alimentos prebióticos e probióticos.</p> <p>3.1 Identificar condutas para prevenção de distúrbios alimentares.</p>
Bases Tecnológicas	
<p>Digestão dos alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anatomia e fisiologia do sistema digestório.</li> </ul> <p>Conceitos gerais em Nutrição e Dietética</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimento;</li> <li>• Nutriente;</li> <li>• Dietética;</li> <li>• Alimentação;</li> <li>• Nutrição;</li> <li>• Metabolismo.</li> </ul> <p>Classificação dos nutrientes segundo suas funções</p>	

#### Classificação dos grupos de alimentos

##### Guias Alimentares Brasileiros e Internacionais

- Histórico e pirâmide dos alimentos.

Definição, estrutura e propriedades químicas, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, recomendações, doenças causadas por carência e excesso de nutrientes

- Macronutrientes;
- Micronutrientes:
  - ✓ vitaminas lipossolúveis;
  - ✓ vitaminas hidrossolúveis;
  - ✓ minerais.

##### Alimentos funcionais

- Conceitos;
- Principais compostos funcionais

#### Carga horária (horas-aula)

<b>Teórica</b>	00	<b>Prática Profissional</b>	120	<b>Total</b>	<b>120 Horas-aula</b>
----------------	----	-----------------------------	-----	--------------	-----------------------

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.9 do Plano de Curso.

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

<b>I.11 BOAS PRÁTICAS EM UNIDADES DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES</b>	
<b>Função:</b> Prevenção de doenças de origem alimentar em unidades de alimentação	
<b>Classificação:</b> Controle	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Utilizar as Boas Práticas de manipulação e fabricação de alimentos de acordo com a legislação sanitária vigente.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Estimular o interesse na resolução de situações-problema. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
<b>Competências</b>	<b>Habilidades</b>
1. Avaliar os procedimentos higiênico-sanitários em unidades de alimentação e formular ações corretivas.  2. Selecionar os métodos de prevenção de doenças de origem alimentar em unidades de alimentação.  3. Correlacionar segurança alimentar e técnicas de controle de qualidade.  4. Realizar controle microbiológico de superfícies.	1.1 Identificar a legislação sanitária para unidades de alimentação. 1.2 Indicar a legislação vigente para o município de atuação. 1.3 Indicar as medidas de saneamento para abastecimento de água, destino dos resíduos, lixo, controle de insetos e roedores em unidades de alimentação.  2.1 Executar técnicas de higienização das mãos, alimentos, equipamentos, utensílios e ambiente, bem como indicar os produtos e diluição adequada. 2.2 Indicar produtos e diluição adequada para a higienização das mãos, alimentos, equipamentos, utensílios e ambiente. 2.3 Classificar os tipos de micro-organismos e suas fontes de contaminação. 2.4 Identificar os micro-organismos e suas vias de transmissão. 2.5 Listar as principais Doenças Transmissíveis por Alimentos – DTAs. 2.6 Elencar as Doenças Transmissíveis por Alimentos – DTAs e seus respectivos agentes de contaminação e métodos preventivos. 2.7 Identificar as características dos principais micro-organismos patogênicos causadores de toxinfecções e toxinoses alimentares mais comuns.  3.1 Mensurar as temperaturas nas diversas etapas da cadeia produtiva. 3.2 Executar técnicas para coleta de amostras de alimentos. 3.3 Identificar perigos e pontos críticos de controle, e efetuar ações corretivas para sua redução, eliminação ou controle.  4.1 Executar o esfregaço e o plaqueamento para análises microbiológicas de superfícies.

5. Interpretar o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) de uma unidade de alimentação.	5.1 Elaborar e adequar o Manual de Boas Práticas e os POPs. 5.2 Orientar o emprego do manual de Boas Práticas.				
<b>Bases Tecnológicas</b>					
<p>Conceitos básicos de higiene, limpeza e desinfecção</p> <p>Microbiologia aplicada à alimentação e nutrição</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de micro-organismos;</li> <li>• Fontes alimentares de contaminação;</li> <li>• Micro-organismos patogênicos.</li> </ul> <p>Fatores que interferem no metabolismo dos micro-organismos</p> <p>Saneamento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abastecimento de água, limpeza da caixa d'água, destino dos resíduos, controle de insetos e roedores.</li> </ul> <p>Legislação de controle sanitário para alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Órgãos reguladores e legislação.</li> </ul> <p>Definição, objetivos e legislação de biossegurança</p> <p>Doenças de origem alimentar - DTAs e intoxicações naturais</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vias de transmissão dos micro-organismos através do alimento;</li> <li>• Agentes de DTAs:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ fonte, contaminação, alimentos, quadro clínico, características.</li> </ul> </li> <li>• Toxínose, infecção, toxinfecção, intoxicação química.</li> </ul> <p>Métodos preventivos de DTAs segundo normas preconizadas pela Organização Mundial da Saúde</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura: refrigeração, manipulação, cocção e distribuição;</li> <li>• Tempo: armazenamento, manipulação no pré-preparo e preparo, distribuição;</li> <li>• Técnicas corretas para higiene pessoal, ambiental, equipamentos e utensílios;</li> <li>• Técnicas de manuseio e de higienização de termômetros;</li> <li>• Técnicas de coleta de amostras.</li> </ul> <p>Elaboração do Manual de Boas Práticas em Unidades de Alimentação</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controle de matéria-prima;</li> <li>• Normas e critérios para recebimento e armazenamento de produtos, pré-preparo, preparo e distribuição;</li> <li>• Aferição e registro de temperaturas;</li> <li>• Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).</li> </ul> <p>Técnicas de controle da higienização</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Luminescência;</li> <li>• Contagem de partículas;</li> <li>• Técnicas de esfregão e cultivo:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>swab</i> de superfícies, coleta de amostras e análise por plaqueamento.</li> </ul> </li> </ul>					
<b>Carga horária (horas-aula)</b>					
<b>Teórica</b>	00	<b>Prática Profissional</b>	80	<b>Total</b>	<b>80 Horas-aula</b>

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.9 do Plano de Curso.

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o *site*: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

<b>I.12 ADMINISTRAÇÃO E SEGURANÇA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</b>	
<b>Função:</b> Gestão em saúde	
<b>Classificação:</b> Controle	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Cumprir as normas ergonômicas e de segurança do trabalho.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Incentivar comportamentos éticos. Incentivar o diálogo e a interlocução. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.	
Competências	Habilidades
1. Desenvolver técnicas de administração e de gerenciamento.  2. Avaliar condições e atos inseguros no ambiente, nas instalações e nos equipamentos das UANs e cozinhas domésticas.	1.1 Estabelecer rotinas e protocolos de trabalho, utilizando os fundamentos da administração e os sistemas de qualidade total. 1.2 Colher dados para análises posteriores. 1.3 Identificar instrumentos administrativos para a gestão das Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs).  2.1 Colaborar com a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) e participar dela, desenvolvendo treinamentos com a equipe. 2.2 Identificar legislação, normas de segurança e elementos básicos de prevenção de acidentes e de proteção à saúde no trabalho pertinentes aos serviços de alimentação e de nutrição. 2.3 Aplicar princípios ergonômicos durante a realização do trabalho conforme a legislação, a fim de prevenir doenças profissionais e acidentes. 2.4 Verificar as condições de saúde dos colaboradores da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) e encaminhar procedimentos médicos de emergência sempre que necessário. 2.5 Orientar e acompanhar a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs). 2.6 Empregar o sistema de códigos utilizados na área da Saúde e Segurança do Trabalho. 2.7 Operar equipamentos específicos do trabalho de acordo com os princípios de segurança.
Bases Tecnológicas	
Evolução das teorias administrativas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Princípios Tayloristas à Qualidade Total.</li> </ul> Funções da Administração <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planejar e organizar.</li> </ul> UANs <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definição;</li> <li>• Objetivos;</li> </ul>	

- Finalidades.

Instrumentos administrativos usados na UAN

- Organograma básico;
- Fluxograma.

Sistemas de Qualidade Total para Serviço de Alimentação

- Pirâmide da qualidade;
- 5S;
- Família ISO;
- Outros sistemas específicos da área.

Análise de fluxos em cozinhas domésticas com identificação de pontos críticos

Saúde e Segurança no Trabalho (SST)

- Histórico das Normas Regulamentadoras de Saúde e Segurança do Trabalho – SST;
- Acidentes do Trabalho em UANs:
  - ✓ conceitos;
  - ✓ causas;
  - ✓ prevenção: processos e fatores que determinam um ambiente seguro.
- Equipamentos de proteção coletiva – EPC;
- Equipamentos de proteção individual – EPI.

Códigos e símbolos específicos de Sistemas de Segurança do Trabalho (SST)

Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA)

- Objetivos;
- Organização;
- Funcionamento;
- Atividades.

Ergonomia aplicada aos profissionais de UANs

- Condições ambientais de trabalho;
- Esforço físico intenso;
- Repetitividade;
- Postura inadequada;
- Adequação dos postos de trabalho;
- A organização do trabalho.

Prevenção e combate a incêndios:

- Riscos potenciais e causas de incêndios;
- Uso de extintores de incêndio.

Rotinas de exames clínicos e laboratoriais para controle de saúde do pessoal operacional da UAN

Primeiros socorros

- Caixa de primeiros socorros;
- Técnicas de reanimação cardiopulmonar;
- Atendimento de emergência em ferimentos, hemorragias, fraturas, queimaduras, choque elétrico, desmaios, vertigens, crises convulsivas, corpos estranhos no organismo.

**Carga horária (horas-aula)**

Teórica	80	Prática Profissional	00	Total	80 Horas-aula
Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.					
<b>Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <a href="https://crt.cps.sp.gov.br/index.php">https://crt.cps.sp.gov.br/index.php</a></b>					

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

<b>I.13 TÉCNICA DIETÉTICA I</b>	
<b>Função:</b> Biossegurança nas ações de saúde	
<b>Classificação:</b> Execução	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Acompanhar procedimentos culinários durante as preparações.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Estimular o interesse na resolução de situações-problema. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
<b>Competências</b>	<b>Habilidades</b>
1. Sistematizar o processo de produção de preparações utilizando os grupos de alimentos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, condimentos, leite e derivados) e garantir a qualidade.  2. Correlacionar técnicas de pré-preparo, métodos de cocção e montagem das preparações ao produto final, visando à manutenção da sanidade, qualidade nutricional e educação alimentar.	1.1 Identificar técnicas de pesos e medidas de diferentes alimentos. 1.2 Registrar em ficha técnica própria os dados de preparações para uma Unidade de Alimentação. 1.3 Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores. 1.4 Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.  2.1 Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leite e derivados), qualidade e características sensoriais. 2.2 Identificar os termos técnicos culinários mais utilizados na Gastronomia. 2.3 Identificar técnicas de pré-preparo dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a legislação vigente, a fim de preservar nutrientes. 2.4 Observar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.
<b>Bases Tecnológicas</b>	
Definição e objetivos da Técnica Dietética  Preceitos básicos de higiene pessoal, alimentar, de utensílios e ambiental  Pesos e medidas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceitos e técnicas.</li> </ul> Conceito e emprego dos índices para alimentos perecíveis e não perecíveis <ul style="list-style-type: none"> <li>• Índice de Parte Comestível (IPC);</li> <li>• Índice de Cocção (ICC);</li> <li>• Quantidade Adquirida (QA);</li> <li>• Per capita e porção.</li> </ul> Cálculo de valor calórico total do alimento/preparação  Modelo de Ficha Técnica <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome da preparação, ingredientes, modo de preparo, medidas caseiras, peso bruto, peso líquido, fator de correção, cálculo nutricional, equipamentos e utensílios necessários, porção, rendimento.</li> </ul>	

Termos técnicos culinários para cortes e preparações

Conceitos básicos sobre métodos de cocção e suas interferências nas características dos alimentos

Elaboração de cardápios

- Conceito e estruturas.

Estudo das hortaliças e frutas:

- Definição e estrutura;
- Classificação comercial;
- Safra;
- Características sensoriais;
- Técnicas de seleção;
- Técnica e controle de armazenamento e pré-preparo;
- Preparo e distribuição.

Estudo dos Cereais

- Definição e estrutura;
- Classificação comercial;
- Características sensoriais;
- Técnicas de seleção;
- Técnica e controle de armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição.

Estudo das Leguminosas

- Definição e estrutura;
- Classificação comercial;
- Características sensoriais;
- Técnicas de seleção;
- Técnica e controle de armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição.

Estudo dos Condimentos

- Definição e estrutura;
- Classificação comercial;
- Características sensoriais;
- Técnicas de seleção;
- Técnica e controle de armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição.

Estudo de Leites e Derivados

- Definição;
- Classificação comercial;
- Características sensoriais;
- Técnicas de seleção;
- Técnica e controle de armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição.

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teórica</b>	00	<b>Prática Profissional</b>	160	<b>Total</b>	<b>160 Horas-aula</b>
----------------	----	-----------------------------	-----	--------------	-----------------------

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.9 do Plano de Curso.

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

## 2ª SÉRIE – Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

II.1 LÍNGUA PORTUGUESA, LITERATURA E COMUNICAÇÃO PROFISSIONAL	
<b>Função:</b> Representação e comunicação	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Comunicar-se em língua portuguesa, utilizando a terminologia técnico-científica da área, com autonomia, clareza e precisão.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Estimular a organização. Incentivar o diálogo e a interlocução. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competência	Habilidades
1. Analisar os recursos linguísticos da produção textual oral e escrita, relacionando textos e contextos midiáticos mediante a função, organização e estrutura, bem como as condições de produção e recepção.	1.1 Utilizar metodologias e critérios adequados para a análise de estilos, gêneros e recursos expressivos. 1.2 Aplicar estratégias de leitura e interpretação na compreensão de textos e expressões linguísticas, considerando os contextos socioculturais. 1.3 Empregar as formas mais adequadas para relatar, descrever, argumentar e fundamentar contextos diversos. 1.4 Utilizar as tecnologias como conhecimento sistemático de sentido prático. 1.5 Utilizar instrumentos textuais diversificados (literário, artístico, científico, acadêmico e profissional), escritos e orais, considerando contextos sociais e tempos distintos, do patrimônio cultural nacional e estrangeiro, nas diversas situações comunicativas.
<b>Orientações</b>	
É necessário que sejam dadas ênfases relacionadas à ortografia, à interpretação textual e às técnicas redacionais.	
<b>Conhecimentos</b>	
Oralidade <ul style="list-style-type: none"><li>• Níveis de linguagem oral aplicados à habilitação profissional;</li><li>• Elementos da oralidade;</li><li>• Gêneros a serem produzidos:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ debate, palestra, mesa-redonda, depoimento, entrevista, entre outros.</li></ul></li></ul>	

Leitura e análise textual

- Aspectos fundamentais;
- Etapas da leitura;
- Gêneros textuais:
  - ✓ manual de normas e procedimentos, organograma, regulamento, manual técnico, notícia, reportagem, entre outros.

Tipologias textuais e seus aspectos estruturais e gramaticais

- Sequência textual narrativa;
- Sequência textual injuntiva ou instrucional/prescritiva;
- Sequência textual explicativa ou expositiva.

Movimentos literários e seus contextos históricos e sociais

- O texto como representação do imaginário coletivo;
- A linguagem como construção do patrimônio cultural linguístico.

Elaboração e apresentação de texto

- Processos de produção:
  - ✓ contextualização, elaboração e tratamento dos conteúdos temáticos, planificação e textualização.
- Revisão e reescrita:
  - ✓ coerência, coesão, correção gramatical (aspectos voltados à concordância, regência, colocação pronominal, entre outros), regras da ABNT.
- Gêneros a serem produzidos:
  - ✓ resumo esquemático, relatório, cronograma, folder, ofício, agenda, redação escolar, fichamento, entre outros.

Terminologias técnicas e científicas e vocabulários específicos da área de atuação técnica

- Dicionários, vocabulários, glossários de termos técnicos;
- Estruturas morfossintáticas e semânticas do vocabulário técnico (processos de formação de palavras:
  - ✓ prefixação, sufixação, composição propriamente dita, composição sintagmática, neologismos, empréstimos de outras línguas e áreas); significados dos termos técnicos, sinônimos, antônimos, siglas, abreviações, acrônimos, dicionários bilíngues.

**Carga horária (horas-aula): 120**

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

<b>II.2 LÍNGUA ESTRANGEIRA MODERNA – INGLÊS E COMUNICAÇÃO</b>	
<b>PROFISSIONAL</b>	
<b>Função:</b> Representação e comunicação	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Comunicar-se em língua estrangeira – inglês, utilizando o vocabulário e a terminologia técnico-científica da área.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Incentivar atitudes de autonomia. Estimular a comunicação nas relações interpessoais. Respeitar as manifestações culturais de outros povos.	
Competências	Habilidades
1. Correlacionar o patrimônio linguístico e cultural de língua inglesa com o idioma materno.  2. Analisar os recursos expressivos e a organização discursiva da linguagem verbal escrita.	1.1 Pesquisar as diversas manifestações culturais dos povos falantes de língua inglesa. 1.2 Distinguir os sistemas principais de signos linguísticos e culturais do idioma estrangeiro. 1.3 Identificar empréstimos linguísticos e pesquisar os estrangeirismos como um movimento de relação de poder na sobreposição de culturas.  2.1 Identificar os elementos estruturadores presentes em uma tipologia textual e o registro linguístico mais apropriado ao contexto. 2.2 Distinguir os efeitos de sentido produzidos pelo uso dos marcadores discursivos em textos orais e escritos. 2.3 Identificar formas de organização discursiva de um determinado gênero, levando em consideração as variantes de registro.
<b>Orientações</b>	
É necessário que sejam trabalhados conhecimentos relacionados ao atendimento ao público.	
<b>Conhecimentos</b>	
Leitura e escrita <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estratégias de leitura e escrita desenvolvidas na série anterior;</li> <li>• Observação da função dos sinais de pontuação para identificar informações adicionais ao texto;</li> <li>• Identificação de ideias de causa e efeito observando-se os marcadores discursivos;</li> <li>• Reconhecimento de significados, a partir do contexto, de cognatos, de sinônimos, entre outros indicadores;</li> <li>• Identificação da oração principal e da ideia central do parágrafo;</li> <li>• Observação da estrutura frasal e da necessidade de organizar os conhecimentos gramaticais a partir dos contextos apresentados;</li> <li>• Introdução de estruturas de relatório.</li> </ul> Compreensão auditiva e oralidade <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecimento prévio sobre o tema para favorecer o estabelecimento de hipóteses sobre o que será ouvido;</li> <li>• Atenção às informações que se deseja extrair do texto;</li> <li>• Identificação de características da linguagem falada para o exercício “<i>speaking</i>”;</li> </ul>	

- Observação de conceitos gramaticais necessários para a organização da linguagem formal/informal;
- Observação da entonação e da pontuação na oralidade (*stress*).

Contextos situacionais

- Apresentações formais e informais com o uso de expressões mais usuais de cumprimento ao telefone, no local de trabalho, pessoalmente, entre outros, em ambientes internos e externos;
- Informações e situações cotidianas (fila de banco, restaurantes, entre outros espaços públicos) com a utilização das expressões mais usuais;
- Organização de reuniões, passeios, entre outros.

Terminologias técnicas e científicas e vocabulários específicos da área de atuação técnica

- Dicionários bilíngues, vocabulários, glossários de termos técnicos;
- Significados de termos técnicos, sinônimos, antônimos, siglas, abreviações e acrônimos;
- Estruturas morfossintáticas e semânticas do vocabulário técnico (processo de formação de palavras) empréstimos de outras línguas e área.

**Carga horária (horas-aula): 80**

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

<b>II.3 MATEMÁTICA</b>	
<b>Função:</b> Investigação e compreensão	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Pesquisar sobre a relevância da linguagem matemática nos diversos contextos e processos de produção.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Incentivar atitudes de autonomia. Estimular o interesse na resolução de situações-problema. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Analisar regularidades em situações semelhantes para estabelecer regras e propriedades.  2. Analisar identidades ou invariantes que impõem condições para resolução de situações-problema.  3. Interpretar textos e informações da Ciência e da Tecnologia relacionados à Matemática e veiculados em diferentes meios.	1.1 Utilizar o raciocínio dedutivo e indutivo. 1.2 Identificar informações relativas à situação-problema. 1.3 Selecionar, comparar e fazer relações para apresentar argumentos convincentes.  2.1 Identificar as relações e identidades entre diferentes formas de representação de um dado objeto. 2.2 Articular dados a fim de identificar transformações entre grandezas ou figuras para relacionar variáveis e dados, fazer quantificações, previsões e identificar desvios. 2.3 Identificar a conservação em toda igualdade, congruência ou equivalência para calcular, resolver ou provar novos fatos.  3.1 Utilizar textos pertinentes a diferentes instrumentos de informação e formas de expressão. 3.2 Selecionar as formas apropriadas para representar um dado ou conjunto de dados e informações. 3.3 Identificar a linguagem matemática em diferentes tipologias textuais.
Conhecimentos	
Números e Álgebra <ul style="list-style-type: none"> <li>• Variação de Grandeza:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sequência, Progressão Aritmética e Geométrica;</li> <li>✓ Funções:                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Função exponencial;</li> <li>○ Função logarítmica.</li> </ul> </li> <li>✓ Matemática financeira.</li> </ul> </li> <li>• Sistemas Lineares (até três equações);</li> <li>• Matriz (de acordo com a necessidade do curso).</li> </ul> Geometria e medidas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geometria espacial.</li> </ul> Análise de dados <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contagem e probabilidade.</li> </ul>	

<b>Carga horária (horas-aula): 120</b>
Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.
<b>Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <a href="https://crt.cps.sp.gov.br/index.php">https://crt.cps.sp.gov.br/index.php</a></b>

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

<b>II.4 HISTÓRIA</b>	
<b>Função:</b> Contextualização sociocultural	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Pesquisar sobre os elementos culturais que constituem as identidades e suas influências nos processos técnicos e tecnológicos.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Estimular o senso de pertencimento. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca. Respeitar as manifestações culturais de outros povos.	
Competências	Habilidades
<p>1. Analisar aspectos identitários e seus elementos culturais em sociedades diferentes.</p> <p>2. Identificar características da função das instituições sociais, políticas e econômicas.</p> <p>3. Analisar fatos presentes e suas relações com o passado, assumindo postura crítica.</p>	<p>1.1 Caracterizar os principais elementos culturais que constituem as sociedades.</p> <p>1.2 Identificar processos de aculturação.</p> <p>1.3 Identificar alguns fatores sociais, políticos, econômicos e geográficos que interferem ou influenciam nas relações humanas.</p> <p>1.4 Identificar aspectos relevantes do desenvolvimento científico e tecnológico em sociedades diferentes.</p> <p>2.1 Distinguir aspectos da ação e evolução das instituições sociais, políticas e econômicas.</p> <p>2.2 Caracterizar a atuação dos movimentos sociais que influenciam mudanças ou rupturas em processos pela disputa de poder.</p> <p>2.3 Caracterizar o papel da Justiça como instituição na organização das sociedades.</p> <p>3.1 Caracterizar objetos de estudo da história relacionados a novas tecnologias.</p> <p>3.2 Identificar fatos e diferentes grupos sociais em suas dimensões históricas.</p> <p>3.3 Construir escalas, legendas, tabelas, gráficos, mapas e linhas do tempo.</p> <p>3.4 Elaborar textos sobre os processos históricos, conforme o discurso historiográfico.</p>
<b>Orientações</b>	
É necessário que sejam abordados conhecimentos relacionados à cultura dos povos em períodos de colonização.	
<b>Conhecimentos</b>	
<p>Papel identitário na formação cultural de sociedades</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Processos de formação de identidades e elementos culturais que as constituem;</li> <li>• Itinerário histórico das relações de poder e organização de processos identitários no espaço socioeconômico, cultural e político.</li> </ul> <p>Instituições sociais, políticas e econômicas e suas relações com o passado histórico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formas de participação política para a conquista e preservação do direito;</li> <li>• Interpretação crítica da organização de instituições políticas e econômicas em sociedades contemporâneas.</li> </ul>	

<b>Carga horária (horas-aula): 80</b>
Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.
<b>Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <a href="https://crt.cps.sp.gov.br/index.php">https://crt.cps.sp.gov.br/index.php</a></b>

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

<b>II.5 GEOGRAFIA</b>	
<b>Função:</b> Contextualização sociocultural	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Pesquisar sobre os diferentes processos de produção e suas implicações nos contextos técnicos, tecnológicos e produtivos.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Socializar os saberes. Estimular o senso de pertencimento. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca.	
Competências	Habilidades
<p>1. Analisar transformações dos espaços geográficos em suas relações socioeconômicas e culturais de poder.</p> <p>2. Analisar elementos que constituem identidades, considerando o papel do indivíduo nos processos histórico-geográficos.</p> <p>3. Analisar fatores que explicam o impacto das novas tecnologias no processo de territorialização e produção.</p>	<p>1.1 Identificar a presença ou ausência do poder econômico e político na formação e transformação dos espaços.</p> <p>1.2 Caracterizar as ações das organizações políticas e socioeconômicas segundo fluxos populacionais e enfrentamento de problemas de ordem econômico-sociais.</p> <p>1.3 Distinguir processos de produção ou circulação de riquezas e suas implicações socioespaciais.</p> <p>2.1 Coletar dados e informações que auxiliem na percepção de que indivíduos podem atuar ora como sujeitos, ora como produtos de processos espaciais.</p> <p>2.2 Identificar fontes documentais acerca de aspectos da cultura.</p> <p>3.1 Caracterizar formas de uso e apropriação dos espaços rural e urbano na organização do trabalho e /ou da vida social.</p> <p>3.2 Pesquisar informações sobre as transformações técnicas e tecnológicas.</p> <p>3.3 Identificar o impacto de transformações técnicas e tecnológicas em processos de produção espacial e na vida social.</p>
<b>Orientações</b>	
É importante que sejam abordados conhecimentos relacionados aos hábitos alimentares regionais e internacionais e conhecimentos voltados à sustentabilidade.	
<b>Conhecimentos</b>	
<p>Processos tecnológicos e transformações geográficas e identitárias à luz de questões econômicas e geopolíticas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fronteiras sociais, políticas e econômicas sob a ótica de organizações geográficas;</li> <li>• Influência de elementos geográficos no desenvolvimento técnico e tecnológico na sociedade do trabalho;</li> <li>• Panorama mundial contemporâneo e papel exercido pelas organizações sociopolíticas nos processos de produção.</li> </ul>	
<b>Carga horária (horas-aula): 80</b>	

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o *site*: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

<b>II.6 FÍSICA</b>	
<b>Função:</b> Investigação e compreensão	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Pesquisar sobre a importância dos novos materiais e processos utilizados para o desenvolvimento tecnológico.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Estimular o interesse na resolução de situações-problema. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
<b>Competências</b>	<b>Habilidades</b>
1. Avaliar situações-problema resultantes da análise de experimentos, fenômenos, sistemas naturais e/ou tecnológicos.  2. Analisar a Física e suas tecnologias como partes integrantes da cultura contemporânea.	1.1 Considerar as informações relevantes envolvendo diferentes dados de natureza científica. 1.2 Empregar critérios e aplicar procedimentos próprios da análise e interpretação. 1.3 Interpretar modelos físicos microscópicos e macroscópicos na análise de situações-problema.  2.1 Apontar formas pelas quais a Física e a tecnologia influenciam na interpretação da realidade. 2.2 Identificar a importância dos novos materiais e processos utilizados para o desenvolvimento tecnológico. 2.3 Questionar e debater os impactos das novas tecnologias na vida contemporânea, analisando as implicações da relação entre Ciência e Ética.
<b>Conhecimentos</b>	
Som, imagem e comunicação <ul style="list-style-type: none"><li>• Princípios e leis;</li><li>• Uso e tecnologias no cotidiano.</li></ul> Eletricidade <ul style="list-style-type: none"><li>• Princípios e leis;</li><li>• Grandezas elétricas e suas propriedades;</li><li>• Energias renováveis e não renováveis.</li></ul> Teorias modernas <ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnologia automatizada.</li></ul>	
<b>Carga horária (horas-aula): 80</b>	
Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.	
<b>Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <a href="https://crt.cps.sp.gov.br/index.php">https://crt.cps.sp.gov.br/index.php</a></b>	

<b>II.7 QUÍMICA</b>	
<b>Função:</b> Investigação e compreensão	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Pesquisar sobre a importância da Química e suas tecnologias nos processos produtivos da cultura contemporânea.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Incentivar comportamentos éticos. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.	
Competências	Habilidades
1. Avaliar métodos e procedimentos próprios da Química e aplicá-los em diferentes contextos.  2. Analisar a Química e suas tecnologias como partes integrantes da cultura contemporânea.	1.1 Identificar propriedades químicas de produtos, sistemas ou procedimentos tecnológicos e relacioná-los às finalidades a que se destinam. 1.2 Selecionar métodos ou procedimentos da Química através de modelos que contribuam para diagnosticar ou solucionar problemas de ordem social, econômica ou ambiental.  2.1 Identificar características através das quais a Química e a tecnologia influenciam na interpretação da realidade. 2.2 Pesquisar os novos materiais e processos utilizados para o desenvolvimento tecnológico à luz do conhecimento químico. 2.3 Questionar e debater os impactos das tecnologias na vida contemporânea, analisando as implicações da relação entre Ciência e ética. 2.4 Identificar aspectos relevantes do conhecimento químico e suas tecnologias na interação individual e coletiva do ser humano com o ambiente.
Conhecimentos	
Sistemas em solução aquosa  Termodinâmica de sistemas gasosos  Termoquímica e espontaneidade de reações químicas  Propriedades coligativas  Compostos orgânicos <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grupos funcionais;</li> <li>• Isomeria.</li> </ul> Química: tecnologias, sociedade e meio ambiente <ul style="list-style-type: none"> <li>• Combustíveis fósseis e seus impactos;</li> <li>• Fontes alternativas;</li> <li>• Polímeros e resinas sintéticas.</li> </ul>	
<b>Carga horária (horas-aula): 80</b>	

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o *site*: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

<b>II.8 BIOLOGIA</b>	
<b>Função:</b> Investigação e compreensão	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Pesquisar sobre os aspectos significativos do conhecimento biológico e suas tecnologias nas relações humanas com o meio ambiente.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Estimular o interesse pela realidade que nos cerca. Estimular o interesse na resolução de situações-problema. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.	
<b>Competências</b>	<b>Habilidades</b>
1. Analisar os fenômenos e conceitos biológicos em uma situação-problema.  2. Analisar a aplicabilidade da ética na área da Biotecnologia.	1.1 Identificar através de observações obtidas em experimentos como determinadas variáveis interferem. 1.2 Distinguir regularidades em fenômenos e processos para construir generalizações. 1.3 Utilizar dados para a construção de argumentos e fundamentação teórica.  2.1 Apontar e caracterizar os novos materiais e processos utilizados no desenvolvimento tecnológico da área. 2.2 Selecionar critérios éticos direcionados à Biotecnologia considerando as estruturas e processos neles envolvidos.
<b>Conhecimentos</b>	
Sistemas Funcionais <ul style="list-style-type: none"><li>• Sistemas fisiológicos;</li><li>• Sistemas reprodutivos.</li></ul> Identidade dos seres vivos <ul style="list-style-type: none"><li>• Organização celular;</li><li>• Funções vitais;</li><li>• Código genético.</li></ul> Biotecnologia: manipulação e bioética <ul style="list-style-type: none"><li>• Processos de hereditariedade;</li><li>• Engenharia genética:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Tecnologias de manipulação de DNA;</li><li>✓ Intervenção humana na genética de espécies.</li></ul></li></ul>	
<b>Carga horária (horas-aula): 80</b>	
Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.	
<b>Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <a href="https://crt.cps.sp.gov.br/index.php">https://crt.cps.sp.gov.br/index.php</a></b>	

<b>II.9 EDUCAÇÃO FÍSICA</b>	
<b>Função:</b> Representação e comunicação	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Utilizar técnicas e prática da atividade física para adoção e valorização da cultura corporal.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Incentivar atitudes de autonomia. Incentivar ações que promovam a cooperação. Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável.	
Competências	Habilidades
1. Analisar práticas corporais e alterações orgânicas durante as atividades.	1.1 Executar movimentos próprios da atividade física. 1.2 Identificar aspectos fundamentais para a execução das práticas sistematizadas. 1.3 Registrar alterações fisiológicas durante a prática de exercícios. 1.4 Identificar os mecanismos fisiológicos ocorridos durante as atividades físicas. 1.5 Realizar práticas corporais.
2. Analisar as diferentes manifestações da cultura corporal e suas linguagens como meio de interação social.	2.1 Ampliar as capacidades motoras. 2.2 Identificar determinados gestos nas atividades esportivas. 2.3 Identificar atividades corporais de culturas distintas. 2.4 Pesquisar os elementos da cultura corporal.
3. Analisar aspectos do desenvolvimento individual e coletivo na convivência e nas práticas corporais.	3.1 Aplicar os procedimentos voltados à prática de atividades físicas de forma segura. 3.2 Participar do desenvolvimento de tarefas coletivas, contribuindo de maneira solidária e inclusiva. 3.3 Participar de práticas corporais coletivas respeitando os princípios convencionados.
4. Adotar postura democrática nas atividades corporais coletivas.	4.1 Participar de atividades coletivas, exercendo diferentes papéis, considerando as potencialidades e as diferenças individuais. 4.2 Demonstrar atitudes de respeito e cooperação para solucionar conflitos no contexto das práticas corporais. 4.3 Discutir e adaptar regras, utilizando critérios éticos para a escolha, organização e funcionamento de equipes.
Orientações	
Há um Rol de Práticas Corporais que se manifestam em diferentes elementos da cultura corporal do movimento. O educador deve optar por aquelas que mais condizem com o trabalho que precisa ser desenvolvido, considerando as condições locais da Unidade de Ensino e os recursos dos quais dispõe.	
É importante que, ao longo do curso, o professor trabalhe com todos os elementos da cultura corporal em duas ou mais modalidades diversificadas.	

Devem ser trabalhados conhecimentos relacionados à composição corporal, ao consumo energético em atividades aeróbicas e anaeróbicas e importância da aquisição de qualidade de vida.

### **Conhecimentos**

Corpo em movimento: percepção

- Repertório de movimentos nas práticas corporais;
- Alterações fisiológicas do corpo em movimento.

Cultura corporal, corpo plural e identidade

- Pluralidade das práticas corporais;
- Diversos contextos de práticas corporais;
- Funções sociais das atividades;
- Papel das vivências e experiências;
- Atividades corporais como apreciação estética;
- Linguagem corporal.

Práticas corporais e convivência: princípios e valores, relações éticas e democráticas

- Cultura da paz;
- Inclusão;
- Solidariedade;
- Segurança;
- Respeito a si e ao outro;
- Construção de regra;
- Cooperação e os diferentes papéis em equipe;
- Resolução de conflitos.

**Carga horária (horas-aula): 80**

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

Grupo de Formulação e Análise Curriculares - Centro Paula Souza / SP

<b>II.10 TÉCNICA DIETÉTICA II</b>	
<b>Função:</b> Biossegurança nas ações de Saúde	
<b>Classificação:</b> Execução	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Avaliar qualidade e características sensoriais de alimentos e acompanhar procedimentos culinários de preparações.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Incentivar a criatividade. Estimular a organização. Incentivar ações que promovam a cooperação.	
Competências	Habilidades
1. Sistematizar o processo de produção de preparações para garantir a qualidade de alimentos.  2. Identificar técnicas de pré-preparo, métodos de cocção e montagem das preparações para a elaboração final do produto.	1.1 Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizadas mediante o uso de indicadores. 1.2 Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.  2.1 Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais. 2.2 Selecionar as técnicas de pré-preparo dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente. 2.3 Verificar, após os processos e técnicas de preparo alimentar, se estão mantidas a manutenção da sanidade e qualidade nutricional.
Bases Tecnológicas	
Estudo dos grupos alimentares <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovos:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ definição e estrutura;</li> <li>✓ classificação comercial;</li> <li>✓ características sensoriais;</li> <li>✓ técnicas de seleção;</li> <li>✓ técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição.</li> </ul> </li> <li>• Gorduras:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ definição e estrutura;</li> <li>✓ classificação comercial;</li> <li>✓ características sensoriais;</li> <li>✓ técnicas de seleção;</li> <li>✓ técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição;</li> <li>✓ indicadores da qualidade do óleo.</li> </ul> </li> <li>• Carnes:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ definição e estrutura;</li> <li>✓ classificação comercial;</li> <li>✓ características sensoriais;</li> <li>✓ técnicas de seleção;</li> <li>✓ técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição;</li> <li>✓ tipos:</li> </ul> </li> </ul>	

- bovina;
- suína;
- aves;
- pescados;
- exóticas;
- embutidos.
- Açúcares:
  - ✓ definição e estrutura;
  - ✓ classificação comercial;
  - ✓ características sensoriais;
  - ✓ técnicas de seleção;
  - ✓ técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição.
- Infusos e Bebidas:
  - ✓ tipos e utilização;
  - ✓ características sensoriais;
  - ✓ técnicas de seleção;
  - ✓ técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição.
- Massas:
  - ✓ tipos e utilização;
  - ✓ classificação comercial;
  - ✓ características sensoriais;
  - ✓ técnicas de seleção;
  - ✓ técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição.
- Caldos e Molhos:
  - ✓ definição;
  - ✓ tipos e utilização;
  - ✓ classificação comercial;
  - ✓ características sensoriais;
  - ✓ técnicas de seleção;
  - ✓ técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição.
- Sopas:
  - ✓ definição e estrutura;
  - ✓ tipos e utilização;
  - ✓ classificação comercial;
  - ✓ características sensoriais;
  - ✓ técnicas de seleção;
  - ✓ técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição.

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teórica</b>	00	<b>Prática Profissional</b>	160	<b>Total</b>	<b>160 Horas-aula</b>
----------------	----	-----------------------------	-----	--------------	-----------------------

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.9 do Plano de Curso.

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

<b>II.11 ESTRUTURA E ROTINA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</b>	
<b>Função:</b> Gestão dos processos nas unidades produtoras de refeições	
<b>Classificação:</b> Planejamento	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição Treinar e capacitar manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação e procedimentos operacionais.	
<b>Atribuições Empreendedoras</b>	
Delegar tarefas de acordo com as capacidades das equipes. Reconhecer necessidade de intervenção na execução dos processos.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Desenvolver a organização. Incentivar atitudes de autonomia. Estimular o interesse na resolução de situações-problema.	
<b>Competências</b>	<b>Habilidades</b>
1. Administrar sistema de Serviços de Alimentação.	1.1 Identificar o sistema administrativo empregado no Serviço de Alimentação da organização. 1.2 Organizar, conforme o processo produtivo, os serviços de alimentação: industrial, hospitalar, restaurante comercial, hotel, lactário, merenda escolar, <i>catering</i> e cesta básica. 1.3 Elaborar registros, relatórios, gráficos e planilhas. 1.4 Controlar as atividades desenvolvidas em cada serviço de alimentação.
2. Avaliar no Serviço de Alimentação se as estruturas físicas e instalações encontram-se em conformidade com as legislações vigentes.	2.1 Identificar medidas de espaços físicos, equipamentos e condições ergonômicas conforme a legislação vigente. 2.2 Averiguar croquis com a representação dos setores. 2.3 Utilizar as normas vigentes para cada setor dos Serviços de Alimentação. 2.4 Identificar materiais para construção e/ou reforma, se necessário, nos Serviços de Alimentação. 2.5 Demarcar o fluxo de pessoas e produtos na UPR. 2.6 Selecionar equipamentos para UPR.
3. Definir fluxo do processo, setores operacionais e área física necessários para o Serviço de Alimentação.	3.1 Elencar atividades que serão de responsabilidades de cada membro da equipe de trabalho. 3.2 Organizar o trabalho, elaborando rotinas e roteiros de cada setor da UPR. 3.3 Executar recebimento e estocagem de mercadorias, conforme normas técnicas, administrativas e legais. 3.4 Utilizar materiais e utensílios, evitando uso indevido e/ou desperdícios.

4. Elaborar cardápios de acordo com critérios estabelecidos pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), observando normas de equilíbrio nutricional, adequação, harmonia e quantidade.	4.1 Definir cardápio conforme o tipo de Serviço de Alimentação adotado pela organização. 4.2 Oferecer cardápios com custo compatível à disponibilidade financeira da instituição. 4.3 Definir <i>per capita</i> e porção de alimentos que compõem o cardápio.
<b>Orientações</b>	
Para o desenvolvimento das atribuições empreendedoras, sugere-se adotar dinâmicas situacionais que priorizem as práticas das rotinas em Serviços de Alimentação, nas quais sejam envolvidos treinamentos dos colaboradores nesses ambientes.	
<b>Bases Tecnológicas</b>	
<p>Características específicas de serviços de alimentação</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Indústria;</li><li>• Restaurante comercial;</li><li>• Hotel;</li><li>• Hospital;</li><li>• Lactário;</li><li>• Casa de repouso;</li><li>• Merenda escolar;</li><li>• Cesta básica.</li></ul> <p>Diferentes sistemas de administração de UPRs</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Auto-gestão;</li><li>• Terceirização;</li><li>• Refeição transportada;</li><li>• <i>Catering</i>.</li></ul> <p>Gestão em creches e escolas</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Caracterização;</li><li>• Legislação específica da área.</li></ul> <p>Gestão em Lactários e Banco de Leite Humano</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Caracterização;</li><li>• Legislação específica;</li><li>• Área e pessoal;</li><li>• Procedimentos e critérios recomendados.</li></ul> <p>Atuação do Técnico em Nutrição nos Serviços de Alimentação</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Códigos sanitários;</li><li>• Legislação complementar.</li></ul> <p>Adequação física e funcional da UAN</p> <p>Padrões básicos para a implantação e planejamento de uma UAN</p> <p>Croquis e <i>layouts</i> de instalações de UAN</p> <p>Dimensionamento básico de equipamentos para UAN</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Seleção;</li><li>• Características;</li></ul>	

- Finalidade;
- Manutenção.

Estrutura física e edificação das áreas e setores em Serviços de Alimentação

Tecnologias diferenciadas aplicadas às etapas do processo de produção de refeições em larga escala

Rotinas dos diversos setores da UAN

- Recepção, pré-lavagem, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, distribuição, refeitório, higienização de utensílios e equipamentos, copas de apoio, descarte de resíduos e sobras.

Fluxograma de processos

Características dos cardápios para cada serviço e clientela específica

Tabelas de quantidades per capita e porções

Tabela de safra de alimentos

Planejamento de cardápios de acordo com o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teórica</b>	00	<b>Prática Profissional</b>	80	<b>Total</b>	<b>80 Horas-aula</b>
----------------	----	-----------------------------	----	--------------	----------------------

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.9 do Plano de Curso.

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

<b>II.12 EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM SAÚDE PÚBLICA</b>	
<b>Função:</b> Educação para a Saúde	
<b>Classificação:</b> Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Realizar planos de orientação nutricional. Acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais. Realizar inquérito alimentar, identificando as necessidades nutricionais, Realizar pesagem e aplicar outras técnicas de mensuração de dados corporais para avaliação nutricional.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Socializar os saberes. Respeitar as manifestações culturais de outros povos. Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável.	
<b>Competências</b>	<b>Habilidades</b>
1. Analisar indicadores econômicos, sociais e de saúde para identificar necessidades de educação alimentar.  2. Avaliar o estado nutricional do indivíduo ou da coletividade por meio de indicadores antropométricos.  3. Desenvolver programa de orientação alimentar.	1.1 Detectar as necessidades e prioridades de intervenção nutricional junto à comunidade. 1.2 Aplicar questionários, inquéritos alimentares e formulários previamente estabelecidos. 1.3 Coletar e tabular os dados estatísticos relacionados ao atendimento em alimentação e nutrição.  2.1 Coletar e analisar os indicadores antropométricos do estado nutricional em cada faixa de idade. 2.2 Mensurar a estatura/comprimento seguindo as técnicas específicas: crianças, adolescentes, adultos, idosos e gestantes. 2.3 Mensurar circunferência, cintura, quadril e abdominal em adultos. 2.4 Mensurar pregas cutâneas e circunferência do braço em adultos e adolescentes, utilizando técnicas padronizadas. 2.5 Calcular o Índice de Massa Corporal (IMC) e classificar segundo as indicações para a faixa etária, sexo e estado fisiológico. 2.6 Classificar o estado nutricional através das curvas de crescimento e desenvolvimento referenciadas pela OMS 2007.  3.1 Realizar pesquisas, coletar dados e aplicar inquérito alimentar para grupos populacionais. 3.2 Mensurar resultados obtidos e correlacioná-los às tabelas referenciais. 3.3 Elaborar programas de educação alimentar para indivíduos e grupos situados em todas as faixas etárias. 3.4 Elaborar relatórios. 3.5 Selecionar estratégias de apresentação dos resultados, conforme perfil dos grupos envolvidos.

	3.6 Interagir com o indivíduo e/ou comunidade para construção ou reconstrução de condutas alimentares desejáveis. 3.7 Sugerir os programas governamentais existentes para o realinhamento das condições de saúde dos grupos envolvidos.				
<b>Bases Tecnológicas</b>					
Epidemiologia e controle da alimentação e nutrição por meio dos índices econômicos, sociais, indicadores de saúde (morbidade e mortalidade)  Principais carências nutricionais e distúrbios do peso (desnutrição, sobrepeso e obesidade) relacionados à saúde pública  Aplicação da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2008 – 2009)  Pesquisa de programas governamentais nas esferas federais, estaduais e municipais.  Coleta e análise de dados referentes à nutrição mediante aplicação de formulários e questionários <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicação dos inquéritos alimentares (avaliação dietética qualitativa e quantitativa):                         <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ inquérito recordatório de 24 horas;</li> <li>✓ inquérito da frequência no consumo de alimentos;</li> <li>✓ registro alimentar;</li> <li>✓ dia alimentar habitual.</li> </ul> </li> </ul> Avaliação antropométrica (peso e estatura/comprimento) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avaliação da composição corporal.</li> </ul> Cálculo do Índice de Massa Corporal e tabelas de classificação segundo faixa etária e estado fisiológico  Gráficos de crescimento e desenvolvimento (peso, altura, IMC) de crianças e adolescentes de acordo com o sexo e dentro as referências da OMS 2007  Programa educativo em Nutrição para crianças e adultos <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicação individual e em grupo (palestra, teatro, música, oficinas);</li> <li>• Processo ensino aprendizagem:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ relação educador (técnico) x educando (cliente, paciente);</li> </ul> </li> <li>• Plano de atividades;</li> <li>• Pesquisa e levantamento de referências em diferentes meios;</li> <li>• Avaliação do programa.</li> </ul> Consumo doméstico de alimentos e combate ao desperdício					
<b>Carga horária (horas-aula)</b>					
<b>Teórica</b>	00	<b>Prática Profissional</b>	80	<b>Total</b>	<b>80 Horas-aula</b>
Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.9 do Plano de Curso.  Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, está prevista divisão de classes em turmas.					

Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o *site*: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

<b>II.13 PLANEJAMENTO ALIMENTAR</b>	
<b>Função:</b> Educação para a Saúde	
<b>Classificação:</b> Planejamento	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Realizar planos de orientação nutricional. Acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais. Realizar inquérito alimentar, identificando as necessidades nutricionais.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Socializar os saberes. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca. Respeitar as manifestações culturais de outros povos.	
Competências	Habilidades
1. Analisar as necessidades nutricionais básicas do ser humano nas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.  2. Promover campanhas de Aleitamento Materno exclusivo.  3. Planejar cardápios, conforme as disponibilidades locais de alimentos e hábitos.	1.1 Realizar entrevista, aplicar questionários e preencher formulários com o objetivo de levantar dados socioeconômicos e hábitos. 1.2 Identificar as necessidades de nutrientes, segundo guias alimentares, em todas as fases da vida nos diversos estados fisiológicos. 1.3 Interagir com o indivíduo e/ou comunidade para construção ou reconstrução de condutas alimentares desejáveis. 1.4 Orientar grupos de indivíduos para aquisição de alimentação equilibrada.  2.1 Orientar quanto às vantagens do Aleitamento Materno para o lactente, nutriz e para a sociedade. 2.2 Instruir sobre a conduta adequada para evitar obstáculos em relação ao aleitamento. 2.3 Esclarecer à lactante sobre seus direitos, conforme legislação.  3.1 Identificar demandas nutricionais do indivíduo e/ou da comunidade. 3.2 Selecionar alimentos e/ou preparações para compor o cardápio. 3.3 Distribuir as calorias nas diversas refeições. 3.4 Calcular e balancear o cardápio para atendimento das demandas nutricionais.
<b>Bases Tecnológicas</b>	
Leis de Alimentação segundo Pedro Escudeiro <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceitos básicos.</li> </ul> Caloria (kCal/kJ) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceitos básicos.</li> </ul> Cálculo de necessidades nutricionais do adulto sadio <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gasto energético basal (GEB);</li> <li>• Necessidades energéticas totais (NET / VET / EER).</li> </ul>	

Distribuição do VET (NET / EER) nas refeições diárias e adequação de macro nutriente

Avaliação qualitativa/ quantitativa de cardápio com cálculo de NDpCal% (*Net dietary protein calory*) e balanceamento, utilizando planilhas específicas e *softwares*

Desenvolvimento humano

- Características da idade;
- Fase fisiológica.

Necessidades nutricionais (micro e macro nutrientes) e características da alimentação

- Gestante:
  - ✓ fatores de risco;
  - ✓ gestação na adolescência.
- Lactente:
  - ✓ alimentação complementar;
  - ✓ fórmulas lácteas;
  - ✓ desinfecção de mamadeiras.
- Nutriz.

Aleitamento materno

- Manejo;
- Vantagens ao aleitamento natural;
- Obstáculos ao aleitamento;
- Legislação;
- Direitos da mulher;
- Medidas de incentivo ao aleitamento.

Necessidades nutricionais (micro e macro nutrientes) segundo os guias alimentares vigentes e cálculo de necessidades nutricionais

- Pré-escolar;
- Escolar;
- Adolescente;
- Adulto;
- Terceira idade;
- Esportista.

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teórica</b>	00	<b>Prática Profissional</b>	80	<b>Total</b>	<b>80 Horas-aula</b>
----------------	----	-----------------------------	----	--------------	----------------------

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.9 do Plano de Curso.

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

### 3ª SÉRIE – ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

III.1 LÍNGUA PORTUGUESA, LITERATURA E COMUNICAÇÃO PROFISSIONAL	
<b>Função:</b> Representação e comunicação	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Comunicar-se em língua portuguesa, utilizando a terminologia técnico-científica da área, com autonomia, clareza e precisão.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Estimular a comunicação nas relações interpessoais. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competência	Habilidades
1. Analisar a língua portuguesa como fonte de legitimação de acordos e condutas sociais, reconhecendo os impactos tecnológicos nos processos comunicativos de leitura e de produção textual.	1.1 Identificar as manifestações da linguagem utilizadas por diferentes grupos sociais em suas esferas de socialização. 1.2 Utilizar estratégias verbais e não verbais na produção escrita e nos procedimentos de leitura. 1.3 Empregar critérios e procedimentos próprios da interpretação e produção de textos acadêmicos e técnicos da área de atuação. 1.4 Utilizar fontes de pesquisa convencionais e eletrônicas, bem como dicionários especializados em áreas de conhecimento e/ou profissionais. 1.5 Utilizar terminologia e vocabulário específicos da área profissional.
Conhecimentos	
<p><b>Oralidade</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Níveis de linguagem oral aplicados à habilitação profissional e a situações públicas;</li> <li>• Elementos da oralidade;</li> <li>• Marcas da oralidade no texto literário;</li> <li>• Gêneros a serem produzidos:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ entrevista de emprego, videocurrículo, videoconferência, entre outros.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Leitura e a análise textual</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspectos fundamentais;</li> <li>• Etapas de leitura;</li> <li>• Gêneros textuais:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ manual de organização, infográfico, legislação, fluxograma, editorial, entre outros.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Tipologias textuais e seus aspectos estruturais e gramaticais</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sequência textual dialogal;</li> <li>• Sequência textual descritiva;</li> <li>• Sequência textual argumentativa.</li> </ul> <p><b>Movimentos literários e seus contextos históricos e sociais</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• O texto como representação do imaginário coletivo;</li> </ul>	

- A linguagem como construção do patrimônio cultural linguístico.

#### Elaboração e apresentação de texto

- Aspectos estruturais;
- Processos de produção;
- Revisão e reescrita;
- Gêneros a serem produzidos:
  - ✓ carta comercial, circular, carta-currículo, currículo, mensagem eletrônica no mundo corporativo (e-mail), relatório, redação escolar, artigo de opinião, resenha crítica, entre outros.

#### Terminologias técnicas e científicas e vocabulários específicos da área de atuação técnica

- Dicionários, vocabulários, glossários de termos técnicos;
- Estruturas morfossintáticas e semânticas do vocabulário técnico (processos de formação de palavras: prefixação, sufixação, composição propriamente dita, composição sintagmática, neologismos, empréstimos de outras línguas e áreas); significados dos termos técnicos, sinônimos, antônimos, siglas, abreviações, acrônimos, dicionários bilíngues.

**Carga horária (horas-aula): 120**

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

<b>III.2 LÍNGUA ESTRANGEIRA MODERNA – INGLÊS E COMUNICAÇÃO</b>	
<b>PROFISSIONAL</b>	
<b>Função:</b> Representação e Comunicação	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Comunicar-se em língua estrangeira – inglês, utilizando o vocabulário e a terminologia técnico-científica da área.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Estimular a comunicação nas relações interpessoais. Respeitar as manifestações culturais de outros povos. Estimular o interesse na resolução de situações-problema.	
<b>Competências</b>	<b>Habilidades</b>
1. Analisar textos da área profissional de atuação, em língua inglesa, de acordo com normas e convenções específicas.  2. Interpretar terminologia técnico-científica da área profissional, identificando equivalências entre português e inglês (formas equivalentes do termo técnico).	1.1 Aplicar as estratégias de leitura e interpretação na compreensão de textos profissionais, tais como manuais, tutoriais, entre outros. 1.2 Elaborar textos técnicos pertinentes à área profissional, em língua inglesa, tais como informes, fichas, roteiros, currículos, cartas comerciais, e-mails, relatórios, entre outras tipologias.  2.1 Pesquisar a terminologia da área profissional. 2.2 Aplicar a terminologia da área profissional/habilitação profissional em contextos de trabalho. 2.3 Produzir pequenos glossários de equivalências entre português e inglês (listas de termos técnico-científicos), relativos à área profissional/habilitação profissional.
<b>Conhecimentos</b>	
<p>Leitura e escrita</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Estratégias de leitura e escrita desenvolvidas nas séries anteriores;</li><li>• Distinção de fatos e opiniões;</li><li>• Identificação de posicionamentos, pontos de vista, ideias favoráveis e/ou contrárias que sirvam de argumento ou justificativa em um texto;</li><li>• Identificação de modificadores de substantivos, verbos ou adjetivos presentes na produção textual;</li><li>• Elaboração de abertura e fechamento de cartas profissionais e ofícios;</li><li>• Produção, em língua inglesa, de <i>e-mails</i>, cartas pessoais, currículos, formulários de atendimento padronizado, glossários com termos técnico-científicos, entre outras tipologias.</li></ul> <p>Compreensão auditiva e oralidade</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conhecimento prévio sobre o tema para favorecer o estabelecimento de hipóteses sobre o que será ouvido;</li><li>• Observação de informações que se deseja extrair do texto;</li><li>• Identificação de características da linguagem falada para o exercício “<i>speaking</i>”;</li><li>• Observação de conceitos gramaticais necessários para a organização da linguagem;</li><li>• Observação da entonação e da pontuação na oralidade (<i>stress</i>).</li></ul> <p>Contextos situacionais</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ambientes específicos da área de atuação profissional;</li></ul>	

- Entrevistas de trabalho;
- Profissões e áreas profissionais.

Terminologias técnicas e científicas e vocabulários específicos da área de atuação técnica

- Dicionários bilíngues, vocabulários, glossários de termos técnicos;
- Significados de termos técnicos, sinônimos, antônimos, siglas, abreviações e acrônimos;
- Estruturas morfosintáticas e semânticas do vocabulário técnico (processo de formação de palavras), empréstimos de outras línguas e área.

**Carga horária (horas-aula): 80**

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

<b>III.3 MATEMÁTICA</b>	
<b>Função:</b> Investigação e compreensão	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Utilizar a matemática como instrumento de representação e análise nos processos técnicos e tecnológicos.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Socializar os saberes. Estimular o interesse na resolução de situações-problema. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
<p>1. Elaborar hipóteses recorrendo a modelos, esboços, fatos conhecidos, relações e propriedades.</p> <p>2. Analisar fenômenos para sistematizar e relatar experimentos e situações-problema.</p> <p>3. Analisar a Matemática como ciência autônoma que investiga relações, formas e eventos e desenvolve maneiras próprias de descrever e interpretar o mundo.</p>	<p>1.1 Identificar os dados relevantes em uma dada situação-problema para buscar possíveis resoluções.</p> <p>1.2 Articular subsídios teóricos para interpretar, testar e confrontar resultados.</p> <p>1.3 Avaliar os procedimentos utilizados para a obtenção de resultados.</p> <p>1.4 Identificar a natureza da situação-problema e situar o objeto de estudo dentro dos diferentes campos da Matemática.</p> <p>2.1 Utilizar a representação simbólica como forma de conhecimento.</p> <p>2.2 Expressar de forma quantitativa e qualitativa dados relacionados a contextos socioeconômicos, científicos ou cotidianos.</p> <p>2.3 Aplicar técnicas de análise, fazendo uso da linguagem matemática na produção de textos orais e escritos.</p> <p>3.1 Utilizar o conhecimento matemático como apoio para avaliar as aplicações tecnológicas dos diferentes campos científicos.</p> <p>3.2 Identificar recursos matemáticos, instrumentos e procedimentos para posicionar-se e argumentar sobre questões de interesse da comunidade.</p>
Conhecimentos	
<p>Números e Álgebra</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Variação de grandeza:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ função trigonométrica;</li> <li>✓ trigonometria.</li> </ul> </li> <li>• Triângulo:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ circunferência.</li> </ul> </li> </ul> <p>Geometria e medidas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geometria analítica.</li> </ul> <p>Análise de dados</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Probabilidade.</li> </ul>	
<b>Carga horária (horas-aula): 120</b>	

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o *site*: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

<b>III.4 EDUCAÇÃO FÍSICA</b>	
<b>Função:</b> Representação e Comunicação	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Utilizar técnicas e práticas da atividade física para promoção da saúde e qualidade de vida e nos contextos de trabalho.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Incentivar atitudes de autonomia. Incentivar ações que promovam a cooperação. Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável.	
<b>Competências</b>	<b>Habilidades</b>
<p>1. Correlacionar a prática de atividades físicas aos fatores que influenciam no processo saúde/doença.</p> <p>2. Identificar, observando a prática de atividades físicas, aspectos relevantes capazes de promover qualidade de vida.</p> <p>3. Analisar discursos predominantes da mídia e da indústria cultural na definição de estereótipos corporais.</p> <p>4. Adaptar técnicas e procedimentos de treinamento relacionados à atividade física.</p>	<p>1.1 Identificar os benefícios da prática sistemática de atividade física em relação ao processo saúde/doença.</p> <p>1.2 Identificar os mecanismos de demanda energética corporal, relacionando-os a hábitos de alimentação.</p> <p>1.3 Utilizar as capacidades físicas e habilidades motoras para a prática de atividade física.</p> <p>2.1 Utilizar conjunto de hábitos corporais para promover bem-estar físico.</p> <p>2.2 Utilizar técnicas e movimentos próprios da atividade física nos contextos de trabalho.</p> <p>2.3 Empregar critérios para desenvolver atividades recreativas de lazer na organização de tempo livre.</p> <p>3.1 Identificar as manifestações da cultura na análise de estereótipos corporais.</p> <p>3.2 Identificar espaços em que acontecem as diferentes manifestações da cultura corporal.</p> <p>4.1 Adequar regras e técnicas, se necessário, na realização de atividades físicas individuais e coletivas.</p> <p>4.2 Auxiliar na elaboração de atividades corporais, individuais e coletivas.</p> <p>4.3 Assessorar na organização de eventos, coreografias, campeonatos, entre outros.</p>
<b>Orientações</b>	
<p>Há um Rol de Práticas Corporais que se manifestam em diferentes elementos da cultura corporal. O educador deve optar por aquelas que mais condizem com o trabalho que precisa ser desenvolvido, considerando as condições locais da Unidade de Ensino e os recursos dos quais dispõe.</p> <p>É importante que, ao longo das três séries do Ensino Médio, o professor trabalhe com todos os elementos da cultura corporal em duas ou mais modalidades diversificadas.</p>	
<b>Conhecimentos</b>	
<p>Corpo em movimento – saúde, trabalho e lazer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Benefícios das atividades corporais;</li> <li>• Demandas energéticas e hábitos de alimentação;</li> </ul>	

- Capacidades físicas e habilidades motoras;
- Atividade física e qualidade de vida.

Cultura corporal e discurso

- Papel das mídias na construção dos estereótipos;
- Políticas públicas e acesso às práticas corporais.

Práticas corporais e convivência – autonomia e engajamento

- As possibilidades de atividade física no cotidiano;
- Planejamento e organização de atividades individuais e coletivas.

**Carga horária (horas-aula): 80**

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o *site*: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

<b>III.5 LÍNGUA ESTRANGEIRA MODERNA – ESPANHOL</b>	
<b>Função:</b> Representação e Comunicação	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Comunicar-se em língua estrangeira – espanhol, utilizando o vocabulário e a terminologia técnico-científica da área.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Estimular a comunicação nas relações interpessoais. Respeitar as manifestações culturais de outros povos. Estimular o interesse na resolução de situações-problema.	
Competências	Habilidades
1. Analisar, por meio do estudo da língua espanhola, aspectos do idioma que possibilitem acesso à diversidade linguística e cultural em contextos sociais e profissionais.  2. Correlacionar o patrimônio linguístico e cultural da língua espanhola com o idioma materno.  3. Analisar os recursos expressivos e a organização discursiva da linguagem verbal escrita.	1.1 Identificar as características da cultura do idioma como meio de ampliar as possibilidades de acesso a informações, tecnologias e culturas. 1.2 Utilizar terminologia e vocabulário específicos do contexto comunicativo (contexto social e contexto profissional). 1.3 Utilizar dicionários de línguas, especializados em áreas de conhecimento e/ou profissionais.  2.1 Pesquisar as diversas manifestações culturais dos povos falantes de língua espanhola. 2.2 Identificar os sistemas principais de signos linguísticos e culturais do idioma estrangeiro. 2.3 Identificar empréstimos linguísticos e pesquisar os estrangeirismos.  3.1 Identificar os elementos estruturadores presentes em uma tipologia textual e o registro linguístico mais apropriado ao contexto. 3.2 Observar os efeitos de sentido produzidos pelo uso de marcadores discursivos em textos orais e escritos. 3.3 Identificar formas de organização discursiva de um determinado gênero, levando em consideração as variantes de registro. 3.4 Distinguir formas fixas, abreviações, siglas, acrônimos. 3.5 Aplicar estratégias de leitura e interpretação de textos profissionais, como manuais, tutoriais, entre outros. 3.6 Elaborar pequenos glossários de equivalências (listas de termos técnico-científicos) entre português e espanhol, relativos à área profissional/habilitação profissional.
Conhecimentos	
Leitura e escrita <ul style="list-style-type: none"> <li>• Observação do título e do formato do texto (figuras, ilustrações, subtítulo, entre outros);</li> <li>• Identificação do gênero textual;</li> <li>• Promoção de tempestade de ideias;</li> </ul>	

- Observação de palavras-chave e informações específicas;
- Observação de imagens, números e símbolos universais;
- Indicação de abreviações e palavras escondidas;
- Identificação de frases-chave;
- Observação da estrutura frasal e da necessidade de organizar os conhecimentos gramaticais a partir dos contextos apresentados;
- Introdução de estruturas de relatório;
- Identificação de modificadores de substantivos, verbos ou adjetivos presentes na produção textual;
- Elaboração de abertura e fechamento de cartas profissionais e ofícios;
- Produção de e-mails, currículos, cartas pessoais, formulário de atendimento padronizado, glossário com termos técnico-científicos, entre outras tipologias.

#### Compreensão auditiva e oralidade

- Conhecimento prévio sobre o tema para favorecer o estabelecimento de hipóteses sobre o que será ouvido;
- Observação de conceitos gramaticais necessários para a organização da linguagem formal/informal;
- Observação da entonação e da pontuação na oralidade.

#### Contextos situacionais

- Apresentações formais e informais;
- Expressões mais usuais de cumprimento ao telefone, no local de trabalho, entre outros;
- Roteiro de atendimento padronizado;
- Ambientes específicos da área de atuação profissional;
- Profissões e áreas profissionais.

#### Terminologias técnicas e científicas e vocabulários específicos da área de atuação técnica:

- Dicionários bilíngues, vocabulários, glossários de termos técnicos;
- Significados de termos técnicos, sinônimos, antônimos, siglas, abreviações;
- Estruturas morfosintáticas e semânticas do vocabulário técnico, empréstimos de outras línguas e áreas.

**Carga horária (horas-aula): 80**

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

<b>III.6 ARTE</b>	
<b>Função:</b> Representação e Comunicação	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Pesquisar sobre a influência das novas tecnologias nas produções artísticas e culturais.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Desenvolver a criticidade. Respeitar as manifestações culturais de outros povos. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
<b>Competências</b>	<b>Habilidades</b>
1. Analisar aspectos das produções de distintas culturas e épocas e suas relações com as tecnologias.  2. Analisar produções artísticas, considerando relações de gênero, etnia, origem social e/ou geográfica, geracional/etária, ideológica, dentre outras.	1.1 Identificar práticas e teorias das linguagens artísticas e seus sistemas de representação. 1.2 Identificar diferentes linguagens na produção de arte, produtos e objetos. 1.3 Distinguir estilos de diferentes épocas e contextos. 1.4 Utilizar recursos expressivos e elementos básicos de linguagens na produção de trabalhos de arte em diferentes meios e tecnologias.  2.1 Identificar implicações sociais e culturais ligadas ao acesso aos bens artísticos em diversos contextos. 2.2 Comunicar-se por intermédio das linguagens artísticas. 2.3 Utilizar as linguagens como forma de expressão artística. 2.4 Utilizar experiências pessoais, quando necessário, no desenvolvimento de trabalhos relacionados a produções artísticas e culturais.
<b>Orientações</b>	
Os temas abordados têm como objetivo abranger as diferentes linguagens da arte, cabendo ao professor fazer suas escolhas em consonância com a especificidade de sua formação.  Recomenda-se que o professor desenvolva os temas por meio de projetos com abrangência mínima de um bimestre de acordo com as características da habilitação profissional e Plano Político Pedagógico de cada unidade.	
<b>Conhecimentos</b>	
Aspectos contextuais e históricos das linguagens visual, sonora e corporal <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arte como elemento de representação, expressão e comunicação;</li> <li>• Leitura e apreciação de produtos artístico-culturais;</li> <li>• Contextos filosóficos e sociais das produções culturais e artísticas.</li> </ul> Elementos expressivos, processos de produção e produtores dos objetos artísticos e culturais nas diferentes linguagens da arte <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspectos formais;</li> <li>• Processos produtivos;</li> <li>• Produtores e contextos de produção.</li> </ul>	

Aspectos da Cultura e da Produção de bens artístico-culturais

- Diferentes concepções de Cultura:
  - ✓ erudita;
  - ✓ popular;
  - ✓ de massa;
  - ✓ espontânea.
- Conceito de patrimônio (artístico, histórico, cultural, material e imaterial), multiculturalidade e alteridade nas produções artísticas e culturais;
- Formação cultural e artística brasileira:
  - ✓ influência portuguesa;
  - ✓ influência africana;
  - ✓ influência indígena;
  - ✓ influência imigrante.

Arte e cotidiano

- Influências das novas tecnologias e desdobramentos na Arte e na Cultura;
- Relações entre gênero, ética, consumo, política e ideologias nas produções artísticas e culturais;
- Imagens, corpo e espaço nas produções artísticas e culturais.

**Carga horária (horas-aula): 80**

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

<b>III.7 FILOSOFIA</b>	
<b>Função:</b> Contextualização Sociocultural	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Pesquisar sobre as relações éticas na compreensão dos fatores sociais, econômicos, políticos e culturais.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Incentivar comportamentos éticos. Estimular o interesse na resolução de situações-problema. Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável.	
Competências	Habilidades
1. Analisar aspectos da reflexão filosófica em práticas discursivas.  2. Formular argumentos e alterá-los, se necessário, utilizando conceitos de lógica.  3. Elaborar, segundo contextos éticos, texto dissertativo-filosófico.	1.1 Identificar aspectos fundamentais do processo de reflexão filosófica. 1.2 Exercitar a capacidade de problematização no contexto de debate de ideias.  2.1 Apresentar, por escrito e/ou oralmente, conceitos relacionados à organização de raciocínio. 2.2 Elaborar argumentos consistentes por meio de informações e conhecimentos.  3.1 Executar procedimentos de pesquisa: observação, entrevistas, registros, classificações e interpretações. 3.2 Organizar dados e informações no campo das ações humanas e/ou de responsabilidade social, no recorte da reflexão filosófica. 3.3 Empregar habilidades de planejamento textual de escrita, leitura e expressão oral na abordagem de temas filosóficos.
Conhecimentos	
Ser pensante e processo de reflexão filosófica <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comparação entre dogma e paradigma, da explicação mítica à investigação científica;</li> <li>• Desafios da linguagem na formação do conhecimento filosófico – conceitos e interpretações de registros.</li> </ul> Esferas da ação humana à luz da reflexão filosófica <ul style="list-style-type: none"> <li>• Influências das reflexões filosóficas nas manifestações socioculturais;</li> <li>• Formulação de argumentos lógicos no diálogo filosófico.</li> </ul> Ética e problematização do contemporâneo <ul style="list-style-type: none"> <li>• Relações de alteridade e diversidade na compreensão dos fatores sociais, econômicos, políticos e culturais.</li> </ul> Formação da consciência e juízos de valor nos conflitos da atualidade	
Carga horária (horas-aula): 40	
Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.	

Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o *site*: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

<b>III.8 SOCIOLOGIA</b>	
<b>Função:</b> Contextualização Sociocultural	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Utilizar critérios e aplicar procedimentos na análise e problematização dos processos produtivos e tecnológicos.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Incentivar comportamentos éticos. Comprometer-se com a igualdade de direitos. Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável.	
Competências	Habilidades
<p>1. Analisar instrumentos e métodos quantitativos e qualitativos de pesquisa para estudo das relações sociais.</p> <p>2. Identificar relações entre indivíduos e instituições sociais em suas influências e transformações mútuas.</p> <p>3. Analisar aspectos que envolvem as relações sociais e trabalhistas.</p>	<p>1.1 Pesquisar métodos utilizados para analisar relações sociais.</p> <p>1.2 Organizar métodos e aplicações das ciências sociais para estudar relações sociais.</p> <p>1.3 Utilizar instrumentos quantitativos e qualitativos de pesquisa para mensurar características relacionadas a fatores sociais e ambientais.</p> <p>2.1 Detectar fatores sociais, políticos, econômicos e culturais que interferem ou influenciam nas relações humanas.</p> <p>2.2 Indicar elementos e processos culturais que representam mudanças ou registram continuidades/permanências no processo social.</p> <p>2.3 Distinguir elementos culturais de diferentes origens e processos de aculturação.</p> <p>3.1 Empregar critérios e procedimentos próprios na análise, interpretação e crítica de ideias expressas oralmente e por escrito.</p> <p>3.2 Utilizar produtos veiculados pelos meios de comunicação para problematizações da atualidade e do processo de socialização.</p> <p>3.3 Identificar movimentos de ruptura de paradigmas e relacioná-los à estrutura social e ao momento histórico.</p> <p>3.4 Identificar as transformações no mundo do trabalho: processos, organização, divisão e relações de trabalho.</p>
Conhecimentos	
<p>Perspectivas discursivas à luz da análise sociológica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicação do método sociológico na distinção de senso comum e senso crítico.</li> </ul> <p>Interpretações das teorias sociológicas nas dimensões cultural, política e ética</p> <p>Transformações e evolução da concepção do trabalho sob a ótica da análise sociológica</p>	
<b>Carga horária (horas-aula): 40</b>	

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o *site*: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

<b>III.9 APLICATIVOS INFORMATIZADOS</b>	
<b>Função:</b> Uso e gestão de computadores e de sistemas operacionais	
<b>Classificação:</b> Execução	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Utilizar os sistemas informatizados como ferramenta de pesquisa e atuação na área profissional.	
<b>Atribuições Empreendedoras</b>	
Organizar projetos. Elaborar projeções e estimativas. Elaborar comparativos e metas de resultados.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Estimular organização. Incentivar criatividade. Incentivar ações que promovam cooperação.	
Competências	Habilidades
1. Analisar sistemas operacionais e programas de aplicação necessários à realização de atividades na área profissional.	1.1 Identificar sistemas operacionais, <i>softwares</i> e aplicativos úteis para a área. 1.2 Operar sistemas operacionais básicos. 1.3 Utilizar aplicativos de informática gerais e específicos para desenvolvimento das atividades na área. 1.4 Pesquisar novas ferramentas e aplicativos de informática para a área.
2. Selecionar plataformas para publicação de conteúdo na <i>internet</i> e gerenciamento de dados e informações.	2.1 Utilizar plataformas de desenvolvimento de <i>websites</i> , <i>blogs</i> e redes sociais, para publicação de conteúdo na <i>internet</i> . 2.2 Identificar e utilizar ferramentas de armazenamento de dados na nuvem.
<b>Bases Tecnológicas</b>	
Fundamentos de sistemas operacionais <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos;</li> <li>• Características;</li> <li>• Funções básicas.</li> </ul> Fundamentos de aplicativos de escritório <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ferramentas de processamento e edição de textos:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ formatação básica;</li> <li>✓ organogramas;</li> <li>✓ desenhos;</li> <li>✓ figuras;</li> <li>✓ mala direta;</li> <li>✓ etiquetas.</li> </ul> </li> <li>• Ferramentas para elaboração e gerenciamento de planilhas eletrônicas:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ formatação;</li> <li>✓ fórmulas;</li> <li>✓ funções;</li> <li>✓ gráficos.</li> </ul> </li> <li>• Ferramentas de apresentações:</li> </ul>	

- ✓ elaboração de *slides* e técnicas de apresentação.

Conceitos básicos de gerenciamento eletrônico das informações, atividades e arquivos

- Armazenamento em nuvem:
  - ✓ sincronização, *backup* e restauração de arquivos;
  - ✓ segurança de dados.
- Aplicativos de produtividade em nuvem:
  - ✓ *webmail*, agenda, localização, pesquisa, notícias, fotos/vídeos, outros.

Noções básicas de redes de comunicação de dados

- Conceitos básicos de redes;
- *Softwares*, equipamentos e acessórios.

Técnicas de pesquisa avançada na *web*

- Pesquisa através de parâmetros;
- Validação de informações através de ferramentas disponíveis na *internet*.

Conhecimentos básicos para publicação de informações na *internet*

- Elementos para construção de um *site* ou *blog*;
- Técnicas para publicação de informações em redes sociais:
  - ✓ privacidade e segurança;
  - ✓ produtividade em redes sociais;
  - ✓ ferramentas de análise de resultados.

**Carga horária (horas-aula)**

Teórica	00	Prática Profissional	80	Total	80 Horas-aula
---------	----	----------------------	----	-------	---------------

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.9 do Plano de Curso.

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

<b>III.10 TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS E ROTULAGEM NUTRICIONAL</b>	
<b>Função:</b> Gestão de produção de alimentos	
<b>Classificação:</b> Planejamento	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Avaliar a qualidade e as características sensoriais dos alimentos e acompanhar os procedimentos culinários das preparações	
<b>Atribuição Empreendedora</b>	
Propor a criação de novos produtos, serviços ou processos.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Incentivar a criatividade. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Diferenciar os tipos de conservação dos alimentos.  2. Relacionar as técnicas de conservação com os diferentes tipos de alimentos, visando a segurança alimentar.  3. Interpretar a legislação de rotulagem nutricional.	1.1 Identificar o estado de conservação dos alimentos. 1.2 Empregar os princípios de conservação de alimentos.  2.1 Identificar os aditivos alimentares e seus impactos na saúde humana. 2.2 Identificar os diferentes tipos de embalagens.  3.1 Aplicar as legislações pertinentes às normas de rotulagem. 3.2 Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas. 3.3 Relacionar itens dos rótulos nutricionais para atendimento das normas regulatórias. 3.4 Calcular a rotulagem nutricional. 3.5 Identificar informações para orientação de modo de preparo nos rótulos.
Bases Tecnológicas	
Princípios de industrialização de alimentos  Métodos para a conservação dos alimentos <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indicadores de estado de conservação dos alimentos;</li> <li>• Aditivos alimentares.</li> </ul> Embalagens alimentares  Fraudes em alimentos  Rotulagem nutricional <ul style="list-style-type: none"> <li>• ANVISA;</li> <li>• Regulamento Técnico Mercosul.</li> </ul> Cálculo das informações nutricionais	

Desenvolvimento de rótulos alimentares

Rotulagem de alimentos para fins especiais

- Produtos diet, light, para celíacos, fenilcetonúricos;
- Intolerância à lactose, alimentos funcionais, probióticos, prebióticos, simbióticos e transgênicos.

Certificação de qualidade em produtos

- Selos de qualidade.

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teórica</b>	80	<b>Prática Profissional</b>	00	<b>Total</b>	<b>80 Horas-aula</b>
----------------	----	-----------------------------	----	--------------	----------------------

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza/SP

<b>III.11 GESTÃO PROFISSIONAL EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO</b>	
<b>Função:</b> Organização do processo de trabalho em UAN	
<b>Classificação:</b> Planejamento	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Supervisionar serviços de alimentação e nutrição. Aplicar treinamentos e capacitar manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação e procedimentos operacionais.	
<b>Atribuições Empreendedoras</b>	
Planejar ações mais eficazes. Mapear dificuldades nas etapas de execução de processos. Identificar problemas e necessidades que geram demandas.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Tratar com cordialidade. Incentivar atitudes de autonomia. Estimular a organização e pontualidade.	
<b>Competências</b>	<b>Habilidades</b>
1. Dimensionar pessoal (gestão de recursos humanos em serviços de alimentação e nutrição).	1.1 Definir o número necessário de pessoal com base no tipo de serviço. 1.2 Elaborar matriz de responsabilidades. 1.3 Elaborar escala de serviço, de férias e folgas. 1.4 Treinar equipes de trabalho.
2. Definir procedimentos operacionais para o processo de compras (gestão financeira de suprimentos).	2.1 Avaliar e classificar fornecedores. 2.2 Elaborar portfólio de fornecedores. 2.3 Simular etapas para homologação de fornecedores para gêneros alimentícios. 2.4 Identificar e empregar as normas técnicas e legais de abastecimento e estocagem de mercadorias em UAN (sistemas de controle de estoque e de armazenamento – PEPS). 2.5 Capacitar pessoal operacional para recepção e estocagem de alimentos e insumos.
3. Definir procedimentos operacionais para o processo de compras (gestão financeira de suprimentos).	3.1 Planejar porcionamento de alimentos do cardápio em função do <i>per capita</i> . 3.2 Elaborar planilhas e pedido de compras, considerando os princípios de controle de estoque. 3.3 Efetuar compras de alimentos e insumos. 3.4 Organizar e dimensionar a recepção e estocagem de gêneros conforme a perecibilidade.
4. Selecionar aplicativos de informática para gerenciamento de suprimentos.	4.1 Elaborar planilhas de custos de instalações, equipamentos e utensílios. 4.2 Utilizar <i>softwares</i> específicos para controle de suprimentos. 4.3 Supervisionar o controle de estoque empregando <i>softwares</i> , planilhas eletrônicas ou manuais.
<b>Bases Tecnológicas</b>	

Administração de pessoal

Dimensionamento de pessoal

Indicadores de pessoal fixo

Indicadores de períodos de descanso (folga e férias)

Escala de serviços

Rotina, roteiros e funções

Tipos de liderança

Relacionamento humano e profissional

Trabalho em equipe

- Dinâmicas de grupo

Funções da equipe de trabalho

Gestão de materiais

- Conceito, classificação, tipos e técnicas de estocagem e dimensionamento.

Setor de suprimentos dentro dos diversos serviços de alimentação e nutrição

- Importância estratégica e operacional.

Logística dos serviços de suprimentos

Tabelas de quantidades per capita para produção em larga escala

Compras

- Conceito, seleção de fornecedores e planejamento.

Técnicas de negociação para a aquisição de gênero

Previsão, controle e planejamento orçamentário (custos)

Técnicas de estocagem e de controle de estoque

Atuação do TND em vistorias e supervisões em UAN

Softwares específicos para controle de estoque em UAN

História do profissional TND

Código de ética da categoria

Aplicação do Código de Ética no ambiente de trabalho

Atribuições do TND (Resolução nº 312/2003)

Responsabilidade técnica perante a Vigilância Sanitária (Portaria nº 262/2012)

Campos de atuação do Técnico em Nutrição e Dietética

Ação do profissional da saúde nas mídias sociais

- Rádio, TV, Internet.

Marketing pessoal

- Definição, aplicação e mercado de trabalho.

Empreendedorismo

- Conceitos, vantagens, perfil do empreendedor de sucesso, criando e traçando metas.

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teórica</b>	00	<b>Prática Profissional</b>	80	<b>Total</b>	<b>80 Horas-aula</b>
----------------	----	-----------------------------	----	--------------	----------------------

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.9 do Plano de Curso.

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

<b>III.12 GESTÃO DE SERVIÇOS ESPECIAIS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO</b>	
<b>Função:</b> Organização do processo de trabalho em Saúde	
<b>Classificação:</b> Planejamento	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Identificar e prevenir as doenças transmitidas por alimentos. Avaliar a qualidade e as características sensoriais dos alimentos e acompanhar os procedimentos culinários das preparações.	
<b>Atribuições Empreendedoras</b>	
Organizar projetos. Propor a criação de novos produtos, serviços ou processos; Correlacionar e combinar soluções diferentes para problemas operacionais.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Socializar saberes. Tratar com cordialidade. Incentivar comportamento ético.	
<b>Competências</b>	<b>Habilidades</b>
1. Analisar os aspectos alimentares em relação à evolução da história da alimentação e gastronomia.	1.1 Pesquisar a influência da colonização na formação dos diferentes hábitos alimentares. 1.2 Relacionar os conceitos de gastronomia e sua utilização em diferentes tipos de preparações.
2. Avaliar aspectos de comportamentos alimentares ligados às religiões, crenças e tabus.	2.1 Identificar aspectos das crenças e tabus alimentares. 2.2 Indicar as restrições alimentares de acordo com as religiões.
3. Analisar os serviços de cozinha experimental e <i>catering</i> .	3.1 Identificar principais atividades da cozinha experimental. 3.2 Apresentar os diferentes tipos de <i>catering</i> .
4. Identificar as diferenças dos hábitos alimentares internacionais e regionais brasileiros.	4.1 Pesquisar hábitos e alimentos típicos de diferentes países e das regiões brasileiras. 4.2 Coletar receitas típicas internacionais e nacionais. 4.3 Executar receitas típicas internacionais e regionais brasileiros. 4.4 Elaborar fichas técnicas de cada cozinha: regional e internacional. 4.5 Organizar as receitas conforme a cozinha típica.
5. Interpretar as normas de boas maneiras e de etiqueta à mesa.	5.1 Apresentar as normas de boas maneiras e etiqueta à mesa. 5.2 Identificar os tipos de atendimento em um serviço de alimentação e nutrição. 5.3 Utilizar utensílios e acessórios em uma mesa segundo as normas de etiqueta. 5.4 Identificar as preferências da clientela. 5.5 Participar da organização de eventos gastronômicos.
<b>Orientações</b>	

Trabalhar a gastronomia das cozinhas nacionais e internacionais a partir da realidade e necessidade de uma UAN.

### Bases Tecnológicas

História da alimentação e da gastronomia

Gastronomia

- Finalidade;
- Importância;
- Técnicas de preparo.

Tabus e crenças alimentares

Planos alimentares

- Vegetarianismo;
- Macrobiótica;
- Naturalismo.

Restrição alimentar nas religiões

- Adventista;
- Mórmon;
- Muçulmana;
- Judia.

Cozinha experimental

- Conceito;
- Finalidade;
- Atividades.

Catering

- Conceito;
- Tipos;
- Cuidados a serem observados.

Cozinha internacional

- Tradição, cultura e hábitos alimentares dos diferentes países;
- Prática das preparações da culinária dos diferentes países.

Cozinha nacional

- Tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões brasileiras;
- Prática das preparações da culinária nacional.

Regras de boas maneiras

Etiqueta à mesa

Tipos de atendimento

- *Self service*;
- *A lá carte*;
- À inglesa;
- À americana;
- À francesa.

Planejamento de eventos

- Organização;
- Divulgação;
- Execução;
- Avaliação.

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teórica</b>	00	<b>Prática Profissional</b>	120	<b>Total</b>	<b>120 Horas-aula</b>
----------------	----	-----------------------------	-----	--------------	-----------------------

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.9 do Plano de Curso.

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza / SP

<b>III.13 TERAPIA NUTRICIONAL E GASTRONOMIA HOSPITALAR</b>	
<b>Função:</b> Organização do processo de trabalho em UAN	
<b>Classificação:</b> Planejamento	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Realizar planos de orientação nutricional. Acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais. Realizar inquérito alimentar, identificando as necessidades nutricionais. Realizar a pesagem nos pacientes e aplicar outras técnicas de mensuração de dados corporais definidas pela concretização da avaliação nutricional;	
<b>Atribuições Empreendedoras</b>	
Planejar ações mais eficazes. Avaliar cumprimento de processos. Mapear problemas e dificuldades nas etapas de execução dos processos.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Estimular atitudes respeitadas. Incentivar comportamentos éticos. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
<b>Competências</b>	<b>Habilidades</b>
1. Analisar a rotina do ambiente hospitalar, visando à gestão do serviço de nutrição.  2. Interpretar as prescrições dietéticas estabelecidas para cada dieta, reconhecendo os fatores culturais e emocionais que interferem no consumo alimentar para a composição da refeição.  3. Distinguir as características das dietas de rotina, modificadas e especiais, relacionando-as aos tratamentos dietoterápicos.  4. Controlar e avaliar os procedimentos culinários, realizados em cozinha dietética, à luz da técnica dietética, da dietoterapia e das normas sanitárias vigentes.	1.1 Consultar os prontuários dos pacientes para transcrição de dietas prescritas. 1.2 Utilizar linguagem adequada aos diversos níveis de entendimento, na comunicação com paciente e com equipe de trabalho.  2.1 Aplicar a anamnese alimentar, utilizando as técnicas de relacionamento humano e abordagem individual de pacientes. 2.2 Manter o respeito ao doente e o sigilo profissional. 2.3 Detectar preferências alimentares, fatores culturais e religiosos que possam interferir no consumo alimentar.  3.1 Indicar alimentos e preparações permitidas, para cada alteração fisiopatológica, de acordo com a prescrição dietética. 3.2 Selecionar os alimentos e/ ou preparações para substituições e ajustes nos componentes da dieta.  4.1 Conferir procedimentos culinários em cozinha dietética. 4.2 Organizar e monitorar a execução do porcionamento dos alimentos e/ ou preparações, componentes das dietas orais e dietas enterais.
<b>Orientações</b>	
Neste componente, sugere-se que seja dada ênfase na elaboração de cardápios, identificação de alimentos, estudos de caso, elaboração de infográficos e desenvolvimento de produto alimentício para fins especiais.	
<b>Bases Tecnológicas</b>	
Conceitos gerais	

- Hotelaria e gastronomia hospitalar;
- Definição de dietoterapia:
  - ✓ objetivos;
  - ✓ classificação;
  - ✓ prontuário de paciente;
  - ✓ prescrição dietética;
  - ✓ anamnese alimentar;
  - ✓ técnicas de comunicação e de abordagem do paciente.

#### Manual de dietas

- Características;
- Indicações;
- Distribuição de macronutrientes;
- Alimentos permitidos e proibidos;
- Modelo de dietas.

#### Identificação das necessidades nutricionais de indivíduos enfermos

#### Elaboração de dietas de rotina, rotinas modificadas e especiais

#### Terapia nutricional

- Nutrição enteral;
  - ✓ conceitos;
  - ✓ indicações;
  - ✓ vias de acesso;
  - ✓ tipos de fórmulas;
  - ✓ vantagens e desvantagens.
- Nutrição parenteral:
  - ✓ noção de via de acesso;
  - ✓ profissional responsável pela administração e controle;
  - ✓ relação com a UND.

#### Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas do sistema digestório e anexos

- Dietoterapia nas enfermidades orais:
  - ✓ estomatite, gengivite, queilite, candidíase oral, herpes, úlceras aftosas, cirurgias da boca, entre outras.
- Dietoterapia nas enfermidades esofágicas:
  - ✓ esofagite, refluxo gastroesofágico, hérnia de hiato, disfagia.
- Dietoterapia nas enfermidades gástricas:
  - ✓ gastrite, úlcera péptica.
- Dietoterapia nas enfermidades intestinais:
  - ✓ obstipação e diarreia;
  - ✓ Síndrome de *Dumping*;
  - ✓ Síndromes de Má Absorção (intolerância à lactose, doença celíaca, diverticulite e doença de Crohn).
- Dietoterapia nas enfermidades neoplásicas;
- Dietoterapia nas queimaduras e gota.

#### Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas das glândulas anexas

- Fígado:
  - ✓ hepatite e cirrose hepática.
- Vesícula:

<ul style="list-style-type: none"><li>✓ litíase biliar.</li><li>• Pâncreas:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ pancreatite.</li></ul></li></ul> <p>Distúrbios do peso</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Obesidade;</li><li>• Baixo peso.</li></ul> <p>Sistema Endócrino</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Diabetes e suas complicações.</li></ul> <p>Sistema Cardiovascular</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Insuficiência Cardíaca Congestiva;</li><li>• Hipertensão Arterial Sistêmica;</li><li>• Dislipidemias;</li><li>• Aterosclerose.</li></ul> <p>Sistema excretor</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Insuficiência renal aguda;</li><li>• Insuficiência renal crônica;</li><li>• Litíase renal;</li><li>• Gota.</li></ul> <p>Sistema respiratório</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Insuficiência respiratória;</li><li>• Doença pulmonar obstrutiva crônica (DPOC).</li></ul> <p>Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas na alergia alimentar</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Dietas de exclusão.</li></ul> <p>Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas nas enfermidades neoplásicas.</p> <p>Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas do sistema imunológico</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Alergia alimentar e AIDS</li></ul>					
<b>Carga horária (horas-aula)</b>					
<b>Teórica</b>	00	<b>Prática Profissional</b>	120	<b>Total</b>	<b>120 Horas-aula</b>
<p>Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.9 do Plano de Curso.</p> <p>Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, está prevista divisão de classes em turmas.</p>					
<b>Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <a href="https://crt.cps.sp.gov.br/index.php">https://crt.cps.sp.gov.br/index.php</a></b>					

<b>III.14 PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA</b>	
<b>1º SEMESTRE</b>	
<b>Função:</b> Estudo e planejamento <b>Classificação:</b> Planejamento	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b>	
Utilizar tecnologias na proposição de projetos da área de Nutrição e Dietética.	
<b>Atribuições Empreendedoras</b>	
Reconhecer cenários vigentes. Demonstrar capacidade de argumentação e persuasão. Identificar problemas e necessidades que geram demandas.	
<b>Valores e Atitudes</b>	
Desenvolver a criticidade. Incentivar ações que promovam a cooperação. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca.	
<b>Competências</b>	<b>Habilidades</b>
1. Analisar dados e informações obtidas de pesquisas empíricas e bibliográficas.	1.1 Identificar demandas e situações-problema no âmbito da área profissional. 1.2 Identificar fontes de pesquisa sobre o objeto em estudo. 1.3 Elaborar instrumentos de pesquisa para desenvolvimento de projetos. 1.4 Constituir amostras para pesquisas técnicas e científicas, de forma criteriosa e explicitada. 1.5 Aplicar instrumentos de pesquisa de campo.
2. Propor soluções parametrizadas por viabilidade técnica e econômica aos problemas identificados no âmbito da área profissional.	2.1 Consultar Legislação, Normas e Regulamentos relativos ao projeto. 2.2 Registrar as etapas do trabalho. 2.3 Organizar os dados obtidos na forma de textos, planilhas, gráficos e esquemas.
<b>Observação</b>	
O produto a ser apresentado deverá ser constituído de umas das tipologias estabelecidas conforme Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico Nº 354, de 25-02-2015, parágrafo 3º, mencionadas a seguir: Novas técnicas e procedimentos; Preparações de pratos e alimentos; Modelos de Cardápios – Ficha técnica de alimentos e bebidas; <i>Softwares</i> , aplicativos e <i>EULA (End Use License Agreement)</i> ; Áreas de cultivo; Áudios e vídeos; Resenhas de vídeos; Apresentações musicais, de dança e teatrais; Exposições fotográficas; Memorial fotográfico; Desfiles ou exposições de roupas, calçados e acessórios; Modelo de Manuais; Parecer Técnico; Esquemas e diagramas; Diagramação gráfica; Projeto técnico com memorial descritivo; Portfólio; Modelagem de Negócios; Planos de Negócios.	
É importante que a <b>Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico nº 2429, de 23-08-2022</b> seja consultada para que já o cumprimento das normas e orientações que nortearão a realização do Trabalho de Conclusão de Curso.	
<b>Bases Tecnológicas</b>	
Estudo do cenário da área profissional <ul style="list-style-type: none"> <li>• Características do setor:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ macro e microrregiões.</li> </ul> </li> <li>• Avanços tecnológicos;</li> </ul>	

- Ciclo de vida do setor;
- Demandas e tendências futuras da área profissional;
- Identificação de lacunas (demandas não atendidas plenamente) e de situações-problema do setor.

Identificação e definição de temas para o TCC

- Análise das propostas de temas segundo os critérios:
  - ✓ pertinência;
  - ✓ relevância;
  - ✓ viabilidade.

Definição do cronograma de trabalho

Técnicas de pesquisa

- Documentação indireta:
  - ✓ pesquisa documental;
  - ✓ pesquisa bibliográfica.
- Técnicas de fichamento de obras técnicas e científicas;
- Documentação direta:
  - ✓ pesquisa de campo;
  - ✓ pesquisa de laboratório;
  - ✓ observação;
  - ✓ entrevista;
  - ✓ questionário.
- Técnicas de estruturação de instrumentos de pesquisa de campo:
  - ✓ questionários;
  - ✓ entrevistas;
  - ✓ formulários;
  - ✓ entre outros.

Problematização

Construção de hipóteses

Objetivos

- Geral e específicos (para quê? para quem?).

Justificativa (por quê?)

**2º SEMESTRE**

**Função:** Desenvolvimento e gerenciamento de projetos

**Classificação:** Execução

**Atribuições e Responsabilidades**

Desenvolver projetos relacionados à área de Nutrição e Dietética.

**Atribuições Empreendedoras**

Reconhecer cenários vigentes.

Procurar oportunidades e nichos de ação inovadora.

Identificar problemas e necessidades que geram demandas.

**Valores e Atitudes**

Socializar os saberes.

Desenvolver a criticidade.

Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.

**Competências**

**Habilidades**

1. Planejar as fases de execução de projetos com base na natureza e na complexidade das atividades.	1.1 Consultar diversas fontes de pesquisa: catálogos, manuais de fabricantes, glossários técnicos, entre outros. 1.2 Comunicar ideias de forma clara e objetiva por meio de textos escritos e de explicações orais.
2. Avaliar as fontes e recursos necessários para o desenvolvimento de projetos.	2.1 Definir recursos necessários e plano de produção. 2.2 Classificar os recursos necessários para o desenvolvimento do projeto. 2.3 Utilizar de modo racional os recursos destinados ao projeto.
3. Avaliar a execução e os resultados obtidos de forma quantitativa e qualitativa.	3.1 Verificar e acompanhar o desenvolvimento do cronograma físico-financeiro. 3.2 Redigir relatórios sobre o desenvolvimento do projeto. 3.3 Construir gráficos, planilhas, cronogramas e fluxogramas. 3.4 Organizar as informações, os textos e os dados, conforme formatação definida.

#### Observação

A apresentação descrita deverá prezar pela organização, clareza e domínio na abordagem do tema. Cada habilitação profissional definirá, por meio de regulamento específico, dentre os “produtos” a seguir, qual corresponderá à apresentação escrita do TCC, a exemplo de: Monografia; Protótipo com Manual Técnico; Maquete com respectivo Memorial Descritivo; Artigo Científico; Projeto de Pesquisa; Relatório Técnico.

É importante que a **Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico nº 2429, de 23-08-2022** seja consultada para que já o cumprimento das normas e orientações que nortearão a realização do Trabalho de Conclusão de Curso.

#### Bases Tecnológicas

##### Referencial teórico da pesquisa

- Pesquisa e compilação de dados;
- Produções científicas, entre outros.

##### Construção de conceitos relativos ao tema do trabalho e definições técnicas

- Definições dos termos técnicos e científicos (enunciados explicativos dos conceitos);
- Terminologia (conjuntos de termos técnicos e científicos próprios da área técnica);
- Simbologia;
- entre outros.

##### Escolha dos procedimentos metodológicos

- Cronograma de atividades;
- Fluxograma do processo.

##### Dimensionamento dos recursos necessários para execução do trabalho

##### Identificação das fontes de recursos

##### Organização dos dados de pesquisa

- Seleção;

- Codificação;
- Tabulação.

Análise dos dados

- Interpretação;
- Explicação;
- Especificação.

Técnicas para elaboração de relatórios, gráficos, histogramas

Sistemas de gerenciamento de projeto

Formatação de trabalhos acadêmicos

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teórica</b>	00	<b>Prática Profissional</b>	80	<b>Total</b>	<b>80 Horas-aula</b>
----------------	----	-----------------------------	----	--------------	----------------------

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.9 do Plano de Curso.

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, está prevista divisão de classes em turmas.

**Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>**

Grupo de Formulação e Análises Curriculares Centro Paula Souza / SP

#### 4.5. Metodologia da Integração

O ensino-aprendizagem, na forma de oferecimento do Ensino Técnico Integrado ao Ensino Médio, deverá priorizar a integração, em todos os sentidos, entre a Formação Profissional (Ensino Técnico) e a Formação Geral (Ensino Médio), de modo a otimizar o tempo e os esforços de professores e alunos e os recursos disponíveis, para o objetivo comum de trabalhar as competências conjuntamente, de tal modo que elas se complementem e se inter-relacionem, por meio de projetos interdisciplinares e de diferentes tipos de atividades, nas quais as habilidades, conhecimentos e valores desenvolvidos nos componentes curriculares referentes à Formação Geral (Ensino Médio) sejam contextualizados e exercitados nas práticas da Formação Profissional.

Os componentes curriculares da Formação Geral (Ensino Médio) devem prover a Formação Profissional (Ensino Técnico) com as Bases Científicas necessárias ao desenvolvimento das Bases Tecnológicas requisitadas pela formação profissional, e as atividades práticas dos componentes profissionalizantes devem ser encaradas, também, como laboratórios de experiências para demonstração de teorias científicas na área das várias Ciências e da percepção e compreensão da importância de suas aplicações na produção e na geração de tecnologias diversas. Além disso, as Ciências poderão contribuir com os componentes curriculares profissionalizantes, a partir da análise de contextos históricos e geográficos, problemas e projetos.

A Matemática terá um vasto campo de aplicação na área de planejamento e gestão de recursos.

Também as comparações e relações entre diferentes linguagens, literaturas, manifestações artísticas urbanas e rurais possibilitarão maior conhecimento das sociedades humanas e ampliação do horizonte cultural dos alunos enquanto cidadãos e enquanto profissionais, com a inclusão de contribuições da cultura popular e da erudita, do conhecimento acadêmico e do saber construído na experiência vivida em atividades do trabalho.

Para que o desenvolvimento das competências pessoais do Técnico em formação seja exitoso, a ênfase dada à construção de valores será outro aspecto favorável desta forma de oferecimento do Ensino Técnico Integrado ao Ensino Médio.

Os professores dos componentes da Formação Geral e da Formação Profissional deverão planejar e replanejar seus trabalhos, avaliar os resultados alcançados e considerar os que demandarão novos esforços para que sejam atingidos.

Uma das formas de se garantir que isso aconteça é estabelecer o horário das aulas semanais de modo que os componentes do Ensino Médio e do Ensino Técnico que tenham mais relações entre si compartilhem do mesmo período de aula.

Também o planejamento de projetos produtivos, visitas técnicas, atividades práticas, trabalho de conclusão de curso (TCC), tarefas não presenciais, seminários, exposições, entre outros, devem ser elaborados em conjunto por professores dos componentes de forma colaborativa, visando à integração.

Essas orientações, os procedimentos didáticos e as práticas e atividades docentes e discentes, em todos os componentes curriculares dos cursos, deverão ser norteados pelos mesmos princípios pedagógicos.

#### 4.5.1. Princípios Pedagógicos

A – Leitura crítica da realidade e inclusão construtiva na sociedade da informação e do conhecimento

Leituras críticas da realidade são os pressupostos de um tratamento inteligente e construtivo das informações disponíveis e possíveis de produzir conhecimento.

Analisar, interpretar e correlacionar teorias e sistemas conhecidos, e compará-los com experiências já vividas são procedimentos que incluem o cidadão na sociedade do conhecimento como seu próprio construtor, instrumentalizando-o a lidar estrategicamente com o objeto de sua investigação, a partir de diversos enfoques e com o subsídio de diferentes fontes.

B – A aprendizagem como processo de construção coletiva em situações e ambientes cooperativos

A aprendizagem enquanto construção coletiva precisa de um ambiente que proporcione o desenvolvimento deste processo, pautando-se na cooperação e nas relações de respeito mútuo. Esse ambiente deverá permitir maior ocorrência de processos cognitivos ou sociocognitivos, os quais proporcionam a percepção da realidade sob outros enfoques, o

exercício da argumentação, a percepção de suas contradições, a incorporação de conhecimentos trazidos pelos opositores, ou seja, coordenação entre pontos de vista e a possibilidade de se colocar no lugar do outro. As relações estabelecidas garantem o desenvolvimento de competências sociais, valores e atitudes éticas relacionadas à responsabilidade e à organização; permitem também as trocas efetivas de confiança, admiração, solidariedade e respeito, possibilitando ao aluno sentir-se motivado e envolvido.

C – Compartilhamento da responsabilidade do ensino-aprendizagem por professores e alunos

O professor compartilha a responsabilidade e o controle do ensino-aprendizagem com seus alunos: é ele quem propõe os objetivos das atividades educacionais, providencia as bases materiais, disponibiliza instrumentos para que os alunos trabalhem, lança desafios e estímulos para que eles desejem atuar – mas a efetivação da aprendizagem dependerá não apenas do professor, mas de os aprendizes se responsabilizarem também por ela, discutindo com ele as propostas, aceitando os desafios lançados e/ou sugerindo outros, utilizando os recursos que lhes foram oferecidos de acordo com suas possibilidades, necessidades e preferências, mobilizando suas capacidades pessoais e relacionando-se entre si e com o professor, para atingir as metas estabelecidas por meio da gestão participativa da aprendizagem.

D – Respeito à diversidade, valorização da subjetividade e promoção da inclusão

Mesmo em turmas pouco heterogêneas, diferentes são as características físicas, psicológicas e emocionais, as histórias de vida, as condições socioculturais, o ponto de partida, o ritmo de aprendizagem e a sociabilidade dos alunos, resultando dessas diferenças as facilidades ou dificuldades de cada um em se desenvolver, atingir os objetivos propostos para o ensino-aprendizagem, integrar-se ao grupo e sentir-se a ele pertencente. Em respeito à diversidade e ao direito à inclusão de todos, deve ser oferecida e disponibilizada aos alunos uma variedade de materiais, recursos didáticos, tecnologias, linguagens e contatos interpessoais que poderão atender às suas diferentes formas de ser, de aprender, de fazer e de conviver e a seus diferentes tipos de conhecimento, de interesse, de experiência de vida e de contextos de atuação.

E – Ética de identidade, estética da sensibilidade e política da igualdade

O desenvolvimento da ética da identidade busca o reconhecimento de sua própria identidade (educando) e a do outro, a possibilidade da convivência e a autonomia.

A estética da sensibilidade valoriza o empreendedorismo, a iniciativa, a criatividade, a beleza, a intuição, a limpeza, a organização, a ousadia e o respeito pela vida.

A política da igualdade busca o exercício da cidadania, o reconhecimento dos direitos humanos, a equidade no acesso à educação, saúde, emprego e o combate ao preconceito e à discriminação. Nas relações entre os que ensinam e os que aprendem, devem primar a liberdade de expressão e comunicação, a democratização da informação, o compartilhamento do poder de aprender e ensinar, a solidariedade, a cooperação e a equidade, o combate a preconceitos e a formas de trabalho que atentam contra a dignidade humana.

#### F – Autonomia e protagonismo

Identificar ou reconhecer as condições que lhe são apresentadas e aproveitá-las, tornando-se seu próprio mestre e, ao mesmo tempo, seu aprendiz, é a condição essencial para que o processo de desenvolvimento da competência de aprender a aprender seja desencadeado no aluno. Nessa etapa, é muito importante a presença do professor-orientador como mediador nas atividades e ações que possibilitarão ao educando descobrir e aplicar as teorias, as técnicas e as tecnologias de ensino-aprendizagem e, futuramente, dominá-las sem precisar de ajuda para isso.

#### G – Contextualização do ensino-aprendizagem

São contextualizados os processos de ensino-aprendizagem que estabelecem pontes entre a teoria e a prática, o desconhecido e o conhecido, o estudado e o vivido, o passado ou futuro e o presente, o importante e o interessante. Portanto, devem-se priorizar a construção e a produção de conhecimento no lugar da mera exposição-reprodução; os objetos de aprendizagem relacionados com as experiências vivenciadas pelo sujeito; o presente como ponto de partida e de chegada das pesquisas e dos projetos; situações relacionadas com o trabalho e a futura profissionalização.

#### H – Interdisciplinaridade e transdisciplinaridade

Na interdisciplinaridade, os diversos conhecimentos sobre um objeto – inter-relacionados por um eixo integrador e sob perspectivas e enfoques específicos – dialogam entre si, questionando, complementando, aprofundando ou esclarecendo-se uns aos outros,

embora continuem a manter sua autonomia, seus objetos específicos e suas fronteiras muito bem demarcadas, permitindo que o aluno compreenda o objeto do estudo em sua unicidade, integridade e completude. Quando a importância, o foco, o objetivo é transferido do objeto de estudo das disciplinas para as pessoas que o estudam, é porque o ensino-aprendizagem passou do domínio da interdisciplinaridade para o domínio da transdisciplinaridade. Nesse caso, as fronteiras de uma determinada área ou campo de atuação são ampliadas, com a incorporação de outras possíveis leituras da realidade e de conhecimentos, informações, abordagens e instrumentos diversos.

#### I – Problematização do conhecimento

Quando se trata de problematização do conhecimento, é de situações-problema que se fala, ou seja, de problemas que devem ser apresentados e solucionados, inseridos em uma determinada situação (real ou hipotética), considerando-se o conjunto de elementos, circunstâncias e características da situação em que ele acontece. Em outras palavras, a situação-problema é um problema contextualizado e tratado sob múltiplos enfoques. Para que uma questão levantada seja considerada "problema", pertinente para estimular ou avaliar o desenvolvimento do aluno, é necessário que desperte nele o desejo ou necessidade de respondê-la e que isso só seja possível mediante um esforço de sua parte para fazê-lo, mobilizando sua competência, seu tempo, seus recursos e informações, já incorporadas ou para ele apresentadas na própria situação em que o problema foi levantado.

#### J – Trabalho por projeto no desenvolvimento e na avaliação do ensino-aprendizagem

O planejamento de um projeto de ensino-aprendizagem deve ser discutido entre quem ensina e quem deseja aprender, o qual também deve ser autor se tal processo for realmente educativo. É importante que as atividades sejam planejadas e vividas sob a inspiração dos objetivos, metas e resultados finais projetados e que as avaliações sejam feitas possibilitando diagnósticos e ajustes. Trabalhar por projeto requer associações, parcerias, cooperação e compartilhamentos, mas também autonomia, iniciativa, automotivação e protagonismo. As experiências desenvolvidas em projeto educacional têm demonstrado que ele só é efetivo se for compartilhado, do começo ao fim, da concepção à execução e à avaliação, por todos aos quais ele diz respeito diretamente (professores e alunos), indiretamente (comunidade escolar) e, se o projeto envolver ações de intervenção na realidade social, à comunidade local e/ou outras que possam também estar envolvidas.

Fonte: Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza (Ceeteps). **Atualização da Proposta de Currículo por Competências para o Ensino Médio**. Dez. 2011. Disponível em: <<http://www.cpscetec.com.br/curriculos/EnsinoMédio>>. Acesso em: 31 mar. 2015.

#### 4.5.2. Procedimentos Didáticos

Proposta de atividades a serem desenvolvidas:

- Dramatizações;
- Estudos de caso;
- Aulas expositivas;
- Trabalhos em equipe;
- Elaboração de portfólio;
- Relatos orais e relatórios escritos;
- Jogos, gincanas, campeonatos, festivais;
- Grupos de estudo, de discussão e debate;
- Pesquisas em livros, *sites*, jornais e outros;
- Exibição de filmes seguida ou precedida de debates;
- Pesquisas de campo e seminários de apresentação de resultados;
- Elaboração de projetos técnicos interdisciplinares referentes a comunidades diversas;
- Experimentos laboratoriais para observação, demonstração, teste, treinamentos de habilidades;
- Exposições de fotos; objetos; textos; trabalhos referentes a temas, atividades, acontecimentos, pesquisas, entre outros;
- Elaboração de manuais técnicos, cartilhas educativas, murais, jornais impressos, cartazes, vídeos, histórias em quadrinho;
- Elaboração e escrituração de diário de bordo, bloco de notas ou outras modalidades de registro de atividades, aprendizagens, desenvolvimento de pessoas e profissional entre outros.

#### 4.6. Metodologia de Elaboração e Reelaboração Curricular e Público-alvo da Educação Profissional

A cada novo paradigma legal da Educação Profissional e Tecnológica, o Centro Paula Souza executa as adequações cabíveis desde o paradigma imediatamente anterior, da organização de cursos por área profissional até a mais recente taxonomia de eixos tecnológicos do Ministério da Educação – MEC.

Ao lado do atendimento à legislação (e de participação em consultas públicas, quando demandado pelos órgãos superiores, com o intuito de contribuir para as diretrizes e bases da Educação Profissional e Tecnológica), o desenvolvimento e o oferecimento de cursos técnicos em parceria com o setor produtivo/mercado de trabalho têm sido a principal diretriz do planejamento curricular da instituição.

A metodologia atualmente utilizada pelo Grupo de Formulação e Análises Curriculares constitui-se primordialmente nas ações/processos descritos a seguir:

1. Pesquisa dos perfis e atribuições profissionais na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO – do Ministério do Trabalho e Emprego e, também, nas descrições de cargos do setor produtivo/mercado de trabalho, preferencialmente em parceria.
2. Seleção de competências, de habilidades e de bases tecnológicas, de acordo com os perfis profissionais e atribuições.
3. Consulta ao Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC, para adequação da nomenclatura da habilitação, do perfil profissional, da descrição do mercado de trabalho, da infraestrutura recomendada e da possibilidade de temas a serem desenvolvidos.
4. Estruturação de componentes curriculares e respectivas cargas horárias, de acordo com as funções do processo produtivo. Esses componentes curriculares são construídos a partir da descrição da função profissional subjacente à ideologia curricular, bem como pelas habilidades (capacidades práticas), pelas bases tecnológicas (referencial teórico) e pelas competências profissionais, a mobilização das diretrizes conceituais e das pragmáticas.
5. Mapeamento e catalogação das titulações docentes necessárias para ministrar aulas em cada um dos componentes curriculares de todas as habilitações profissionais.
6. Mapeamento e padronização da infraestrutura necessária para o oferecimento de cursos técnicos: laboratórios, equipamentos, instalações, mobiliário e bibliografia.

7. Estruturação dos planos de curso, documentos legais que organizam e ancoram os currículos na forma de planejamento pedagógico, de acordo com as legislações e fundamentações socioculturais, políticas e históricas, abrangendo justificativas, objetivos, perfil profissional e organização curricular, aproveitamento de experiências, de conhecimentos e avaliação da aprendizagem, bem como infraestrutura e pessoal docente, técnico e administrativo.
8. Validação junto ao público interno (Unidades Escolares) e ao público externo (Mercado de Trabalho/Setor Produtivo) dos currículos desenvolvidos.
9. Estruturação e desenvolvimento de turma-piloto para cursos cujos currículos são totalmente inéditos na instituição e para cursos não contemplados pelo MEC, em seu Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.
10. Capacitação docente e administrativa na área de Currículo Escolar.
11. Pesquisa e publicação na área de Currículo Escolar.

O público-alvo da produção curricular em Educação Profissional e Tecnológica constitui-se nos trabalhadores de diferentes arranjos produtivos e níveis de escolarização, que precisam ampliar sua formação profissional, bem como em pessoas que iniciam ou que desejam migrar para outras áreas de atuação profissional.

#### **4.7. Enfoque Pedagógico**

Constituindo-se em meio para guiar a prática pedagógica, o currículo organizado a partir de competências será direcionado para a construção da aprendizagem do aluno enquanto sujeito do seu próprio desenvolvimento. Para tanto, a organização do processo de aprendizagem privilegiará a definição de objetivos de aprendizagem e/ou questões geradoras, que orientam e estimulam a investigação, o pensamento e as ações, assim como a solução de problemas.

Dessa forma, a problematização e a interdisciplinaridade, a contextualização e os ambientes de formação se constituem ferramentas básicas para a construção das habilidades, atitudes e informações relacionadas às competências requeridas.

##### **4.7.1. Fortalecimento das competências relativas ao Empreendedorismo**

Atualmente, dos cursos existentes (98 Habilitações Profissionais – modalidade concomitante ou subsequente ao Ensino Médio, dessas, 37 Habilitações Profissionais

oferecidas na forma Integrada ao Ensino Médio, 33 Especializações Técnicas e 5 cursos de Formação Inicial e Continuada), aproximadamente 50% (cinquenta por cento) abordam transversalmente o tema “Empreendedorismo” ou apresentam explícito o componente curricular “Empreendedorismo” na respectiva matriz curricular.

As ações do Grupo de Formulação e Análises Curriculares (Gfac) visam a ampliar o tema, de maneira transversal. O referente projeto, que teve início em janeiro de 2014, desenvolve a proposta de inclusão do tema “Empreendedorismo” nos cursos em formulação/reformulação de todos os Eixos Tecnológicos. O contexto da proposta tem como foco o desenvolvimento de competências empreendedoras, que são de extrema importância para a formação do profissional contemporâneo. Assim, um conjunto de dez competências empreendedoras passa a fazer parte dos Planos de Curso, alinhadas com as habilidades e com as bases tecnológicas pertinentes aos componentes de foco comportamental, pragmático ou de planejamento. São elas:

1. Resolver problemas novos, partindo do uso consciente de ferramentas de gestão e da criatividade.
2. Comunicar ideias com clareza e objetividade, utilizando instrumental que otimize a comunicação.
3. Tomar decisões, mobilizando as bases tecnológicas para a construção da competência geral de análise da situação-problema.
4. Demonstrar iniciativa, antecipando os movimentos, ações e consequências dos acontecimentos do entorno.
5. Desenvolver a ação criativa, fazendo uso de visão sistêmica, conectando saberes e buscando soluções eficazes.
6. Desenvolver autonomia intelectual, encontrando caminhos alternativos para atingir metas de modo analítico e estratégico e em alinhamento com o meio produtivo.
7. Representar as regras de convivência democrática, atuando em grupo e interagindo com a diversidade social, buscando mensurar o impacto de suas ações na esfera social, e não apenas na esfera econômica.
8. Desenvolver e demonstrar visão estratégica, considerando os fatores envolvidos em cada questão e as metas pretendidas pelo setor produtivo em que se vê inserido.
9. Analisar aspectos positivos e aspectos negativos de cada decisão.
10. Planejar e estruturar ações empreendedoras com o objetivo de aprimorar a relação custo-benefício, criando estrutura estável e durável, em termos de trabalho e sustentabilidade econômica.

Como suporte ao desenvolvimento dessas competências, o projeto Empreendedorismo no Gfac implementa e capacita os docentes no uso de um conjunto de metodologias e ferramentas, praticadas pelos mercados atuais, como *Design Thinking*, *Business Model Generation* (BMG), Mapa de Empatia, Análise *SWOT – Strengths, Weaknesses Opportunities and Threats* (FOFA – Forças, Oportunidades, Fraquezas e Ameaças) – e outras, que estruturam o planejamento, a visão sistêmica, a integração social, a tomada de decisão e a autoavaliação dos alunos, permitindo aos docentes avaliarem, junto com os discentes, o processo de resolução de problemas, e não apenas respostas “corretas”.

O Grupo de Formulação e Análises Curriculares (Gfac) contempla os cursos elaborados e atualizados com uma abordagem temática do Empreendedorismo. Embora em alguns cursos o Empreendedorismo apareça em forma de componente, todos os cursos apresentam competências e atribuições gerais voltadas para a ação empreendedora adequada ao contexto de cada perfil profissional. Essas atribuições e competências gerais são desenvolvidas transversalmente em componentes específicos dos cursos, a partir do desenvolvimento de competências e de habilidades que contribuem para o desenvolvimento do perfil empreendedor. Além dos componentes de Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (PTCC) e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (DTCC), outros componentes presentes nos cursos também apresentam abordagem do tema Empreendedorismo, por comportarem competências e habilidades que contribuem para a formação integral do perfil técnico e empreendedor.

#### 4.7.2. Fortalecimento das competências relativas à Língua Inglesa e a Comunicação Profissional em Língua Estrangeira

O Centro Paula Souza tem como uma de suas diretrizes a apreensão e a difusão do conhecimento globalizado, o que se dá, em grande medida, pela língua inglesa, com todos os conhecimentos e princípios técnicos e tecnológicos subjacentes.

O ensino da Língua Inglesa, no que concerne à Educação Profissional Técnica de Nível Médio, pauta-se no desenvolvimento de competências, de habilidades e de bases tecnológicas voltadas à comunicação profissional de cada área de atuação, de acordo com os conceitos e termos técnicos e científicos empregados.

São desenvolvidas habilidades linguísticas que envolvem a recepção e a produção da língua, com ênfase na interpretação de texto e na produção de alguns gêneros simples relacionados à comunicação de cada profissão, respeitando a atuação do profissional técnico, que pode ser expressada nos contextos de atendimento ao público, elaboração de

artigos, documentações técnicas e apresentações orais, entrevistas, interpretação e produção de textos de vários níveis de complexidade.

Nos cursos técnicos, a Língua Inglesa é trabalhada no componente curricular Inglês Instrumental (Inglês para Finalidades Específicas) e também no componente Língua Estrangeira Moderna – Inglês (que inclui comunicação profissional).

#### 4.7.3. Fortalecimento das competências relativas à Língua Portuguesa e à Comunicação Profissional em Língua Materna

Nos cursos técnicos, a Língua Portuguesa é trabalhada nos componentes curriculares Linguagem, Trabalho e Tecnologia e Língua Portuguesa, Literatura e Comunicação Profissional, além das especificidades de algumas habilitações.

As competências-chave de analisar, interpretar e produzir textos técnicos das diversas áreas profissionais são desenvolvidas nesses componentes, de acordo com as respectivas terminologias técnicas e científicas, nas modalidades oral e escrita de comunicação, visando à elaboração de gêneros textuais como cartas comerciais e oficiais, relatórios técnicos, memoriais, comunicados, protocolos, entre outros gêneros, considerando as características de cada área de atuação.

#### 4.7.4. Fortalecimento das competências relativas à Matemática

Nos currículos das habilitações profissionais técnicas ofertadas na forma integrada ao Ensino Médio, a Matemática, que se constitui em uma área de Conhecimento Autônoma na Formação Geral no Brasil, como componente curricular, teve sua representatividade aumentada, com ênfase no desenvolvimento das seguintes competências-chave, ao longo de três séries: “Interpretar, na forma oral e escrita, símbolos, códigos, nomenclaturas, instrumentos de medição e de cálculo para representar dados, fazer estimativas e elaborar hipóteses”; “Analisar regularidades em situações semelhantes para estabelecer regras e propriedades.”; “Analisar identidades ou invariantes que impõem condições para resolução de situações-problema.”; “Interpretar textos e informações da Ciência e da Tecnologia relacionados à Matemática e veiculados em diferentes meios.”; “Avaliar o caráter ético do conhecimento matemático e aplicá-lo em situações reais”; “Elaborar hipóteses recorrendo a modelos, esboços, fatos conhecidos, relações e propriedades”; “Analisar a Matemática como ciência autônoma, que investiga relações, formas e eventos e desenvolve maneiras próprias de descrever e interpretar o mundo”.

Pretende-se, em última instância, com esse fortalecimento do ensino da Matemática, desenvolver as capacidades práticas de utilizar o conhecimento matemático como apoio para avaliar as aplicações tecnológicas dos diferentes campos científicos e também de identificar recursos matemáticos, instrumentos e procedimentos para posicionar-se e argumentar sobre questões de interesse da comunidade.

Dessa maneira, a Matemática atende aos macro-objetivos de comunicação no mundo profissional e no mundo social, seja no percurso da cognição, seja na manifestação da expressão em relação aos fatos técnicos, científicos e também cotidianos.

#### 4.7.5. Fortalecimento das competências relativas à Informática

Nos cursos técnicos, a Informática é trabalhada no componente curricular Aplicativos Informatizados, e em outros componentes que requerem especificidades para a utilização de *softwares* e *hardwares*.

Sinteticamente, são desenvolvidas as competências-chave de seleção e utilização de sistemas operacionais, *softwares*, aplicativos, plataformas de desenvolvimento de *websites* ou *blogs*, além de redes sociais para publicação de conteúdo na *internet* pertinentes a cada área de atuação.

#### 4.7.6. Fortalecimento das competências relativas à Ética e Cidadania Organizacional

Nos cursos técnicos, a ética e a cidadania são trabalhadas no componente curricular Ética e Cidadania Organizacional.

Dentre as competências-chave, destacam-se a análise e a utilização do Código de Defesa do Consumidor, da Legislação Trabalhista, dos Regulamentos e Regras Organizacionais e dos Procedimentos para a Promoção da Imagem Organizacional.

São desenvolvidas habilidades que direcionam à identificação e utilização do código de ética da respectiva profissão, ao trabalho em equipe, ao respeito às diversidades e aos direitos humanos.

Com o referido componente, objetiva-se estimular práticas de responsabilidade social e de sustentabilidade na formação profissional e ética do cidadão.

#### 4.7.7. Fortalecimento das competências pessoais, dos valores e das atitudes na conduta profissional

Na prática histórica de planejamento curricular das habilitações profissionais técnicas de nível médio do Centro Paula Souza, as competências pessoais, os valores e as atitudes na

conduta profissional estão sendo gradualmente fortalecidos e expressos, cada vez mais explicitamente, na redação dos componentes curriculares.

Concebemos as competências pessoais como capacidades teórico-práticas e comportamentais de um profissional técnico de uma área profissional ou eixo tecnológico, direcionadas ao convívio nos ambientes laborais, ao trabalho em equipe, à comunicação e interação, à pesquisa, melhoria e atualização contínuas, à conduta ética, e às boas práticas no ambiente organizacional.

Quanto aos valores e atitudes, definimos como uma macroclasse, que se constitui em um conjunto de princípios que direcionam a conduta ética de um profissional técnico no mundo do trabalho e na vida social, para o alcance do qual estão envolvidos todos os atores, ambientes, relações e subprocessos do ensino e da aprendizagem (alunos, professores, grupo familiar dos alunos, funcionários administrativos, entorno na comunidade escolar, organizados em ambientes didáticos e também fora deles, com o estabelecimento de relações intra, extra e transescolares, para a mediação e o alcance do conhecimento aplicável na atuação profissional, fim e meta primordial da Educação Profissional e Tecnológica).

Dessa forma, na orientação curricular do Centro Paula Souza para os cursos técnicos, não somente as competências e habilidades profissionais são o foco, mas também as competências individuais que levam a uma otimização da organização coletiva. Sob esse ponto de vista, há uma aproximação entre o sentido mais psicológico ou individualizante de competência, paralelamente (e conjuntamente) ao sentido mais prático e demonstrável de desempenho, que aproxima, sim, as competências às atribuições ou atividades de um cargo ou função, mas não as reduz à execução ou ao direcionamento excludente do conhecimento a uma ou outra “prática de mercado”, como querem algumas teorias e algumas críticas.

A capacidade de demonstrar as competências e fazê-las úteis a uma sociedade, a nosso ver, não limita, mas sim amplia as habilidades sociais e críticas dos indivíduos em seu papel de profissional, que não é o único papel de um ser na sociedade, obviamente, bem como amplia a atuação do professor e das sistemáticas educativas, no que concerne a um ensino significativo, avaliável e a serviço da sociedade.

#### 4.7.8. Fortalecimento das competências relativas à elaboração de projetos e solução de problemas do mundo do trabalho

No Centro Paula Souza, a valorização dos aspectos culturais no currículo é manifestada na Educação por Projetos, nos trabalhos de conclusão de curso obrigatórios, no aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores e na própria educação por competências profissionais, cuja ênfase é a atuação profissional para a solução de problemas reais do mundo do trabalho e da vida do cidadão, ancorada histórica, social e politicamente, ou seja, contextualizada, com vistas à eficiência e à eficácia da Educação Escolar e ao desenvolvimento da autonomia do educando. A cultura é o fator comum entre sociedade, ideologia, História e conhecimento.

O ambiente virtual possibilita ao professor acesso a ferramentas de desenvolvimento de *Design* de Projetos (modelo baseado no *Design Thinking*) e a critérios relativos à Economia Criativa, com um passo a passo sobre os objetivos, metodologias, desenvolvimento e outros itens importantes na estruturação não somente da pesquisa, mas na conclusão do projeto.

Ainda em relação aos professores orientadores, além das ferramentas do *Design* de Projetos e Economia Criativa, trabalhamos o contexto da avaliação por competências.

Em todos os cursos técnicos são desenvolvidos projetos interdisciplinares, a exemplo do trabalho de conclusão de curso (TCC), componente curricular obrigatório nos currículos das habilitações profissionais, destinado a desenvolver as competências-chave da pesquisa, análise e utilização de informações coletadas a partir de pesquisas bibliográficas e de pesquisas de campo, com o objetivo de propor soluções para os problemas relacionados a cada área de atuação. Na elaboração dos trabalhos de conclusão de curso, os alunos passam por duas fases, planejamento e desenvolvimento, com aplicação de conhecimentos de legislação, elaboração de instrumentos de pesquisa, estudos mercadológicos, elaboração de experimentos e de protótipos, além da sistematização monográfica e documentação dos projetos.

#### 4.7.9. Fortalecimento das competências relacionadas a Saúde e Segurança do Trabalho e Meio Ambiente

Em nosso país, a legislação sobre Segurança do trabalho é bastante abrangente, composta por Normas Regulamentadoras – NRs, leis complementares, como portarias e decretos, e também convenções da Organização Internacional do Trabalho, ratificadas pelo Brasil. Ainda assim, registra-se uma alta taxa de doenças e acidentes do trabalho. Os riscos estão presentes em todos os ambientes laborais, nas mais diversas áreas de atuação do trabalhador. A incorporação das boas práticas de gestão da Saúde e Segurança no

Trabalho contribui para a proteção contra os riscos presentes no ambiente laboral, prevenindo acidentes e doenças, diminuindo prejuízos, além de promover a melhoria contínua dos ambientes de trabalho e da qualidade de vida dos trabalhadores. Assim, o Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, instituição responsável pela maior parcela da Educação Profissional no Estado de São Paulo, considerando estes fatores, que são de extrema importância para a formação e desempenho do futuro profissional, propõe desenvolver em todas as habilitações profissionais técnicas competências-chave relacionadas à análise e aplicação da legislação, das normas técnicas e de procedimentos referentes à identificação de riscos e prevenção de acidentes e doenças do trabalho e de impactos ambientais.

#### 4.7.10. Padronização da infraestrutura, *softwares* e bibliografia para oferecimento de cursos técnicos

Desde 2008, a Unidade do Ensino Médio e Técnico desenvolve o projeto de Padronização de Laboratórios, que surgiu da necessidade de estabelecimento de um padrão de informações referentes ao tipo e à quantidade de instalações e de equipamentos necessários ao oferecimento das habilitações profissionais e do Ensino Médio no Centro Paula Souza.

São reunidas equipes de especialistas, que partem dos Referenciais Curriculares da Educação Profissional Técnica de Nível Médio e de pesquisas e contatos com o setor produtivo.

Os objetivos principais são definir padrões de laboratórios (quanto a espaços físicos e equipamentos), para os novos cursos elaborados pelas equipes de professores especialistas do Laboratório de Currículos.

Os resultados esperados para o projeto são:

- Produção da documentação necessária à Padronização de Laboratórios:
  - ✓ documento completo: contempla a descrição completa dos equipamentos, mobiliário, acessórios e *softwares* de acordo com o sistema BEC /SIAFISICO e itens de consumo e suas quantidades, bem como a descrição e elaboração dos leiautes dos espaços físicos;
  - ✓ documento resumido: contempla informações básicas como identificação do equipamento, mobiliários e acessórios, *softwares* e suas quantidades, leiautes e possibilidades de compartilhamento dos laboratórios na unidade com várias habilitações profissionais.

- Subsidiar os setores da Administração Central e Etecs, no que se refere à implantação de novas unidades e novos cursos, utilizando-se como subsídio a documentação produzida pela Padronização de Laboratórios.
- Atualização da publicação eletrônica – *site*, divulgação da publicação resumida e documento completo.

#### 4.7.11. Catalogação da Titulação Docente dos professores habilitados a ministrar aulas nos componentes curriculares dos cursos técnicos

Desde 2008, a Unidade do Ensino Médio e Técnico desenvolve o projeto de catalogação da titulação docente dos professores habilitados a ministrar aulas nos componentes curriculares dos cursos técnicos, que resulta no Catálogo de Requisitos de Titulação para Docência (CRT).

O CRT tem por competência estabelecer, para cada componente curricular, a titulação dos docentes que são habilitados a ministrá-los e, por consequência, disciplinar os concursos públicos para ingresso na carreira docente, bem como o processo de atribuição de aulas. Este novo formato foi estruturado e disponibilizado para consulta na forma de *site*, contemplando as bases de busca: “Titulações” (diplomas de graduação dos professores); “Habilitações” (cursos técnicos) e “Componentes Curriculares”.

O CRT é atualizado semestralmente, disponibilizado eletronicamente nos meses de julho e de dezembro, na página da Unidade do Ensino Médio e Técnico e, excepcionalmente, em outra época, em arquivo separado, no mesmo espaço, nos casos em que houver necessidade, interesse da Instituição ou alteração da legislação.

O gerenciamento do CRT requer, além do monitoramento do *site*, o atendimento ao público docente externo ao Centro Paula Souza e também a orientação a docentes e gestores da Instituição nos momentos de atribuição de aulas e abertura de concursos e processos seletivos. Visa-se com esses procedimentos, ligados diretamente à carreira docente do Centro Paula Souza, à constituição de instrumento de regulação que apresente imparcialidade dos processos (todos os cursos são cadastrados), a transparência das ações institucionais (possibilidade de consulta via internet sem necessidade de senha - *site* aberto), a disposição de diálogo da Instituição (sistema de contato com público externo) e a renovação constante, com a possibilidade de solicitação de análise e inclusão de titulações de quaisquer interessados, da comunidade externa ou da comunidade interna do Centro Paula Souza.

#### 4.8. Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

A sistematização do conhecimento a respeito de um objeto pertinente à profissão, desenvolvido mediante controle, orientação e avaliação docente, permitirá aos alunos o conhecimento do campo de atuação profissional, com suas peculiaridades, demandas e desafios.

Ao considerar que o efetivo desenvolvimento de competências implica na adoção de sistemas de ensino que permitam a verificação da aplicabilidade dos conceitos tratados em sala de aula, torna-se necessário que cada escola, atendendo às especificidades dos cursos que oferece, crie oportunidades para que os alunos construam e apresentem um produto – Trabalho de Conclusão de Curso – TCC.

Caberá a cada escola definir, conforme **Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico nº 2429, de 23-08-2022**, as normas e as orientações que nortearão a realização do Trabalho de Conclusão de Curso, conforme a natureza e o perfil de conclusão da Habilitação Profissional.

O Trabalho de Conclusão de Curso deverá envolver necessariamente uma pesquisa empírica que, somada à pesquisa bibliográfica, dará o embasamento prático e teórico necessário para o desenvolvimento do trabalho. A pesquisa empírica deverá contemplar uma coleta de dados, que poderá ser realizada no local de estágio supervisionado, quando for o caso, ou por meio de visitas técnicas e entrevistas com profissionais da área. As atividades distribuídas em número de **120** horas, destinadas ao desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso, serão acrescentadas às aulas previstas para o curso e constarão do histórico escolar do aluno.

O desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso pautar-se-á em pressupostos interdisciplinares e deve ser sistematizado em uma das formas previstas na tipologia de documentos estabelecida no parágrafo 2º, para a apresentação escrita do TCC. Caso seja adotada a forma de “Apresentação de produto”, esta deverá ser acompanhada pelas respectivas especificações técnicas, memorial descritivo, memórias de cálculos e demais reflexões de caráter teórico e metodológico pertinentes ao tema (verificar parágrafo 3º da Portaria supracitada).

A temática a ser abordada deve estar contida no perfil profissional de conclusão da habilitação, que se constitui na síntese das atribuições, competências e habilidades da formação técnica; a temática deve ser planejada sob orientação do professor responsável pelo componente curricular “PTCC” (Planejamento do Trabalho de Conclusão do Curso).

#### 4.8.1. Orientação

A orientação do desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso ficará por conta do professor responsável pelos temas do Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (PDTCC) em **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**, na 3ª SÉRIE.

#### 4.9. Prática Profissional

A Prática Profissional será desenvolvida em laboratórios da Unidade Escolar e nas empresas representantes do setor produtivo, se necessário, e/ou estabelecido em convênios ou acordos de cooperação.

A prática será incluída na carga horária da Habilitação Profissional e não está desvinculada da teoria, pois constitui e organiza o currículo. Estudos de caso, visitas técnicas, conhecimento de mercado e das empresas, pesquisas, relatórios, trabalhos individuais e trabalhos em equipes serão procedimentos pedagógicos desenvolvidos ao longo do curso.

O tempo necessário e a forma como será desenvolvida a Prática Profissional realizada na escola e/ou nas empresas ficarão explicitados na proposta pedagógica da Unidade Escolar e no plano de trabalho dos docentes.

Todos os componentes curriculares preveem a prática, juntamente com os conhecimentos teóricos, visto que as competências constituem-se na mobilização e na aplicação das habilidades (práticas) e de fundamentação teórica, técnica, científica, tecnológica (bases tecnológicas).

Os componentes curriculares, organizados por competências, trazem explícitas as habilidades a serem desenvolvidas, relacionadas (inclusive numericamente a cada

competência), bem como o aparato teórico, que subsidia o desenvolvimento de competências e de habilidades.

A explicitação da carga horária "Prática" no campo específico de cada componente curricular, no final de cada quadro, em que há a divisão entre "Teórica" e "Prática" é uma distinção puramente metodológica, que visa direcionar o processo de divisão de classes em turmas (distribuição da quantidade de alunos, em duas ou mais turmas, quando da necessidade de utilizar outros espaços além dos espaços convencionais da sala de aula, como laboratórios, campos de estágio, empresas, atendimento nas áreas de Saúde, Indústrias, Fábricas entre outras possibilidades, nas ocasiões em que esses espaços não comportarem o número total de alunos da classe, sendo, então, necessário distribuir a classe, dividindo-a em turmas).

Assim, todos os componentes desenvolvem práticas, o que pode ser constatado pela própria existência da coluna 'habilidades', mas será evidenciada a carga horária "Prática" quando se tratar da necessidade de utilização de espaços diferenciados de ensino-aprendizagem, além da sala de aula, espaços esses que podem demandar a divisão de classes em turmas, por não acomodarem todos os alunos de uma turma convencional.

Dessa forma, um componente que venha a ter sua carga horária explicitada como 100% teórica não deixa de desenvolver práticas - apenas significa que essas práticas não demandam espaços diferenciados nem a divisão de classes em turmas.

Cada caso de divisão de classes em turmas será avaliado de acordo com suas peculiaridades; cada Unidade Escolar deve seguir os trâmites e orientações estabelecidos pela Unidade do Ensino Médio e Técnico para obter a divisão de classes em turmas.

#### **4.10. Estágio Supervisionado**

A Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** não exige o cumprimento de estágio supervisionado em sua organização curricular, contando com aproximadamente **1120** horas-aula de práticas profissionais, que poderão ser desenvolvidas integralmente na escola e/ou em empresas da região. Essas práticas ocorrerão com a utilização de procedimentos didáticos como simulações, experiências,

ensaios e demais técnicas de ensino que permitam a vivência dos alunos em situações próximas à realidade do setor produtivo. O trabalho com projetos, estudos de caso, visitas técnicas monitoradas, pesquisas de campo e aulas práticas em laboratórios devem garantir o desenvolvimento de competências específicas da área de formação.

O aluno, a seu critério, poderá realizar estágio supervisionado, não sendo, no entanto, condição para a conclusão do curso. Quando realizado, as horas efetivamente cumpridas deverão constar do Histórico Escolar do aluno. A escola acompanhará as atividades de estágio, cuja sistemática será definida em um Plano de Estágio Supervisionado devidamente incorporado ao Projeto Pedagógico da Unidade Escolar. O Plano de Estágio Supervisionado deverá prever os seguintes registros:

- sistemática de acompanhamento, controle e avaliação;
- justificativa;
- metodologias;
- objetivos;
- identificação do responsável pela Orientação de Estágio;
- definição de possíveis campos/áreas para realização de estágios.

O estágio somente poderá ser realizado de maneira concomitante com o curso, ou seja, ao aluno será permitido realizar estágio apenas enquanto estiver regularmente matriculado. Após a conclusão de todos os componentes curriculares será vedada a realização de estágio supervisionado.

#### **4.11. Novas Organizações Curriculares**

O Plano de Curso propõe a organização curricular estruturada em 3 séries, com um total de **3000** horas ou **3600** horas-aula.

A Unidade Escolar, para dar atendimento às demandas individuais, sociais e do setor produtivo, poderá propor nova organização curricular, alterando o número de módulos, distribuição das aulas e dos componentes curriculares, desde que aprovada pelos Departamentos Grupo de Formulação e Análises Curriculares e Grupo de Supervisão Educacional – Cetec – Ceeteps. A organização curricular proposta levará em conta,

contudo, o perfil de conclusão da habilitação, da qualificação e a carga horária prevista para a habilitação.

A nova organização curricular proposta entrará em vigor após a homologação pelo Órgão de Supervisão Educacional do Ceeteps.

#### **4.12. Glossário Temático do Grupo de Formulação e Análises Curriculares (Gfac):**

Educação Profissional Técnica de Nível Médio

Apresentamos um glossário temático, com alguns termos relacionados à área de currículo em Educação Profissional Técnica de Nível Médio

##### 4.12.1. Currículo de Educação Profissional Técnica de Nível Médio

Esquema teórico-metodológico que direciona o planejamento, a sistematização e o desenvolvimento de perfis profissionais, atribuições, atividades, competências, habilidades, bases tecnológicas, valores e conhecimentos, organizados em componentes curriculares e por eixo tecnológico/área de conhecimento, a fim de atender a objetivos de Formação Profissional de Nível Médio, de acordo com as funções do mercado de trabalho e dos processos produtivos e gerenciais, bem como as demandas sociopolíticas e culturais, as relações e atores sociais da escola.

##### 4.12.2. Currículo oculto em Educação Profissional e Tecnológica

Processo e produto decorrentes da execução do currículo idealizado, frutos da interação entre os atores sociais envolvidos nos processos de ensino e de aprendizagem, que transcende e modifica as etapas de planejamento curricular, a partir de um conjunto de valores, crenças, hábitos, atitudes e práticas de uma comunidade, de uma região, em um contexto sócio-histórico, político e cultural e ideológico.

##### 4.12.3. Perfil profissional

Descrição sumária das atribuições, atividades e das competências de um profissional de uma área técnica, no exercício de um determinado cargo ou ocupação.

Tem fundamentação no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos do MEC – CNCT – (site: <https://www.crt03.gov.br/wp-content/uploads/2021/06/CNCT-CRT-03.pdf>), na descrição

sumária das famílias ocupacionais do Ministério do Trabalho e na descrição de cargos e funções de instituições públicas e privadas.

#### 4.12.4. Competências profissionais

Capacidades teórico-práticas e comportamentais de um profissional técnico de uma área profissional ou eixo tecnológico, direcionadas à solução de problemas do mundo do trabalho, ligados a processos produtivos e gerenciais, em determinados cargos, funções ou de modo autônomo.

Apresentamos, a seguir, uma relação de verbos que, organizados em categorias conceituais, exprimem ações e capacidades, representando linguisticamente os conceitos relacionados às competências profissionais:

- Categoria conceitual - Analisar:
  - ✓ interpretar, contextualizar, descrever, desenvolver conexões, estabelecer relações, confrontar, refletir, discernir, distinguir, detectar, apreciar, entender, compreender, associar, correlacionar, articular conhecimento, comparar, situar.
- Categoria conceitual - Analisar/pesquisar:
  - ✓ identificar, procurar, investigar, solucionar, distinguir, escolher, obter informações.
- Categoria conceitual - Analisar/projetar:
  - ✓ formular hipóteses, propor soluções, conceber, desenvolver modelo, elaborar estratégia, construir situação-problema.
- Categoria conceitual - Analisar/executar:
  - ✓ utilizar, exprimir-se, produzir, representar, realizar, traduzir, expressar-se, experimentar, acionar, agir, apresentar, selecionar, aplicar, sistematizar, equacionar, elaborar, classificar, organizar, relacionar, quantificar, transcrever, validar, construir.
- Categoria conceitual - Analisar/avaliar:
  - ✓ criticar, diagnosticar, emitir juízo de valor, discriminar.

#### 4.12.5. Competências gerais

Competências profissionais relativas a um eixo tecnológico ou área profissional, relacionadas ao desenvolvimento de atribuições e atividades de um cargo ou função, ou de um conjunto de cargos/funções.

#### 4.12.6. Competências pessoais

Capacidades teórico-práticas e comportamentais de um profissional técnico de uma área profissional ou eixo tecnológico, direcionadas ao convívio nos ambientes laborais, ao trabalho em equipe, à comunicação e interação, à pesquisa, melhoria e atualização contínuas, à conduta ética, e às boas práticas no ambiente organizacional.

#### 4.12.7. Atribuições e responsabilidades

Conjunto de responsabilidades, atividades e atitudes relativas ao perfil do profissional técnico no exercício de um cargo, função ou em trabalho autônomo.

##### 4.12.7.1 Atribuições empreendedoras

São atribuições relacionadas ao desenvolvimento de capacidades pessoais gerais orientadas para o desempenho de ações empreendedoras. As atribuições empreendedoras se manifestam em aspectos do chamado empreendedorismo interno – ou intraempreendedorismo, particularidades voltadas ao desempenho e diferencial profissional no mercado de trabalho, e aspectos do empreendedorismo externo, aqueles voltados para a abertura de empresas e desenvolvimento de negócios. As ações empreendedoras são organizadas pela classificação funcional – Planejamento, Execução e Controle – e atuam nos quatro campos do perfil empreendedor: Ações comportamentais e atitudinais, Ações de análise e planejamento, Ações de liderança e integração social e Ações de criatividade e inovação. As atribuições empreendedoras são circunscritas nos limites de atuação do perfil técnico de cada formação profissional.

#### 4.12.8. Áreas de atividades

Campos de atuação do profissional, expressos pelo detalhamento de atividades relativas a determinado cargo ou função na cadeia produtiva e gerencial.

As áreas de atividades inseridas no currículo são baseadas nas ocupações relacionadas ao curso, que podem ser acessadas pelo site da CBO. Disponível em: <http://www.mtecbo.gov.br/cbsite/pages/home.jsf>. Acesso em: 28 set. 2022.

#### 4.12.9. Valores e atitudes

Conjunto de princípios que direcionam a conduta ética de um profissional técnico no mundo do trabalho e na vida social, para o alcance do qual estão envolvidos todos os atores,

ambientes, relações e subprocessos do ensino e da aprendizagem (alunos, professores, grupo familiar dos alunos, funcionários administrativos, entorno na comunidade escolar, organizados em ambientes didáticos e também fora deles, com o estabelecimento de relações intra, extra e transescolares, para a mediação e o alcance do conhecimento aplicável na atuação profissional, fim e meta primordial da Educação Profissional e Tecnológica).

#### 4.12.10. Componentes curriculares

Divisões do currículo que organizam o desenvolvimento de temas afins. Compreendem atribuições, responsabilidades, atividades, competências, habilidades e bases tecnológicas – além de sugestões de metodologias de avaliação, de trabalhos interdisciplinares, de bibliografia de ferramentas de ensino aprendizagem – direcionadas a uma função produtiva. São elaborados com base nos temas apresentados no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos do MEC e de acordo com as funções produtivas do mundo do trabalho. Apresentam carga horária teórica e carga horária prática.

Os componentes curriculares são planejados e relacionados a uma família de titulações docentes (Engenharias, Tecnologias, Ciências), para que somente profissionais habilitados possam ministrar as aulas.

#### 4.12.11. Componentes curriculares transversais

Componentes curriculares relacionados a temas e projetos interdisciplinares, à ética e cidadania organizacional, ao empreendedorismo, ao uso de tecnologias informatizadas, relativos à comunicação profissional em língua materna e em línguas estrangeiras (como Inglês e Espanhol), ao uso das respectivas terminologias técnico-científicas, às bases científicas e tecnológicas das competências de planejamento e desenvolvimento de projetos, de modo colaborativo e empreendedor.

Para instrumentalizar o aluno no cumprimento da jornada curricular e, principalmente, desenvolver competências diferenciadas de convívio no mundo trabalho, trabalho em equipe e empreendedoras, transformando-o num profissional capaz de agir de acordo com a ética profissional, de se expressar oralmente e por escrito, de operar recursos de informática, de valorizar o trabalho coletivo, de desenvolver postura profissional e de planejar, executar, e gerenciar projetos, são oferecidos os seguintes componentes curriculares nos cursos técnicos:

- Aplicativos Informatizados;

- Ética e Cidadania Organizacional;
- Inglês Instrumental;
- Espanhol;
- Linguagem, Trabalho e Tecnologia;
- Empreendedorismo;
- Saúde e Segurança do Trabalho;
- Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

#### 4.12.12. Carga horária

Segmento de tempo destinado ao desenvolvimento de componentes curriculares, abrangendo teoria e prática.

A carga horária mínima é especificada, para cada habilitação profissional, no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC, podendo ser de 800, 1000 ou 1200 (horas-relógio) de 60 minutos, a serem convertidas em horas-aula nas matrizes curriculares.

As matrizes curriculares do Centro Paula Souza apresentam a carga horária em horas-aula, ao passo que o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos apresenta a carga horária em horas-relógio.

A carga horária prática será desenvolvida nos laboratórios e oficinas da Unidade Escolar, além de visitas técnicas e empresas/instituições, e será incluída na carga horária da Habilitação Profissional, porém não está desvinculada da teoria: constitui e organiza o currículo. Será trabalhada ao longo do curso por meio de atividades como estudos de caso, visitas técnicas, conhecimento de mercado e das empresas, pesquisas, trabalhos em grupo, trabalhos individuais.

O tempo necessário e a forma para o desenvolvimento da prática profissional realizada na escola e nas empresas serão explicitados na proposta pedagógica da Unidade Escolar e no plano de trabalho dos docentes.

#### 4.12.13. Aula

Unidade do processo de ensino e aprendizagem relativa à execução do currículo, conforme o planejamento geral do curso e da disciplina, que diz respeito a um ou mais componentes curriculares, métodos, práticas ou turmas.

#### 4.12.14. Aula teórica

Aula desenvolvida em um ou mais ambientes que não demandam espaços diferenciados para sua execução, como laboratórios, oficinas e outros ambientes compostos por equipamentos determinados.

#### 4.12.15. Aula prática

Aula desenvolvida em espaços diferenciados para sua execução, como laboratórios, oficinas e outros ambientes compostos por equipamentos determinados.

#### 4.12.16. Função

Conjunto de ações orientadas para uma mesma finalidade produtiva, para grandes atribuições, etapas significativas e específicas. Principais funções ou macrofunções:

- Planejamento: ação ou resultado da elaboração de um projeto com informações e procedimentos que garantam a realização da meta pretendida.
- Execução: ato ou efeito de realizar um projeto ou uma instrução, de passar do plano ao ato concretizado.
- Gestão/Controle: ato ou resultado de gerir, de administrar. Definido, também, como um conjunto de ações administrativas que garantam o cumprimento do prazo, de previsão de custos e da qualidade estabelecidos no projeto.

#### 4.12.17. Habilidade Profissional

Capacidade de agir prontamente, mentalmente e por intermédio dos sentidos, com ou sem o uso de equipamentos, máquinas, ferramentas, ou de qualquer instrumento, mobilizando habilidade motora e uso imediato de recursos para a solução de problemas do mundo do trabalho.

É o aspecto prático das competências profissionais, relativo ao “saber fazer” determinada operação, o qual permite a materialização das capacidades relativas às competências.

As habilidades constituem saberes que originam um saber-fazer, que não é produto de uma instrução mecanicista, mas de uma construção mental que pode incorporar novos saberes.

A seguir, elencamos alguns verbos cuja referência é associada ao uso sistemático de equipamentos, de máquinas, de ferramentas, de instrumentos e até diretamente dos próprios sentidos, representando conceitos de ação e de capacidades práticas:

- coletar;
- colhar;
- compilar;
- conduzir;
- conferir;
- cortar;
- digitar;
- enumerar;
- expedir;

- ligar;
- medir;
- nomear;
- operar;
- quantificar;
- registrar;
- selecionar;
- separar;
- executar.

#### 4.12.18. Bases Tecnológicas

Conjunto sistematizado de conceitos, princípios, técnicas e tecnologias resultantes, em geral, da aplicação de conhecimentos científicos e tecnológicos a uma área produtiva, que dão suporte ao desenvolvimento das competências e das habilidades. Substantivos que representam as bases tecnológicas fundamentais:

- conceitos;
- definições;
- fundamentos;
- legislação;
- noções;
- normas;
- princípios;
- procedimentos.

#### 4.12.19. Matriz curricular

Documento legal em forma de quadro representativo da disposição dos componentes curriculares (incluindo trabalhos de conclusão de curso e estágio) e respectivas cargas horárias (teóricas e práticas) de uma habilitação profissional técnica de nível médio, na estrutura de módulos ou séries, com terminalidade definida temporalmente (que pode ou não coincidir com a ordenação do semestre ou do ano letivo) e de acordo com a possibilidade de certificação intermediária (para qualificações profissionais técnicas de nível médio) e de certificação final (para habilitações profissionais técnicas de nível médio). As matrizes curriculares são também o documento oficial que aprova a instauração de uma habilitação profissional técnica de nível médio em uma determinada Unidade Escolar, em determinado recorte temporal (semestre ou ano letivo), a partir de uma legislação (federal e estadual) e a responsabilização de um Diretor de Escola e de um Supervisor Educacional.

#### 4.12.20. Relações entre competências, habilidades e bases tecnológicas

As competências, habilidades e bases tecnológicas são intrinsecamente relacionadas entre si, tendo em vista a macrocompetência de solucionar problemas do mundo do trabalho. Para a aquisição de competências profissionais, faz-se necessário o desenvolvimento de habilidades, mobilizando também fulcro teórico solidamente construído, com aparato científico e tecnológico. Logo, habilidades e bases tecnológicas/científicas são faces complementares da mesma “moeda”, para utilizar a conhecida metáfora. A competência é

relacionada à capacidade de solucionar problemas, com a aplicação de competência imediata (habilidades), de modo racional e planejado, de acordo com os postulados técnicos e científicos (bases tecnológicas).

Se o trabalho pedagógico for direcionado apenas à aquisição de conhecimentos, os egressos não serão instrumentalizados para a aplicação dos saberes, dando origem a uma formação profissional falha, já que haverá grandes dificuldades para solução de problemas e para a flexibilidade de atuação (capacidade de adaptar-se a vários contextos).

Se o trabalho pedagógico for direcionado apenas ao desenvolvimento das habilidades, de forma exclusivamente mecânica, não haverá também o desenvolvimento da capacidade de flexibilização nem de solução de problemas, pois novos problemas serão um obstáculo, ou seja: o profissional terá dificuldades de resolver situações inusitadas e inesperadas.

Para a vida moderna, tendo em vista projetos profissionais, projetos pessoais e de vida em sociedade, é necessário adotar um parâmetro para desenvolvimento de competências, pois está sendo exigida (da pessoa integral) a capacidade de aprendizado e mudança contínuos, traduzidos em parte na capacidade de adaptação, pois as necessidades mudam constantemente, com as transformações técnicas e científicas, mas também com as alterações sociais e culturais.

#### 4.12.21. Plano de Curso

Documento legal que organiza o currículo na forma de planejamento pedagógico, de acordo com as legislações e outras fundamentações socioculturais, políticas e históricas, abrangendo justificativas, objetivos, perfil profissional, organização curricular das competências, habilidades, bases tecnológicas, temas e cargas horárias teóricas e práticas, aproveitamento de experiências e conhecimentos e avaliação da aprendizagem, infraestrutura de laboratórios e equipamentos e pessoal docente, técnico e administrativo.

#### Fontes Bibliográficas

- ALVES, Júlia Falivene. **Avaliação educacional: da teoria à prática**. Rio de Janeiro: LTC, 2013.
- CENTRO PAULA SOUZA. **Missão, Visão, Objetivos e Diretrizes**. Disponível em: <<http://www.cps.sp.gov.br/quem-somos/missao-visao-objetivos-e-diretrizes/>>. Acesso em: 9 fev. 2017.

## **CAPÍTULO 5 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES**

Consoante dispõe o artigo 36 da Resolução CNE/CEB 6/2012, o aproveitamento de conhecimentos e experiências adquiridas anteriormente pelos alunos, diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva habilitação profissional, poderá ocorrer por meio de:

- ✓ qualificações profissionais e etapas ou séries de nível técnico concluídos em outros cursos;
- ✓ cursos de formação inicial e continuada ou qualificação profissional, mediante avaliação do aluno;
- ✓ experiências adquiridas no trabalho ou por outros meios informais, mediante avaliação do aluno;
- ✓ avaliação de competências reconhecidas em processos formais de certificação profissional.

O aproveitamento de competências, anteriormente adquiridas pelo aluno, por meio da educação formal/informal ou do trabalho, para fins de prosseguimento de estudos, será feito mediante avaliação a ser realizada por comissão de professores, designada pela Direção da Escola, atendendo os referenciais constantes de sua proposta pedagógica.

Quando a avaliação de competências tiver como objetivo a expedição de diploma, para conclusão de estudos, seguir-se-ão as diretrizes definidas e indicadas pelo Ministério da Educação e assim como o contido na deliberação CEE 107/2011.

## CAPÍTULO 6 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

A avaliação, elemento fundamental para acompanhamento e redirecionamento do processo de desenvolvimento de competências, estará voltada para a construção dos perfis de conclusão estabelecidos para as diferentes habilitações profissionais e as respectivas qualificações previstas.

Constitui-se num processo contínuo e permanente com a utilização de instrumentos diversificados – textos, provas, relatórios, autoavaliação, roteiros, pesquisas, portfólio, projetos, entre outros – que permitam analisar de forma ampla o desenvolvimento de competências em diferentes indivíduos e em diferentes situações de aprendizagem.

O caráter diagnóstico dessa avaliação permite subsidiar as decisões dos Conselhos de Classe e das Comissões de Professores acerca dos processos regimentalmente previstos de:

- classificação;
- reclassificação;
- aproveitamento de estudos.

Permite também orientar/reorientar os processos de:

- progressão parcial.
- recuperação contínua.

Estes dois últimos, destinados a alunos com aproveitamento insatisfatório, constituir-se-ão de atividades, recursos e metodologias diferenciadas e individualizadas com a finalidade de eliminar/reduzir dificuldades que inviabilizem o desenvolvimento das competências visadas.

Acresce-se, ainda, que o instituto da **Progressão Parcial** cria condições para que os alunos com menção insatisfatória em até três componentes curriculares possam, concomitantemente, cursar a série seguinte, ouvido o Conselho de Classe.

Por outro lado, o instituto da **Reclassificação** permite ao aluno a matrícula em módulo diverso daquele em que está classificado, expressa em parecer elaborado por Comissão de Professores, fundamentada nos resultados de diferentes avaliações realizadas.

Também através de avaliação do instituto de **Aproveitamento de Estudos**, permite reconhecer como válidas as competências desenvolvidas em outros cursos – dentro do sistema formal ou informal de ensino, dentro da formação inicial e continuada de trabalhadores, etapas ou séries das habilitações profissionais de nível técnico ou as adquiridas no trabalho.

Ao final de cada módulo, após análise com o aluno, os resultados serão expressos por uma das menções a seguir, conforme estão conceituadas e operacionalmente definidas:

Menção	Conceito	Definição Operacional
MB	Muito Bom	O aluno obteve excelente desempenho no desenvolvimento das competências do componente curricular no período.
B	Bom	O aluno obteve bom desempenho no desenvolvimento das competências do componente curricular no período.
R	Regular	O aluno obteve desempenho regular no desenvolvimento das competências do componente curricular no período.
I	Insatisfatório	O aluno obteve desempenho insatisfatório no desenvolvimento das competências do componente curricular no período.

Será considerado concluinte do curso ou classificado para o módulo seguinte o aluno que tenha obtido aproveitamento suficiente para promoção – MB, B ou R – e a frequência mínima estabelecida.

A frequência mínima exigida será de 75% (setenta e cinco) do total das horas efetivamente trabalhadas pela escola, calculada sobre a totalidade dos componentes curriculares de cada módulo e terá apuração independente do aproveitamento.

A emissão de Menção Final e demais decisões, acerca da promoção ou retenção do aluno, refletirão a análise do seu desempenho feita pelos docentes nos Conselhos de Classe e/

ou nas Comissões Especiais, avaliando a aquisição de competências previstas para as séries correspondentes.

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

## CAPÍTULO 7 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

As instalações e equipamentos para o **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** devem ser os mesmos utilizados na infraestrutura de laboratórios definida na Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**, autorizado e em funcionamento na Unidade Escolar.

### Formação Geral Básica

<b>LABORATÓRIO DE CIÊNCIAS</b>	
<b>Sala de Apoio</b>	
<b>Quantidade</b>	<b>Identificação</b>
1	Forno de micro-ondas - Sala de apoio
1	Refrigerador doméstico, Vertical, Uma Porta; Capacidade Total Mínima 260 Litros
<b>Equipamentos de QUÍMICA</b>	
<b>Quantidade</b>	<b>Identificação</b>
1	Agitador Magnético – Placa de Aquecimento com Diâmetro de 14 cm
1	Balança de Precisão; Analítica Digital; Capacidade de 220 Gramas
1	Banho Maria; Capacidade 6 Litros
1	Capela para exaustão de gases 1200 x 750 x 2300mm (cxpxa)
1	Conjunto Didático; Kit de Química; para Ensino de Reações Químicas
1	Estufa de Secagem; e Esterilização, Capacidade: 42 Litros
1	Lava-olhos de Segurança; Equipamento do Tipo Chuveiro e lava-olhos;
1	Medidor de pH; Digital de Bancada; para Amostras de Soluções Aquosas
<b>Equipamentos de FÍSICA</b>	
<b>Quantidade</b>	<b>Identificação</b>
2	Anemômetro portátil com visor de cristal líquido digital; medição da velocidade do vento na faixa de 0,3 a 40 m/s.
11	Conjunto Didático; Conjunto de Cinemática e Dinâmica
11	Conjunto Didático; Kit de Física para Calorimetria e Termometria
11	Conjunto Didático; para Aulas de Física; Experimento de Queda Livre

11	Conjunto Didatico; para Aulas de Fisica; Kit Optico Nao Linear
11	Conjunto Didatico; para Experimentos de Eletricidade; Kit de Eletricidade Basico
11	Equipamentos para Fins Didáticos; para Analise Das Condições Ambientais; Possui 4 Parâmetros, Temperatura do Ar, Umidade Relativa, Pressão Sonora e Intensidade Da Luz
11	Equipamentos para Fins Didáticos; Radiômetro de Crookes Ou Light Mill (moinho de Luz) Ou Solar Engine (motor Solar)
5	Multímetro, portátil, digital
2	Paquímetro, tipo eletrônico, modelo digital, resolução 0,01 mm / .005", capacidade de 0 – 150 mm / 0 – 6"
1	Pluviômetro, sistema fotovotaico, resolução: <= a 0,2 mm
2	Termo-higrômetro digital
1	Termômetro com sensor infravermelho, leitura 20 a 42 °C ou 68,4 a 108 °F
<b>Equipamentos de BIOLOGIA</b>	
<b>Quantidade</b>	<b>Identificação</b>
11	Conjunto Didatico; para Estudo de Biologia; Observacao de Micro-organismos
10	Cronômetros digitais, relógio marcador de tempo, contador de tempo digital com cronômetro e relógio (timer digital)
11	Estruturas Educativas para Biologia; Modelo de Dna/rna Com Hélice Dupla e Divisões Moleculares
1	Estufa bacteriológica, capacidade para até 3 prateleira
5	Microscópio binocular Campo Claro Ocular 10x Campo 20mm 04 Objetivas
1	Microscópio trilocular com Câmera de no mínimo 1.3 Mp
1	Modelo Anatomico Humano; Anatomia do Olho Em 8 Partes
1	Modelo Anatomico Humano; Modelo de Medula Espinal
1	Modelo Anatomico Humano; Ouvido Ampliado Em 6 Partes
1	Modelo Anatomico Humano; Sistema Digestivo, 3 Partes
<b>Equipamentos Eletrônicos</b>	
<b>Quantidade</b>	<b>Identificação</b>
1	Condicionador de ar
1	Microcomputador

1	SMART TV LED 65”
2	Ventiladores
<b>Mobiliário</b>	
Quantidade	Identificação
	Armários com portas e chaves
	Banquetas
1	Conjunto de mesa e cadeira para professor
1	Quadro branco
1	Suporte para TV
<b>Acessórios de FÍSICA</b>	
<i>Itens de responsabilidade da Unidade</i>	
Quantidade	Identificação
10	Mola helicoidal, diâmetro de 20 mm e comprimento de 2 m
2	Trena, fita de aço temperado, 5 m
8	Trena, fita de aço temperado, 3 m
<b>Acessórios de BIOLOGIA</b>	
<i>Itens de responsabilidade da Unidade</i>	
Quantidade	Identificação
1	Estojo para pinça – caixa metálica
1	Kit de lamina preparadas para microscopia
2	Pinça relojoeiro inox ponta fina e reta 12 cm.
<b>Vidrarias</b>	
<i>Itens de responsabilidade da Unidade</i>	
Quantidade	Identificação
10	Balão volumétrico 1000 ml
10	Balão volumétrico 250 ml
10	Balão volumétrico 500 ml
20	Balão volumétrico de 100 ml
04	Barrilete em PVC
20	Bastão de vidro
10	Bequer de vidro 1000 ml
20	Bequer de vidro de 150 ml
20	Bequer de vidro de 250 ml

10	Bequer de vidro de 500 ml
12	Bico de Bunsen
10	Bureta
12	Cadinho de porcelana
10	Cápsula de porcelana
02	Dessecador
12	Estantes para tubo de ensaio
24	Frasco de polietileno
24	Frasco em vidro âmbar
26	Frasco erlenmeyer 250 ml
20	Frasco erlenmeyer; 150 ml
10	Frasco kitazato 500 ml
10	Funil analítico
10	Funil tipo Buchner
20	Funil
04 caixas	Lâmina
04 caixas	Laminula
20m	Mangueira de silicone
12	Pêra insufladora de segurança
10	Pinça para bureta
100	Pipeta de Pasteur
12	Pipeta volumétrica 10 ml
12	Pipeta volumétrica 25 ml
12	Pipeta volumétrica de 50 ml
20	Pisseta
20	Placa de Petri
10	Proveta 100 ml
18	Proveta 50 ml
18	Proveta de 10 ml
10	Suporte para Bico de Busen
20	Suporte para vidraria
10	Suporte Universal
12	Tela de amianto

01	Termômetro clínico
02	Termômetro de máximo e mínimo
100	Tubo de ensaio 15cmX 2cm
20	Vidro relógio

<b>SALA DE INTEGRAÇÃO CRIATIVA (SALA MAKER)</b>	
<b>Equipamentos</b>	
<b>Quantidade</b>	<b>Identificação</b>
15	Notebooks
01	Carrinho para carregamento e recarga de Notebooks - Rack P/equipamento de Informatica; Armazenar, Recarregar e Transportar Notebooks, Netbooks/ Tablets/ Chromebook
01	Condicionador de Ar
01	Caixa de Som amplificada
01	Impressora 3D. Equipamento multifuncional de bancada DESCRIÇÃO: Impressora para Producao de Prototipos Fisicos Tridimensionais para Fins Didaticos
01	<p><b>KIT ARDUINO - ROBOTICA</b></p> <p>Caracteristica 1: Conjunto Didático, Tipo Kit Arduino; Contendo 01 Arduino Uno R3 (Microcontrolador Atmega328, Tensão de Operação 5 V).</p> <p>Caracteristica 2: Cabo Usb 2.0 A-B Compatível c/ Saída Arduino comprimento de 1,5 metros.</p> <p>Caracteristica 3: Placa Protoboard c/ 400 Furos. Sendo o diâmetro de cada furo de 0,8mm. Material: ABS (branco).</p> <p>Caracteristica 4: Bateria 9V e Conector de Bateria 9V com cabo e plug tipo P4 (Macho).</p> <p>Caracteristica 5: 40 Kit Jumper de 10 cm, sendo: 20 macho-macho e 20 macho-fêmea.</p> <p>Caracteristica 6: Resistores de 1/8 W, sendo 10 de 330 ohms, 10 de 1 K ohms e 10 de 10 K ohms.</p> <p>Caracteristica 7: Leds de 5 mm, sendo 3 de vermelho, 3 de verde e 3 de amarelo</p>

	Característica 8: Potenciômetro de 10 k ohms Característica 9: Buzzer Ativo 12 mm, 5 V Característica 10: Display Digital 7 Segmentos Catodo Comum Característica 11: Display LCD 16x2 I2C Backlight Azul CARACTERÍSTICA 12: Led tipo RGB Difuso com Cátodo Comum CARACTERÍSTICA 13: Sensor de Luz LDR CARACTERÍSTICA 14: O Sensor ultrassônico HC-SR04 CARACTERÍSTICA 15: Micro Servo 9g SG90 180 Graus CARACTERÍSTICA 16: Modulo Relé 5V com 2 canais CARACTERÍSTICA 17: 2 Chave Tactil Push-Button CARACTERÍSTICA 18: Módulo Bluetooth HC-06 CARACTERÍSTICA 19: Acelerômetro 3 Eixos MMA8452 CARACTERÍSTICA 20: Caixa plástica transparente com divisórias
01	Máquina de Corte a Laser - Materiais Aplicaveis: Mdf, Acrilico, Couro, Tecidos, Papeis, Eva, Espuma
01	Scanner 3D - para Digitalizacao de Objetos, Portátil
01	Moldura Interativa 65" polegadas. Tela Touch Screen; Moldura Interativa 65"; para Tv de Lcd, Led Ou Plasma.
02	SMART TV LED 65"
01	Projector Multimidia
<b>Mobiliário e Acessórios</b>	
<b>Quantidade</b>	<b>Identificação</b>
01	Conjunto de mesa e cadeira para professor
01	Arquibancadas com capacidade para 10 pessoas – com ponto de tomada - CONJUNTO DE ESTOFADO FORMATO ARQUIBANCADA
02	Quadro branco - Quadro Escolar
02	Lousas de Vidro - Quadro Não Magnético
01	Armário - ARMÁRIO BAIXO, 2 portas
04	Mesa Retangular com rodízios, 1500mm x 600mm
02	Mesas reunião redonda multifuncional, com diâmetro de 1200mm
05	Mesas Redonda Multifuncional – Apoio Notebook, com diâmetro de 600mm

05	Mesa Trapeizoidal, em formato trapezoidal, medindo em seu lado maior 1500mm de largura, 600mm de profundidade e em seu lado menor 812mm de largura
04	Cadeira empilhavel monobloco cor verde água
04	Cadeira empilhável monobloco cor verde
08	Cadeira fixa empilhável em polipropileno laranja
08	Cadeiras – fixa + rodízio
01	Mesa para Impressora 3D
01	Mesa para Máquina de Corte a Laser
01	Mesa para Scanner 3D
06	PUFFs SEXTAVADO COM TOMADA
01	Sofá dois lugares com tomadas
01	Estante Expositora Aberta - ESTANTE ABERTA: Composta por 05 prateleiras reguláveis e 01 prateleira fixa
02	Suportes para TV 65”
01	Suporte para Projetor
<b>Acessórios e Material de Consumo</b> <i>Itens de responsabilidade da Unidade</i>	
Quantidade	Identificação
	Filamento para a Impressora 3D
02	Painéis para Ferramentas - Painel organizador 100% Aço 2 Ganchos curvados 2 Ganchos duplos 3 Ganchos simples de 5cm 3 Ganchos simples de 7cm 1 Suporte para 8 chaves de boca 1 Suporte para 5 chaves Fenda/Philips 1 Cesto organizador aramado 14cm x 9cm 1 Caixa organizadora 14cm x 9cm 1 Porta Spray 1 Painel Perfurado Manual de Instruções

05	Lupa Mesa Bancada com garras para fixação, iluminação integrada por LED e lentes com diferentes ampliações. Alimentação com pilhas ou fonte bivolt incluso, com suporte e base ajustáveis
	Demais acessórios e material de consumo de interesse da Unidade de Ensino
01	Cavalete Flip Chart - Características do Produto Quadro Branco fixado no FLIP Fixação simples Utilize o Quadro Branco ou Porta Blocos de Papel Utiliza Caneta Própria para Quadro Branco Folhas Vendidas Separadamente Medidas: 58 x 90 x 170 cm
01	Tapete – Características do Produto Tapete Capacho Vinil Liso Cinza 1,00 X 1,20 M Costado sólido antiderrapante Espessura de 10 mm Lavável Grande variedade de cores Alta durabilidade e resistência Retém poeira e sujeira
<b>Ferramentas</b>	
<i>Itens de responsabilidade da Unidade</i>	
Quantidade	Identificação
01	Furadeira parafusadeira
01	Lixadeira Orbital ¼ pol com coletor de pó – 220W 110V
	Lixas (para madeira, ferro etc)
01	Kit Soldagem Multímetro, Ferro, Suporte, Sugador e Solda – 127v/60W
05	Alicates (universal, de pressão, de corte, de bico etc.)
1	Martelo e/ou macete
	Jogo de chaves de boca ou chaves inglesas
	Jogo de chaves fenda e/ou phillips
	Demais ferramentas de interesse da UE

02	<p>Kit de Ferramentas Manuais com 160 Peças. Indicado para manutenções e instalações residenciais e pequenos reparos</p> <p>1 chave de fenda de precisão</p> <p>1 chave phillips de precisão</p> <p>1 alicate descascador de fios 8"</p> <p>1 alicate universal 6"</p> <p>1 alicate de bico longo 6"</p> <p>1 chave de fenda</p> <p>1 chave phillips</p> <p>1 chave phillips mini</p> <p>1 suporte para ponteiras hexagonais</p> <p>1 chave ajustável 8"</p> <p>6 chave hexagonal tipo canivete</p> <p>16 ponteiras hexagonal 25mm variada CR-V</p> <p>1 chave para ponteira hexagonal</p> <p>1 martelo unha</p> <p>1 arco de serra mini</p> <p>1 estilete largo 18mm</p> <p>1 trena 3m</p> <p>123 acessórios diversos sendo: (73 pregos 25mm zincado, 20 pregos 40mm zincado, 10 parafusos AA 3x25mm zincado, 5 parafusos AA 4x20mm zincado, 5 clips tipo gancho, 5 pregos 20mm dourados, 5 alfinetes coloridos)</p>
----	---

<b>LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA</b>	
<b>Quantidade</b>	<b>Identificação</b>
2	Condicionador de ar (mínimo 24.000 Btus)
21	Microcomputadores – Padrão CPS
1	Nobreak 700va (mínimo)
1	Projektor de multimídia (mínimo 3.000 lumens); ou Projektor Interativo
1	SMART TV LED 50"
<b>Mobiliário</b>	

Quantidade	Identificação
2	Armário de aço com portas e chaves
21	Cadeiras fixas
1	Conjunto de mesa e cadeira para o professor
4	Estante de aço
21	Mesas para computador
1	Quadro branco
1	Suporte para projetor multimídia
1	Suporte para TV
1	Tela de projeção
Softwares Específicos	
Quantidade	Identificação
21	Corel Draw
21	Pacote Microsoft Office
Mobiliário	
Quantidade	Identificação
21	Cadeiras giratória, concha dupla
1	Conjunto de mesa e cadeira para o professor
21	Mesas para computador
1	Quadro branco
Ferramentas	
<i>Itens de responsabilidade da Unidade Escolar</i>	
Quantidade	Identificação
1	Alicate de bico para eletrônica
1	Alicate de corte rente 5"
1	Alicate de crimpagem RJ45
1	Alicate Punch Down
1	Decapador de cabo de rede
1	Kit ferramentas para manutenção computador desktop composto por uma chave de fenda 1/8", uma chave de fenda 3/6", uma chave philips #0, uma chave philips #1, um alicate de bico para eletrônica, pinça para componentes eletrônicos, trincha 1", extrator 3 garras, chave soquete 1/4", chave soquete 3/16" e estojo com zíper para guardar as ferramentas

1	Testador de cabo rede
<b>Materiais de Consumo</b>	
<i>Itens de responsabilidade da Unidade Escolar</i>	
Quantidade	Identificação
1 cx	Cabo par trançado cat 5e ou cat6
1	Caixa de cabo rede partrançado 300mts
7	Caixa organizadora de parafusos e componentes eletrônicos
1 cx	Conector RJ45 cat5e ou cat6
7	Decapador de cabos modelo HY
2	Fita Isolante
10	Flanelas para limpeza
1 cx	Keystone RJ45 cat5e ou cat6
5	PenDrive 16GB

### Formação Técnica Profissional

<b>LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA</b>	
<b>Equipamentos</b>	
Quantidade	Identificação
02	Balança eletrônica digital
04	Batedeira; tipo industrial; com capacidade mínima para 3,9 litros
04	Fogão tipo convencional, com 4 bocas
01	Forno de Microondas
02	Liquidificador; tipo industrial; com capacidade mínima para 2 litros;
02	Liquidificador; tipo doméstico
02	Processador de alimento; domestico; jarra com capacidade para 1,200ml
04	Processador de alimento; doméstico; jarra com capacidade para 3,4 litros
01	Refrigerador doméstico; frost free, duplex; com capacidade total líquida mínima de 425 litros
04	Termômetro digital
<b>Mobiliário</b>	
Quantidade	Identificação

20	Cadeira fixa; concha dupla; com encosto e assento em polipropileno; na cor bege; sem braços; espaldar médio
03	Estante desmontável em aço, tipo aberta nos fundos e laterais; com 09 prateleiras
03	Armário em aço, medindo 1988 x 1200 x 475 mm (a x l x p); com 02 portas de abrir; com no mínimo 04 prateleiras reguláveis
06	Mesa com tampo de aço inox, para cozinha industrial
01	Quadro branco
<b>EPIs</b>	
Quantidade	Identificação
01	Avental Térmico Anti Chama para Cozinha Industrial Resistente a Água e ao Calor
01	Avental de PVC forrado
02	Luva Térmica para Alta Temperatura (até 400 graus) - Grafatex c/ Fios de Aramida
Conforme necessidade	Luva Plástica descartável
Conforme necessidade	Sapatos de Segurança de Elástico Branco
Conforme necessidade	Touca descartável TNT unissex
<b>Utensílios e Acessórios</b>	
<i>Itens de responsabilidade da Unidade Escolar</i>	
Quantidade	Identificação
04	Abridor de garrafa
04	Abridor de lata
04	Açucareiro individual inox com colher
04	Aro inox 10cm
04	Aro inox 8cm
02	Assadeira para pizza grande
02	Assadeira para pizza média
02	Assadeira teflon grande
02	Assadeira teflon média

02	Assadeira teflon pequena
01	Balde para gelo em inox
01	Balde para vinho em inox
03	Bandeja inox quadrada (P/M/G) 01 de cada
03	Bandeja inox redonda (P/M/G) 01 de cada
06	Bandeja inox redonda (P/M/G) 02 de cada
06	Bandeja inox retangular
04	Boleador
04	Bowl inox (jogos P/M/G)
04	Bule individual para café em inox
04	Bule individual para chá em inox
04	Bule individual para leite em inox
04	Caçarolas (22) *
04	Caçarolas (24) *
04	Caçarolas (26) *
02	Chaira
02	Chinoy
03	Cobre manchas
08	Colher de arroz em inox
06	Colher de café
06	Colher de chá
08	Colher de silicone
06	Colher de sobremesa
24	Colher de sopa
04	Colher para cozinha em polietileno
02	Concha para molho
02	Conchas inox grande
04	Conchas inox média
01	Conjunto de bicos para confeitar
04	Conjunto de colher medida
01	Conjunto de cortadores de biscoito
04	Conjunto de xícara medida
24	Copo de vidro

04	Copo medidor
06	Cumbucas individuais de louça para sobremesa
04	Decorador de legumes
04	Descascador de legumes
02	Escorredor para arroz
02	Escorredores para massa
02	Escumadeiras inox grande
02	Escumadeiras inox média
02	Espremedor de alho
02	Espremedor de frutas manual
02	Espremedores de batatas
08	Faca de chefe de 8´
02	Faca de desossar
04	Faca de legumes
24	Faca de mesa
02	Faca de pão serrilhada de 8´
06	Faca de peixe
06	Faca de serra (churrasco)
06	Faca de sobremesa
04	Faca de tornejar
02	Forma para bolo inglês grande
02	Forma para bolo inglês média
01	Forma para pudim, de vidro
02	Forma para quiche
02	Formas com fundo removível
01	Formas de silicone com buraco no meio para bolo
01	Formas de silicone retangular para bolo inglês
01	Formas para pudim grande
01	Formas para pudim média
01	Formas para pudim pequena
72	Forminhas de empada (P/M/G) (24 de cada)
24	Forminhas de torteletas
04	Fouet

04	Frigideira hotel
04	Frigideiras teflon (24)
02	Frigideiras teflon para crepes
02	Funil
24	Garfo de mesa
06	Garfo de peixe
06	Garfo de sobremesa
02	Garfo para assados em inox
04	Garrafa térmica
06	Guardanapos
04	Jarra de vidro para sucos e água
04	Jarra inox para sucos e água
04	Jarra pequena de vidro para sucos e água
04	Jogo de travessas de inox
06	Jogos americanos diferentes formatos (06 de cada)
02	Leiteiras de teflon média
04	Lixeira pequena de pia
04	Mandolins
04	Mantegueira individual grande
04	Mantegueira individual média
04	Mantegueira individual pequena
02	Molheira de inox com concha
04	Pá de bolo
04	Panela (20) *
04	Panela (22) *
04	Panela (24) *
04	Panelas de pressão 4 litros
04	Panelas para fritura com cesto
04	Espátula tipo Pão duro
01	Pedra para afiar
04	Pegador de cumbuca
02	Pegador de gelo inox
02	Pegador de massa

02	Pegador de salada
01	Pegadores inox multiuso
04	Peneira grande
04	Peneira média
04	Peneira pequena
02	Pinça
02	Pincel médio de silicone
02	Pirex quadrado transparentes médio
02	Pirex quadrado transparentes pequeno
02	Pirex redondo transparentes grande com tampa
02	Pirex redondo transparentes médio com tampa
02	Pirex redondo transparentes pequeno com tampa
02	Pirex retangular transparentes grande
02	Pirex retangular transparentes médio
02	Pirex retangular transparentes pequeno
06	Prato de louça branca para consome
06	Pratos de louça branca para couvert
06	Pratos de louça branca para mesa
24	Pratos de louça branca para sobremesa
06	Pratos de louça branca para sopa
02	Ralador de noz moscada
02	Ralador universal
18	Ramequins (jogos P/M/G) 06 de cada
02	Raspador de limão (zester)
02	Réchaud
04	Rolo para abrir massa
04	Saca-rolhas
02	Saco de confeitar
02	Saladeira de vidro
01	Samovar
02	Sopeira em inox
04	Sopeira individual em inox com tampa
06	Suplat

02	Suportes plásticos para coador de café (nº103)
08	Tábua para corte
04	Tesoura multiuso
02	Tesoura para destrinchar
08	Tigela plástica 1000 ml
08	Tigela plástica 500 ml
03	Toalhas de mesa diferentes formatos (01 de cada formato)
02	Travessas de louça quadrada grande
02	Travessas de louça quadrada média
02	Travessas de louça quadrada pequena
02	Travessas de louça redonda grande
02	Travessas de louça redonda média
02	Travessas de louça redonda pequena
02	Travessas de louça retangular grande
02	Travessas de louça retangular média
02	Travessas de louça retangular pequena
01	Wok
06	Xícaras de café com pires
06	Xícaras de chá com pires

<b>LABORATÓRIO DE NUTRIÇÃO</b>	
<b>Equipamentos</b>	
<b>Quantidade</b>	<b>Identificação</b>
01	Adipômetro Científico; para mensurar prega cutânea; em metal; pesando aproximadamente 750 gramas
01	Balança digital, com régua antropométrica de 1.90m no mínimo; 200 kg, resolução de 100 g, com zeragem automática
01	Estadiômetro em alumínio, digital com régua graduada; para aferir altura física em centímetros; 0,80 até 2,20 m
01	Modelo anatômico humano
01	Régua antropométrica, graduada, com bastão e haste em madeira (1,00 m);

01	SMART TV 50 polegadas
01	Notebook
06	Microcomputador
01	Projektor de multimídia ou Projektor Interativo
<b>Mobiliário</b>	
<b>Quantidade</b>	<b>Identificação</b>
04	Armário alto; tipo fechado; em madeira mdp
20	Cadeira fixa; concha dupla; com encosto e assento em polipropileno; na cor bege
01	Mesa auxiliar para escritório; tampo em madeira mdf; revestido em laminado melaminico; na cor marfim
06	Mesas para computadores
<b>Softwares específicos</b>	
<b>Quantidade</b>	<b>Identificação</b>
22	Avanutri ou Diet Pro Software nutricional
22	Tecfood Software gerencial
<b>EPIs</b>	
<b>Quantidade</b>	<b>Identificação</b>
01	Avental de PVC forrado
01	Avental de Vinil
01	Avental em Malha de Aço Inox 70 cm
01	Avental Térmico Anti Chama para Cozinha Industrial Resistente a Água e ao Calor
01	Botas de PVC Cano Longo Branca
01	Bota de PVC - Preta - Cano Longo - Palmilha e Bico de Aço - Super Proteção
01	Jaqueta Térmica
01	Luva de silicone altaflex para alta temperatura
01	Luva Fio de Aço
01	Luva Malha de Aço
01	Luva Térmica para Alta Temperatura (até 400 graus) - Grafatex c/ Fios de Aramida
01	Luvras de Látex Verniz Silver Azul

01	Luvas de PVC Térmica para baixa temperatura Alaska
01	Sapatos de Segurança de Elástico Branco

O LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA é de uso compartilhado da unidade escolar e, como tal, deverá ser utilizado para todos os cursos.

**Softwares específicos**

Quantidade	Identificação
22	Avanutri ou Diet Pro Software nutricional
22	Tecfood Software gerencial

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza

## BIBLIOGRAFIA

Eixo Tecnológico	Curso	Autor 1 / SOBRENOME	Autor 1 / NOME	Autor 2 / SOBRENOME	Autor 2 / NOME	Autor 3 / SOBRENOME	Autor 3 / NOME	Título	Subtítulo	Edição	Série	Cidade	Editora	ISBN	Ano
Formação Geral	Formação Geral	ACUNZO	Cristina Mayer	LÚCIO	Denise Delega	PINTO	Marcia Veirano	What's on: aprenda inglês com filmes e séries		1ª		São Paulo	SENAC São Paulo	9788539608324	2014
Formação Geral	Formação Geral	ALTMANN	Helena					EDUCAÇÃO FÍSICA ESCOLAR		1ª		São Paulo	Cortez	9788524923401	2015
Formação Geral	Formação Geral	BARSANO	Paulo Roberto	BARBOSA	Rildo Pereira	VIANA	Viviane Japiassú	Biologia Ambiental – Série Eixos		1ª		São Paulo	Érica	9788536506524	2014
Formação Geral	Formação Geral	BECHARA	Evanildo					Moderna Gramática Portuguesa		38ª		São Paulo	Nova Fronteira	9788520939390	2015
Formação Geral	Formação Geral	BIRCH	Hayley					50 ideias de química que você precisa conhecer		1ª		São Paulo	Planeta	9788542213621	2018
Formação Geral	Formação Geral	BLAINEY	Geoffrey					Uma Breve História do Mundo		3ª		Curitiba	Fundamento	9788539507672	2015
Formação Geral	Formação Geral	COLLINS	CS - COLLINS SONS					COLLINS DICCIONARIO PRATICO INGLES / PORTUGUES - PORTUGUES / INGLES - NOVA EDICAO		1ª		São Paulo	Disal	9780007970704	2018
Formação Geral	Formação Geral	COTRIM	Gilberto					Fundamentos da Filosofia		4ª		São Paulo	Saraiva	9788547205348	2016
Formação Geral	Formação Geral	CRILLY	Tony					50 Ideias de Matemática que Você Precisa Conhecer		1ª		São Paulo	Planeta	9788542208863	2017
Formação Geral	Formação Geral	DARIDO	Suraya Cristina					EDUCAÇÃO FÍSICA NO ENSINO MEDIO: DIAGNOSTICO, PRINCIPIOS E PRATICAS		1ª		Ijuí	UNIJUI	9788541902397	2017
Formação Geral	Formação Geral	DEMAI	Fernanda Mello					Português Instrumental – Série Eixos		1ª	Eixos	São Paulo	Érica	9788536507583	2014
Formação Geral	Formação Geral	FANJUL	Adrán Pablo	GONZÁLES	Neide Maia			Espanhol e Português Brasileiro: Estudos Comparados		1ª		São Paulo	Parábola Editorial	9788579340826	2014

**Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza**  
**Governo do Estado de São Paulo**  
**Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia – CEP: 01208-000 – São Paulo – SP**

Formação Geral	Formação Geral	GROPPO	Luis Antonio						Introdução à sociologia da juventude		1ª	Jundiaí	Paco Editorial	9788546210763	2017
Formação Geral	Formação Geral	HARARI	Yuval Noah						Sapiens	Uma Breve História da Humanidade	1ª	Porto Alegre - RS	L&PM	9788525432186	2015
Formação Geral	Formação Geral	KOCH	Ingedore V.						Introdução à Linguística Textual	Trajatória e Grandes Temas	1ª	São Paulo	Contexto	9788572448819	2015
Formação Geral	Formação Geral	MARANDOLA	Eduardo Jr	CAVALCANT E	Tiago Vieira				Percepção do Meio Ambiente e Geografia	Estudos Humanistas do Espaço, da Paisagem e do Lugar	1ª	São Paulo	UNESP	9788579838934	2017
Formação Geral	Formação Geral	MARQUES	Isabel A.	BRAZIL	Fábio				Arte em Questões		2ª	São Paulo	Cortez	9788524921933	2014
Formação Geral	Formação Geral		Mark						De que São Feitas as Coisas: 10 Materiais que Constroem o Nosso Mundo		1ª	São Paulo	Blucher	9788521209652	2015
Formação Geral	Formação Geral	NGEDORE	Villaça Koch	VANDA	Maria Elias				Escrever e Argumentar		1ª	São Paulo	Contexto	9788572449502	2016
Formação Geral	Formação Geral	REECE	Jane B.	WASSERMAN	Steven A.	URRY	Lisa A.		Biologia de Campbell		10ª	Santo André	Artmed	9788582712160	2015
Formação Geral	Formação Geral	RIBEIRO	Ana Elisa						Textos Multimodais	Leitura e Produção	1ª	São Paulo	Parábola Editorial	9788579341106	2016
Formação Geral	Formação Geral	ROVELLI	Carlo						Sete breves lições de física		1ª	Rio de Janeiro	Objetiva	9788539007097	2015
Formação Geral	Formação Geral	SANTOS	Milton	ELIAS	Denise				Metamorfoses do Espaço Habitado	Fundamentos Teóricos e Metodológicos da Geografia	6ª	São Paulo	EDUSP	9788531410444	2014
Formação Geral	Formação Geral	SANTOS	Vandeir Vioti dos						Calcule Mais	Nunca é Tarde para Aprender Matemática	1ª	Rio de Janeiro	Alta Books	9788550802527	2018
Formação Geral	Formação Geral	SCHUMACHER	Cristina A.						O INGLÊS NA TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO		1ª	São Paulo	Disal	9788578440282	2018
Formação Geral	Formação Geral	SHITSUKA	Caleb D. W. M.	SHITSUKA	Dorlivet e M.	SHITSUKA	Rabbith I. C. M.		Matemática Aplicada – Série Eixos		1ª	São Paulo	Érica	9788536507613	2017
Formação Geral	Formação Geral	STEWART	Ian						O fantástico mundo dos números	A matemática do zero ao infinito	1ª	Rio de Janeiro	Zahar	9788537815526	2016

**Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza**  
**Govorno do Estado de São Paulo**  
**Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia – CEP: 01208-000 – São Paulo – SP**

Formação Geral	Formação Geral	STRICKLAND	Carol	BOSWELL	John					Arte comentada - Da Pré-História ao Pós-Moderno	1ª	Rio de Janeiro	Nova Fronteira	9788520936665	2014
Formação Geral	Formação Geral	STROGATZ	Steven							A matemática do dia a dia	1ª	Rio de Janeiro	Alta Books	9788550801407	2017
Formação Geral	Formação Geral	TIPLER	Paul A.	LLEWELLYN	Ralph A.					Física Moderna	6ª	Rio de Janeiro	LTC	9788521626077	2014
Formação Geral	Formação Geral	VILLAR	Bruno							Matemática Facilitada	1ª	Porto Alegre - RS	Método	9788530972783	2016
Formação Geral	Formação Geral	ZIPMAN	Susana							Espanhol fluente em 30 lições	1ª	São Paulo	Disal	9788578441593	2014

Eixo Tecnológico	Curso	Autor 1 /SOBRENOME	Autor 1 /NOME	Autor 2 /SOBRENOME	Autor 2 /NOME	Autor 3 /SOBRENOME	Autor 3 /NOME	Autor 4 /SOBRENOME	Autor 4 /NOME	Título	Edição	Cidade	Editora	ISBN	Ano
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	ABREU	Edeli Simioni de	SPINELLI	Mônica Glória Neumann	PINTO	Ana Maria de Souza			Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição - Um Modo de Fazer	6ª	São Paulo	Metha	978858888302	2016
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	ALVARENGA	Marle	FIGUEIREDO	Manoela	TIMERMAN	Fernanda	ANTONACCIO	Cynthia	Nutrição Comportamental	1ª	Barueri	Manole	9788520440025	2015
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	ARBOITE	Fernanda de Oliveira	NESPOLO	Cássia Regina	PINTO	Flávia Santos Twardowski			Práticas Tecnologia em de Alimentos	1ª	Porto Alegre	Artmed	9788582711958	2015
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	CANDIDO	Cynthia Cavalini	CARELLE	Ana Claudia					Tecnologia Dos Alimentos - Principais etapas da cadeia produtiva	1ª	São Paulo	Érica	9788536510842	2015
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	CHESSER	Jerald							Gestão em Serviços de Alimentação	5ª	Barueri	Manole	9788520435601	2016
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	COSTA	Fraga	GUIMARÃES	Costa	GALISA	Mônica Santiago			Cálculos Nutricionais - Análise e Planejamento Dietético	1ª	São Paulo	Payá	9788557950047	2018
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	COZZOLINO	Silvia M. Franciscato							Biodisponibilidade de Nutrientes	5ª	Barueri	Manole	852044136X	2016
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	FREIXAS	Dolores	CHAVES	Guta					Gastronomia no Brasil e no Mundo	3ª	São Paulo	Senac	9788574583525	2017
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	GALISA	Mônica Santiago	NUNES	Alessandra Paula de Oliveira	GARCIA	Luciana da Silva	SILVA	Sandra Maria Chemin Seabradá	Educação Alimentar e Nutricional - Da Teoria à Prática	1ª	São Paulo	Guanabara	9788541204583	2014

**Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza**  
**Govorno do Estado de São Paulo**  
**Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia – CEP: 01208-000 – São Paulo – SP**

Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	GERMANO	Pedro Manuel Leal	GERMANO	Maria Izabel Simões					Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos	1ª	BARUERI	Manole	9788520437209	2015
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	ISOSAKI	Mitsue	NAKASATO	Miyoko	CRADOSO	Elisabeth	CASSEB	Mariana Otani	Gastronomia Hospitalar para Paciente em Situações Especiais	1ª	Rio de Janeiro	Atheneu	9788538805731	2014
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	KRAUSE	Marie V.	MAHAN	L. Kathleen					Alimentos, Nutrição e Dietoterapia	14ª	São Paulo	Elsivier	978-8535286632	2018
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	MATIAS	Marlene							A arte de receber em eventos	1ª	Barueri	Manole	9788520439555	2014
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	MATIAS	Marlene							Organização de eventos: procedimentos e Técnicas	6ª	Barueri	Manole	9788520439548	2013
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	MEZOMO	Iracema de Barros							Os Serviços de Alimentação - Planejamento e Administração	6ª	São Paulo	Manole	9788520436219	2015
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	OLIVEIRA	Tatiana Coura	SILVA	Daniela Alves					Administração De Unidades Produtoras De Refeições: Desafios E Perspectivas	1ª	São Paulo	Rubio	9788584110230	2016
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	ORNELAS	Lieselotte Hoeschl;	KAJISHIMA	Shizuko	VERRUMA-BERNARDI	Marta Regina			Técnica Dietética - Seleção e Preparo de Alimentos	8ª	Rio de Janeiro	Atheneu	8574540927	2013
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	PAINE-PALACIO	June	THEIS	Monica					Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas	12ª	Barueri	Manole	9788520435984	2014
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	PHILIPPI	Sonia Tucunduv a							Pirâmide Dos Alimentos Fundamentos Básicos da Nutrição.	2ª	Barueri	Manole	9788520433232	2014
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	PHILIPPI	Sonia Tucunduv a							Tabela de Composição de Alimentos	6ª	Barueri	Manole	9788520454244	2017
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	PHILLIPI	Sonia Tucunduv a							Nutrição e Gastronomia	1ª	Barueri	Manole	9788520450802	2018
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	PHILLIPI	Sonia Tucunduv a							Nutrição e Técnica Dietética	3ª	Barueri	Manole	9788520433225	2016
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	SANTOS	Irani Gomes							Nutrição: Clínica, Esportiva, Saúde Coletiva E Gestão De Qualidade Em	1ª	São Paulo	Martinari	9788581160399	2015



## CAPÍTULO 8

## PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

A contratação dos docentes que irão atuar no Curso de **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** será feita por meio de Concurso Público e/ou Processo Seletivo como determinam as normas próprias do Ceeteps, obedecendo a seguinte ordem de prioridade, em conformidade com o Art. 12 da Deliberação do Conselho Estadual de Educação nº 162/2018, alterada pela Deliberação CEE nº 168/2019:

- I. Licenciados na área ou componente curricular/disciplina do curso, obtido em cursos de licenciatura específica ou equivalente e cursos de formação pedagógica para graduados não licenciados (consoante legislação vigente à época);
- II. Graduados no componente curricular/disciplina, portadores de certificado de especialização lato sensu, com no mínimo 120h de conteúdos programáticos de formação pedagógica;
- III. Graduados no componente curricular/disciplina ou na área do curso.

Aos docentes contratados, o Ceeteps mantém um Programa de Capacitação voltado à formação continuada de competências diretamente ligadas ao exercício do magistério.

### TITULAÇÕES DOCENTES POR COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR	TITULAÇÃO
<b>ADMINISTRAÇÃO E SEGURANÇA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Economia Doméstica</li><li>• Nutrição</li><li>• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)</li><li>• Tecnologia em(de) Alimentos</li></ul>
<b>APLICATIVOS INFORMATIZADOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Administração - Habilitação em Administração da Informação</li></ul>

- Administração - Habilitação em Análise de Sistemas
- Administração - Habilitação em Gestão da Informação
- Administração - Habilitação em Gestão de Informática
- Administração - Habilitação em Gestão de(em) Sistemas de Informação
- Administração de Sistemas de Informação
- Análise de Sistemas
- Análise de Sistemas Administrativos em Processamento de Dados
- Análise de Sistemas de Informação
- Análise de Sistemas e Tecnologia da Informação
- Análise de Sistemas e Tecnologia da Informação - Habilitação em Gerenciamento de Sistemas e Tecnologias
- Ciência e Tecnologia
- Ciência(s) da(de) Computação
- Computação
- Computação (LP)
- Computação Científica
- Engenharia da(de) Computação
- Engenharia de Sistemas
- Engenharia de Software
- Física - Opção Informática
- Física Computacional
- Informática
- Informática (LP)
- Informática Biomédica

- Matemática Aplicada às Ciências da Computação
- Matemática Aplicada e Computação Científica
- Matemática Aplicada e Computacional
- Matemática com Ênfase em Informática (LP)
- Matemática com Informática
- Matemática Computacional
- Processamento de Dados
- Processamento de Dados ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)
- Programação de Sistemas ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)
- Sistemas de Informação
- Sistemas de Informação - Habilitação Planejamento Estratégico
- Sistemas e Tecnologia da Informação
- Sistemas e Tecnologia da Informação (LP)
- Sistemas Informatizados - Internet e Rede
- Tecnologia da(de) Informação e Comunicação
- Tecnologia de Computação
- Tecnologia em Análise de Sistemas e Tecnologia(s) da Informação
- Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas
- Tecnologia em Análise e Projeto de Sistemas
- Tecnologia em Banco de Dados

- Tecnologia em Desenvolvimento de Jogos Digitais
- Tecnologia em Desenvolvimento de Sistemas
- Tecnologia em Desenvolvimento de Software
- Tecnologia em Desenvolvimento para Web
- Tecnologia em Desenvolvimento Web
- Tecnologia em Gerenciamento de Redes de Computadores
- Tecnologia em Gestão da(de) Tecnologia da Informação
- Tecnologia em Gestão de Sistemas de Informação
- Tecnologia em Informática
- Tecnologia em Informática - Banco de Dados
- Tecnologia em Informática - Ênfase em Banco de Dados
- Tecnologia em Informática - Ênfase em Banco de Dados e Redes de Computadores
- Tecnologia em Informática - Ênfase em Gestão de Negócios
- Tecnologia em Informática - Ênfase em Redes de Computadores
- Tecnologia em Informática - Modalidade (de) Gestão Financeira
- Tecnologia em Informática - Modalidade Gestão da Produção Industrial
- Tecnologia em Informática com Ênfase em Banco de Dados

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnologia em Informática e Negócios</li><li>• Tecnologia em Informática para (a) Gestão de Negócios</li><li>• Tecnologia em Informática para Negócios</li><li>• Tecnologia em Jogos Digitais</li><li>• Tecnologia em Processamento de Dados</li><li>• Tecnologia em Projeto(s) de Sistemas de Informações</li><li>• Tecnologia em Redes de Computadores</li><li>• Tecnologia em Segurança da Informação</li><li>• Tecnologia em Segurança do Trabalho</li><li>• Tecnologia em Sistema(s) de(da) Informação</li><li>• Tecnologia em Sistema(s) para Internet</li><li>• Tecnologia em Web</li><li>• Tecnologia em Web Design</li><li>• Tecnologia em Web Design e E-Commerce</li></ul>
<p><b>BOAS PRÁTICAS EM UNIDADES DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Agronomia</li><li>• Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)</li><li>• Biologia</li><li>• Ciência(s) dos Alimentos</li><li>• Ciências Biológicas</li><li>• Ciências Biológicas (Biomédicas) - Modalidade Médica</li><li>• Ciências Biológicas (LP)</li><li>• Economia Doméstica</li><li>• Engenharia Agrônoma</li><li>• Engenharia Biotecnológica</li><li>• Engenharia de Alimentos</li><li>• Nutrição</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)</li> <li>• Tecnologia em Agronomia</li> <li>• Tecnologia em(de) Alimentos</li> </ul>
<p><b>DIAGNÓSTICO DA ALIMENTAÇÃO HUMANA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)</li> <li>• Ciência(s) dos Alimentos</li> <li>• Ciências Biológicas (Biomédicas) - Modalidade Médica</li> <li>• Engenharia de Alimentos</li> <li>• Farmácia - Alimentos</li> <li>• Nutrição</li> <li>• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)</li> <li>• Tecnologia em(de) Alimentos</li> </ul>
<p><b>EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM SAÚDE PÚBLICA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrição</li> <li>• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)</li> </ul>
<p><b>ESTRUTURA E ROTINA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Economia Doméstica</li> <li>• Nutrição</li> <li>• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)</li> </ul>
<p><b>ÉTICA E CIDADANIA ORGANIZACIONAL</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Administração</li> <li>• Administração - Habilitação em Administração Hospitalar</li> <li>• Administração - Habilitação em Comércio Exterior</li> <li>• Administração - Habilitação em Finanças e Controladoria</li> <li>• Administração - Habilitação em Marketing</li> <li>• Administração de Empresas</li> <li>• Administração de Empresas e Negócios</li> </ul>

- Administração Geral
- Ciências Administrativas
- Ciências Econômicas
- Ciências Econômicas com Ênfase em Comércio Internacional
- Ciências Econômicas e Administrativas
- Ciências Gerenciais e Orçamentos Contábeis
- Ciências Jurídicas
- Ciências Jurídicas e Sociais
- Ciências Sociais
- Ciências Sociais (LP)
- Direito
- Economia
- Estudos Sociais com Habilitação em Geografia (LP)
- Estudos Sociais com Habilitação em História (LP)
- Filosofia
- Filosofia (LP)
- História
- História (LP)
- Nutrição
- Pedagogia
- Pedagogia (LP)
- Psicologia
- Psicologia (LP)
- Relações Internacionais
- Sociologia
- Sociologia (LP)
- Sociologia e Política
- Sociologia e Política (LP)

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnologia em Planejamento Administrativo e Programação Econômica</li> <li>• Tecnologia em Processos Gerenciais</li> </ul>
<b>GESTÃO DE SERVIÇOS ESPECIAIS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)</li> <li>• Ciência(s) dos Alimentos</li> <li>• Engenharia de Alimentos</li> <li>• Nutrição</li> <li>• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)</li> <li>• Tecnologia em(de) Alimentos</li> </ul>
<b>GESTÃO PROFISSIONAL EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrição</li> <li>• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)</li> </ul>
<b>PLANEJAMENTO ALIMENTAR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biomedicina</li> <li>• Ciência(s) dos Alimentos</li> <li>• Ciências Biológicas (Biomédicas) - Modalidade Médica</li> <li>• Ciências Farmacêuticas</li> <li>• Engenharia de Alimentos</li> <li>• Farmácia</li> <li>• Farmácia - Alimentos</li> <li>• Farmácia Bioquímica Industrial</li> <li>• Farmácia e Bioquímica</li> <li>• Nutrição</li> <li>• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)</li> </ul>
<b>PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agronomia</li> <li>• Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)</li> <li>• Biologia</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Biologia (LP)</li><li>• Biomedicina</li><li>• Ciência(s) dos Alimentos</li><li>• Ciência(s) e Tecnologia de Laticínios</li><li>• Ciências Biológicas</li><li>• Ciências Biológicas (Biomédicas) - Modalidade Médica</li><li>• Ciências Biológicas (LP)</li><li>• Economia Doméstica</li><li>• Engenharia Agrícola</li><li>• Engenharia Agrônoma</li><li>• Engenharia Biotecnológica</li><li>• Engenharia de Alimentos</li><li>• Engenharia de Produção Química</li><li>• Engenharia Industrial Química</li><li>• Engenharia Química</li><li>• Farmácia - Alimentos</li><li>• Medicina</li><li>• Nutrição</li><li>• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)</li><li>• Tecnologia em Agronomia</li><li>• Tecnologia em(de) Alimentos</li></ul>
<b>TÉCNICA DIETÉTICA I E II</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Economia Doméstica</li><li>• Engenharia de Alimentos</li><li>• Nutrição</li><li>• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)</li><li>• Química de Alimentos</li><li>• Tecnologia em Gastronomia</li><li>• Tecnologia em(de) Alimentos</li></ul>

<b>TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS E ROTULAGEM NUTRICIONAL</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Agronomia</li><li>• Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)</li><li>• Ciência(s) dos Alimentos</li><li>• Ciência(s) e Tecnologia de Laticínios</li><li>• Economia Doméstica</li><li>• Engenharia Agrônômica</li><li>• Engenharia de Alimentos</li><li>• Engenharia Química</li><li>• Nutrição</li><li>• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)</li><li>• Química de Alimentos</li><li>• Tecnologia em Agronomia</li><li>• Tecnologia em(de) Alimentos</li></ul>
<b>TERAPIA NUTRICIONAL E GASTRONOMIA HOSPITALAR</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nutrição</li></ul>

Este quadro apresenta a indicação da formação e qualificação para a função docente. Para a organização dos Concursos Públicos e/ou Processos Seletivos, a unidade escolar deverá consultar o Catálogo de Requisitos de Titulação para Docência.

Toda Unidade Escolar conta com:

- Diretor de Escola Técnica;
- Diretor de Serviço – Área Administrativa;
- Diretor de Serviço – Área Acadêmica;
- Coordenador de Projetos Responsável pela Coordenação Pedagógica;
- Coordenador de Projetos Responsável pelo Apoio e Orientação Educacional;
- Coordenador de Curso;
- Auxiliar de Docente;
- Docentes.

## CAPÍTULO 9 CERTIFICADO E DIPLOMA

Ao aluno concluinte do curso será conferido e expedido o diploma de **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**, satisfeitas as exigências relativas:

- ✓ ao cumprimento do currículo previsto para habilitação;
- ✓ à apresentação do certificado de conclusão do Ensino Fundamental – Anos Finais ou equivalente.

Ao término das duas primeiras séries, o aluno fará jus ao Certificado de Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de **ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**.

Ao completar as 3 séries, com aproveitamento em todos os componentes curriculares, o aluno receberá o Diploma de **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**, pertinente ao Eixo Tecnológico de “Ambiente e Saúde”, bem como o Certificado e Histórico Escolar do **ENSINO MÉDIO**.

O diploma e o certificado terão validade nacional quando registrados na SED – Secretaria de Escrituração Digital do Governo do Estado de São Paulo e no SISTEC/MEC - Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica, obedecendo a legislação vigente; a Lei Federal nº 12.605/12, determina às instituições de ensino públicas e privadas a empregarem a flexão de gênero para nomear profissão ou grau nos diplomas e certificados expedidos.

## PARECER TÉCNICO

Fundamentação Legal: Deliberação CEE n.º 162/2018 e Indicação CEE n.º 169/2018			
Processo Centro Paula So		N.º de Cadastro (ME	

1. Identificação da Instituição de Ensino			
1.1. Nome e Sigla			
Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza - CEETEPS			
1.2. CNPJ			
62823257/0001-09			
1.3. Logradouro			
Rua dos Andradas			
Número	140	Complemento	
CEP	01208-000	Bairro	Santa Ifigênia
Município	São Paulo – SP		
Endereço Eletrônico			
Website	<a href="http://www.cps.sp.gov.br/">http://www.cps.sp.gov.br/</a>		
1.4. Autorização do curso			
Órgão Responsável	Unidade de Ensino Médio e Técnico/CEETEPS		
Fundamentação legal	Supervisão delegada: Resolução SE/SP nº 78, de 07-11-2008.		
1.5. Unidade de Ensino Médio e Técnico			
Coordenador	Almério Melquíades de Araujo		
E-mail	<a href="mailto:almerio.araujo@cps.sp.gov.br">almerio.araujo@cps.sp.gov.br</a>		
Telefone do diretor(a)	(11) 3324.3969		
1.6. Dependência Administrativa			
Estadual/Municipal/Privada	Estadual		
1.7. Ato de Fundação/Constituição	Decreto Lei Estadual		
1.8. Entidade Mantenedora			
CNPJ	62823257/0001-09		

Razão Social	Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Natureza Jurídica	Autarquia estadual
Representante Legal	Laura M. J. Laganá
Ano de Fundação/Constituição	1969
<b>2. Curso</b>	
2.1. Curso: novo, autorizado ou autorizado e em funcionamento.	
Curso autorizado e em funcionamento	
2.2. Curso presencial ou na modalidade a distância	
Curso presencial	
2.3. ETECs/município que oferecem o curso	
2.4. Quantidade de vagas ofertadas	
30 a 40 vagas	
2.5. Período do Curso (matutino/vespertino/noturno)	
Matutino/vespertino	
2.6. Denominação do curso	
Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética	
2.7. Eixo Tecnológico	
Ambiente e Saúde	
2.8. Formas de oferta	
Ensino Médio com habilitação profissional	
2.9. Carga Horária Total, incluindo estágio se for o caso.	
3520 horas-aula / 2933 horas	
<b>3. Análise do Especialista</b>	
3.1. Justificativa e Objetivos	
Encontra-se de acordo com o esperado no curso. O curso tem o intuito de formar profissionais com alto nível de conhecimento sobre os processos de gestão e conhecimentos técnicos específicos operacionais, bem como atividades desenvolvidas na área de Nutrição e Dietética.	
3.2. Requisitos de Acesso	
Atendem à demanda esperada do curso, pois dispõe de grande potencialidade empregatícia, além de gerar novos vieses ampliando possibilidades de atuação e boa empregabilidade.	
3.3. Perfil Profissional de Conclusão	

O perfil de conclusão proposto para o Curso Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética está de acordo com a natureza de formação da área, uma vez que as competências e atribuições desse profissional estão adequadas ao mercado de trabalho: planejar, controlar e avaliar custos, coordenar e gerenciar pessoas e validar a segurança alimentar.

A descrição das áreas de atuação também está pertinente, conforme segue:

#### **Perfil profissional de Conclusão**

O **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** é o profissional que acompanha e orienta os procedimentos culinários, as atividades higiênico-sanitárias, as atividades de controle de qualidade e de segurança no trabalho em todo o processo de produção de refeições e alimentos. Coordena a execução de porcionamento, transporte e distribuição de refeições. Estrutura, ministra cursos e gerencia serviços de atendimento ao consumidor de indústrias de alimentos. Define padrões de procedimentos, elabora Manual de Boas Práticas em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) e implanta sistemas de qualidade. Participa de programas de educação alimentar. Realiza a pesagem de pacientes e aplica outras técnicas de mensuração de dados corporais para subsidiar a avaliação nutricional. Avalia as dietas de rotina com a prescrição dietética indicada pelo nutricionista.

#### **MERCADO DE TRABALHO**

- Restaurantes industriais e comerciais (padaria, churrascaria, rotisserie, confeitarias, entre outros); Hotéis; Creches; Escolas; Supermercados; Hospitais; Clínicas; Instituições de Longa Permanência (ILP); Unidades Básicas de Saúde; Indústria de alimentos.

#### **3.4. Organização Curricular**

A organização curricular é devidamente planejada pois conta com uma base diversificada e temas transversais que possibilitam aprendizado relevante para o aluno, principalmente por estarem relacionados com a comunidade onde está inserido.

#### **3.4.1. Proposta de Estágio**

O curso não prevê estágio curricular obrigatório, conforme a legislação da Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Brasil.

#### **3.5. Critérios de aproveitamento de conhecimentos e de experiências anteriores**

A proposta está de acordo, pois aproveitar o conhecimento prévio do estudante é a ponte para a construção de um novo conhecimento por meio da reconfiguração das ideias existentes ou da elaboração de outras novas. Quando o aluno reflete sobre um conteúdo novo, ele ganha significado e torna mais complexo o conhecimento prévio.

#### **3.6. Critérios de Avaliação**

Estão devidamente elaborados, pois favorecem o processo de construção do conhecimento. Por meio de mecanismos de avaliação programados será possível constatar, compreender e intervir nos processos de construção de conhecimento. Processual, reflexiva e cumulativa, a avaliação ocorre, entre outros aspectos, para a definição do tempo e das formas de promoção do aluno.

#### **3.7. Instalações e Equipamentos**

As instalações e equipamentos disponibilizados vêm ao encontro de uma aprendizagem mais sólida que garante ao aluno reter melhor os conteúdos e aprimorá-los. Isto possibilita um estudo mais dinâmico.

3.8. Pessoal Docente e Técnico			
Os docentes são contratados mediante concurso público ou processo seletivo. O plano de curso indica os requisitos de formação e qualificação, que atendem à Deliberação CEE 162/2018.			
3.9. Certificado(s) e Diploma			
O curso prevê certificação intermediária, com o que estamos de acordo.			
4. Parecer do Especialista			
O curso apresenta uma proposta inovadora e diferenciada para o mercado. Docentes especializados, apoio de laboratórios, tecnologia e espaços de aprendizado prático. O conteúdo é baseado na formação comprometida com a ética e a capacidade de compreensão do processo de produção de conhecimento, além da atuação específica no mercado de trabalho. Após o término do curso, o estudante poderá atuar em unidades produtoras de alimentação, aplicando todas as técnicas necessárias e inovadoras do mercado gastronômico e de segurança alimentar.			
5. Qualificação do Especialista			
5.1. Nome			
Gabriela Wojakevicz Barbosa de Oliveira			
RG	24.423.917-4	CPF	249.486.968-46
Registro no Conselho Profissional da Categoria		CRN3 10431	
5.2. Formação Acadêmica			
Nutrição pela Universidade do Grande ABC (2000) Pós-graduada em Formação de Docentes para o Ensino Superior pela Uninove, abril/09 e Gestão de Negócios em Hotelaria – FAAP, abril 2001.			
5.3. Experiência Profissional			
Experiência em Segurança Alimentar, elaboração e implementação do Manual de Boas de Fabricação, treinamento e seleção de equipes, atendimento a clientes, administração de restaurantes (controle operacional, controle de custos, compra de insumos e elaboração de cardápios), alimentação escolar, atendimento nutricional, amplo conhecimento do sistema Tecfood. Docente da Etec Júlio de Mesquita.			

Grupo de F...

## PORTARIA DE DESIGNAÇÃO DE 13-11-2017

O Coordenador do Ensino Médio e Técnico do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza designa **Amneris Ribeiro Caciatori**, R.G. 29.346.971-4, **Dário Luiz Martins**, R.G. 24.617.929-6 e **Rodrigo de Oliveira Medeiros**, R.G. 33.342.775-0, para procederem a análise e emitirem aprovação do Plano de Curso da Habilitação Profissional de **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de **ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**, a ser implantada na rede de escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza – Ceeteps.

São Paulo, 13 de novembro de 2017.

**ALMÉRIO MELQUÍADES DE ARAÚJO**  
*Coordenador do Ensino Médio e Técnico*

## APROVAÇÃO DO PLANO DE CURSO

A Supervisão Educacional, supervisão delegada pela Resolução SE nº 78, de 07/11/2008, com fundamento no item 14.5 da Indicação CEE 08/2000, aprova o Plano de Curso do Eixo Tecnológico de “Ambiente e Saúde”, referente à Habilitação Profissional de **ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de **ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**, a ser implantada na rede de escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, a partir de 18-11-2017.

São Paulo, 17 de novembro de 2017.

---

**Amneris Ribeiro  
Caciatori**

**R.G. 29.346.971-4**

**Gestora de Supervisão  
Educacional**

---

**Dário Luiz Martins**

**R.G. 24.617.929-6**

**Gestor de Supervisão  
Educacional**

---

**Rodrigo de Oliveira  
Medeiros**

**R.G. 33.342.775-0**

**Gestor de Supervisão  
Educacional**

## PORTARIA CETEC Nº 1336, DE 17-11-2017

O Coordenador do Ensino Médio e Técnico, com fundamento nos termos da Lei Federal nº 9394, de 20-12-1996 (e suas respectivas atualizações, com destaque na Lei nº 13415, de 16-2-2017), na Resolução CNE/CEB 1, de 5-12-2014, na Resolução CNE/CEB 6, de 20-9-2012, na Resolução CNE/CEB 4, de 13-7-2010, na Resolução SE 78, de 7-11-2008, no Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014, no Parecer CNE/CEB 39/2004, na Deliberação CEE 105/2011, na Indicação CEE 108/2011, na Indicação CEE 8/2000 e, à vista do Parecer da Supervisão Educacional, expede a presente Portaria:

Artigo 1º - Fica aprovado, nos termos do Art. 36. da Lei nº 9394/96 (redação dada pela Lei nº 13.415/17), bem como da seção IV-A da referida Lei, e do item 14.5 da Indicação CEE 8/2000, o Plano de Curso do Eixo Tecnológico “Ambiente e Saúde”, do **Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética**, incluindo a **Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Produtos em Serviços de Alimentação**.

Artigo 2º - O curso referido no artigo anterior está autorizado a ser implantado na Rede de Escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, a partir de 17-11-2017.

Artigo 3º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

São Paulo, 18 de novembro de 2017.

**ALMÉRIO MELQUÍADES DE ARAÚJO**  
*Coordenador do Ensino Médio e Técnico*

**Publicada no DOE de 18-11-2017, seção I, página 42.**

**ANEXO – SUGESTÃO METODOLÓGICA**

**RELATÓRIO DE AULA PRÁTICA DA HABILITAÇÃO PROFISSIONAL**

**TEMA:** \_\_\_\_\_

**TÍTULO:** \_\_\_\_\_

**Professor (es):** \_\_\_\_\_

**Componente Curricular:** \_\_\_\_\_

**Grupo** \_\_\_\_\_

**Nome (s):** \_\_\_\_\_ **Número (s):** \_\_\_\_\_

**Data** \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

**Etec** \_\_\_\_\_

## 1. INTRODUÇÃO

Dar um título ao texto, considerando teorias encontradas em livros técnicos / artigos / normas.  
Escrever sobre o tema proposto.

## 2. OBJETIVOS

Descrever, em tópicos, os objetivos da aula/experimento em questão.

## 3. EQUIPAMENTOS

Citar e descrever os equipamentos, acessórios e softwares (citar outros, se necessário) utilizados.

## 4. PROCEDIMENTOS / ATIVIDADES / PROCESSOS / UTENSÍLIOS

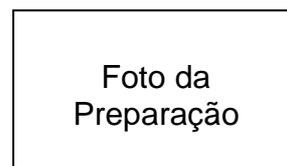
Descrever os procedimentos / atividades / processos e utensílios utilizados para a execução da proposta.

## 5. FICHA TÉCNICA

**Nome Fantasia da Preparação Culinária:**

**Descrição do Prato:**

**Categoria:**





<b>Total (gramas)</b>				
<b>Valor calórico por macronutriente (kcal)</b>				
<b>Valor calórico da porção (Kcal)</b>				

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

**Quadro 2:** Valor total (R\$) da Preparação e Porção.

Ingrediente	Quantidade comprada	Preço (R\$) da compra	Quantidade utilizada (PB)	Preço (R\$)
<b>Valor total da preparação:</b>				
<b>Valor da porção:</b>				

**Quadro 3:** Análise Sensorial das Preparações.

Análise Sensorial:					
	Análise G1	Análise G2	Análise G3	Análise G4	Comentários e Sugestões do(a) Professor(a)
COR					
ODOR					
SABOR					
TEXTURA					
OUTRAS OBSERVAÇÕES					

MB (muito bom); B (bom); R (regular); I (insatisfatório).

## 6. CONCLUSÃO

## 7. REFERÊNCIAS