

Nome da Instituição	Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
CNPJ	62823257/0001-09
Data	26-08-2021
Número do Plano	578
Eixo Tecnológico	Ambiente e Saúde

Plano de Curso para	
01. Habilitação MÓDULO I + II + III	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Carga Horária	1200 horas
Estágio	0000 horas
TCC	120 horas
02. Qualificação MÓDULO I + II	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
Carga Horária	800 horas
Estágio	000 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 Melquiades de Araújo

Coordenação

Almério Melquiades de Araújo

Mestre em Educação

Coordenador 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

Licenciada e Graduada em Nutrição

Especialista em Administração Hospitalar e Nutrição Desportiva

Professora Responsável pelo Projeto do Eixo Tecnológico de Ambiente e Saúde

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

Andréa Marquezini

Bacharela em Administração de Empresas

Especialista em Gestão de Projetos

Responsável pela Padronização de Laboratórios e Equipamentos

Assessora Técnica Administrativa IV

Ceeteps

Dayse Victoria da Silva Assumpção

Bacharela em Letras

Licenciada em Letras – Português e Inglês

Pós-Graduada em Língua Portuguesa: Redação e Oratória

Coordenadora de Projetos - Revisão Documental - Área de Linguagens e suas

Tecnologias - Área de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Etec Prof. Horácio Augusto da Silveira

Elaine Cristina Cendretti

Licenciada em Matemática e Mecânica

Tecnóloga em Projetos Mecânicos

Especialista em Administração Escolar, Supervisão e Orientação

Coordenadora de Projetos - Gestão Documental - Área da Indústria 4.0 -

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

Licenciada em Engenharia Elétrica

Especialista em Engenharia de Segurança do Trabalho

Especialista em Gestão Ambiental

Mestra em Física

Coordenadora de Projetos - Área Segurança do Trabalho -
Área de Ciências da Natureza e suas Tecnologias - Física
Etec Alfredo de Barros Santos

Hugo Ribeiro de Oliveira

Tecnólogo em Redes de Computadores
Licenciado em Redes de Computadores

Especialista em Gestão e Governança de Tecnologia da Informação
Etec Prof. Horário Augusto da Silveira

Luciano Carvalho Cardoso

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 pelas Matrizes Curriculares e pela
Sistematização dos Dados dos Currículos
Assessor Técnico Administrativo III
Ceeteps

Meiry Aparecida de Campos

Bacharela e Licenciada em Direito

Licenciada em Pedagogia

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

Sérgio Yoshiharu Hitomi

Tecnólogo em Processamento de Dados
Coordenador de Projetos - Área de Empreendedorismo
Etec São Paulo

Talita Trejo Silva Gomes

Tecnóloga em Gestão Financeira
Assessora Administrativa
Ceeteps

Equipe de Professores Especialistas

Cinthia Auricchio Araújo Kataguiri
Licenciada e graduada em Nutrição
Especialista em Alimentação Escolar
Especialista em Ensino Tecnológico e Profissionalizante
Etec Professor Camargo Aranha

Eni Ramos Rodrigues
Licenciada e graduada em Nutrição
Especialista em Ensino Tecnológico e Profissionalizante
Mestra em Nutrição Aplicada
Etec Júlio de Mesquita

Sandra Lee de Carvalho Silva
Licenciada e graduada em Nutrição
Especialista em Nutrigenômica e Alimentos Funcionais
Especialista em Ensino Tecnológico e Profissionalizante
Especialista em Docência do Ensino Superior
Etec Júlio de Mesquita

Parceiros

Sabor A+ Cantina
CNPJ: 09124849/0001-41
Denise Auricchio Araújo
Publicitária com Especialização em Gestão de Empresas

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS.....	7
CAPÍTULO 2	REQUISITOS DE ACESSO	12
CAPÍTULO 3	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	13
CAPÍTULO 4	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	26
CAPÍTULO 5	CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	101
CAPÍTULO 6	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM.....	102
CAPÍTULO 7	INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	105
CAPÍTULO 8	PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO	123
CAPÍTULO 9	CERTIFICADO E DIPLOMA	144
PARECER TÉCNICO.....	145	
PORTARIA DE DESIGNAÇÃO DE 01-09-2021	149	
APROVAÇÃO DO PLANO DE CURSO.....	150	
PORTARIA CETEC Nº 2158, DE 29-10-2021.....	151	
PORTARIA DO COORDENADOR DO ENSINO MÉDIO E TÉCNICO – 2305, DE 8-6-2022		
153		
ANEXO I – MATRIZES CURRICULARES ANTERIORES.....	158	
ANEXO II – MATRIZES CURRICULARES ATUALIZADAS.....	162	

CAPÍTULO 1

JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

1.1. Justificativa

A alimentação e a 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.

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 alimentos e outros cuidados que previnam a ocorrência de surtos e casos de DTA.

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.** Nutriversa – 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 Saúde. **VIGITEL - BRASIL 2017:** vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/vigitel_brasil_2017_vigilancia_fatores_riscos.pdf>. Acesso em 17 abr 2017.

Portal Saúde. Surtos DTA. CID10: A00 - **A09 doenças infecciosas intestinais e A09- Diarreia e gastrenterite 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. Acesso em 08 fev. 2019.

CFN – Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução Conselho Federal de Nutricionistas nº 227/1999. Registro e fiscalização profissional de técnicos da área de alimentação e nutrição.** https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_227_312.pdf. Acesso em: 08 fev. 2019.

CFN – Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução Conselho Federal de Nutricionistas nº 312/2003. Altera a Resolução CFN nº 227, de 1999, que trata do registro e fiscalização profissional.** <https://www.cfn.org.br/index.php/resolucoes/legacy-1707/>. Acesso em 08 fev. 2019.

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.

WHO. *Fact sheet: Obesity and overweight. Updated October 2017.* Disponível em: <<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/en/>>. Acesso em 08 fev. 2019.

1.2. Objetivos

O curso de **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** tem como objetivos capacitar o aluno para:

- interpretar e aplicar a legislação referente aos direitos do consumidor/ usuário;

- 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);
- coordenar a execução das atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições;
- gerenciar de forma eficiente e racional das Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) e Unidades de Nutrição e Dietética (UNDs);
- 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, levaram 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 Habilidades Profissionais oferecidas por esta instituição, bem como cursos de Qualificação Profissional e de Especialização Profissional Técnica de Nível Médio exigidos 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 pelo 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 – 4ª Edição - 2020. Eixo Tecnológico: “Ambiente e Saúde” (site: <http://cnct.mec.gov.br/>)
- 2. BRASIL** Ministério do Trabalho e do Emprego – Classificação Brasileira de Ocupações – CBO 2002 – Síntese das ocupações profissionais (site: <http://www.mtecbo.gov.br/>)

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

CAPÍTULO 2

REQUISITOS DE ACESSO

O ingresso no Curso **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** dar-se-á por meio de processo classificatório para alunos que tenham concluído, no mínimo, a primeira série e estejam matriculados na segunda série do Ensino Médio ou equivalente, ou ainda que já tenham concluído o Ensino Médio ou curso 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 a primeira série do Ensino Médio 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 aos demais módulos ocorrerá por avaliação de competências adquiridas no trabalho, por aproveitamento de estudos realizados ou por reclassificação.

CAPÍTULO 3

PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

MÓDULO III

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.

Perfil Empreendedor

O perfil intermediário é caracterizado por demonstrar atribuições empreendedoras tanto voltadas para o intraempreendedorismo quanto para o empreendedorismo externo. É um perfil capaz de tomar decisões táticas, gerenciar processos e projetos, organizar equipes, estabelecer redes de contatos e implantar inovações na melhoria de processos ou em novas formas de resolver problemas e desenvolver produtos. Possui capacidade para desenvolver trabalho autônomo, gerindo equipes pequenas.

Resumo das principais características

- Toma decisões de liderança em projetos internos;
- É capaz de contribuir para decisões estratégicas;
- Possui diferencial criativo incremental e estrutural;
- Apresenta autonomia para tomar decisões táticas;
- Emprega instrumentos para avaliar o desempenho de equipes e de projetos.
- Apresenta características intra e extra empreendedoras (atua bem como profissional e pode ser autônomo).

MERCADO DE TRABALHO

- ❖ Restaurantes industriais e comerciais (padaria, churrascaria, *rotisserie*, confeitorias, entre outros), hotéis, creches, escolas, supermercados, hospitais, clínicas, Instituições de Longa Permanência (ILP), Unidades Básicas de Saúde, indústria de alimentos.

COMPETÊNCIAS PESSOAIS / SOCIOEMOCIONAIS

- ❖ Adotar postura ética.
- ❖ Demonstrar liderança.
- ❖ Demonstrar autoconfiança.
- ❖ Evidenciar atitudes de autonomia.
- ❖ Apresentar criticidade e criatividade.
- ❖ Demonstrar capacidade de trabalhar em equipe.
- ❖ Evidenciar conhecimentos em língua estrangeira.
- ❖ Demonstrar comprometimento com a igualdade de direitos.
- ❖ Demonstrar interesse em atualizar-se na formação profissional.
- ❖ Apresentar capacidade para estimular as potencialidades da equipe.
- ❖ Evidenciar responsabilidade para produzir, utilizar e divulgar informações da área profissional.

Ao concluir a Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**, o aluno deverá ter construído as seguintes competências:

MÓDULO I

- Avaliar os procedimentos higiênico-sanitários em UANs.
- Interpretar a terminologia técnico-científica da área profissional.
- Associar a segurança alimentar às técnicas de controle de qualidade.
- Analisar as normas de vigilância sanitária para garantir a segurança alimentar.
- Selecionar os métodos de prevenção de doenças de origem alimentar em UANs.
- Interpretar as ações comportamentais orientadas para a realização do bem comum.
- Analisar os aspectos fundamentais da administração e as técnicas de gerenciamento.
- Analisar as ações comportamentais no contexto das relações trabalhistas e de consumo.

- Comunicar-se, oralmente e por escrito, utilizando a terminologia técnico-científica da profissão.
- Relacionar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.
- Contextualizar a aplicação das ações éticas aos campos do direito constitucional e legislação ambiental.
- Relacionar a alimentação equilibrada com a manutenção da saúde, o bem-estar e a disposição para o trabalho.
- Pesquisar e analisar informações da área de Nutrição e Dietética, em diversas fontes, convencionais e eletrônicas.
- Avaliar condições e atos inseguros no ambiente, nas instalações e nos equipamentos das UANs e cozinhas domésticas.
- Analisar os princípios que devem nortear a alimentação humana, tendo como base a ciência da nutrição e as disponibilidades locais de alimentos.
- Desenvolver textos técnicos, comerciais e administrativos aplicados à área de Nutrição e Dietética, de acordo com normas e convenções específicas.
- Analisar textos técnicos, administrativos e comerciais da área de Nutrição e Dietética por meio de indicadores linguísticos e de indicadores extralinguísticos.
- Relacionar as características sensoriais dos alimentos com a qualidade para o consumo, definindo procedimentos para análise sensorial de alimentos.
- Sistematizar o processo de produção de preparações, usando os grupos de alimentos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leite e derivados) garantindo a qualidade.
- Correlacionar as técnicas de pré-preparo, os métodos de coccção e a montagem das preparações com o resultado (produto) final, visando à manutenção da sanidade, à qualidade nutricional e à educação nutricional.

MÓDULO II

- Implantar o Sistema de Boas Práticas.
- Avaliar as condições higiênico-sanitárias de UAN.
- Projetar e executar um programa de orientação alimentar.
- Selecionar o sistema administrativo de um serviço de alimentação.
- Planejar o Manual de Boas Práticas, segundo normas estabelecidas.
- Monitorar os procedimentos de controle microbiológico de higienização.

- Organizar o trabalho, elaborando rotinas e roteiros de cada setor da UAN.
- Analisar dados e informações obtidas de pesquisas empíricas e bibliográficas.
- Detectar a rotina do ambiente hospitalar, tendo em vista a gestão do serviço de nutrição.
- Planejar e analisar cardápios, conforme as disponibilidades locais de alimentos e hábitos.
- Avaliar o estado nutricional do indivíduo ou da coletividade por meio de indicadores antropométricos.
- Analisar indicadores econômicos, sociais e de saúde para identificar necessidades de educação alimentar.
- Interpretar a legislação pertinente à estrutura física, edificação e instalações de um serviço de alimentação.
- Distinguir as características das dietas de rotina, modificadas e especiais, relacionando-as aos tratamentos dietoterápicos.
- Relacionar as necessidades nutricionais básicas do ser humano nas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.
- Promover o aleitamento materno exclusivo, orientando quanto aos possíveis obstáculos e esclarecer os direitos da lactante.
- Formular as normas de elaboração, porcionamento e per capita de cardápios, segundo o Programa de Alimentação do Trabalhador.
- Propor soluções parametrizadas por viabilidade técnica e econômica aos problemas identificados no âmbito da área profissional.
- Interpretar as prescrições dietéticas estabelecidas para cada dieta, reconhecendo os fatores culturais e emocionais que interferem no consumo alimentar.
- Controlar e avaliar os procedimentos culinários, realizados em cozinha dietética, à luz da técnica dietética, da dietoterapia e das normas sanitárias vigentes.
- Sistematizar o processo de produção de preparações, usando os grupos de alimentos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), garantindo a qualidade.
- Correlacionar as técnicas de pré-preparo, os métodos de cocção e montagem das preparações com o resultado (produto) final, visando à manutenção da sanidade, à qualidade nutricional e à educação nutricional.

MÓDULO III

- Interpretar a legislação de rotulagem nutricional.

- Planejar de forma estratégica a carreira profissional.
- Empregar os princípios de conservação de alimentos.
- Analisar os serviços de cozinha experimental e *catering*.
- Interpretar as normas de boas maneiras e de etiqueta à mesa.
- Definir aplicativos de informática para gerenciamento de suprimentos.
- Planejar um evento considerando a clientela, o objetivo, tema e o custo.
- Analisar as relações humanas de forma a liderar a equipe com eficiência.
- Identificar hábitos e alimentos típicos de diferentes países e regiões brasileiras.
- Identificar a rotina do ambiente hospitalar, visando à gestão do serviço de nutrição.
- Avaliar aspectos de comportamentos alimentares ligados às religiões, crenças e tabus.
- Elaborar estratégias inovadoras para atingir a qualidade nutricional e a satisfação dos clientes.
- Dimensionar pessoal: gestão de recursos humanos em Serviços de Alimentação e Nutrição.
- Definir procedimentos operacionais para o processo de compras: gestão financeira de suprimentos.
- Analisar os aspectos alimentares em relação à evolução histórica da alimentação e gastronomia.
- Selecionar plataformas para publicação de conteúdo na internet e gerenciamento de dados e informações.
- Relacionar as técnicas de conservação com os diferentes tipos de alimentos, visando à segurança alimentar.
- Planejar a equipe de uma UAN e relacionar as qualidades individuais com as necessidades da função.
- Apropriar-se da língua inglesa como instrumento de acesso à informação e à comunicação profissional.
- 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.
- Analisar e produzir textos da área profissional de atuação, em língua inglesa, de acordo com normas e convenções específicas.

- Interpretar as prescrições dietéticas estabelecidas para cada dieta, reconhecendo os fatores culturais e emocionais que interferem no consumo alimentar.
- Controlar e avaliar os procedimentos culinários, realizados em cozinha dietética, à luz da técnica dietética, da dietoterapia e das normas sanitárias vigentes.
- Interpretar a terminologia técnico-científica da área profissional, identificando equivalências entre português e inglês (formas equivalentes do termo técnico).

ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

MÓDULO III

- ❖ Identificar e prevenir as doenças transmitidas por alimentos.
- ❖ Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição.
- ❖ Comunicar-se, oralmente e por escrito, considerando a atuação profissional.
- ❖ Trabalhar com sistemas informatizados como ferramenta de pesquisa e atuação na área.
- ❖ Utilizar procedimentos de pesquisas para desenvolvimento de projeto na área de Nutrição e Dietética.
- ❖ Comunicar-se em contextos profissionais, em língua inglesa, utilizando a terminologia técnica e/ou científica da área.
- ❖ 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.
- ❖ Realizar inquérito alimentar, identificando as necessidades nutricionais, acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais e realizar planos de orientação nutricional.

ATRIBUIÇÕES EMPREENDEDORAS

- ❖ Organizar projetos.
- ❖ Analisar resultados.
- ❖ Planejar ações mais eficazes.
- ❖ Reconhecer cenários vigentes.
- ❖ Elaborar projeções e estimativas.
- ❖ Avaliar cumprimento de processos.

- ❖ Explorar novos nichos ou tendências.
- ❖ Elaborar comparativos e metas de resultados.
- ❖ Procurar oportunidades e nichos de ação inovadora.
- ❖ Sugerir a criação de novos produtos, serviços ou processos.
- ❖ Identificar problemas e necessidades que geram demandas.
- ❖ Mapear problemas e dificuldades nas etapas de execução dos processos.
- ❖ 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 HIGIÉNICO SANITÁRIO

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

E – DESENVOLVER ATIVIDADES DE TREINAMENTO

- Ministrar 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, UTILIZANDO O VOCABULÁRIO TÉCNICO DA ÁREA PROFISSIONAL

- Elaborar relatórios.
- Transmitir instruções à equipe.

G – COMUNICAR-SE NO CONTEXTO DA ÁREA PROFISSIONAL EM LÍNGUA ESTRANGEIRA – INGLÊS

- Pesquisar vocabulário técnico da área de Edificações e respectivos conceitos, em inglês.
- Correlacionar termos técnicos, científicos e tecnológicos em inglês às formas equivalentes em língua portuguesa.
- Comunicar-se no contexto da área, profissional utilizando a terminologia técnica científica e tecnológica da área de atuação em língua estrangeira - inglês.

H – UTILIZAR OS SISTEMAS INFORMATIZADOS COMO FERRAMENTA DE PESQUISA E ATUAÇÃO NA ÁREA PROFISSIONAL

- Elaborar apresentações.
- Elaborar planilhas para divulgação de dados.
- Pesquisar aplicativos e softwares que possam contribuir para a área de atuação.

MÓDULO I

SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

- ❖ Acompanhar procedimentos culinários de preparações.
- ❖ Identificar necessidades nutricionais de populações sadias.
- ❖ Identificar e prevenir as doenças transmitidas por alimentos.
- ❖ Atuar de acordo com princípios éticos nas relações de trabalho.
- ❖ Avaliar a qualidade e as características sensoriais de alimentos.
- ❖ Comunicar-se, utilizando textos e tecnologias de naturezas diferentes.
- ❖ Utilizar protocolos na rotina organizacional dos trabalhos com alimentação.

ATRIBUIÇÕES EMPREENDEDORAS

- ❖ Analisar resultados.
- ❖ Planejar ações mais eficazes.
- ❖ Identificar problemas e necessidades que geram demandas.
- ❖ Sugerir melhorias incrementais em procedimentos de controle.

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 a 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.

D – EFETUAR CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO.

- Controlar a saúde ocupacional dos funcionários.
- Orientar e aplicar os métodos preventivos de 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.
- Ministrar 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, UTILIZANDO VOCABULÁRIO TÉCNICO DA ÁREA PROFISSIONAL

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

MÓDULO II

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

- ❖ Acompanhar procedimentos culinários de preparações.
- ❖ Cumprir as normas de segurança do trabalho e de ergonomia.
- ❖ Avaliar a qualidade e as características sensoriais de alimentos.
- ❖ Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição.
- ❖ Efetuar o planejamento, organização e supervisionar os serviços de alimentação e nutrição.
- ❖ Realizar pesquisas e organizar dados para elaboração de projeto na área de Serviços de Alimentação.
- ❖ Aplicar as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de alimentos de acordo com a legislação sanitária vigente.
- ❖ Aplicar treinamentos e capacitar manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação e procedimentos operacionais padronizados.
- ❖ Realizar a pesagem nos pacientes e aplicar outras técnicas de mensuração de dados corporais definidas pela concretização da avaliação nutricional.
- ❖ Realizar inquérito alimentar, identificando as necessidades nutricionais, acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais e realizar planos de orientação alimentar.

ATRIBUIÇÕES EMPREENDEDORAS

- ❖ Analisar resultados.
- ❖ Planejar ações mais eficazes.
- ❖ em procedimentos de controle.
- ❖ Reconhecer cenários vigentes.
- ❖ Sugerir melhorias incrementais.
- ❖ Estabelecer metas estratégicas.
- ❖ Procurar ser objetivo e claro ao falar.
- ❖ Sugerir conjunto de ações corretivas.
- ❖ Demonstrar capacidade de argumentação e persuasão.
- ❖ Identificar problemas e necessidades que geram demandas.
- ❖ Reconhecer necessidades de intervenção na execução dos processos.
- ❖ Organizar procedimentos de maneira diversa ao usual, visando melhor eficiência.

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 a 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

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

F – COMUNICAR-SE, UTILIZANDO VOCABULÁRIO TÉCNICO DA ÁREA PROFISSIONAL

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

CAPÍTULO 4 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

4.1. Estrutura Modular

O currículo da Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** foi organizado dando atendimento ao que determinam as legislações: Lei Federal nº 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CP nº 1, de 5-01-2021; Resolução SE/SP nº 78, de 7-11-2008; Decreto Federal nº 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto Federal nº 8.268, de 18-6-2014; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Parecer CNE/CEB nº 39/2004; Deliberação CEE 168/2019; Indicação CEE 177/2019, assim como as competências profissionais identificadas pelo Ceeteps, com a participação da comunidade escolar e de representantes do mundo do trabalho.

A organização curricular da Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** está de acordo com o Eixo Tecnológico “**Ambiente e Saúde**” e estruturada em módulos articulados, com terminalidade correspondente à qualificação profissional de nível técnico identificada no mercado de trabalho.

Os módulos são organizações de conhecimentos e saberes provenientes de distintos campos disciplinares e, por meio de atividades formativas, integram a formação Teórica à formação prática, em função das capacidades profissionais que se propõem desenvolver.

Os módulos, assim constituídos, representam importantes instrumentos de flexibilização e abertura do currículo para o itinerário profissional, pois que, adaptando-se às distintas realidades regionais, permitem a inovação permanente e mantêm a unidade e a equivalência dos processos formativos.

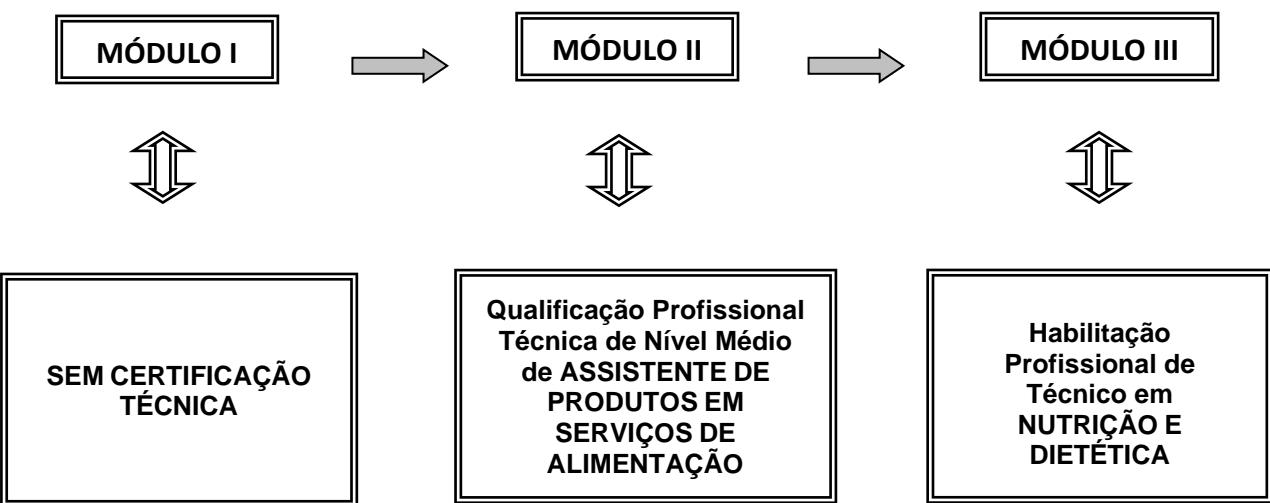
A estrutura curricular que resulta dos diferentes módulos estabelece as condições básicas para a organização dos tipos de itinerários formativos que, articulados, conduzem à obtenção de certificações profissionais.

4.2. Itinerário Formativo

O curso de **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** é composto por **03 (TRÊS)** módulos.

O aluno que cursar os MÓDULOS I e II concluirá a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de **ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**.

Ao completar os MÓDULOS I, II e III, o aluno receberá o Diploma de **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**, desde que tenha concluído, também, o Ensino Médio ou curso equivalente.



4.3. Proposta de Carga Horária por Componente Curricular

MÓDULO I – SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

Componentes Curriculares	Carga Horária						
	Horas-aula						Total em Horas
	Teórica	Teórica – 2,5	Prática Profissional	Prática Profissional – 2,5	Total	Total – 2,5	
I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana	00	00	100	100	100	100	80
I.2 – Técnica Dietética I	00	00	100	100	100	100	80
I.3 – Higiene dos Alimentos	00	00	100	100	100	100	80
I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação	100	100	00	00	100	100	80
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	60	50	00	00	60	50	48
I.6 – Ética e Cidadania Organizacional	40	50	00	00	40	50	32
Total	200	200	300	300	500	500	400
							400

MÓDULO II – Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Componentes Curriculares	Carga Horária							
	Horas-aula						Total em Horas	Total em Horas – 2,5
	Teórica	Teórica – 2,5	Prática Profissional	Prática Profissional – 2,5	Total	Total – 2,5		
II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública	00	00	40	50	60	50	48	40
II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições	60	50	00	00	60	50	48	40
II.3 – Planejamento Alimentar	00	00	100	100	100	100	80	80
II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação	00	00	100	100	80	100	64	80
II.5 – Técnica Dietética II	00	00	100	100	100	100	80	80
II.6 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I	60	50	00	00	60	50	48	40
II.7 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	40	50	00	00	40	50	32	40
Total	160	150	340	350	500	500	400	400

MÓDULO III – Habilitação Profissional de Técnico em NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Componentes Curriculares	Carga Horária							
	Horas-aula						Total em Horas	
	Teórica	Teórica – 2,5	Prática Profissional	Prática Profissional – 2,5	Total	Total – 2,5		
III.1 – Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição	00	00	100	100	100	100	80	80
III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II	00	00	100	100	100	100	80	80
III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação	60	50	00	00	60	50	48	40
III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional	60	50	00	00	60	50	48	40
III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação	60	50	00	00	60	50	48	40
III.6 – Inglês Instrumental	40	50	00	00	40	50	32	40
III.7 – Aplicativos Informatizados	00	00	40	50	40	50	32	40
III.8 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	00	00	40	50	40	50	32	40
Total	220	200	280	300	500	500	400	400

4.4. Formação Profissional

MÓDULO I – SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

I.1 DIAGNÓSTICO DA ALIMENTAÇÃO HUMANA	
Função: Educação para saúde	Classificação: Planejamento
Atribuições e Responsabilidades	
Identificar necessidades nutricionais de populações saudáveis.	
Valores e Atitudes	
Estimular atitudes respeitosas. Respeitar as manifestações culturais de outros povos. Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável.	
Competências	
1. Analisar os princípios que devem nortear a alimentação humana, tendo como base a ciência da nutrição e as disponibilidades locais de alimentos.	1.1 Nomear os órgãos e glândulas anexas que fazem parte do sistema digestório. 1.2 Identificar a fisiologia da digestão. 1.3 Classificar os nutrientes de acordo com a sua função. 1.4 Identificar os alimentos nos grupos de acordo com o guia alimentar brasileiro.
2. Relacionar a alimentação equilibrada com a manutenção da saúde, o bem-estar e a disposição para o trabalho.	2.1 Identificar os alimentos que compõem uma alimentação equilibrada, considerando a biodisponibilidade dos nutrientes. 2.2 Identificar as consequências da alimentação inadequada e corrigir os erros alimentares de cardápios. 2.3 Selecionar os alimentos que devem compor a alimentação diária do homem, utilizando os guias alimentares vigentes. 2.4 Citar as carências nutricionais e os seus efeitos no organismo humano. 2.5 Citar os benefícios dos prebióticos e probióticos.
3. Relacionar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.	3.1 Informar condutas para prevenção de carências nutricionais.
Orientações	
Sugere-se, neste componente, que o professor dê ênfase no estudo do Guia Alimentar para a População Brasileira – Ministério da Saúde; realize o desenvolvimento de folder para orientação de alimentação saudável embasado no guia alimentar e trabalhe com os macros e micronutrientes, dando ênfase nos alimentos fontes.	
Bases Tecnológicas	
Digestão dos alimentos <ul style="list-style-type: none">• Anatomia e fisiologia do sistema digestório.	

Conceitos gerais em Nutrição e Dietética

- Alimento, nutriente, dietética, alimentação, nutrição e metabolismo.

Classificação dos nutrientes segundo suas funções

Classificação dos grupos dos alimentos

Guias Alimentares

- Guia alimentar para população brasileira – Ministério da Saúde:
 - ✓ princípios;
 - ✓ escolha dos alimentos: in natura, processados e ultraprocessados;
 - ✓ dez passos da alimentação saudável.
- Pirâmide dos alimentos:
 - ✓ histórico e modelos existentes;
 - ✓ finalidade;
 - ✓ ênfase na análise qualitativa.

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

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

Alimentos funcionais

- Conceitos;
- Principais compostos funcionais;
- Prebióticos, probióticos, simbióticos, entre outros.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	00	Prática Profissional	100	Total	100 Horas-aula
Teórica (2,5)	00	Prática Profissional (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 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>

I.2 TÉCNICA DIETÉTICA I	
Função: Biossegurança nas ações de saúde	
Classificação: Execução	
Atribuições e Responsabilidades	
Acompanhar procedimentos culinários de preparações.	
Avaliar a qualidade e as características sensoriais de alimentos.	
Atribuições Empreendedoras	
Analisar resultados.	
Planejar ações mais eficazes.	
Sugerir melhorias incrementais em procedimentos de controle.	
Valores e Atitudes	
Estimular a criatividade	
Incentivar a pontualidade.	
Incentivar ações que promovam a cooperação.	
Competências	Habilidades
<p>1. Relacionar as características sensoriais dos alimentos com a qualidade para o consumo, definindo procedimentos para análise sensorial de alimentos.</p> <p>2. Sistematizar o processo de produção de preparações, usando os grupos de alimentos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leite e derivados) garantindo a qualidade.</p> <p>3. Correlacionar as técnicas de pré-preparo, os métodos de cocção e a montagem das preparações com o resultado (produto) final, visando à manutenção da sanidade, à qualidade nutricional e à educação nutricional.</p>	<p>1.1 Aplicar testes específicos para medir a aceitabilidade de refeições.</p> <p>1.2 Degustar as preparações para análise sensorial.</p> <p>1.3 Analisar resultados de testes de aceitabilidade.</p> <p>1.4 Realizar pesquisa de opinião.</p> <p>2.1 Listar as técnicas corretas de pesos e medidas de diferentes alimentos.</p> <p>2.2 Registrar, em ficha técnica própria, os dados de preparações para um Serviço de Alimentação.</p> <p>2.3 Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizadas, mediante o uso de indicadores.</p> <p>2.4 Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.</p> <p>2.5 Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas), qualidade e características sensoriais.</p> <p>2.6 Listar os termos técnicos culinários mais utilizados na gastronomia.</p> <p>3.1 Identificar as técnicas de pré-preparo dos alimentos de acordo com a técnica dietética e a legislação vigente.</p> <p>3.2 Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.</p>
Orientações	
Sugere-se, neste componente, que se desenvolva um produto inédito, workshop de tipos de cortes e termos técnicos. As aulas teóricas devem preceder as aulas práticas.	
Bases Tecnológicas	
Definição e objetivos da técnica dietética	

Propriedades sensoriais dos alimentos

- Cor, textura, aroma e sabor.

Testes de degustação e metodologia de pesquisa com a população

Pesos e medidas

- Conceitos e técnicas.

Conceito e emprego dos índices para alimentos perecíveis e não perecíveis

- Índice de parte comestível (IPC);
- Índice de cocção (ICC);
- Quantidade adquirida (QA);
- Per capita e porção.

Cálculo de valor calórico total do alimento/preparação

Modelo de ficha técnica

- Nome da preparação, ingredientes, modo de preparo, medidas caseiras, peso bruto, peso líquido, fator de correção, cálculo nutricional, equipamentos e utensílios necessários, porção, rendimento.

Termos técnicos culinários para cortes e preparações

Introdução à elaboração de cardápio

- Conceitos e estruturas.

Estudo das hortaliças, frutas e PANCs (plantas alimentícias não convencionais)

- Definição e estrutura;
- Classificação comercial;
- Safra;
- Características sensoriais;
- Técnicas de seleção;
- Técnicas e controles no armazenamento;
- Técnicas e controles no pré-preparo;
- Técnicas e controles no preparo;
- Técnicas e controles na distribuição.

Estudo dos cereais

- Definição e estrutura;
- Classificação comercial;
- Características sensoriais;
- Técnicas de seleção;
- Técnicas e controles no armazenamento;
- Técnicas e controles no pré-preparo;
- Técnicas e controles no preparo;
- Técnicas e controles na distribuição.

Estudo das leguminosas

- Definição e estrutura;
- Classificação comercial;
- Características sensoriais;
- Técnicas de seleção;
- Técnicas e controles no armazenamento;

<ul style="list-style-type: none">• Técnicas e controles no pré-preparo;• Técnicas e controles no preparo;• Técnicas e controles na distribuição.

Estudo dos condimentos

<ul style="list-style-type: none">• Definição e estrutura;• Classificação comercial;• Características sensoriais;• Técnicas de seleção;• Técnicas e controles no armazenamento;• Técnicas e controles no pré-preparo;• Técnicas e controles no preparo;• Técnicas e controles na distribuição.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	00	Prática Profissional	100	Total	100 Horas-aula
Teórica (2,5)	00	Prática Profissional (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 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>

I.3 HIGIENE DOS ALIMENTOS	
Função: Proteção da saúde e prevenção de doenças	
Classificação: Controle	
Atribuições e Responsabilidades	
Identificar e prevenir as doenças transmitidas por alimentos.	
Valores e Atitudes	
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.	
Competências	Habilidades
1. Analisar as normas de vigilância sanitária para garantir a segurança alimentar.	1.1 Indicar a legislação sanitária para serviços de alimentação. 1.2 Indicar a legislação vigente no município de atuação. 1.3 Indicar as medidas de saneamento para abastecimento de água, destino dos resíduos, lixo, controle de insetos e roedores em UANs.
2. Avaliar os procedimentos higiênico-sanitários em UANs.	2.1 Executar a técnica correta de higienização de mãos, dos alimentos, dos equipamentos, utensílios e ambiente. 2.2 Indicar produtos e diluição adequada para a desinfecção de ambientes, equipamentos e utensílios.
3. Selecionar os métodos de prevenção de doenças de origem alimentar em UANs.	3.1 Classificar os tipos de micro-organismos e suas fontes de contaminação. 3.2 Identificar os micro-organismos e suas vias de transmissão. 3.3 Listar as principais doenças transmissíveis por alimentos – DTAs. 3.4 Identificar as DTAs e os agentes de contaminação. 3.5 Empregar os métodos preventivos de DTAs. 3.6 Listar as características dos principais micro-organismos patogênicos causadores de toxinfecções alimentares mais comuns.
4. Associar a segurança alimentar às técnicas de controle de qualidade.	4.1 Medir as temperaturas em etapas da cadeia produtiva. 4.2 Coletar amostras de alimentos, aplicando a técnica.
Bases Tecnológicas	
<p>Microbiologia aplicada à alimentação e à nutrição</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de micro-organismos; • Fontes alimentares de contaminação; • Micro-organismos patogênicos. <p>Fatores que interferem no metabolismo dos micro-organismos</p>	

Doenças de origem alimentar (DTA e intoxicações naturais)

- Vias de transmissão dos micro-organismos ao alimento;
- Agentes de DTA:
 - ✓ fonte, contaminação, alimentos, quadro clínico, características.
- Toxinose, infecção, toxinfecção, intoxicação química.

Métodos preventivos de DTA

- As cinco chaves para inocuidade de alimentos da OMS:
 - ✓ técnica de adequação de cardápio e segurança alimentar;
 - ✓ temperatura (refrigeração, manipulação, cocção e distribuição);
 - ✓ tempo (armazenamento, manipulação no pré-preparo e preparo final, distribuição);
 - ✓ técnicas de uso de termômetros;
 - ✓ técnicas de retirada de amostras.

Saneamento básico

- Abastecimento de água, limpeza da caixa d'água, destino dos resíduos, detritos, controle de insetos e roedores, lixo;
- Biossegurança:
 - ✓ legislação de controle sanitário para alimentos (órgãos reguladores e legislação).
- Técnicas corretas para higiene pessoal e lavagem das mãos;
- Técnicas corretas para higiene de ambiente, equipamentos e utensílios;
- Conceitos básicos de higiene (limpeza e desinfecção: teórico/ prático).

Carga horária (horas-aula)					
Teórica	00	Prática Profissional	100	Total	100 Horas-aula
Teórica (2,5)	00	Prática Profissional (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 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>.

I.4 ADMINISTRAÇÃO E SEGURANÇA NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	
Função: Gestão em saúde Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Utilizar protocolos na rotina organizacional dos trabalhos com alimentação.	
Valores e Atitudes	
Incentivar comportamentos éticos. Estimular o diálogo e a interlocução. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.	
Competências	Habilidades
<p>1. Analisar os aspectos fundamentais da administração e as técnicas de gerenciamento.</p> <p>2. Avaliar condições e atos inseguros no ambiente, nas instalações e nos equipamentos das UANs e cozinhas domésticas.</p>	<p>1.1 Identificar rotinas e protocolos de trabalho, utilizando os conceitos da administração e os sistemas de qualidade total.</p> <p>1.2 Relacionar dados para análises posteriores.</p> <p>1.3 Selecionar os instrumentos administrativos para a gestão das UANs.</p> <p>2.1 Treinar a equipe para os primeiros socorros em caso de acidentes, colaborando com a CIPA.</p> <p>2.2 Identificar a legislação, as normas de segurança e os elementos básicos de prevenção de acidentes e proteção à saúde no trabalho pertinentes aos serviços de alimentação e de nutrição.</p> <p>2.3 Aplicar princípios ergonômicos na realização do trabalho conforme a legislação, a fim de prevenir doenças profissionais e acidentes.</p> <p>2.4 Conferir as condições de saúde dos colaboradores da UAN, fazendo os encaminhamentos médicos de emergência, sempre que necessário.</p> <p>2.5 Orientar e acompanhar a utilização de EPIs.</p> <p>2.6. Identificar e utilizar a linguagem de sinais utilizados em saúde e segurança no trabalho.</p> <p>2.7 Utilizar e operar equipamentos de trabalho considerando os princípios de segurança.</p>
Bases Tecnológicas	
<p>Evolução dos sistemas de administração</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do Taylorismo aos Sistemas Administrativos para Qualidade total. <p>Funções da Administração</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planejar, organizar. <p>UANs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definição, objetivos e finalidades. <p>Instrumentos administrativos usados na UAN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organograma básico e fluxograma <p>Sistemas de Qualidade Total para Serviço de Alimentação:</p>	

- Instrumentos de certificação de qualidade:
 - ✓ 5S, família ISO, outros sistemas específicos para área.

Análise de fluxos em unidades produtoras de refeições com identificação de pontos críticos

Saúde e Segurança no Trabalho (SST)

- Princípios gerais, normas regulamentadoras e fatores de risco.

Códigos e símbolos específicos de SST

Comissão Interna de Segurança do Trabalho (CIPA)

- Regulação e atividades.

Causas dos acidentes do trabalho em UANs

Ergonomia no trabalho

Formas de prevenção de acidentes do trabalho

Equipamentos de Proteção Coletiva – EPCs e Equipamentos de Proteção Individual – EPIs

- Tipo, uso, legislação pertinente.

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

Primeiros socorros

Carga horária (horas-aula)

Teoria	100	Prática Profissional	00	Total	100 Horas-aula
Teoria (2,5)	100	Prática Profissional (2,5)	00	Total (2,5)	100 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.

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>

I.5 LINGUAGEM, TRABALHO E TECNOLOGIA	
Função: Montagem de argumentos e elaboração de textos	Classificação: Planejamento
Atribuições e Responsabilidades	
Comunicar-se, utilizando textos e tecnologias de naturezas diferentes.	
Atribuições Empreendedoras	
Identificar problemas e necessidades que geram demandas.	
Valores e Atitudes	
Tratar com cordialidade. Estimular o interesse na resolução de situações-problema. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	Habilidades
1. Analisar textos técnicos, administrativos e comerciais da área de Nutrição e Dietética por meio de indicadores linguísticos e de indicadores extralingüísticos.	1.1 Identificar indicadores linguísticos e indicadores extralingüísticos de produção de textos técnicos. 1.2 Aplicar procedimentos de leitura instrumental (identificação do gênero textual do público-alvo, do tema, das palavras-chave, dos elementos coesivos, dos termos técnicos e científicos, da ideia central e dos principais argumentos). 1.3 Aplicar procedimentos de leitura especializada (aprofundamento do estudo do significado dos termos técnicos, da estrutura argumentativa, da coesão e da coerência, da confiabilidade das fontes).
2. Desenvolver textos técnicos, comerciais e administrativos aplicados à área de Nutrição e Dietética, de acordo com normas e convenções específicas.	2.1 Utilizar instrumentos da leitura e da redação técnica e comercial direcionadas à área de atuação. 2.2 Identificar e aplicar elementos de coerência e de coesão em artigos e em documentação técnico-administrativos relacionados à área de Nutrição e Dietética. 2.3 Aplicar modelos de correspondência comercial aplicados à área de atuação.
3. Pesquisar e analisar informações da área de Nutrição e Dietética, em diversas fontes, convencionais e eletrônicas.	3.1 Selecionar e utilizar fontes de pesquisa convencionais e eletrônicas. 3.2 Aplicar conhecimentos e regras linguísticas na execução de pesquisas específicas da área de Nutrição e Dietética.
4. Interpretar a terminologia técnico-científica da área profissional.	4.1 Pesquisar a terminologia técnico-científica da área. 4.2 Aplicar a terminologia técnico-científica da área.
5. Comunicar-se, oralmente e por escrito, utilizando a terminologia técnico-científica da profissão.	5.1 Selecionar termos técnicos e palavras da língua comum, adequados a cada contexto. 5.2 Identificar o significado de termos técnico-científicos extraídos de texto, artigos, manuais e outros gêneros relativos à área profissional.

	5.3 Redigir textos pertinentes ao contexto profissional, utilizando a terminologia técnico-científica da área de estudo. 5.4 Preparar apresentações orais pertinentes ao contexto da profissão, utilizando a terminologia técnico-científica.
--	--

Orientações

Neste componente, sugere-se que o professor realize pesquisa de mercado para desenvolvimento de novo produto.

Bases Tecnológicas

Estudos de textos técnicos/comerciais aplicados à área de Nutrição e Dietética, a partir do estudo de

- Indicadores linguísticos:
 - ✓ vocabulário;
 - ✓ morfologia;
 - ✓ sintaxe;
 - ✓ semântica;
 - ✓ grafia;
 - ✓ pontuação;
 - ✓ acentuação, entre outros.
- Indicadores extralinguísticos:
 - ✓ efeito de sentido e contextos socioculturais;
 - ✓ modelos pré-estabelecidos de produção de texto;
 - ✓ contexto profissional de produção de textos (autoria, condições de produção, veículo de divulgação, objetivos do texto, público-alvo).

Conceitos de coerência e de coesão aplicados à análise e à produção de textos técnicos específicos da área de Nutrição e Dietética

Modelos de redação técnica e comercial aplicados à área de Nutrição e Dietética

- Ofícios;
- Memorandos;
- Comunicados;
- Cartas;
- Avisos;
- Declarações;
- Recibos;
- Carta-curriculum;
- Currículo;
- Relatório técnico;
- Contrato;
- Memorial descritivo;
- Memorial de critérios;
- Técnicas de redação.

Parâmetros de níveis de formalidade e de adequação de textos a diversas circunstâncias de comunicação (variantes da linguagem formal e de linguagem informal)

Princípios de terminologia aplicados à área de Nutrição e Dietética

- Glossário dos termos utilizados na área de Nutrição e Dietética.

Apresentação de trabalhos técnico-científicos

- Orientações e normas linguísticas para a elaboração do trabalho técnico-científico (estrutura de trabalho monográfico, resenha, artigo, elaboração de referências bibliográficas).

Apresentação oral

- Planejamento da apresentação;
- Produção da apresentação audiovisual;
- Execução da apresentação.

Técnicas de leitura instrumental

- Identificação do gênero textual;
- Identificação do público-alvo;
- Identificação do tema;
- Identificação das palavras-chave do texto;
- Identificação dos termos técnicos e científicos;
- Identificação dos elementos coesivos do texto;
- Identificação da ideia central do texto;
- Identificação dos principais argumentos e sua estrutura.

Técnicas de leitura especializada

- Estudo dos significados dos termos técnicos;
- Identificação e análise da estrutura argumentativa;
- Estudo do significado geral do texto (coerência) a partir dos elementos coesivos e de argumentação;
- Estudo da confiabilidade das fontes.

Carga horária (horas-aula)

Teoria	60	Prática Profissional	00	Total	60 Horas-aula
Teoria (2,5)	50	Prática Profissional (2,5)	00	Total (2,5)	50 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.

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>

I.6 ÉTICA E CIDADANIA ORGANIZACIONAL	
Função: Execução de procedimentos éticos no ambiente de trabalho	Classificação: Execução
Atribuições e Responsabilidades	
Atuar de acordo com princípios éticos nas relações de trabalho.	
Valores e Atitudes	
Incentivar comportamentos éticos. Comprometer-se com a igualdade de direitos. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.	
Competências	Habilidades
1. Interpretar as ações comportamentais orientadas para a realização do bem comum. 2. Analisar as ações comportamentais no contexto das relações trabalhistas e de consumo. 3. Contextualizar a aplicação das ações éticas aos campos do direito constitucional e legislação ambiental.	1.1 Identificar os princípios de liberdade e responsabilidade nas ações cotidianas. 1.2 Diferenciar valores éticos de valores morais exercidos na comunidade local. 1.3 Aplicar princípios e valores sociais a práticas trabalhistas. 2.1 Identificar aspectos estruturais e princípios norteadores do Código de Defesa do Consumidor. 2.2 Identificar os fundamentos dos códigos de ética e normas de conduta. 3.1 Identificar as implicações da legislação ambiental no desenvolvimento do bem estar comum e na sustentabilidade.
Bases Tecnológicas	
Noções gerais sobre as concepções clássicas da Ética Ética, moral <ul style="list-style-type: none"> • Reflexão sobre os limites e responsabilidades nas condutas sociais. Cidadania, trabalho e condições do cotidiano <ul style="list-style-type: none"> • Mobilidade; • Acessibilidade; • Inclusão social e econômica; • Estudos de casos. Relações sociais no contexto do trabalho e desenvolvimento de ética regulatória Códigos de ética nas relações profissionais Consumo consciente sob a ótica do consumidor e do fornecedor Códigos de ética e normas de conduta <ul style="list-style-type: none"> • 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

Procedimentos - área de “Nutrição e Dietética”

Carga horária (horas-aula)

Teoria	40	Prática Profissional	00	Total	40 Horas-aula
Teoria (2,5)	50	Prática Profissional (2,5)	00	Total (2,5)	50 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.

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>

MÓDULO II – Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

II.1 EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM SAÚDE PÚBLICA	
<p>Função: Educação para saúde Classificação: Execução</p>	
<p>Atribuições e Responsabilidades</p>	
<p>Aplicar treinamentos e capacitar manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação e procedimentos operacionais padronizados.</p>	
<p>Realizar inquérito alimentar, identificando as necessidades nutricionais, acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais e realizar planos de orientação alimentar.</p>	
<p>Atribuições Empreendedoras</p>	
<p>Planejar ações mais eficazes. Estabelecer metas estratégicas. Procurar ser objetivo e claro ao falar Identificar problemas e necessidades que geram demandas. Organizar procedimentos de maneira diversa ao usual, visando melhor eficiência.</p>	
<p>Valores e Atitudes</p>	
<p>Incentivar atitudes de autonomia. Respeitar as manifestações culturais de outros povos. Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável.</p>	
Competências	Habilidades
<p>1. Analisar indicadores econômicos, sociais e de saúde para identificar necessidades de educação alimentar.</p>	<p>1.1 Detectar as necessidades e prioridades de intervenção nutricional junto à comunidade. 1.2 Aplicar questionários e formulários previamente estabelecidos. 1.3 Coletar e tabular os dados estatísticos relacionados ao atendimento em alimentação e nutrição. 1.4 Aplicar os diversos inquéritos alimentares à população.</p>
<p>2. Avaliar o estado nutricional do indivíduo ou da coletividade por meio de indicadores antropométricos.</p>	<p>2.1 Coletar e analisar os indicadores antropométricos do estado nutricional para cada faixa de idade. 2.2 Medir a estatura/comprimento, seguindo as técnicas específicas: crianças, adolescentes, adultos, idosos e gestantes. 2.3 Realizar medida das circunferências, cintura, quadril e abdominal em adultos. 2.4 Realizar a medida das pregas cutâneas e circunferência do braço em adultos e adolescentes por meio das técnicas padronizadas. 2.5 Calcular o Índice de Massa Corporal (IMC) e classificar segundo as indicações para a faixa etária, sexo e estado fisiológico.</p>

3. Projetar e executar um programa de orientação alimentar.	2.6 Classificar o estado nutricional por meio das curvas de crescimento e desenvolvimento referenciados pela OMS 2007. 3.1 Executar programas de orientação alimentar. 3.2 Selecionar a melhor técnica de comunicação disponível de acordo com o perfil da clientela. 3.3 Interagir com o indivíduo e a comunidade para a construção ou reconstrução de condutas alimentares desejáveis. 3.4 Medir os resultados obtidos e correlacioná-los com os esperados. 3.5 Elaborar relatórios. 3.6 Indicar os Programas Governamentais existentes para a população destacada.
---	---

Bases Tecnológicas

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

Pesquisa de programas governamentais nas esferas federais, estaduais e municipais (Vigitel e outros)

Pesquisa e aplicação da POF 2017 – 2018 (Pesquisa de Orçamentos Familiares)

Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas

Avaliação Nutricional

- Definição;
- Métodos de avaliação nutricional:
 - ✓ objetiva e subjetiva.
- Coleta e análise de dados referentes à nutrição mediante aplicação de formulários e questionários quantitativos e qualitativos;
- Inquérito recordatório de 24 horas;
- Inquérito da frequência no consumo de alimentos;
- Registro alimentar;
- Dia alimentar habitual;
- Avaliação antropométrica (peso e estatura/ comprimento); avaliação da composição corporal (circunferências e dobras cutâneas);
- 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 das referências da OMS 2007.

Nutrição comportamental

- Comportamento alimentar:
 - ✓ fundamentos do comportamento alimentar (cognitivo, situacional e afetivo).

Programa de orientação alimentar

- Comunicação individual e em grupo:

- ✓ palestra, teatro, música, oficinas;
- ✓ processo ensino-aprendizagem:
 - relação educador (técnico) x educando (cliente, paciente).
- Plano de atividades;
- Pesquisa e levantamento de referências em diferentes meios;
- Avaliação do programa.

Consumo doméstico de alimentos e combate ao desperdício

Carga horária (horas-aula)

Teórica	00	Prática Profissional	40	Total	40 Horas-aula
Teórica (2,5)	00	Prática Profissional (2,5)	50	Total (2,5)	50 Horas-aula

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 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>

II.2 BOAS PRÁTICAS EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES									
Função: Proteção da saúde e prevenção de doenças									
Classificação: Controle									
Atribuições e Responsabilidades									
Aplicar as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de alimentos de acordo com a legislação sanitária vigente.									
Valores e Atitudes									
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.									
Competências		Habilidades							
1. Planejar o Manual de Boas Práticas, segundo normas estabelecidas.		1.1 Elaborar o Manual de Boas Práticas.							
2. Implantar o Sistema de Boas Práticas.		2.1 Orientar e supervisionar o emprego das Boas Práticas.							
3. Avaliar as condições higiênico-sanitárias de UAN.		3.1 Elaborar relatório de avaliação de condições higiênico-sanitárias, conforme legislação.							
		3.2 Aplicar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.							
4. Monitorar os procedimentos de controle de higienização.		3.3 Elaborar manual de procedimentos para higienização de alimentos.							
		4.1 Executar as técnicas de monitoramento de validação dos procedimentos de higiene.							
Bases Tecnológicas									
Boas práticas em manipulação de alimentos									
Elaboração do Manual de Boas Práticas para alimentos									
Vigilância sanitária em UAN									
Técnicas de controle de boas práticas									
<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolvimento de instrumentos para monitorar e validar os procedimentos de higienização. 									
Carga horária (horas-aula)									
Teórica	60	Prática Profissional	00	Total	60 Horas-aula				
Teórica (2,5)	50	Prática Profissional (2,5)	00	Total (2,5)	50 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.									
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									

II.3 PLANEJAMENTO ALIMENTAR	
Função: Educação para saúde	Classificação: Planejamento
Atribuições e Responsabilidades	
Realizar inquérito alimentar, identificando as necessidades nutricionais, acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais e realizar planos de orientação alimentar.	
Atribuições Empreendedoras	
<p>Analisar resultados.</p> <p>Sugerir conjunto de ações corretivas.</p> <p>Procurar ser objetivo e claro ao falar.</p> <p>Reconhecer necessidades de intervenção na execução dos processos.</p>	
Valores e Atitudes	
<p>Socializar os saberes.</p> <p>Estimular o interesse pela realidade que nos cerca.</p> <p>Respeitar as manifestações culturais de outros povos.</p>	
Competências	Habilidades
<p>1. Relacionar as necessidades nutricionais básicas do ser humano nas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.</p> <p>2. Promover o aleitamento materno exclusivo, orientando quanto aos possíveis obstáculos e esclarecer os direitos da lactante.</p> <p>3. Planejar e analisar cardápios, conforme as disponibilidades locais de alimentos e hábitos.</p>	<p>1.1 Identificar as necessidades de nutrientes, segundo Guias Alimentares, nas diversas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.</p> <p>1.2 Orientar grupos de indivíduos para a alimentação equilibrada.</p> <p>1.3 Realizar entrevista, aplicar questionários e preencher formulários com o objetivo de levantar dados socioeconômicos e de hábitos.</p> <p>1.4 Interagir com o indivíduo e a comunidade para a construção ou reconstrução de condutas alimentares desejáveis.</p> <p>2.1 Listar as vantagens do aleitamento materno para o lactante, nutriz e para a sociedade.</p> <p>2.2 Informar conduta adequada para evitar os obstáculos ao aleitamento (ingurgitamento, mastite, fissuras).</p> <p>2.3 Informar os direitos da lactante, conforme legislação.</p> <p>3.1 Identificar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.</p> <p>3.2 Elaborar cardápios balanceados para indivíduos e coletividades saudáveis.</p>
Bases Tecnológicas	
<p>Leis da Alimentação, segundo Escudero</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos básicos. <p>Caloria (kcal/ kJ)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos básicos. <p>Cálculo de necessidades nutricionais do adulto saudável</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gasto Energético Basal (GEB); 	

- Necessidades Energéticas Totais (NET/ VET/ EER).

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

Avaliação qualitativa/ quantitativa de cardápio com cálculo de NDpCal% (*Net Dietary Protein Calory*)

Aplicação de balanceamento de cardápios, utilizando planilhas específicas e softwares.

Desenvolvimento humano

- Características da idade e fase fisiológica.

Necessidades nutricionais (micro e macronutrientes) e características da alimentação

- Gestante (fatores de risco e 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 macronutrientes), segundo os guias alimentares vigentes e cálculo de necessidades nutricionais

- Pré-escolar;
- Escolar;
- Adolescente;
- Adulto;
- Idoso;
- Esportista.

Carga horária (horas-aula)					
Teórica	00	Prática Profissional	100	Total	100 Horas-aula
Teórica (2,5)	00	Prática Profissional (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula
Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 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					

II.4 ESTRUTURA E ROTINAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	
Função: Organização do processo de trabalho em UAN	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Cumprir as normas de segurança do trabalho e de ergonomia.	
Efetuar o planejamento, organização e supervisionar os serviços de alimentação e nutrição.	
Valores e Atitudes	
Estimular a organização.	
Incentivar a proatividade.	
Estimular o interesse na resolução de situações-problema.	
Competências	Habilidades
<p>1. Selecionar o sistema administrativo de um serviço de alimentação.</p> <p>2. Interpretar a legislação pertinente à estrutura física, edificação e instalações de um serviço de alimentação.</p> <p>3. Organizar o trabalho, elaborando rotinas e roteiros de cada setor da UAN.</p>	<p>1.1 Identificar o sistema administrativo empregado em um serviço de alimentação.</p> <p>1.2 Apresentar o processo produtivo em cada tipo de serviço de alimentação: industrial, hospitalar, restaurante comercial, hotel, lactário, merenda escolar, <i>catering</i> e cesta básica.</p> <p>1.3 Efetuar registros, relatórios, gráficos, planilhas e controlar as atividades desenvolvidas em cada tipo de serviço de alimentação.</p> <p>1.4 Utilizar os diferentes instrumentos administrativos.</p> <p>2.1 Utilizar as medidas de adequação de espaço físico, de equipamentos e de condições ergonômicas.</p> <p>2.2 Aplicar as normas da legislação vigente para cada setor do serviço de alimentação.</p> <p>2.3 Indicar os critérios de seleção de materiais para construção e/ou reforma de instalações para serviço de alimentação.</p> <p>2.4 Efetuar e analisar croqui com a representação dos setores.</p> <p>2.5 Demarcar os fluxos de pessoas e produtos em UAN.</p> <p>2.6 Selecionar equipamentos para a UAN.</p> <p>3.1 Enumerar atividades que serão de responsabilidade de cada membro da equipe de trabalho.</p> <p>3.2 Definir o fluxo de processo, setores operacionais e área física necessária para um serviço de alimentação coletiva.</p> <p>3.3 Fazer o recebimento e a estocagem de mercadorias, conforme normas técnicas, administrativas e legais específicas.</p> <p>3.4 Utilizar os materiais com vistas à economia e à eliminação de desperdícios.</p>

4. Formular as normas de elaboração, porcionamento e per capita de cardápios, segundo o Programa de Alimentação do Trabalhador.	4.1 Elaborar cardápios, conforme critérios estabelecidos pelo PAT, observando as normas de equilíbrio nutricional, adequabilidade, harmonia e quantidade. 4.2 Apresentar cardápios com custo compatível com a disponibilidade financeira da instituição. 4.3 Selecionar cardápios para os diversos tipos de serviços. 4.4 Indicar o per capita e porcionamento dos alimentos componentes do cardápio.
---	--

Orientações

Neste componente, sugere-se como atividades: entrevistas ou palestras com profissionais que atuem em diferentes áreas da Nutrição.

Bases Tecnológicas

Características específicas de cada tipo de serviço de alimentação

- Indústria, restaurante comercial, hotel, hospital, lactário, casa de repouso, merenda escolar, cesta básica;
- Atuação do TND.

Diferentes sistemas de administração de UAN

- Autogestão, terceirização, refeição transportada e *catering*;
- Atuação do TND.

Gestão em creches e escolas

- Caracterização;
- Legislação específica (PNAE);
- Área e pessoal;
- Atuação do TND.

Gestão em lactários e banco de leite humano

- Caracterização;
- Legislação específica;
- Área e pessoal;
- Procedimentos e critérios recomendados;
- Atuação do TND.

Planejamento de serviços de alimentação

Padrões físicos e estruturais básicos para a implantação de uma UAN

Estrutura física das áreas e setores em serviços de alimentação

- Setorização com dimensionamento adequado das áreas;
- Adequação física e funcional da UAN, de acordo com a legislação vigente.

Croquis e leiautes de instalações de UAN

Dimensionamento básico de equipamentos para UAN

- Seleção, características, finalidade e manutenção.

Rotinas dos diversos setores da UAN

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

Fluxograma de processos

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

Características dos cardápios para cada tipo de serviço e clientela específica

Tabelas de quantidades per capita e tabela de safra de alimentos

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

- Critérios para elaboração e avaliação de cardápios:
 - ✓ composição das preparações, suas cores, as técnicas de preparo empregadas, as repetições no cardápio, as combinações, os tipos e percentuais de ofertas (frutas, folhosos, tipos de carnes, entre outros) e as características dos alimentos.

Carga horária (horas-aula)					
Teoria	00	Prática Profissional	100	Total	100 Horas-aula
Teoria (2,5)	00	Prática Profissional (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 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>

II.5 TÉCNICA DIETÉTICA II	
Função: Biossegurança nas ações de saúde	Classificação: Execução
Atribuições e Responsabilidades	
Acompanhar procedimentos culinários de preparações. Avaliar a qualidade e as características sensoriais de alimentos.	
Atribuições Empreendedoras	
Analizar resultados. Planejar ações mais eficazes. Sugerir melhorias incrementais em procedimentos de controle.	
Valores e Atitudes	
Estimular a organização. Incentivar a pontualidade. Incentivar ações que promovam a cooperação.	
Competências	Habilidades
<p>1. Sistematizar o processo de produção de preparações, usando os grupos de alimentos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), garantindo a qualidade.</p> <p>2. Correlacionar as técnicas de pré-preparo, os métodos de cocção e montagem das preparações com o resultado (produto) final, visando à manutenção da sanidade, à qualidade nutricional e à educação nutricional.</p>	<p>1.1 Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.</p> <p>1.2 Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.</p> <p>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.</p> <p>2.2 Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a técnica dietética e a legislação vigente.</p> <p>2.3 Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.</p>
Bases Tecnológicas	
<p>Estudo dos leites e derivados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definição; • Classificação comercial; • Características sensoriais; • Técnicas de seleção; • Técnicas e controles no armazenamento; • Técnicas e controles no pré-preparo; • Técnicas e controles no preparo; • Técnicas e controles na distribuição. <p>Estudo dos ovos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definição e estrutura; • Classificação comercial; • Características sensoriais; • Técnicas de seleção; • Técnicas e controles no armazenamento; 	

- Técnicas e controles no pré-preparo;
- Técnicas e controles no preparo;
- Técnicas e controles na distribuição.

Estudo das gorduras

- Definição e estrutura;
- Classificação comercial;
- Características sensoriais;
- Técnicas de seleção;
- Técnicas e controles no armazenamento;
- Técnicas e controles no pré-preparo;
- Técnicas e controles no preparo;
- Técnicas e controles na distribuição;
- Indicadores da qualidade do óleo.

Estudo das massas

- Definição;
- Tipos e utilização;
- Classificação comercial;
- Características sensoriais;
- Técnicas de seleção;
- Técnicas e controles no armazenamento;
- Técnicas e controles no pré-preparo;
- Técnicas e controles no preparo;
- Técnicas e controles na distribuição
- Tipos e utilização;
- Características sensoriais;
- Técnicas e controles no armazenamento;
- Técnicas e controles no pré-preparo;
- Técnicas e controles no preparo;
- Técnicas e controles na distribuição.

Estudo dos caldos e molhos

- Definição;
- Tipos e utilização;
- Características sensoriais;
- Técnicas e controles no armazenamento;
- Técnicas e controles no pré-preparo;
- Técnicas e controles no preparo;
- Técnicas e controles na distribuição.

Estudo das sopas

- Definição e estrutura;
- Tipos e utilização;
- Classificação comercial;
- Características sensoriais;
- Técnicas de seleção;
- Técnicas e controles no armazenamento;
- Pré-preparo;
- Preparo e distribuição.

Estudo das carnes

- Definição e estrutura;
- Tipos:
 - ✓ bovina, suína, aves, pescados, exóticas e embutidos.
- Classificação comercial;
- Características sensoriais;
- Técnicas de seleção;
- Técnicas e controles no armazenamento;
- Técnicas e controles no pré-preparo;
- Técnicas e controles no preparo;
- Técnicas e controles na distribuição.

Estudo dos açúcares

- Definição e estrutura;
- Tipos e utilização;
- Classificação comercial;
- Características sensoriais;
- Técnicas de seleção;
- Técnicas e controles no armazenamento;
- Técnicas e controles no pré-preparo;
- Técnicas e controles no preparo;
- Técnicas e controles na distribuição.

Estudo dos infusos e bebidas

- Definição;
- Tipos e utilização;
- Classificação comercial;
- Características sensoriais;
- Técnicas de seleção;
- Técnicas e controles no armazenamento;
- Técnicas e controles no pré-preparo;
- Técnicas e controles no preparo;
- Técnicas e controles na distribuição.

Carga horária (horas-aula)

Teoria	00	Prática Profissional	100	Total	100 Horas-aula
Teoria (2,5)	00	Prática Profissional (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 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>

II.6 TERAPIA NUTRICIONAL E GASTRONOMIA HOSPITALAR I	
Função: Organização do processo de trabalho em UAN	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
<p>Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição.</p> <p>Realizar a pesagem nos pacientes e aplicar outras técnicas de mensuração de dados corporais definidas pela concretização da avaliação nutricional.</p> <p>Realizar inquérito alimentar, identificando as necessidades nutricionais, acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais e realizar planos de orientação nutricional.</p>	
Atribuições Empreendedoras	
<p>Planejar ações mais eficazes.</p> <p>Avaliar cumprimento de processos.</p> <p>Mapear problemas e dificuldades nas etapas de execução dos processos.</p>	
Valores e Atitudes	
<p>Estimular atitudes respeitosas.</p> <p>Incentivar comportamentos éticos.</p> <p>Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.</p>	
Competências	Habilidades
<p>1. Identificar a rotina do ambiente hospitalar, tendo em vista a gestão do serviço de nutrição.</p> <p>2. Interpretar as prescrições dietéticas, reconhecendo os fatores culturais e emocionais que interferem no consumo alimentar, associados às enfermidades.</p>	<p>1.1 Consultar os prontuários dos pacientes para transcrição de dietas prescritas.</p> <p>1.2 Utilizar linguagem adequada aos diversos níveis de entendimento na comunicação com paciente e com equipe de trabalho.</p> <p>2.1 Aplicar a anamnese alimentar, utilizando as técnicas de relacionamento humano e abordagem individual de pacientes.</p> <p>2.2 Verificar as preferências alimentares, fatores culturais e religiosos que possam interferir no consumo alimentar.</p> <p>2.3 Correlacionar as enfermidades de acordo com as orientações dietéticas.</p>
Orientações	
<p>Sugere-se, neste componente, que o professor dê ênfase à elaboração de cardápios, identificação de alimentos, estudos de caso, elaboração de infográficos e desenvolvimento de produto alimentício para fins especiais.</p>	
Bases Tecnológicas	
<p>Conceitos gerais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hotelaria e gastronomia hospitalar; • Definição de dietoterapia: <ul style="list-style-type: none"> ✓ objetivos, classificação; ✓ prontuário de paciente; ✓ prescrição dietética; ✓ anamnese alimentar; ✓ técnicas de comunicação e de abordagem do paciente. <p>Manual de dietas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características, indicações, distribuição de macronutrientes, alimentos permitidos, proibidos e 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).

Carga horária (horas-aula)

Teoria	60	Prática Profissional	00	Total	60 Horas-aula
Teoria (2,5)	50	Prática Profissional (2,5)	00	Total (2,5)	50 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.

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>

II.7 PLANEJAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Função: Estudo e planejamento de projetos na área de Serviços de Alimentação

Classificação: Planejamento

Atribuições e Responsabilidades

Realizar pesquisas e organizar dados para elaboração de projeto na área de Serviços de Alimentação.

Atribuições Empreendedoras

Reconhecer cenários vigentes.

Demonstrar capacidade de argumentação e persuasão.

Identificar problemas e necessidades que geram demandas.

Valores e Atitudes

Desenvolver a criticidade.

Incentivar ações que promovam a cooperação.

Estimular o interesse pela realidade que nos cerca.

Competências

Habilidades

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.

Orientações

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; Softwares, aplicativos e EULA (End Use License Agreement); 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.

Bases Tecnológicas

Estudo do cenário da área profissional

- Características do setor:
 - ✓ macro e microrregiões.
- Avanços tecnológicos;
- 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?)

Carga horária (horas-aula)					
Teoria	40	Prática Profissional	00	Total	40 Horas-aula
Teoria (2,5)	50	Prática Profissional (2,5)	00	Total (2,5)	50 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.					
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					

MÓDULO III – Habilitação Profissional de Técnico em NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

III.1 GESTÃO DE SERVIÇOS ESPECIAIS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	
<p>Função: Organização do processo de trabalho em saúde Classificação: Planejamento</p>	
<p>Atribuições e Responsabilidades</p>	
<p>Identificar e prevenir as doenças transmitidas por alimentos. Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição. Avaliar a qualidade e as características sensoriais dos alimentos e acompanhar os procedimentos culinários das preparações.</p>	
<p>Atribuições Empreendedoras</p>	
<p>Organizar projetos. Sugerir a criação de novos produtos, serviços ou processos. Correlacionar e combinar soluções diferentes para problemas operacionais.</p>	
<p>Valores e Atitudes</p>	
<p>Incentivar a criatividade. Tratar com cordialidade. Incentivar comportamentos éticos.</p>	
Competências	Habilidades
1. Analisar os aspectos alimentares em relação à evolução histórica da alimentação e gastronomia.	1.1 Verificar a influência da colonização na formação dos diferentes hábitos alimentares. 1.2 Relacionar os conceitos de gastronomia e sua utilização em diversos 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 as principais atividades da cozinha experimental. 3.2 Apresentar os tipos de <i>catering</i> .
4. Identificar hábitos e alimentos típicos de diferentes países e regiões brasileiras.	4.1 Pesquisar as diferenças dos hábitos alimentares internacionais e regionais brasileiros. 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.

6. Planejar um evento considerando a clientela, o objetivo, tema e o custo.	6.1. Identificar as preferências da clientela. 6.2. Participar da organização de eventos gastronômicos.
Orientações	
Neste componente, sugere-se que seja trabalhada a gastronomia das cozinhas nacionais e internacionais a partir da realidade e necessidades de uma UAN.	
Bases Tecnológicas	
<p>História da alimentação e da gastronomia</p> <p>Gastronomia</p> <ul style="list-style-type: none">• Finalidade, importância e técnicas de preparo. <p>Tabus e crenças alimentares</p> <p>Planos alimentares</p> <ul style="list-style-type: none">• Vegetarianismo, macrobiótica, naturalismo. <p>Restrição alimentar nas religiões</p> <ul style="list-style-type: none">• Adventista, mórmon, muçulmana, judia. <p>Cozinha experimental</p> <ul style="list-style-type: none">• Conceito, finalidade e atividades. <p><i>Catering</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Conceito, tipos e cuidados a serem observados. <p>Cozinha internacional</p> <ul style="list-style-type: none">• Tradição, cultura e hábitos alimentares dos diferentes países;• Prática das preparações da culinária dos diferentes países. <p>Cozinha nacional</p> <ul style="list-style-type: none">• Tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões brasileiras. <p>Prática das preparações da culinária nacional</p> <p>Regras de boas maneiras</p> <p>Etiqueta à mesa</p> <p>Tipos de atendimento</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Self servisse</i>;• <i>A lá carte</i>;• À inglesa;• À americana;• À francesa. <p>Planejamento de eventos</p> <ul style="list-style-type: none">• Organização;• Divulgação;• Execução;	

• Avaliação.

Carga horária (horas-aula)					
-----------------------------------	--	--	--	--	--

Teoria	00	Prática Profissional	100	Total	100 Horas-aula
Teoria (2,5)	00	Prática Profissional (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 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>

III.2 TERAPIA NUTRICIONAL E GASTRONOMIA HOSPITALAR II	
Função: Organização do processo de trabalho em UAN	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
<p>Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição.</p> <p>Realizar a pesagem nos pacientes e aplicar outras técnicas de mensuração de dados corporais definidas pela concretização da avaliação nutricional.</p> <p>Realizar inquérito alimentar, identificando as necessidades nutricionais, acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais e realizar planos de orientação nutricional.</p>	
Atribuições Empreendedoras	
<p>Planejar ações mais eficazes.</p> <p>Avaliar cumprimento de processos.</p> <p>Mapear problemas e dificuldades nas etapas de execução dos processos.</p>	
Valores e Atitudes	
<p>Estimular atitudes respeitosas.</p> <p>Incentivar comportamentos éticos.</p> <p>Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.</p>	
Competências	Habilidades
<p>1. Identificar as características das dietas de rotina, modificadas e especiais, relacionando-as aos tratamentos dietoterápicos.</p> <p>2. Controlar a qualidade das práticas dietéticas e dos procedimentos de boas práticas em Unidades de Nutrição e Dietética.</p>	<p>1.1 Indicar alimentos e preparações permitidas para cada alteração fisiopatológica, de acordo com a prescrição dietética.</p> <p>1.2 Selecionar os alimentos e/ ou preparações para substituições e ajustes nos componentes da dieta.</p> <p>2.1 Monitorar as características sensoriais e procedimentos de boas práticas no preparo das refeições hospitalares.</p> <p>2.2 Organizar e monitorar a execução do porcionamento e a composição adequada das dietas hospitalares.</p>
Orientações	
<p>Neste componente, sugere-se que se dê ênfase na elaboração de cardápios, identificação de alimentos, estudos de casos, elaboração de infográficos e desenvolvimento de produto alimentício para fins especiais.</p>	
Bases Tecnológicas	
<p>Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas das glândulas anexas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fígado: <ul style="list-style-type: none"> ✓ hepatite e cirrose hepática. • Vesícula: <ul style="list-style-type: none"> ✓ litíase biliar. • Pâncreas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pancreatite. <p>Distúrbios do peso</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obesidade; • Baixo peso. <p>Sistema endócrino</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diabetes e suas complicações 	

Sistema cardiovascular

- Insuficiência cardíaca congestiva;
- Hipertensão arterial sistêmica;
- Dislipidemias;
- Aterosclerose.

Sistema excretor

- Insuficiência renal aguda;
- Insuficiência renal crônica;
- Litíase renal.

Sistema respiratório

- Doença pulmonar obstrutiva crônica (DPOC).

Sistema imunológico

- Aids, alergia alimentar.

Dietoterapia

- Enfermidades neoplásicas;
- Queimaduras, gota.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	00	Prática Profissional	100	Total	100 Horas-aula
Teórica (2,5)	00	Prática Profissional (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 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>

III.3 GESTÃO OPERACIONAL EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	
Função: Organização do processo de trabalho em UAN	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição. Comunicar-se, oralmente e por escrito, considerando a atuação profissional. Aplicar treinamentos e capacitar manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação e procedimentos operacionais.	
Atribuições Empreendedoras	
Planejar ações mais eficazes. Identificar problemas e necessidades que geram demandas. Mapear problemas e dificuldades nas etapas de execução de processos.	
Valores e Atitudes	
Incentivar atitudes de autonomia. Estimular a organização e a pontualidade. Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável.	
Competências	Habilidades
1. Dimensionar pessoal: gestão de recursos humanos em Serviços de Alimentação e Nutrição. 2. Definir procedimentos operacionais para o processo de compras: gestão financeira de suprimentos. 3. Definir aplicativos de informática para gerenciamento de suprimentos.	1.1 Estabelecer o número necessário de pessoal com base no tipo de serviço. 1.2 Montar matriz de responsabilidades. 1.3 Montar escala de serviço, de férias e folgas. 1.4 Treinar equipes de trabalho. 2.1 Avaliar e classificar fornecedores. 2.2 Elaborar um 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. 2.6 Planejar o porcionamento dos alimentos do cardápio em função do per capita. 2.7 Montar planilhas e elaborar pedido de compras, considerando os princípios de controle de estoque. 2.8 Efetuar compras de alimentos e insumos. 2.9 Organizar e dimensionar a recepção e estocagem de gêneros, conforme a perecibilidade. 3.1 Elaborar planilhas de custos de instalações, equipamentos e utensílios. 3.2 Utilizar softwares específicos para controle de suprimentos. 3.3 Supervisionar o controle de estoque empregando softwares, planilhas eletrônicas ou manuais.
Bases Tecnológicas	

Administração de Pessoal

Dimensionamento de Pessoal

Indicadores de pessoal fixo

Indicadores de períodos de descanso (folga e férias)

Escala de serviços

Rotina e roteiros

Funções da equipe de trabalho

Gestão de materiais

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

O 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

Softwares específicos para controle de estoque em UAN

Carga horária (horas-aula)

Teórica	60	Prática Profissional	00	Total	60 Horas-aula
Teórica (2,5)	50	Prática Profissional (2,5)	00	Total (2,5)	50 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.

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>

III.4 TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS E ROTULAGEM NUTRICIONAL	
<p>Função: Gestão de produção de alimentos Classificação: Planejamento</p>	
<p>Atribuições e Responsabilidades</p>	
Avaliar a qualidade e as características sensoriais dos alimentos e acompanhar os procedimentos culinários das preparações.	
<p>Atribuições Empreendedoras</p>	
Sugerir a criação de novos produtos, serviços ou processos.	
<p>Valores e Atitudes</p>	
Incentivar a criatividade. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.	
Competências	
<p>1. Empregar os princípios de conservação de alimentos.</p> <p>2. Relacionar as técnicas de conservação com os diferentes tipos de alimentos, visando à segurança alimentar.</p> <p>3. Interpretar a legislação de rotulagem nutricional.</p>	
Habilidades	
<p>1.1 Identificar o estado de conservação dos alimentos.</p> <p>1.2 Diferenciar os tipos de conservação dos alimentos.</p> <p>2.1 Identificar os aditivos alimentares e seus impactos na saúde humana.</p> <p>2.2 Identificar os diferentes tipos de embalagens.</p> <p>3.1 Aplicar as legislações pertinentes às normas de rotulagem.</p> <p>3.2 Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas.</p> <p>3.3 Relacionar itens dos rótulos nutricionais para atendimento das normas regulatórias.</p> <p>3.4 Calcular a rotulagem nutricional.</p> <p>3.5 Identificar informações para orientação do modo de preparo nos rótulos.</p>	
Bases Tecnológicas	
<p>Princípios de industrialização de alimentos</p> <p>Métodos para a conservação dos alimentos</p> <ul style="list-style-type: none">• Indicadores de estado de conservação dos alimentos;• Aditivos alimentares. <p>Embalagens alimentares</p> <p>Fraudes em alimentos</p> <p>Rotulagem nutricional</p> <ul style="list-style-type: none">• ANVISA;• Regulamento Técnico Mercosul;• Rotulagem nutricional frontal. <p>Cálculo das informações nutricionais</p>	

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)

Teoria	60	Prática Profissional	00	Total	60 Horas-aula
Teoria (2,5)	50	Prática Profissional (2,5)	00	Total (2,5)	50 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.

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>

III.5 GESTÃO PROFISSIONAL EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO	
Função: Organização do processo de trabalho na UAN	
Classificação: Planejamento	
Atribuições e Responsabilidades	
Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição. Comunicar-se oralmente e por escrito, considerando a atuação profissional. Aplicar treinamentos e capacitar manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação e procedimentos operacionais.	
Atribuições Empreendedoras	
Planejar ações mais eficazes. Identificar problemas e necessidades que geram demandas. Mapear problemas e dificuldades nas etapas de execução de processos.	
Valores e Atitudes	
Tratar com cordialidade. Incentivar atitudes de autonomia. Estimular a organização e pontualidade.	
Competências	Habilidades
1. Analisar as relações humanas de forma a liderar a equipe com eficiência. 2. Planejar a equipe de uma UAN e relacionar as qualidades individuais com as necessidades da função. 3. Planejar de forma estratégica a carreira profissional. 4. Elaborar estratégias inovadoras para atingir a qualidade nutricional e a satisfação dos clientes.	1.1 Detectar os conflitos éticos e corrigir as ações para que se mantenha a postura e a ética profissional. 1.2 Articular relações humanas de forma a manter a ordem e o bom trabalho em equipe. 1.3 Identificar os tipos de liderança e citar seus benefícios. 2.1 Selecionar mão de obra qualificada para cada função. 2.2 Aplicar dinâmicas de grupo para motivação da equipe. 3.1 Identificar as características pessoais necessárias para o mercado de trabalho atual. 3.2 Utilizar as mídias sociais para a divulgação de ações em saúde. 4.1 Realizar checklists de supervisão em visitas técnicas. 4.2 Propor soluções inovadoras para os problemas vivenciados na UAN, utilizando-se dos exemplos de empreendedores de sucesso. 4.3 Estabelecer metas mensuráveis, com clareza e objetividade.
Bases Tecnológicas	
História do profissional TND	
Código de ética da categoria	
Responsabilidade técnica perante a Vigilância Sanitária (Portaria nº 262/2012)	

Aplicação do Código de Ética no ambiente de trabalho

Atribuições do TND (Resolução CFN Nº 605, de 22 de abril de 2018)

Campos de atuação do Técnico em Nutrição e Dietética

Relacionamento humano e profissional

Tipos de liderança

Recrutamento e seleção de pessoal

- Técnicas de entrevistas;
- Determinação do perfil profissional.

Trabalho em equipe

- Dinâmicas de grupo.

Marketing pessoal

- Definição, aplicação e mercado de trabalho.

Etiqueta social

Mídias sociais

- Rádio, TV, Internet.

Empreendedorismo

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

Atuação do TND em vistorias e supervisões em UAN.

Carga horária (horas-aula)

Teoria	60	Prática Profissional	00	Total	60 Horas-aula
Teoria (2,5)	50	Prática Profissional (2,5)	00	Total (2,5)	50 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.

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>

III.6 INGLÊS INSTRUMENTAL

Função: Argumentação e elaboração de texto
Classificação: Execução

Atribuições e Responsabilidades

Comunicar-se em contextos profissionais, em língua inglesa, utilizando a terminologia técnica e/ou científica da área.

Atribuições Empreendedoras

Explorar novos nichos ou tendências.

Valores e Atitudes

Incentivar a criatividade.

Estimular o interesse na resolução de situações-problema.

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

Competências	Habilidades
<p>1. Apropriar-se da língua inglesa como instrumento de acesso à informação e à comunicação profissional.</p> <p>2. Analisar e produzir textos da área profissional de atuação, em língua inglesa, de acordo com normas e convenções específicas.</p> <p>3. Interpretar a terminologia técnico-científica da área profissional, identificando equivalências entre português e inglês (formas equivalentes do termo técnico).</p>	<p>1.1 Comunicar-se oralmente na língua inglesa no ambiente profissional, incluindo atendimento ao público.</p> <p>1.2 Selecionar estilos e formas de comunicar-se ou expressar-se, adequados ao contexto profissional, em língua inglesa.</p> <p>2.1 Empregar critérios e aplicar procedimentos próprios da interpretação e produção de texto da área profissional.</p> <p>2.2 Comparar e relacionar informações contidas em textos da área profissional nos diversos contextos de uso.</p> <p>2.3 Aplicar as estratégias de leitura e interpretação na compreensão de textos profissionais.</p> <p>2.4 Elaborar textos técnicos pertinentes à área de atuação profissional, em língua inglesa.</p> <p>3.1 Pesquisar a terminologia da habilitação profissional.</p> <p>3.2 Aplicar a terminologia da área profissional/habilitação profissional.</p> <p>3.3 Produzir pequenos glossários de equivalências (listas de termos técnicos e/ou científicos) entre português e inglês, relativos à área profissional/habilitação profissional.</p>

Bases Tecnológicas

Listening

- Compreensão auditiva de diversas situações no ambiente profissional:
 - ✓ atendimento a clientes, colegas de trabalho e/ou superiores, pessoalmente ou ao telefone;
 - ✓ apresentação pessoal, da empresa e/ou de projetos.

Speaking

- Expressão oral na simulação de contextos de uso profissional:
 - ✓ atendimento a clientes, colegas de trabalho e/ou superiores, pessoalmente ou ao telefone.

Reading

- Estratégias de leitura e interpretação de textos;

- Análise dos elementos característicos dos gêneros textuais profissionais;
- Correspondência profissional e materiais escritos comuns ao eixo, como manuais técnicos e documentação técnica.

Writing

- Prática de produção de textos técnicos da área de atuação profissional; e-mails e gêneros textuais comuns ao eixo tecnológico.

Grammar Focus

- Compreensão e usos dos aspectos linguísticos contextualizados.

Vocabulary

- Terminologia técnico-científica;
- Vocabulário específico da área de atuação profissional.

Textual Genres

- Dicionários;
- Glossários técnicos;
- Manuais técnicos;
- Folhetos para divulgação;
- Artigos técnico-científicos;
- Carta comercial;
- E-mail comercial;
- Correspondência administrativa.

Carga horária (horas-aula)					
Teoria	40	Prática Profissional	00	Total	40 Horas-aula
Teoria (2,5)	50	Prática Profissional (2,5)	00	Total (2,5)	50 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.					
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					

III.7 APLICATIVOS INFORMATIZADOS

Função: Operação de computadores e de sistemas operacionais

Classificação: Execução

Atribuições e Responsabilidades

Trabalhar com sistemas informatizados como ferramenta de pesquisa e atuação na área.

Atribuições Empreendedoras

Organizar projetos.

Analizar resultados.

Elaborar projeções e estimativas.

Elaborar comparativos e metas de resultados.

Valores e Atitudes

Incentivar a criatividade.

Estimular a organização.

Incentivar ações que promovam a cooperação.

Competências

Habilidades

1. Analisar sistemas operacionais e programas de aplicação necessários à realização de atividades na área profissional.

1.1 Identificar sistemas operacionais, softwares 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 internet e gerenciamento de dados e informações.

2.1 Utilizar plataformas de desenvolvimento de websites, blogs e redes sociais, para publicação de conteúdo na internet.

2.2 Identificar e utilizar ferramentas de armazenamento de dados na nuvem.

Bases Tecnológicas

Fundamentos de sistemas operacionais

- Tipos;
- Características;
- Funções básicas.

Fundamentos de aplicativos de escritório

- Ferramentas de processamento e edição de textos:
 - ✓ formatação básica;
 - ✓ organogramas;
 - ✓ desenhos;
 - ✓ figuras;
 - ✓ mala direta;
 - ✓ etiquetas.
- Ferramentas para elaboração e gerenciamento de planilhas eletrônicas:
 - ✓ formatação;
 - ✓ fórmulas;
 - ✓ funções;
 - ✓ gráficos.
- Ferramentas de apresentações:
 - ✓ 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 por meio 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	40	Total	40 Horas-aula
Teórica (2,5)	00	Prática Profissional (2,5)	50	Total (2,5)	50 Horas-aula

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 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>

III.8 DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	
Função: Desenvolvimento e gerenciamento de projetos na área de Nutrição e Dietética	Classificação: Execução
Atribuições e Responsabilidades	Utilizar procedimentos de pesquisas para desenvolvimento de projeto na área de Nutrição e Dietética.
Atribuições Empreendedoras	<p>Reconhecer cenários vigentes.</p> <p>Procurar oportunidades e nichos de ação inovadora.</p> <p>Identificar problemas e necessidades que geram demandas.</p>
Valores e Atitudes	<p>Socializar os saberes.</p> <p>Desenvolver a criticidade.</p> <p>Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.</p>
Competências	Habilidades
<p>1. Planejar as fases de execução de projetos com base na natureza e na complexidade das atividades.</p> <p>2. Avaliar as fontes e recursos necessários para o desenvolvimento de projetos.</p> <p>3. Avaliar a execução e os resultados obtidos de forma quantitativa e qualitativa.</p>	<p>1.1 Consultar diversas fontes de pesquisa: catálogos, manuais de fabricantes, glossários técnicos, entre outros.</p> <p>1.2 Comunicar ideias de forma clara e objetiva por meio de textos escritos e de explanações orais.</p> <p>2.1 Definir recursos necessários e plano de produção.</p> <p>2.2 Classificar os recursos necessários para o desenvolvimento do projeto.</p> <p>2.3 Utilizar de modo racional os recursos destinados ao projeto.</p> <p>3.1 Verificar e acompanhar o desenvolvimento do cronograma físico-financeiro.</p> <p>3.2 Redigir relatórios sobre o desenvolvimento do projeto.</p> <p>3.3 Construir gráficos, planilhas, cronogramas e fluxogramas.</p> <p>3.4 Organizar as informações, os textos e os dados, conforme formatação definida.</p>
Orientações	
<p>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.</p>	
Bases Tecnológicas	
<p>Referencial teórico da pesquisa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pesquisa e compilação de dados; • Produções científicas, entre outros. <p>Construção de conceitos relativos ao tema do trabalho e definições técnicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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)					
Teórica	00	Prática Profissional	40	Total	40 Horas-aula
Teórica (2,5)	00	Prática Profissional (2,5)	50	Total (2,5)	50 Horas-aula

Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 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>

4.5. 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 Resolução CNE/CP 1/2021 evidencia que os Eixos Tecnológicos são possibilidades de organização, podendo também, quando couber, serem segmentados em áreas tecnológicas, com vistas a orientar para melhor organizar os itinerários formativos.

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.

4.6. 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.

4.6.1 Fortalecimento das competências relativas ao Empreendedorismo

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

4.6.2 Fortalecimento das competências relativas à Língua Inglesa e à 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 expressa 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).

4.6.3 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.

4.6.4 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 desenvolvido 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”; “Analisa regularidades em situações semelhantes para estabelecer regras e propriedades.”; “Analisa 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”; “Analisa 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.

4.6.5 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.

4.6.6 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.

4.6.7 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.

4.6.8 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.

4.6.9 Fortalecimento das competências relacionadas à Gestão de Energia, Eficiência Energética e Energias Renováveis

Os temas “gestão de energia” “eficiência energética” e “energias renováveis” são desenvolvidos em cursos técnicos do Centro Paula Souza visando a competências-chave relacionadas à interpretação e aplicação da legislação e das normas técnicas referentes ao fornecimento, à qualidade e à eficiência de energia e impactos ambientais; elaboração de planos de uso racional e de conservação de energia; instalação e manutenção de equipamentos dos respectivos sistemas.

Esses temas são recorrentes em habilitações profissionais dos eixos tecnológicos de Controle e Processos Industriais e Produção Industrial.

4.6.10 Fortalecimento das competências relacionadas à 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.

4.6.11 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.

4.6.12 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); “Habilidades” (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.

4.7. 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 354, de 25-02-2015, 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).

4.7.1. 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**, no 3º MÓDULO.

4.8. 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 se constituem 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.

4.9. Estágio Supervisionado

O curso **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** não exige o cumprimento de estágio supervisionado em sua organização curricular, contando com aproximadamente **950** 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:

- objetivos;
- justificativa;
- metodologias;

- sistemática de acompanhamento, controle e avaliação;
- 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.

4.10. Novas Organizações Curriculares

O Plano de Curso propõe a organização curricular estruturada em **3** módulos, com um total de **1200** horas ou **1500** 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.

4.11. 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

4.11.1 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.

4.11.2. 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.

4.11.3. 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 – (<http://pronatec.mec.gov.br/cnct>), na descrição sumária das famílias ocupacionais do Ministério do Trabalho e na descrição de cargos e funções de instituições públicas e privadas.

4.11.4. 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, açãoar, 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.

4.11.5. 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.

4.11.6. 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.

4.11.7. 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.

4.11.7.1 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.

4.11.8. 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: <<http://www.mtecbo.gov.br>>.

4.11.9. 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).

4.11.10. 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.

4.11.11. 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).

4.11.12. 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.

4.11.13. 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.

4.11.14. 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.

4.11.15. Aula prática

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

4.11.16. 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.

4.11.17. 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:

<ul style="list-style-type: none">• coletar;• colher;• compilar;• conduzir;• conferir;• cortar;	<ul style="list-style-type: none">• digitar;• enumerar;• expedir;• ligar;• medir;• nomear;	<ul style="list-style-type: none">• operar;• quantificar;• registrar;• selecionar;• separar;• executar.
--	---	--

4.11.18. 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:

<ul style="list-style-type: none">• conceitos;• definições;• fundamentos;• legislação;	<ul style="list-style-type: none">• noções;• normas;• princípios;• procedimentos.
---	--

4.11.19. 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.

4.11.20. 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.

Pode-se dizer, portanto, que alguém desenvolveu competência profissional quando constitui, articula e mobiliza valores, conhecimentos e habilidades para a resolução de problemas não só rotineiros, mas também inusitados em seu campo de atuação profissional. Assim, age eficazmente diante do inesperado e do inabitual, superando a experiência acumulada transformada em hábito, mobilização também da criatividade e para uma atuação transformadora.

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.

4.11.21. 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 46 da Resolução CNE/CP 1/2021, 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 módulos 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 aos 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:

- recuperação contínua;
- progressão parcial.

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 o módulo 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 por meio de avaliação, o 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 módulos 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 obtiver 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 os módulos correspondentes.

CAPÍTULO 7

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA

Descrição da Prática

Módulo I

TD I – TÉCNICA DIETÉTICA I

- Prática sobre substâncias alimentares.

DAH – DIAGNÓSTICO DA ALIMENTAÇÃO HUMANA

- Prática sobre porções alimentares.

HA – HIGIENE DOS ALIMENTOS

- Prática sobre Higienização de mãos, bancadas e utensílios;
- Prática sobre Higienização de hortaliças;
- Coleta de amostras e aferição de temperaturas.

Módulo II

TD II – TÉCNICA DIETÉTICA II

- Prática sobre substâncias alimentares.

Módulo III

GSEAN – GESTÃO SERVIÇOS ESPECIAIS EM DE ALIMENTAÇÃO

- Prática sobre culinária nacional, internacional, catering, tipos de serviços, eventos.

TNGH – TERAPIA NUTRICIONAL E GASTRONOMIA HOSPITALAR

- Prática sobre dietas de rotinas, especiais e modificadas – elaboração de dietas e linhas de montagem.

Equipamentos

Quantidade	Identificação
02	Balança eletrônica digital; com capacidade para até 10 quilos

04	Batedeira; tipo industrial; com capacidade mínima para 3,9 litros
04	Fogão tipo convencional, com 4 bocas
01	Forno de Microondas, tipo doméstico; funcionamento elétrico
02	Liquidificador tipo doméstico
02	Liquidificador tipo industrial; com capacidade mínima para 2 litros
01	pHmetro digital microprocessado; para amostras de 1ml
02	Processador de alimento, doméstico, (mixer); jarra com capacidade para 1,200ml
04	Processador de alimento; doméstico; jarra com capacidade para 3,4 litros
01	Projetor interativo – Padrão CPS
01	Refratômetro digital
01	Refrigerador doméstico; frost free capacidade total líquida mínima de 425 litros
01	Smart Tv Led 50"/55" – Padrão CPS
04	Termômetro digital tipo espeto resistente à água
04	Termômetro digital; com limite operacional de -50 a + 400 graus centígrados (sem contato) -50 a + 230 graus centígrados (com contato)

Mobiliário

Quantidade	Identificação
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
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
06	Mesa com tampo de aço inox, para cozinha industrial
01	Quadro branco

Acessórios

Itens de responsabilidade da Unidade Escolar

Quantidade	Identificação
01	Avental de PVC forrado
01	Avental Térmico Anti Chama para Cozinha Industrial Resistente a Água e ao calor

Conf. nessid	Luva Plástica descartável
02	Luva Térmica para Alta Temperatura (até 400 graus) - Grafatex c/ Fios de Aramida
01	Suporte para TV 50"/55"
Conf. nessid	Touca descartável TNT unissex Utensílios e Acessórios
Utensílios	
<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 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
04	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) *
01	Cartão de memória para câmera digital
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	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 tornear
01	Filtro de linha 1500va, bivolt, 115/220v, com 06 tomadas universal
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
01	Máquina para moer carnes
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
01	Pegadores inox multiuso
04	Peneira grande
04	Peneira média
04	Peneira pequena
02	Pinça
02	Pincel médio de silicone
02	Pirex quadrado transparente médio
02	Pirex quadrado transparente pequeno
02	Pirex redondo transparente grande com tampa
02	Pirex redondo transparente médio com tampa
02	Pirex redondo transparente pequeno com tampa
02	Pirex retangular transparente grande
02	Pirex retangular transparente médio
02	Pirex retangular transparente pequeno
06	Prato de louça branca para consumo

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

LABORATÓRIO DE NUTRIÇÃO

Descrição da Prática

Módulo I

DAH – DIAGNÓSTICO DA ALIMENTAÇÃO HUMANA

- Identificação de partes anatômicas do sistema digestório.

Módulo II

ENSP - EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E SAÚDE PÚBLICA

- Aferição de peso, estatura, circunferências e dobras cutâneas;
- Diagnóstico do estado nutricional.

PA – PLANEJAMENTO ALIMENTAR

- Determinação das necessidades nutricionais conforme ciclos da vida

Módulo III

TNGH – TERAPIA NUTRICIONAL E GASTRONOMIA HOSPITALAR

- Aferição de peso, estatura, circunferências e dobras cutâneas.

Equipamentos

Quantidade	Identificação
01	Adipômetro científico; para mensurar prega cutânea
01	Balança digital, com régua antropométrica; de 1.90m no mínimo; 200 kg, resolução de 100 g
01	Estadiômetro; digital com régua graduada; para aferir altura física em centímetros; 0,80 até 2,20 m
05	Microcomputador - padrão CPS
01	Modelo anatômico humano; torso clássico, dorso aberto
01	Microcomputador - padrão CPS

01	Projetor interativo - padrão CPS
01	Régua antropométrica, graduada, com bastão e haste em madeira (1,00 m);
01	Smart TV LED 50"/55"
Mobiliário	
Quantidade	Identificação
04	Armário alto; tipo fechado; com fechadura com 2 chaves escamoteáveis
20	Cadeira fixa
01	Mesa auxiliar para escritório
05	Mesas para computadores
Acessórios	
<i>Itens de responsabilidade da Unidade Escolar</i>	
Quantidade	Identificação
04	Fita métrica inelástica, 1,5m, retrátil
04	Caneta dermográfica para avaliação física
01	Suporte para Tv 50"/55"
05	Software avaliação nutricional (Avanutri ou Diet Pro)

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

Descrição da Prática

Módulo I

DAH – DIAGNÓSTICO DA ALIMENTAÇÃO HUMANA

- Desenvolvimento de infográficos sobre prebióticos e probióticos.

TDI – TÉCNICA DIETÉTICA I

- Ficha técnica de preparação.

Módulo II

ENSP – EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E SAÚDE PÚBLICA

- Planilhas: Avaliação nutricional;

- Determinação do estado nutricional.

BPUPR –BOAS PRÁTICAS EM UNIDADE PRODUTORAS DE REFEIÇÃO

- Elaboração de Manual de Boas Práticas.

PA – PLANEJAMENTO ALIMENTAR

- Cálculo de cardápios.

PTCC – PLANEJAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

- Pesquisas de artigos científicos;
- Elaboração do projeto de TCC.

Módulo III

TNGH – TERAPIA NUTRICIONAL E GASTRONOMIA HOSPITALAR

- Avaliação nutricional
- Estimativas de peso e estatura
- Cálculo de cardápios

TARN – TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS E ROTULAGEM NUTRICIONAL

- Rotulagem alimentos.

GPUA – GESTÃO PROFISSIONAL EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO

- Gerenciamento de compras, suprimentos, cardápios.

DTCC – DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

- Desenvolvimento do TCC

Softwares Específicos

Quantidade	Identificação
21	Avanutri ou Diet Pro (Software nutricional)
21	Tecfood (Software gerencial; gerenciamento de compras e suprimentos)

SALA DE INTEGRAÇÃO CRIATIVA

Equipamentos	
Quantidade	Identificação
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>KIT ARDUINO - ROBÓTICA</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 Compativel 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> <p>Caracteristica 8: Potenciômetro de 10 k ohms</p> <p>Caracteristica 9: Buzzer Ativo 12 mm, 5 V</p> <p>Caracteristica 10: Display Digital 7 Segmentos Catodo Comum</p> <p>Caracteristica 11: Display LCD 16x2 I2C Backlight Azul</p> <p>CARACTERÍSTICA 12: Led tipo RGB Difuso com Cátodo Comum</p> <p>CARACTERÍSTICA 13: Sensor de Luz LDR</p> <p>CARACTERÍSTICA 14: O Sensor ultrassônico HC-SR04</p> <p>CARACTERÍSTICA 15: Micro Servo 9g SG90 180 Graus</p>

	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, Acrílico, 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	Projetor Multimidia
Mobiliário e Acessórios	
Quantidade	Identificação
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 Trapezoidal, em formato trapezoidal, medindo em seu lado maior 1500mm de largura, 600mm de profundidade e em seu lado menor 812mm de largura
04	Cadeira empilhável 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

Acessórios e Material de Consumo

Itens de responsabilidade da Unidade

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
Ferramentas	
<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 Multimetro, 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	Kit de Ferramentas Manuais com 160 Peças. Indicado para manutenções e instalações residenciais e pequenos reparos 1 chave de fenda de precisão 1 chave phillips de precisão 1 alicate descascador de fios 8" 1 alicate universal 6" 1 alicate de bico longo 6" 1 chave de fenda 1 chave phillips 1 chave phillips mini 1 suporte para ponteiras hexagonais 1 chave ajustável 8"

	<p>6 chave hexagonal tipo canivete 16 ponteiras hexagonal 25mm variada CR-V 1 chave para ponteira hexagonal 1 martelo unha 1 arco de serra mini 1 estilete largo 18mm 1 trena 3m 123 acessórios diversos sendo: (73 pregos 25mm zinado, 20 pregos 40mm zinado, 10 parafusos AA 3x25mm zinado, 5 parafusos AA 4x20mm zinado, 5 clips tipo gancho, 5 pregos 20mm dourados, 5 alfinetes coloridos)</p>
--	---

BIBLIOGRAFIA

Eixo Tecnológico	Curso	Bibliografia	Autor 1 /SOBRENOME	Autor 1 /NOME	Autor 2 /SOBRENOME	Autor 2 /NOME	Autor 3 /SOBRENOME	Autor 3 /NOME	Título	Subtítulo	Edição	Cidade	Editora	ISBN	Ano
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	Básica	COZZOLINO	Silvia M. Franciscato					Biodisponibilidade de Nutrientes		5 ^a	Barueri	Manole	9788520441367	2016
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	Básica	SILVA	M. Chemin S. da	MURA	Joana D'arc Pereira			Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia		3 ^a	São Paulo	Payá	9788557950009	2016
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	Básica	MATIAS	Marlene					A arte de receber em eventos		1 ^a	Barueri	Manole	9788520439555	2014
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	Básica	OLIVEIRA, Coura	Tatiana	SILVA, Alves	Daniela			Administração De Unidades Produtoras De Refeições: Desafios E Perspectivas		1 ^a	São Paulo	Rubio	9788584110230	2016
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	Básica	MAHAN	L. Kathleen					Krause - Alimentos, Nutrição E Dietoterapia		14 ^a	São Paulo	Elsivier	9788535286632	2018
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	Básica	COSTA, Guimarães F.	Andréa	GALISA, Santiago	Mônica			Cálculos Nutricionais	Análise e Planejamento Dietético	1 ^a	São Paulo	Payá	9788557950047	2018
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	Básica	GALISA, Santiago	Mônica	NUNES, P. de Oliveira	Alessandra	GARCIA, da Silva	Luciana	Educação Alimentar e Nutricional	Da Teoria à Prática	1 ^a	São Paulo	Guanabara	9788541204583	2014
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	Básica	ISOSAKI	Mitsue	NAKASATO	Miyoko	CARDOSO	Elisabeth	Gastronomia Hospitalar para Paciente em Situações Especiais	Cardiologia e Pneumologia	1 ^a	Rio de Janeiro	Atheneu	9788538805731	2014
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	Básica	FREIXAS	Dolores	CHAVES	Guta			Gastronomia no Brasil e no Mundo		3 ^a	São Paulo	Senac	9788574583525	2017
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	Básica	PAYNE-PALACIO	June	THEIS	Monica			Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas		12 ^a	Barueri	Manole	9788520435984	2014
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	Básica	ABREU, Simioni de	Edeli	SPINELLI, Glória. N.	Mônica	PINTO, Maria de Souza	Ana	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	Um Modo de Fazer	6 ^a	São Paulo	Metha	9788588888302	2016
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	Básica	CHESSER	Jerald					Gestão em Serviços de Alimentação		5 ^a	Barueri	Manole	9788520435601	2016
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	Básica	GERMANO, Manuel L.	Pedro	GERMANO, Izabel S.	Maria			Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças		1 ^a	Barueri	Manole	9788520437209	2015

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

								transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos							
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	Básica	SILVA JR, Alves da	Eneo				Manual de Controle Higiênico - Sanitário Em Serviços de Alimentação		7ª	São Paulo	Varela	9788577590193	2014	
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	Básica	ALVARENGA FIGUEIREDO, Manoela; TIMERMAN, Fernanda; ANTONACCIO Cynthia	Marle	FIGUEIREDO	Manoela	TIMERMAN	Fernanda	Nutrição Comportamental	1ª	Barueri	Manole	9788520440025	2015	
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	Básica	VITOLO, Regina	Marcia				Nutrição da Gestação ao Envelhecimento		2ª	São Paulo	Rubio	9788564956896	2014	
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	Básica	PHILLIPI	Sonia Tucunduva				Nutrição Gastronomia e		1ª	Barueri	Manole	9788520450802	2018	
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	Básica	PHILLIPI	Sonia Tucunduva				Nutrição e Técnica Dietética		3ª	Barueri	Manole	9788520433225	2016	
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	Básica	SANTOS	Irani Gomes				Nutrição: Clínica, Esportiva, Saúde Coletiva E Gestão De Qualidade Em Serviços De Alimentação		1ª	São Paulo	Martinari	9788581160399	2015	
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	Básica	MATIAS	Marlene				Organização de eventos: procedimentos e Técnicas		6ª	Barueri	Manole	9788520439548	2013	
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	Básica	MEZOMO, de Barros	Iracema				Os Serviços de Alimentação	Planejamento e Administração	6ª	São Paulo	Manole	9788520436219	2015	
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	Básica	MEZOMO, de Barros	Iracema				Os Serviços de Alimentação Planejamento Administração	Planejamento e Administração	6ª	Barueri	Manole	9788520436219	2015	
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	Básica	PHILIPPI, Tucunduva	Sonia				Pirâmide Alimentos Dos	Fundamentos Básicos da Nutrição.	2ª	Barueri	Manole	9788520433232	2014	
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	Básica	NESPOLO, Regina;	Cássia	OLIVEIRA, Arboite de	Fernanda	PINTO, S. Twardowski	Práticas Tecnologia Alimentos		1ª	Porto Alegre	Artmed	9788582711958	2015	
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	Básica	PHILIPPI, Tucunduva	Sonia				Tabela Composição Alimentos		6ª	Barueri	Manole	9788520454244	2017	
Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	Básica	ORNELAS, Hoeschl;	Lieselotte	KAJISHIMA	Shizuko	VERRUMA-BERNARDI, Regina	Marta	Técnica Dietética	Seleção e Preparo de Alimentos	8ª	Rio de Janeiro	Atheneu	8574540927	2013

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

Ambiente e Saúde	Técnico em Nutrição e Dietética	Básica	CARELLE, Cláudia	Ana	CÂNDIDO, Cavaline	Cynthia			Tecnologia Alimentos	Dos	Principais etapas da cadeia produtiva	1ª	São Paulo	Érica	9788536510842	2015
------------------	---------------------------------	--------	------------------	-----	-------------------	---------	--	--	----------------------	-----	---------------------------------------	----	-----------	-------	---------------	------

CAPÍTULO 8

PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

A contratação dos docentes que irão atuar no Curso **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, e Indicação CEE/169/2018, alterada pela Indicação CEE 177/2019:

- 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
ADMINISTRAÇÃO E SEGURANÇA NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	<ul style="list-style-type: none">• Economia Doméstica• Nutrição• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Tecnologia em(de) Alimentos
APLICATIVOS INFORMATIZADOS	<ul style="list-style-type: none">• Administração - Ênfase em Análise de Sistemas

- Administração - Habilitação em Administração da Informação
- 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 Ciência da Computação (LP)
- 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

	<ul style="list-style-type: none">• Tecnologia em Informática - Modalidade Gestão da Produção Industrial• Tecnologia em Informática com Ênfase em Banco de Dados• Tecnologia em Informática e Negócios• Tecnologia em Informática para (a) Gestão de Negócios• Tecnologia em Informática para Negócios• Tecnologia em Jogos Digitais• Tecnologia em Processamento de Dados• Tecnologia em Projeto(s) de Sistemas de Informações• Tecnologia em Redes de Computadores• Tecnologia em Segurança da Informação• Tecnologia em Segurança do Trabalho• Tecnologia em Sistema(s) de(da) Informação• Tecnologia em Sistema(s) para Internet• Tecnologia em Técnicas Digitais• Tecnologia em Web• Tecnologia em Web Design• Tecnologia em Web Design e E- Commerce
BOAS PRÁTICAS EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES	<ul style="list-style-type: none">• Agronomia• Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Biologia• Ciênci(a)s dos Alimentos

	<ul style="list-style-type: none">• Ciências Biológicas• Ciências Biológicas (Biomédicas) - Modalidade Médica• Ciências Biológicas (LP)• Economia Doméstica• Engenharia Agronômica• Engenharia Biotecnológica• Engenharia Biotecnológica e Bioprocessos• Engenharia de Alimentos• Nutrição• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Tecnologia em Agronomia• Tecnologia em(de) Alimentos
DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	<ul style="list-style-type: none">• Agronomia• Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Biologia• Biologia (LP)• Biomedicina• Ciênci(a)s dos Alimentos• Ciênci(a)s e Tecnologia de Laticínios• Ciências Biológicas• Ciências Biológicas (Biomédicas) - Modalidade Médica• Ciências Biológicas (LP)• Ciências Farmacêuticas• Economia Doméstica• Engenharia Agrícola• Engenharia Agronômica• Engenharia Biotecnológica

	<ul style="list-style-type: none">• Engenharia Biotecnológica e Bioprocessos• Engenharia de Alimentos• Engenharia de Produção Química• Engenharia Industrial Química• Engenharia Química• Farmácia• Farmácia - Alimentos• Farmácia Bioquímica Industrial• Farmácia e Bioquímica• Medicina• Nutrição• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Tecnologia em Agronomia• Tecnologia em(de) Alimentos
DIAGNÓSTICO DA ALIMENTAÇÃO HUMANA	<ul style="list-style-type: none">• Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Ciênci(a)s dos Alimentos• Ciências Biológicas (Biomédicas) - Modalidade Médica• Engenharia de Alimentos• Farmácia - Alimentos• Nutrição• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Tecnologia em(de) Alimentos
EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM SAÚDE PÚBLICA	<ul style="list-style-type: none">• Nutrição• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)
ESTRUTURA E ROTINAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	<ul style="list-style-type: none">• Economia Doméstica• Nutrição

	<ul style="list-style-type: none">• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)
ÉTICA E CIDADANIA ORGANIZACIONAL	<ul style="list-style-type: none">• Administração• Administração - Habilitação em Administração Geral e de Empresas• Administração - Habilitação em Administração Hospitalar• Administração - Habilitação em Comércio Exterior• Administração - Habilitação em Finanças e Controladoria• Administração - Habilitação em Marketing• Administração de Empresas• Administração de Empresas e Negócios• 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)

	<ul style="list-style-type: none">• 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)• Tecnologia em Planejamento Administrativo e Programação Econômica• Tecnologia em Processos Gerenciais
GESTÃO DE SERVIÇOS ESPECIAIS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	<ul style="list-style-type: none">• Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Ciênci(a)s dos Alimentos• Economia Doméstica• Engenharia de Alimentos• Gastronomia• Gastronomia e Segurança Alimentar• Nutrição• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Química de Alimentos• Tecnologia em Gastronomia• Tecnologia em(de) Alimentos

GESTÃO OPERACIONAL EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	<ul style="list-style-type: none">• Economia Doméstica• Nutrição• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)
GESTÃO PROFISSIONAL EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO	<ul style="list-style-type: none">• Nutrição• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)
HIGIENE DOS ALIMENTOS	<ul style="list-style-type: none">• Agronomia• Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Biologia• Biologia (LP)• Ciênci(a)s dos Alimentos• Ciênci(a)s e Tecnologia de Laticínios• Ciênci(a)s Agrárias (LP)• Ciênci(a)s Agrícolas (LP)• Ciênci(a)s Biológicas• Ciênci(a)s Biológicas (Biomédicas) - Modalidade Médica• Ciênci(a)s Biológicas (LP)• Ciênci(a)s com Habilitação em Biologia• Ciênci(a)s com Habilitação em Biologia (LP)• Ciênci(a)s Farmacêuticas• Economia Doméstica• Engenharia Agrícola• Engenharia Agronômica• Engenharia Biotecnológica• Engenharia Biotecnológica e Bioprocessos• Engenharia de Alimentos• Engenharia Química• Farmácia

	<ul style="list-style-type: none">• Farmácia ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Farmácia - Alimentos• Farmácia Bioquímica Industrial• Farmácia e Bioquímica• Gastronomia• Gastronomia e Segurança Alimentar• Medicina Veterinária• Nutrição• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Química de Alimentos• Tecnologia em Agronomia• Tecnologia em Gastronomia• Tecnologia em(de) Alimentos
INGLÊS INSTRUMENTAL	<ul style="list-style-type: none">• Inglês (LP)• Letras - Língua Portuguesa e Inglesa (LP)• Letras - Tradutor e Intérprete• Letras com Habilitação de Tradutor/ Inglês• Letras com Habilitação em Inglês (LP)• Letras com Habilitação em Inglês e Literaturas de Língua Inglesa (LP)• Letras com Habilitação em Língua e Literatura Inglesa (LP)• Letras com Habilitação em Língua Inglesa e Respectivas Literaturas (LP)• Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Inglesa (LP)• Letras com Habilitação em Português e Inglês

- Letras com Habilitação em Português e Inglês (LP)
- Letras com Habilitação em Português/ Inglês e Respectivas Literaturas (LP)
- Letras com Habilitação em Secretariado Bilíngue/ Inglês
- Letras com Habilitação em Secretariado Executivo Bilíngue/ Inglês
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilíngue
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilíngue/ Inglês
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilíngue/ Inglês (LP)
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Inglês
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Inglês (LP)
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete: Português/Inglês
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete: Português/Inglês (LP)
- Letras com Habilitação Tradutor/ Inglês
- Letras: Língua Inglesa e Língua Portuguesa (LP)
- Secretariado - Habilitação em Inglês
- Secretariado Bilíngue
- Secretariado Bilíngue - Habilitação Português/ Inglês
- Secretariado Bilíngue - Habilitação Português/ Inglês (LP)
- Secretariado Executivo
- Secretariado Executivo Bilíngue

- Secretariado Executivo Bilíngue - Habilidade Português/ Inglês
- Secretariado Executivo Bilíngue - Habilidade Português/ Inglês (LP)
- Secretariado Executivo com Habilidade em Inglês
- Secretariado Executivo com Habilidade em Inglês (LP)
- Secretariado Executivo Trilíngue
- Secretariado Executivo Trilíngue/ Inglês
- Secretariado Executivo Trilíngue/ Inglês (LP)
- Tecnologia em Automação de Escritórios e Secretariado/ Inglês
- Tecnologia em Automação de Escritórios e Secretariado/ Inglês (LP)
- Tecnologia em Automação em Secretariado Executivo Bilíngue/ Inglês
- Tecnologia em Formação de Secretariado/ Inglês
- Tecnologia em Formação de Secretário/ Inglês
- Tecnologia em Formação de Secretário/ Inglês (LP)
- Tecnologia em Secretariado Executivo Bilíngue/ Inglês
- Tecnologia em Secretariado Executivo Bilíngue/ Inglês (LP)
- Tecnologia em Secretariado Executivo Trilíngue/ Inglês (LP)
- Tradutor e Intérprete
- Tradutor e Intérprete com Habilidade em Inglês

	<ul style="list-style-type: none">• Tradutor e Intérprete com Habilitação em Inglês (LP)
LINGUAGEM, TRABALHO E TECNOLOGIA	<ul style="list-style-type: none">• Letras• Letras (LP)• Letras - Língua Portuguesa e Inglesa (LP)• Letras - Neolatinas (LP)• Letras - Tradutor e Intérprete• Letras com Habilitação de Tradutor/ Inglês• Letras com Habilitação em Espanhol• Letras com Habilitação em Espanhol (LP)• Letras com Habilitação em Inglês (LP)• Letras com Habilitação em Inglês e Literaturas de Língua Inglesa• Letras com Habilitação em Inglês e Literaturas de Língua Inglesa (LP)• Letras com Habilitação em Língua Inglesa e Respectivas Literaturas (LP)• Letras com Habilitação em Língua Portuguesa (LP)• Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Espanhola e suas Literaturas• Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Inglesa (LP)• Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Respectivas Literaturas (LP)• Letras com Habilitação em Linguística• Letras com Habilitação em Linguística (LP)

	<ul style="list-style-type: none">• Letras com Habilitação em Português• Letras com Habilitação em Português (LP)• Letras com Habilitação em Português e Alemão• Letras com Habilitação em Português e Alemão (LP)• Letras com Habilitação em Português e Espanhol (LP)• Letras com Habilitação em Português e Francês (LP)• Letras com Habilitação em Português e Inglês• Letras com Habilitação em Português e Inglês (LP)• Letras com Habilitação em Português e Italiano (LP)• Letras com Habilitação em Português e Língua Espanhola Moderna com as Respectivas Literaturas (LP)• Letras com Habilitação em Português e Literaturas de Língua Portuguesa (LP)• Letras com Habilitação em Português, Inglês e Literaturas (LP)• Letras com Habilitação em Português/ Espanhol e Respectivas Literaturas (LP)• Letras com Habilitação em Português/ Inglês e Respectivas Literaturas (LP)• Letras com Habilitação em Português/ Literaturas da Língua Portuguesa com suas respectivas Literaturas (LP)
--	---

- Letras com Habilitação em Secretariado
- Letras com Habilitação em Secretariado Bilíngue/ Inglês
- Letras com Habilitação em Secretariado Executivo Bilíngue/ Espanhol
- Letras com Habilitação em Secretariado Executivo Bilíngue/ Inglês
- Letras com Habilitação em Secretariado Trilíngue/ Português (LP)
- Letras com Habilitação em Secretário Bilíngue
- Letras com Habilitação em Secretário Bilíngue/ Espanhol
- Letras com Habilitação em Secretário Bilíngue/ Espanhol (LP)
- Letras com Habilitação em Secretário Bilíngue/ Português
- Letras com Habilitação em Secretário Bilíngue/ Português (LP)
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilíngue
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilíngue/ Inglês
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilíngue/ Inglês (LP)
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilíngue/ Português
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Espanhol

- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Espanhol (LP)
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Inglês
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Inglês (LP)
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Português
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Português (LP)
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete: Português/Inglês
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete: Português/Inglês (LP)
- Letras com Habilitação Tradutor/ Inglês
- Letras: Língua Espanhola e Língua Portuguesa (LP)
- Letras: Língua Inglesa e Língua Portuguesa (LP)
- Língua Portuguesa (LP)
- Linguística (G/LP)
- Secretariado
- Secretariado - Habilitação em Inglês
- Secretariado Bilíngue
- Secretariado Bilíngue - Habilitação Português/ Inglês
- Secretariado Bilíngue - Habilitação Português/ Inglês (LP)
- Secretariado com Habilitação em Secretariado Executivo Bilíngue
- Secretariado Executivo
- Secretariado Executivo Bilíngue

- Secretariado Executivo Bilíngue - Habilidade Português/ Inglês
- Secretariado Executivo Bilíngue - Habilidade Português/ Inglês (LP)
- Secretariado Executivo com Habilidade em Espanhol
- Secretariado Executivo com Habilidade em Espanhol (LP)
- Secretariado Executivo com Habilidade em Inglês
- Secretariado Executivo com Habilidade em Inglês (LP)
- Secretariado Executivo com Habilidade em Português
- Secretariado Executivo Trilíngue
- Secretariado Executivo Trilíngue - Português / Inglês / Espanhol
- Secretariado Executivo Trilíngue/ Espanhol
- Secretariado Executivo Trilíngue/ Espanhol (LP)
- Secretariado Executivo Trilíngue/ Inglês
- Secretariado Executivo Trilíngue/ Inglês (LP)
- Tecnologia em Automação de Escritórios e Secretariado
- Tecnologia em Automação de Escritórios e Secretariado com Ênfase em Marketing
- Tecnologia em Formação de Secretário
- Tecnologia em Secretariado Executivo Bilíngue

	<ul style="list-style-type: none">• Tecnologia em Secretariado Executivo Trilíngue• Tradutor e Intérprete com Habilitação em Português
PLANEJAMENTO ALIMENTAR	<ul style="list-style-type: none">• Biomedicina• Ciênci(a)s dos Alimentos• Ciências Biológicas (Biomédicas) - Modalidade Médica• Ciências Farmacêuticas• Engenharia de Alimentos• Farmácia• Farmácia - Alimentos• Farmácia Bioquímica Industrial• Farmácia e Bioquímica• Gastronomia• Gastronomia e Segurança Alimentar• Nutrição• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Tecnologia em Gastronomia• Tecnologia em(de) Alimentos
PLANEJAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	<ul style="list-style-type: none">• Agronomia• Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Biologia• Biologia (LP)• Biomedicina• Ciênci(a)s dos Alimentos• Ciênci(a)s e Tecnologia de Laticínios• Ciências Biológicas• Ciências Biológicas (Biomédicas) - Modalidade Médica• Ciências Biológicas (LP)

	<ul style="list-style-type: none">• Ciências Farmacêuticas• Economia Doméstica• Engenharia Agrícola• Engenharia Agronômica• Engenharia Biotecnológica• Engenharia Biotecnológica e Bioprocessos• Engenharia de Alimentos• Engenharia de Produção Química• Engenharia Industrial Química• Engenharia Química• Farmácia• Farmácia - Alimentos• Farmácia Bioquímica Industrial• Farmácia e Bioquímica• Medicina• Nutrição• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Tecnologia em Agronomia• Tecnologia em(de) Alimentos
TÉCNICA DIETÉTICA I E II	<ul style="list-style-type: none">• Ciência(s) dos Alimentos• Economia Doméstica• Engenharia de Alimentos• Gastronomia• Nutrição• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Química de Alimentos• Tecnologia em Gastronomia• Tecnologia em(de) Alimentos
TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS E ROTULAGEM NUTRICIONAL	<ul style="list-style-type: none">• Agronomia

	<ul style="list-style-type: none">• Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Ciênci(a)s dos Alimentos• Ciênci(a)s e Tecnologia de Laticínios• Economia Doméstica• Engenharia Agronômica• Engenharia de Alimentos• Engenharia Química• Gastronomia• Gastronomia e Segurança Alimentar• Nutrição• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Química de Alimentos• Tecnologia em Agronomia• Tecnologia em(de) Alimentos
TERAPIA NUTRICIONAL E GASTRONOMIA HOSPITALAR I E II	<ul style="list-style-type: none">• Nutrição

Este quadro apresenta a indicação da formação e qualificação para a função docente. Para a organização dos Concursos Públicos e/ou Processos Seletivos e atribuição de aulas, a unidade escolar deverá consultar o site 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 Médio ou equivalente.

Ao término dos dois primeiros módulos, o aluno fará jus ao **Certificado de Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**.

Ao completar os **3** módulos, 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**”.

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 expedidos.

PARECER TÉCNICO

Fundamentação Legal: Deliberação CEE n.º 168/2019 e Indicação CEE n.º 177/2019

Processo Centro Paula Souza

N.º de Cadastro (MEC)

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	http://www.cps.sp.gov.br/
---------	---

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 Melquiádes de Araujo
-------------	------------------------------

E-mail	almerio.araujo@cps.sp.gov.br
--------	--

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
2. Curso	
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 (por turma).	
2.5. Período do Curso (matutino/vespertino/noturno)	
Matutino / Vespertino / Noturno	
2.6. Denominação do curso	
Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética	
2.7. Eixo Tecnológico	
Ambiente e Saúde	
2.8. Formas de oferta	
Concomitante e/ou Subsequente ao Ensino Médio	
2.9. Carga Horária Total, incluindo estágio se for o caso.	
1200 horas / 1500 horas-aula	
3. Análise do Especialista	
3.1. Justificativa e Objetivos	
A justificativa e objetivos estão de acordo com os dados mais recentes sobre a área e atendem à Indicação CEE 169/2018.	
3.2. Requisitos de Acesso	
Os requisitos de acesso são adequados aos critérios da instituição educacional.	
3.3. Perfil Profissional de Conclusão	
O perfil de conclusão proposto para a Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética está de acordo com a natureza de formação da área na Classificação Brasileira de Ocupações. As competências e atribuições desse profissional estão adequadas ao mercado de trabalho.	

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

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.

Área de Atuação / 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 está adequada às funções produtivas pertinentes à formação profissional, conforme o item 2.9 deste parecer, e atendem o previsto no CNCT do Mec.

3.4.1. Proposta de Estágio

O curso não prevê estágio obrigatório para os alunos, em conformidade com as legislações vigentes sobre o tema.

3.5. Critérios de aproveitamento de conhecimentos e de experiências anteriores

Os critérios de aproveitamento de conhecimentos e de experiências são adequados aos critérios da instituição e, também, às disposições da legislação educacional.

3.6. Critérios de Avaliação

Os critérios de avaliação são adequados aos critérios da instituição e, também, às disposições da legislação educacional.

3.7. Instalações e Equipamentos

As instalações e equipamentos estão adequados para o desenvolvimento de competências e de habilidades que constituem o perfil profissional da habilitação, e atendem o previsto no CNCT do Mec.

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, alterada pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 169/2018, alterada pela Indicação CEE 177/2019.

3.9. Certificado(s) e Diploma

O curso prevê certificação intermediária, com o que estamos de acordo.

4. Parecer do Especialista

Sou de parecer favorável à reformulação do curso de Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética na rede de escolas do Centro Paula Souza, uma vez que a instituição apresenta as condições adequadas para a implantação e que a proposta de organização curricular está em conformidade com as atuais especificações do mercado de trabalho.

5. Qualificação do Especialista

5.1. Nome

Gabriela Wojakeviez 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 – Universidade do Grande ABC (2000)

Pós-graduada em Formação de Docentes para o Ensino Superior pela Uninove, abril 2009 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.

PORTARIA DE DESIGNAÇÃO DE 01-09-2021

O Coordenador do Ensino Médio e Técnico do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza designa **Priscila Cristina Paiero**, R.G. 24.174.080-0, **Dário Luiz Martins**, R.G. 24.617.929-6 e **Sebastião Mário dos Santos**, R.G. 4.463.749, para procederem a análise e emitirem aprovação do Plano de Curso da **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, 01 de setembro de 2021.

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, revogada pela Deliberação CEE 162/2018 e Indicação CEE 169/2018, alteradas pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 177/2019, aprova o Plano de Curso do Eixo Tecnológico de “**Ambiente e Saúde**”, referente à **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 30-10-2021.

São Paulo, 28 de outubro de 2021.

Priscila Cristina Paiero

R.G. 24.174.080-0

**Gestora de Supervisão
Educacional Substituta
Área da Gestão
Pedagógica**

Dário Luiz Martins

R.G. 24.617.929-6

**Gestor de Supervisão
Educacional**

Sebastião Mário dos Santos

R.G. 4.463.749

**Gestor de Legislação e
Informação**

PORTARIA CETEC Nº 2158, DE 29-10-2021

O Coordenador do Ensino Médio e Técnico, com fundamento nos termos da Lei Federal 9394, de 20-12-1996 (e suas respectivas atualizações), na Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020, na Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021, 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, na Deliberação CEE 162/2018 e na Indicação CEE 169/2018 (alteradas pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 177/2019) e, à vista do Parecer da Supervisão Educacional, resolve que:

Artigo 1º - Ficam aprovados, nos termos da seção IV-A da Lei 9394/96 e do item 1.4 da Indicação CEE 169/2018, os Planos de Cursos das seguintes Habilidades Profissionais, nos seus respectivos eixos tecnológicos:

I – no Eixo Tecnológico “Ambiente e Saúde”: Técnico em Nutrição e Dietética, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Produtos em Serviços de Alimentação.

II – no Eixo Tecnológico “Controle e Processos Industriais”:

- a) Técnico em Eletroeletrônica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Manutenção Eletroeletrônica;
- b) Técnico em Mecânica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Técnico de Processos Industriais.

III – no Eixo Tecnológico “Gestão e Negócios”:

- a) Técnico em Contabilidade;
- b) Técnico em Finanças, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Finanças;
- c) Técnico em Marketing, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Marketing e de Assistente de Marketing;
- d) Técnico em Transações Imobiliárias, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Avaliador Imobiliário.

IV – no Eixo Tecnológico “Informação e Comunicação”:

- a) Técnico em Desenvolvimento de Sistemas, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar em Desenvolvimento de Sistemas e de Programador de Computadores;
- b) Técnico em Redes de Computadores, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Instalador e Operador de Redes de Computadores e de Assistente de Implantação de Infraestrutura de Redes de Computadores.

V – no Eixo Tecnológico “Produção Alimentícia”: Técnico em Alimentos, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Operações de Higienização e Qualidade e de Analista de Alimentos.

VI – no Eixo Tecnológico “Produção Cultural e Design”: Técnico em Design Gráfico, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Processos Criativos e de Desenhista de Projetos Visuais.

VII – no Eixo Tecnológico “Turismo, Hospitalidade e Lazer”:

- a) Técnico em Gastronomia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Cozinha;
- b) Técnico em Guia de Turismo, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Guia de Turismo Regional/SP e Excursão Nacional Brasil/América do Sul.

Artigo 2º - Os cursos referidos no artigo anterior estão autorizados a serem implantados na Rede de Escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, a partir de 29-10-2021.

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

São Paulo, 28 de outubro de 2021.

ALMÉRIO MELQUÍADES DE ARAÚJO
Coordenador do Ensino Médio e Técnico

Publicada no DOE de 30-10-2021, Poder Executivo, Seção I, página 76.

PORTARIA DO COORDENADOR DO ENSINO MÉDIO E TÉCNICO – 2305, DE 8-6-2022

O Coordenador do Ensino Médio e Técnico, com fundamento nos termos da Lei Federal 9394, de 20-12-1996 (e suas respectivas atualizações), na Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020, na Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021, 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, na Deliberação CEE 207/2022 e na Indicação CEE 215/2022 e, à vista do Parecer da Supervisão Educacional, resolve que:

Artigo 1º - Ficam aprovados, nos termos da seção IV-A da Lei 9394/96 e do item 1.15 da Indicação CEE 215/2022, os Planos de Cursos das seguintes Habilidades Profissionais:

I – No eixo tecnológico de Ambiente e Saúde:

- a) Técnico em Agente Comunitário de Saúde;
- b) Técnico em Cuidados de Idosos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Enfermagem;
- c) Técnico em Enfermagem, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Enfermagem;
- d) Técnico em Equipamentos Biomédicos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Equipamentos Biomédicos;
- e) Técnico em Farmácia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Farmácia;
- f) Técnico em Meio Ambiente, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Meio Ambiente;
- g) Técnico em Nutrição e Dietética, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Produtos em Serviços de Alimentação;
- h) Técnico em Órteses e Próteses;
- i) Técnico em Prótese Dentária, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Prótese Dentária;
- j) Técnico em Saúde Bucal, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar em Saúde Bucal.

II – No eixo tecnológico de Controle e Processos Industriais:

- a) Técnico em Automação Industrial, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Instrumentação Industrial;
- b) Técnico em Eletroeletrônica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Manutenção Eletroeletrônica;
- c) Técnico em Eletromecânica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Operador e Reparador de Sistemas Eletromecânicos;
- d) Técnico em Eletrônica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Eletrônica;
- e) Técnico em Eletrotécnica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Operador e Instalador de Circuitos Elétricos Prediais;
- f) Técnico em Manutenção Automotiva, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Manutenção Automotiva e de Assistente Técnico em Manutenção Automotiva;
- g) Técnico em Manutenção de Máquinas Pesadas, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Manutenção de Máquinas Pesadas;
- h) Técnico em Mecânica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Técnico de Processos Industriais;

- i) Técnico em Mecatrônica, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Mecatrônica e de Assistente Técnico de Mecatrônica;
- j) Técnico em Metalurgia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Laboratorista Metalográfico;
- k) Técnico em Soldagem, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Técnico em Soldagem.

III – No eixo tecnológico de Desenvolvimento Educacional e Social:

- a) Técnico em Arquivo;
- b) Técnico em Biblioteconomia;
- c) Técnico em Desenvolvimento Comunitário.

IV – No eixo tecnológico de Gestão e Negócios:

- a) Técnico em Administração, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar Administrativo e de Assistente Administrativo;
- b) Técnico em Comércio, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Comercial;
- c) Técnico em Comércio Exterior, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Comércio Exterior;
- d) Técnico em Contabilidade;
- e) Técnico em Finanças, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Finanças;
- f) Técnico em Logística, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Logística de Assistente de Logística;
- g) Técnico em Marketing, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Marketing e de Assistente de Marketing;
- h) Técnico em Secretariado, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Secretaria e de Assessor Empresarial e de Eventos;
- i) Técnico em Seguros, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Seguros;
- j) Técnico em Serviços Jurídicos;
- k) Técnico em Serviços Públicos;
- l) Técnico em Transações Imobiliárias, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Avaliador Imobiliário.

V – No eixo tecnológico de Informação e Comunicação:

- a) Técnico em Desenvolvimento de Sistemas, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar em Desenvolvimento de Sistemas e de Programador de Computadores;
- b) Técnico em Informática, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Suporte em Computadores e de Auxiliar de Suporte em Informática;
- c) Técnico em Informática para Internet, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Informática para Internet e de Auxiliar em Design de Websites;
- d) Técnico em Manutenção e Suporte em Informática, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Informática e de Auxiliar em Manutenção e Suporte em Informática;
- e) Técnico em Programação de Jogos Digitais, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar em Tratamento de Imagens e Documentação de Jogos Digitais e de Programador Multimídia;

- f) Técnico em Redes de Computadores, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Instalador e Operador de Redes de Computadores e de Assistente de Implantação de Infraestrutura de Redes de Computadores.
- g) Técnico em Telecomunicações, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Técnico em Telecomunicações.

VI – No eixo tecnológico de Infraestrutura:

- a) Técnico em Agrimensura, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Campo e de Operador de Instrumentos Topográficos;
- b) Técnico em Desenho de Construção Civil, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico de Projetos de Construção Civil;
- c) Técnico em Edificações, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Desenhista em Edificações;
- d) Técnico em Estradas, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Laboratorista de Obras de Pavimentação;
- e) Técnico em Hidrologia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico de Hidrologia;
- f) Técnico em Portos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Processos Portuários;
- g) Técnico em Saneamento, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Laboratorista de Saneamento e de Laboratorista de Saneamento e Controle Ambiental;
- h) Técnico em Transporte Metroferroviário, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Agente Operacional de Transporte Metroferroviário;
- i) Técnico em Transporte Rodoviário, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Agente Operacional de Transporte Rodoviário.

VII – No eixo tecnológico de Produção Alimentícia:

- a) Técnico em Agroindústria, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Agente Técnico em Processamento de Produtos de Origem Animal;
- b) Técnico em Panificação, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar nos Processos de Panificação e de Supervisor de Produção na Indústria de Panificação;
- c) Técnico em Viticultura e Enologia, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Analista da Qualidade de Produtos Derivados da Uva e do Vinho e de Operador de Processos de Vinificação.

VIII – No eixo tecnológico de Produção Cultural e Design:

- a) Técnico em Canto;
- b) Técnico em Dança;
- c) Técnico em Design de Interiores, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Desenhista Copista e de Desenhista Projetista;
- d) Técnico em Design de Móveis;
- e) Técnico em Design Gráfico, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Processos Criativos e de Desenhista de Projetos Visuais;
- f) Técnico em Fabricação de Instrumentos Musicais;
- g) Técnico em Instrumento Musical;
- h) Técnico em Modelagem do Vestuário, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Confecção e de Desenhista Técnico de Produto de Moda;

- i) Técnico em Multimídia, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Projetos Multimídia e de Editor de Projetos Multimídia;
- j) Técnico em Museologia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Mediador em Museus;
- k) Técnico em Processos Fotográficos, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar Fotográfico e de Assistente Fotográfico;
- l) Técnico em Produção de Áudio e Vídeo, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Assistente de Produção em Áudio e Vídeo e de Editor de Som e de Imagem;
- m) Técnico em Regência;
- n) Técnico em Teatro.

IX – No eixo tecnológico de Produção Industrial:

- a) Técnico em Açúcar e Álcool, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar em Processos de Produção de Açúcar e Álcool;
- b) Técnico em Biotecnologia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Laboratório em Biotecnologia;
- c) Técnico em Celulose e Papel, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Laboratório de Celulose e Papel;
- d) Técnico em Curtimento, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Agente em Processamento de Peles;
- e) Técnico em Móveis, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Operacional em Fabricação de Móveis;
- f) Técnico em Química, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Laboratório Químico;
- g) Técnico em Vestuário, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Confecção e de Desenhista Técnico de Vestuário.
- h) Técnico em Vidro, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Vidro.

X – No eixo tecnológico de Recursos Naturais:

- a) Técnico em Agricultura, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Agente de Processamento de Produtos Agropecuários;
- b) Técnico em Agroecologia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Agroecologia;
- c) Técnico em Agronegócio, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar em Supervisão de Produção Agropecuária;
- d) Técnico em Cafeicultura, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Supervisor de Produção em Cafeicultura;
- e) Técnico em Florestas, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Florestas;
- f) Técnico em Mineração, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar em Pesquisa Mineral e de Auxiliar em Lavra de Minas;
- g) Técnico em Zootecnia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Veterinário.

XI – No eixo tecnológico de Segurança:

- a) Técnico em Segurança do Trabalho, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Segurança do Trabalho.

XII – No eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer:

- a) Técnico em Agenciamento de Viagem, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Assistente de Serviços Turísticos, de Promotor de Produtos Turísticos, de Guia de Turismo Regional/SP e de Guia de Turismo Excursão Nacional – Brasil/América Do Sul;
- b) Técnico em Eventos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Repcionista de Eventos;
- c) Técnico em Gastronomia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Cozinha;
- d) Técnico em Guia de Turismo, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Guia de Turismo Regional/SP e Excursão Nacional Brasil/América do Sul.
- e) Técnico em Hospedagem, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Repcionista em Meios de Hospedagem e de Assistente de Governança;
- f) Técnico em Lazer, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Lazer e Recreação.
- g) Técnico em Serviços de Restaurante e Bar.

Artigo 2º – Os cursos referidos no artigo anterior estão autorizados a serem implantados na Rede de Escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, a partir de 8-6-2022.

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

São Paulo, 8 de junho de 2022.

ALMÉRIO MELQUÍADES DE ARAÚJO
Coordenador do Ensino Médio e Técnico

Publicada no DOE de 9-6-2022, Poder Executivo, Seção I, página 57.

ANEXO I – MATRIZES CURRICULARES ANTERIORES

MATRIZ CURRICULAR																		
Eixo Tecnológico	AMBIENTE E SAÚDE			Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA						Plano de Curso	578							
Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 162/2018 e Indicação CEE 169/2018 (alteradas pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 177/2019). Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2158, de 29-10-2021, publicada no Diário Oficial de 30-10-2021 – Poder Executivo – Seção I – página 76.																		
MÓDULO I				MÓDULO II						MÓDULO III								
Componentes Curriculares			Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares			Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares		Carga Horária (Horas-aula)				
Teoria	Prática	Total	Teoria	Prática	Total	Teoria	Prática	Total	Teoria	Prática	Total	Teoria	Prática	Total				
I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana			00	100	100	II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública			00	40	40	III.1 – Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição			00	100	100	
I.2 – Técnica Dietética I			00	100	100	II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições			60	00	60	III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II			00	100	100	
I.3 – Higiene dos Alimentos			00	100	100	II.3 – Planejamento Alimentar			00	100	100	III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação			60	00	60	
I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação			100	00	100	II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação			00	100	100	III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional			60	00	60	
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia			60	00	60	II.5 – Técnica Dietética II			00	100	100	III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação			40	00	40	
I.6 – Ética e Cidadania organizacional			40	00	40	II.6 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I			60	00	60	III.6 – Inglês Instrumental			40	00	40	
			TOTAL	200	300	500	II.7 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética			40	00	40	III.7 – Aplicativos Informatizados			00	40	40
							TOTAL			160	340	500	III.8 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética			00	60	60
MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA								MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO				MÓDULOS I + II + III Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA						
Total da Carga Horária Teórica			560 horas-aula			Trabalho de Conclusão de Curso			120 horas									
Total da Carga Horária Prática			940 horas-aula			Estágio Supervisionado			Este curso não requer Estágio Supervisionado.									
Observação	A carga horária descrita como prática é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.																	

MATRIZ CURRICULAR

Eixo Tecnológico	AMBIENTE E SAÚDE	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (2,5)			Plano de Curso	578									
Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 162/2018 e Indicação CEE 169/2018 (alteradas pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 177/2019). Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2158, de 29-10-2021, publicada no Diário Oficial de 30-10-2021 – Poder Executivo – Seção I – página 76.															
MÓDULO I			MÓDULO II			MÓDULO III									
Componentes Curriculares		Carga Horária (Horas-aula)		Componentes Curriculares		Carga Horária (Horas-aula)									
		Teoria	Prática			Teoria	Prática								
I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana		00	100	100	II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública	00	50	50	III.1 – Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição	00	100	100			
I.2 – Técnica Dietética I		00	100	100	II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições	50	00	50	III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II	00	100	100			
I.3 – Higiene dos Alimentos		00	100	100	II.3 – Planejamento Alimentar	00	100	100	III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação	50	00	50			
I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação		100	00	100	II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação	00	100	100	III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional	50	00	50			
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia		50	00	50	II.5 – Técnica Dietética II	00	100	100	III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação	50	00	50			
I.6 – Ética e Cidadania organizacional		50	00	50	II.6 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I	50	00	50	III.6 – Inglês Instrumental	50	00	50			
				II.7 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética		50	00	50	III.7 – Aplicativos Informatizados	00	50	50			
									III.8 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	00	50	50			
TOTAL		200	300	500	TOTAL	150	350	500	TOTAL	200	300	500			
MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA			MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			MÓDULOS I + II + III Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA									
Total da Carga Horária Teórica		550 horas-aula			Trabalho de Conclusão de Curso			120 horas							
Total da Carga Horária Prática		950 horas-aula			Estágio Supervisionado			Este curso não requer Estágio Supervisionado.							
Observação	A carga horária descrita como prática é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.														

MATRIZ CURRICULAR																										
Eixo Tecnológico		AMBIENTE E SAÚDE				Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA						Plano de Curso		578												
Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 162/2018 e Indicação CEE 169/2018 (alteradas pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 177/2019). Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2158, de 29-10-2021, publicada no Diário Oficial de 30-10-2021 – Poder Executivo – Seção I – página 76.																										
MÓDULO I																										
Componentes Curriculares		Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares			Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares			Carga Horária (Horas-aula)												
		Presencial	ANP	Total				Presencial	ANP	Total				Presencial	ANP	Total										
		Teoria						Teoria						Teoria												
I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana		00	100	00	100	II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública			00	40	00	40	III.1 – Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição			00	100	00	100							
I.2 – Técnica Dietética I		00	100	00	100	II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições			00	00	60	60	III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II			00	100	00	100							
I.3 – Higiene dos Alimentos		00	100	00	100	II.3 – Planejamento Alimentar			00	100	00	100	III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação			00	00	60	60							
I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação		100	00	00	100	II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação			00	100	00	100	III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional			60	00	00	60							
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia		00	00	60	60	II.5 – Técnica Dietética II			00	100	00	100	III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação			40	00	00	40							
I.6 – Ética e Cidadania organizacional		00	00	40	40	II.6 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I			60	00	00	60	III.6 – Inglês Instrumental			00	00	40	40							
						II.7 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética			00	00	40	40	III.7 – Aplicativos Informatizados			00	40	00	40							
TOTAL		100	300	100	500	TOTAL			60	340	100	500	III.8 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética			00	60	00	60							
						MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO						MÓDULOS I + II + III Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA														
Total da Carga Horária Teórica		260 horas-aula			Total de Atividades Não Presenciais			300 horas-aula			Estágio Supervisionado		Este curso não requer Estágio Supervisionado													
Total de Carga Horária Prática		940 horas-aula			Trabalho de Conclusão de Curso			120 horas																		
Observações	A carga horária descrita como prática é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso. A carga horária descrita como ANP (Atividades Não Presenciais) está prevista nos termos Art. 26, § 5º, da Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021.																									

MATRIZ CURRICULAR																										
Eixo Tecnológico		AMBIENTE E SAÚDE				Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA						Plano de Curso		578												
Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 162/2018 e Indicação CEE 169/2018 (alteradas pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 177/2019). Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2158, de 29-10-2021, publicada no Diário Oficial de 30-10-2021 – Poder Executivo – Seção I – página 76.																										
MÓDULO I																										
Componentes Curriculares			Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares			Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares														
			Presencial		ANP				Presencial		ANP															
			Teoria	Prática		Total	Teoria	Prática		Total																
I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana		00	100	00	100		II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública		00	50	00	50	III.1 – Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição		00	100	00	100								
I.2 – Técnica Dietética I		00	100	00	100		II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições		00	00	50	50	III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II		00	100	00	100								
I.3 – Higiene dos Alimentos		00	100	00	100		II.3 – Planejamento Alimentar		00	100	00	100	III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação		00	00	50	50								
I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação		100	00	00	100		II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação		00	100	00	100	III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional		50	00	00	50								
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia		00	00	50	50		II.5 – Técnica Dietética II		00	100	00	100	III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação		50	00	00	50								
I.6 – Ética e Cidadania organizacional		00	00	50	50		II.6 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I		50	00	00	50	III.6 – Inglês Instrumental		00	00	50	50								
							II.7 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética		00	00	50	50	III.7 – Aplicativos Informatizados		00	50	00	50								
TOTAL		100	300	100	500		TOTAL		50	350	100	500	III.8 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética		00	50	00	50								
MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA						MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO						MÓDULOS I + II + III Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA														
Total da Carga Horária Teórica		250 horas-aula				Total de Atividades Não Presenciais		300 horas-aula				Estágio Supervisionado		Este curso não requer Estágio Supervisionado												
Total de Carga Horária Prática		950 horas-aula				Trabalho de Conclusão de Curso		120 horas																		
Observações	A carga horária descrita como prática é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso. A carga horária descrita como ANP (Atividades Não Presenciais) está prevista nos termos Art. 26, § 5º, da Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021.																									

ANEXO II – MATRIZES CURRICULARES ATUALIZADAS
CURSO PRESENCIAL

MATRIZ CURRICULAR																			
Eixo Tecnológico	AMBIENTE E SAÚDE			Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA						Plano de Curso	578								
Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022. Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2305, de 8-6-2022, publicada no Diário Oficial de 9-6-2022 – Poder Executivo – Seção I – página 57.																			
MÓDULO I				MÓDULO II						MÓDULO III									
Componentes Curriculares			Carga Horária (Horas-aula)		Componentes Curriculares			Carga Horária (Horas-aula)		Componentes Curriculares			Carga Horária (Horas-aula)						
I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana			00	100	100	II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública			00	40	40	III.1 – Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição			00	100	100		
I.2 – Técnica Dietética I			00	100	100	II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições			60	00	60	III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II			00	100	100		
I.3 – Higiene dos Alimentos			00	100	100	II.3 – Planejamento Alimentar			00	100	100	III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação			60	00	60		
I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação			100	00	100	II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação			00	100	100	III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional			60	00	60		
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia			60	00	60	II.5 – Técnica Dietética II			00	100	100	III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação			40	00	40		
I.6 – Ética e Cidadania organizacional			40	00	40	II.6 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I			60	00	60	III.6 – Inglês Instrumental			40	00	40		
						II.7 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética			40	00	40	III.7 – Aplicativos Informatizados			00	40	40		
TOTAL			200	300	500	TOTAL			160	340	500	III.8 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética			00	60	60		
MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA						MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO						MÓDULOS I + II + III Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA							
Total da Carga Horária Teórica			560 horas-aula						Trabalho de Conclusão de Curso			120 horas							
Total da Carga Horária Prática			940 horas-aula						Estágio Supervisionado			Este curso não requer Estágio Supervisionado.							
Observação	A carga horária descrita como prática é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item “Prática Profissional” do Plano de Curso.																		

MATRIZ CURRICULAR																
Eixo Tecnológico	AMBIENTE E SAÚDE			Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (2,5)						Plano de Curso		578				
Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022. Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2305, de 8-6-2022, publicada no Diário Oficial de 9-6-2022 – Poder Executivo – Seção I – página 57.																
MÓDULO I				MÓDULO II						MÓDULO III						
Componentes Curriculares			Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares			Carga Horária (Horas-aula)							
			Teoria	Prática	Teoria				Prática	Total						
I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana		00	100		100	II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública		00	50		III.1 – Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição		00	100		100
I.2 – Técnica Dietética I		00	100		100	II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições		50	00		III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II		00	100		100
I.3 – Higiene dos Alimentos		00	100		100	II.3 – Planejamento Alimentar		00	100		III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação		50	00		50
I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação		100	00		100	II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação		00	100		III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional		50	00		50
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia		50	00		50	II.5 – Técnica Dietética II		00	100		III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação		50	00		50
I.6 – Ética e Cidadania organizacional		50	00		50	II.6 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I		50	00		III.6 – Inglês Instrumental		50	00		50
						II.7 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética		50	00		III.7 – Aplicativos Informatizados		00	50		50
TOTAL		200	300		500	TOTAL		150	350		TOTAL		200	300		500
MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA				MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO						MÓDULOS I + II + III Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA						
Total da Carga Horária Teórica		550 horas-aula						Trabalho de Conclusão de Curso			120 horas					
Total da Carga Horária Prática		950 horas-aula						Estágio Supervisionado			Este curso não requer Estágio Supervisionado.					
Observação	A carga horária descrita como prática é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item “Prática Profissional” do Plano de Curso.															

CURSO PRESENCIAL COM ATÉ 20% DA CARGA HORÁRIA EM ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS (ANP)

MATRIZ CURRICULAR																													
Eixo Tecnológico		AMBIENTE E SAÚDE				Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA								Plano de Curso															
Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022. Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2305, de 8-6-2022, publicada no Diário Oficial de 9-6-2022 – Poder Executivo – Seção I – página 57.																													
MÓDULO I																													
Componentes Curriculares		Carga Horária (Horas-aula)				Componentes Curriculares				Carga Horária (Horas-aula)				Componentes Curriculares															
		Presencial		ANP	Total					Presencial		ANP	Total																
		Teoria	Prática		Teoria	Prática	Teoria	Prática																					
I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana		00	100	00	100	II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública				00	40	00	40	III.1 – Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição															
I.2 – Técnica Dietética I		00	100	00	100	II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições				00	00	60	60	III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II															
I.3 – Higiene dos Alimentos		00	100	00	100	II.3 – Planejamento Alimentar				00	100	00	100	III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação															
I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação		100	00	00	100	II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação				00	100	00	100	III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional															
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia		00	00	60	60	II.5 – Técnica Dietética II				00	100	00	100	III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação															
I.6 – Ética e Cidadania organizacional		00	00	40	40	II.6 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I				60	00	00	60	III.6 – Inglês Instrumental															
TOTAL		100	300	100	500	II.7 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética				00	00	40	40	III.7 – Aplicativos Informatizados															
														III.8 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética															
										60	340	100	500	TOTAL															
MÓDULO I						MÓDULOS I + II								MÓDULOS I + II + III															
SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA						Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO								Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA															
Total da Carga Horária Teórica			300 horas-aula			Total de Atividades Não Presenciais				300 horas-aula				Estágio Supervisionado		Este curso não requer Estágio Supervisionado													
Total de Carga Horária Prática			900 horas-aula			Trabalho de Conclusão de Curso				120 horas																			
Observações	A carga horária descrita como prática é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item “Prática Profissional” do Plano de Curso. A carga horária descrita como ANP (Atividades Não Presenciais) está prevista nos termos Art. 26, § 5º, da Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021.																												

MATRIZ CURRICULAR – 2º SEMESTRE DE 2025																															
Eixo Tecnológico		AMBIENTE E SAÚDE					Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (2,5)							Plano de Curso			578														
Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022. Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2305, de 8-6-2022, publicada no Diário Oficial de 9-6-2022 – Poder Executivo – Seção I – página 57.																															
MÓDULO I					MÓDULO II							MÓDULO III																			
Componentes Curriculares			Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares			Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares			Carga Horária (Horas-aula)																
			Presencial		ANP				Presencial		ANP				Presencial																
			Teoria	Prática	Total	Teoria	Prática	Teoria	Prática	Total																					
I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana		00	100	00	100	II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública			00	50	00	50	III.1 – Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição			00	100	00	100												
I.2 – Técnica Dietética I		00	100	00	100				00	00	50	50				00	100	00	100												
I.3 – Higiene dos Alimentos		00	100	00	100				00	100	00	100				50	00	00	50												
I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação		100	00	00	100	II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação			00	100	00	100	III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional			50	00	00	50												
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia		00	00	50	50				00	100	00	100				50	00	00	50												
I.6 – Ética e Cidadania organizacional		00	00	50	50				50	00	00	50				00	00	50	50												
						II.7 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética			00	00	50	50	III.7 – Aplicativos Informatizados			00	00	50	50												
									50	350	100	500				00	50	00	50												
TOTAL		100	300	100	500				50	350	100	500				TOTAL	150	250	100	500											
MÓDULO I						MÓDULOS I + II						MÓDULOS I + II + III																			
SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA						Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO						Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA																			
Total da Carga Horária Teórica			300 horas-aula			Total de Atividades Não Presenciais			300 horas-aula			Estágio Supervisionado			Este curso não requer Estágio Supervisionado																
Total de Carga Horária Prática			900 horas-aula			Trabalho de Conclusão de Curso			120 horas																						
Observações	A carga horária descrita como prática é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item “Prática Profissional” do Plano de Curso. A carga horária descrita como ANP (Atividades Não Presenciais) está prevista nos termos Art. 26, § 5º, da Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021.																														