

**Administração Central**  
**Unidade do Ensino Médio e Técnico**

**Nome da Instituição** Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza  
**CNPJ** 62823257/0001-09  
**Endereço** Rua dos Andradas, 140 – Santa Efigênia – CEP 01208-000 – São Paulo – SP  
**Telefone** (11) 3324-3300

Parecer Técnico - assinado

**PLANO DE CURSO**

Habilitação Profissional de  
**Técnico em Nutrição e Dietética**

**Número do Plano: 1138**  
**Eixo Tecnológico: Ambiente e Saúde**  
**Carga horária: 1200 horas**

**Histórico de Atualizações**

<b>Data</b>	<b>Descrição</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Não existem atualizações (versão original).</li></ul>

**SUMÁRIO**

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO .....	3
2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS .....	4
2.1. Justificativa .....	4
2.2. Objetivos .....	6
2.3. Organização do Curso .....	6
3. REQUISITOS DE ACESSO .....	8
4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO E DAS QUALIFICAÇÕES .....	9
4.1. MÓDULO I: SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA .....	12
4.2. MÓDULO II: Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO .....	15
4.3. MÓDULO III: Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA .....	18
5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR .....	22
5.1. Estrutura Modular .....	22
5.2. Itinerário Formativo .....	22
5.3. Proposta de Carga Horária por Componente Curricular .....	24
5.3.1. MÓDULO I: SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA .....	24
5.3.2. MÓDULO II: Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO .....	25
5.3.3. MÓDULO III: Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA .....	26
5.4. Componentes Curriculares da Formação Técnica e Profissional .....	27
5.4.1. MÓDULO I: SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA .....	27
5.4.2. MÓDULO II: Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO .....	46
5.4.3. MÓDULO III: Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA .....	60
5.5. Metodologia de Elaboração e Reelaboração Curricular e Público-alvo da Educação Profissional .....	76
5.6. Enfoque Pedagógico .....	77
5.7. Trabalho de Conclusão de Curso – TCC .....	77
5.7.1. Orientação .....	78
5.8. Prática Profissional .....	78
5.9. Estágio Supervisionado .....	79
5.10. Novas Organizações Curriculares .....	80
6. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES .....	81
7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM .....	82
8. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS .....	84
8.1. Bibliografia .....	94
9. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO .....	97
9.1. Titulações docentes por componente curricular .....	97
10. CERTIFICADOS E DIPLOMA .....	106
11. PRAZO MÁXIMO PARA INTEGRALIZAÇÃO .....	107

**1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO**

<b>Data</b>	08-12-2025
<b>Número do Plano</b>	1138
<b>Eixo Tecnológico</b>	Ambiente e Saúde
<b>Tipo de ensino</b>	Ensino Técnico Concomitante/Subsequente ao Médio
<b>Modalidade</b>	Presencial
<b>Período</b>	Parcial (manhã, tarde ou noite)

<b>1. Habilitação</b>	Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética
<b>Carga horária</b>	1200 horas (Módulos I + II + III)
<b>Estágio</b>	-
<b>TCC</b>	120 horas
<b>2. Qualificação</b>	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Produtos em Serviços de Alimentação
<b>Carga horária</b>	800 horas (Módulos I + II)
<b>Estágio</b>	-

**Presidente do Conselho Deliberativo**

Clóvis Dias

**Diretor Superintendente**

Clóvis Dias

**Vice-diretor Superintendente**

Maycon Geres

**Chefe de Gabinete**

Otávio Moraes

**Coordenador do Ensino Médio e Técnico**

Divanil Antunes Urbano

**Diretor do Grupo de Formulação e de Análises  
Curriculares**

Hugo Ribeiro de Oliveira

**Organização, colaboração e consultoria**

Adriano Paulo Sasaki

Anderson Rocha de Oliveira

Andréa Marquezini

Dayse Victoria da Silva Assumpção

Elaine Cristina Cendretti

Joyce Maria de Sylva Tavares Bartelega

Luciano Carvalho Cardoso

Marcio Prata

Meiry Aparecida de Campos

Milena Ianka de Lima

Talita Trejo Silva Fernandes

Professora responsável pelo Eixo Tecnológico:

Roseli Sanches Hauch

Professoras especialistas:

Cinthia Auricchio Araujo Kataguiri

Rosemeire Choueri Branco

Sandra Lee de Carvalho

Empresas Parceiras:

Denise Auricchio Araujo (Sabor A+ Cantina)

Gabriela Wojakevicz Barbosa de Oliveira (Solução

Consultoria em Alimentos)

Rodrigo Silva Ribas (Linea Soluções em

Alimentação)

## 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

### 2.1. Justificativa

A alimentação e a nutrição desempenham papéis fundamentais na promoção da saúde e bem-estar. Por meio de uma alimentação adequada, o indivíduo adquire a condição essencial para manter sua saúde, refletindo positivamente em sua capacidade de desempenho no trabalho, habilidade de aprendizado, forma física e longevidade. Esses fatores estão intimamente ligados e exercem uma influência direta na qualidade de vida do indivíduo.

Apesar das adversidades econômicas, políticas e sociais, o Brasil passou por mudanças significativas no seu padrão de consumo alimentar, tanto devido a fatores externos resultantes da globalização, quanto ao desenvolvimento interno do país.

No entanto, é importante mencionar que existe uma preocupação crescente com a qualidade da alimentação no Brasil. A população tem se mostrado mais consciente sobre a importância de uma dieta equilibrada e saudável, buscando alimentos mais naturais, orgânicos e frescos. Há também maior valorização da alimentação sustentável, com preocupação em relação aos impactos ambientais e ao bem-estar animal.

A ocupação territorial no Brasil passou por uma inversão com a maioria da população residindo em áreas urbanas. Isso tem levado a mudanças nos hábitos alimentares, como um aumento do consumo de produtos industrializados e refeições fora do lar, impulsionado pela globalização e pelo aumento da participação das mulheres no mercado de trabalho. No entanto, é importante considerar as diversidades regionais e as preferências individuais em relação à alimentação.

Além disso, no Brasil, é frequente os surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA) em diferentes cenários, como restaurantes, lanchonetes, buffets, eventos sociais e até mesmo em domicílios. A contaminação dos alimentos pode ocorrer devido a práticas inadequadas de manipulação, armazenamento incorreto, falta de higiene pessoal, contaminação cruzada, alimentos malcozidos ou mal refrigerados, entre outros fatores que podem ser minimizados com medidas de treinamento adequado de profissionais da área de Alimentação e Saúde.

É essencial que profissionais da área da Alimentação e Saúde disseminem informações para promover a melhoria da qualidade de vida e garantir a segurança alimentar nas Unidades Produtoras de Refeições (UPR). Como resultado dessa demanda crescente do mercado, o campo de trabalho para profissionais de nutrição se expande e ganha destaque.

A importância e necessidade do Técnico em Nutrição e Dietética em orientações educativas são evidentes, tanto para a população em geral, quanto para os indivíduos envolvidos nos processos de manipulação, produção, acondicionamento, armazenamento e conservação de alimentos. Sua atuação é de extrema

importância para aprimorar as práticas de preparação, produção e fabricação de alimentos, além de promover outros cuidados que visem à prevenção de surtos e casos de doenças transmitidas por alimentos (DTA).

As empresas buscam profissionais com sólidos conhecimentos, flexibilidade para lidar com situações adversas e capacidade de adaptação às mudanças do mundo moderno. Para atender a essas demandas, o Técnico em Nutrição e Dietética deve possuir qualificação profissional tanto em aspectos técnicos especializados quanto em ética, política e habilidades interpessoais.

Com o objetivo de formar profissionais com esse perfil, o Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, uma instituição voltada para a Educação Profissional em São Paulo, oferece a habilitação de Técnico em Nutrição e Dietética. Isso possibilita que os estudantes adquiram os conhecimentos necessários para atender às exigências e à diversidade do mercado de trabalho.

#### **Fontes de Consulta:**

BARONI, W. S. G. V.; MENEZES, J. B. F. de; CASTRO, S. M. V. de. Avaliação da eficiência da educação nutricional em escolares obesos. Nutrivisa – Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde. Volume 3 · Número 3 · novembro-fevereiro/2017.

CFN – Conselho Federal de Nutricionistas. CFN nº 389, de 24 de outubro de 2006. Revoga o inciso XIV, do art. 7º do Código de Ética dos Técnicos em Nutrição e Dietética, aprovado pela Resolução CFN nº 333, de 2004. Disponível em: <[https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2019/06/CFN-Resolucoes\\_TND-1-compactado\\_compressed\\_reduce\\_reduce-1.pdf](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2019/06/CFN-Resolucoes_TND-1-compactado_compressed_reduce_reduce-1.pdf)>. Acesso em: 18 jun. 2025

CFN – Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN Nº 604, de 22 de abril de 2018. Dispõe sobre a inscrição e a fiscalização profissional de Técnicos em Nutrição e Dietética (TND) nos Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN) e dá outras providências. Disponível em: <[https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2019/06/CFN-Resolucoes\\_TND-1-compactado\\_compressed\\_reduce\\_reduce-1.pdf](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2019/06/CFN-Resolucoes_TND-1-compactado_compressed_reduce_reduce-1.pdf)>. Acesso em: 18 jun. 2025.

CFN – Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 605, de 22 abril de 2018. Dispõe sobre as áreas de atuação profissional e as atribuições do Técnico em Nutrição e Dietética (TND), e dá outras providências. Disponível em: <<http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=605>>. Acesso em: 18 jun. 2025.

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.

BRASIL. Ministério da Saúde. VIGITEL - BRASIL 2021: Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Disponível em: <<https://www.gov.br/saude/pt-br/centrais-de>>

conteudo/publicacoes/svsa/vigitel/vigitel-brasil-2021-estimativas-sobre-frequencia-e-distribuicao-sociodemografica-de-fatores-de-risco-e-protecao-para-doencas-cronicas>. Acesso em: 18 jun. 2025.

Portal Saúde. Surtos DTA. CID10: A00 - A09 doenças infecciosas intestinais e A09- Diarreia e gastroenterite de origem infecciosa presumível. Disponível em: <[http://portal.saude.sp.gov.br/resources/cve-centro-de-vigilancia-epidemiologica/areas-de-vigilancia/doencas-transmitidas-por-agua-e-alimentos/dta\\_surto.html](http://portal.saude.sp.gov.br/resources/cve-centro-de-vigilancia-epidemiologica/areas-de-vigilancia/doencas-transmitidas-por-agua-e-alimentos/dta_surto.html)>. Acesso em: 18 jun. 2025.

## 2.2. Objetivos

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

- coordenar a execução das atividades da cadeia produtiva de refeições;
- interpretar e aplicar a legislação referente aos direitos do consumidor/usuário;
- desenvolver ações que promovam o bem-estar do indivíduo e da coletividade (sadio ou enfermo);
- acompanhar e orientar os procedimentos de técnicas dietéticas no preparo de refeições e alimentos;
- atuar como agente educativo na promoção e proteção da saúde e na prevenção das doenças por meio de ações educativas ligadas à alimentação humana;
- gerenciar de forma eficiente e racional as UPR (Unidades Produtoras de Refeições), UANs (Unidades de Alimentação e Nutrição) e UNDs (Unidades de Nutrição e Dietética);
- 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.

## 2.3. 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 Habilitações Profissionais oferecidas por esta instituição, bem como cursos de Qualificação Profissional e de Especialização Profissional Técnica de Nível Médio demandados pelo mundo de trabalho.

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

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

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

O departamento que oficializa as práticas de Laboratório de Currículo é o Grupo de Formulação e de Análises Curriculares (Gfac), dirigido pelo Professor Hugo Ribeiro de Oliveira, desde fevereiro de 2025.

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 de Cursos Técnicos**. 4. ed. Brasília: MEC: 2022. Eixo Tecnológico “Ambiente e Saúde”. Disponível em: <https://cnct.mec.gov.br/>. Acesso em: 21 maio 2025.

**2. BRASIL**

Ministério do Trabalho e do Emprego – Classificação Brasileira de Ocupações – CBO 2010 – Síntese das ocupações profissionais. Disponível em: <https://www.mtecbo.gov.br/cbsite/pages/home.jsf>. Acesso em: 21 maio 2025.

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



### 3. REQUISITOS DE ACESSO

O ingresso no Curso de **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, assim como o 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.



#### 4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO E DAS QUALIFICAÇÕES

##### 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, contribui na elaboração Manual de Boas Práticas em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) e auxilia na implantação de 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 interempreendedor 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

- Contribui para decisões estratégicas.
- Toma decisões de liderança em projetos internos.
- 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 intraempreendedoras e empreendedoras (atua bem como profissional e pode ser autônomo).

##### MERCADO DE TRABALHO

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

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

### MÓDULO I

- Interpretar a terminologia técnico-científica da área profissional.
- Correlacionar segurança alimentar e técnicas de controle de qualidade.
- Desenvolver técnicas de administração nos diferentes tipos de serviços de alimentação.
- Interpretar e aplicar o Manual de Boas Práticas e os POPs de uma unidade de alimentação.
- 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.
- Selecionar os métodos de prevenção de doenças de origem alimentar em serviços de alimentação.
- Avaliar os procedimentos higiênicos sanitários em serviços de alimentação e formular ações corretivas.
- Correlacionar 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 dos serviços de alimentação.
- 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.
- Sistematizar o processo de produção de preparações usando os grupos de alimentos (hortaliças, frutas, PANCs, cereais, leguminosas, condimentos, leite e derivados) garantindo a qualidade.
- Correlacionar às técnicas de pré-preparo, os métodos de cocção e montagem das preparações com o produto final, visando à manutenção da sanidade, da qualidade nutricional e a educação alimentar.
- Aplicar técnicas de pensamento computacional na solução de problemas, utilizando os pilares do pensamento computacional, de forma crítica e criativa, para desenvolver soluções tecnológicas eficientes.
- Aplicar técnicas de Inteligência Artificial Generativa (IAGen) para desenvolver soluções práticas, de forma criativa, ética e crítica, explorando ferramentas acessíveis para gerar conteúdo digital em diferentes formatos.
- Gerenciar e organizar arquivos e informações digitais de forma segura e eficiente, utilizando tecnologias de Sistemas Operacionais e em nuvem, garantindo a

proteção de dados e aplicando conhecimentos no uso de ferramentas digitais de produtividade e comunicação.

## MÓDULO II

- Desenvolver programa de orientação alimentar.
- Avaliar os cardápios de forma qualitativa e quantitativa.
- Planejar cardápios para os diferentes tipos de serviços de alimentação.
- Analisar dados e informações obtidas de pesquisas empíricas e bibliográficas.
- Identificar a rotina do ambiente hospitalar, visando à gestão do serviço de nutrição.
- 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.
- Relacionar as necessidades nutricionais básicas do ser humano nas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.
- Identificar técnicas de pré-preparo, métodos de cocção, porcionamento das preparações, visando à qualidade do produto final.
- Conduzir as atividades nos serviços de alimentação, visando a qualidade, a redução de custos e a otimização dos processos.
- Propor soluções, parametrizadas por viabilidade técnica e econômica, para os problemas identificados no âmbito da área profissional.
- Avaliar no serviço de alimentação se as estruturas físicas e instalações encontram-se em conformidade com as legislações vigentes.
- Administrar os serviços de alimentação de acordo com os diferentes sistemas de gerenciamento, formas de distribuição e atendimento.
- Elaborar planos alimentares para cada ciclo da vida, respeitando as características do indivíduo, as disponibilidades locais de alimentos e os hábitos.
- Interpretar as prescrições dietéticas, reconhecendo os fatores culturais e emocionais que interferem no consumo alimentar, associados às enfermidades específicas.
- Sistematizar o processo de produção de preparações, usando os grupos de alimentos (ovos, gorduras, açúcares, infusos e bebidas, massas, carnes, caldos e molhos, sopas) e garantindo a qualidade.

## MÓDULO III

- Desenvolver rótulos de alimentos.
- Organizar, de forma estratégica, a carreira profissional.
- Analisar as atitudes comportamentais em ambientes laborais.
- Analisar mecanismos que visam garantir a proteção de dados.
- Interpretar as normas de boas maneiras e de etiqueta à mesa.
- Planejar um evento, considerando a clientela, objetivo, tema e custo.
- Realizar gestão de pessoas em diferentes tipos de Serviços de Alimentação.
- Avaliar as fontes e recursos necessários para o desenvolvimento de projetos.

- Avaliar, de forma quantitativa e qualitativa, a execução e os resultados obtidos.
- Determinar procedimentos financeiros e operacionais para a política de compras.
- Pesquisar as diferenças de hábitos alimentares internacionais e regionais brasileiros.
- Relacionar a tecnologia de alimentos com a conservação e a segurança dos alimentos.
- Empregar os conceitos de serviços de *catering* em serviços especiais de alimentação e nutrição.
- Analisar os aspectos alimentares em relação à evolução da história da alimentação e gastronomia.
- Planejar as fases de execução de projetos com base na natureza e na complexidade das atividades.
- 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.
- Avaliar aspectos de comportamentos alimentares ligados às características dos diferentes planos alimentares.
- Controlar a qualidade das práticas dietéticas e dos procedimentos de boas práticas em Unidades de Nutrição e Dietética.
- Analisar e produzir textos da área profissional de atuação, em língua inglesa, de acordo com normas e convenções específicas.
- Identificar as características das dietas de rotina, modificadas e especiais, relacionando-as aos tratamentos dietoterápicos.
- Relacionar as ações comportamentais com os princípios e valores que norteiam a sociedade e são estabelecidos na Constituição Federal.
- Examinar as condições adequadas para o desenvolvimento sustentável em conformidade com as ações éticas em contextos sociais e econômicos.
- Interpretar a terminologia técnico-científica da área profissional, identificando equivalências entre português e inglês (formas equivalentes do termo técnico).

#### 4.1. MÓDULO I: SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

##### ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

- Identificar e prevenir as doenças transmitidas por alimentos.
- Cumprir as normas ergonômicas e de segurança do trabalho.
- Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição.
- Utilizar protocolos na rotina organizacional dos trabalhos com alimentação.
- Comunicar-se oralmente e por escrito, considerando a atuação profissional.
- Comunicar-se e expressar ideias, utilizando textos e tecnologias de diferentes naturezas.
- Identificar necessidades nutricionais de populações sadias e incentivar os bons hábitos alimentares.

- Aplicar as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de alimentos, de acordo com a legislação sanitária vigente.
- Avaliar a qualidade e as características sensoriais de alimentos e acompanhar procedimentos culinários de preparações.
- Avaliar e aplicar práticas éticas no uso de IA Generativa, garantindo que as soluções respeitem os direitos autorais e a privacidade.
- Aplicar treinamentos e capacitar manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação e procedimentos operacionais.
- Manipular e ajustar modelos de IA Generativa para gerar conteúdo de acordo com as necessidades do projeto, analisar os resultados e otimizar os modelos para melhorar a qualidade e relevância do conteúdo produzido.
- Identificar e analisar problemas complexos, decompor esses problemas em partes menores, reconhecer padrões e desenvolver algoritmos para resolver questões específicas, garantindo a eficiência e eficácia das soluções propostas.
- Projetar e codificar programas de forma estruturada, testar e depurar códigos para garantir que atendam aos requisitos funcionais e não apresentem erros; documentar e manter o código, além de colaborar em equipes de desenvolvimento de software.
- Desenvolver e implementar soluções tecnológicas inovadoras que integrem pensamento computacional, lógica de programação e Inteligência Artificial Generativa, com utilização de algoritmos e modelos para automação de processos, desenvolvimento de software e geração de conteúdo digital, garantindo a funcionalidade e inovação das soluções.

### **ATRIBUIÇÕES EMPREENDEDORAS**

- Avaliar o cumprimento de processos por meio de aplicação de checklists.
- Planejar ações mais eficazes para melhorar e otimizar processos operacionais
- Apresentar autoconfiança na execução de processos, demonstrando conhecimento prévio.
- Estabelecer metas estratégicas em elaboração de roteiros e rotinas nos diferentes cargos e funções.
- Delegar tarefas de acordo com as capacidades das equipes nos diferentes setores e processos dos serviços de alimentação.
- Reconhecer necessidades de intervenção na execução dos processos por meio de checklists utilizados na supervisão da equipe.
- Demonstrar persistência na realização de tarefas por meio de treinamento periódicos de equipe em relação às boas práticas e à supervisão dos processos.
- Mapear problemas e dificuldades nas etapas de execução dos processos, por meio de supervisão da equipe e preenchimento de checklists de controle.
- Procurar ser objetivo e claro ao falar em treinamentos ou programas da área e na

delegação das tarefas nos diferentes setores de um serviço de alimentação.

- Analisar métodos de execução mais econômicos para redução de desperdício em todos os processos, otimização de mão de obra e cotação de mercadorias.
- Demonstrar capacidade de argumentação e persuasão em treinamentos de equipe e na

execução das atividades diárias de gerenciamento de pessoas e processos.

- Sugerir melhorias incrementais nos processos de captação de novos fornecedores, implementação de novos processos de boas práticas, desenvolvimento e criação de novos produtos e serviços.

### COMPETÊNCIAS PESSOAIS / SOCIOEMOCIONAIS

- Demonstrar capacidade de trabalhar em equipe.
- Evidenciar empatia em processos de comunicação.
- Demonstrar capacidade de análise e tomada de decisão.
- Apresentar capacidade para estimular as potencialidades da equipe.
- Demonstrar autoconfiança na execução de procedimentos que envolvam duração.
- Manter-se atualizado a respeito de novas tecnologias referentes à área de atuação.
- Evidenciar capacidade de apresentar proposições consistentes para resolver problemas enfrentados em situações de trabalho.

### ÁREA DE ATIVIDADES

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

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

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

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

#### C – ADMINISTRAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UANs) E UNIDADES DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (UNDS)

- 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**

- Orientar e aplicar os métodos preventivos de DTAs.
- Controlar a saúde ocupacional dos funcionários.
- Aplicar treinamento, viabilizando a execução dos POPs e MBP.
- 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.

### **4.2. MÓDULO II: 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 auxilia na administração de 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 sadias, controlando e orientando quanto à ingestão de nutrientes. Planeja e desenvolve programas de educação alimentar para estas mesmas populações.

#### **ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES**

- Realizar planos de orientação nutricional.



- Acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais.
- Desenvolver projetos relacionados à área de Nutrição e Dietética.
- Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição.
- Utilizar protocolos na rotina organizacional dos trabalhos com alimentação.
- Comunicar-se oralmente e por escrito, considerando a atuação profissional.
- Utilizar tecnologias na proposição de projetos da área de Nutrição e Dietética.
- Identificar necessidades nutricionais de populações sadia e incentivar os bons hábitos alimentares.
- Aplicar as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de alimentos, de acordo com a legislação sanitária vigente.
- Avaliar a qualidade e as características sensoriais de alimentos e acompanhar procedimentos culinários de preparações.
- Realizar, em pacientes, a pesagem e aplicar outras técnicas de mensuração de dados corporais definidas pela concretização da avaliação nutricional.
- Realizar a pesagem e aplicar outras técnicas de mensuração de dados corporais definidas pela concretização da avaliação nutricional em pacientes.
- Realizar inquérito alimentar, identificando as necessidades nutricionais, acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais e realizar planos de orientação nutricional.

### ATRIBUIÇÕES EMPREENDEDORAS

- Gerenciar conflitos, tanto do cliente interno quanto externo.
- Avaliar o cumprimento de processos por meio de aplicação de checklists.
- Planejar ações mais eficazes para melhorar e otimizar processos operacionais.
- Apresentar autoconfiança na execução de processos, demonstrando conhecimento prévio.
- Estabelecer metas estratégicas em elaboração de roteiros e rotinas nos diferentes cargos e funções.
- Gerenciar ideias divergentes e convergentes na realização de reuniões de orientações, debates e integração de equipe.
- Delegar tarefas de acordo com as capacidades das equipes nos diferentes setores e processos dos serviços de alimentação.
- Agir com iniciativa em assumir compromissos, demonstrando atitudes de liderança no desenvolvimento dos processos em serviços de alimentação.
- Mapear problemas e dificuldades nas etapas de execução dos processos, por meio de supervisão da equipe e preenchimento de checklists de controle.
- Procurar ser objetivo e claro ao falar em treinamentos ou programas da área e na delegação das tarefas nos diferentes setores de um serviço de alimentação.
- Analisar métodos de execução mais econômicos para redução de desperdício em todos os processos, otimização de mão de obra e cotação de mercadorias.
- Demonstrar capacidade de argumentação e persuasão em treinamentos de equipe e na

execução das atividades diárias de gerenciamento de pessoas e processos.

- Sugerir melhorias incrementais nos processos de captação de novos fornecedores, implementação de novos processos de boas práticas, desenvolvimento e criação de novos produtos e serviços.
- Demonstrar comprometimento com equipe e trabalho por meio de avaliação de

desempenho, atitudes éticas e profissionais como pontualidade, respeito, visão de qualidade, bom senso e imparcialidade com a equipe nas decisões.

- Demonstrar, nas decisões, comprometimento com equipe e trabalho por meio de avaliação de desempenho, atitudes éticas e profissionais como pontualidade, respeito, visão de qualidade, bom senso e imparcialidade com a equipe.

### COMPETÊNCIAS PESSOAIS / SOCIOEMOCIONAIS

- Evidenciar ética profissional.
- Demonstrar capacidade de trabalhar em equipe.
- Evidenciar empatia em processos de comunicação.
- Demonstrar capacidade de análise e tomada de decisão.
- Evidenciar iniciativa e flexibilidade para adaptar-se a novas dinâmicas.
- Revelar capacidade e interesse na construção de relacionamentos profissionais.
- Demonstrar autoconfiança na execução de procedimentos que envolvam duração.
- Demonstrar capacidade de adotar em tempo hábil a solução mais adequada entre possíveis alternativas.

### 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 (UANs) E UNIDADES DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (UNDS)**

- Definir normas de trabalho.
- Definir rotinas operacionais.
- Planejar cardápios em UAN.
- Realizar o cálculo nutricional das preparações.
- Treinar e capacitar os manipuladores de alimentos.
- Supervisionar recepção de gêneros e controlar a 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.

**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.

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

- Expressar-se com facilidade, utilizando a terminologia técnica da área.

**4.3. MÓDULO III: Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA****ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES**

- Identificar e prevenir as doenças transmitidas por alimentos.
- Desenvolver projetos relacionados à área de Nutrição e Dietética.
- Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição.
- Comunicar-se, oralmente e por escrito, considerando a atuação profissional.
- Comunicar-se e expressar ideias utilizando textos e tecnologias de diferentes naturezas.
- Utilizar as legislações vigentes e as normas de conduta para adequação de procedimentos no ambiente de trabalho.
- 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.

- 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, em pacientes, a pesagem 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**

- Gerenciar conflitos tanto do cliente interno quanto externo.
- Apresentar autoconfiança na execução de processos, demonstrando conhecimento prévio.
- Estabelecer metas estratégicas em elaboração de roteiros e rotinas nos diferentes cargos e funções.
- Gerenciar ideias divergentes e convergentes na realização de reuniões de orientação, debates e integração de equipes.
- Delegar tarefas de acordo com as capacidades das equipes nos diferentes setores e processos dos serviços de alimentação.
- Procurar mediar conflitos nos diferentes cargos e funções, por meio de reuniões periódicas de orientações e dinâmicas de integração de equipe.
- Aplicar princípios motivacionais por meio de reuniões de feedback e encorajamento da equipe de trabalho na execução adequada dos processos.
- Agir com iniciativa em assumir compromissos, demonstrando atitudes de liderança no desenvolvimento dos processos em serviços de alimentação.
- Demonstrar persistência na realização de tarefas por meio de treinamentos periódicos de equipe em relação às boas práticas e de supervisão dos processos.
- Sugerir a criação de novos produtos, serviços ou processos na captação de novos fornecedores, implementação de novos processos de boas práticas.
- Analisar métodos de execução mais econômicos para redução de desperdício em todos os processos, otimização de mão de obra e cotação de mercadorias.
- Demonstrar capacidade de argumentação e persuasão em treinamentos de equipe e na execução das atividades diárias de gerenciamento de pessoas e processos.
- Sugerir melhorias incrementais nos processos de captação de novos fornecedores, implementação de novos processos de boas práticas, desenvolvimento e criação de novos produtos e serviços.
- Demonstrar comprometimento com equipe e trabalho por meio de avaliação de desempenho, atitudes éticas e profissionais como pontualidade, respeito, visão de qualidade, bom senso e imparcialidade com a equipe nas decisões.

**COMPETÊNCIAS PESSOAIS / SOCIOEMOCIONAIS**

- Assumir responsabilidade pelos atos praticados.
- Demonstrar capacidade de trabalhar em equipe.
- Evidenciar empatia em processos de comunicação.
- Demonstrar capacidade de análise e tomada de decisão.
- Evidenciar iniciativa e flexibilidade para adaptar-se a novas dinâmicas.
- Demonstrar autoconfiança na execução de procedimentos que envolvam duração.
- Demonstrar capacidade de adotar em tempo hábil a solução mais adequada entre possíveis alternativas.
- Demonstrar compreensão de sentimentos e emoções, procurando experimentar, de forma objetiva e racional, o que sente o outro indivíduo.

**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 (UANs) E UNIDADES DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (UNDS)**

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

**D – EFETUAR CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO**

- Organizar a aplicação dos procedimentos éticos na profissão.
- Definir procedimentos para solucionar problemas do exercício profissional.
- Acompanhar e controlar as medidas higiênico-sanitárias aplicadas nas Unidades de Nutrição e Dietética.

**E – DESENVOLVER ATIVIDADES DE TREINAMENTO**

- Ministrar palestras técnicas.

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

- Elaborar relatórios.
- Transmitir instruções à equipe.

**G – UTILIZAR OS SISTEMAS INFORMATIZADOS COMO FERRAMENTAS DE PESQUISA E ATUAÇÃO NA ÁREA PROFISSIONAL**

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

## 5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

### 5.1. Estrutura Modular

O currículo da Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** foi organizado dando atendimento ao que determinam as legislações: Lei Federal 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, 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 de 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.

### 5.2. Itinerário Formativo

O curso de **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** é composto por 3 (três) módulos.

O Módulo I não oferece terminalidade e será destinado à construção de um conjunto de competências que subsidiarão o desenvolvimento de competências mais complexas, previstas para os módulos subsequentes.

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.



### 5.3. Proposta de Carga Horária por Componente Curricular

#### 5.3.1. MÓDULO I: SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

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		
I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana	00	00	100	100	100	100	80	80
I.2 – Técnica Dietética I	00	00	100	100	100	100	80	80
I.3 – Boas Práticas em Serviços de Alimentação	00	00	100	100	100	100	80	80
I.4 – Administração e Segurança em Serviços de Alimentação	100	100	00	00	100	100	80	80
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	60	50	00	00	60	50	48	40
I.6 – Projetos de Tecnologia de Informação e Comunicação	00	00	40	50	40	50	32	40
<b>Total</b>	<b>160</b>	<b>150</b>	<b>340</b>	<b>350</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>400</b>	<b>400</b>

**Observação:** Para o caso de turmas com 20% de Atividades Não Presenciais, seguem os componentes curriculares a serem desenvolvidos à distância (ANP):

- ✓ I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia
- ✓ I.6 – Projetos de Tecnologia de Informação e Comunicação

**5.3.2. 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		
<b>II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública</b>	00	00	100	100	100	100	80	80
<b>II.2 – Planejamento Alimentar</b>	00	00	100	100	100	100	80	80
<b>II.3 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação</b>	00	00	100	100	100	100	80	80
<b>II.4 – Técnica Dietética II</b>	00	00	100	100	100	100	80	80
<b>II.5 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I</b>	60	50	00	00	60	50	48	40
<b>II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética</b>	40	50	00	00	40	50	32	40
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>400</b>	<b>400</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>400</b>	<b>400</b>

**Observação:** Para o caso de turmas com 20% de Atividades Não Presenciais, seguem os componentes curriculares a serem desenvolvidos à distância (ANP):

- ✓ II.5 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I
- ✓ II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética

**5.3.3. MÓDULO III: Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

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		
<b>III.1</b> – Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição	00	00	100	100	100	100	80	80
<b>III.2</b> – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II	00	00	100	100	100	100	80	80
<b>III.3</b> – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional	60	50	00	00	60	50	48	40
<b>III.4</b> – Gestão Profissional e Operacional em Unidades de Alimentação	00	00	100	100	100	100	80	80
<b>III.5</b> – Inglês Instrumental	40	50	00	00	40	50	32	40
<b>III.6</b> – Conduta Profissional e Relações de Trabalho	40	50	00	00	40	50	32	40
<b>III.7</b> – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	00	00	60	50	60	50	48	40
<b>Total</b>	<b>140</b>	<b>150</b>	<b>360</b>	<b>350</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>400</b>	<b>400</b>

**Observação:** Para o caso de turmas com 20% de Atividades Não Presenciais, seguem os componentes curriculares a serem desenvolvidos à distância (ANP):

- ✓ III.5 – Inglês Instrumental
- ✓ III.6 – Conduta Profissional e Relações de Trabalho

**5.4. Componentes Curriculares da Formação Técnica e Profissional****5.4.1. MÓDULO I: SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA**

<b>I.1 – DIAGNÓSTICO DA ALIMENTAÇÃO HUMANA</b>	
<b>Função:</b> Educação para a saúde	
<b>Classificação:</b> Planejamento	
<b>Competências Profissionais</b>	<b>Habilidades</b>
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 Identificar a anatomia e fisiologia da digestão. 1.2 Classificar os nutrientes de acordo com a sua função no organismo. 1.3 Identificar os grupos dos alimentos de acordo com o Guia Alimentar Brasileiro.
2. Correlacionar 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 Verificar as consequências da alimentação inadequada e corrigir os erros alimentares de cardápios. 2.3 Selecionar os alimentos que devem compor a alimentação diária de um indivíduo, utilizando os guias alimentares vigentes. 2.4 Citar as carências nutricionais e os seus efeitos no organismo humano. 2.5 Enumerar 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.
<b>Bases Tecnológicas</b>	
1. Digestão dos alimentos: anatomia e fisiologia do sistema digestório	<ul style="list-style-type: none"><li>Dez passos da alimentação saudável.</li></ul> <b>6.</b> Definição, estrutura e propriedades químicas, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, recomendações, doenças causadas por carência e excesso dos seguintes nutrientes <ul style="list-style-type: none"><li>Macronutrientes;</li><li>Micronutrientes:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ vitaminas lipossolúveis, hidrossolúveis e minerais.</li></ul></li></ul> <b>7.</b> Alimentos funcionais <ul style="list-style-type: none"><li>Conceitos;</li><li>Principais compostos funcionais;</li><li>Prebióticos, probióticos, simbióticos, entre outros.</li></ul>
2. Conceitos gerais em nutrição e dietética <ul style="list-style-type: none"><li>Alimento, nutriente, dietética, alimentação, nutrição e metabolismo.</li></ul>	
3. Classificação dos nutrientes segundo suas funções	
4. Classificação dos grupos dos alimentos	
5. Guia alimentar para população brasileira – Ministério da Saúde <ul style="list-style-type: none"><li>Histórico e modelos existentes;</li><li>Princípios;</li><li>Escolha dos alimentos:</li></ul>	

✓ in natura, processados e ultraprocessados.

**Informações Complementares****Atribuição e Responsabilidade**

- Identificar necessidades nutricionais de populações sadias e incentivar os bons hábitos alimentares.

**Valores e Atitudes**

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

**Competências Pessoais / Socioemocionais**

- Evidenciar empatia em processos de comunicação.
- Demonstrar autoconfiança na execução de procedimentos que envolvam duração.

**Orientações**

Sugere-se, neste componente, que o professor dê ênfase ao 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 atenção aos alimentos fontes.

**Profissionais habilitados a ministrarem aulas:** Disponível em: <http://crt.cps.sp.gov.br>.

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

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teórica</b>	00	<b>Prática</b>	100	<b>Total</b>	100 horas-aula
<b>Teórica (2,5)</b>	00	<b>Prática (2,5)</b>	100	<b>Total (2,5)</b>	100 horas-aula

**I.2 – TÉCNICA DIETÉTICA I****Função:** Biossegurança nas ações de Saúde – **Classificação:** Execução

Competências Profissionais	Habilidades
<p>1. Sistematizar o processo de produção de preparações usando os grupos de alimentos (hortaliças, frutas, PANCs, cereais, leguminosas, condimentos, leite e derivados) garantindo a qualidade.</p> <p>2. Correlacionar às técnicas de pré-preparo, os métodos de cocção e montagem das preparações com o produto final, visando à manutenção da sanidade, da qualidade nutricional e a educação alimentar.</p>	<p>1.1 Listar as técnicas corretas de pesos e medidas de diferentes alimentos.</p> <p>1.2 Registrar em Ficha Técnica própria os dados de preparações para uma Unidade de Alimentação.</p> <p>1.3 Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados mediante o uso de Indicadores.</p> <p>1.4 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 (hortaliças, frutas, PANCs, cereais, leguminosas, leite e derivados), qualidade e características sensoriais.</p> <p>2.2 Listar os termos técnicos culinários mais utilizados na gastronomia.</p> <p>2.3 Identificar as técnicas de pré-preparo dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a legislação vigente, visando, também, a preservação dos nutrientes.</p> <p>2.4 Detectar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.</p>
Bases Tecnológicas	
<p>1. Definição e objetivos da técnica dietética</p> <p>2. Preceitos básicos da higiene para uso do laboratório de Técnica Dietética</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Regras e conduta durante as aulas práticas.</li></ul> <p>2. Análise sensorial dos alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Conceito e finalidade;</li><li>Propriedades sensoriais;</li><li>Métodos de análise sensorial.</li></ul> <p>3. Pesos e medidas: conceitos e técnicas</p> <p>4. Conceito e emprego dos índices para alimentos perecíveis e não perecíveis</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Peso Bruto (PB), Peso Líquido (PL), Per capita (PC), Peso Cozido (Pcoz), Porção e Rendimento;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Estrutura de cardápio institucional.</li></ul> <p>10. Estudo das Hortaliças, Frutas, PANCs (plantas alimentícias não convencionais)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Definição e estrutura;</li><li>Classificação comercial;</li><li>Safrá;</li><li>Características sensoriais;</li><li>Técnicas de seleção;</li><li>Técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição.</li></ul> <p>11. Estudo dos cereais</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Definição e estrutura;</li><li>Classificação comercial;</li><li>Características sensoriais;</li><li>Técnicas de seleção;</li><li>Técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição.</li></ul>



- Índice de Parte Comestível (IPC) ou Fator de Correção (FC);
- Índice de Cocção (IC) e Índice de Reidratação (IR).

**5. Modelo de Ficha Técnica**

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

**6. Cálculo de valor calórico total do alimento/preparação****7. Termos técnicos culinários para cortes e preparações****8. Conceitos básicos sobre métodos de cocção e suas interferências sobre as características dos alimentos****9. Noções básicas de cardápio**

- Conceito e finalidade;

**12. Estudo das leguminosas**

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

**13. Estudo dos leites e derivados**

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

**14. Estudo dos condimentos**

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

**Informações Complementares****Atribuições e Responsabilidades**

- Aplicar as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de alimentos, de acordo com a legislação sanitária vigente.
- Avaliar a qualidade e as características sensoriais de alimentos e acompanhar procedimentos culinários de preparações.

**Atribuições Empreendedoras**

- Apresentar autoconfiança na execução de processos, demonstrando conhecimento prévio.
- Delegar tarefas de acordo com as capacidades das equipes nos diferentes setores e processos dos serviços de alimentação.
- Procurar ser objetivo e claro ao falar em treinamentos ou programas da área e na delegação das tarefas nos diferentes setores de um serviço de alimentação.
- Analisar métodos de execução mais econômicos para redução de desperdício em todos os processos, otimização de mão de obra e cotação de mercadorias.
- Demonstrar capacidade de argumentação e persuasão em treinamentos de equipe e na execução das atividades diárias de gerenciamento de pessoas e processos.

**Valores e Atitudes**

- Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável.
- Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.

**Competências Pessoais / Socioemocionais**

- Evidenciar empatia em processos de comunicação.
- Demonstrar autoconfiança na execução de procedimentos que envolvam duração.

**Orientações**

Aulas teóricas devem preceder as aulas práticas dando ênfase à atuação do TND, desenvolvimento de protocolos de aulas práticas, priorizando a aplicação da técnica dietética das substâncias alimentares estudadas por meio de preparações simples, acessíveis e mais rotineiramente utilizadas em cardápios.

**Profissionais habilitados a ministrarem aulas:** Disponível em: <http://crt.cps.sp.gov.br>.

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

Carga horária (horas-aula)					
<b>Teórica</b>	00	<b>Prática</b>	100	<b>Total</b>	100 horas-aula
<b>Teórica (2,5)</b>	00	<b>Prática (2,5)</b>	100	<b>Total (2,5)</b>	100 horas-aula

**I.3 – BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO****Função:** Proteção e prevenção**Classificação:** Controle

Competências Profissionais	Habilidades
<p>1. Avaliar os procedimentos higiênicos sanitários em serviços de alimentação e formular ações corretivas.</p> <p>2. Selecionar os métodos de prevenção de doenças de origem alimentar em serviços de alimentação.</p> <p>3. Correlacionar segurança alimentar e técnicas de controle de qualidade.</p> <p>4. Interpretar e aplicar o Manual de Boas Práticas e os POPs de uma unidade de alimentação.</p>	<p>1.1 Selecionar a legislação sanitária vigente para cada tipo de serviço de alimentação.</p> <p>1.2 Indicar as medidas de saneamento para abastecimento de água, destino dos resíduos, lixo, controle de insetos e roedores em unidades de alimentação.</p> <p>2.1 Aplicar as técnicas corretas de higienização das mãos, alimentos, equipamentos, utensílios e ambiente, bem como indicar os produtos e diluição adequada.</p> <p>2.2 Identificar e classificar os tipos de microrganismos, suas fontes de contaminação e suas vias de transmissão.</p> <p>2.3 Citar as DTHAs (Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar) bem como seus respectivos agentes de contaminação e métodos preventivos.</p> <p>2.4 Listar as características dos principais microrganismos patogênicos causadores de doenças de origem alimentar.</p> <p>3.1 Mensurar as temperaturas nas diversas etapas da cadeia produtiva.</p> <p>3.2 Identificar e executar a técnica para coleta de amostras de alimentos.</p> <p>3.3. Identificar os perigos e pontos críticos de controle e promover ações corretivas.</p> <p>4.1 Implementar e adequar o Manual de Boas Práticas e os POPs em unidades de alimentação.</p> <p>4.2 Orientar e supervisionar o emprego das Boas Práticas.</p>
Bases Tecnológicas	
<p>1. Conceituação dos termos fundamentais utilizados em boas práticas</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Higiene, higienização, limpeza, lavagem, desinfecção/ sanitização, esterilização, antissepsia, assepsia e saneantes.</li></ul> <p>2. Legislação de controle sanitário para alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Órgãos reguladores e legislações vigentes.</li></ul> <p>3. Noções gerais de Microbiologia e tipos de contaminação</p>	<p>7. Boas práticas de manipulação em serviços de alimentação</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Higiene pessoal;</li><li>Higiene dos alimentos;</li><li>Higiene das instalações, equipamentos e utensílios;</li><li>Higiene ambiental:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ controle integrado de pragas e vetores, garantia de qualidade da água (abastecimento e limpeza de caixa d'água) e manejo de resíduos.</li></ul></li></ul>

**4. Doenças de origem alimentar**

- DTHA (Doença de Transmissão Hídrica e Alimentar) e Intoxicações naturais:
  - ✓ vias de transmissão dos microrganismos ao alimento;
  - ✓ agentes DTHAs (fonte, contaminação, alimentos, quadro clínico, características).
- Toxínose, infecção, toxinfecção e intoxicação química.

**5. Fatores que influenciam o desenvolvimento microbiano nos alimentos**

- Curva de crescimento;
- Fatores extrínsecos e intrínsecos.

**6. Biossegurança alimentar**

- Conceito;
- Importância;
- Legislação pertinente.

- Regras de ouro da OMS (Organização Mundial de Saúde) para a preparação higiênica dos alimentos;
- Técnicas de coleta de temperatura:
  - ✓ importância dos registros, tipos e manuseio de termômetros.
- Técnicas de coleta de amostras;
- Aplicação de boas práticas nos processos de recebimento, armazenamento, preparo e distribuição/transporte.

**8. Manual de Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).**

- Conceito;
- Estruturação;
- Finalidade.

**9. Técnicas de controle de boas práticas**

- Métodos e ferramentas utilizadas em serviços de alimentação para monitorar e validar os procedimentos de higiene e sanitização como:
  - ✓ *swab* de superfícies, análise por plaqueamento e laudo de amostras.

**Informações Complementares****Atribuições e Responsabilidades**

- Identificar e prevenir as doenças transmitidas por alimentos.
- 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.

**Atribuições Empreendedoras**

- Avaliar o cumprimento de processos por meio de aplicação de checklists.
- Apresentar autoconfiança na execução de processos, demonstrando conhecimento prévio.
- Reconhecer necessidades de intervenção na execução dos processos por meio de checklists utilizados na supervisão da equipe.
- Mapear problemas e dificuldades nas etapas de execução dos processos, por meio de supervisão da equipe e preenchimento de checklists de controle.
- Demonstrar persistência na realização de tarefas por meio de treinamento periódicos de equipe em relação às boas práticas e à supervisão dos processos.
- Procurar ser objetivo e claro ao falar em treinamentos ou programas da área e na delegação das tarefas nos diferentes setores de um serviço de alimentação.
- Sugerir melhorias incrementais nos processos de captação de novos fornecedores, implementação de novos processos de boas práticas, desenvolvimento e criação de novos produtos e serviços.

**Valores e Atitudes**

- Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.
- Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.

**Competências Pessoais / Socioemocionais**

- Demonstrar capacidade de trabalhar em equipe.
- Demonstrar capacidade de análise e tomada de decisão.

**Orientações**

Sugere-se o desenvolvimento de treinamentos que demonstrem a aplicabilidade do Manual de Boas Práticas e a elaboração de POPs.

**Profissionais habilitados a ministrarem aulas:** Disponível em: <http://crt.cps.sp.gov.br>.

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

Carga horária (horas-aula)					
<b>Teórica</b>	00	<b>Prática</b>	100	<b>Total</b>	100 horas-aula
<b>Teórica (2,5)</b>	00	<b>Prática (2,5)</b>	100	<b>Total (2,5)</b>	100 horas-aula

**I.4 – ADMINISTRAÇÃO E SEGURANÇA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO****Função:** Gestão em Saúde**Classificação:** Planejamento

Competências Profissionais	Habilidades
<p>1. Desenvolver técnicas de administração nos diferentes tipos de serviços de alimentação.</p> <p>2. Avaliar condições e atos inseguros no ambiente, nas instalações e nos equipamentos dos serviços de alimentação.</p>	<p>1.1 Identificar o sistema administrativo empregado no serviço de alimentação da organização.</p> <p>1.2 Elaborar registros, relatórios, gráficos e planilhas.</p> <p>1.3 Controlar as atividades desenvolvidas em cada serviço de alimentação.</p> <p>1.4 Identificar rotinas e protocolos de trabalho, utilizando os fundamentos da administração e os sistemas de qualidade total.</p> <p>1.5 Selecionar os instrumentos administrativos para a gestão das UANs.</p> <p>2.1 Colaborar e participar da CIPA, desenvolvendo treinamentos com a equipe.</p> <p>2.2 Identificar a legislação e 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 Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), fazendo os encaminhamentos médicos de emergência, sempre que necessário.</p> <p>2.5 Orientar e acompanhar a utilização de equipamentos de proteção individual (EPIs) e equipamentos de proteção coletiva (EPCs).</p> <p>2.6 Identificar e utilizar a linguagem de sinais utilizados na área da Saúde e Segurança no trabalho.</p> <p>2.7 Utilizar e operar equipamentos de trabalho com base em princípios de segurança.</p>
Bases Tecnológicas	
<p>1. Serviços de alimentação e nutrição</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Tipos:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ indústria, restaurante comercial, hotel, hospital, lactário, casa de longa permanência, merenda escolar, padaria, lanchonete, rotisserie, entre outras.</li></ul></li><li>Caracterização e diferenciação de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), Unidades Produtoras de Refeição (UPR) e Unidades de Nutrição e Dietética (UND) ou Serviço de Nutrição e Dietética (SND);</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Fluxograma - conceitos, finalidade e tipos.</li></ul> <p>5. Saúde e Segurança no Trabalho (SST)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Princípios gerais;</li><li>Normas regulamentadoras;</li><li>Fatores de risco.</li></ul> <p>6. Códigos e símbolos específicos de Sistemas de Segurança do Trabalho (SST)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Importância;</li></ul>



<ul style="list-style-type: none"><li>• Atuação do TND nos diferentes tipos de serviços.</li></ul> <p><b>2. Introdução à administração em serviços de alimentação</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Evolução dos sistemas de administração:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ do taylorismo aos sistemas administrativos para qualidade total.</li></ul></li><li>• Processo administrativo:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ planejamento;</li><li>✓ organização;</li><li>✓ direção.</li><li>✓ controle.</li></ul></li></ul> <p><b>3. Sistemas de Qualidade Total para serviço de alimentação</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificação e determinação dos sistemas de qualidade como:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ pirâmide da qualidade, 5S, Família ISO, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APCC), entre outros.</li></ul></li><li>• Treinamento e conscientização.</li></ul> <p><b>4. Instrumentos organizacionais usados em serviços de alimentação</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Organograma – conceito e finalidade;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Principais Códigos e Símbolos de SST;</li><li>• Identificação e Interpretação.</li></ul> <p><b>7. Comissão Interna de Prevenção de Acidentes e de Assédio (CIPA)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Definição, atividades e importância da CIPA para serviços de alimentação.</li></ul> <p><b>8. Acidentes de trabalho em serviços de alimentação</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Medidas de prevenção e segurança nos acidentes de trabalho:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ primeiros socorros:<ul style="list-style-type: none"><li>○ caixa de primeiros socorros;</li><li>○ técnicas de reanimação cardiorrespiratória;</li><li>○ atendimento de emergência em ferimentos, hemorragias, fraturas, queimaduras, choque elétrico, desmaios, vertigens, crises convulsivas, corpos estranhos no organismo.</li></ul></li><li>✓ combate a incêndios:<ul style="list-style-type: none"><li>○ riscos potenciais e causas de incêndios;</li><li>○ utilização de extintores de incêndio;</li><li>○ procedimentos para abandono dos locais de trabalho em casos de sinistros.</li></ul></li></ul></li></ul> <p><b>9. Ergonomia aplicada aos profissionais de Nutrição e Dietética</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Condições ambientais de trabalho;</li><li>• Esforço físico intenso;</li><li>• Repetitividade;</li><li>• Adequação dos postos de trabalho;</li><li>• Fatores de riscos psicossociais relacionados ao trabalho;</li><li>• Organização do trabalho.</li></ul> <p><b>10. Equipamento de Proteção Individual (EPI) e Equipamento de Proteção Coletiva (EPC)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipo, uso e legislação pertinente.</li></ul> <p><b>11. Rotinas de exames clínicos e laboratoriais para controle de saúde do pessoal operacional em serviços de alimentação</b></p>
---	--

**Informações Complementares**



**Atribuições e Responsabilidades**

- Cumprir as normas ergonômicas e de segurança do trabalho.
- Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição.
- Utilizar protocolos na rotina organizacional dos trabalhos com alimentação.
- Comunicar-se e expressar ideias, utilizando textos e tecnologias de diferentes naturezas.

**Atribuições Empreendedoras**

- Avaliar cumprimento de processos por meio de aplicação de checklists.
- Planejar ações mais eficazes para melhorar e otimizar processos operacionais.
- Estabelecer metas estratégicas em elaboração de roteiros e rotinas nos diferentes cargos e funções.
- Reconhecer necessidades de intervenção na execução dos processos por meio de checklists utilizados na supervisão da equipe.
- Mapear problemas e dificuldades nas etapas de execução dos processos, por meio de supervisão da equipe e preenchimento de checklists de controle.
- Procurar ser objetivo e claro ao falar em treinamentos ou programas da área e na delegação das tarefas nos diferentes setores de um serviço de alimentação.

**Valores e Atitudes**

- Incentivar comportamentos éticos.
- Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.

**Competências Pessoais / Socioemocionais**

- Demonstrar capacidade de análise e tomada de decisão.
- Apresentar capacidade para estimular as potencialidades da equipe.

**Orientações**

Recomenda-se o uso de diferentes métodos ativos para o desenvolvimento das bases tecnológicas, como: treinamentos, palestras, visitas, simulação realística, entre outros.

**Profissionais habilitados a ministrarem aulas:** Disponível em: <http://crt.cps.sp.gov.br>.

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

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teórica</b>	100	<b>Prática</b>	00	<b>Total</b>	100 horas-aula
<b>Teórica (2,5)</b>	100	<b>Prática (2,5)</b>	00	<b>Total (2,5)</b>	100 horas-aula

**I.5 – LINGUAGEM, TRABALHO E TECNOLOGIA****Função:** Montagem de argumentos e elaboração de textos**Classificação:** Planejamento

Competências Profissionais	Habilidades
1. Analisar textos técnicos, administrativos e comerciais da área de Nutrição e Dietética por meio de indicadores linguísticos e de indicadores extralinguísticos.	1.1 Identificar indicadores linguísticos e indicadores extralinguísticos 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 empregados na 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.

**Bases Tecnológicas****1. Estudos de textos técnicos/comerciais aplicados à área de Nutrição e Dietética**

- Indicadores linguísticos:
  - ✓ vocabulário;
  - ✓ morfologia;
  - ✓ sintaxe;
  - ✓ semântica;
  - ✓ grafia;
  - ✓ pontuação;
  - ✓ acentuação;
  - ✓ 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).

**2. Conceitos de coerência e de coesão aplicados à análise e à produção de textos técnicos específicos da área de Nutrição e Dietética****3. Modelos de redação técnica e comercial aplicados à área de Nutrição e Dietética**

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

**4. Parâmetros de níveis de formalidade e de adequação de textos a diversas circunstâncias de comunicação (variantes da linguagem formal e de linguagem informal)****5. Princípios de terminologia aplicados à área de Nutrição e Dietética**

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

**6. 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).

**7. Apresentação oral**

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

**8. Técnicas de leitura instrumental**

- Gênero textual;
- Público-alvo;
- Tema;
- Palavras-chave do texto;
- Termos técnicos e científicos;
- Elementos coesivos do texto;
- Ideia central do texto;
- Principais argumentos e estrutura.

**9. Técnicas de leitura especializada**

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

**Informações Complementares****Atribuições e Responsabilidades**

- Comunicar-se oralmente e por escrito, considerando a atuação profissional.
- Comunicar-se e expressar ideias, utilizando textos e tecnologias de diferentes naturezas.

**Valores e Atitudes**

- Tratar com cordialidade.

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

**Competências Pessoais / Socioemocionais**

- Demonstrar capacidade de trabalhar em equipe.
- Evidenciar empatia em processos de comunicação.

**Profissionais habilitados a ministrarem aulas:** Disponível em: <http://crt.cps.sp.gov.br>.

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

Carga horária (horas-aula)					
<b>Teórica</b>	60	<b>Prática</b>	00	<b>Total</b>	60 horas-aula
<b>Teórica (2,5)</b>	50	<b>Prática (2,5)</b>	00	<b>Total (2,5)</b>	50 horas-aula

**I.6 – PROJETOS DE TECNOLOGIA DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO**

**Função:** Operação de sistemas informatizados e execução de atividades essenciais em computação

**Classificação:** Execução

Competências Profissionais	Habilidades
<p>1. Gerenciar e organizar arquivos e informações digitais de forma segura e eficiente, utilizando tecnologias de Sistemas Operacionais e em nuvem, garantindo a proteção de dados e aplicando conhecimentos no uso de ferramentas digitais de produtividade e comunicação.</p> <p>2. Aplicar técnicas de pensamento computacional na solução de problemas, utilizando os pilares do pensamento computacional, de forma crítica e criativa, para desenvolver soluções tecnológicas eficientes.</p> <p>3. Aplicar técnicas de Inteligência Artificial Generativa (IAGen) para desenvolver soluções práticas, de forma criativa, ética e crítica, explorando ferramentas acessíveis para gerar conteúdo digital em diferentes formatos.</p>	<p>1.1 Utilizar métodos eficazes para a organização, categorização e segurança de arquivos em dispositivos locais e em ambientes de nuvem, mantendo a acessibilidade e a integridade das informações.</p> <p>1.2 Aplicar práticas de navegação segura na internet, incluindo o uso responsável de redes sociais, proteção contra fraudes digitais, e conscientização sobre privacidade e segurança de dados.</p> <p>1.3 Criar, editar e formatar documentos de texto, planilhas e apresentações, empregando técnicas que maximizem a eficácia na comunicação e apresentação de informações.</p> <p>2.1 Decompor problemas complexos em partes menores e mais gerenciáveis, facilitando a análise detalhada e a identificação de soluções específicas para cada parte.</p> <p>2.2 Identificar e utilizar padrões e regularidades em dados ou problemas apresentados, para simplificar e agilizar o processo de solução.</p> <p>2.3 Utilizar técnicas de abstração em informações essenciais, filtrando detalhes irrelevantes e criando modelos ou representações simplificadas para lidar com problemas complexos de forma eficiente.</p> <p>2.4 Elaborar algoritmos estruturados, desenvolvendo sequências lógicas de passos para a resolução de problemas, garantindo eficiência, nitidez e a possibilidade de replicação das soluções propostas.</p> <p>3.1 Analisar o funcionamento da Inteligência Artificial Generativa em relação à IA Tradicional, identificando suas principais técnicas, áreas de aplicação e utilização na geração de textos, planilhas, apresentações e imagens.</p> <p>3.2 Utilizar ferramentas acessíveis de IA Generativa, como plataformas online e bibliotecas básicas, para explorar a criação de conteúdos digitais no desenvolvimento de pequenos projetos práticos, em contextos criativos e de resolução de problemas.</p>

	3.3 Analisar os impactos éticos e sociais da IA Generativa, incluindo questões de viés, privacidade, segurança, direitos autorais e uso responsável das tecnologias.
Bases Tecnológicas	
<p><b>1. Gerenciamento de arquivos e utilização de aplicativos de produtividade (5 semanas)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manipulação e organização de arquivos e pastas: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ computador;</li> <li>✓ dispositivos móveis;</li> <li>✓ em nuvem.</li> </ul> </li> <li>• Sincronização, backup e restauração de arquivos em nuvem;</li> <li>• Uso de redes sociais, privacidade e segurança;</li> <li>• Apresentações: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ slide mestre e formatação direcionada a apresentações eletrônicas;</li> <li>✓ temas pré-definidos;</li> <li>✓ elaboração e formatação de slides;</li> <li>✓ técnicas de apresentação.</li> </ul> </li> <li>• Edição de textos: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ formatação básica;</li> <li>✓ inserção de elementos nos documentos;</li> <li>✓ formatação direcionada às normas da ABNT.</li> </ul> </li> <li>• Planilhas eletrônicas: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ fórmulas;</li> <li>✓ funções;</li> <li>✓ gráficos.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>2. Pensamento computacional (10 semanas)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introdução ao pensamento computacional: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ definição e importância do pensamento computacional no contexto atual;</li> <li>✓ apresentação dos quatro pilares do pensamento computacional: decomposição, reconhecimento de padrões, abstração e algoritmos;</li> <li>✓ exemplos práticos e aplicações do pensamento computacional em diferentes áreas;</li> <li>✓ atividade prática: identificação de problemas cotidianos que podem ser resolvidos com pensamento computacional.</li> </ul> </li> <li>• Decomposição de problemas: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ conceito de decomposição e sua importância na resolução de problemas complexos;</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ estruturas de decisão: <i>if</i>, <i>else</i> e <i>switch-case</i>;</li> <li>✓ conceito de repetição e tipos de estruturas: <i>for</i>, <i>while</i> e <i>do-while</i>;</li> <li>✓ conceitos de otimização de algoritmos: eficiência e clareza;</li> <li>✓ aplicação de algoritmos em diferentes contextos: matemática, robótica, inteligência artificial;</li> <li>✓ estudo de casos: análise de algoritmos clássicos (ex: ordenação, busca);</li> <li>✓ atividade prática: análise e otimização de algoritmos em pseudocódigo.</li> </ul> <p><b>3. Inteligência Artificial (5 semanas)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introdução à Inteligência Artificial: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ definição e histórico da inteligência artificial (IA);</li> <li>✓ principais áreas de aplicação da IA: visão computacional, processamento de linguagem natural (pln), aprendizado de máquina;</li> <li>✓ diferenças entre IA tradicional e IA generativa.</li> </ul> </li> <li>• Fundamentos da Inteligência Artificial Generativa <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ conceito de Inteligência Artificial Generativa (IAGen) e sua importância;</li> <li>✓ principais técnicas da IAGen: redes generativas adversariais (GANs), transformadores (<i>Transformers</i>) e <i>autoencoders</i>;</li> <li>✓ Atividade prática: exploração inicial de uma ferramenta online de IA Generativa (Ex: ChatGPT, Co-Pilot, Gemini).</li> </ul> </li> <li>• Ferramentas e Plataformas de IA Generativa <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ introdução às ferramentas e plataformas acessíveis para IA Generativa (Ex.: Llama, Co-pilot, ChatGPT, MidJourney, Hugging Face);</li> <li>✓ instalação e configuração de ambientes básicos de desenvolvimento;</li> <li>✓ atividade prática: primeiros passos com uma ferramenta de IA Generativa, utilizando um modelo pré-treinado para gerar imagens ou texto.</li> </ul> </li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"><li>✓ técnicas de decomposição: divisão de tarefas, análise de problemas por partes e uso de diagramas;</li><li>✓ estudo de casos: decompondo problemas reais e tecnológicos;</li><li>✓ atividade prática: decomposição de um problema complexo em tarefas menores.</li><li>• Reconhecimento de padrões:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ entendendo padrões e regularidades em diferentes contextos (números, texto, gráficos, comportamentos);</li><li>✓ estratégias para identificar padrões em dados e problemas apresentados;</li><li>✓ exemplos práticos: identificação de padrões em problemas simples de lógica e matemática;</li><li>✓ atividade prática: exercícios de reconhecimento de padrões em diferentes cenários;</li><li>✓ uso de padrões em algoritmos e desenvolvimento de software;</li><li>✓ padrões em <i>big data</i> e ciência de dados: como identificar tendências e padrões significativos;</li><li>✓ atividade prática: estudo de casos em análise de dados e desenvolvimento de soluções baseadas em padrões.</li></ul></li><li>• Abstração de problemas:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ conceito de abstração e sua relevância na resolução de problemas complexos;</li><li>✓ técnicas de abstração: identificação de elementos essenciais e eliminação de detalhes irrelevantes;</li><li>✓ aplicação de abstração em modelagem de problemas e soluções;</li><li>✓ atividade prática: exercícios de abstração com problemas cotidianos e tecnológicos;</li><li>✓ aplicação de abstração em modelos e simplificação de problemas;</li><li>✓ representação de problemas por meio de fluxogramas e diagramas;</li><li>✓ ferramentas de software para abstração e modelagem;</li><li>✓ atividade prática: desenvolvimento de modelos abstratos para problemas propostos.</li></ul></li><li>• Algoritmos e lógica de programação:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ algoritmos e sua importância no pensamento computacional;</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Geração de texto com IA:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ técnicas de geração de texto: modelos baseados em transformadores (ex: GPT);</li><li>✓ aplicações de geração de texto: chatbots, redação assistida, resumo automático;</li><li>✓ atividade prática: desenvolvimento de um projeto simples de geração de texto, utilizando uma plataforma (Ex.: ChatGPT ou Hugging Face).</li></ul></li><li>• Geração de imagens com IA:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ conceito de geração de imagens com IA: redes generativas adversariais (GANs) e transformadores;</li><li>✓ ferramentas populares para geração de imagens (Ex.: ChatGPT, MidJourney);</li><li>✓ exploração avançada de técnicas de geração de imagens: ajuste de parâmetros e <i>prompts</i>.</li><li>✓ discussão sobre direitos autorais e uso ético de imagens geradas por IA;</li><li>✓ atividade prática: projeto de criação de um portfólio de imagens geradas por IA.</li></ul></li><li>• Utilização de IAGen em aplicativos de produtividade:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ introdução do uso de IA em aplicativos de produtividade;</li><li>✓ Inteligência Artificial para elaboração de apresentações, criação e revisão de textos e geração de tabelas e planilhas eletrônicas.</li></ul></li><li>• Ética e impactos sociais da IA Generativa:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ discussão sobre ética, privacidade, segurança e uso responsável da IA Generativa;</li><li>✓ impactos sociais e econômicos da IAGen: vieses algorítmico, desinformação, e direitos autorais;</li><li>✓ atividade prática: análise de casos reais, envolvendo o uso de IA Generativa e propostas de boas práticas.</li></ul></li><li>• Projetos práticos de IA Generativa:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ integração dos conhecimentos adquiridos para criar projetos práticos;</li><li>✓ desenvolvimento de soluções simples que combinam diferentes formatos gerados por IA (texto e imagem);</li><li>✓ atividade prática: planejamento e início do projeto de criação de conteúdo generativo;</li><li>✓ apresentação dos projetos desenvolvidos pelos alunos;</li></ul></li></ul>
--	--



- ✓ principais conceitos: algoritmo, fluxograma, pseudocódigo, variáveis, constantes e tipos de dados;
- ✓ representação de algoritmos por meio de pseudocódigo e fluxogramas;
- ✓ entrada e saída de dados em algoritmos;
- ✓ estrutura sequencial: definição e exemplos;
- ✓ operadores aritméticos, relacionais e lógicos;

- ✓ feedback e avaliação dos projetos, com foco na aplicação prática dos conhecimentos adquiridos;
- reflexão sobre o aprendizado e discussão sobre possibilidades futuras de uso da IA Generativa.

### Informações Complementares

#### Atribuições e Responsabilidades

- Avaliar e aplicar práticas éticas no uso de IA Generativa, garantindo que as soluções respeitem os direitos autorais e a privacidade.
- Manipular e ajustar modelos de IA Generativa para gerar conteúdo de acordo com as necessidades do projeto, analisar os resultados e otimizar os modelos para melhorar a qualidade e relevância do conteúdo produzido.
- Identificar e analisar problemas complexos, decompor esses problemas em partes menores, reconhecer padrões e desenvolver algoritmos para resolver questões específicas, garantindo a eficiência e eficácia das soluções propostas.
- Projetar e codificar programas de forma estruturada, testar e depurar códigos para garantir que atendam aos requisitos funcionais e não apresentem erros; documentar e manter o código, além de colaborar em equipes de desenvolvimento de software.
- Desenvolver e implementar soluções tecnológicas inovadoras que integrem pensamento computacional, lógica de programação e Inteligência Artificial Generativa, com utilização de algoritmos e modelos para automação de processos, desenvolvimento de software e geração de conteúdo digital, garantindo a funcionalidade e inovação das soluções.

#### Valores e Atitudes

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

#### Competências Pessoais / Socioemocionais

- Demonstrar capacidade de análise e tomada de decisão.
- Manter-se atualizado a respeito de novas tecnologias referentes à área de atuação.
- Evidenciar capacidade de apresentar proposições consistentes para resolver problemas enfrentados em situações de trabalho.

#### Estratégias Didáticas

- Aulas expositivas e dialogadas para introdução de conceitos.
- Discussões em grupo e debates para promover o pensamento crítico e a troca de experiências.
- Atividades práticas em laboratório com uso de computadores para aplicação de ferramentas e tecnologias específicas.
- Estudos de caso e simulações para estimular a aplicação prática dos conteúdos e habilidades em situações reais de trabalho.
- Avaliações formativas e projetos práticos para mensurar o entendimento dos alunos e promover a aplicação dos conhecimentos adquiridos.

**Profissionais habilitados a ministrarem aulas:** Disponível em: <http://crt.cps.sp.gov.br>.

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

### Carga horária (horas-aula)

<b>Teórica</b>	00	<b>Prática</b>	40	<b>Total</b>	40 horas-aula
<b>Teórica (2,5)</b>	00	<b>Prática (2,5)</b>	50	<b>Total (2,5)</b>	50 horas-aula

**5.4.2. MÓDULO II: Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

<b>II.1 – EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM SAÚDE PÚBLICA</b>	
<b>Função:</b> Educação para a saúde	
<b>Classificação:</b> Execução	
<b>Competências Profissionais</b>	<b>Habilidades</b>
1. Analisar indicadores econômicos, sociais e de saúde para identificar necessidades de educação alimentar.	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.
2. Avaliar o estado nutricional do indivíduo ou da coletividade por meio de indicadores antropométricos.	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 da circunferência, cintura, quadril e abdominal em adultos. 2.4. Realizar a medida das pregas cutâneas e circunferência do braço em adultos e adolescentes, considerando técnicas padronizadas. 2.5. Calcular o Índice de Massa Corporal (IMC) e classificar segundo as indicações para a faixa etária, sexo e estado fisiológico. 2.6. Classificar o estado nutricional por meio de curvas de crescimento e desenvolvimento referenciadas pela OMS 2007.
3. Desenvolver programa de orientação alimentar.	3.1. Elaborar programas de orientação alimentar para indivíduos e grupos situados em todas as faixas etárias, utilizando linguagem clara e adequada ao público-alvo, focando na alimentação saudável e na redução do desperdício. 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. Realizar relatórios.

	3.6 Indicar os programas governamentais existentes para a população destacada.
<b>Bases Tecnológicas</b>	
<p>1. Epidemiologia e controle da alimentação e nutrição por meio dos índices econômicos, sociais, indicadores de saúde (morbidade e mortalidade)</p> <p>2. Principais carências nutricionais e distúrbios do peso (desnutrição, sobrepeso e obesidade) relacionados à saúde pública</p> <p>3. Pesquisa de programas governamentais nas esferas federais, estaduais e municipais (Vigitel e outros)</p> <p>4. Pesquisa e aplicação da POF 2017 – 2018 (Pesquisa de Orçamentos Familiares)</p> <p>5. Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas</p> <p>6. Avaliação nutricional</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Definição;</li><li>Métodos de avaliação nutricional:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ objetiva;</li><li>✓ subjetiva.</li></ul></li><li>Coleta e análise de dados referentes à nutrição mediante aplicação de formulários e questionários quantitativos e qualitativos:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ inquéritos alimentares: recordatório de 24 horas, frequência no consumo de alimentos, registro alimentar e o Dia alimentar habitual.</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Avaliação antropométrica (peso e estatura/comprimento);</li><li>Avaliação da composição corporal (circunferências e dobras cutâneas);</li><li>Cálculo do Índice de Massa Corporal e tabelas de classificação segundo faixa etária e estado fisiológico;</li><li>Gráficos de crescimento e desenvolvimento (peso, altura, IMC) de crianças e adolescentes de acordo com o sexo e dentro das referências da OMS 2007.</li></ul> <p>7. Nutrição comportamental</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Fundamentos do comportamento alimentar: aspectos cognitivo, situacional e afetivo.</li></ul> <p>8. Programa de orientação alimentar:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Comunicação individual e em grupo:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ palestra, teatro, música, oficinas;</li><li>✓ processo ensino-aprendizagem: relação educador (técnico) x educando (cliente, paciente).</li></ul></li><li>Plano de atividades;</li><li>Pesquisa e levantamento de referências em diferentes meios;</li><li>Avaliação do programa.</li></ul> <p>9. Aproveitamento integral dos alimentos e sustentabilidade</p>
<b>Informações Complementares</b>	
<p><b>Atribuições e Responsabilidades</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Realizar planos de orientação nutricional.</li><li>Acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais.</li><li>Realizar a pesagem e aplicar outras técnicas de mensuração de dados corporais definidas pela concretização da avaliação nutricional em pacientes.</li><li>Realizar inquérito alimentar, identificando as necessidades nutricionais, acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais e realizar planos de orientação nutricional.</li></ul> <p><b>Atribuições Empreendedoras</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Gerenciar conflitos, tanto do cliente interno quanto externo.</li><li>Apresentar autoconfiança na execução de processos, demonstrando conhecimento prévio.</li><li>Gerenciar ideias divergentes e convergentes na realização de reuniões de orientações, debates e integração de equipe.</li></ul>	

- Procurar ser objetivo e claro ao falar em treinamentos ou programas da área e na delegação das tarefas nos diferentes setores de um serviço de alimentação.
- Agir com iniciativa em assumir compromissos, demonstrando atitudes de liderança no desenvolvimento dos processos em serviços de alimentação.
- Demonstrar, nas decisões, comprometimento com equipe e trabalho por meio de avaliação de desempenho, atitudes éticas e profissionais como pontualidade, respeito, visão de qualidade, bom senso e imparcialidade com a equipe.

**Valores e Atitudes**

- Respeitar as manifestações culturais de outros povos.
- Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável.

**Competências Pessoais / Socioemocionais**

- Evidenciar ética profissional.
- Evidenciar empatia em processos de comunicação.

**Orientações**

Desenvolver o Programa de Orientação Alimentar (POA) nos diferentes ciclos da vida; realizar trabalho interdisciplinar, envolvendo os componentes curriculares de Planejamento Alimentar e Técnica Dietética.

**Profissionais habilitados a ministrarem aulas:** Disponível em: <http://crt.cps.sp.gov.br>.

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

Carga horária (horas-aula)					
<b>Teórica</b>	00	<b>Prática</b>	100	<b>Total</b>	100 horas-aula
<b>Teórica (2,5)</b>	00	<b>Prática (2,5)</b>	100	<b>Total (2,5)</b>	100 horas-aula

**II.2 – PLANEJAMENTO ALIMENTAR****Função:** Educação para a saúde**Classificação:** Planejamento

Competências Profissionais	Habilidades
<p>1. Relacionar as necessidades nutricionais básicas do ser humano nas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.</p> <p>2. Avaliar os cardápios de forma qualitativa e quantitativa.</p> <p>3. Elaborar planos alimentares para cada ciclo da vida, respeitando as características do indivíduo, as disponibilidades locais de alimentos e os hábitos.</p>	<p>1.1 Identificar as necessidades de nutrientes 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 Relacionar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.</p> <p>2.2 Identificar os parâmetros avaliativos de um cardápio balanceado, considerando a distribuição percentual dos macronutrientes.</p> <p>2.3 Identificar as demandas energéticas do indivíduo nas diferentes fases da vida.</p> <p>3.1 Fazer cardápios equilibrados de forma qualitativa para indivíduos e coletividades sadias, favorecendo os bons hábitos alimentares.</p> <p>3.2 Selecionar alimentos e/ou preparações que atendam as recomendações nutricionais em cada ciclo da vida.</p>
Bases Tecnológicas	
<p>1. Preceitos fundamentais em Planejamento Alimentar</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conceito, finalidade e regras para a elaboração de planos alimentares;</li><li>• “Leis Fundamentais da Alimentação” estabelecidas pelo nutrólogo Pedro Escudero (1938).</li></ul> <p>2. Avaliação qualitativa e quantitativa de cardápio</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Análise qualitativa segundo os guias alimentares;</li><li>• Cálculo de valor calórico total (VCT) e análise da distribuição percentual de calorias totais recomendada para macronutrientes (OMS, DRI's, SBAN, entre outras);</li><li>• Cálculo de NDPcal% (<i>Net dietary protein calory</i>).</li></ul>	<p>4. Planos alimentares nos diferentes ciclos da vida</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Alimentação da gestante e nutriz:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ características do período;</li><li>✓ recomendações nutricionais (macro e micronutrientes);</li><li>✓ plano alimentar.</li></ul></li><li>• Alimentação da criança (lactente, pré-escolar e escolar):<ul style="list-style-type: none"><li>✓ características da idade;</li><li>✓ recomendações nutricionais (macro e micronutrientes);</li><li>✓ plano alimentar do lactente: aleitamento materno, aleitamento artificial e alimentação complementar.</li><li>✓ plano alimentar do pré-escolar e escolar.</li></ul></li><li>• Alimentação do adolescente:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ características da idade;</li></ul></li></ul>



### 3. Aspectos energéticos dos planos alimentares

- Relação alimento, nutriente e energia;
- Componentes do gasto energético (metabolismo basal, atividade física, termogênese);
- Cálculo das necessidades nutricionais para adultos saudáveis:
  - ✓ gasto energético basal (GEB)/ taxa de metabolismo basal (TMB);
  - ✓ necessidades energéticas totais (NET)/ valor energético total (VET)/Estimated Energy Requirement – necessidade estimada de energia (EER);
- Distribuição do VET (NET / EER) nas refeições diárias e adequação de macronutriente.

- ✓ recomendações nutricionais (macro e micronutrientes);
- ✓ plano alimentar.
- Alimentação do adulto:
  - ✓ características da idade;
  - ✓ recomendações nutricionais (macro e micronutrientes);
  - ✓ plano alimentar.
- Alimentação do idoso:
  - ✓ características da idade;
  - ✓ recomendações nutricionais (macro e micronutrientes);
  - ✓ plano alimentar.

### Informações Complementares

#### Atribuições e Responsabilidades

- Realizar planos de orientação nutricional.
- Acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais.
- Identificar necessidades nutricionais de populações sadias e incentivar os bons hábitos alimentares.

#### Atribuição Empreendedora

- Apresentar autoconfiança na execução de processos, demonstrando conhecimento prévio.

#### Valores e Atitudes

- Estimular o interesse pela realidade que nos cerca.
- Respeitar as manifestações culturais de outros povos.

#### Competências Pessoais / Socioemocionais

- Evidenciar empatia em processos de comunicação.
- Demonstrar capacidade de análise e tomada de decisão.

#### Orientações

Realizar trabalho interdisciplinar, envolvendo os componentes curriculares de Educação Nutricional e Saúde Pública e Técnica Dietética.

**Profissionais habilitados a ministrarem aulas:** Disponível em: <http://crt.cps.sp.gov.br>.

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

### Carga horária (horas-aula)

<b>Teórica</b>	00	<b>Prática</b>	100	<b>Total</b>	100 horas-aula
<b>Teórica (2,5)</b>	00	<b>Prática (2,5)</b>	100	<b>Total (2,5)</b>	100 horas-aula



**II.3 – ESTRUTURA E ROTINAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO****Função:** Organização do processo de trabalho**Classificação:** Planejamento

Competências Profissionais	Habilidades
<p>1. Administrar os serviços de alimentação de acordo com os diferentes sistemas de gerenciamento, formas de distribuição e atendimento.</p> <p>2. Avaliar no serviço de alimentação se as estruturas físicas e instalações encontram-se em conformidade com as legislações vigentes.</p> <p>3. Conduzir as atividades nos serviços de alimentação, visando a qualidade, a redução de custos e a otimização dos processos.</p> <p>4. Planejar cardápios para os diferentes tipos de serviços de alimentação.</p>	<p>1.1 Identificar o sistema de gerenciamento empregado em um serviço de alimentação.</p> <p>1.2 Usar os diferentes instrumentos administrativos para otimizar os processos produtivos.</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 croquis com a representação dos setores.</p> <p>2.5 Demarcar os fluxos de pessoas e produtos na UAN.</p> <p>2.6 Selecionar equipamentos para uma UAN.</p> <p>3.1 Elencar atividades que serão de responsabilidades de cada membro da equipe de trabalho.</p> <p>3.2 Definir os fluxos dos processos, setores operacionais e área física, seguindo as normas técnicas, administrativas e legais específicas.</p> <p>3.3 Elaborar rotinas e roteiros de cada setor da UAN.</p> <p>4.1 Elaborar cardápios dentro dos critérios estabelecidos pelo PAT, observando as normas de equilíbrio nutricional, adequação, harmonia e quantidade.</p> <p>4.2 Considerar todos os critérios pertinentes na elaboração e avaliação de cardápios.</p> <p>4.3 Selecionar cardápios para os diversos tipos de serviços.</p> <p>4.4 Indicar o per capita e a porção dos alimentos que compõem o cardápio.</p>
Bases Tecnológicas	
<p><b>1. Planejamento de cardápios</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conceito e finalidade;</li><li>• Estrutura de cardápio e tipos de refeições;</li><li>• Padrões de cardápio;</li></ul>	<p><b>5. Dimensionamento de equipamentos para UAN</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Seleção;</li><li>• Características;</li><li>• Finalidade;</li><li>• Manutenção.</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>• Critérios que determinam a elaboração e a avaliação de cardápios:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ fatores relacionados ao indivíduo, ao ambiente, ao alimento e à nutrição;</li><li>✓ tabela de per capita e porções.</li></ul></li><li>• Elaboração de cardápios segundo o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).</li></ul> <p><b>2. Sistemas de administração de Unidades de Alimentação</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Formas de gerenciamento: autogestão, terceirização (tipos de contratos), refeição transportada;</li><li>• Formas de distribuição: centralizado, descentralizado e misto;</li><li>• Formas de atendimento: self service total, self service parcial e porcionado;</li><li>• Franquia.</li></ul> <p><b>3. Planejamento físico e funcional de Unidades de Alimentação</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Padrões físicos e estruturais básicos para a implantação e adequação de uma UAN, conforme a legislação vigente.</li></ul> <p><b>4. Dimensionamento das áreas e setores em Serviços de Alimentação</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Critérios relevantes para dimensionamento de áreas e setores;</li><li>• Croquis e leiautes de instalações de UAN;</li><li>• Setorização;</li><li>• Fluxos de processos.</li></ul>	<p><b>6. Rotinas dos diversos setores da UAN:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Recepção, pré-lavagem, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, distribuição, refeitório, higienização de utensílios e equipamentos, copas de apoio, descarte de resíduos e sobras.</li></ul> <p><b>7. Tecnologias diferenciadas aplicadas às diferentes etapas do processo de produção de refeições em larga escala</b></p> <p><b>8. Gestão em creches e escolas</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Caracterização;</li><li>• Legislação específica (PNAE);</li><li>• Estrutura e instalações;</li><li>• Cargos e funções;</li><li>• Atuação do TND;</li><li>• Elaboração de cardápios para unidades escolares.</li></ul> <p><b>9. Gestão em lactários e banco de leite humano</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Caracterização;</li><li>• Legislação específica;</li><li>• Estrutura e instalações;</li><li>• Cargos e funções;</li><li>• Procedimentos e critérios recomendados;</li><li>• Atuação do TND.</li></ul>
---	--

### Informações Complementares

#### Atribuições e Responsabilidades

- Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição.
- Utilizar protocolos na rotina organizacional dos trabalhos com alimentação.
- Comunicar-se oralmente e por escrito, considerando a atuação profissional.
- Utilizar tecnologias na proposição de projetos da área de Nutrição e Dietética.

#### Atribuições Empreendedoras

- Avaliar o cumprimento de processos por meio de aplicação de checklists.
- Planejar ações mais eficazes para melhorar e otimizar processos operacionais.
- Estabelecer metas estratégicas em elaboração de roteiros e rotinas nos diferentes cargos e funções.
- Delegar tarefas de acordo com as capacidades das equipes nos diferentes setores e processos dos serviços de alimentação.
- Mapear problemas e dificuldades nas etapas de execução dos processos, por meio de supervisão da equipe e preenchimento de checklists de controle.

- Procurar ser objetivo e claro ao falar em treinamentos ou programas da área e na delegação das tarefas nos diferentes setores de um serviço de alimentação.
- Analisar métodos de execução mais econômicos para redução de desperdício em todos os processos, otimização de mão de obra e cotação de mercadorias.
- Sugerir melhorias incrementais nos processos de captação de novos fornecedores, implementação de novos processos de boas práticas, desenvolvimento e criação de novos produtos e serviços.

**Valores e Atitudes**

- Estimular a organização.
- Estimular o interesse na resolução de situações-problema.

**Competências Pessoais / Socioemocionais**

- Evidenciar iniciativa e flexibilidade para adaptar-se a novas dinâmicas.
- Revelar capacidade e interesse na construção de relacionamentos profissionais.

**Orientações**

Desenvolver diferentes níveis de cardápios.

Conduzir o aluno à elaboração de cardápios para UAN e UPR.

**Profissionais habilitados a ministrarem aulas:** Disponível em: <http://crt.cps.sp.gov.br>.

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

Carga horária (horas-aula)					
<b>Teórica</b>	00	<b>Prática</b>	100	<b>Total</b>	100 horas-aula
<b>Teórica (2,5)</b>	00	<b>Prática (2,5)</b>	100	<b>Total (2,5)</b>	100 horas-aula

**II.4 – TÉCNICA DIETÉTICA II****Função:** Biossegurança nas ações de saúde**Classificação:** Execução

Competências Profissionais	Habilidades
<p>1. Sistematizar o processo de produção de preparações, usando os grupos de alimentos (ovos, gorduras, açúcares, infusos e bebidas, massas, carnes, caldos e molhos, sopas) e garantindo a qualidade.</p> <p>2. Identificar técnicas de pré-preparo, métodos de cocção, porcionamento das preparações, visando à qualidade do produto final.</p>	<p>1.1 Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizadas mediante o uso de Indicadores.</p> <p>1.2 Elaborar Ficha Técnica Padronizada (FTP).</p> <p>1.3 Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização, produção e armazenamento de alimentos.</p> <p>2.1 Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, açúcares, infusos e bebidas, massas, carne, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.</p> <p>2.2 Aplicar as técnicas de pré-preparo dos alimentos de acordo com os princípios da Técnica Dietética e da Legislação vigente.</p> <p>2.3 Verificar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.</p>
Bases Tecnológicas	
<p>1. Estudo dos ovos</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Definição e estrutura;</li><li>Classificação comercial;</li><li>Características sensoriais;</li><li>Técnicas de seleção;</li><li>Técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição.</li></ul> <p>2. Estudo dos açúcares</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Definição e estrutura;</li><li>Classificação comercial;</li><li>Características sensoriais;</li><li>Técnicas de seleção;</li><li>Técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição.</li></ul> <p>3. Estudo das gorduras</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Definição e estrutura;</li><li>Classificação comercial;</li><li>Características sensoriais;</li><li>Técnicas de seleção;</li><li>Técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição;</li><li>Indicadores da qualidade do óleo.</li></ul> <p>4. Estudo dos infusos e bebidas</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Tipos e utilização;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Classificação comercial;</li><li>Características sensoriais;</li><li>Técnicas de seleção;</li><li>Técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição.</li></ul> <p>6. Estudo das carnes (bovina, suína, embutidos, aves, pescados e exóticas)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Definição e estrutura;</li><li>Classificação comercial;</li><li>Características sensoriais;</li><li>Tipos de corte;</li><li>Técnicas de seleção;</li><li>Técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição.</li></ul> <p>7. Estudo dos caldos e molhos</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Definição;</li><li>Tipos e utilização;</li><li>Classificação comercial;</li><li>Características sensoriais;</li><li>Técnicas de seleção;</li><li>Técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição.</li></ul> <p>8. Estudo das sopas</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Definição e estrutura;</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>• Características sensoriais;</li><li>• Técnicas de seleção;</li><li>• Técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição;</li><li>• Cálculo de diluição de infusos.</li></ul> <p><b>5. Estudo das massas</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos e utilização;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos e utilização;</li><li>• Classificação comercial;</li><li>• Características sensoriais;</li><li>• Técnicas de seleção;</li><li>• Técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição.</li></ul>
---	---

**Informações Complementares****Atribuições e Responsabilidades**

- Aplicar as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de alimentos, de acordo com a legislação sanitária vigente.
- Avaliar a qualidade e as características sensoriais de alimentos e acompanhar procedimentos culinários de preparações.

**Atribuições Empreendedoras**

- Apresentar autoconfiança na execução de processos, demonstrando conhecimento prévio.
- Delegar tarefas de acordo com as capacidades das equipes nos diferentes setores e processos dos serviços de alimentação.
- Procurar ser objetivo e claro ao falar em treinamentos ou programas da área e na delegação das tarefas nos diferentes setores de um serviço de alimentação.
- Analisar métodos de execução mais econômicos para redução de desperdício em todos os processos, otimização de mão de obra e cotação de mercadorias.
- Demonstrar capacidade de argumentação e persuasão em treinamentos de equipe e na execução das atividades diárias de gerenciamento de pessoas e processos.

**Valores e Atitudes**

- Incentivar ações que promovam a cooperação.
- Evidenciar empatia em processos de comunicação.

**Competências Pessoais / Socioemocionais**

- Demonstrar autoconfiança na execução de procedimentos que envolvam duração.
- Demonstrar capacidade de adotar em tempo hábil a solução mais adequada entre possíveis alternativas.

**Orientações**

Aulas teóricas devem preceder as aulas práticas dando ênfase a atuação do TND, desenvolver os protocolos de aulas práticas, priorizando a aplicação da técnica dietética das substâncias alimentares estudadas, por meio de preparações simples, acessíveis e mais rotineiramente utilizadas em cardápios de UAN/ UPR.

**Profissionais habilitados a ministrarem aulas:** Disponível em: <http://crt.cps.sp.gov.br>.

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

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teórica</b>	00	<b>Prática</b>	100	<b>Total</b>	100 horas-aula
<b>Teórica (2,5)</b>	00	<b>Prática (2,5)</b>	100	<b>Total (2,5)</b>	100 horas-aula

**II.5 – TERAPIA NUTRICIONAL E GASTRONOMIA HOSPITALAR I****Função:** Organização do processo de trabalho em UAN**Classificação:** Execução

Competências Profissionais	Habilidades
1. Identificar a rotina do ambiente hospitalar, visando à gestão do serviço de nutrição.  2. Interpretar as prescrições dietéticas, reconhecendo os fatores culturais e emocionais que interferem no consumo alimentar, associados às enfermidades específicas.	1.1 Consultar os prontuários dos pacientes para transcrição de dietas prescritas. 1.2 Utilizar linguagem adequada aos diversos níveis de entendimento, na comunicação com paciente e com equipe de trabalho.  2.1 Aplicar a anamnese alimentar, utilizando as técnicas de relacionamento humano e abordagem individual de pacientes. 2.2 Verificar as preferências alimentares, fatores culturais e religiosos que possam interferir no consumo alimentar. 2.3 Correlacionar as enfermidades de acordo com as orientações dietéticas.
Bases Tecnológicas	
1. Conceitos gerais <ul style="list-style-type: none"><li>• Hotelaria e gastronomia hospitalar;</li><li>• Definição de dietoterapia:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ objetivos, classificação;</li><li>✓ prontuário de paciente</li><li>✓ prescrição da dieta;</li><li>✓ prescrição dietética;</li><li>✓ anamnese alimentar;</li><li>✓ técnicas de comunicação e de abordagem do paciente.</li></ul></li></ul> 2. Manual de dietas <ul style="list-style-type: none"><li>• Características, indicações, distribuição de macronutrientes, alimentos permitidos, proibidos e modelo de dietas.</li></ul>	3. Identificação das necessidades nutricionais de indivíduos enfermos  4. Elaboração de dietas de rotina: <ul style="list-style-type: none"><li>• Modificação de consistência e constituintes.</li></ul> 5. Terapia nutricional <ul style="list-style-type: none"><li>• Nutrição enteral;</li><li>• Conceitos, indicações, vias de acesso, tipos de fórmulas, vantagens e desvantagens;</li><li>• Nutrição parenteral: noção de via de acesso, profissional responsável pela administração e controle, relação com a UND.</li></ul>
Informações Complementares	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição.</li><li>• Realizar, em pacientes, a pesagem e aplicar outras técnicas de mensuração de dados corporais definidas pela concretização da avaliação nutricional.</li><li>• Realizar inquérito alimentar, identificando as necessidades nutricionais, acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais e realizar planos de orientação nutricional.</li></ul> <b>Atribuições Empreendedoras</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Apresentar autoconfiança na execução de processos, demonstrando conhecimento prévio.</li><li>• Agir com iniciativa em assumir compromissos, demonstrando atitudes de liderança no desenvolvimento dos processos em serviços de alimentação.</li></ul> <b>Valores e Atitudes</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Estimular atitudes respeitadas.</li><li>• Incentivar comportamentos éticos.</li></ul> <b>Competências Pessoais / Socioemocionais</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Demonstrar capacidade de trabalhar em equipe.</li></ul>	



- Demonstrar capacidade de análise e tomada de decisão.

**Orientações**

Dar ênfase à elaboração de cardápios, identificação de alimentos, estudos de caso, elaboração de infográficos e desenvolvimento de produto alimentício para fins especiais.

**Profissionais habilitados a ministrarem aulas:** Disponível em: <http://crt.cps.sp.gov.br>.

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

Carga horária (horas-aula)					
<b>Teórica</b>	60	<b>Prática</b>	00	<b>Total</b>	60 horas-aula
<b>Teórica (2,5)</b>	50	<b>Prática (2,5)</b>	00	<b>Total (2,5)</b>	50 horas-aula



**II.6 – PLANEJAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA****Função:** Estudo e planejamento**Classificação:** Planejamento

Competências Profissionais	Habilidades
<p>1. Analisar dados e informações obtidas de pesquisas empíricas e bibliográficas.</p> <p>2. Propor soluções, parametrizadas por viabilidade técnica e econômica, para os problemas identificados no âmbito da área profissional.</p>	<p>1.1 Identificar demandas e situações-problema no âmbito da área profissional.</p> <p>1.2 Identificar fontes de pesquisa sobre o objeto em estudo.</p> <p>1.3 Elaborar instrumentos de pesquisa para desenvolvimento de projetos.</p> <p>1.4 Constituir, de forma criteriosa e explicitada, amostras para pesquisas técnicas e científicas.</p> <p>1.5 Aplicar instrumentos de pesquisa de campo.</p> <p>2.1 Consultar legislação, normas e regulamentos relativos ao projeto.</p> <p>2.2 Registrar as etapas do trabalho.</p> <p>2.3 Organizar, em forma de textos, planilhas, gráficos e esquemas, os dados obtidos.</p>
Bases Tecnológicas	
<p>1. Estudo do cenário da área profissional</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Características do setor:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ macro e microrregiões.</li></ul></li><li>• Avanços tecnológicos;</li><li>• Ciclo de vida do setor;</li><li>• Demandas e tendências futuras da área profissional;</li><li>• Identificação de lacunas (demandas não atendidas plenamente) e de situações-problema do setor.</li></ul> <p>2. Identificação e definição de temas para o Trabalho de Conclusão de Curso</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Análise das propostas de temas segundo os critérios:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ pertinência;</li><li>✓ relevância;</li><li>✓ viabilidade.</li></ul></li></ul> <p>3. Definição do cronograma de trabalho</p> <p>4. Técnicas de pesquisa</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Documentação indireta:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ pesquisa documental;</li><li>✓ pesquisa bibliográfica.</li></ul></li><li>• Técnicas de fichamento de obras técnicas e científicas;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Documentação direta:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ pesquisa de campo;</li><li>✓ pesquisa de laboratório;</li><li>✓ observação;</li><li>✓ entrevista;</li><li>✓ questionário.</li></ul></li><li>• Técnicas de estruturação de instrumentos de pesquisa de campo:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ questionários;</li><li>✓ entrevistas;</li><li>✓ formulários,</li><li>✓ outros.</li></ul></li></ul> <p>5. Problematização</p> <p>6. Utilização de ferramentas como, por exemplo, CANVAS</p> <p>7. Construção de hipóteses</p> <p>8. Objetivos</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Geral e específicos (para quê? para quem?).</li></ul> <p>9. Justificativa (por quê?)</p>

**Informações Complementares****Atribuições e Responsabilidades**

- Desenvolver projetos relacionados à área de Nutrição e Dietética.
- Comunicar-se oralmente e por escrito, considerando a atuação profissional.

**Atribuições Empreendedoras**

- Gerenciar ideias divergentes e convergentes na realização de reuniões de orientações, debates e integração de equipe.
- Demonstrar comprometimento com equipe e trabalho por meio de avaliação de desempenho, atitudes éticas e profissionais como pontualidade, respeito, visão de qualidade, bom senso e imparcialidade com a equipe nas decisões.

**Valores e Atitudes**

- Incentivar ações que promovam a cooperação.
- Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.

**Competências Pessoais / Socioemocionais**

- Demonstrar capacidade de análise e tomada de decisão.
- Demonstrar capacidade de adotar em tempo hábil a solução mais adequada entre possíveis alternativas.

**Orientações**

Conforme **Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico nº 2429, de 23/08/2022**, os Trabalhos de Conclusão de Curso serão regidos pelo Regulamento Geral atendidas as disposições da Unidade de Ensino Médio e Técnico (Cetec), e em conformidade com as normas atuais da ABNT, a Lei Federal nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 - Direitos Autorais e a Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD). As especificidades deverão fazer parte do Projeto Político Pedagógico (PPP) da Unidade de Ensino, de acordo com o Art. 3º, Parágrafo Único, da referida Portaria.

**Profissionais habilitados a ministrarem aulas:** Disponível em: <http://crt.cps.sp.gov.br>.

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

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teórica</b>	40	<b>Prática</b>	00	<b>Total</b>	40 horas-aula
<b>Teórica (2,5)</b>	50	<b>Prática (2,5)</b>	00	<b>Total (2,5)</b>	50 horas-aula

**5.4.3. MÓDULO III: Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

<b>III.1 – GESTÃO DE SERVIÇOS ESPECIAIS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO</b>	
<b>Função:</b> Organização do processo de trabalho em serviços de alimentação	
<b>Classificação:</b> Planejamento	
<b>Competências Profissionais</b>	<b>Habilidades</b>
1. Analisar os aspectos alimentares em relação à evolução da história 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 diferentes tipos de preparações.
2. Avaliar aspectos de comportamentos alimentares ligados às características dos diferentes planos alimentares.	2.1 Identificar aspectos das crenças e tabus alimentares. 2.2 Indicar as restrições alimentares de acordo com os diferentes planos alimentares.
3. Empregar os conceitos de serviços de <i>catering</i> em serviços especiais de alimentação e nutrição.	3.1 Identificar os tipos de <i>catering</i> , o perfil do profissional e os cardápios adequados.
4. Pesquisar as diferenças de hábitos alimentares internacionais e regionais brasileiros.	4.1 Identificar hábitos e alimentos típicos de diferentes países e das regiões brasileiras. 4.2 Coletar receitas típicas: internacionais e nacionais. 4.3 Selecionar e executar receitas típicas internacionais e regionais brasileiros. 4.4 Elaborar fichas técnicas de cada cozinha: regional e internacional.
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, objetivo, tema e custo.	6.1 Identificar as preferências da clientela. 6.2 Participar da organização de eventos gastronômicos.
<b>Bases Tecnológicas</b>	
1. História da alimentação e da gastronomia <ul style="list-style-type: none"><li>• Conceitos gerais;</li><li>• Importância;</li><li>• Tendências e técnicas de preparo.</li></ul>	6. Cozinha nacional <ul style="list-style-type: none"><li>• Tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões brasileiras;</li><li>• Prática das preparações da culinária nacional.</li></ul>
2. Tabus, mitos e crenças alimentares	7. Regras de boas maneiras e etiqueta à mesa
3. Características dos planos alimentares <ul style="list-style-type: none"><li>• Vegetarianismo, macrobiótica, naturalismo, entre outras;</li></ul>	8. Tipos de atendimento <ul style="list-style-type: none"><li>• Self-service;</li><li>• À la carte;</li></ul>

- Diferentes tipos de religiões;
- Intolerâncias e alergias alimentares.

#### 4. Catering

- Conceito e principais características desse serviço;
- Tipos de *catering*;
- Elaboração de cardápios específicos para cada tipo de catering.

#### 5. Cozinha internacional:

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

- À inglesa;
- À americana;
- À francesa;
- Serviço volante.

#### 9. Planejamento de eventos

- Planejamento de cardápios com direcionamento para públicos específicos;
- Organização;
- Divulgação;
- Execução;
- Avaliação.

### Informações Complementares

#### Atribuições e Responsabilidades

- 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.

#### Atribuições Empreendedoras

- Delegar tarefas de acordo com as capacidades das equipes nos diferentes setores e processos dos serviços de alimentação.
- Demonstrar persistência na realização de tarefas por meio de treinamentos periódicos de equipe em relação às boas práticas e de supervisão dos processos.
- Agir com iniciativa em assumir compromissos, demonstrando atitudes de liderança no desenvolvimento dos processos em serviços de alimentação.
- Demonstrar capacidade de argumentação e persuasão em treinamentos de equipe e na execução das atividades diárias de gerenciamento de pessoas e processos.

#### Valores e Atitudes

- Incentivar a criatividade.
- Tratar com cordialidade.

#### Competências Pessoais / Socioemocionais

- Evidenciar iniciativa e flexibilidade para adaptar-se a novas dinâmicas.
- Demonstrar capacidade de adotar em tempo hábil a solução mais adequada entre possíveis alternativas.

#### Orientações

Trabalhar a gastronomia das cozinhas nacionais e internacionais, considerando a realidade e necessidade de uma UAN.

Desenvolver preparações que são servidas nos diversos tipos de *catering*.

**Profissionais habilitados a ministrarem aulas:** Disponível em: <http://crt.cps.sp.gov.br>.

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

#### Carga horária (horas-aula)

<b>Teórica</b>	00	<b>Prática</b>	100	<b>Total</b>	100 horas-aula
<b>Teórica (2,5)</b>	00	<b>Prática (2,5)</b>	100	<b>Total (2,5)</b>	100 horas-aula

**III.2 – TERAPIA NUTRICIONAL E GASTRONOMIA HOSPITALAR II****Função:** Organização do processo de trabalho em UAN**Classificação:** Execução

Competências Profissionais	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>1.3 Monitorar as características sensoriais e procedimentos de boas práticas no preparo das refeições hospitalares.</p> <p>2.1 Auxiliar na Implementação de Ações de Prevenção e Controle da Contaminação em Ambiente Hospitalar ou Clínico.</p> <p>2.2 Organizar e monitorar a execução do porcionamento e a composição adequada das dietas hospitalares.</p>
Bases Tecnológicas	
<p>1. Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas do sistema digestório e anexos</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Dietoterapia nas enfermidades orais:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ estomatite, gengivite, queilite, candidíase oral, herpes, úlceras aftosas, cirurgias da boca, entre outras.</li></ul></li><li>Dietoterapia nas enfermidades esofágicas:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ esofagite, refluxo gastroesofágico, hérnia de hiato, disfagia.</li></ul></li><li>Dietoterapia nas enfermidades gástricas:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ gastrite, úlcera péptica.</li></ul></li><li>Dietoterapia nas enfermidades intestinais:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ obstipação e diarreia;</li><li>✓ síndrome de Dumping;</li><li>✓ síndromes de má absorção (intolerância à lactose, doença celíaca, diverticulite e doença de Chron).</li></ul></li></ul> <p>2. Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas das glândulas anexas</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Fígado:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ hepatite e cirrose hepática.</li></ul></li><li>Vesícula:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ litíase biliar.</li></ul></li><li>Pâncreas:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ pancreatite.</li></ul></li></ul> <p>3. Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas do sistema imunológico</p>	<p>5. Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas do sistema endócrino</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Diabetes e suas complicações;</li><li>Distúrbios da tireoide.</li></ul> <p>6. Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas do sistema cardiovascular</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Hipertensão arterial sistêmica;</li><li>Dislipidemias;</li><li>Aterosclerose;</li><li>Insuficiência cardíaca congestiva;</li><li>Infarto agudo do miocárdio.</li></ul> <p>7. Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas do sistema excretor</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Insuficiência renal aguda e Insuficiência renal crônica;</li><li>Litíase renal;</li><li>Gota.</li></ul> <p>8. Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas do sistema respiratório</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Insuficiência respiratória;</li><li>Doença pulmonar obstrutiva crônica (DPOC).</li></ul> <p>9. Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas nas enfermidades neoplásicas</p>

- AIDS, alergias alimentares.

4. Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas nos distúrbios do peso

- Obesidade e baixo peso.

10. Dietoterapia para pacientes queimados

### Informações Complementares

#### Atribuições e Responsabilidades

- Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição.
- Realizar, em pacientes, a pesagem 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

- Apresentar autoconfiança na execução de processos, demonstrando conhecimento prévio.
- Agir com iniciativa em assumir compromissos, demonstrando atitudes de liderança no desenvolvimento dos processos em serviços de alimentação.

#### Valores e Atitudes

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

#### Competências Pessoais / Socioemocionais

- Demonstrar capacidade de trabalhar em equipe.
- Demonstrar capacidade de análise e tomada de decisão.

#### Orientação

Dar ênfase à elaboração de cardápios, identificação de alimentos, estudos de caso, elaboração de infográficos e desenvolvimento de produto alimentício para fins especiais.

**Profissionais habilitados a ministrarem aulas:** Disponível em: <http://crt.cps.sp.gov.br>.

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

### Carga horária (horas-aula)

<b>Teórica</b>	00	<b>Prática</b>	100	<b>Total</b>	100 horas-aula
<b>Teórica (2,5)</b>	00	<b>Prática (2,5)</b>	100	<b>Total (2,5)</b>	100 horas-aula



**III.3 – TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS E ROTULAGEM NUTRICIONAL****Função:** Organização do processo de trabalho em UAN**Classificação:** Planejamento

Competências Profissionais	Habilidades
1. Relacionar a tecnologia de alimentos com a conservação e a segurança dos alimentos.	1.1 Correlacionar as técnicas de conservação com os diferentes tipos de alimentos. 1.2 Identificar os aditivos alimentares e seu impacto na saúde humana. 1.3 Identificar os tipos de embalagens. 1.4 Detectar os tipos de fraudes recorrentes em alimentos. 1.5 Aplicar os princípios da cozinha experimental no desenvolvimento de produtos alimentícios.
2. Desenvolver rótulos de alimentos.	2.1 Aplicar as normas de rotulagem de acordo com as legislações vigentes. 2.2 Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas. 2.3 Relacionar itens dos rótulos nutricionais para atendimento das normas regulatórias. 2.4 Calcular a rotulagem nutricional.
Bases Tecnológicas	
1. Princípios da tecnologia de alimentos <ul style="list-style-type: none"><li>• Conceitos e objetivos;</li><li>• Métodos para a conservação dos alimentos:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ indicadores de estado de conservação dos alimentos;</li><li>✓ aditivos alimentares: tipos, funções e legislação vigente.</li></ul></li></ul>	4. Fraudes em alimentos
2. Cozinha experimental <ul style="list-style-type: none"><li>• Conceito, finalidade e atividades.</li></ul>	5. Rotulagem nutricional <ul style="list-style-type: none"><li>• ANVISA, Regulamento Técnico Mercosul;</li><li>• Rotulagem Nutricional Frontal;</li><li>• Cálculo das informações nutricionais.</li></ul>
3. Embalagens alimentares	6. Rotulagem de alimentos para fins especiais <ul style="list-style-type: none"><li>• Princípios da legislação vigente.</li></ul>
	7. Desenvolvimento de rótulos alimentares
Informações Complementares	
<b>Atribuições e Responsabilidades</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Comunicar-se e expressar ideias utilizando textos e tecnologias de diferentes naturezas.</li><li>• Avaliar a qualidade e as características sensoriais dos alimentos e acompanhar os procedimentos culinários das preparações.</li></ul>	
<b>Atribuições Empreendedoras</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sugerir a criação de novos produtos, serviços ou processos na captação de novos fornecedores, implementação de novos processos de boas práticas.</li><li>• Sugerir melhorias incrementais nos processos de captação de novos fornecedores, implementação de novos processos de boas práticas, desenvolvimento e criação de novos produtos e serviços.</li></ul>	
<b>Valores e Atitudes</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Incentivar a criatividade.</li><li>• Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.</li></ul>	
<b>Competências Pessoais / Socioemocionais</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Demonstrar capacidade de análise e tomada de decisão.</li></ul>	



- Evidenciar iniciativa e flexibilidade para adaptar-se a novas dinâmicas.

**Orientação**

Desenvolver produto alimentício contendo embalagem e rótulo de informação nutricional segundo a legislação vigente.

**Profissionais habilitados a ministrarem aulas:** Disponível em: <http://crt.cps.sp.gov.br>.

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

Carga horária (horas-aula)					
<b>Teórica</b>	60	<b>Prática</b>	00	<b>Total</b>	60 horas-aula
<b>Teórica (2,5)</b>	50	<b>Prática (2,5)</b>	00	<b>Total (2,5)</b>	50 horas-aula

**III.4 – GESTÃO PROFISSIONAL E OPERACIONAL EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO****Função:** Organização do processo de trabalho em UAN**Classificação:** Planejamento

Competências Profissionais	Habilidades
<p>1. Organizar, de forma estratégica, a carreira profissional.</p> <p>2. Planejar a equipe de uma UAN e relacionar as qualidades individuais com as necessidades da função.</p> <p>3. Realizar gestão de pessoas em diferentes tipos de Serviços de Alimentação.</p> <p>4. Determinar procedimentos financeiros e operacionais para a política de compras.</p>	<p>1.1 Detectar os conflitos éticos e corrigir as ações para que se mantenha os princípios e normas que regem a conduta profissional.</p> <p>1.2 Identificar as características pessoais necessárias para o mercado de trabalho atual.</p> <p>1.3 Utilizar, de forma ética, as mídias sociais para a divulgação de ações em saúde.</p> <p>2.1 Treinar equipes de trabalho para os diferentes cargos e funções.</p> <p>2.2 Identificar os tipos de liderança e citar seus benefícios.</p> <p>2.3 Selecionar mão de obra qualificada para cada função.</p> <p>2.4 Aplicar dinâmicas de grupo para motivação da equipe.</p> <p>3.1 Estabelecer o número necessário de pessoal com base no tipo de serviço.</p> <p>3.2 Montar a matriz de responsabilidades, escala de serviço, de férias e folgas.</p> <p>4.1 Avaliar e classificar fornecedores.</p> <p>4.2 Simular etapas para homologação de fornecedores para gêneros alimentícios.</p> <p>4.3 Identificar e empregar as normas técnicas e legais de abastecimento e estocagem de mercadorias em UAN nos sistemas de controle de estoque e de armazenamento.</p> <p>4.4 Supervisionar o controle de estoque empregando softwares, planilhas eletrônicas ou manuais.</p>
Bases Tecnológicas	
<p>1. Aspectos históricos do profissional TND</p> <p>2. Aplicação do Código de Ética no ambiente de trabalho</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Importância na vida profissional;</li><li>• O papel do TND nas mídias sociais.</li></ul> <p>3. Campos de atuação e atribuições do Técnico em Nutrição e Dietética</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Atribuição do TND - Resolução CFN Nº 605, de 22 de abril de 2018.</li></ul>	<p>7. Recursos humanos e relações interpessoais em UAN</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Recrutamento e seleção de pessoal;</li><li>• Relacionamento humano e profissional:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ trabalho em equipe: dinâmicas de grupo;</li><li>✓ tipos de liderança.</li></ul></li><li>• Capacitação de pessoal;</li><li>• Avaliação dos Recursos Humanos;</li><li>• Avaliação de desempenho.</li></ul> <p>8. Roteiros e rotinas em serviços de alimentação</p>

<ul style="list-style-type: none"><li>• Responsabilidade Técnica - Portaria CRN-3 nº 262/2012.</li></ul> <p><b>4.</b> Empreendedorismo aplicado à carreira profissional</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conceitos;</li><li>• Perfil do empreendedor;</li><li>• Empreendedorismo no setor de alimentação.</li></ul> <p><b>5.</b> Marketing pessoal</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Definição, aplicação e mercado de trabalho;</li><li>• Etiqueta e boas maneiras no âmbito profissional.</li></ul> <p><b>6.</b> Dimensionamento de pessoal</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Regras gerais trabalhistas, jornada de trabalho, escala de folgas e férias;</li><li>• Distribuição por setores – cargos e funções.</li></ul>	<p><b>9.</b> Gestão de materiais em serviços de alimentação</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conceito, classificação, tipos e técnicas de estocagem e dimensionamento;</li><li>• Importância estratégica e operacional;</li><li>• Logística dos serviços de suprimentos;</li><li>• Softwares específicos e planilhas para controle de estoque em UAN.</li></ul> <p><b>10.</b> Gestão financeira em serviços de alimentação</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Definições;</li><li>• Classificação dos custos;</li><li>• Fatores que interferem na gestão financeira dos serviços de alimentação;</li><li>• Cálculo do custo;</li><li>• Previsão, controle e planejamento orçamentário – Budget.</li></ul> <p><b>11.</b> Política de compras</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Seleção e solicitação a fornecedores;</li><li>• Técnicas de negociação para a aquisição de gênero;</li><li>• Planejamento de compras.</li></ul>
---	---

### Informações Complementares

#### 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

- Gerenciar conflitos tanto do cliente interno quanto externo.
- Estabelecer metas estratégicas em elaboração de roteiros e rotinas nos diferentes cargos e funções.
- Delegar tarefas de acordo com as capacidades das equipes nos diferentes setores e processos dos serviços de alimentação.
- Aplicar princípios motivacionais por meio de reuniões de feedback e encorajamento da equipe de trabalho na execução adequada dos processos.
- Procurar mediar conflitos nos diferentes cargos e funções, por meio de reuniões periódicas de orientações e dinâmicas de integração de equipe.
- Analisar métodos de execução mais econômicos para redução de desperdício em todos os processos, otimização de mão de obra e cotação de mercadorias.
- Demonstrar capacidade de argumentação e persuasão em treinamentos de equipe e na execução das atividades diárias de gerenciamento de pessoas e processos.
- Sugerir melhorias incrementais nos processos de captação de novos fornecedores, implementação de novos processos de boas práticas, desenvolvimento e criação de novos produtos e serviços.
- Demonstrar comprometimento com equipe e trabalho por meio de avaliação de desempenho, atitudes éticas e profissionais como pontualidade, respeito, visão de qualidade, bom senso e imparcialidade com a equipe nas decisões.

#### Valores e Atitudes

- Incentivar atitudes de autonomia.
- Estimular a organização e pontualidade.

**Competências Pessoais / Socioemocionais**

- Demonstrar capacidade de trabalhar em equipe.
- Demonstrar capacidade de análise e tomada de decisão.

**Orientações**

Sugere-se a elaboração de treinamento de pessoal, práticas de dinâmicas e elaboração de fichas técnicas de controle em laboratório de informática.

Sugere-se realização de trabalho interdisciplinar juntamente com o componente curricular de Conduta Profissional e Relações de Trabalho sobre o Código de ética do TND.

**Profissionais habilitados a ministrarem aulas:** Disponível em: <http://crt.cps.sp.gov.br>.

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

Carga horária (horas-aula)					
<b>Teórica</b>	00	<b>Prática</b>	100	<b>Total</b>	100 horas-aula
<b>Teórica (2,5)</b>	00	<b>Prática (2,5)</b>	100	<b>Total (2,5)</b>	100 horas-aula

**III.5 – INGLÊS INSTRUMENTAL****Função:** Montagem de argumentos e elaboração de texto**Classificação:** Execução

Competências Profissionais	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, de forma oral e escrita, no ambiente laboral ao atender o público, utilizando a língua inglesa.</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	
<p><b>1. Listening</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Compreensão auditiva de diversas situações no ambiente profissional:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ atendimento a clientes, colegas de trabalho e/ou superiores, pessoalmente ou ao telefone;</li><li>✓ apresentação pessoal, da empresa e/ou de projetos.</li></ul></li></ul> <p><b>2. Speaking</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Expressão oral na simulação de contextos de uso profissional:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ atendimento a clientes, colegas de trabalho e/ou superiores, pessoalmente ou ao telefone.</li></ul></li></ul> <p><b>3. Reading</b></p>	<p><b>4. Writing</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Prática de produção de textos técnicos da área de atuação profissional; e-mails e gêneros textuais comuns ao eixo tecnológico.</li></ul> <p><b>5. Grammar Focus</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Compreensão e uso dos aspectos linguísticos contextualizados.</li></ul> <p><b>6. Vocabulary</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Terminologia técnico-científica;</li><li>Vocabulário específico da área de atuação profissional.</li></ul> <p><b>7. Textual Genres</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Dicionários;</li><li>Glossários técnicos;</li><li>Manuais técnicos;</li></ul>

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Estratégias de leitura e interpretação de textos;</li><li>• Análise dos elementos característicos dos gêneros textuais profissionais;</li><li>• Correspondência profissional e materiais escritos comuns ao eixo, como manuais técnicos e documentação técnica.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Folhetos para divulgação;</li><li>• Artigos técnico-científicos;</li><li>• Carta comercial;</li><li>• E-mail comercial;</li><li>• Correspondência administrativa.</li></ul> |
|---|---|

**Informações Complementares****Atribuições e Responsabilidades**

- Comunicar-se, oralmente e por escrito, considerando a atuação profissional.
- Comunicar-se em contextos profissionais, em língua inglesa, utilizando a terminologia técnica e/ou científica da área.

**Valores e Atitudes**

- Respeitar as manifestações culturais de outros povos.
- Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.

**Competências Pessoais / Socioemocionais**

- Evidenciar empatia em processos de comunicação.
- Demonstrar autoconfiança na execução de procedimentos que envolvam duração.

**Orientações**

Sugere-se o desenvolvimento de glossário de termos técnicos.

Elaborar o *abstract* do Trabalho de Conclusão de Curso.

**Profissionais habilitados a ministrarem aulas:** Disponível em: <http://crt.cps.sp.gov.br>.

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

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teórica</b>	40	<b>Prática</b>	00	<b>Total</b>	40 horas-aula
<b>Teórica (2,5)</b>	50	<b>Prática (2,5)</b>	00	<b>Total (2,5)</b>	50 horas-aula



**III.6 – CONDOTA PROFISSIONAL E RELAÇÕES DE TRABALHO****Função:** Planejamento ético e organizacional**Classificação:** Execução

Competências Profissionais	Habilidades
<p>1. Relacionar as ações comportamentais com os princípios e valores que norteiam a sociedade e são estabelecidos na Constituição Federal.</p> <p>2. Analisar as atitudes comportamentais em ambientes laborais.</p> <p>3. Examinar as condições adequadas para o desenvolvimento sustentável em conformidade com as ações éticas em contextos sociais e econômicos.</p> <p>4. Analisar mecanismos que visam garantir a proteção de dados.</p>	<p>1.1 Identificar os conceitos atribuídos à Ética, assim como as assertivas relevantes relacionadas aos termos, princípios e valores no âmbito das relações humanas.</p> <p>1.2 Diferenciar valores éticos de valores morais exercidos na comunidade local.</p> <p>1.3 Identificar os direitos sociais e as garantias fundamentais previstas na Constituição Federal.</p> <p>2.1 Identificar os valores que sustentam os códigos de ética e as normas de condutas nas relações de trabalho.</p> <p>2.2 Distinguir situações que ferem o código de ética profissional.</p> <p>2.3 identificar possíveis riscos psicossociais que podem comprometer ambientes laborais.</p> <p>3.1 Pesquisar o aspecto conceitual relacionado à sustentabilidade.</p> <p>3.2 Caracterizar as três dimensões alcançadas pela sustentabilidade: esferas social, ambiental e econômica.</p> <p>3.3 Identificar práticas éticas que podem auxiliar no desenvolvimento sustentável.</p> <p>4.1 Diferenciar informações públicas, privadas e sigilosas, de acordo com a Lei de Acesso à Informação.</p> <p>4.2 Identificar ferramentas de proteção de dados, visando a garantia da privacidade de clientes e colaboradores.</p>
Bases Tecnológicas	
<p>1. Concepções gerais da Ética</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Aspectos introdutórios da Ética Clássica e Moderna.</li></ul> <p>2. Ética, moral</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Reflexão sobre os limites e responsabilidades nas condutas sociais.</li></ul> <p>3. Cidadania, trabalho e condições do cotidiano</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Mobilidade;</li><li>Acessibilidade;</li><li>Inclusão sociais e econômica;</li><li>Respeito à diversidade.</li></ul>	<p>9. Sustentabilidade</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Aspectos conceituais;</li><li>Desenvolvimento sustentável:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ aspectos estruturais dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS);</li><li>✓ protocolos globais da ONU;</li><li>✓ parâmetros de critérios Ambiental, Social e Governança (ESG) – <i>Environmental, Social and Governance</i>.</li></ul></li><li>Tipos de sustentabilidade:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ ambiental;</li><li>✓ econômico;</li><li>✓ social;</li></ul></li></ul>

**4. Relações sociais no contexto do trabalho e desenvolvimento de ética regulatória**

- Ambiente de trabalho sustentável;
- Riscos psicossociais.

**5. Normas de condutas nas relações profissionais**

- Princípios éticos;
- Código de conduta funcional;
- Código de ética profissional.

**6. Direito Constitucional como garantia da cidadania**

- Fundamentos do Estado Democrático de Direito;
- Direitos e garantias fundamentais;
- Direitos sociais.

**7. Aspectos gerais da aplicabilidade da legislação ambiental no desenvolvimento socioeconômico****8. Responsabilidade social como parte do desenvolvimento da cidadania**

- ✓ cultural;
- ✓ ético;
- ✓ político;
- ✓ estético;
- ✓ empresarial.

**10. Garantias e proteção de acesso à informação**

- Limites éticos na era digital – segurança e privacidade de dados no exercício das relações humanas em contextos sociais diversos;
- Diferença entre dados e informação;
- Lei Federal nº 12.527, de 18 de novembro de 2011 – Lei de Acesso à Informação:
  - ✓ informações públicas:
    - formas de divulgação.
  - ✓ Informações sigilosas.
- Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 – Lei Geral de Proteção de Dados:
  - Restrições de usos de dados de clientes e colaboradores.

**Informações Complementares****Atribuição e Responsabilidade**

- Utilizar as legislações vigentes e as normas de conduta para adequação de procedimentos no ambiente de trabalho.

**Valores e Atitudes**

- Estimular a comunicação nas relações interpessoais.
- Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.

**Competências Pessoais / Socioemocionais**

- Assumir responsabilidade pelos atos praticados.
- Demonstrar compreensão de sentimentos e emoções, procurando experimentar, de forma objetiva e racional, o que sente o outro indivíduo.

**Orientações**

Este componente sugere a promoção de debates que ajudem a refletir sobre as atitudes e posturas adotadas no ambiente profissional. Discutir a elaboração do currículo no contexto do código de ética empresarial, por exemplo, pode levar a pensar sobre a relevância da honestidade e transparência nas informações apresentadas.

Reforça-se a importância da criação de situações do cotidiano profissional que incentivem a adoção de um código de boas práticas de conduta.

Sugere-se, ainda, a realização de visitas técnicas a diferentes instituições; propõe-se dinâmicas que visem à ampliação da visão e à aprendizagem com as experiências de outros.

Recomenda-se o desenvolvimento de simulações de ambientes profissionais que cultivem espaços compartilhados onde todos se sintam valorizados e respeitados.

**Profissionais habilitados a ministrarem aulas:** Disponível em: <http://crt.cps.sp.gov.br>.

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

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teórica</b>	40	<b>Prática</b>	00	<b>Total</b>	40 horas-aula
<b>Teórica (2,5)</b>	50	<b>Prática (2,5)</b>	00	<b>Total (2,5)</b>	50 horas-aula

**III.7 – DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA****Função:** Desenvolvimento e gerenciamento de projetos**Classificação:** Execução

Competências Profissionais	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, de forma quantitativa e qualitativa, a execução e os resultados obtidos.</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 explicações orais.</p> <p>2.1 Definir os recursos necessários e o plano de produção.</p> <p>2.2 Classificar os recursos para o desenvolvimento do projeto.</p> <p>2.3 Utilizar, de modo racional, os recursos destinados ao projeto.</p> <p>3.1 Verificar 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, conforme formatação definida, as informações, os textos e os dados.</p>
Bases Tecnológicas	
<p>1. Referencial teórico da pesquisa</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pesquisa e compilação de dados;</li><li>• Produções científicas;</li><li>• outros.</li></ul> <p>2. Construção de conceitos relativos ao tema do trabalho e definições técnicas</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Definições dos termos técnicos e científicos (enunciados explicativos dos conceitos);</li><li>• Terminologia (conjuntos de termos técnicos e científicos próprios da área técnica);</li><li>• Simbologia;</li><li>• outros.</li></ul> <p>3. Escolha dos procedimentos metodológicos</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cronograma de atividades;</li><li>• Fluxograma do processo.</li></ul> <p>4. Dimensionamento dos recursos necessários para execução do trabalho</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Análise de viabilidade:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ financeira;</li></ul></li></ul>	<p>6. Organização dos dados de pesquisa</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Seleção;</li><li>• Codificação;</li><li>• Tabulação.</li></ul> <p>7. Análise dos dados</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Interpretação;</li><li>• Explicação;</li><li>• Especificação.</li></ul> <p>8. Técnicas para elaboração de relatórios, gráficos e histogramas</p> <p>9. Sistemas de gerenciamento de projeto</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Requisitos do projeto:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ metas e objetivos.</li></ul></li><li>• Análise das restrições do projeto (Triângulo da Gestão de Projetos):<ul style="list-style-type: none"><li>✓ escopo;</li><li>✓ custo;</li><li>✓ tempo;</li><li>✓ qualidade.</li></ul></li></ul>

- ✓ técnica;
- ✓ econômica;
- ✓ política;
- ✓ social;
- ✓ ambiental.

- Fatores críticos do sucesso;
- Avaliação do resultado.

**10. Formatação de trabalhos acadêmicos**

- Normas ABNT.

**5. Identificação das fontes de recursos****Informações Complementares****Atribuições e Responsabilidades**

- Desenvolver projetos relacionados à área de Nutrição e Dietética.
- Comunicar-se, oralmente e por escrito, considerando a atuação profissional.

**Atribuições Empreendedoras**

- Gerenciar ideias divergentes e convergentes na realização de reuniões de orientação, debates e integração de equipes.
- Demonstrar comprometimento com equipe e trabalho por meio de avaliação de desempenho, atitudes éticas e profissionais como pontualidade, respeito, visão de qualidade, bom senso e imparcialidade com a equipe nas decisões.

**Valores e Atitudes**

- Incentivar ações que promovam a cooperação.
- Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.

**Competências Pessoais / Socioemocionais**

- Demonstrar capacidade de análise e tomada de decisão.
- Demonstrar capacidade de adotar em tempo hábil a solução mais adequada entre possíveis alternativas.

**Orientações**

Conforme **Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico nº 2429, de 23/08/2022**, os Trabalhos de Conclusão de Curso serão regidos pelo Regulamento Geral atendidas as disposições da Unidade de Ensino Médio e Técnico (Cetec), e em conformidade com as normas atuais da ABNT, a Lei Federal nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 - Direitos Autorais e a Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD). As especificidades deverão fazer parte do Projeto Político Pedagógico (PPP) da Unidade de Ensino, de acordo com o Art. 3º, Parágrafo Único, da referida Portaria.

**Profissionais habilitados a ministrarem aulas:** Disponível em: <http://crt.cps.sp.gov.br>.

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

**Carga horária (horas-aula)**

<b>Teórica</b>	00	<b>Prática</b>	60	<b>Total</b>	60 horas-aula
<b>Teórica (2,5)</b>	00	<b>Prática (2,5)</b>	50	<b>Total (2,5)</b>	50 horas-aula

### 5.5. 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 metodologia atualmente utilizada pelo Grupo de Formulação e de 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.

## 5.6. 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.

## 5.7. 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.

Conforme **Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico nº 2429, de 23/08/2022**, os Trabalhos de Conclusão de Curso serão regidos pelo Regulamento Geral atendidas as disposições da Unidade de Ensino Médio e Técnico (Cetec), e em conformidade com as normas atuais da ABNT, a Lei Federal nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 - Direitos Autorais e a Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD). As especificidades deverão fazer parte do Projeto Político Pedagógico (PPP) da Unidade de Ensino, de acordo com o Art. 3º, Parágrafo Único, da referida Portaria.

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).

### 5.7.1. Orientação

A orientação do desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso ficará por conta do professor responsável pelos temas do Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em **NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**, no 2º Módulo, e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em **NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**, no 3º Módulo.

### 5.8. Prática Profissional

A Prática Profissional será desenvolvida em laboratórios da Unidade de Ensino 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 de Ensino 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 de Ensino deve seguir os trâmites e orientações estabelecidos pela Unidade do Ensino Médio e Técnico para obter a divisão de classes em turmas.

### 5.9. Estágio Supervisionado

A **Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** não exige o cumprimento de estágio supervisionado em sua organização curricular, contando com aproximadamente **1100** 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 de Ensino. O Plano de Estágio Supervisionado deverá prever os seguintes registros:

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

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

### 5.10. 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 de Ensino, 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 de 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.

## 6. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Consoante dispõe o artigo 46 da Resolução CNE/CEB 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:

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

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.

## 7. 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 inviabilizam o desenvolvimento das competências visadas.

Acréscese, 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 através de avaliação do instituto de Aproveitamento de Estudos, permite reconhecer como válidas as competências desenvolvidas em outros cursos – dentro do sistema formal ou informal de ensino, dentro da formação inicial e continuada de trabalhadores, etapas ou 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 tenha obtido aproveitamento suficiente para promoção – MB, B ou R – e a frequência mínima estabelecida.

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

A emissão de Menção Final e demais decisões, acerca da promoção ou retenção do aluno, refletirão a análise do seu desempenho feita pelos docentes nos Conselhos de Classe e/ ou nas Comissões Especiais, avaliando a aquisição de competências previstas para os módulos correspondentes.

**8. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

<b>LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA</b>	
<b>Descrição da Prática</b>	
<p>Neste laboratório, serão realizadas aulas práticas, oferecendo condições de estudo dos alimentos, quanto à seleção, classificação, aquisição, ao pré-preparo, a métodos de cocção, ao preparo e ao armazenamento destes insumos alimentares. Dimensionado para o uso por turmas de no máximo 20 alunos, divididos em quatro grupos, por questões de segurança, tendo em vista o manuseio equipamentos que oferecem risco de acidentes, utensílios cortantes, altas temperatura, pressão e com chama.</p>	
<b>Módulo I</b>	
<b>TD I – TÉCNICA DIETÉTICA I</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Prática sobre substâncias alimentares</li></ul>	
<b>DAH – DIAGNÓSTICO DA ALIMENTAÇÃO HUMANA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Prática sobre porções alimentares</li></ul>	
<b>BPSA – BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Prática sobre Higienização de mãos, bancadas e utensílios</li><li>• Prática sobre Higienização de hortaliças, Coleta de amostras e aferição de temperaturas</li></ul>	
<b>Módulo II</b>	
<b>PA – PLANEJAMENTO ALIMENTAR</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Prática sobre diluição de fórmulas lácteas e não lácteas</li><li>• Prática de preparações para introdução alimentar</li></ul>	
<b>TD II – TÉCNICA DIETÉTICA II</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Prática sobre substâncias alimentares</li></ul>	
<b>TNGH I – TERAPIA NUTRICIONAL E GASTRONOMIA HOSPITALAR I</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Prática sobre dietas de rotinas, especiais e modificadas – elaboração de dietas e linhas de montagem.</li></ul>	
<b>Módulo III</b>	
<b>GSEAN – GESTÃO SERVIÇOS ESPECIAIS EM DE ALIMENTAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Prática sobre planos alimentares, culinária nacional, internacional, catering, tipos de serviços, eventos.</li></ul>	
<b>TNGH II – TERAPIA NUTRICIONAL E GASTRONOMIA HOSPITALAR II</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Prática sobre dietas de rotinas, especiais e modificadas para cada tipo de patologia – elaboração de dietas e linhas de montagem.</li></ul>	
<b>Equipamentos</b>	
<b>Quantidade</b>	<b>Identificação</b>
02	Balança eletrônica digital.
04	Batedeira; tipo industrial; com capacidade mínima para 3,9 litros.
04	Fogão tipo convencional, com 4 bocas.

01	Forno de Micro-ondas.
02	Liquidificador; tipo industrial; Com Capacidade Mínima para 3,0 Litros.
02	Liquidificador; tipo doméstico Com Capacidade Mínima para 3,0 Litros.
04	Processador de alimento; doméstico; jarra com capacidade para 3,4 litros.
01	Refrigerador doméstico; “frost free”, duplex; com capacidade total líquida mínima de 425 litros.
04	Termômetro digital; com limite operacional de -50 a + 400 graus centígrados (sem contato) -50 a + 230 graus centígrados (com contato); na faixa de temperatura de 0 a 50 graus centígrados.
01	Termômetros digitais tipo espeto resistente à água.
01	Microcomputador / Notebook
01	SMART TV LED 55”.
01	Condicionador de ar.
<b>Mobiliário</b>	
Quantidade	Identificação
20	Cadeira fixa; concha dupla; com encosto e acento em polipropileno.
03	Estante desmontável em aço, tipo aberta nos fundos e laterais; com 09 prateleiras.
03	Armário em aço, medindo 1988 x 1200 x 475 mm (a x l x p); com 02 portas
06	Mesa com tampo de inox, para cozinha industrial.
01	Quadro Branco.
01	Suporte de tv
<b>EPIs – Equipamentos de Proteção Individual</b> Itens de responsabilidade da Unidade de Ensino	
Quantidade	Identificação
01	Avental Térmico Anti Chama para Cozinha Industrial Resistente a Água e ao Calor.
01	Avental de PVC forrado.
02	Luva Térmica para Alta Temperatura (até 400 graus) – Grafatex c/ Fios de Aramida.
Conf. Nessid.	Luva Plástica descartável.
Conf. Nessid.	Sapatos de Segurança de Elástico Branco.
Conf. Nessid	Touca descartável TNT unissex
<b>Materiais de Consumo e Utensílios</b> Itens de responsabilidade da Unidade de Ensino	
Quantidade	Identificação

04	Abridor de garrafa
04	Abridor de lata
04	Açucareiro individual inox com colher
04	Aro inox 10cm
04	Aro inox 8cm
02	Assadeira para pizza grande
02	Assadeira para pizza média
02	Assadeira teflon grande
02	Assadeira teflon média
02	Assadeira teflon pequena
01	Balde para gelo em inox
01	Balde para vinho em inox
03	Bandeja inox quadrada (P/M/G) 01 de cada
03	Bandeja inox redonda (P/M/G) 01 de cada
06	Bandeja inox redonda (P/M/G) 02 de cada
06	Bandeja inox retangular
04	Boleador
04	Bowl inox (jogos P/M/G)
04	Bule individual para café em inox
04	Bule individual para chá em inox
04	Bule individual para leite em inox
04	Caçarolas (22) *
04	Caçarolas (24) *
04	Caçarolas (26) *
02	Chaira
02	Chinoy
03	Cobre manchas
08	Colher de arroz em inox
06	Colher de café
06	Colher de chá
08	Colher de silicone
06	Colher de sobremesa
24	Colher de sopa
04	Colher para cozinha em polietileno

02	Concha para molho
02	Conchas inox grande
04	Conchas inox média
01	Conjunto de bicos para confeitar
04	Conjunto de colher medida
01	Conjunto de cortadores de biscoito
04	Conjunto de xícara medida
24	Copo de vidro
04	Copo medidor
06	Cumbucas individuais de louça para sobremesa
04	Decorador de legumes
04	Descascador de legumes
02	Escorredor para arroz
02	Escorredores para massa
02	Escumadeiras inox grande
02	Escumadeiras inox média
02	Espremedor de alho
02	Espremedor de frutas manual
02	Espremedores de batatas
08	Faca de chefe de 8´
02	Faca de desossar
04	Faca de legumes
24	Faca de mesa
02	Faca de pão serrilhada de 8´
06	Faca de peixe
06	Faca de serra (churrasco)
06	Faca de sobremesa
04	Faca de tornear
02	Forma para bolo inglês grande
02	Forma para bolo inglês média
01	Forma para pudim, de vidro
02	Forma para quiche
02	Formas com fundo removível
01	Formas de silicone com buraco no meio para bolo

01	Formas de silicone retangular para bolo inglês
01	Formas para pudim grande
01	Formas para pudim média
01	Formas para pudim pequena
72	Forminhas de empada (P/M/G) (24 de cada)
24	Forminhas de torteletas
04	Fouet
04	Frigideira hotel
04	Frigideiras teflon (24)
02	Frigideiras teflon para crepes
02	Funil
24	Garfo de mesa
06	Garfo de peixe
06	Garfo de sobremesa
02	Garfo para assados em inox
04	Garrafa térmica
06	Guardanapos
04	Jarra de vidro para sucos e água
04	Jarra inox para sucos e água
04	Jarra pequena de vidro para sucos e água
04	Jogo de travessas de inox
06	Jogos americanos diferentes formatos (06 de cada)
02	Leiteiras de teflon média
04	Lixeira pequena de pia
04	Mandolins
04	Mantegueira individual grande
04	Mantegueira individual média
04	Mantegueira individual pequena
02	Molheira de inox com concha
04	Pá de bolo
04	Panela (20) *
04	Panela (22) *
04	Panela (24) *
04	Panelas de pressão 4 litros



04	Panelas para fritura com cesto
04	Espátula tipo Pão duro
01	Pedra para afiar
04	Pegador de cumbuca
02	Pegador de gelo inox
02	Pegador de massa
02	Pegador de salada
01	Pegadores inox multiuso
04	Peneira grande
04	Peneira média
04	Peneira pequena
02	Pinça
02	Pincel médio de silicone
02	Pirex quadrado transparentes médio
02	Pirex quadrado transparentes pequeno
02	Pirex redondo transparentes grande com tampa
02	Pirex redondo transparentes médio com tampa
02	Pirex redondo transparentes pequeno com tampa
02	Pirex retangular transparentes grande
02	Pirex retangular transparentes médio
02	Pirex retangular transparentes pequeno
06	Prato de louça branca para consome
06	Pratos de louça branca para couvert
06	Pratos de louça branca para mesa
24	Pratos de louça branca para sobremesa
06	Pratos de louça branca para sopa
02	Ralador de noz moscada
02	Ralador universal
18	Ramequins (jogos P/M/G) 06 de cada
02	Raspador de limão (zester)
02	Réchaud
04	Rolo para abrir massa
04	Saca-rolhas
02	Saco de confeitar

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

**LABORATÓRIO DE NUTRIÇÃO****Descrição da Prática****Módulo II****ENSP – EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E SAÚDE PÚBLICA**

- Avaliação nutricional - mensuração de peso, estatura e dobras cutâneas
- Diagnóstico do estado nutricional.

**Módulo III**

**TNGH – TERAPIA NUTRICIONAL E GASTRONOMIA HOSPITALAR**

- Determinação do estado nutricional do indivíduo enfermo.

**Equipamentos**

<b>Quantidade</b>	<b>Identificação</b>
01	Adipômetro Científico; para mensurar dobra cutânea.
01	Balança digital, com régua antropométrica.
01	Estadiômetro.
01	Modelo anatômico humano.
01	Régua antropométrica, graduada, com bastão e haste em madeira (1,00 metro).
01	SMART TV 55"
06	Microcomputadores/Notebook
01	Condicionador de ar

**Modelos Anatômicos**

<b>Quantidade</b>	<b>Identificação</b>
01	Modelo anatômico humano; torso clássico, dorso aberto; composto por 18 partes
01	Modelo Anatômico Humano; Esqueleto Desarticulado Tamanho Natural de Um Adulto

**Equipamentos de Uso Individual - EPIs**

<b>Quantidade</b>	<b>Identificação</b>
01	Avental de PVC forrado
01	Avental de Vinil
01	Avental em Malha de Aço Inox 70 cm
01	Avental Térmico Anti Chama para Cozinha Industrial Resistente a Água e ao Calor
01	Botas de PVC Cano Longo Branca
01	Bota de PVC – Preta – Cano Longo – Palmilha e Bico de Aço – Super Proteção
01	Jaqueta Térmica
01	Luva de silicone altaflex para alta temperatura
01	Luva Fio de Aço
01	Luva Malha de Aço
01	Luva Térmica para Alta Temperatura (até 400 graus) – Grafatex c/ Fios de Aramida
01	Luvax de Látex Verniz Silver Azul
01	Luvax de PVC Térmica para baixa temperatura Alaska
01	Sapatos de Segurança de Elástico Branco

**Softwares Específicos**

<b>Quantidade</b>	<b>Identificação</b>
06	Avanutri ou Diet Pro Software nutricional
06	Tecfood Software gerencial

06	WHO - ANTHRO
06	Diet Pro Rotulagem
<b>Mobiliário</b>	
<b>Quantidade</b>	<b>Identificação</b>
04	Armário de aço com portas e chaves.
20	Cadeira fixa.
01	Mesa auxiliar para escritório.
06	Mesas para computadores.
01	Quadro branco
01	Suporte para TV

**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**

BPSA – Boas Práticas em Serviços de Alimentação

- Elaboração de POPs e treinamentos sobre aplicabilidade do Manual de Boas Práticas e de POPs.

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.

PA – PLANEJAMENTO ALIMENTAR

Cálculo de cardápios.

TNGH I – TERAPIA NUTRICIONAL E GASTRONOMIA HOSPITALAR I

- Elaboração de planilhas de registro para Avaliação nutricional
- Cálculo de cardápios

PTCC - PLANEJAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

- Pesquisas de artigos científicos;

- Elaboração do pré-projeto de TCC

**Módulo III****TARN – TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS E ROTULAGEM NUTRICIONAL**

- Rotulagem alimentos.

**GPOUA – GESTÃO PROFISSIONAL E OPERACIONAL EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO**

- Gerenciamento de compras, suprimentos, cardápios.

**DTCC - DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

- Elaboração e finalização do projeto de TCC.

<b>Quantidade</b>	<b>Softwares Específicos</b>
21	Avanutri ou Diet Pro Software nutricional
21	Tecfood Software gerencial
21	WHO - ANTHRO
21	Diet Pro Rotulagem

## 8.1. Bibliografia

Autor 1 /SOBRENOME	Autor 1 /NOME	Autor 2 /SOBRENOME	Autor 2 /NOME	Autor 3 /SOBRENOME	Autor 3 /NOME	Coordenador /SOBRENOME	Coordenador /NOME	Título	Subtítulo	Edição	Volume / Série	Cidade	Editora	ISBN	Ano
ABREU	Edeli Simioni de	SPINELLI	Mônica Glória N.	PINTO	Ana Maria de Souza			Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	Um modo de fazer	8ª		São Paulo	Metha	978588888418	2023
ALCARDE	André Ricardo	ARCE	Maria Aparecida Bismara					Fundamentos de Tecnologia dos Alimentos		2ª		São Paulo	Manole	978-8520447147	2019
ALVARENGA	Rúbia Zanotelli de							Cidadania trabalhista e sustentabilidade humana e socioambiental nas relações de trabalho		1º		Belo Horizonte	Dialética	978-6525258805	2022
ALVES	Ana Luiza G.L.	BRANDÃO	Tania M. N					Fundamentos de Nutrição e Dietética		2		São Paulo	Manole	9788527726501	2021
BARSANO	P. R							Ética e Cidadania Organizacional.	Guia Prático e Didático	1		São Paulo	Érica	978-8536504124 ASIN: B07XKCXZDS	2015
BLEU	Instituto Le Cordon							Gastronomia Brasileira	Da tradição à Cozinha de Fusão	1º		São Paulo	Alaúde	978-8578816377	2023
BRAGA	Roberto Magno Meira							Gestão da Gastronomia	Custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro	1ª		São Paulo	Senac	9788520439555	2021
BRASILEIRO	Ada Magaly Matias							Como produzir textos acadêmicos e científicos		1ª		São Paulo	Contexto	978-6555410051	2021
Bregstein	Barbara	VALENTE	Wendy Sauerbronn de Campos (Tradutor)					Espanhol fácil e passo a passo: domine a gramática do dia a dia para fluência em espanhol - Rápido!		1ª		Rio de Janeiro	Alta Books	978-8550803623	2019
BREMER	Carlos	CARRASCO	Gilberto	GEROLAMO	Mateus Cecilio	CARPES	Newton Paulo Zenkner (Autor)	Gestão de projetos - Uma jornada empreendedora da prática à teoria		1		São Paulo	Atlas	978-8597010299 ASIN: B073DMV263	2017
CAMARGO	Erika Barbosa	BOTELHO	Raquel Braz Assunção	ZANDONADI	Renata Puppini			Técnica Dietética	Pré preparo e preparo de Alimentos - Manual de Laboratório	3		Rio de Janeiro	Atheneu	9786555866766	2023
CASTRO	Silvia Pereira de							TCC Trabalho de conclusão de curso: uma Abordagem Leve, Divertida e Prática		1ª		São Paulo	Saraiva Uni	978-8571440685 ASIN: B081TBKVD7	2019



CAVALCANTI	Carolina Costa	Filatro	Andrea					Design Thinking	Na Educação Presencial, A Distância e Corporativa	1	1	São Paulo	Érica	9788547215781	2017
COSTA	Andréa F. Guimarães	GALISA, Santiago	Mônica					Cálculos Nutricionais	Análise e Planejamento Dietético	2º		São Paulo	Payá	9788557950047	2018
COSTA	Carla S.S.							Práticas Dietéticas	Planejamento e Avaliação Nutricional	3		Rio de Janeiro	Rubio	9788530207750	2020
COSTA	Paula E.G.							Nutrição em Saúde Pública		2		São Paulo	Atena	9786556545723	2022
COZZOLINO	Silvia M. Franciscato							Biodisponibilidade de Nutrientes		7ª		Barueri	Manole	9788520460788	2024
DORNELAS	José							Plano de Negócios com o Modelo Canvas		3ª		São Paulo	Atlas	978-6559774487	2023
DORNELAS	José							Empreendedorismo	Transformando ideias em negócios	7		São Paulo	Empreende	9788566103052	2018
FIGUEIREDO	Marle Alvarenga	FIGUEIREDO	Manoela	TIMERMAN	Fernanda			Nutrição Comportamental		3º		Barueri	Manole	9788520460160	2024
FURTADO	Renata Ribeiro de Andrade L.							Inglês Instrumental para Leitura de Textos		1ª	Universitária	São Paulo	Senac	ASIN: B09Z75YMCV	2022
GERMANO	Pedro Manuel Leal	GERMANO	Maria Isabel Simões					Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos		7		São Paulo	Manole	9788520465165	2024
LAKATOS	Eva Maria							Metodologia do Trabalho Científico		9ª		São Paulo	Atlas	978-8597026535	2021
MAHAN	L. Kathleen	RAYMOND	Janice					Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia		15º		São Paulo	Guanabara Koogan	978-8595158740	2022
MARTINS	Dileta Silveira	ZILBERKNOP	Lúbia Scliar					Português Instrumental		30ª		São Paulo	Atlas	978-8597019452 ASIN: B07N7HTT SK	2019
MEDEIROS	João Bosco							Português Instrumental		11ª		São Paulo	Atlas	978-6559770090	2021
MENEZES	Maria de Fátima Garcia	MORGADO,	Caroline Maria da Costa	MALDONADO	Luciana Azevedo			Diálogos e Práticas em Educação Alimentar e Nutricional		1		São Paulo	Rubio	9788584111046	2020
MUNHOZ	Rosângela							Inglês Instrumental: Estratégias de Leitura		1ª		Rio de Janeiro	Heccus	978-8567281087	2023
NESPOLO	Cássia Regina	OLIVEIRA	Fernanda Arboite de	PINTO	Flávia S. Twardowski			Práticas em Tecnologia de Alimentos		1ª		Porto Alegre	ArtMed	9788520449820	2020
NISHIO	Eri Keiko	ALVES	Alexandre Martins					Gestão de Negócios de alimentação		1		São Paulo	Senac	9788539639205	2023
OLIVEIRA	Djalma de Pinho Rebouças de							Como Elaborar um Plano de Carreira para ser um Profissional Bem-Sucedido		3ª		São Paulo	Atlas	978-8597014969 ASIN: B07BBVFRD5	2018

OLIVEIRA	Lúcia P.A.	ALMEIDA	Denise. S.F.					Nutrição, Dietoterapia e Condições Clínicas Especiais		3		São Paulo	Roca	9788572415520	2022
PHILIPPI	Sônia Tucunduva							Nutrição e Gastronomia		1		Barueri - São Paulo	Manole	9788520450802	2018
PHILIPPI	Sônia Tucunduva							Pirâmide dos Alimentos	Fundamentos Básicos da Nutrição	4		Barueri	Manole	9788520464564	2023
PHILIPPI	Sônia Tucunduva							Tabela de Composição Química de Alimentos		7		Barueri - São Paulo	Manole	9788520454244	2023
PIMENTEL	Leonardo							Word 2019		1ª	Informática	São Paulo	Senac	978-8539631056 ASIN: B08J446LCT	2019
PIMENTEL	Roberta P.R.L.	FERREIRA	Vivian A.S.					Nutrição e Dietoterapia		4		Rio de Janeiro	Guanabara Koogan	9788527726501	2021
RIBEIRO	Ana Elisa							Multimodalidade, Textos e Tecnologias:	Provocações Para a Sala de Aula	1ª		São Paulo	Parábola Editorial	978-6588519158	2020
RIBEIRO	Andréa L.							Nutrição Infantil	Teorias e Práticas	1		São Paulo	Pedagógica	9786587742295	2020
SABINO	Roberto							PowerPoint 2019		1ª	Informática	São Paulo	Senac	978-8539630691 ASIN: B08HVWR4XG	2019
SABINO	Roberto							Excel 2019		1ª	Informática	São Paulo	Senac	978-6555365962	2021
SANTOS	Gilberto Carniatto dos							Windows 11				São Paulo	Clube dos Autores	978-6500552249	2023
SANTOS	Amanda de Jesus							Gastronomia Hospitalar		1ª		São Paulo	Ser Educatonal	4603SER000250	2021
SANTOS	Julia L.S.							Nutrição	Princípios e Aplicações	1		São Paulo	Ponto de Vista	9786586410092	2021
SCHUMACHER	Cristina A.							Gramática de Inglês Para Brasileiros		2ª		Rio de Janeiro	Alta Books	978-8550802770 ASIN: 8550802778	2018
TELMO	Rogério de Lima	SLAVUTZKI	Luis Carlos					Segurança e Saúde no Trabalho	Um Guia de Princípios Essenciais	1		Rio de Janeiro	Freitas Bastos	9786556754420	2024
TRAMUJAS	Sandra Luiza Cuellar							Língua Espanhola Instrumental		1ª		Lapa / PR	FAEL	978-8538755630	2022
VÁZQUEZ	Adolfo Sánchez							Ética		39		São Paulo	Civilização Brasileira	978-8520010143	2018

## 9. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

A contratação dos docentes que irão atuar no Curso do **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. 52 da Deliberação CEE nº 207/2022, Indicação CEE nº 215/2022 e Indicação CEE/213/2021:

Art. 52 - São considerados habilitados para atuar na Educação Profissional Técnica de Nível Médio os profissionais relacionados, na seguinte ordem preferencial:

- I. Licenciados na área ou componente curricular do curso, em cursos de Licenciatura específica ou equivalente, e em cursos para Formação Pedagógica para graduados não licenciados, consoante legislação e normas vigentes à época;
- II. Graduados no componente curricular, portadores de certificado de especialização lato sensu, com, no mínimo, 120h de conteúdos programáticos dedicados à formação pedagógica;
- III. Graduados no componente curricular 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.

### 9.1. Titulações docentes por componente curricular

A tabela a seguir representa a indicação da formação e qualificação para a função docente. Para a organização dos Concursos Públicos e/ou Processos Seletivos, a Unidade de Ensino deverá consultar o Catálogo de Requisitos de Titulação para Docência, disponível no Site CRT (<http://crt.cps.sp.gov.br/>).

ADMINISTRAÇÃO E SEGURANÇA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	
Economia Doméstica Engenharia de Alimentos Nutrição	Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) Tecnologia em(de) Alimentos
BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	
Agronomia Biologia Biologia (LP) Biomedicina Ciência(s) dos Alimentos Ciências Biológicas Ciências Biológicas (Biomédicas) - Modalidade Médica Ciências Biológicas (LP) Economia Doméstica	Engenharia Agrônoma Engenharia Biotecnológica Engenharia de Alimentos Engenharia de Bioprocessos Engenharia de Bioprocessos e Biotecnologia Nutrição Tecnologia em Agronomia Tecnologia em(de) Alimentos
CONDUTA PROFISSIONAL E RELAÇÕES DE TRABALHO	
Administração Administração - Habilitação em Administração de Empresas	Ciências Gerenciais e Orçamentárias Ciências Gerenciais e Orçamentos Contábeis

Administração - Habilitação em Administração de Negócios	Ciências Jurídicas
Administração - Habilitação em Administração Financeira	Ciências Jurídicas e Sociais
Administração - Habilitação em Administração Financeira e Administração Mercadológica	Ciências Políticas
Administração - Habilitação em Administração Geral	Ciências Sociais
Administração - Habilitação em Administração Geral e de Empresas	Ciências Sociais (LP)
Administração - Habilitação em Administração Mercadológica	Ciências Sociais com Habilitação em Filosofia
Administração - Habilitação em Administração Pública	Ciências Sociais com Habilitação em Filosofia (LP)
Administração - Habilitação em Finanças	Direito
Administração - Habilitação em Finanças e Controladoria	Economia
Administração - Habilitação em Gestão de Empresas	Economia (LP)
Administração - Habilitação em Gestão de Negócios	Filosofia
Administração - Habilitação em Gestão Empresarial	Filosofia (LP)
Administração - Habilitação em Gestão Empresarial e Estratégica	Gestão de Políticas Públicas
Administração - Habilitação em Gestão Empresarial e Negócios	Gestão Pública
Administração - Habilitação em Mercados Internacionais	História
Administração - Habilitação em Negócios Internacionais	História (LP)
Administração - Habilitação em Recursos Humanos	Pedagogia
Administração de Empresas	Pedagogia (LP)
Administração de Empresas e Negócios	Psicologia
Administração de Negócios	Psicologia (LP)
Administração Geral	Relações Internacionais
Administração Pública	Relações Públicas
Ciências e Humanidades	Sociologia
Ciências Econômicas	Sociologia (LP)
Ciências Econômicas (LP)	Sociologia e Política
Ciências Econômicas com Ênfase em Comércio Internacional	Sociologia e Política (LP)
Ciências Econômicas e Administrativas	Tecnologia em Gestão de Recursos Humanos
Ciências Gerenciais	Tecnologia em Gestão Empresarial

### DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Agronomia	Engenharia Biotecnológica e Bioprocessos
Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)	Engenharia de Alimentos
Biologia	Engenharia de Bioprocessos
Biologia (LP)	Engenharia de Produção Química
Biomedicina	Engenharia Industrial Química
Ciência(s) dos Alimentos	Engenharia Química
Ciência(s) e Tecnologia de Laticínios	Farmácia
Ciências Biológicas	Farmácia - Alimentos
Ciências Biológicas (Biomédicas) - Modalidade Médica	Farmácia Bioquímica Industrial
Ciências Biológicas (LP)	Farmácia e Bioquímica
Ciências Farmacêuticas	Medicina
Economia Doméstica	Nutrição
Engenharia Agrícola	Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)
Engenharia Agrônoma	Tecnologia em Agronomia
Engenharia Biotecnológica	Tecnologia em(de) Alimentos

### DIAGNÓSTICO DA ALIMENTAÇÃO HUMANA

Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)  
 Biomedicina  
 Ciência(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

Nutrição

Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)

### ESTRUTURA E ROTINAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Economia Doméstica

Nutrição

Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)

### GESTÃO DE SERVIÇOS ESPECIAIS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)

Ciência(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 PROFISSIONAL E OPERACIONAL EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO

Nutrição

### INGLÊS INSTRUMENTAL

Inglês (LP)

Letras - Língua Portuguesa e Inglesa (LP)

Letras - Português e Inglês (LP)

Letras - Português/Inglês (LP)

Letras - Tradutor

Letras - Tradutor e Intérprete

Letras com Habilitação de Tradutor (Inglês)

Letras com Habilitação em Inglês (LP)

Letras com Habilitação em Inglês e Literaturas Correspondentes (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 Língua Portuguesa (LP)

Letras com Habilitação em Língua Inglesa e Respectivas Literaturas (LP)

Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Inglesa (LP)

Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Inglesa com as Respectivas Literaturas (LP)

Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Língua Estrangeira: Inglês (LP)

Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Língua Inglesa (LP)

Letras com Habilitação em Português e Inglês

Letras com Habilitação em Português e Inglês (LP)

Letras: Língua Inglesa e Língua Portuguesa (LP)

Licenciatura em Inglês (Equivalente à Licenciatura Plena)

Licenciatura em Letras - Inglês

Licenciatura em Letras - Inglês (Equivalente à Licenciatura Plena)

Licenciatura em Letras - Português e Inglês (Equivalente à Licenciatura Plena)

Licenciatura em Português e Inglês

Secretariado - Habilitação em Inglês

Secretariado Bilingue

Secretariado Bilingue - Habilitação Português/ Inglês

Secretariado Bilingue - Habilitação Português/ Inglês (LP)

Secretariado Executivo

Secretariado Executivo Bilingue

Secretariado Executivo Bilingue - Habilitação Português/ Inglês

Secretariado Executivo Bilingue - Habilitação Português/ Inglês (LP)

Secretariado Executivo com Habilitação em Inglês

Secretariado Executivo com Habilitação em Inglês (LP)

Secretariado Executivo Trilíngue

Secretariado Executivo Trilíngue - Português / Inglês / Espanhol

Secretariado Executivo Trilíngue/ Inglês

Secretariado Executivo Trilíngue/ Inglês (LP)

Tecnologia em Automação de Escritórios e Secretariado com Ênfase em Línguas

Letras com Habilitação em Português e Literaturas de Língua Portuguesa e Língua Inglesa e Literatura Inglesa (LP)

Letras com Habilitação em Português, Inglês e Espanhol (LP)

Letras com Habilitação em Português, Inglês e Literaturas (LP)

Letras com Habilitação em Português, Inglês e Respectivas Literaturas (LP)

Letras com Habilitação em Secretariado Bilingue/ Inglês

Letras com Habilitação em Secretariado Executivo Bilingue/ Inglês

Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilingue

Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilingue/ Inglês

Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilingue/ 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 em Tradutor/ Inglês

Letras Modernas - Português, Inglês e Respectivas Literaturas (LP)

Letras Vernáculas e 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 Bilingue/ Inglês

Tecnologia em Formação de Secretariado/ Inglês

Tecnologia em Formação de Secretário/ Inglês

Tecnologia em Formação de Secretário/ Inglês (LP)

Tecnologia em Secretariado Executivo Bilingue

Tecnologia em Secretariado Executivo Bilingue/ Inglês

Tecnologia em Secretariado Executivo Bilingue/ Inglês (LP)

Tecnologia em Secretariado Executivo Trilingue/ Inglês (LP)

Tradutor e Intérprete

Tradutor e Intérprete com Habilitação em Inglês

Tradutor e Intérprete com Habilitação em Inglês (LP)

**LINGUAGEM, TRABALHO E TECNOLOGIA**

Educação do Campo - Linguagens e Códigos (LP)

Letras

Letras (LP)

Letras - Língua e Literatura Portuguesa (LP)

Letras - Língua Portuguesa e Habilitações de Língua Estrangeiras (LP)

Letras - Língua Portuguesa e Inglesa (LP)

Letras - Língua Portuguesa e Literaturas de Língua Portuguesa (LP)

Letras - Neolatinas (LP)

Letras - Português e Inglês (LP)

Letras - Português/Inglês (LP)

Letras - Tradutor

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 Libras (Língua para surdos) e Língua Portuguesa (LP)

Letras com Habilitação em Língua Inglesa e Língua Portuguesa (LP)

Letras com Habilitação em Secretário Bilingue/ Espanhol (LP)

Letras com Habilitação em Secretário Bilingue/ Português

Letras com Habilitação em Secretário Bilingue/ Português (LP)

Letras com Habilitação em Secretário Executivo

Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilingue

Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilingue/ Inglês

Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilingue/ Inglês (LP)

Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilingue/ Português

Letras com Habilitação em Tradução e Intérprete Língua Portuguesa (LP)

Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete da Língua Inglesa

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 em Língua Inglesa e Respectivas Literaturas (LP)	Letras com Habilitação em Tradutor/ Inglês
Letras com Habilitação em Língua Portuguesa (LP)	Letras Modernas - Português, Inglês e Respectivas Literaturas (LP)
Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Espanhola e suas Literaturas	Letras Vernáculas (LP)
Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Espanhola e suas Literaturas (LP)	Letras Vernáculas e Inglês (LP)
Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Inglesa (LP)	Letras: Língua Espanhola e Língua Portuguesa (LP)
Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Inglesa com as Respectivas Literaturas (LP)	Letras: Língua Inglesa e Língua Portuguesa (LP)
Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Língua Estrangeira: Espanhol (LP)	Licenciatura em Letras (Equivalente à Licenciatura Plena)
Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Língua Estrangeira: Francês (LP)	Licenciatura em Letras - Português e Inglês (Equivalente à Licenciatura Plena)
Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Língua Estrangeira: Inglês (LP)	Licenciatura em Língua Portuguesa (Equivalente à Licenciatura Plena)
Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Linguística	Licenciatura em Português e Inglês
Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Respectivas Literaturas (LP)	Linguagem e Comunicação (LP)
Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Língua Inglesa (LP)	Linguagens e Códigos (LP)
Letras com Habilitação em Linguística	Linguagens e Códigos - Língua Portuguesa (LP)
Letras com Habilitação em Linguística (LP)	Linguagens e Códigos com Habilitação em Língua Portuguesa (LP)
Letras com Habilitação em Português	Linguística
Letras com Habilitação em Português (LP)	Secretariado
Letras com Habilitação em Português e Alemão	Secretariado - Habilitação em Inglês
Letras com Habilitação em Português e Alemão (LP)	Secretariado Bilingue
Letras com Habilitação em Português e Coreano (LP)	Secretariado Bilingue - Habilitação Português/ Inglês
Letras com Habilitação em Português e Espanhol (LP)	Secretariado Bilingue - Habilitação Português/ Inglês (LP)
Letras com Habilitação em Português e Francês (LP)	Secretariado com Habilitação em Secretariado Executivo Bilingue
Letras com Habilitação em Português e Inglês	Secretariado Executivo
Letras com Habilitação em Português e Inglês (LP)	Secretariado Executivo Bilingue
Letras com Habilitação em Português e Italiano (LP)	Secretariado Executivo Bilingue - Habilitação Português/ Inglês
Letras com Habilitação em Português e Japonês (LP)	Secretariado Executivo Bilingue - Habilitação Português/ Inglês (LP)
Letras com Habilitação em Português e Latim (LP)	Secretariado Executivo com Habilitação em Espanhol
Letras com Habilitação em Português e Língua Espanhola Moderna com as Respectivas Literaturas (LP)	Secretariado Executivo com Habilitação em Espanhol (LP)
Letras com Habilitação em Português e Literatura (LP)	Secretariado Executivo com Habilitação em Inglês
Letras com Habilitação em Português e Literaturas da Língua Portuguesa com suas Respectivas Literaturas (LP)	Secretariado Executivo com Habilitação em Inglês (LP)
Letras com Habilitação em Português e Literaturas de Língua Portuguesa (LP)	Secretariado Executivo com Habilitação em Português
Letras com Habilitação em Português e Literaturas de Língua Portuguesa e Língua Inglesa e Literatura Inglesa (LP)	Secretariado Executivo Trilíngue
Letras com Habilitação em Português, Espanhol e Respectivas Literaturas (LP)	Secretariado Executivo Trilíngue - Português / Inglês / Espanhol
Letras com Habilitação em Português, Inglês e Espanhol (LP)	Secretariado Executivo Trilíngue/ Espanhol
Letras com Habilitação em Português, Inglês e Literaturas (LP)	Secretariado Executivo Trilíngue/ Espanhol (LP)
Letras com Habilitação em Português, Inglês e Respectivas Literaturas (LP)	Secretariado Executivo Trilíngue/ Inglês
Letras com Habilitação em Secretariado	Secretariado Executivo Trilíngue/ Inglês (LP)
Letras com Habilitação em Secretariado Bilingue/ Inglês	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
	Tecnologia em Secretariado Executivo Bilingue
	Tecnologia em Secretariado Executivo Trilíngue
	Tradutor e Intérprete com Habilitação em Português

Letras com Habilitação em Secretariado Executivo Bilingue/ Espanhol

Letras com Habilitação em Secretariado Executivo Bilingue/ Inglês

Letras com Habilitação em Secretariado Trilingue/ Português (LP)

Letras com Habilitação em Secretário Bilingue

Letras com Habilitação em Secretário Bilingue/ Espanhol

**PLANEJAMENTO ALIMENTAR**

Nutrição

Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)

**PLANEJAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

Agronomia

Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)

Biologia

Biologia (LP)

Biomedicina

Ciência(s) dos Alimentos

Ciência(s) e Tecnologia de Laticínios

Ciências Biológicas

Ciências Biológicas (Biomédicas) - Modalidade Médica

Ciências Biológicas (LP)

Ciências Farmacêuticas

Economia Doméstica

Engenharia Agrícola

Engenharia Agrônoma

Engenharia Biotecnológica

Engenharia Biotecnológica e Bioprocessos

Engenharia de Alimentos

Engenharia de Bioprocessos

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

**PROJETOS DE TECNOLOGIA DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO**

Administração - Ênfase em Análise de Sistemas

Administração - Habilitação em Análise de Sistemas

Administração de Sistemas de Informação

Análise de Sistemas

Análise de Sistemas Administrativos em Processamento de Dados

Análise de Sistemas Administrativos em Processos de Dados

Análise de Sistemas de Informação

Análise de Sistemas e Tecnologia da Informação

Análise de Sistemas e Tecnologia da Informação - Habilitação em Análise de Sistemas e Tecnologias da Informação

Análise de Sistemas e Tecnologia da Informação - Habilitação em Desenvolvimento de Sistemas

Análise de Sistemas e Tecnologia da Informação - Habilitação em Gerenciamento de Sistemas e Tecnologias

Análise de Sistemas e Tecnologia da Informação - Habilitação em Telemática

Análise de Sistemas e Tecnologia da Informação - Licenciatura com habilitação em Sistemas e Tecnologia da Informação

Análise de Sistemas e Tecnologia da Informação - Licenciatura em Sistemas e Tecnologia da Informação

Tecnologia em Desenvolvimento de Software - Ênfase em Software Livre

Tecnologia em Desenvolvimento de Software Multiplataforma

Tecnologia em Desenvolvimento de Software para Internet

Tecnologia em Desenvolvimento de Web Sites e Comércio Eletrônico

Tecnologia em Desenvolvimento de Website

Tecnologia em Desenvolvimento para Internet: Desenvolvimento para Web

Tecnologia em Desenvolvimento para Web

Tecnologia em Desenvolvimento para Web e Comércio Eletrônico

Tecnologia em Desenvolvimento Web

Tecnologia em Desenvolvimento Web com Software Livre

Tecnologia em Gerenciamento das Tecnologias da Informação

Tecnologia em Gerenciamento de Redes

Tecnologia em Gerenciamento de Redes de Computadores

Tecnologia em Gestão da Tecnologia da Informação em Hardware e Redes de Computadores

Tecnologia em Gestão da(de) Tecnologia da Informação

Análise de Sistemas e Tecnologia da Informação - Tecnologia em Desenvolvimento de Jogos Digitais  
Análise de Sistemas e Tecnologia da Informação - Tecnologia em Projeto de Sistemas de Informações  
Análise de Sistemas e Tecnologia da Informação - Tecnologia em Segurança da Informação  
Análise de Sistemas Informativos em Processamento de Dados  
Análise de Sistemas Informativos em Processos de Dados  
Análise e Desenvolvimento de Sistemas  
Bacharelado em Tecnologia da Informação  
Bacharelado em Tecnologia da Informação - Ênfase em Internet das Coisas  
Ciência de Dados  
Ciência(s) da(de) Computação  
Computação  
Computação (LP)  
Desenvolvimento de Sistemas  
Desenvolvimento de Web Sites  
Engenharia com Habilitação em Engenharia da Computação  
Engenharia da(de) Computação  
Engenharia de Sistemas  
Engenharia de Software  
Informática  
Informática (LP)  
Informática - Ênfase em Banco de Dados  
Informática - Ênfase em Redes de Computadores  
Informática - Sistemas de Informação  
Processamento de Dados  
Programação de Computadores  
Programação de Sistemas  
Sistemas de Informação  
Sistemas e Tecnologia da Informação  
Sistemas e Tecnologia da Informação (LP)  
Tecnologia da Informação  
Tecnologia da Informação (LP)  
Tecnologia da(de) Informação e Comunicação  
Tecnologia de Computação  
Tecnologia em Administração de Banco de Dados  
Tecnologia em Administração de Redes  
Tecnologia em Administração de Redes de Computadores  
Tecnologia em Administração de Redes de Informação  
Tecnologia em Administração de Redes para Internet  
Tecnologia em Análise de Sistema(s) de Computação  
Tecnologia em Análise de Sistema(s) de Informação  
Tecnologia em Análise de Sistemas  
Tecnologia em Análise de Sistemas e Linguagens de Programação  
Tecnologia em Análise de Sistemas e Tecnologia(s) da Informação  
Tecnologia em Análise de Sistemas Web

Tecnologia em Gestão de Ambientes de Software Livre  
Tecnologia em Gestão de Ambientes Informatizados  
Tecnologia em Gestão de Ambientes Web  
Tecnologia em Gestão de Redes de Computadores  
Tecnologia em Gestão de Redes de Computadores e Internet  
Tecnologia em Gestão de Segurança de Computadores  
Tecnologia em Gestão de Sistemas de Informação  
Tecnologia em Gestão de Sistemas Informatizados  
Tecnologia em Gestão de Software Livre: Linux  
Tecnologia em Gestão de Tecnologia de Desenvolvimento de Web Sites  
Tecnologia em Gestão em Informática  
Tecnologia em Hardware e Redes de Computadores  
Tecnologia em Informação e Comunicação  
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 Desenvolvimento de Sistemas Computacionais  
Tecnologia em Informática - Ênfase em Gestão de Negócios  
Tecnologia em Informática - Ênfase em Redes de Computadores  
Tecnologia em Informática - Ênfase Industrial  
Tecnologia em Informática - Gestão Financeira  
Tecnologia em Informática - Modalidade (de) Gestão Financeira  
Tecnologia em Informática - Modalidade Gestão da Produção Industrial  
Tecnologia em Informática - Modalidade Teleinformática  
Tecnologia em Informática - Redes de Computadores  
Tecnologia em Informática - Sistemas de Informação  
Tecnologia em Informática com Ênfase em Banco de Dados  
Tecnologia em Informática com Ênfase em Banco de Dados e Redes de Computadores  
Tecnologia em Informática com Ênfase em Redes de Computadores  
Tecnologia em Informática e Aplicações Web  
Tecnologia em Informática e Negócios  
Tecnologia em Informática para (a) Gestão de Negócios  
Tecnologia em Informática para Negócios  
Tecnologia em Inteligência Artificial  
Tecnologia em Internet  
Tecnologia em Internet Business  
Tecnologia em Internet e Comércio Eletrônico  
Tecnologia em Internet e Redes de Computadores  
Tecnologia em Jogos Digitais  
Tecnologia em Jogos Eletrônicos  
Tecnologia em Processamento de Dados  
Tecnologia em Processamento de Dados - Modalidade Técnicas Digitais

Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas  
Tecnologia em Análise e Projeto de Sistemas  
Tecnologia em Banco de Dados  
Tecnologia em Big Data  
Tecnologia em Ciência de Dados  
Tecnologia em Criação e Desenvolvimento de Sistemas Web  
Tecnologia em Criação e Desenvolvimento de Web Sites  
Tecnologia em Criação e Gestão de Ambientes e Internet  
Tecnologia em Desenvolvimento Back-End  
Tecnologia em Desenvolvimento de Aplicações para Internet  
Tecnologia em Desenvolvimento de Aplicativos Web  
Tecnologia em Desenvolvimento de Banco de Dados  
Tecnologia em Desenvolvimento de Jogos de Entretenimento  
Tecnologia em Desenvolvimento de Jogos Digitais  
Tecnologia em Desenvolvimento de Jogos e Entretenimento Digital  
Tecnologia em Desenvolvimento de Jogos Eletrônicos  
Tecnologia em Desenvolvimento de Projetos de Rede de Computadores  
Tecnologia em Desenvolvimento de Sistemas  
Tecnologia em Desenvolvimento de Sistemas de Informação  
Tecnologia em Desenvolvimento de Sistemas de Software  
Tecnologia em Desenvolvimento de Sistemas para Internet  
Tecnologia em Desenvolvimento de Sistemas para Web  
Tecnologia em Desenvolvimento de Software  
Tecnologia em Desenvolvimento de Software - Ênfase em Gestão da Qualidade de Processos

Tecnologia em Processamento de Dados e Desenvolvimento de Software  
Tecnologia em Produção de Software  
Tecnologia em Programação de Computadores  
Tecnologia em Programação e Desenvolvimento de Sistemas  
Tecnologia em Programação e Desenvolvimento de Software  
Tecnologia em Projeto(s) de Sistemas de Informações  
Tecnologia em Redes  
Tecnologia em Redes Convergentes  
Tecnologia em Redes de Computadores  
Tecnologia em Redes Operacionais: Internet/ Intranet  
Tecnologia em Segurança da Informação  
Tecnologia em Segurança da Tecnologia da Informação  
Tecnologia em Segurança de Computadores  
Tecnologia em Segurança de Redes de Computadores  
Tecnologia em Sistema de Software  
Tecnologia em Sistema(s) de(da) Informação  
Tecnologia em Sistema(s) para Internet  
Tecnologia em Software Livre  
Tecnologia em Web  
Tecnologia em Web Design  
Tecnologia em Web Design e Comércio Eletrônico  
Tecnologia em Web Design e E-Commerce  
Tecnologia em Web Design e Internet  
Tecnologia em Web Site

**TÉCNICA DIETÉTICA I E II**

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**

Agronomia  
Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)  
Ciência(s) dos Alimentos  
Ciência(s) e Tecnologia de Laticínios  
Economia Doméstica  
Engenharia Agrônoma  
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**

Nutrição

**Estrutura Pedagógica na Unidade de Ensino**

- 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.

## 10. CERTIFICADOS 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(s) **certificado(s)** terão validade nacional quando registrados na SED – Secretaria de Escriuração Digital do Governo do Estado de São Paulo e no SISTEC/MEC - Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica, obedecendo à legislação vigente; a Lei Federal nº 12.605, de 3 de abril de 2012, determina às instituições de ensino públicas e privadas a empregarem a flexão de gênero para nomear profissão ou grau nos diplomas/certificados expedidos.



## 11. PRAZO MÁXIMO PARA INTEGRALIZAÇÃO

O prazo máximo para integralização do curso será de **6 (seis) semestres**. Neste tempo, o aluno deverá ter concluído todos os componentes curriculares, com menção suficiente para promoção e frequência mínima exigida no Capítulo 7 deste Plano de Curso.

Além disso, **quando previsto na Organização Curricular**, o aluno deverá ter realizado o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e/ou Estágio Supervisionado, bem como demais instrumentos ou produtos, nos termos dos respectivos itens deste Plano de Curso.

**12. PARECER TÉCNICO****Fundamentação Legal: Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022**

Processo SEI n.º

N.º de Cadastro (MEC/CIE)

**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**

Divanil Antunes Urbano

**e-mail**

divanil.urbano@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	Clóvis Dias
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)	
Diurno / 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 215/2022.	
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. As competências e atribuições desse profissional estão adequadas ao mercado de trabalho.

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

### **Perfil profissional de Conclusão**

O **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** é o profissional que acompanha e orienta os procedimentos culinários, as atividades higiênico-sanitárias, as atividades de controle de qualidade e de segurança no trabalho em todo o processo de produção de refeições e alimentos. Coordena a execução de porcionamento, transporte e distribuição de refeições. Estrutura, ministra cursos e gerencia serviços de atendimento ao consumidor de indústrias de alimentos. Define padrões de procedimentos, contribui na elaboração Manual de Boas Práticas em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) e auxilia na implantação de 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.

### **Áreas de Atuação/ Mercado de Trabalho**

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

#### **3.4. Organização Curricular**

A organização curricular está adequada às funções produtivas pertinentes à formação de Técnico em Nutrição e Dietética, 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 anteriores 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 ao artigo 52 da Deliberação CEE 207/2022 e Indicações CEE 215/2022 e CEE 213/2021.

### 3.9. Certificado(s) e Diploma

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

### 4. Parecer do Especialista

Eu, Gabriela Wojakevicz Barbosa de Oliveira, sou favorável à implantação do curso de Técnico em Nutrição e Dietética na rede de escolas do Centro Paula Souza, uma vez que a instituição apresenta as condições adequadas e a proposta de organização curricular está em conformidade com as atuais especificações do mercado de trabalho.

### 5. Qualificação do Especialista

#### 5.1. Nome

Gabriela Wojakevicz Barbosa de Oliveira

RG	24.423.917-4	CPF	249.486.968-46
----	--------------	-----	----------------

Registro no Conselho Profissional da Categoria	CRN3 10432
--	------------

#### 5.2. Formação Acadêmica

Nutrição pela Universidade do Grande ABC (2000)

Pós-graduada em Formação de Docentes para o Ensino Superior – UNINOVE – abril/09

Gestão de Negócios em Hotelaria – FAAP- abril/2001

#### 5.3. Experiência Profissional

Segurança Alimentar, elaboração e implementação do Manual de Boas Práticas 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.

Diretora Técnica da Empresa Solução Consultoria em Alimentos (CNPJ: 26.802.814/0001-33).

Docente da Etec Júlio de Mesquita.



GABRIELA WOJAKEVICZ BARBOSA DE OLIVEIRA  
Data: 06/08/2025 11:00:07-0300  
Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

Gabriela Wojakevicz Barbosa de Oliveira

### 13. APÊNDICES

#### Portaria de Designação, de 00-00-0000

O Coordenador do Ensino Médio e Técnico do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza designa **Amneris Ribeiro Caciatori**, R.G. 29.346.971-4, **Guilherme Torres Pavani**, R.G. 34.874.318-X e **Robson Fernando Gomes da Silva**, R.G. 32.017.728-2, 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, 00 de mês de 0000.

**DIVANIL ANTUNES URBANO**

Coordenador do Ensino Médio e Técnico

**Aprovação do Plano de Curso**

A Supervisão Educacional, supervisão delegada pela Resolução SE nº 78, de 07/11/2008, com fundamento no item 14.5 da Indicação CEE 08/2000, aprova o Plano de Curso do Eixo Tecnológico de Ambiente e Saúde, referente à **Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**, incluindo as **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 00-00-0000.

São Paulo, 00 de mês de 0000.

---

**Amneris Ribeiro Caciatori****R.G. 29.346.971-4****Gestora de Supervisão  
Educativa**

---

**Guilherme Torres Pavani****R.G. 34.874.318-X****Gestor de Supervisão  
Educativa**

---

**Robson Fernando Gomes da  
Silva****R.G. 32.017.728-2****Gestor de Legislação e  
Informação**



**Portaria Normativa nº 0000, de 00-00-0000**

São Paulo, xx de xxx de xxxx.

**DIVANIL ANTUNES URBANO**

Coordenador do Ensino Médio e Técnico

**Publicada no DOE de xx-xx-xxxx, Poder Executivo, seção X, página xx.**

**Matriz Curricular – Curso Presencial**

MATRIZ CURRICULAR												
Eixo Tecnológico	AMBIENTE E SAÚDE			Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA						Plano de Curso		1138
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.												
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	
I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana	00	100	100	II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública	00	100	100	III.1 – Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição	00	100	100	
I.2 – Técnica Dietética I	00	100	100	II.2 – Planejamento Alimentar	00	100	100	III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II	00	100	100	
I.3 – Boas Práticas em Serviços de Alimentação	00	100	100	II.3 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação	00	100	100	III.3 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional	60	00	60	
I.4 – Administração e Segurança em Serviços de Alimentação	100	00	100	II.4 – Técnica Dietética II	00	100	100	III.4 – Gestão Profissional e Operacional em Unidades de Alimentação	00	100	100	
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	60	00	60	II.5 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I	60	00	60	III.5 – Inglês Instrumental	40	00	40	
I.6 – Projetos de Tecnologia de Informação e Comunicação	00	40	40	II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	40	00	40	III.6 – Conduta Profissional e Relações de Trabalho	40	00	40	
								III.7 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	00	60	60	
TOTAL	160	340	500	TOTAL	100	400	500	TOTAL	140	360	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	400 horas-aula			Trabalho de Conclusão de Curso				120 horas				
Total da Carga Horária Prática	1100 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		1138
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.											
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
I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana	00	100	100	II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública	00	100	100	III.1 – Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição	00	100	100
I.2 – Técnica Dietética I	00	100	100	II.2 – Planejamento Alimentar	00	100	100	III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II	00	100	100
I.3 – Boas Práticas em Serviços de Alimentação	00	100	100	II.3 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação	00	100	100	III.3 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional	50	00	50
I.4 – Administração e Segurança em Serviços de Alimentação	100	00	100	II.4 – Técnica Dietética II	00	100	100	III.4 – Gestão Profissional e Operacional em Unidades de Alimentação	00	100	100
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	50	00	50	II.5 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I	50	00	50	III.5 – Inglês Instrumental	50	00	50
I.6 – Projetos de Tecnologia de Informação e Comunicação	00	50	50	II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	50	00	50	III.6 – Conduta Profissional e Relações de Trabalho	50	00	50
								III.7 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	00	50	50
TOTAL	150	350	500	TOTAL	100	400	500	TOTAL	150	350	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		400 horas-aula				Trabalho de Conclusão de Curso		120 horas			
Total da Carga Horária Prática		1100 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 – 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		1138		
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.														
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	ANP	Total		Teoria	Prática	ANP	Total		Teoria	Prática	ANP	Total
I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana	00	100	00	100	II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública	00	100	00	100	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 – Planejamento Alimentar	00	100	00	100	III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II	00	100	00	100
I.3 – Boas Práticas em Serviços de Alimentação	00	100	00	100	II.3 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação	00	100	00	100	III.3 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional	40	00	00	60
I.4 – Administração e Segurança em Serviços de Alimentação	100	00	00	100	II.4 – Técnica Dietética II	00	100	00	100	III.4 – Gestão Profissional e Operacional em Unidades de Alimentação	00	100	00	100
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	00	00	60	60	II.5 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I	00	00	60	60	III.5 – Inglês Instrumental	00	00	40	40
I.6 – Projetos de Tecnologia de Informação e Comunicação	00	00	40	40	II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	00	00	40	40	III.6 – Conduta Profissional e Relações de Trabalho	00	00	60	40
										III.7 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	00	60	00	60
TOTAL	100	300	100	500	TOTAL	00	400	100	500	TOTAL	40	360	100	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	140 horas-aula				Total de Atividades Não Presenciais	300 horas-aula				Estágio Supervisionado	Este curso não requer Estágio Supervisionado			
Total de Carga Horária Prática	1060 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														
Eixo Tecnológico	AMBIENTE E SAÚDE				Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (2,5)					Plano de Curso		1138		
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.														
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	ANP	Total		Teoria	Prática	ANP	Total		Teoria	Prática	ANP	Total
I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana	00	100	00	100	II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública	00	100	00	100	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 – Planejamento Alimentar	00	100	00	100	III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II	00	100	00	100
I.3 – Boas Práticas em Serviços de Alimentação	00	100	00	100	II.3 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação	00	100	00	100	III.3 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional	50	00	00	50
I.4 – Administração e Segurança em Serviços de Alimentação	100	00	00	100	II.4 – Técnica Dietética II	00	100	00	100	III.4 – Gestão Profissional e Operacional em Unidades de Alimentação	00	100	00	100
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	00	00	50	50	II.5 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I	00	00	50	50	III.5 – Inglês Instrumental	00	00	50	50
I.6 – Projetos de Tecnologia de Informação e Comunicação	00	00	50	50	II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	00	00	50	50	III.6 – Conduta Profissional e Relações de Trabalho	00	00	50	50
										III.7 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	00	50	00	50
TOTAL	100	300	100	500	TOTAL	00	400	100	500	TOTAL	50	350	100	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	150 horas-aula				Total de Atividades Não Presenciais	300 horas-aula				Estágio Supervisionado	Este curso não requer Estágio Supervisionado			
Total de Carga Horária Prática	1050 horas-aula				Trabalho de Conclusão de Curso	120 horas								
Observações	A carga horária descrita como <b>prática</b> é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item “Prática Profissional” do Plano de Curso. A carga horária descrita como <b>ANP</b> (Atividades Não Presenciais) está prevista nos termos Art. 26, § 5º, da Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021.													