



Administração Central
Coordenadoria Geral de 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

PLANO DE CURSO

Ensino Médio com Habilitação Profissional de
Técnico em Nutrição e Dietética

Número do Plano: 1015

Eixo Tecnológico: Ambiente e Saúde

Área Tecnológica: Gestão e Promoção da Saúde e Bem-Estar

Carga horária: 3600 horas

Período: Integral

Histórico de Atualizações

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

CGETEC

Coordenadoria Geral de
Ensino Médio e Técnico

Cfac

Coordenadoria de Formulação
e de Análises Curriculares

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.....	9
4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO E DAS QUALIFICAÇÕES	10
4.1. 1ª Série: SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA.....	15
5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	19
5.1. Estrutura Seriada.....	19
5.2. Planejamento Curricular.....	19
5.4. Proposta de Carga Horária por Componente Curricular	21
5.4.1. Matriz Curricular sem “Língua Espanhola”	21
5.4.2. Matriz Curricular com “Língua Espanhola”	22
5.5. Formação Geral Básica e Formação Técnica Profissional.....	23
5.5.1. 1ª Série: SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA.....	23
5.6. Fundamentos Pedagógicos para o Ensino Médio com Itinerário Formativo – Formação Técnica e Profissional (FTP).....	72
5.7. Metodologia de Elaboração e Reelaboração Curricular e PÚblico-alvo da Educação Profissional	74
5.8. Enfoque Pedagógico.....	75
5.9. Trabalho de Conclusão de Curso – TCC.....	76
5.9.1. Orientação.....	76
5.10. Prática Profissional	76
5.11. Estágio Supervisionado	78
6. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	79
7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM	80
8. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	82
8.1. Formação Geral Básica	82
8.2. Formação Técnica e Profissional	91
8.3. Bibliografia.....	99
9. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO	105
9.1. Titulações docentes por componente curricular.....	105
9.2. Estrutura Pedagógica na Unidade de Ensino	105
10. CERTIFICADOS E DIPLOMA	106
11. PRAZO MÁXIMO PARA INTEGRALIZAÇÃO.....	107

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Data	00-00-0000
Número do Plano	1015
Eixo Tecnológico	Ambiente e Saúde
Área Tecnológica	Gestão e Promoção da Saúde e Bem-Estar
Tipo de ensino	Ensino Médio com Itinerário de Formação Técnica e Profissional
Modalidade	Presencial
Período	Integral

1. Habilitação	Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética
Carga horária	3600 horas (1ª + 2ª + 3ª Séries)
Estágio	-
TCC	120 horas
3. Qualificação	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Produtos em Serviços de Alimentação
Carga horária	2400 horas (1ª + 2ª Séries)
Estágio	-

Presidente do Conselho Deliberativo
Clóvis Souza Dias

Presidente do Centro Paula Souza
Clóvis Souza Dias

Vice-Presidente
Maycon Azevedo Geres

Chefe de Gabinete
Otávio Jorge de Moraes Júnior

Coordenador Geral de Ensino Médio e Técnico
Divanil Antunes Urbano

Coordenador de Formulação e de Análises Curriculares
Hugo Ribeiro de Oliveira

Chefe de Divisão de Gestão dos Documentos Curriculares
Marcio Prata

Chefe de Divisão de Padronização de Laboratórios
Andréa Marquezini

Organização
Adriano Paulo Sasaki
Amanda Neves Pinto Ferreira Pelliciari
Anderson Rocha de Oliveira
Dayse Victoria da Silva Assumpção
Elaine Cristina Cendretti
Joyce Maria de Sylva Tavares Bartelega
Luciano Carvalho Cardoso
Milena Ianka de Lima

Professora responsável pelo Eixo Tecnológico
Roseli Sanches Hauch

Professores especialistas
Cinthia Auricchio Araujo Kataguiri
Rosemeire Choueri Branco

Colaboração e consultoria
Camila Gomes da Silva Grillo (BSL Saúde – Cora Residencial Sênior)
Cristiane Camila Pires de Carvalho (Bar e Restaurante Camilo Ltda.)
Victoria Aragão Simonato (Consumo Gastronomia)

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

2.1. Justificativa

O profissional de Nutrição e Dietética tem se destacado por sua competência e capacidade de melhorar a qualidade de vida através da escolha adequada dos alimentos. A busca por uma alimentação saudável gera oportunidades para inovações, como o desenvolvimento de novos produtos e preparações.

De acordo com o Instituto Foodservice Brasil (IFB), o setor de *food service* deverá registrar um crescimento expressivo em 2025, impulsionado pela expansão de 3,2% no setor em 2024. O IFB projeta um crescimento de 6,9% em 2025, comparado ao ano anterior. As tendências emergentes incluem a digitalização e a inovação, com o uso crescente de tecnologias para entrega, gestão de pedidos e relacionamento com o cliente. Além disso, a sustentabilidade e a saúde continuam a ser prioridades, com uma demanda crescente por ingredientes hiperlocais e alternativas à base de plantas.

Em 2025, as *dark kitchens* estão se destacando ainda mais no setor de *food service*. Elas são altamente eficientes e econômicas, eliminando a necessidade de operações de atendimento presencial. A adoção de tecnologias avançadas, como a inteligência artificial, está ajudando a gerenciar estoques e criar experiências de pedidos online personalizadas, reduzindo desperdícios e aumentando a eficiência geral. Além disso, a sustentabilidade está em foco, com muitas *dark kitchens* adotando embalagens compostáveis, aparelhos eficientes em termos de energia e métodos de cozimento sem desperdício. Esse modelo de serviço continua a crescer após a pandemia, com projeções de movimentar US\$ 157,2 bilhões globalmente até 2030.

O mercado de delivery de comida no Brasil deve movimentar mais de US\$ 21 bilhões até o fim de 2025. Segundo dados do Statista, o setor deve crescer a uma taxa de 7,05% ao ano até 2029, quando a previsão é de atingir US\$ 27,81 bilhões. A digitalização dos hábitos de consumo, a praticidade dos pedidos online e o protagonismo de públicos como a geração Z são fatores que impulsionam esse crescimento. Além disso, a diversidade da culinária brasileira fortalece os negócios locais focados no delivery.

Diante de todo este cenário, a formação adequada dos profissionais é fundamental para garantir que eles estejam preparados para enfrentar os desafios e aproveitar as oportunidades do setor de *food service*. A atualização constante e a harmonização das leis gastronômicas com as exigências sanitárias são fundamentais para garantir a qualidade, sustentabilidade e ética dos produtos finais. Portanto, a reestruturação do curso é necessária para preparar profissionais capazes de atuar eficazmente neste mercado competitivo e inovador.

As rápidas mudanças na sociedade estão alterando o comportamento de consumo de alimentos. Fatores como urbanização, educação, acesso à informação, envelhecimento da população e aumento da renda contribuem para um novo comportamento alimentar. Estudos recentes indicam que os consumidores estão cada vez mais pautando suas escolhas em cinco tendências alimentares:

1. **Sensorialidade e prazer:** valorização da gastronomia e ingredientes locais.
2. **Saúde, bem-estar e forma física:** preferência por alimentos saudáveis que beneficiem a saúde.
3. **Conveniência e praticidade:** busca por produtos que economizem tempo e esforço.
4. **Confiabilidade e qualidade:** procura por produtos seguros e de qualidade comprovada, com garantia de origem e selos de qualidade.
5. **Sustentabilidade e ética:** preferência por alimentos e empresas que contribuam para a preservação do meio ambiente e causas sociais.

A área de alimentação está crescendo mais rápido que a economia brasileira devido aos novos hábitos e atitudes dos consumidores. O estilo de vida moderno, com compromissos profissionais e várias opções de lazer, faz com que mais pessoas se alimentem fora de casa, impulsionando mudanças no setor de *food service* e aumentando a concorrência.

Antecipar as mudanças de comportamento dos consumidores permite que as empresas se adaptem rapidamente às novas demandas, estabelecendo um diferencial competitivo. No entanto, isso exige profissionais com uma formação sólida, capazes de atuar em um mercado onde o desenvolvimento de novas tecnologias é intenso, promovendo eficiência e redução de custos.

O setor de produção alimentícia deve estar atenta às tendências e desafios para manter seu posicionamento competitivo, necessitando de investimentos em pesquisa, desenvolvimento de produtos e processos, além de inovação. Profissionais de nutrição que desconhecem essas tendências podem se sentir distantes desse segmento promissor, limitando suas chances de atuação, especialmente em restaurantes comerciais.

Nesse contexto, a atualização do plano de curso, contemplando todas as demandas mencionadas anteriormente, será de fundamental importância, pois possibilitará a formação de profissionais aptos a mobilizar conhecimentos e utilizar ferramentas que atendam aos padrões de qualidade exigidos pelo mercado atual.

Fontes de Consulta:

FIESP, GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO e ITAL em 2010, denominado de Brasil FoodTrends 2020.

Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, ABRASEL. Food service 2024: fique por dentro das principais tendências para o setor. Fonte: FoodConection.com. Disponível em <https://pe.abrasel.com.br/noticias/noticias/food-service-2024-fique-por-dentro-das-principais-tendencias-para-o-setor/>). Acesso em 28.abr.2025.

REVISTA ISTO É DINHEIRO. Quase 90% das empresas de foodservice cresceram no 1º semestre de 2023. Disponível em: <https://istoedinheiro.com.br/90-das-empresas-de-foodservice-crescimento/>. Acesso em: 28.abr.2025.

MUNDOFOODSERVICE - O mercado de delivery de comida no Brasil deve movimentar mais de US\$ 21 bilhões até o fim de 2025. Disponível em: <https://mundofoodservice.com.br/mercado-de-delivery-de-comida-no-brasil-deve-ultrapassar-us-21-bilhoes-em-2025/>. Acesso em: 28 abr. 2025.

2.2. Objetivos

O Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em **NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** tem como objetivos capacitar o aluno para:

- Atuar como agente educativo na promoção e proteção da saúde e na prevenção das doenças por meio de ações educativas ligadas à alimentação humana;
- 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;
- 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;
- Coordenar a execução das atividades da cadeia produtiva de refeições;
- 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).

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, levou o Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, sob a coordenação do Prof. Almério Melquíades de Araújo, Coordenador do Ensino Médio e Técnico, a instituir o “Laboratório de Currículo” com a finalidade de atualizar, elaborar e reelaborar os Planos de Curso das Habilidades 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 a Coordenadoria de Formulação e de Análises Curriculares (Cfac), dirigida pelo Professor Hugo Ribeiro de Oliveira, desde fevereiro de 2025.

Na Cfac, 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://cbo.mte.gov.br/cbosite/pages/home.jsf>. Acesso em: 22 mar. 2024.

2. **BRASIL** Ministério do Trabalho e do Emprego – Classificação Brasileira de Ocupações – CBO 2010 – Síntese das ocupações profissionais. Disponível em: <https://cbo.mte.gov.br/cbosite/pages/home.jsf>. Acesso em: 22 mar. 2024.

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

3. Secretaria da Educação do Estado de São Paulo (org). Currículo Paulista: etapa ensino médio. São Paulo. Disponível em: <<https://efape.educacao.sp.gov.br/curriculopaulista/wp->

<content/uploads/2020/08/CURR%C3%8DCULO%20PAULISTA%20etapa%20Ensino%20M%C3%A9dico.pdf>. Acesso em: 4 set. 2024.

3. REQUISITOS DE ACESSO

O ingresso no **Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** dar-se-á por meio de processo classificatório para alunos que tenham concluído o nono ano do Ensino Fundamental – Anos Finais – ou equivalente.

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

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

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

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

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

4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO E DAS QUALIFICAÇÕES

3ª Série: ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

O **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** é o profissional que acompanha e orienta os procedimentos culinários, as atividades higiênico-sanitárias, as atividades de controle de qualidade e de segurança no trabalho em todo o processo de produção de refeições e alimentos. Coordena a execução de porcionamento, transporte e distribuição de refeições. Estrutura, ministra cursos e gerencia serviços de atendimento ao consumidor de indústrias de alimentos. Define padrões de procedimentos, 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.

Ao longo da Educação Básica, as aprendizagens essenciais definidas na BNCC devem concorrer para assegurar aos estudantes o desenvolvimento de dez competências gerais, que consubstanciam, no âmbito pedagógico, os direitos de aprendizagem e desenvolvimento.

Na BNCC, competência é definida como a mobilização de conhecimentos (conceitos e procedimentos), habilidades (práticas, cognitivas e socioemocionais), atitudes e valores para resolver demandas complexas da vida cotidiana, do pleno exercício da cidadania e do mundo do trabalho.

Ao definir essas competências, a BNCC reconhece que a “educação deve afirmar valores e estimular ações que contribuam para a transformação da sociedade, tornando-a mais humana, socialmente justa e, também, voltada para a preservação da natureza” (BRASIL, 2013)¹, mostrando-se também alinhada à Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas (ONU)².

O Currículo Paulista considera a Educação Integral como a base da formação do estudante no Estado, independentemente da rede de ensino que frequenta e da jornada que cumpre.

Dessa maneira, afirma o compromisso com o desenvolvimento do estudante em suas dimensões intelectual, física, socioemocional e cultural, elencando as competências e as

¹ BRASIL. Secretaria de Direitos Humanos da Presidência da República. Caderno de Educação em Direitos Humanos. Educação em Direitos Humanos: Diretrizes Nacionais. Brasília: Coordenação Geral de Educação em SDH/PR, Direitos Humanos, Secretaria Nacional de Promoção e Defesa dos Direitos Humanos, 2013. Disponível em: <<https://www.gov.br/mdh/pt-br/haveque-por-temas/educacao-em-direitos-humanos/diretrizes-nacionais-para-a-educacao-em-direitos-humanos>>. Acesso em: 4 set. 2024.

² ONU. Organização das Nações Unidas. Transformando Nossa Mundo: a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. Disponível em: <<https://brasil.un.org/sites/default/files/2020-09/agenda2030-pt-br.pdf>>. Acesso em: 23 ago. 2023.

habilidades essenciais para sua atuação na sociedade contemporânea e seus cenários complexos, multifacetados e incertos. (Currículo Paulista, 2020. p.23)

Viver, aprender e se relacionar nesse novo contexto tem exigido, cada vez mais, maior autonomia e mobilização de competências dos sujeitos para acessar, selecionar e construir pontos de vista frente ao volume substancial de informações e conhecimentos disponíveis, para buscar soluções criativas e fazer escolhas coerentes com seus projetos de vida e com o impacto dessas escolhas. (Currículo Paulista, 2020. p.23)

É imprescindível destacar que as competências gerais da Educação Básica, apresentadas a seguir, inter-relacionam-se e desdobram-se no tratamento didático proposto para as três etapas da Educação Básica (Educação Infantil, Ensino Fundamental e Ensino Médio), articulando-se na construção de conhecimentos, no desenvolvimento de habilidades e na formação de atitudes e valores, nos termos da Lei de Diretrizes e Base (LDB), (BNCC, 2017. p. 8;9).

COMPETÊNCIAS GERAIS DA EDUCAÇÃO BÁSICA

1. Valorizar e utilizar os conhecimentos historicamente construídos sobre o mundo físico, social, cultural e digital para entender e explicar a realidade, continuar aprendendo e colaborar para a construção de uma sociedade justa, democrática e inclusiva.
2. Exercitar a curiosidade intelectual e recorrer à abordagem própria das ciências, incluindo a investigação, a reflexão, a análise crítica, a imaginação e a criatividade, para investigar causas, elaborar e testar hipóteses, formular e resolver problemas e criar soluções (inclusive tecnológicas) com base nos conhecimentos das diferentes áreas.
3. Valorizar e fruir as diversas manifestações artísticas e culturais, das locais às mundiais e, também, participar de práticas diversificadas da produção artístico-cultural.
4. Utilizar diferentes linguagens – verbal (oral ou visual-motora, como Libras, e escrita), corporal, visual, sonora e digital –, bem como conhecimentos das linguagens artística, matemática e científica, para se expressar e partilhar informações, experiências, ideias e sentimentos em diferentes contextos e produzir sentidos que levem ao entendimento mútuo.
5. Compreender, utilizar e criar tecnologias digitais de informação e comunicação de forma crítica, significativa, reflexiva e ética nas diversas práticas sociais (incluindo as escolares) para se comunicar, acessar e disseminar informações, produzir conhecimentos, resolver problemas e exercer protagonismo e autoria na vida pessoal e coletiva.
6. Valorizar a diversidade de saberes e vivências culturais e apropriar-se de conhecimentos e experiências que lhe possibilitem entender as relações próprias do mundo do trabalho e fazer escolhas alinhadas ao exercício da cidadania e ao seu projeto de vida, com liberdade, autonomia, consciência crítica e responsabilidade.
7. Argumentar com base em fatos, dados e informações confiáveis, para formular, negociar e defender ideias, pontos de vista e decisões comuns que respeitem e promovam os direitos humanos, a consciência socioambiental e o consumo responsável em âmbito local, regional e global, com posicionamento ético em relação ao cuidado de si mesmo, dos outros e do planeta.

8. Conhecer-se, apreciar-se e cuidar de sua saúde física e emocional, compreendendo-se na diversidade humana e reconhecendo suas emoções e as dos outros, com autocritica e capacidade para lidar com elas.
9. Exercitar a empatia, o diálogo, a resolução de conflitos e a cooperação, fazendo-se respeitar e promovendo o respeito ao outro e aos direitos humanos, com acolhimento e valorização da diversidade de indivíduos e de grupos sociais, seus saberes, identidades, culturas e potencialidades, sem preconceitos de qualquer natureza.
10. Agir pessoal e coletivamente com autonomia, responsabilidade, flexibilidade, resiliência e determinação, tomando decisões com base em princípios éticos, democráticos, inclusivos, sustentáveis e solidários.

Gráfico do código alfanumérico para as Habilidades da Formação Geral Básica

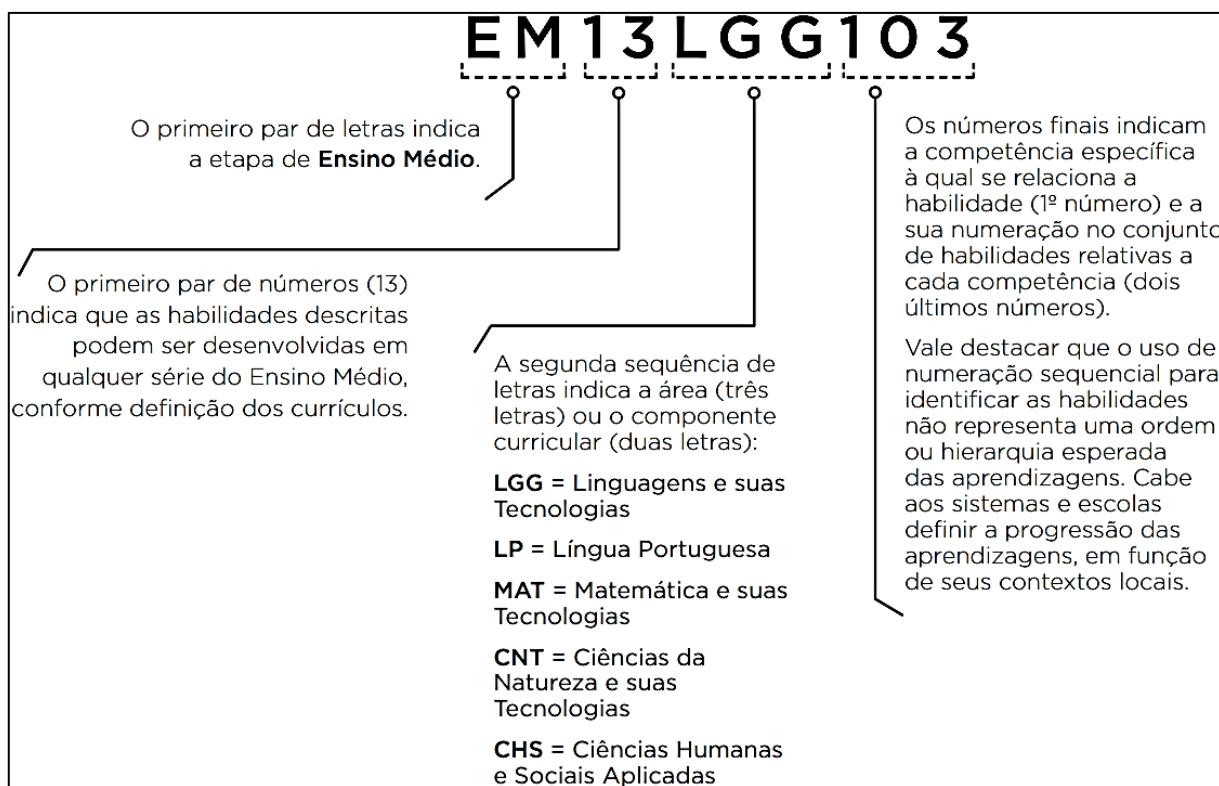


Figura 1: Código alfanumérico para Habilidades da Formação Geral Básica.

Fonte: Brasil/Ministério da Educação, 2018, p.34

Formação Técnica e Profissional relacionada ao Eixos Estruturantes do “Mundo do Trabalho e Transformação Social” e “Inovação e Intervenção Tecnológica”

O presente curso encontra-se em convergência com a proposta de Itinerários Formativos prevista pela Lei Federal nº 14.945, de 31 de julho de 2024, Base Nacional Comum Curricular, Parecer CNE/CEB, nº 2, de

13 de novembro de 2024, assim como o Parecer CNE/CEB de 12 de maio de 2025, referente à Resolução CNE/CEB nº 4, de 12 de maio de 2025, do Ministério da Educação, que estabelece os parâmetros e as Diretrizes Curriculares dos Itinerários Formativos. Dessa forma, é prerrogativa da modalidade de oferta do Ensino Médio Técnico e Profissional a composição de itinerários para esse fim.

Em conformidade com a Resolução nº3, de 21 de novembro de 2018, salienta-se o fato de que a organização curricular por itinerários formativos deve ser orientada por, pelo menos, um Eixo Estruturante, o qual direciona o itinerário para uma perspectiva de ação, prática e pesquisa que ampliam o horizonte profissionalizante e o projeto de vida do estudante (conforme Resolução nº 3, Art. 12, §2º). Ainda em conformidade com os referidos documentos, a adoção do Eixo Estruturante não implica na constituição de componente curricular.

Assim, para o Ensino Médio Técnico e Profissional, considerando o preposto, orienta-se a sistematização dos Eixos Estruturantes “Mundo do Trabalho e Transformação Social” e “Inovação e Intervenção Tecnológica”, organizada pela distribuição de Atribuições Empreendedoras aplicadas às nomenclaturas funcionais de Planejamento, Execução e Controle, bem como às Áreas de Ação Empreendedora de Análise e Planejamento, Ações Comportamentais e Atitudinais, Liderança, Integração Social, Criatividade e Inovação, estruturadas e em alinhamento direto com as Dez Competências Gerais dos Itinerários Formativos, como segue:



Parâmetros Nacionais - Itinerários Formativos de

Aprofundamento no Ensino Médio, observadas as Diretrizes Curriculares Nacionais - DCNEM

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.

Perfil Empreendedor

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

MERCADO DE TRABALHO

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

Ao concluir o **Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**, o aluno deverá ter construído as seguintes competências profissionais:

1ª Série

- Analisar os Códigos de Defesa do Consumidor, da legislação trabalhista, do trabalho voluntário e das regras e regulamentos organizacionais;
- Analisar procedimentos para a promoção da imagem organizacional;
- Analisar os princípios da alimentação humana com base na ciência da Nutrição e na disponibilidade local de alimentos, aplicando conceitos básicos de nutrição e dietética;
- Relacionar as técnicas e métodos de trabalho com os valores de cooperação, iniciativa e autonomia pessoal e organizacional;
- Analisar a importância da responsabilidade social e da sustentabilidade na formação profissional e ética do cidadão;
- Conhecer a composição, funções e efeitos fisiológicos dos macro e micronutrientes no organismo humano;

- Relacionar a alimentação equilibrada e as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com a manutenção da saúde, do bem – estar, da disposição para o trabalho e do estado nutricional;
- Avaliar os procedimentos higiênicos - sanitários em serviços de alimentação e formular ações corretivas;
- Selecionar os métodos de prevenção de doenças de origem alimentar em serviços de alimentação;
- Correlacionar segurança alimentar e técnicas de controle de qualidade;
- Interpretar e aplicar o Manual de Boas Práticas e os POPs de uma unidade de alimentação;
- Desenvolver técnicas de administração nos diferentes tipos de serviços de alimentação;
- Avaliar condições e atos inseguros no ambiente, nas instalações e nos equipamentos e dos Serviços de Alimentação.
- 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.

4.1. 1ª Série: SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

- Comunicar-se oralmente e por escrito, considerando a atuação profissional;
- Atuar de acordo com princípios éticos nas relações de trabalho;
- 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;
- Avaliar a qualidade e as características sensoriais dos alimentos e acompanhar os procedimentos culinários das preparações;
- Cumprir as normas ergonômicas e de segurança do trabalho;
- Identificar e prevenir as doenças transmitidas por alimentos;
- Identificar necessidades nutricionais de populações saudáveis e incentivar os bons hábitos alimentares;
- Informar-se, comunicar-se e expressar ideias utilizando textos e tecnologias de diferentes naturezas;
- Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição;
- Utilizar protocolos na rotina organizacional dos trabalhos com alimentação;
- Utilizar tecnologias na proposição de projetos da área de Nutrição e Dietética.

ATRIBUIÇÕES EMPREENDEDORAS

- Analisa métodos de execução mais econômicos para redução de desperdício em todos os processos, otimização de mão de obra e cotação de mercadorias;
- Apresenta autoconfiança na execução de processos demonstrando conhecimento prévio;
- Avalia cumprimento de processos por meio de aplicação de checklists;
- Delega tarefas de acordo com as capacidades das equipes nos diferentes setores e processos dos serviços de alimentação;
- Demonstra capacidade de argumentação e persuasão em treinamentos de equipe e na execução das atividades diárias de gerenciamento de pessoas e processos;
- Demostra persistência na realização de tarefas por meio de treinamento periódicos de equipe em relação às boas práticas e de supervisão dos processos;
- Estabelece metas estratégicas em elaboração de roteiros e rotinas nos diferentes cargos e funções;
- Mapeia problemas e dificuldades nas etapas de execução dos processos, por meio de supervisão da equipe e preenchimento de checklists de controle;
- Planeja ações mais eficazes para melhorar e otimizar processos operacionais;
- Procura 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;
- Reconhece necessidades de intervenção na execução dos processos por meio de checklists utilizados na supervisão da equipe;
- Sugere melhorias incrementais nos processos de captação de novos fornecedores, implementação de novos processos de boas práticas, desenvolvimento e criação de novos produtos e serviços.
- Copiar as atribuições empreendedoras dos componentes curriculares do referido módulo.

COMPETÊNCIAS PESSOAIS / SOCIOEMOCIONAIS

- Demonstrar autoconfiança na execução de procedimentos que envolvam duração;
- Demonstrar autoconfiança;
- Evidenciar empatia em processos de comunicação;
- Demonstrar capacidade de trabalhar em equipe;
- Demonstrar capacidade de análise e tomada de decisão;
- Apresentar capacidade para estimular as potencialidades da equipe;
- Evidenciar empatia em processos de comunicação;
- Demonstrar capacidade de trabalhar em equipe;
- Evidenciar empatia em processos de comunicação.

ÁREA DE ATIVIDADES

A – PRESTAR ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL ÀS COLETIVIDADES SADIAS

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

B – PLANEJAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

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

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

- Elaborar receituário padrão.
- Preservar a imagem da organização.
- Realizar análise sensorial das preparações.
- Perceber a importância e utilizar as normas de ergonomia.
- Transmitir instruções à equipe.
- 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 higiene de pessoal, equipamentos, utensílios, alimentos e ambiente.
- Reconhecer os microrganismos patogênicos causadores de toxinfecções alimentares mais comuns.
- Controlar a saúde ocupacional dos funcionários.
- Realizar o controle de qualidade no processo produtivo: controle de temperatura e coleta de amostras.
- Aplicar treinamento, viabilizando a execução dos POPs e MBP.

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

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

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

5.1. Estrutura Seriada

O currículo do **Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** foi organizado dando atendimento ao que determinam as legislações: Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Lei 14945, de 31-7-2024, Resolução CNE/CEB 2, de 13-11-2024, Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Parecer CNE/CEB 11, de 12-6-2008; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022; Deliberação CEE 224/2024 e Indicação CEE 232/2024, assim como as competências profissionais identificadas pelo Ceeteps, com a participação da comunidade escolar e de representantes do mundo do trabalho.

A organização curricular do **Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** está de acordo com o Eixo Tecnológico **Ambiente e Saúde** (Área Tecnológica: Gestão e Promoção da Saúde e Bem-Estar) e estruturada em séries articuladas, com terminalidade correspondente à qualificação profissional de nível técnico identificada no mercado de trabalho.

Com a integração do Ensino Médio e Técnico, o currículo do Curso do **Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**, estruturado na forma de oferecimento Integrada ao Ensino Médio é constituído por:

- Componentes curriculares da Formação Geral Básica - Base Nacional Comum Curricular (BNCC);
- Componentes curriculares da Formação Técnica e Profissional - FTP.

5.2. Planejamento Curricular

A carga horária da **Formação Geral Básica** foi instituída pelo art. 13 e seus incisos II e III, da Resolução CNE/CEB nº 2/2024; a carga horária da Formação Geral Básica - FGB será definida de acordo com o mínimo estabelecido para cada curso técnico no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC (CNCT).

A carga horária dos Itinerários de **Formação Técnica e Profissional** é instituída pelo art. 26 da Resolução CNE/CP nº 1/2021, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica; já a carga horária a ser desenvolvida por meio de atividades não presenciais está definida no parágrafo 5º do mesmo art. 26.

Este Plano de Curso propõe a organização curricular estruturada em 3 séries, com um total de **3600 horas** ou **4320 horas-aula**:

- para cursos cujo Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT) estabelece a carga horária de **1200 horas**, a **Formação Geral Básica - FGB** será composta por **2.400 (duas mil e quatrocentas) horas**.

O curso de **Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** é composto por 3 (três) séries anuais articuladas, com terminalidade correspondente à ocupação (ou conjunto de cargos/ocupações) identificada no mercado de trabalho.

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

O aluno que cursar a 1^a e 2^a Séries concluirá a **Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**.

Ao completar as **3 (três)** séries, com aproveitamento em todos os componentes curriculares, o aluno receberá o Diploma do **Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**, que lhe dará o direito de exercer a profissão de Técnico (Habilitação Profissional) e o prosseguimento de estudos (Ensino Médio) em nível de Educação Superior.

1^a Série**2^a Série****3^a Série**SEM CERTIFICAÇÃO
TÉCNICAQualificação Profissional
Técnica de Nível Médio
de ASSISTENTE DE
PRODUTOS EM
SERVIÇOS DE
ALIMENTAÇÃOENSINO MÉDIO COM
HABILITAÇÃO
PROFISSIONAL DE
TÉCNICO EM
NUTRIÇÃO E
DIETÉTICA

5.4. Proposta de Carga Horária por Componente Curricular

5.4.1. Matriz Curricular sem “Língua Espanhola”

MATRIZ CURRICULAR – ENSINO MÉDIO COM ITINERÁRIO DE FORMAÇÃO TÉCNICA E PROFISSIONAL									
Eixo Tecnológico	AMBIENTE E SAÚDE		Área Tecnológica	GESTÃO E PROMOÇÃO DA SAÚDE E BEM-ESTAR					
Curso (Itinerário Formativo)	TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	Período	INTEGRAL		Plano de Curso	1015			
Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Lei 14945, de 31-7-2024, Resolução CNE/CEB 2, de 13-11-2024, Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução CNE/CP 2, de 4-4-2024; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Parecer CNE/CEB 11, de 12-6-2008; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022; Deliberação CEE 224/2024 e Indicação CEE 232/2024.									
Formação Geral Básica	Área do Conhecimento		Componentes Curriculares		Carga Horária em Horas-aula				
	Linguagens e suas Tecnologias		Língua Portuguesa	120	120	160	400	333	
			Língua Inglesa	80	80	80	240	200	
			Arte	80	80	80	240	200	
	Matemática e suas Tecnologias		Educação Física	80	80	-	160	133	
			Matemática	120	120	160	400	333	
			Biologia	80	80	80	240	200	
	Ciências da Natureza e suas Tecnologias		Física	80	80	80	240	200	
			Química	80	80	80	240	200	
			História	80	80	80	240	200	
Formação Técnica e Profissional	Ciências Humanas e Sociais Aplicadas		Geografia	80	80	80	240	200	
			Filosofia	40	40	40	120	100	
			Sociologia	40	40	40	120	100	
	Total da Formação Geral Básica			960	960	960	2880	2400	
	Conduta Profissional e Relações de Trabalho			Teoria	40	-	-	40	33
	Diagnóstico da Alimentação Humana			Prática	120	-	-	120	100
	Boas Práticas em Serviços de Alimentação			Prática	80	-	-	80	67
	Administração e Segurança em Serviços de Alimentação			Prática	80	-	-	80	67
	Técnica Dietética I e II			Prática	160	160	-	320	267
	Estrutura e Rotina em Serviços de Alimentação			Prática	-	80	-	80	67
	Educação Nutricional em Saúde Pública			Prática	-	80	-	80	67
	Planejamento Alimentar			Prática	-	80	-	80	67
	Projetos de Tecnologia de Informação e Comunicação			Prática	-	80	-	80	67
	Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional			Prática	-	-	80	80	67
	Gestão Profissional e Operacional em Unidades de Alimentação			Prática	-	-	80	80	67
	Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição			Prática	-	-	120	120	100
	Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar			Prática	-	-	120	120	100
	Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética			Prática	-	-	80	80	67
	Total do Itinerário de Formação Técnica e Profissional			480	480	480	1440	1200	
	TOTAL GERAL DO CURSO			1440	1440	1440	4320	3600	
	Aulas semanais			36	36	36	-	-	
Certificados e Diploma	1ª Série	SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA							
	1ª + 2ª Séries	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE EM PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO							
	1ª + 2ª + 3ª Séries	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA							
Observações	1. Todos os componentes curriculares prevêem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Neste documento, para fins de organização da unidade escolar, os componentes curriculares com a carga horária descrita como “Prática”, são aqueles a serem desenvolvidos em laboratórios (com previsão de divisão de classes em turmas). 2. Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas. 3. Horas-aula de 50 minutos (a carga horária não contempla o intervalo).								

5.4.2. Matriz Curricular com “Língua Espanhola”

MATRIZ CURRICULAR – ENSINO MÉDIO COM ITINERÁRIO DE FORMAÇÃO TÉCNICA E PROFISSIONAL									
Eixo Tecnológico		AMBIENTE E SAÚDE	Área Tecnológica		GESTÃO E PROMOÇÃO DA SAÚDE E BEM-ESTAR				
Curso (Itinerário Formativo)		TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	Período	INTEGRAL		Plano de Curso			
Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Lei 14945, de 31-7-2024, Resolução CNE/CEB 2, de 13-11-2024, Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução CNE/CP 2, de 4-4-2024; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Parecer CNE/CEB 11, de 12-6-2008; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022; Deliberação CEE 224/2024 e Indicação CEE 232/2024.									
Formação Geral Básica	Área do Conhecimento		Componentes Curriculares		Carga Horária em Horas-aula				
			1ª SÉRIE		2ª SÉRIE	3ª SÉRIE			
	Linguagens e suas Tecnologias		Língua Portuguesa	120	120	120			
			Língua Inglesa	80	80	80			
			Língua Espanhola	-	-	80			
			Arte	80	80	80			
			Educação Física	80	80	-			
	Matemática e suas Tecnologias		Matemática	120	120	120			
	Ciências da Natureza e suas Tecnologias		Biologia	80	80	80			
			Física	80	80	80			
			Química	80	80	80			
	Ciências Humanas e Sociais Aplicadas		História	80	80	80			
			Geografia	80	80	80			
			Filosofia	40	40	40			
			Sociologia	40	40	40			
Total da Formação Geral Básica				960	960	960			
				2880	2880	2400			
Formação Técnica e Profissional	Conduta Profissional e Relações de Trabalho			Teoria	40	-			
	Diagnóstico da Alimentação Humana			Prática	120	-			
	Boas Práticas em Serviços de Alimentação			Prática	80	-			
	Administração e Segurança em Serviços de Alimentação			Prática	80	-			
	Técnica Dietética I e II			Prática	160	160			
	Estrutura e Rotina em Serviços de Alimentação			Prática	-	80			
	Educação Nutricional em Saúde Pública			Prática	-	80			
	Planejamento Alimentar			Prática	-	80			
	Projetos de Tecnologia de Informação e Comunicação			Prática	-	80			
	Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional			Prática	-	-			
	Gestão Profissional e Operacional em Unidades de Alimentação			Prática	-	80			
	Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição			Prática	-	120			
	Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar			Prática	-	120			
	Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética			Prática	-	80			
Total do Itinerário de Formação Técnica e Profissional				480	480	480			
				1440	1440	1440			
				4320	4320	3600			
				Aulas semanais	36	36			
Certificados e Diploma		1ª Série	SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA						
		1ª + 2ª Séries	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE EM PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO						
		1ª + 2ª + 3ª Séries	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA						
Observações	<p>1. Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Neste documento, para fins de organização da unidade escolar, os componentes curriculares com a carga horária descrita como “Prática”, são aqueles a serem desenvolvidos em laboratórios (com previsão de divisão de classes em turmas).</p> <p>2. Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas.</p> <p>3. Horas-aula de 50 minutos (a carga horária não contempla o intervalo).</p>								

5.5. Formação Geral Básica e Formação Técnica Profissional

5.5.1. 1ª Série: SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

5.5.1.1. Área do Conhecimento: LINGUAGENS E SUAS TECNOLOGIAS

Competências Pessoais/Socioemocionais			
I.1. LÍNGUA PORTUGUESA	I.2. LÍNGUA INGLESA	I.3. ARTE	I.4. EDUCAÇÃO FÍSICA
Evidenciar empatia em processos de comunicação.	Demonstrar autoconfiança na execução de procedimentos que envolvem duração.	Evidenciar percepção estética.	Evidenciar capacidade e interesse na construção de relacionamentos.
Competência Específica da Área			
Compreender o funcionamento das diferentes linguagens e práticas culturais (artísticas, corporais e verbais) e mobilizar esses conhecimentos na recepção e produção de discursos nos diferentes campos de atuação social e nas diversas mídias, para ampliar as formas de participação social, o entendimento e as possibilidades de explicação e interpretação crítica da realidade e para continuar aprendendo. (Competência 1 Currículo Paulista/BNCC)			
Habilidades			
I.1. LÍNGUA PORTUGUESA	I.2. LÍNGUA INGLESA	I.3. ARTE	I.4. EDUCAÇÃO FÍSICA
<p>(EM13LP12) Selecionar informações, dados e argumentos em fontes confiáveis, impressas e digitais, e utilizá-los de forma referenciada, para que o texto a ser produzido tenha um nível de aprofundamento adequado (para além do senso comum) e conte com a sustentação das posições defendidas.</p> <p>(EM13LP13) Analisar, a partir de referências contextuais, estéticas e culturais, efeitos de sentido decorrentes de escolhas de elementos sonoros (volume, timbre, intensidade, pausas, ritmo, efeitos sonoros, sincronização etc.) e de suas relações com o verbal, levando-os em conta na produção de áudios, para ampliar</p>	<p>Obs.: As habilidades desta competência para este componente curricular estão organizadas em outra série.</p>	<p>(EM13LGG101) Compreender e analisar processos de produção e circulação de discursos, nas diferentes linguagens, para fazer escolhas fundamentadas em função de interesses pessoais e coletivos.</p> <p>(EM13LGG102) Analisar visões de mundo, conflitos de interesse, preconceitos e ideologias presentes nos discursos veiculados nas diferentes mídias, ampliando suas possibilidades de explicação, interpretação e intervenção crítica da/na realidade.</p> <p>(EM13LGG103) Analisar o funcionamento das linguagens, para interpretar e produzir criticamente discursos em textos de</p>	<p>Obs.: As habilidades desta competência para este componente curricular estão organizadas em outra série.</p>

<p>as possibilidades de construção de sentidos e de apreciação.</p> <p>(EM13LP48) Identificar assimilações, rupturas e permanências no processo de constituição da literatura brasileira e ao longo de sua trajetória, por meio da leitura e análise de obras fundamentais do cânone ocidental, em especial da literatura portuguesa, para perceber a historicidade de matrizes e procedimentos estéticos.</p>		<p>diversas semioses (visuais, verbais, sonoras, gestuais).</p> <p>(EM13LGG104) Utilizar as diferentes linguagens, levando em conta seus funcionamentos, para a compreensão e produção de textos e discursos em diversos campos de atuação social.</p> <p>(EM13LGG105) Analisar e experimentar diversos processos de remediação de produções multissemióticas, multimídia e transmídia, desenvolvendo diferentes modos de participação e intervenção social.</p>	
---	--	--	--

Competência Específica da Área

Compreender os processos identitários, conflitos e relações de poder que permeiam as práticas sociais de linguagem, respeitando as diversidades e a pluralidade de ideias e posições, e atuar socialmente com base em princípios e valores assentados na democracia, na igualdade e nos Direitos Humanos, exercitando o autoconhecimento, a empatia, o diálogo, a resolução de conflitos e a cooperação, e combatendo preconceitos de qualquer natureza. (**Competência 2 Currículo Paulista/BNCC**)

Habilidades

I.1. LÍNGUA PORTUGUESA	I.2. LÍNGUA INGLESA	I.3. ARTE	I.4. EDUCAÇÃO FÍSICA
<p>(EM13LGG201) Utilizar as diversas linguagens (artísticas, corporais e verbais) em diferentes contextos, valorizando-as como fenômeno social, cultural, histórico, variável, heterogêneo e sensível aos contextos de uso.</p> <p>(EM13LGG202) Analisar interesses, relações de poder e perspectivas de mundo nos discursos das diversas práticas de linguagem (artísticas, corporais e verbais), compreendendo criticamente o modo como circulam, constituem-se e (re)produzem significação e ideologias.</p> <p>(EM13LGG203) Analisar os diálogos e os processos de disputa por legitimidade nas</p>	<p>(EM13LGG201) Utilizar as diversas linguagens (artísticas, corporais e verbais) em diferentes contextos, valorizando-as como fenômeno social, cultural, histórico, variável, heterogêneo e sensível aos contextos de uso.</p> <p>(EM13LGG202) Analisar interesses, relações de poder e perspectivas de mundo nos discursos das diversas práticas de linguagem (artísticas, corporais e verbais), compreendendo criticamente o modo como circulam, constituem-se e (re)produzem significação e ideologias.</p> <p>(EM13LGG203) Analisar os diálogos e os processos de disputa por legitimidade nas</p>	<p>(EM13LGG201) Utilizar as diversas linguagens (artísticas, corporais e verbais) em diferentes contextos, valorizando-as como fenômeno social, cultural, histórico, variável, heterogêneo e sensível aos contextos de uso.</p> <p>(EM13LGG202) Analisar interesses, relações de poder e perspectivas de mundo nos discursos das diversas práticas de linguagem (artísticas, corporais e verbais), compreendendo criticamente o modo como circulam, constituem-se e (re)produzem significação e ideologias.</p> <p>(EM13LGG203) Analisar os diálogos e os processos de disputa por legitimidade nas</p>	<p>(EM13LGG201) Utilizar as diversas linguagens (artísticas, corporais e verbais) em diferentes contextos, valorizando-as como fenômeno social, cultural, histórico, variável, heterogêneo e sensível aos contextos de uso.</p> <p>(EM13LGG202) Analisar interesses, relações de poder e perspectivas de mundo nos discursos das diversas práticas de linguagem (artísticas, corporais e verbais), compreendendo criticamente o modo como circulam, constituem-se e (re)produzem significação e ideologias.</p> <p>(EM13LGG203) Analisar os diálogos e os processos de disputa por legitimidade nas</p>

<p>práticas de linguagem e em suas produções (artísticas, corporais e verbais). (EM13LGG204) Dialogar e produzir entendimento mútuo, nas diversas linguagens (artísticas, corporais e verbais), com vistas ao interesse comum pautado em princípios e valores de equidade assentados na democracia e nos Direitos Humanos.</p> <p>(EM13LP01) Relacionar o texto, tanto na produção como na leitura/escuta, com suas condições de produção e seu contexto sócio-histórico de circulação (leitor/audiência previstos, objetivos, pontos de vista e perspectivas, papel social do autor, época, gênero do discurso etc.), de forma a ampliar as possibilidades de construção de sentidos e de análise crítica e produzir textos adequados a diferentes situações.</p> <p>(EM13LP20) Compartilhar gostos, interesses, práticas culturais, temas/problemas/questões que despertam maior interesse ou preocupação, respeitando e valorizando diferenças, como forma de identificar afinidades e interesses comuns, como também de organizar e/ou participar de grupos, clubes, oficinas e afins.</p> <p>(EM13LP36) Analisar os interesses que movem o campo jornalístico, os impactos das novas tecnologias digitais de informação e comunicação e da Web 2.0 no campo e as condições que fazem da informação uma mercadoria e da checagem de informação uma prática (e</p>	<p>práticas de linguagem e em suas produções (artísticas, corporais e verbais). (EM13LGG204) Dialogar e produzir entendimento mútuo, nas diversas linguagens (artísticas, corporais e verbais), com vistas ao interesse comum pautado em princípios e valores de equidade assentados na democracia e nos Direitos Humanos.</p>	<p>práticas de linguagem e em suas produções (artísticas, corporais e verbais). (EM13LGG204) Dialogar e produzir entendimento mútuo, nas diversas linguagens (artísticas, corporais e verbais), com vistas ao interesse comum pautado em princípios e valores de equidade assentados na democracia e nos Direitos Humanos.</p>	<p>práticas de linguagem e em suas produções (artísticas, corporais e verbais). (EM13LGG204) Dialogar e produzir entendimento mútuo, nas diversas linguagens (artísticas, corporais e verbais), com vistas ao interesse comum pautado em princípios e valores de equidade assentados na democracia e nos Direitos Humanos.</p>
---	---	---	---

um serviço) essencial, adotando atitude analítica e crítica diante dos textos jornalísticos.

(EM13LP37A) Conhecer e analisar diferentes projetos editoriais – institucionais, privados, públicos, financiados, independentes etc. –, de forma a ampliar o repertório de escolhas possíveis de fontes de informação e opinião.

(EM13LP37B) Reconhecer o papel da mídia plural para a consolidação da democracia em projetos editoriais – institucionais, privados, públicos, financiados, independentes etc.

(EM13LP38) Analisar os diferentes graus de parcialidade/imparcialidade (no limite, a não neutralidade) em textos noticiosos, comparando relatos de diferentes fontes e analisando o recorte feito de fatos/dados e os efeitos de sentido provocados pelas escolhas realizadas pelo autor do texto, de forma a manter uma atitude crítica diante dos textos jornalísticos e tornar-se consciente das escolhas feitas como produtor.

(EM13LP40) Analisar o fenômeno da pós-verdade – discutindo as condições e os mecanismos de disseminação de *fake news* e, também, exemplos, causas e consequências desse fenômeno e da prevalência de crenças e opiniões sobre fatos –, de forma a adotar atitude crítica em relação ao fenômeno e desenvolver uma postura flexível que permita rever crenças

e opiniões quando fatos apurados as contradisserem.

(EM13LP42) Acompanhar, analisar e discutir a cobertura da mídia diante de acontecimentos e questões de relevância social, local e global, comparando diferentes enfoques e perspectivas, por meio do uso de ferramentas de curadoria (como agregadores de conteúdo) e da consulta a serviços e fontes de checagem e curadoria de informação de forma a aprofundar o entendimento sobre um determinado fato ou questão, identificar o enfoque preponderante da mídia e manter-se implicado, de forma crítica, com os fatos e as questões que afetam a coletividade.

Competência Específica da Área

Utilizar diferentes linguagens (artísticas, corporais e verbais) para exercer, com autonomia e colaboração, protagonismo e autoria na vida pessoal e coletiva, de forma crítica, criativa, ética e solidária, defendendo pontos de vista que respeitem o outro e promovam os Direitos Humanos, a consciência socioambiental e o consumo responsável, em âmbito local, regional e global. (**Competência 3 Currículo Paulista/BNCC**)

Habilidades

I.1. LÍNGUA PORTUGUESA	I.2. LÍNGUA INGLESA	I.3. ARTE	I.4. EDUCAÇÃO FÍSICA
Obs.: As habilidades desta competência para este componente curricular estão organizadas em outra série.	Obs.: As habilidades desta competência para este componente curricular estão organizadas em outra série.	<p>(EM13LGG301) Participar de processos de produção individual e colaborativa em diferentes linguagens (artísticas, corporais e verbais), levando em conta suas formas e seus funcionamentos, para produzir sentidos em diferentes contextos.</p> <p>(EM13LGG302) Posicionar-se criticamente diante de diversas visões de mundo presentes nos discursos em diferentes linguagens, levando em conta seus contextos de produção e de circulação.</p>	Obs.: As habilidades desta competência para este componente curricular estão organizadas em outra série.

		(EM13LGG305) Mapear e criar, por meio de práticas de linguagem, possibilidades de atuação social, política, artística e cultural para enfrentar desafios contemporâneos, discutindo princípios e objetivos dessa atuação de maneira crítica, criativa, solidária e ética.	
Competência Específica da Área			
Compreender as línguas como fenômeno (geo)político, histórico, cultural, social, variável, heterogêneo e sensível aos contextos de uso, reconhecendo suas variedades e vivenciando-as como formas de expressões identitárias, pessoais e coletivas, bem como agindo no enfrentamento de preconceitos de qualquer natureza. (Competência 4 Currículo Paulista/BNCC)			
Habilidades			
I.1. LÍNGUA PORTUGUESA	I.2. LÍNGUA INGLESA	I.3. ARTE	I.4. EDUCAÇÃO FÍSICA
<p>(EM13LGG401) Analisar criticamente textos de modo a compreender e caracterizar as línguas como fenômeno (geo)político, histórico, social, cultural, variável, heterogêneo e sensível aos contextos de uso.</p> <p>(EM13LGG402) Empregar, nas interações sociais, a variedade e o estilo de língua adequados à situação comunicativa, ao(s) interlocutor(es) e ao gênero do discurso, respeitando os usos das línguas por esse(s)interlocutor(es) e sem preconceito linguístico.</p> <p>(EM13LGG403) Fazer uso do inglês como língua de comunicação global, levando em conta a multiplicidade e variedade de usos, usuários e funções dessa língua no mundo contemporâneo.</p> <p>(EM13LP09) Comparar o tratamento dado pela gramática tradicional e pelas gramáticas de uso contemporâneas em</p>	<p>(EM13LGG401) Analisar criticamente textos de modo a compreender e caracterizar as línguas como fenômeno (geo)político, histórico, social, cultural, variável, heterogêneo e sensível aos contextos de uso.</p> <p>(EM13LGG402) Empregar, nas interações sociais, a variedade e o estilo de língua adequados à situação comunicativa, ao(s) interlocutor(es) e ao gênero do discurso, respeitando os usos das línguas por esse(s)interlocutor(es) e sem preconceito linguístico.</p> <p>(EM13LGG403) Fazer uso do inglês como língua de comunicação global, levando em conta a multiplicidade e variedade de usos, usuários e funções dessa língua no mundo contemporâneo.</p>	Obs.: As habilidades desta competência para este componente curricular estão organizadas em outra série.	<p>(EM13LGG403) Fazer uso do inglês como língua de comunicação global, levando em conta a multiplicidade e variedade de usos, usuários e funções dessa língua no mundo contemporâneo.</p>

relação a diferentes tópicos gramaticais, de forma a perceber as diferenças de abordagem e o fenômeno da variação linguística e analisar motivações que levam ao predomínio do ensino da norma-padrão na escola.

(EM13LP10) Analisar o fenômeno da variação linguística, em seus diferentes níveis (variações fonético-fonológica, lexical, sintática, semântica e estilístico-pragmática) e em suas diferentes dimensões (regional, histórica, social, situacional, ocupacional, etária etc.), de forma a ampliar a compreensão sobre a natureza viva e dinâmica da língua e sobre o fenômeno da constituição de variedades linguísticas de prestígio e estigmatizadas, e a fundamentar o respeito às variedades linguísticas e o combate a preconceitos linguísticos.

Competência Específica da Área

Compreender os processos de produção e negociação de sentidos nas práticas corporais, reconhecendo-as e vivenciando-as como formas de expressão de valores e identidades, em uma perspectiva democrática e de respeito à diversidade. (**Competência 5 Currículo Paulista/BNCC**)

Habilidades

I.1. LÍNGUA PORTUGUESA

Obs.: As habilidades desta competência para este componente curricular estão organizadas em outra série.

I.2. LÍNGUA INGLESA

Obs.: As habilidades desta competência para este componente curricular estão organizadas em outra série.

I.3. ARTE

Obs.: As habilidades desta competência para este componente curricular estão organizadas em outra série.

I.4. EDUCAÇÃO FÍSICA

(EM13LGG501) Selecionar e utilizar movimentos corporais de forma consciente e intencional para interagir socialmente em práticas corporais, de modo a estabelecer relações construtivas, empáticas, éticas e de respeito às diferenças.

Competência Específica da Área

Apreciar esteticamente as mais diversas produções artísticas e culturais, considerando suas características locais, regionais e globais, e mobilizar seus conhecimentos sobre as linguagens artísticas para dar significado e (re)construir produções autorais individuais e coletivas, exercendo protagonismo de maneira crítica e criativa, com respeito à diversidade de saberes, identidades e culturas. **(Competência 6 Curriculo Paulista/BNCC)**

Habilidades			
I.1. LÍNGUA PORTUGUESA	I.2. LÍNGUA INGLESA	I.3. ARTE	I.4. EDUCAÇÃO FÍSICA
Obs.: As habilidades desta competência para este componente curricular estão organizadas em outra série.	Obs.: As habilidades desta competência para este componente curricular estão organizadas em outra série.	<p>(EM13LGG601) Apropriar-se do patrimônio artístico de diferentes tempos e lugares, compreendendo a sua diversidade, bem como os processos de legitimação das manifestações artísticas na sociedade, desenvolvendo visão crítica e histórica.</p> <p>(EM13LGG602) Fruir e apreciar esteticamente diversas manifestações artísticas e culturais, das locais às mundiais, assim como delas participar, de modo a aguçar continuamente a sensibilidade, a imaginação e a criatividade.</p> <p>(EM13LGG603) Expressar-se e atuar em processos de criação autorais individuais e coletivos nas diferentes linguagens artísticas (artes visuais, audiovisual, dança, música e teatro) e nas intersecções entre elas, recorrendo a referências estéticas e culturais, conhecimentos de naturezas diversas (artísticos, históricos, sociais e políticos) e experiências individuais e coletivas.</p> <p>(EM13LGG604) Relacionar as práticas artísticas às diferentes dimensões da vida social, cultural, política e econômica e identificar o processo de construção histórica dessas práticas.</p>	<p>(EM13LGG601) Apropriar-se do patrimônio artístico de diferentes tempos e lugares, compreendendo a sua diversidade, bem como os processos de legitimação das manifestações artísticas na sociedade, desenvolvendo visão crítica e histórica.</p>

Competência Específica da Área

Mobilizar práticas de linguagem no universo digital, considerando as dimensões técnicas, críticas, criativas, éticas e estéticas, para expandir as formas de produzir sentidos, de engajar-se em práticas autorais e coletivas, e de aprender a aprender nos campos da ciência, cultura, trabalho, informação e vida pessoal e coletiva. (**Competência 7 Currículo Paulista/BNCC**)

Habilidades			
I.1. LÍNGUA PORTUGUESA	I.2. LÍNGUA INGLESA	I.3. ARTE	I.4. EDUCAÇÃO FÍSICA
<p>(EM13LGG701) Explorar tecnologias digitais da informação e comunicação (TDIC), compreendendo seus princípios e funcionalidades, e utilizá-las de modo ético, criativo, responsável e adequado a práticas de linguagem em diferentes contextos.</p> <p>(EM13LGG703) Utilizar diferentes linguagens, mídias e ferramentas digitais em processos de produção coletiva, colaborativa e projetos autorais em ambientes digitais.</p> <p>(EM13LP11) Fazer curadoria de informação, tendo em vista diferentes propósitos e projetos discursivos.</p> <p>(EM13LP28) Organizar situações de estudo e utilizar procedimentos e estratégias de leitura adequados aos objetivos e à natureza do conhecimento em questão.</p> <p>(EM13LP32A) Selecionar informações e dados necessários para uma dada pesquisa (sem excedê-los) em diferentes fontes (orais, impressas, digitais etc.).</p> <p>(EM13LP35) Utilizar adequadamente ferramentas de apoio a apresentações orais, escolhendo e usando tipos e tamanhos de fontes que permitam boa visualização, topicalizando e/ou organizando o conteúdo em itens, inserindo de forma adequada imagens,</p>	<p>(EM13LGG701) Explorar tecnologias digitais da informação e comunicação (TDIC), compreendendo seus princípios e funcionalidades, e utilizá-las de modo ético, criativo, responsável e adequado a práticas de linguagem em diferentes contextos.</p> <p>(EM13LGG703) Utilizar diferentes linguagens, mídias e ferramentas digitais em processos de produção coletiva, colaborativa e projetos autorais em ambientes digitais.</p>	<p>Obs.: As habilidades desta competência para este componente curricular estão organizadas em outra série.</p>	<p>Obs.: As habilidades desta competência para este componente curricular estão organizadas em outra série.</p>

gráficos, tabelas, formas e elementos gráficos, dimensionando a quantidade de texto e imagem por slide e usando, de forma harmônica, recursos (efeitos de transição, slides mestres, layouts personalizados, gravação de áudios em slides etc.).

(EM13LP39) Usar procedimentos de checagem de fatos noticiados e fotos publicadas (verificar/avaliar veículo, fonte, data e local da publicação, autoria, URL, formatação; comparar diferentes fontes; consultar ferramentas e sites checadores etc.), de forma a combater a proliferação de notícias falsas (fake news).

(EM13LP41B) Comparar os feeds de diferentes páginas de redes sociais e discutir os efeitos desses modelos de curadoria, de forma a ampliar as possibilidades de trato com o diferente e minimizar o efeito bolha e a manipulação de terceiros.

(EM13LP44A) Analisar formas contemporâneas de publicidade em contexto digital (advergame, anúncios em vídeos, social advertising, unboxing, narrativa mercadológica, entre outras), e peças de campanhas publicitárias e políticas (cartazes, folhetos, anúncios, propagandas em diferentes mídias, spots, jingles etc.).

(EM13LP44C) Explicar os mecanismos de persuasão utilizados e os efeitos de sentido provocados pelas escolhas feitas em termos de elementos e recursos linguístico-

discursivos, imagéticos, sonoros, gestuais e espaciais, entre outros.

Orientações

LÍNGUA PORTUGUESA

O componente curricular “Língua Portuguesa” está estruturado nos cinco campos de atuação social, a saber: “**Práticas de Estudo e Pesquisa**”, “**Jornalístico-midiático**”, “**Vida Pública**”, “**Artístico-literário**” e campo “**Vida Pessoal**”.

O campo das **Práticas de Estudo e Pesquisa** abrange a pesquisa, recepção, apreciação, análise, aplicação e produção de discursos/textos expositivos, analíticos e argumentativos, que circulam tanto na esfera escolar como na acadêmica e de pesquisa, assim como no jornalismo de divulgação científica; o campo **Jornalístico-midiático** refere-se aos discursos/textos da mídia informativa (impressa, televisiva, radiofônica e digital) e ao discurso publicitário; o campo de atuação na **Vida Pública** contempla os discursos/textos normativos, legais e jurídicos que regulam a convivência em sociedade, assim como discursos/textos propositivos e reivindicatórios (petições, manifestos etc.); o campo **Artístico-literário** abrange o espaço de circulação das manifestações artísticas em geral, contribuindo para a construção da apreciação estética, significativa para a constituição de identidades, a vivência de processos criativos, o reconhecimento da diversidade e da multiculturalidade e a expressão de sentimentos e emoções; e o campo da **Vida Pessoal** organiza-se de modo a possibilitar uma reflexão sobre as condições que cercam a vida contemporânea e a condição juvenil no Brasil e no mundo e sobre temas e questões que afetam os jovens. Esses campos de atuação estão materializados nas **práticas de linguagem: leitura e escrita, escuta e oralidade e análise linguística**.

Sugere-se que, aspectos voltados à interação, gostos, interesses, entre outros, sejam relacionados com os princípios e valores de equidade, democracia e de direitos humanos, quando forem desenvolvidas práticas culturais de países lusófonos.

É importante que os estudantes sejam motivados a participar de eventos que considerem o debate, a explanação de ideias, a busca por posicionamento crítico, entre outras dinâmicas que ocorrem em ambientes como clubes, oficinas e afins; sugere-se que se desenvolvam projetos integrados aos diferentes campos de atuação social.

LÍNGUA INGLESA

O componente curricular “Língua Inglesa” está estruturado nos cinco campos de atuação social, a saber: “**Práticas de Estudo e Pesquisa**”, “**Jornalístico-midiático**”, “**Vida Pública**”, “**Artístico-literário**” e campo “**Vida Pessoal**”. A contextualização das práticas de linguagem nos diversos campos de atuação permite explorar a multiplicidade de usos da língua inglesa na cultura digital, nas culturas juvenis e em estudos e pesquisas, além de promover a ampliação das perspectivas do estudante em relação à sua vida pessoal e profissional, favorecendo a aproximação e integração com grupos multilíngues e multiculturais no mundo. (BRASIL, 2018)

ARTE

O componente curricular “Arte” está estruturado nos cinco campos de atuação, a saber: Vida Pessoal, Vida Pública, Jornalístico-Midiático, Estudo e Pesquisa e campo Artístico-Literário; a materialização do componente curricular ocorre nas seis dimensões vinculadas em cada contexto social e cultural das aprendizagens do discente: Criação, Crítica, Estesia, Expressão, Fruição e Reflexão.

Os conhecimentos foram agrupados nas unidades temáticas: “**Elementos da Linguagem**”, “**Materialidades**”, “**Mediação Cultural**”, “**Patrimônio Cultural**”, “**Processo de Criação**”, “**Saberes Estéticos e Culturais**”.

Sugere-se ao professor que realize escolhas relacionadas às diferentes linguagens artísticas: artes visuais, dança, teatro e música, entretanto, é fundamental que o estudante tenha a oportunidade de vivenciar todas as práticas da Arte e seja direcionado à leitura e apreciação de produtos artístico-culturais.

EDUCAÇÃO FÍSICA

As unidades temáticas previstas para o componente de Educação Física no Ensino Médio estão em consonância com o Currículo Paulista etapa Ensino Fundamental. São elas: “Brincadeiras e Jogos”, “Esporte”, “Dança”, “Ginástica”, “Luta”, “Práticas Corporais de Aventura” e “Corpo, Movimento e Saúde”. Há um rol de práticas corporais que se manifestam em diferentes elementos da cultura corporal do movimento, aqui estabelecidos como “unidades temáticas”. O educador deve procurar desenvolver essas práticas considerando as condições locais da Unidade de Ensino e os recursos dos quais dispõe.

Objetos do Conhecimento			
I.1. LÍNGUA PORTUGUESA	I.2. LÍNGUA INGLESA	I.3. ARTE	I.4. EDUCAÇÃO FÍSICA
PRÁTICAS DE ESCUTA E ORALIDADE <ul style="list-style-type: none"> Práticas de oralidade: <ul style="list-style-type: none"> ✓ escuta atenta, turno e tempo de fala; ✓ tomada de nota. Efeitos de sentido: <ul style="list-style-type: none"> ✓ compreensão geral e específica de textos e relação entre textos e contextos de produção (textos orais). Planejamento, produção e edição de textos orais: <ul style="list-style-type: none"> ✓ produção oral pelo uso de recursos multissemióticos, de forma individual e coletiva; ✓ uso adequado de ferramentas de apoio para apresentações orais; ✓ relação do texto com o contexto de produção e experimentação de papéis sociais. 	PRÁTICAS DE ESCUTA E ORALIDADE <ul style="list-style-type: none"> Escuta atenta, turno e tempo de fala; Tomada de nota; Compreensão geral e específica de textos orais: <ul style="list-style-type: none"> ✓ estratégias de leitura: <ul style="list-style-type: none"> ○ conhecimento prévio sobre o tema para favorecer o estabelecimento de hipóteses sobre o que será ouvido; ○ atenção às informações que se deseja extrair do texto. Identificação de características da linguagem falada para o exercício “speaking”; Relação entre textos e contextos de produção de textos orais; Efeitos de sentidos em textos de natureza oral: <ul style="list-style-type: none"> ✓ linguagem denotativa e conotativa em textos de diferentes intencionalidades. 	ELEMENTOS DA LINGUAGEM <ul style="list-style-type: none"> Aspectos relacionados aos códigos, símbolos e signos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ artes visuais; ✓ música; ✓ teatro; ✓ dança. Introdução aos códigos, símbolos e signos presentes nas diferentes linguagens artísticas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Arte Rupestre; ✓ Pré-Colonial Brasileira; ✓ Indígena; ✓ Africana Tradicional; ✓ Oriental Antiga; ✓ Clássica Europeia (Egípcia, Grega e Romana). Estudo comparativo de estilos e elementos visuais 	BRINCADEIRAS E JOGOS <ul style="list-style-type: none"> Aspectos estruturais: <ul style="list-style-type: none"> ✓ classificação: <ul style="list-style-type: none"> ○ brincadeiras: <ul style="list-style-type: none"> ➤ práticas populares; ➤ brincadeiras livres; ➤ brincadeiras dirigidas. ○ jogos: <ul style="list-style-type: none"> ➤ competitivos; ➤ recreativos;

ESPORTE

- Aspectos estruturais:
 - ✓ classificação:
 - técnico-combinatório;
 - de combate;
 - de invasão.
 - ✓ sistema tático e regras.

DANÇA

- Aspectos estruturais:
 - ✓ classificação:
 - origem;
 - finalidade/propósito;
 - maneiras de dançar:
 - dança solo;
 - dança em dupla;
 - dança em grupo.

<ul style="list-style-type: none"> ✓ avaliação de aspectos éticos, estéticos e políticos em textos e produções artísticas, culturais etc. • Réplica: <ul style="list-style-type: none"> ✓ posicionamento responsável em relação a temas, visões de mundo e ideologias veiculado por textos e atos de linguagem. • Relação do texto com o contexto de produção e experimentação dos papéis sociais; • Leitura e compreensão de Textos Escritos e Multissemióticos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ estratégias de leitura; ✓ efeitos de sentido: <ul style="list-style-type: none"> ○ compreensão geral e específica de textos e relação entre textos e contextos de produção; ○ uso de recursos linguísticos e multissemióticos com efeitos de sentido. • Planejamento, produção de textos escritos e multissemióticos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ curadoria de informação; ✓ consideração do contexto de produção, circulação e recepção; ✓ produção escrita pelo uso de recursos multissemióticos, de forma individual e coletiva; ✓ ferramentas digitais para leitura e escrita: <ul style="list-style-type: none"> ○ uso de softwares de edição. • Contexto de produção, circulação e recepção de Textos Publicitários: 	<p>descrever ações, adequados às diferentes plataformas e ambientes para publicação.</p> <p>PRÁTICAS DE LEITURA E ESCRITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedimentos de estudo: <ul style="list-style-type: none"> ✓ organização; ✓ grifar, anotar, resumir. • Leitura e compreensão de textos escritos e multissemióticos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ estratégias de leitura: <ul style="list-style-type: none"> ○ compreensão geral (<i>skimming</i>) e específica (<i>scanning</i>); ○ efeitos de sentido; ○ uso de recursos linguísticos e multissemióticos com efeitos de sentido: <ul style="list-style-type: none"> ➢ recursos ortográficos e de pontuação (indicação de abreviações e palavras escondidas); ➢ uso de cognatos (palavras transparentes); ➢ uso de palavras já conhecidas; ➢ presença de palavras-chave (<i>Keywords</i>); ➢ pesquisa de palavras em dicionários. ○ identificação do objetivo que se tem com a leitura; ○ observação do título e do formato do texto (figuras, ilustrações, subtítulo, entre outros); 	<p>MEDIÇÃO CULTURAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreensão histórica da arte como expressão cultural ao longo do tempo; • Discussão crítica sobre identidade cultural, ética e consumo artístico; • Identificação de práticas artísticas em contextos culturais variados. <p>PROCESSOS DE CRIAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etapas do processo criativo e artístico; • Técnicas e ferramentas; • Mitos e verdades do processo criativo. <p>PATRIMÔNIO CULTURAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspectos conceituais de patrimônio: <ul style="list-style-type: none"> ✓ artístico; ✓ histórico; ✓ cultural; ✓ bens materiais e imateriais; ✓ tombamento. • Memória e preservação de bens; <p>SABERES ESTÉTICOS E CULTURAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensão estética da Arte: <ul style="list-style-type: none"> ✓ imagem, corpo, tempo e espaço. • Produção artística e cultural brasileiras: <ul style="list-style-type: none"> ✓ influência africana; ✓ influência indígena; ✓ influência imigrante. 	<p>GINÁSTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modalidades competitivas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ acrobática; ✓ aeróbica; ✓ artística; ✓ rítmica; ✓ de trampolim. • Recursos tecnológicos aplicados à prática da ginástica. <p>CORPO, MOVIMENTO E SAÚDE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Corpo em movimento: <ul style="list-style-type: none"> ✓ benefícios das atividades corporais; ✓ demandas energéticas e hábitos de alimentação; ✓ capacidades físicas e habilidades motoras; ✓ atividade física ou exercício físico X qualidade de vida; ✓ o corpo e os possíveis efeitos nas práticas corporais: <ul style="list-style-type: none"> ○ efeitos fisiológicos; ○ efeitos morfológicos; ○ efeitos psicossociais.
---	---	--	---

<ul style="list-style-type: none"> ✓ análise de textos de gêneros discursivos contemporâneos de campanhas publicitárias e políticas; ✓ mecanismos de persuasão e argumentação; ✓ peças de campanhas publicitárias: cartazes, folhetos, anúncios, propagandas em diferentes mídias, spots, jingles etc. • Contexto de produção, circulação e recepção de Textos do Campo Jornalístico-Midiático: <ul style="list-style-type: none"> ✓ curadoria de informação em fontes confiáveis; ✓ mecanismos de persuasão e argumentação; ✓ parcialidade e imparcialidade em textos noticiosos; ✓ comparação de textos noticiosos sobre um mesmo fato, em diferentes fontes; ✓ combate à disseminação de fake news; ✓ verificar/avaliar veículo, fonte, data e local da publicação, autoria, URL, formatação; comparar diferentes fontes; consultar ferramentas e sites checadores etc.; ✓ publicidade digital: <i>advergame</i>, anúncios em vídeos, <i>social advertising</i>, narrativa mercadológica, entre outras. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ conhecimento prévio sobre o tema; ○ identificação do gênero textual; ○ promoção de tempestade de ideias; ○ observação de informações específicas; ○ observação de imagens, números e símbolos universais; ○ reconhecimento da ideia que está sendo desenvolvida no texto; ○ apresentação de introduções formais e informais para a elaboração de texto; ○ identificação de frases-chave. <ul style="list-style-type: none"> • Relação entre textos e contextos de produção: <ul style="list-style-type: none"> ✓ aspectos do gênero e do contexto de produção e circulação de textos. • Planejamento, produção e edição de textos escritos e multissemióticos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ curadoria de informação; ✓ consideração do contexto de produção, circulação e recepção; ✓ produção escrita: <ul style="list-style-type: none"> ○ uso de recursos multissemióticos, de forma individual e coletiva; ○ uso de ferramentas digitais. • Produção de gêneros escritos demarcados pelos atos de narrar, relatar, expor, argumentar e descrever 		
---	---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> Condições de produção (e/ou reconstrução), circulação e recepção de Textos Artístico-literários: <ul style="list-style-type: none"> ✓ curadoria de repertório artístico-literário; ✓ compreensão em leitura e análise das obras fundamentais do cânone ocidental (Literatura Portuguesa); ✓ repertórios de leitura e apreciação: literatura brasileira, portuguesa, indígena, africana e latino-americana. Reconstrução do contexto de produção, circulação e recepção de Textos, Mídias e Práticas da Cultura Digital: <ul style="list-style-type: none"> ✓ análise dos processos de curadoria de informação em ambiente digital; ✓ curadoria de informação com posicionamento crítico. <p>PRÁTICAS DE ANÁLISE LINGUÍSTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> Variação linguística (abordagens): <ul style="list-style-type: none"> ✓ análise dos diferentes níveis e dimensões; ✓ preconceito linguístico: <ul style="list-style-type: none"> o combate ao preconceito linguístico. Morfossintaxe; Usos da norma-padrão: <ul style="list-style-type: none"> ✓ análise de usos. 	<p>ações, adequados às diferentes plataformas e ambientes para publicação.</p> <p>PRÁTICAS DE ANÁLISE LINGUÍSTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> Variação linguística (abordagens); Interação dos gêneros textuais e práticas artísticas e culturais de países de língua inglesa; Saberes populares, músicas, danças, comidas, festas típicas, personalidades, datas comemorativas; Terminologias técnicas e científicas e vocabulários específicos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ dicionários bilíngues, vocabulários, glossários; ✓ sinônimos, antônimos, siglas, abreviações e acrônimos. Conceitos gramaticais necessários para a organização das linguagens formal e informal. 		
---	---	--	--

- Gêneros de apoio à compreensão de textos orais, escritos e multissemióticos:
 - ✓ sínteses, resumos, esquemas;
 - ✓ textualização e retextualização.

Carga Horária

I.1. LÍNGUA PORTUGUESA	I.2. LÍNGUA INGLESA	I.3. ARTE	I.4. EDUCAÇÃO FÍSICA
120 horas-aula	80 horas-aula	80 horas-aula	80 horas-aula

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.

5.5.1.2. Área do Conhecimento: MATEMÁTICA E SUAS TECNOLOGIAS

I.5. MATEMÁTICA

Competências Pessoais/Socioemocionais

Demonstrar capacidade de lidar com situações novas e inusitadas.

Competência Específica da Área

Utilizar estratégias, conceitos e procedimentos matemáticos para interpretar situações em diversos contextos, sejam atividades cotidianas, sejam fatos das Ciências da Natureza e Humanas, das questões socioeconômicas ou tecnológicas, divulgados por diferentes meios, de modo a contribuir para uma formação geral. (**Competência 1 Currículo Paulista/BNCC**)

Habilidades

(EM13MAT101) Interpretar criticamente situações econômicas, sociais e fatos relativos às Ciências da Natureza que envolvam a variação de grandezas, pela análise dos gráficos das funções representadas e das taxas de variação, com ou sem apoio de tecnologias digitais.

(EM13MAT102) Analisar tabelas, gráficos e amostras de pesquisas estatísticas apresentadas em relatórios divulgados por diferentes meios de comunicação, identificando, quando for o caso, inadequações que possam induzir a erros de interpretação, como escalas e amostras não apropriadas.

(EM13MAT103) Interpretar e compreender textos científicos ou divulgados pelas mídias, que empregam unidades de medida de diferentes grandezas e as conversões possíveis entre elas, adotadas ou não pelo Sistema Internacional (SI), como as de armazenamento e velocidade de transferência de dados, ligadas aos avanços tecnológicos.

(EM13MAT104) Interpretar taxas e índices de natureza socioeconômica (índice de desenvolvimento humano, taxas de inflação, entre outros), investigando os processos de cálculo desses números, para analisar criticamente a realidade e produzir argumentos.

(EM13MAT105) Utilizar as noções de transformações isométricas (translação, reflexão, rotação e composições destas) e transformações homotéticas para construir figuras e analisar elementos da natureza e diferentes produções humanas (fractais, construções civis, obras de arte, entre outras).

Competência Específica da Área

Propor ou participar de ações para investigar desafios do mundo contemporâneo e tomar decisões éticas e socialmente responsáveis, com base na análise de problemas sociais, como os voltados a situações de saúde, sustentabilidade, das implicações da tecnologia no mundo do trabalho, entre outros, mobilizando e articulando conceitos, procedimentos e linguagens próprios da Matemática. (**Competência 2 Currículo Paulista/BNCC**)

Habilidade

(EM13MAT201) Propor ou participar de ações adequadas às demandas da região, preferencialmente para sua comunidade, envolvendo medições e cálculos de perímetro, de área, de volume, de capacidade ou de massa.

Competência Específica da Área

Utilizar estratégias, conceitos, definições e procedimentos matemáticos para interpretar, construir modelos e resolver problemas em diversos contextos, analisando a plausibilidade dos resultados e a adequação das soluções propostas, de modo a construir argumentação consistente. (**Competência 3 Currículo Paulista/BNCC**)

Habilidades

(EM13MAT302) Construir modelos empregando as funções polinomiais de 1º ou 2º graus, para resolver problemas em contextos diversos, com ou sem apoio de tecnologias digitais.

(EM13MAT303) Interpretar e comparar situações que envolvam juros simples com as que envolvem juros compostos, por meio de representações gráficas ou análise de planilhas, destacando o crescimento linear ou exponencial de cada caso.

(EM13MAT304) Resolver e elaborar problemas com funções exponenciais nos quais seja necessário compreender e interpretar a variação das grandezas envolvidas, em contextos como o da Matemática Financeira, entre outros.

(EM13MAT313) Utilizar, quando necessário, a notação científica para expressar uma medida, compreendendo as noções de algarismos significativos e algarismos duvidosos, e reconhecendo que toda medida é inevitavelmente acompanhada de erro.

(EM13MAT314) Resolver e elaborar problemas que envolvem grandezas determinadas pela razão ou pelo produto de outras (velocidade, densidade demográfica, energia elétrica etc.).

(EM13MAT316) Resolver e elaborar problemas, em diferentes contextos, que envolvem cálculo e interpretação das medidas de tendência central (média, moda, mediana) e das medidas de dispersão (amplitude, variância e desvio padrão).

Competência Específica da Área

Compreender e utilizar, com flexibilidade e precisão, diferentes registros de representação matemáticos (algébrico, geométrico, estatístico, computacional etc.), na busca de solução e comunicação de resultados de problemas. (**Competência 4 Currículo Paulista/BNCC**)

Habilidades

(EM13MAT401) Converter representações algébricas de funções polinomiais de 1º grau em representações geométricas no plano cartesiano, distinguindo os casos nos quais o comportamento é proporcional, recorrendo ou não a softwares ou aplicativos de álgebra e geometria dinâmica.

(EM13MAT402) Converter representações algébricas de funções polinomiais de 2º grau em representações geométricas no plano cartesiano, distinguindo os casos nos quais uma variável for diretamente proporcional ao quadrado da outra, recorrendo ou não a softwares ou aplicativos de álgebra e geometria dinâmica, entre outros materiais.

(EM13MAT404) Analisar funções definidas por uma ou mais sentenças (tabela do Imposto de Renda, contas de luz, água, gás etc.), em suas representações algébrica e gráfica, identificando domínios de validade, imagem, crescimento e decrescimento, e convertendo essas representações de uma para outra, com ou sem apoio de tecnologias digitais.

Competência Específica da Área

Investigar e estabelecer conjecturas a respeito de diferentes conceitos e propriedades matemáticas, empregando estratégias e recursos, como observação de padrões, experimentações e diferentes tecnologias, identificando a necessidade, ou não, de uma demonstração cada vez mais formal na validação das referidas conjecturas. (**Competência 5 Currículo Paulista/BNCC**)

Habilidades

(EM13MAT501) Investigar relações entre números expressos em tabelas para representá-los no plano cartesiano, identificando padrões e criando conjecturas para generalizar e expressar algebraicamente essa generalização, reconhecendo quando essa representação é de função polinomial de 1º grau.

(EM13MAT502) Investigar relações entre números expressos em tabelas para representá-los no plano cartesiano, identificando padrões e criando conjecturas para generalizar e expressar algebraicamente essa generalização, reconhecendo quando essa representação é de função polinomial de 2º grau do tipo $y = ax^2$.

(EM13MAT503) Investigar pontos de máximo ou de mínimo de funções quadráticas em contextos envolvendo superfícies, Matemática Financeira ou Cinemática, entre outros, com apoio de tecnologias digitais.

(EM13MAT507) Identificar e associar progressões aritméticas (PA) a funções afins de domínios discretos, para análise de propriedades, dedução de algumas fórmulas e resolução de problemas.

(EM13MAT508) Identificar e associar progressões geométricas (PG) a funções exponenciais de domínios discretos, para análise de propriedades, dedução de algumas fórmulas e resolução de problemas.

Orientações

O componente curricular “Matemática” está estruturado em três unidades temáticas, a saber: “**Números e Álgebra**”, “**Geometria e Medidas**” e “**Probabilidade e Estatística**”.

Sugere-se, neste componente curricular, o desenvolvimento de competências e habilidades em torno de assuntos e problemas reais que requeiram aprendizagens de conhecimentos construídos por meio de processos que representem os desafios das relações, com base no conhecimento científico.

Softwares e/ou aplicativos da área de Matemática:

- Geogebra;
- Planilha eletrônica;
- outros.

É importante que sejam utilizados recursos tecnológicos – softwares, aplicativos, Sala de Integração Criativa (*makers*), entre outras possibilidades, para resolver problemas mais complexos e que exijam maior capacidade de reflexão.

Objetos de Conhecimento

NÚMEROS E ÁLGEBRA

- Conjuntos numéricos;
- Função:
 - ✓ conceito de função;
 - ✓ funções afins, lineares, constantes e função identidade;
 - ✓ função composta e inversa;
 - ✓ função do 1º grau;
 - ✓ função do 2º grau;
 - ✓ função modular;
 - ✓ função exponencial.
- Sequências numéricas:
 - ✓ conceitos;
 - ✓ progressões aritméticas (P.A.);
 - ✓ progressões geométricas (P.G.).

- Matemática financeira:
 - ✓ conceitos;
 - ✓ porcentagem;
 - ✓ juros simples e compostos.

GEOMETRIA E MEDIDAS

- Geometria métrica;
- Conceitos e procedimentos;
- Sistema métrico decimal e unidades não convencionais:
 - ✓ bases de sistemas de contagem:
 - o base decimal, base binária, base sexagesimal, entre outros.
- Sistemas e unidades de medida:
 - ✓ Sistema Internacional de Medidas (SI);
 - ✓ algarismos significativos e técnicas de arredondamento;
 - ✓ notação científica;
 - ✓ noção de erro em medições;
 - ✓ grandezas determinadas pela razão ou produto de outras (velocidade, densidade de um corpo, densidade demográfica, potência elétrica, grandezas de armazenamento de dados na informática (bit, byte, kilobyte, megabyte, gigabyte, entre outros.) e transferência de dados (Mbps, Kbps, Gbps, entre outros);
 - ✓ conversão entre unidades compostas.
- Proporcionalidades:
 - ✓ segmento de retas;
 - ✓ teorema de Tales;
 - ✓ teorema da bissetriz.
- Geometria das transformações:
 - ✓ isometrias:
 - o reflexão, translação e rotação.
 - ✓ homotetias:
 - o ampliação e redução.
- Geometria dos fractais:
 - ✓ conceitos.

PROBABILIDADE E ESTATÍSTICA

- Estatística:
 - ✓ pesquisa e organização de dados;
 - ✓ confiabilidade de fontes de dados.

- Estatística descritiva:
 - ✓ medidas de tendência central:
 - média, moda e mediana.
 - ✓ medidas de dispersão:
 - amplitude, variância e desvio-padrão.
 - ✓ gráficos e infográficos utilizados pela estatística:
 - elementos de um gráfico.
 - ✓ interpretação de dados estatísticos.

Carga Horária

120 horas-aula

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.

5.5.1.3. Área do Conhecimento: CIÊNCIAS DA NATUREZA E SUAS TECNOLOGIAS

Competências Pessoais/Socioemocionais		
I.6. BIOLOGIA	I.7. FÍSICA	I.8. QUÍMICA
Demonstrar capacidade de lidar com situações novas.	Demonstrar capacidade de lidar com situações novas.	Evidenciar iniciativa e flexibilidade para adaptar-se a novas dinâmicas.
Competência Específica da Área		
Analisar fenômenos naturais e processos tecnológicos, com base nas interações e relações entre matéria e energia, para propor ações individuais e coletivas que aperfeiçoem processos produtivos, minimizem impactos socioambientais e melhorem as condições de vida em âmbito local, regional e global. (Competência 1 Currículo Paulista/BNCC)		
Habilidades		
I.6. BIOLOGIA	I.7. FÍSICA	I.8. QUÍMICA
<p>(EM13CNT101) Analisar e representar, com ou sem o uso de dispositivos e de aplicativos digitais específicos, as transformações e conservações em sistemas que envolvam quantidade de matéria, de energia e de movimento para realizar previsões sobre seus comportamentos em situações cotidianas e em processos produtivos que priorizem o desenvolvimento sustentável, o uso consciente dos recursos naturais e a preservação da vida em todas as suas formas.</p> <p>(EM13CNT102) Realizar previsões, avaliar intervenções e/ou construir protótipos de sistemas térmicos que visem à sustentabilidade, considerando sua composição e os efeitos das variáveis termodinâmicas sobre seu funcionamento, considerando também o uso de tecnologias digitais que auxiliem no cálculo de estimativas e no apoio à construção dos protótipos.</p> <p>(EM13CNT104) Avaliar os benefícios e os riscos à saúde e ao ambiente, considerando a composição, a toxicidade e a reatividade de diferentes materiais e produtos, como também o nível de exposição a eles, posicionando-se criticamente e propondo soluções individuais e/ou coletivas para seus usos e descartes responsáveis.</p>	<p>(EM13CNT101) Analisar e representar, com ou sem o uso de dispositivos e de aplicativos digitais específicos, as transformações e conservações em sistemas que envolvam quantidade de matéria, de energia e de movimento para realizar previsões sobre seus comportamentos em situações cotidianas e em processos produtivos que priorizem o desenvolvimento sustentável, o uso consciente dos recursos naturais e a preservação da vida em todas as suas formas.</p>	<p>(EM13CNT101) Analisar e representar, com ou sem o uso de dispositivos e de aplicativos digitais específicos, as transformações e conservações em sistemas que envolvam quantidade de matéria, de energia e de movimento para realizar previsões sobre seus comportamentos em situações cotidianas e em processos produtivos que priorizem o desenvolvimento sustentável, o uso consciente dos recursos naturais e a preservação da vida em todas as suas formas.</p> <p>(EM13CNT104) Avaliar os benefícios e os riscos à saúde e ao ambiente, considerando a composição, a toxicidade e a reatividade de diferentes materiais e produtos, como também o nível de exposição a eles, posicionando-se criticamente e propondo soluções individuais e/ou coletivas para seus usos e descartes responsáveis.</p>

criticamente e propondo soluções individuais e/ou coletivas para seus usos e descartes responsáveis.

(EM13CNT105) Analisar os ciclos biogeoquímicos e interpretar os efeitos de fenômenos naturais e da interferência humana sobre esses ciclos, para promover ações individuais e/ ou coletivas que minimizem consequências nocivas à vida.

(EM13CNT106) Avaliar, com ou sem o uso de dispositivos e aplicativos digitais, tecnologias e possíveis soluções para as demandas que envolvem a geração, o transporte, a distribuição e o consumo de energia elétrica, considerando a disponibilidade de recursos, a eficiência energética, a relação custo/benefício, as características geográficas e ambientais, a produção de resíduos e os impactos socioambientais e culturais.

Competência Específica da Área

Analisar e utilizar interpretações sobre a dinâmica da Vida, da Terra e do Cosmos para elaborar argumentos, realizar previsões sobre o funcionamento e a evolução dos seres vivos e do Universo, e fundamentar e defender decisões éticas e responsáveis. (**Competência 2 Currículo Paulista/BNCC**)

Habilidades

I.6. BIOLOGIA

(EM13CNT205) Interpretar resultados e realizar previsões sobre atividades experimentais, fenômenos naturais e processos tecnológicos, com base nas noções de probabilidade e incerteza, reconhecendo os limites explicativos das ciências.

(EM13CNT206) Discutir a importância da preservação e conservação da biodiversidade, considerando parâmetros qualitativos e quantitativos, e avaliar os efeitos da ação humana e das políticas ambientais para a garantia da sustentabilidade do planeta.

I.7. FÍSICA

(EM13CNT201) Analisar e discutir modelos, teorias e leis propostos em diferentes épocas e culturas para comparar distintas explicações sobre o surgimento e a evolução da Vida, da Terra e do Universo com as teorias científicas aceitas atualmente.

(EM13CNT202) Analisar as diversas formas de manifestação da vida em seus diferentes níveis de organização, bem como as condições ambientais favoráveis e os fatores limitantes a elas, com ou sem o uso de dispositivos e aplicativos digitais (como softwares de simulação e de realidade virtual, entre outros).

(EM13CNT204) Elaborar explicações, previsões e cálculos a respeito dos movimentos de objetos na Terra, no Sistema Solar e no Universo com base na análise das

I.8. QUÍMICA

(EM13CNT201) Analisar e discutir modelos, teorias e leis propostos em diferentes épocas e culturas para comparar distintas explicações sobre o surgimento e a evolução da Vida, da Terra e do Universo com as teorias científicas aceitas atualmente.

(EM13CNT202) Analisar as diversas formas de manifestação da vida em seus diferentes níveis de organização, bem como as condições ambientais favoráveis e os fatores limitantes a elas, com ou sem o uso de dispositivos e aplicativos digitais (como softwares de simulação e de realidade virtual, entre outros).

(EM13CNT209) Analisar a evolução estelar associando-a aos modelos de origem e distribuição dos elementos químicos no Universo, compreendendo suas relações com

	<p>interações gravitacionais, com ou sem o uso de dispositivos e aplicativos digitais (como softwares de simulação e de realidade virtual, entre outros).</p>	<p>as condições necessárias ao surgimento de sistemas solares e planetários, suas estruturas e composições e as possibilidades de existência de vida, utilizando representações e simulações, com ou sem o uso de dispositivos e aplicativos digitais (como softwares de simulação e de realidade virtual, entre outros).</p>
Competência Específica da Área		
Investigar situações-problema e avaliar aplicações do conhecimento científico e tecnológico e suas implicações no mundo, utilizando procedimentos e linguagens próprios das Ciências da Natureza, para propor soluções que considerem demandas locais, regionais e/ou globais, e comunicar suas descobertas e conclusões a públicos variados, em diversos contextos e por meio de diferentes mídias e tecnologias digitais de informação e comunicação (TDIC). (Competência 3 Currículo Paulista/BNCC)		
Habilidades		
I.6. BIOLOGIA	I.7. FÍSICA	I.8. QUÍMICA
<p>(EM13CNT303) Interpretar textos de divulgação científica que tratem de temáticas das Ciências da Natureza, disponíveis em diferentes mídias, considerando a apresentação dos dados, tanto na forma de textos como em equações, gráficos e/ou tabelas, a consistência dos argumentos e a coerência das conclusões, visando construir estratégias de seleção de fontes confiáveis de informações.</p> <p>(EM13CNT309) Analisar questões socioambientais, políticas e econômicas relativas à dependência do mundo atual em relação aos recursos não renováveis e discutir a necessidade de introdução de alternativas e novas tecnologias energéticas e de materiais, comparando diferentes tipos de motores e processos de produção de novos materiais.</p>	<p>(EM13CNT303) Interpretar textos de divulgação científica que tratem de temáticas das Ciências da Natureza, disponíveis em diferentes mídias, considerando a apresentação dos dados, tanto na forma de textos como em equações, gráficos e/ou tabelas, a consistência dos argumentos e a coerência das conclusões, visando construir estratégias de seleção de fontes confiáveis de informações.</p> <p>(EM13CNT307) Analisar as propriedades dos materiais para avaliar a adequação de seu uso em diferentes aplicações (industriais, cotidianas, arquitetônicas ou tecnológicas) e/ou propor soluções seguras e sustentáveis considerando seu contexto local e cotidiano.</p>	<p>(EM13CNT303) Interpretar textos de divulgação científica que tratem de temáticas das Ciências da Natureza, disponíveis em diferentes mídias, considerando a apresentação dos dados, tanto na forma de textos como em equações, gráficos e/ou tabelas, a consistência dos argumentos e a coerência das conclusões, visando construir estratégias de seleção de fontes confiáveis de informações.</p> <p>(EM13CNT306) Avaliar os riscos envolvidos em atividades cotidianas, aplicando conhecimentos das Ciências da Natureza, para justificar o uso de equipamentos e recursos, bem como comportamentos de segurança, visando à integridade física, individual e coletiva, e socioambiental, podendo fazer uso de dispositivos e aplicativos digitais que viabilizem a estruturação de simulações de tais riscos.</p>
Orientações		
<p>Os componentes curriculares Biologia, Física e Química estão estruturados em três unidades temáticas, a saber: “Matéria e Energia”, “Vida, Terra e Cosmos” e “Tecnologia e Linguagem Científica”.</p> <p>Sugere-se, nestes componentes, o desenvolvimento de competências e habilidades em torno de assuntos e problemas reais que requeiram aprendizagem de leis, conceitos e objetos de conhecimento construídos por meio de processos que representem os desafios das relações, com base no conhecimento científico.</p>		

É importante que sejam utilizados recursos tecnológicos – softwares, aplicativos, laboratório de Ciências, ambientes *makers*, entre outras possibilidades - para resolver problemas mais complexos e que exijam maior capacidade de reflexão.

Objetos do Conhecimento		
I.6. BIOLOGIA	I.7. FÍSICA	I.8. QUÍMICA
<p>MATÉRIA E ENERGIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interações ecológicas e energia no ambiente: <ul style="list-style-type: none"> ✓ fluxo de matéria e energia (cadeias e teias alimentares); ✓ equilíbrio sistêmico do ecossistema e soluções para situações que ameacem esse equilíbrio; ✓ bioacumulação trófica; ✓ descarte indevido de resíduos e seus efeitos nas cadeias tróficas e nos organismos vivos; ✓ ciclos biogeocíquicos e ações mitigatórias da interferência humana nos ciclos (ex.: reflorestamento); ✓ fontes alternativas e renováveis de energia (eólica, solar, biomassa, biogás) em contraponto à extração e utilização de combustíveis fósseis (impactos nas comunidades bióticas). <p>VIDA, TERRA E COSMOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Origem e evolução da vida: <ul style="list-style-type: none"> ✓ teorias científicas sobre a origem da vida; ✓ teorias científicas sobre evolução (histórico e experimentos); ✓ conceito de espécie; ✓ evolução (árvores filogenéticas); ✓ darwinismo social (eugenia e discriminação). • Problemas ambientais decorrentes da ação antrópica: <ul style="list-style-type: none"> ✓ efeito estufa (manutenção da vida e consequências da intensificação); ✓ mudanças climáticas (aquecimento global); ✓ poluição do solo, água e ar; 	<p>MATÉRIA E ENERGIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conservação da energia: <ul style="list-style-type: none"> ✓ trabalho mecânico; potência; energia cinética; energia potencial gravitacional e elástica. • Conservação da quantidade de movimento: <ul style="list-style-type: none"> ✓ impulso; ✓ choques mecânicos (coeficiente de restituição; choques elásticos e inelásticos). • Termometria: <ul style="list-style-type: none"> ✓ temperatura e escalas termométricas; ✓ condições do ar, clima. • Dilatação térmica: <ul style="list-style-type: none"> ✓ sólidos; líquidos; gases. • Capacidade térmica e calor específico. <p>VIDA, TERRA E COSMOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Astronomia: <ul style="list-style-type: none"> ✓ teoria do Big Bang. • Sistema Solar e Universo: <ul style="list-style-type: none"> ✓ expansão do universo; ✓ leis de Kepler, lei da gravitação universal; ✓ modelos cosmológicos; ✓ relatividade geral. • Cinemática: <ul style="list-style-type: none"> ✓ espaço, tempo, distância, velocidade, aceleração, equação horária, movimento circular, queda livre, lançamento de projétil. • Dinâmica: <ul style="list-style-type: none"> ✓ leis de Newton, forças (peso, tração, normal), força de atrito, plano inclinado, força centrípeta, impulso. 	<p>MATÉRIA E ENERGIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estrutura e constituição da matéria: <ul style="list-style-type: none"> ✓ modelo atômico de Dalton, elementos, símbolos, massa atômica, número atômico. • Transformações químicas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ fenômenos naturais e processos produtivos. • Conservação de massa: <ul style="list-style-type: none"> ✓ quantidade de matéria - relações entre massas, mol e número de partículas, equações químicas, proporções entre reagentes e produtos. <p>VIDA, TERRA E COSMOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tabela Periódica: <ul style="list-style-type: none"> ✓ elementos e substâncias químicas: <ul style="list-style-type: none"> ◦ história, estrutura e composição. • Propriedades e nomenclaturas; • Evolução dos modelos atômicos; • Ligações químicas; • Forças de interação interpartículas; <p>TECNOLOGIA E LINGUAGEM CIENTÍFICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ética científica: <ul style="list-style-type: none"> ✓ utilização indevida de reações químicas e nucleares que provocaram impacto na história da humanidade e do planeta. • Equipamentos de proteção individual (EPI) e coletiva (EPC); • Ações de segurança e descarte adequado de materiais, resíduos, substâncias nocivas e tóxicas produzidas em ambientes de trabalho e/ou laboratórios químicos;

- ✓ interferência humana nos ciclos biogeoquímicos (agrotóxicos, fertilizantes, pecuária);
- ✓ impactos da intervenção humana (desmatamento, agropecuária, mineração) e seus efeitos nos ecossistemas e na saúde dos seres vivos;
- ✓ densidade populacional (natalidade, mortalidade e expectativa de vida).

TECNOLOGIA E LINGUAGEM CIENTÍFICA

- Leitura e interpretação de temas voltados às Ciências da Natureza e suas Tecnologias, utilizando fontes confiáveis:
 - ✓ dados estatísticos; gráficos e tabelas; infográficos; textos de divulgação científica; mídias; sites; artigos científicos).
- Problemas ambientais decorrentes da ação antrópica:
 - ✓ poluição (sonora e visual) e impactos nos sistemas fisiológicos.

- Estática:
 - ✓ equilíbrio dos sólidos, centro de massa, momento – torque;
 - ✓ grandezas escalares e vetoriais.
- Hidrostática:
 - ✓ pressão, densidade;
 - ✓ lei de Stevin;
 - ✓ princípio de Pascal;
 - ✓ Arquimedes – empuxo.

TECNOLOGIA E LINGUAGEM CIENTÍFICA

- Leitura e interpretação de temas voltados às Ciências da Natureza e suas Tecnologias, utilizando fontes confiáveis:
 - ✓ dados estatísticos; gráficos e tabelas; infográficos; textos de divulgação científica; mídias; sites; artigos científicos).

- Leitura e interpretação de temas voltados às Ciências da Natureza e suas Tecnologias, utilizando fontes confiáveis:
 - ✓ dados estatísticos; gráficos e tabelas; infográficos; textos de divulgação científica; mídias; sites; artigos científicos).

Carga Horária

I.6. BIOLOGIA

80 horas-aula

I.7. FÍSICA

80 horas-aula

I.8. QUÍMICA

80 horas-aula

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.

5.5.1.4. Área do Conhecimento: CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS APLICADAS

Competências Pessoais/Socioemocionais			
I.9. HISTÓRIA	I.10. GEOGRAFIA	I.11. FILOSOFIA	I.12. SOCIOLOGIA
Demonstrar tendência a ajustar situações e estabelecer acordos.	Demonstrar tendência a ajustar situações e estabelecer acordos.	Demonstrar capacidade de conhecer-se, identificando seus pontos fortes e suas limitações.	Demonstrar capacidade de adotar em tempo hábil a solução mais adequada entre possíveis alternativas.
Competência Específica da Área			
Analisar processos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais nos âmbitos local, regional, nacional e mundial em diferentes tempos, a partir da pluralidade de procedimentos epistemológicos, científicos e tecnológicos, de modo a compreender e posicionar-se criticamente em relação a eles, considerando diferentes pontos de vista e tomando decisões baseadas em argumentos e fontes de natureza científica. (Competência 1 Currículo Paulista/BNCC)			
Habilidades			
I.9. HISTÓRIA	I.10. GEOGRAFIA	I.11. FILOSOFIA	I.12. SOCIOLOGIA
<p>(EM13CHS101) Identificar, analisar e comparar diferentes fontes e narrativas expressas em diversas linguagens, com vistas à compreensão de ideias filosóficas e de processos e eventos históricos, geográficos, políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais.</p> <p>(EM13CHS102) Identificar, analisar e discutir as circunstâncias históricas, geográficas, políticas, econômicas, sociais, ambientais e culturais de matrizes conceituais (etnocentrismo, racismo, evolução, modernidade, cooperativismo/desenvolvimento etc.), avaliando criticamente seu significado histórico e comparando-as a narrativas que contemplam outros agentes e discursos.</p> <p>(EM13CHS105) Identificar, contextualizar e criticar tipologias evolutivas (populações nômades e sedentárias, entre outras) e oposições dicotômicas (cidade/campo, cultura/ natureza, civilizados/bárbaros, razão/emoção, material/virtual etc.), explicitando suas ambiguidades.</p>	<p>(EM13CHS102) Identificar, analisar e discutir as circunstâncias históricas, geográficas, políticas, econômicas, sociais, ambientais e culturais de matrizes conceituais (etnocentrismo, racismo, evolução, modernidade, cooperativismo/desenvolvimento etc.), avaliando criticamente seu significado histórico e comparando-as a narrativas que contemplam outros agentes e discursos.</p> <p>(EM13CHS105) Identificar, contextualizar e criticar tipologias evolutivas (populações nômades e sedentárias, entre outras) e oposições dicotômicas (cidade/campo, cultura/ natureza, civilizados/bárbaros, razão/emoção, material/virtual etc.), explicitando suas ambiguidades.</p>	<p>(EM13CHS101) Identificar, analisar e comparar diferentes fontes e narrativas expressas em diversas linguagens, com vistas à compreensão de ideias filosóficas e de processos e eventos históricos, geográficos, políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais.</p> <p>(EM13CHS102) Identificar, analisar e discutir as circunstâncias históricas, geográficas, políticas, econômicas, sociais, ambientais e culturais de matrizes conceituais (etnocentrismo, racismo, evolução, modernidade, cooperativismo/desenvolvimento etc.), avaliando criticamente seu significado histórico e comparando-as a narrativas que contemplam outros agentes e discursos.</p>	<p>(EM13CHS101) Identificar, analisar e comparar diferentes fontes e narrativas expressas em diversas linguagens, com vistas à compreensão de ideias filosóficas e de processos e eventos históricos, geográficos, políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais.</p> <p>(EM13CHS102) Identificar, analisar e discutir as circunstâncias históricas, geográficas, políticas, econômicas, sociais, ambientais e culturais de matrizes conceituais (etnocentrismo, racismo, evolução, modernidade, cooperativismo/desenvolvimento etc.), avaliando criticamente seu significado histórico e comparando-as a narrativas que contemplam outros agentes e discursos.</p>

Competência Específica da Área			
Analisar a formação de territórios e fronteiras em diferentes tempos e espaços, mediante a compreensão das relações de poder que determinam as territorialidades e o papel geopolítico dos Estados-nações. (Competência 2 Currículo Paulista/BNCC)			
Habilidades			
I.9. HISTÓRIA	I.10. GEOGRAFIA	I.11. FILOSOFIA	I.12. SOCIOLOGIA
(EM13CHS201) Analisar e caracterizar as dinâmicas das populações, das mercadorias e do capital nos diversos continentes, com destaque para a mobilidade e a fixação de pessoas, grupos humanos e povos, em função de eventos naturais, políticos, econômicos, sociais, religiosos e culturais, de modo a compreender e posicionar-se criticamente em relação a esses processos e às possíveis relações entre eles.	(EM13CHS201) Analisar e caracterizar as dinâmicas das populações, das mercadorias e do capital nos diversos continentes, com destaque para a mobilidade e a fixação de pessoas, grupos humanos e povos, em função de eventos naturais, políticos, econômicos, sociais, religiosos e culturais, de modo a compreender e posicionar-se criticamente em relação a esses processos e às possíveis relações entre eles.	(EM13CHS201) Analisar e caracterizar as dinâmicas das populações, das mercadorias e do capital nos diversos continentes, com destaque para a mobilidade e a fixação de pessoas, grupos humanos e povos, em função de eventos naturais, políticos, econômicos, sociais, religiosos e culturais, de modo a compreender e posicionar-se criticamente em relação a esses processos e às possíveis relações entre eles. (EM13CHS202) Analisar e avaliar os impactos das tecnologias na estruturação e nas dinâmicas de grupos, povos e sociedades contemporâneos (fluxos populacionais, financeiros, de mercadorias, de informações, de valores éticos e culturais etc.), bem como suas interferências nas decisões políticas, sociais, ambientais, econômicas e culturais.	(EM13CHS201) Analisar e caracterizar as dinâmicas das populações, das mercadorias e do capital nos diversos continentes, com destaque para a mobilidade e a fixação de pessoas, grupos humanos e povos, em função de eventos naturais, políticos, econômicos, sociais, religiosos e culturais, de modo a compreender e posicionar-se criticamente em relação a esses processos e às possíveis relações entre eles. (EM13CHS202) Analisar e avaliar os impactos das tecnologias na estruturação e nas dinâmicas de grupos, povos e sociedades contemporâneos (fluxos populacionais, financeiros, de mercadorias, de informações, de valores éticos e culturais etc.), bem como suas interferências nas decisões políticas, sociais, ambientais, econômicas e culturais
Competência Específica da Área			
Analisar e avaliar criticamente as relações de diferentes grupos, povos e sociedades com a natureza (produção, distribuição e consumo) e seus impactos econômicos e socioambientais, com vistas à proposição de alternativas que respeitem e promovam a consciência, a ética socioambiental e o consumo responsável em âmbito local, regional, nacional e global. (Competência 3 Currículo Paulista/BNCC)			
Habilidades			

I.9. HISTÓRIA	I.10. GEOGRAFIA	I.11. FILOSOFIA	I.12. SOCIOLOGIA
<p>(EM13CHS303) Debater e avaliar o papel da indústria cultural e das culturas de massa no estímulo ao consumismo, seus impactos econômicos e socioambientais, com vistas à percepção crítica das necessidades criadas pelo consumo e à adoção de hábitos sustentáveis.</p> <p>(EM13CHS304) Analisar os impactos socioambientais decorrentes de práticas de instituições governamentais, de empresas e de indivíduos, discutindo as origens dessas práticas, selecionando, incorporando e promovendo aquelas que favoreçam a consciência e a ética socioambiental e o consumo responsável.</p>	<p>(EM13CHS303) Debater e avaliar o papel da indústria cultural e das culturas de massa no estímulo ao consumismo, seus impactos econômicos e socioambientais, com vistas à percepção crítica das necessidades criadas pelo consumo e à adoção de hábitos sustentáveis.</p> <p>(EM13CHS304) Analisar os impactos socioambientais decorrentes de práticas de instituições governamentais, de empresas e de indivíduos, discutindo as origens dessas práticas, selecionando, incorporando e promovendo aquelas que favoreçam a consciência e a ética socioambiental e o consumo responsável.</p>	<p>(EM13CHS301) Problematizar hábitos e práticas individuais e coletivos de produção, reaproveitamento e descarte de resíduos em metrópoles, áreas urbanas e rurais, e comunidades com diferentes características socioeconômicas, e elaborar e/ou selecionar propostas de ação que promovam a sustentabilidade socioambiental, o combate à poluição sistêmica e o consumo responsável.</p> <p>(EM13CHS302) Analisar e avaliar criticamente os impactos econômicos e socioambientais de cadeias produtivas ligadas à exploração de recursos naturais e às atividades agropecuárias em diferentes ambientes e escalas de análise, considerando o modo de vida das populações locais – entre elas as indígenas, quilombolas e demais comunidades tradicionais –, suas práticas agroextrativistas e o compromisso com a sustentabilidade.</p> <p>(EM13CHS303) Debater e avaliar o papel da indústria cultural e das culturas de massa no estímulo ao consumismo, seus impactos econômicos e socioambientais, com vistas à percepção crítica das necessidades criadas pelo consumo e à adoção de hábitos sustentáveis.</p> <p>(EM13CHS304) Analisar os impactos socioambientais decorrentes de práticas de instituições governamentais, de empresas e de indivíduos, discutindo as origens dessas práticas, selecionando,</p>	<p>(EM13CHS301) Problematizar hábitos e práticas individuais e coletivos de produção, reaproveitamento e descarte de resíduos em metrópoles, áreas urbanas e rurais, e comunidades com diferentes características socioeconômicas, e elaborar e/ou selecionar propostas de ação que promovam a sustentabilidade socioambiental, o combate à poluição sistêmica e o consumo responsável.</p> <p>(EM13CHS302) Analisar e avaliar criticamente os impactos econômicos e socioambientais de cadeias produtivas ligadas à exploração de recursos naturais e às atividades agropecuárias em diferentes ambientes e escalas de análise, considerando o modo de vida das populações locais – entre elas as indígenas, quilombolas e demais comunidades tradicionais –, suas práticas agroextrativistas e o compromisso com a sustentabilidade.</p> <p>(EM13CHS303) Debater e avaliar o papel da indústria cultural e das culturas de massa no estímulo ao consumismo, seus impactos econômicos e socioambientais, com vistas à percepção crítica das necessidades criadas pelo consumo e à adoção de hábitos sustentáveis.</p> <p>(EM13CHS304) Analisar os impactos socioambientais decorrentes de práticas de instituições governamentais, de empresas e de indivíduos, discutindo as origens dessas práticas, selecionando,</p>

		<p>incorporando e promovendo aquelas que favoreçam a consciência e a ética socioambiental e o consumo responsável.</p> <p>(EM13CHS305) Analisar e discutir o papel e as competências legais dos organismos nacionais e internacionais de regulação, controle e fiscalização ambiental e dos acordos internacionais para a promoção e a garantia de práticas ambientais sustentáveis.</p> <p>(EM13CHS306) Contextualizar, comparar e avaliar os impactos de diferentes modelos socioeconômicos no uso dos recursos naturais e na promoção da sustentabilidade econômica e socioambiental do planeta (como a adoção dos sistemas da agrobiodiversidade e agroflorestal por diferentes comunidades, entre outros).</p>	<p>incorporando e promovendo aquelas que favoreçam a consciência e a ética socioambiental e o consumo responsável.</p> <p>(EM13CHS305) Analisar e discutir o papel e as competências legais dos organismos nacionais e internacionais de regulação, controle e fiscalização ambiental e dos acordos internacionais para a promoção e a garantia de práticas ambientais sustentáveis.</p> <p>(EM13CHS306) Contextualizar, comparar e avaliar os impactos de diferentes modelos socioeconômicos no uso dos recursos naturais e na promoção da sustentabilidade econômica e socioambiental do planeta (como a adoção dos sistemas da agrobiodiversidade e agroflorestal por diferentes comunidades, entre outros).</p>
Competência Específica da Área			
Analisar as relações de produção, capital e trabalho em diferentes territórios, contextos e culturas, discutindo o papel dessas relações na construção, consolidação e transformação das sociedades. (Competência 4 Currículo Paulista/BNCC)			
Habilidades			
I.9. HISTÓRIA	I.10. GEOGRAFIA	I.11. FILOSOFIA	I.12. SOCIOLOGIA
(EM13CHS401) Identificar e analisar as relações entre sujeitos, grupos, classes sociais e sociedades com culturas distintas diante das transformações técnicas, tecnológicas e informacionais e das novas formas de trabalho ao longo do tempo, em diferentes espaços (urbanos e rurais) e contextos.	<p>(EM13CHS401) Identificar e analisar as relações entre sujeitos, grupos, classes sociais e sociedades com culturas distintas diante das transformações técnicas, tecnológicas e informacionais e das novas formas de trabalho ao longo do tempo, em diferentes espaços (urbanos e rurais) e contextos.</p> <p>(EM13CHS402) Analisar e comparar indicadores de emprego, trabalho e renda</p>	Obs.: As habilidades desta competência para este componente curricular estão organizadas em outra série.	Obs.: As habilidades desta competência para este componente curricular estão organizadas em outra série.

	em diferentes espaços, escalas e tempos, associando-os a processos de estratificação e desigualdade socioeconômica.		
Competência Específica da Área			
Identificar e combater as diversas formas de injustiça, preconceito e violência, adotando princípios éticos, democráticos, inclusivos e solidários, e respeitando os Direitos Humanos. (Competência 5 Currículo Paulista/BNCC)			
Habilidades			
I.9. HISTÓRIA	I.10. GEOGRAFIA	I.11. FILOSOFIA	I.12. SOCIOLOGIA
(EM13CHS501) Analisar os fundamentos da ética em diferentes culturas, tempos e espaços, identificando processos que contribuem para a formação de sujeitos éticos que valorizem a liberdade, a cooperação, a autonomia, o empreendedorismo, a convivência democrática e a solidariedade.	(EM13CHS501) Analisar os fundamentos da ética em diferentes culturas, tempos e espaços, identificando processos que contribuem para a formação de sujeitos éticos que valorizem a liberdade, a cooperação, a autonomia, o empreendedorismo, a convivência democrática e a solidariedade. (EM13CHS504) Analisar e avaliar os impasses ético-políticos decorrentes das transformações culturais, sociais, históricas, científicas e tecnológicas no mundo contemporâneo e seus desdobramentos nas atitudes e nos valores de indivíduos, grupos sociais, sociedades e culturas.	(EM13CHS501) Analisar os fundamentos da ética em diferentes culturas, tempos e espaços, identificando processos que contribuem para a formação de sujeitos éticos que valorizem a liberdade, a cooperação, a autonomia, o empreendedorismo, a convivência democrática e a solidariedade.	(EM13CHS501) Analisar os fundamentos da ética em diferentes culturas, tempos e espaços, identificando processos que contribuem para a formação de sujeitos éticos que valorizem a liberdade, a cooperação, a autonomia, o empreendedorismo, a convivência democrática e a solidariedade.
Competência Específica da Área			
Participar do debate público de forma crítica, respeitando diferentes posições e fazendo escolhas alinhadas ao exercício da cidadania e ao seu projeto de vida, com liberdade, autonomia, consciência crítica e responsabilidade. (Competência 6 Currículo Paulista/BNCC)			
Habilidades			
I.9. HISTÓRIA	I.10. GEOGRAFIA	I.11. FILOSOFIA	I.12. SOCIOLOGIA

(EM13CHS601) Identificar e analisar as demandas e os protagonismos políticos, sociais e culturais dos povos indígenas e das populações afrodescendentes (incluindo os quilombolas) no Brasil contemporâneo, considerando a história das Américas e o contexto de exclusão e inclusão precária desses grupos na ordem social e econômica atual, promovendo ações para a redução das desigualdades étnico-raciais no país.	(EM13CHS605) Analisar os princípios da declaração dos Direitos Humanos, recorrendo às noções de justiça, igualdade e fraternidade, identificar os progressos e entraves à concretização desses direitos nas diversas sociedades contemporâneas e promover ações concretas diante da desigualdade e das violações desses direitos em diferentes espaços de vivência, respeitando a identidade de cada grupo e de cada indivíduo.	Obs.: As habilidades desta competência para este componente curricular estão organizadas em outra série.	Obs.: As habilidades desta competência para este componente curricular estão organizadas em outra série.
--	---	--	--

Orientações

Os componentes curriculares de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas estão estruturados nos quatro campos de atuação, a saber: “**Tempo e Espaço**”, “**Território e Fronteira**”, “**Indivíduo, Natureza, Sociedade, Cultura e Ética**” e “**Política e Trabalho**”.

HISTÓRIA

Sugerimos o desenvolvimento de atividades que promovam o caráter investigativo e a pesquisa em diferentes fontes de dados, estimulando possibilidades de interpretação histórica e o debate consciente diante dos dados apresentados.

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas. O componente curricular está estruturado nos quatro campos de atuação, a saber: Tempo e Espaço, Território e Fronteira, Indivíduo, Natureza, Sociedade, Cultura e Ética e Política e Trabalho.

GEOGRAFIA

Sugerimos que sejam propostos trabalhos que promovam a integração entre os alunos diante da problematização que se estabelece entre as diversas paisagens e suas perspectivas, a presença das tecnologias e os diversos agentes sociais. A apresentação de desafios coletivos é recomendada, na medida em que incentiva a curiosidade, a colaboração e a integração social na resolução de problemas, o que promove o desenvolvimento tanto das competências do componente quanto das competências socioemocionais.

Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas. O componente curricular está estruturado nos quatro campos de atuação, a saber: Tempo e Espaço, Território e Fronteira, Indivíduo, Natureza, Sociedade, Cultura e Ética e Política e Trabalho.

FILOSOFIA

Para o componente curricular de Filosofia, indicamos que sejam desenvolvidos trabalhos e abordagens que promovam a interpretação e o reconhecimento do perspectivismo a respeito dos diversos elementos apresentados pelo componente curricular. A abordagem de Aprendizagem Baseada em Problemas (ABP) pode ser um recurso que possibilite a reflexão, o debate e a busca por soluções de questões sociais, econômicas, políticas ou culturais. É importante contextualizar os temas amplos da Filosofia frente a problemáticas presentes no cotidiano dos alunos.

SOCIOLOGIA

Sugerimos a composição de atividades em conexão com outros componentes curriculares da Área de Conhecimento Ciências Humanas e Sociais Aplicadas, atentando-se para o desenvolvimento complementar das Habilidades Específicas. Para o pleno desenvolvimento das competências do componente curricular, indica-se apresentar propostas voltadas para estudos de casos, distribuídos entre as áreas de atuação social. Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas. O componente curricular está estruturado nos quatro campos de atuação, a saber: Tempo e Espaço, Território e Fronteira, Indivíduo, Natureza, Sociedade, Cultura e Ética e Política e Trabalho.

Objetos do Conhecimento

I.9. HISTÓRIA	I.10. GEOGRAFIA	I.11. FILOSOFIA	I.12. SOCIOLOGIA
<p>TEMPO E ESPAÇO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memória, cultura, identidade e diversidade: ✓ a produção do conhecimento histórico e suas narrativas na origem dos povos do Oriente Médio, Ásia, Europa, América e África como registro e construção da memória, cultura, identidade e diversidade. • A construção do discurso civilizatório em diferentes contextos e seus desdobramentos (Iluminismo, Imperialismo e Neocolonialismo): ✓ organização e funcionamento da sociedade na inter-relação entre indivíduo e coletividade, considerando diferentes matrizes conceituais (etnocentrismo, cultura, entre outras). • A dinâmica da inter-relação entre indivíduo e coletividade, com base nas diferentes matrizes conceituais (etnocentrismo, cultura, tipologias sociais, entre outras): ✓ África, o berço da humanidade; 	<p>TEMPO E ESPAÇO</p> <ul style="list-style-type: none"> • As relações entre espaço, sociedade, natureza, trabalho e tempo: <ul style="list-style-type: none"> ✓ transformações antrópicas no meio físico em diferentes sociedades. • Sociedades tradicionais e urban-industriais: <ul style="list-style-type: none"> ✓ as transformações da paisagem e do território pelo modo de vida e pela ocupação do espaço. • A dinâmica da natureza e os impactos causados pela ação antrópica; • Os processos de transformação da paisagem em diferentes sociedades; • Técnicas de cartografia e geotecnologias e seu uso em diferentes fenômenos espaciais; • Mapas temáticos e a análise de territórios. <p>TERRITÓRIO E FRONTEIRA</p> <ul style="list-style-type: none"> • As correntes migratórias, a produção e circulação de mercadorias e suas marcas na paisagem; 	<p>TEMPO E ESPAÇO</p> <ul style="list-style-type: none"> • As origens da Filosofia e a atitude filosófica: <ul style="list-style-type: none"> ✓ os períodos e os campos de investigação da atividade filosófica. • Os conceitos de civilização, modernidade, "pós-modernidade" e suas contribuições para a compreensão das noções de civilização e barbárie. ✓ as revoluções científicas e tecnológicas e seus impactos em diferentes contextos: na ética e na liberdade, na cultura e na religião; ✓ o pensamento científico e os conhecimentos e valores tradicionais; ✓ a afirmação do discurso científico e filosófico em oposição ao senso comum em diferentes contextos históricos; ✓ a arte como forma de pensamento; ✓ a produção de significados e a reflexão estética. <p>TERRITÓRIO E FRONTEIRA</p>	<p>TEMPO E ESPAÇO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padrões e normas de distintas sociedades: na cultura, no poder, na cidadania e no trabalho; • Discursos racista, etnocentrista e evolucionista e sua contraparte nas sociedades contemporâneas: a eugenia, o arianismo, o colonialismo, o relativismo cultural e o multiculturalismo. <p>TERRITÓRIO E FRONTEIRA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processos de gentrificação em territorialidades urbanas: xenofobia, migrações, conflitos socioespaciais e territoriais; • Segurança e equilíbrio social: os fluxos migratórios contemporâneos e o papel de Estados e organismos internacionais no protecionismo, nas fronteiras culturais e nas tecnologias digitais. <p>INDIVÍDUO, NATUREZA, SOCIEDADE, CULTURA E ÉTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indústria cultural, capitalismo e cidadania: influências e estímulos,

<ul style="list-style-type: none"> ✓ diferentes momentos da história pré-escrita: Paleolítico e Neolítico; ✓ Civilizações Fluviais - povos da Mesopotâmia e Egito Antigo; ✓ indígenas na América- Incas, Maias e Astecas; ✓ indígenas no Brasil; ✓ a herança cultural e a valorização da memória e do patrimônio histórico material e imaterial; ✓ as imagens e seus diferentes suportes: informação e comunicação política e social ao longo das temporalidades históricas. <ul style="list-style-type: none"> • A formação da economia das nações, seu desenvolvimento histórico e seu papel na organização social: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Grécia Antiga: formação, ocupação e hegemonia; ✓ Roma Antiga: formação, ocupação e expansão territorial e intercâmbio cultural. <p>TERRITÓRIO E FRONTEIRA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formação dos Estados nacionais: princípios e elementos de composição do Estado e formas de governo, nação e sociedade sem Estado; ✓ a formação dos Estados Nacionais- Inglaterra, França, Espanha e Portugal – O Absolutismo e o Antigo Regime; ✓ formação dos Estados Unidos; ✓ Revolução Inglesa; ✓ Revolução Francesa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Produção e ocupação do espaço por meio da análise e elaboração de mapas temáticos. <p>INDIVÍDUO, NATUREZA, SOCIEDADE, CULTURA E ÉTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Impactos socioambientais relacionados aos diferentes padrões de consumo e à necessidade de adoção de hábitos sustentáveis; • Riscos e desastres: <ul style="list-style-type: none"> ✓ vulnerabilidade e insegurança ambiental. • Mudanças climáticas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ as estratégias e instrumentos internacionais de promoção das políticas ambientais. • Segregação socioespacial, vulnerabilidade socioambiental no mundo contemporâneo. <p>POLÍTICA E TRABALHO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Impactos ambientais em áreas rurais e urbanas e a relação com a produção econômica; • Gestão de resíduos sólidos e sustentabilidade socioambiental; • Impactos socioeconômicos, socioambientais e na biodiversidade: <ul style="list-style-type: none"> ✓ as práticas agropecuárias e extractivas; a cadeia produtiva do petróleo, dos minérios, desmatamento, o assoreamento, as queimadas, a erosão, a poluição do ar, do solo e das águas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Os desafios da bioética frente ao desenvolvimento tecnológico e a globalização na dinâmica produtiva; • A reflexão ética: as diferenças conceituais, as visões de mundo entre filósofos de diferentes contextos e tempos históricos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ as exigências morais da contemporaneidade e as implicações para os direitos humanos; ✓ os regimes políticos e a “produção” da moral. <p>INDIVÍDUO, NATUREZA, SOCIEDADE, CULTURA E ÉTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • A Escola de Frankfurt e os conceitos de indústria cultural, reprodutibilidade técnica e cultura de massa: <ul style="list-style-type: none"> ✓ a cultura de massa e cultura popular a partir dos pensadores da tradição filosófica. • As políticas públicas para o meio ambiente e os impactos de anúncios e publicidade de estímulo ao consumo: <ul style="list-style-type: none"> ✓ a bioética e sua função descriptiva, normativa e protetora; ✓ os discursos éticos e políticos na identificação de posições não enunciadas; ✓ os fundamentos da ética para a constituição dos valores democráticos e solidários (igualdade e o respeito à diversidade, assim como a institucionalização dos Direitos Humanos); 	<ul style="list-style-type: none"> padrões de consumo e consumismo, estereótipos e fetichização da mercadoria; • Papel dos indivíduos, das instituições, dos estados e dos órgãos multilaterais no enfrentamento das questões socioambientais: políticas públicas, cidadania responsável, consumo responsável, impactos socioeconômicos e produção sustentável; • Diferentes concepções de liberdade na sociedade: determinismo contemporâneo e empreendedorismo, autonomia, cooperação e solidariedade. <p>POLÍTICA E TRABALHO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produção de mercadorias: consumo, descarte, reciclagem (limites, durabilidade dos produtos, obsolescência programada): <ul style="list-style-type: none"> ✓ impactos ambientais e sociais (lixões, aterro sanitários, compostagem, cooperativas de catadores, vida no lixo). • Exploração da natureza: modos de vida, hábitos culturais, conservação ambiental (unidades de conservação, estação ecológica, reserva biológica, parque nacional, monumento natural, refúgio da vida silvestre) e interesses políticos e econômicos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ movimentos socioambientalistas e organismos nacionais e internacionais para o meio ambiente: fiscalização, ações e proposições;
---	--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> Processos migratórios, suas motivações e desdobramentos (questões étnicas, xenofobia e conflitos territoriais). <p>INDIVÍDUO, NATUREZA, SOCIEDADE, CULTURA E ÉTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> Os impactos dos avanços técnicos científicos informacionais, da indústria cultural e de massa e seus usos no sistema capitalista; Instituições, estados, indivíduos e o desenvolvimento sustentável: <ul style="list-style-type: none"> ✓ infraestrutura, governança ambiental no Brasil e em diferentes países do mundo. <p>POLÍTICA E TRABALHO</p> <ul style="list-style-type: none"> Instituições, estados, indivíduos e o desenvolvimento sustentável; Os blocos de poder e os organismos internacionais: a economia globalizada, considerando as ações de organismos internacionais como FMI, OMC e Banco Mundial; Infraestrutura, governança ambiental no Brasil e em diferentes países do mundo; A produção técnica e impactos socioeconômicos em diferentes tempos e lugares: a trajetória histórica de diferentes sociedades e seus impactos ambientais em âmbito local, regional e global. 	<ul style="list-style-type: none"> A produção econômica e as legislações para uso, preservação, restauração, conservação dos recursos naturais. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ a ética global e moral local: o debate sobre o universalismo e o pluralismo. Narrativas e teses filosóficas sobre justiça social, solidariedade, igualdade e equidade em diferentes períodos históricos. <p>POLÍTICA E TRABALHO</p> <ul style="list-style-type: none"> A ética da responsabilidade na sociedade tecnológica; A produção de mercadorias, o consumo e o descarte de resíduos: o papel do Estado, da sociedade e do indivíduo: <ul style="list-style-type: none"> ✓ o processo de alienação e sua repercussão no trabalho, no consumo e no lazer; ✓ os valores associados à razão instrumental e o ideal de progresso contínuo da sociedade tecnológica; ✓ o entendimento das relações entre homem e natureza, considerando conceitos sobre modos de vida, consumo, cultura e produção. As aproximações e distanciamentos entre os saberes científicos e decisões políticas: as contribuições da Revolução Científica: <ul style="list-style-type: none"> ✓ a relação sociedade-natureza e a preservação inteligente das condições para a manutenção da vida; ✓ o indivíduo, a coletividade e a solidariedade no centro da reflexão ética e política no pensamento filosófico dos séculos XIX e XX para 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ cooperativas na sociedade contemporânea: economia solidária, associativismo, economia verde e equidade social.
--	--	--	--

		a compreensão das dinâmicas socioeconômicas.	
Carga Horária			
I.9. HISTÓRIA	I.10. GEOGRAFIA	I.11. FILOSOFIA	I.12. SOCIOLOGIA
80 horas-aula	80 horas-aula	40 horas-aula	40 horas-aula

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.

5.5.1.5. FORMAÇÃO TÉCNICA E PROFISSIONAL

I.13 CONDUTA PROFISSIONAL E RELAÇÕES DE TRABALHO

Função: Planejamento ético organizacional - **Classificação:** Execução

Competências Profissionais	Habilidades
<p>1. Analisar os Códigos de Defesa do Consumidor, da legislação trabalhista, do trabalho voluntário e das regras e regulamentos organizacionais.</p> <p>2. Analisar procedimentos para a promoção da imagem organizacional.</p> <p>3. Relacionar as técnicas e métodos de trabalho com os valores de cooperação, iniciativa e autonomia pessoal e organizacional.</p> <p>4. Analisar a importância da responsabilidade social e da sustentabilidade na formação profissional e ética do cidadão.</p>	<p>1.1 Interpretar a legislação trabalhista nas relações de trabalho.</p> <p>1.2 Interpretar o Código de Defesa do Consumidor nas relações de consumo.</p> <p>1.3 Identificar o papel da legislação no exercício do trabalho voluntário.</p> <p>1.4 Identificar as regras e regulamentos nas práticas trabalhistas das organizações.</p> <p>2.1 Identificar o contexto de aplicação dos procedimentos na organização e adequá-los, considerando os critérios dos órgãos reguladores do setor de atuação.</p> <p>2.2 Discernir ameaças que possam comprometer a organização.</p> <p>2.3 Potencializar as oportunidades que impactem na imagem da organização e resultem em novas relações de negócios e parcerias.</p> <p>3.1 Respeitar as diferenças individuais e regionais dos colaboradores no âmbito organizacional.</p> <p>3.2 Identificar valores e encorajar as manifestações de diversidades culturais e sociais.</p> <p>3.3 Utilizar técnicas de aprimoramento das práticas de convivência com todos os envolvidos no processo de construção das relações profissionais e de consumo.</p> <p>4.1 Identificar e respeitar as ações de promoção de direitos humanos.</p> <p>4.2 Aplicar procedimentos de responsabilidade social e/ou sustentabilidade na área.</p> <p>4.3 Utilizar noções e estratégias de economia criativa para agregar valor cultural às práticas de sustentabilidade.</p>
Bases Tecnológicas	
<p>1. Fundamentos da Ética</p> <p>2. Ética Profissional na Nutrição e Dietética</p> <p>3. Códigos de ética nas organizações públicas e privadas</p>	<ul style="list-style-type: none"> Programas de descarte, coleta seletiva e reciclagem. <p>8. Direitos Humanos</p> <p>9. Gestão da diversidade e Inclusão</p> <p>10. Ética na Pesquisa e na Prática Clínica</p>

<p>4. Responsabilidades Social corporativa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomada de Decisão Ética <p>5. Relações Interpessoais e Cidadania Corporativa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normas e comportamento referentes aos regulamentos organizacionais em serviços de alimentação. <p>6. Ética nas finanças e na tecnologia</p> <p>7. Sustentabilidade ambiental</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedimentos para a área de Nutrição e Dietética; 	<p>11. Legislação e Regulamentação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leis de Responsabilidade Corporativa; • Leis de Proteção ao Consumidor; • Legislação Ambiental; • Leis Trabalhistas; • Leis de Responsabilidade Social; • Leis Anticorrupção.
---	--

Informações Complementares

Atribuições e Responsabilidades

- Comunicar-se oralmente e por escrito, considerando a atuação profissional.
- Atuar de acordo com princípios éticos nas relações de trabalho.

Valores e Atitudes

- Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável.
- Estimular atitudes respeitosas.
- Incentivar atitudes que valorizem a tolerância.
- Comprometer-se com a igualdade de direitos.
- Incentivar comportamentos éticos.
- Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.
- Respeitar as manifestações culturais de outros povos.

Competências Pessoais / Socioemocionais

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

Orientações

Abordar conceitos de atendimento ao consumidor/cliente. Estudos de caso e Discussões Éticas.

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)

Teórica	40	Prática	00	Total	40 horas-aula
---------	----	---------	----	-------	---------------

I.14 DIAGNÓSTICO DA ALIMENTAÇÃO HUMANA**Função:** Educação para a saúde - **Classificação:** Planejamento

Competências Profissionais	Habilidades
<p>1. Analisar os princípios da alimentação humana com base na ciência da Nutrição e na disponibilidade local de alimentos, aplicando conceitos básicos de nutrição e dietética.</p> <p>2. Relacionar a alimentação equilibrada e as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com a manutenção da saúde, do bem-estar, da disposição para o trabalho e do estado nutricional.</p> <p>3. Conhecer a composição, funções e efeitos fisiológicos dos macros e micronutrientes no organismo humano.</p>	<p>1.1 Identificar os principais conceitos utilizados em Nutrição e Dietética.</p> <p>1.2 Classificar os nutrientes de acordo com a sua função no organismo e identificar os grupos alimentares</p> <p>1.3 Identificar a anatomia e Fisiologia da digestão;</p> <p>2.1 Selecionar os alimentos que devem compor a alimentação diária de um indivíduo, utilizando os guias alimentares vigentes.</p> <p>2.2 Reconhecer os alimentos que compõem uma alimentação equilibrada, considerando a biodisponibilidade dos nutrientes.</p> <p>3.1 Verificar as consequências da alimentação inadequada e corrigir os erros alimentares de cardápios.</p> <p>3.2 Citar as carências nutricionais, seus efeitos no organismo humano e as condutas para sua prevenção.</p> <p>3.3 Enumerar os benefícios dos alimentos funcionais incluindo os prebióticos e probióticos para a saúde do organismo humano.</p>

Bases Tecnológicas

<p>1. Conceitos gerais em nutrição e dietética: alimento, nutriente, dietética, alimentação, nutrição e metabolismo</p> <p>2. Classificação dos nutrientes segundo suas funções e grupos dos alimentos</p> <p>3. Digestão dos alimentos: anatomia e noções de fisiologia do sistema digestório</p> <p>4. Guia alimentar para população brasileira – Ministério da Saúde</p> <ul style="list-style-type: none"> • Histórico e modelos existentes; • Princípios; • Escolha dos alimentos: in natura, processados e ultraprocessados; 	<ul style="list-style-type: none"> • Dez passos da alimentação saudável. <p>5. Definição, estrutura e propriedades químicas, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, recomendações, doenças causadas por carência e excesso dos seguintes nutrientes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Macronutrientes; • Micronutrientes: vitaminas lipossolúveis, hidrossolúveis e minerais. <p>6. Alimentos Funcionais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos; • Principais compostos funcionais; • Prebióticos, probióticos, simbióticos, entre outros.
---	--

Informações Complementares**Atribuições e Responsabilidades**

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

Valores e Atitudes

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

- Desenvolver a criticidade.
- Socializar saberes.
- Estimular o interesse pela realidade que nos cerca.

Competências Pessoais / Socioemocionais

- Demonstrar autoconfiança.
- Evidenciar empatia em processos de comunicação.

Orientações

Sugere-se, neste componente, que o professor dê ênfase no estudo do Guia Alimentar para a População Brasileira – Ministério da Saúde; realize o desenvolvimento de folder para orientação de alimentação saudável embasado no guia alimentar e trabalhe com os macros e micronutrientes, dando ênfase nos alimentos fontes.

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)

Teórica	00	Prática	120	Total	120 horas-aula
---------	----	---------	-----	-------	----------------

I.15 BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇO 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 serviços 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, 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 Conhecer 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"> • Higiene, higienização, limpeza, lavagem, desinfecção/ sanitização, esterilização, antisepsia, assepsia e saneantes. <p>2. Legislação de controle sanitário para alimentos: órgãos reguladores e legislações vigentes</p> <p>3. Noções gerais de Microbiologia e tipos de contaminação</p> <p>4. Doenças de Origem Alimentar</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Higiene dos alimentos; • Higiene das instalações, equipamentos e utensílios; • Higiene ambiental: controle integrado de pragas e vetores, garantia de qualidade da água (abastecimento e limpeza de caixa d'água) e manejo de resíduos; • Regras de ouro da OMS para a preparação higiênica dos alimentos; • Técnicas de coleta de temperatura: importância dos registros, tipos e manuseio de termômetros; • Técnicas de coleta de amostras;

<ul style="list-style-type: none"> • 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); • Toxinose, infecção, toxinfecção, infestação e intoxicação química. <p>5. Fatores que influenciam o desenvolvimento microbiano nos alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Curva de crescimento; • Fatores extrínsecos e intrínsecos. <p>6. Biossegurança alimentar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito; • Importância; • Legislação pertinente. <p>7. Boas práticas de manipulação em serviços de alimentação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Higiene pessoal; 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicação de boas práticas nos processos de recebimento, armazenamento, preparo e distribuição/ transporte. <p>8. Manual de Boas Práticas em Unidades de Alimentação e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito; • Estruturação; • Finalidade. <p>9. Técnicas de controle de boas práticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

- Demostra persistência na realização de tarefas por meio de treinamento periódicos de equipe em relação às boas práticas e de supervisão dos processos.
- Apresenta autoconfiança na execução de processos demonstrando conhecimento prévio.
- Mapeia problemas e dificuldades nas etapas de execução dos processos, por meio de supervisão da equipe e preenchimento de checklists de controle.
- Reconhece necessidades de intervenção na execução dos processos por meio de checklists utilizados na supervisão da equipe.
- Sugere melhorias incrementais nos processos de captação de novos fornecedores, implementação de novos processos de boas práticas, desenvolvimento e criação de novos produtos e serviços.
- Procura 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.
- Avalia cumprimento de processos por meio de aplicação de checklists.

Valores e Atitudes

- Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.
- Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações.
- Fortalecer a persistência e o interesse na resolução de situação-problemas.
- Socializar os saberes.

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)

Teórica	00	Prática	80	Total	80 horas-aula
---------	----	---------	----	-------	---------------

I.16 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>.</p> <p>.</p> <p>.</p> <p>2. Avaliar condições e atos inseguros no ambiente, nas instalações e nos equipamentos e dos Serviços de Alimentação.</p> <p>.</p> <p>.</p> <p>.</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 UAN, fazendo os encaminhamentos médicos de emergência, sempre que necessário.</p> <p>2.5 Orientar e acompanhar a utilização de EPI e EPC.</p> <p>2.6 Identificar e utilizar a linguagem de sinais utilizados em saúde e segurança no trabalho.</p> <p>2.7 Utilizar e operar equipamentos de trabalho dentro dos princípios de segurança.</p>
Bases Tecnológicas	
<p>1. Serviços de Alimentação e Nutrição</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ indústria, restaurante comercial, hotel, hospital, lactário, casa de longa permanência, merenda escolar, padaria, lanchonete, rotisserie, entre outras. • 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); • Atuação do TND nos diferentes tipos de serviços. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fluxograma - conceitos, finalidade e tipos. <p>5. Saúde e Segurança no Trabalho (SST)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Princípios gerais; • Normas regulamentadoras; • Fatores de risco. <p>6. Códigos e símbolos específicos de Sistemas de Segurança do Trabalho (SST)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Importância; • Principais Códigos e Símbolos de SST; • Identificação e Interpretação.

<p>2. Introdução à Administração em Serviços de Alimentação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evolução dos sistemas de administração: <ul style="list-style-type: none"> ✓ do Taylorismo aos Sistemas administrativos para Qualidade Total. • Processo administrativo: <ul style="list-style-type: none"> ✓ planejamento; ✓ organização; ✓ direção; ✓ controle. <p>3. Sistemas de Qualidade Total para Serviço de Alimentação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificação e determinação dos sistemas de qualidade como: <ul style="list-style-type: none"> ✓ pirâmide da qualidade, 5S, Família ISO, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APCC), entre outros. • Treinamento e Conscientização de Qualidade aplicados na área alimentação. <p>4. Instrumentos organizacionais usados em serviços de alimentação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organograma – conceito e finalidade; 	<p>7. Comissão Interna de Prevenção de acidentes e de Assédio (CIPA)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definição, atividades e importância da CIPA para Serviços de Alimentação. <p>8. Acidentes de trabalho em Serviços de Alimentação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Medidas de prevenção e segurança nos acidentes de trabalho: <ul style="list-style-type: none"> ✓ primeiros socorros; ✓ combate a incêndios. <p>9. Ergonomia aplicada aos profissionais de Nutrição e Dietética</p> <p>10. Equipamento de Proteção Individual (EPI) e Equipamento de Proteção Coletiva (EPC)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos, utilização e legislação pertinente. <p>11. Rotinas de exames clínicos e laboratoriais para controle de saúde do pessoal operacional em Serviços de Alimentação</p>
--	---

Informações Complementares

Atribuições e Responsabilidades

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

Atribuições Empreendedoras

- Estabelece metas estratégicas em elaboração de roteiros e rotinas nos diferentes cargos e funções.
- Planeja ações mais eficazes para melhorar e otimizar processos operacionais.
- Mapeia problemas e dificuldades nas etapas de execução dos processos, por meio de supervisão da equipe e preenchimento de checklists de controle.
- Reconhece necessidades de intervenção na execução dos processos por meio de checklists utilizados na supervisão da equipe.
- Procura 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.
- Avalia cumprimento de processos por meio de aplicação de checklists.

Valores e Atitudes

- Incentivar o diálogo e a interlocução.
- Incentivar comportamentos éticos.
- Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas.
- Incentivar atitudes de autonomia.
- Estimular o interesse pela realidade que nos cerca.

Competências Pessoais / Socioemocionais

- Demonstrar capacidade de análise e tomada de decisão.

- Apresentar capacidade para estimular as potencialidades da equipe.
- Evidenciar empatia em processos de comunicação.

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, **está prevista** divisão de classes em turmas.

Carga horária (horas-aula)

Teórica	00	Prática	80	Total	80 horas-aula
---------	----	---------	----	-------	---------------

I.17 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>.</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 e condimentos), 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"> • Regras e condutas durante as aulas práticas. <p>3. Análise Sensorial dos Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito e finalidade; • Propriedades sensoriais; • Métodos de análise sensorial. <p>4. Técnicas operacionais básicas de pré-preparo</p> <p>5. Conceitos básicos de métodos de cocção e suas interferências nas características dos alimentos</p> <p>6. Termos técnicos culinários para cortes e preparações</p> <p>7. Noções básicas de cardápio</p>	<p>12. Estudo das Hortaliças, Frutas, PANCs (plantas alimentícias não convencionais)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definição e estrutura; • Classificação comercial; • Safra; • Características sensoriais; • Técnicas de seleção; • Técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição. <p>13. Estudo dos Cereais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definição e estrutura; • Classificação comercial; • Características sensoriais; • Técnicas de seleção; • Técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição <p>14. Estudo das Leguminosas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definição e estrutura;
---	---

<ul style="list-style-type: none"> Conceito e finalidade; Estrutura de cardápio institucional. <p>8. Pesos e Medidas</p> <ul style="list-style-type: none"> Conceitos e técnicas <p>9. Conceito e emprego dos índices e indicadores de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> Peso Bruto (PB), Peso Líquido (PL), Per capita (PC), Peso Cozido (Pcoz), Porção e Rendimento; Índice de Parte Comestível (IPC) ou Fator de Correção (FC); Índice de Cocção (IC) e Índice de Reidratação (IR). <p>10. Modelo de Ficha Técnica</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>11. Cálculo de valor calórico total do alimento/preparação</p>	<ul style="list-style-type: none"> Classificação comercial; Características sensoriais; Técnicas de seleção; Técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição <p>15. Estudo dos leites e derivados</p> <ul style="list-style-type: none"> Definição; Classificação comercial; Características sensoriais; Técnicas de seleção; Técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição. <p>16. Estudo dos condimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> 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**

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

Atribuições Empreendedoras

- Demonstra capacidade de argumentação e persuasão em treinamentos de equipe e na execução das atividades diárias de gerenciamento de pessoas e processos.
- Delega tarefas de acordo com as capacidades das equipes nos diferentes setores e processos dos serviços de alimentação.
- Apresenta autoconfiança na execução de processos demonstrando conhecimento prévio.
- Analisa métodos de execução mais econômicos para redução de desperdício em todos os processos, otimização de mão de obra e cotação de mercadorias.
- Procura 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

- Procura oportunidades e nichos de ação inovadora.
- Explora novos nichos ou tendências.
- Analisa métodos de execução mais econômicos.
- Organiza procedimentos de maneira diversa ao usual visando melhor eficiência.
- Correlaciona e combina soluções diferentes para problemas operacionais.

Competências Pessoais / Socioemocionais

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

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)

Teórica	00	Prática	160	Total	160 horas-aula
---------	----	---------	-----	-------	----------------

5.6. Fundamentos Pedagógicos para o Ensino Médio com Itinerário Formativo – Formação Técnica e Profissional (FTP)

Os currículos do Centro Paula Souza, voltados ao Ensino Médio com Itinerário Formativo, têm como fundamentos pedagógicos o reconhecimento de que “[...] a educação tem um compromisso com a formação e o desenvolvimento humano global, em suas dimensões intelectual, física, afetiva, social, ética, moral e simbólica.” (BRASIL, 2018, p. 16). Desta forma, entende-se que as equipes gestoras de nossas escolas e, sobretudo, nossos professores têm papel determinante no desenvolvimento da proposta curricular. Nesse sentido, merecem destaque os dois enfoques pedagógicos trazidos pela BNCC: o foco no desenvolvimento de competências e o compromisso com a educação integral.

No Centro Paula Souza, o trabalho com o desenvolvimento das competências, ampliando as dimensões do saber e do saber fazer, é de longa data. Entendendo-se que as competências não são metas possíveis de alcançar da noite para o dia, de maneira isolada e em atividades pontuais, mas exigem planejamento intencional, avanço progressivo, correlação de saberes, oportunidade de aplicação de conhecimentos. Assim sendo, as habilidades situam-se como um meio para que, ao serem colocadas em ação, permitam alcançar as competências almejadas.

Para tanto, busca-se a educação integral, que preconiza:

- o rompimento da fragmentação por componente curricular, propondo um trabalho interdisciplinar por área de conhecimento. No Centro Paula Souza, essa abordagem abrange tanto a Formação Geral, na linha do que propõe a BNCC, como também a Parte Diversificada, na qual orienta-se o diálogo entre os componentes curriculares para a pesquisa, o planejamento, a criação e o desenvolvimento de projetos;
- uma ressignificação da realidade a partir de temas contemporâneos que envolvam o âmbito local, regional e mundial; a Educação deve acompanhar as mudanças do mundo, garantindo um processo de ensino que parte da contextualização para que se chegue ao aprendizado;
- o uso das Tecnologias Digitais de Informação e Comunicação (TDIC) e de metodologias ativas a fim de que se propicie um aprendizado significativo para o aluno e não apenas uma reprodução mecânica dos conceitos aprendidos. Dentre as metodologias ativas, destacam-se: Estudo de Caso; Aprendizagem Baseada em Projetos (ABP); Aprendizagem Baseada em Problemas (PBL - Problem Based Learning); Método STEM ou STEAM (Ciência, Tecnologia, Engenharia (Artes) e Matemática); Aprendizagem Baseada em Equipes (TBL - Team Based Learning) Prototipagem; Simuladores, dentre outras. Desta forma, foca-se o protagonismo do aluno como sujeito do seu conhecimento, com a capacidade de análise crítica, argumentação, expressão do pensamento de maneira criativa e ética. Cabe destacar que as aulas expositivas e dialogadas têm grande valia também como metodologia, pois são oportunidades de orientação e solução de dúvidas, portanto, espera-se que o professor planeje, diversifique e adote a metodologia pertinente a cada conhecimento a ser adquirido pelo aluno;

- os saberes como elementos estruturantes da prática docente, que tem o desafio de definir e organizar a maneira como serão abordados, por meio de metodologias. Nessa perspectiva, o professor assume papel de mediador e indicador de caminhos da aprendizagem, capaz de romper paradigmas cristalizados sobre o fazer docente, mostrando-se disposto a continuar estudando e se aperfeiçoando, pesquisando, interagindo, criando ferramentas e recursos, oferecendo mudanças possíveis e necessárias, tendo em vista o currículo escolar, o projeto de vida do aluno e o contexto que o cerca.

Desta forma, nota-se que os fundamentos pedagógicos não dizem respeito apenas ao currículo escolar, mas também ao lugar que o aluno ocupa no processo de ensino e de aprendizagem, assim como à desconstrução e reconstrução da figura do professor, que tem papel estratégico na transposição da teoria curricular para a prática educacional. Outro ponto crucial diz respeito ao processo avaliativo, podendo ser por meio de:

- Avaliação Diagnóstica: tem o propósito de identificar os saberes adquiridos pelo aluno, bem como as lacunas de aprendizagem, servindo como parâmetro para o planejamento docente, por isso, geralmente ocorre no início do processo de ensino e de aprendizagem. Podem ser utilizados instrumentos como questionários, entrevistas, exercícios, simulações, análise do desempenho anterior do aluno, dentre outros que possibilitem ao professor obter um diagnóstico que permita elaborar ações para atingir os objetivos educacionais esperados.
- Avaliação Formativa: busca acompanhar a construção do conhecimento ao longo do processo formativo, permitindo ao aluno demonstrar seu desenvolvimento e ao professor detectar a adequação das etapas de aprendizagem, dando feedback e reorientando, quando necessário. Alguns instrumentos contribuem para esse tipo de avaliação, como: observação de entrega de atividades, observação direta do desempenho, aplicação de provas, participação nas etapas de desenvolvimento de projetos, e outros mais.
- Avaliação Cumulativa: é caracterizada pela atribuição de menções ao longo do período letivo (bimestre) e está voltada ao desempenho do aluno em cada etapa avaliativa proposta. O professor trabalha junto ao aluno e faz o acompanhamento individualizado no dia a dia, orientando-o continuamente.
- Avaliação Somativa: visa à promoção do aluno; baseia-se nos resultados parciais alcançados nas avaliações cumulativas.
- Autoavaliação: proposta avaliativa que apresenta uma reflexão a respeito do processo, permitindo ter consciência do ensino ou da aprendizagem ao longo do período. Seu foco é o aperfeiçoamento do processo e a adoção de ações diferenciadas e novas posturas, quando necessário.
- A avaliação no Ensino Médio com Itinerário Formativo – Formação Técnica e Profissional (FTP), como nos demais cursos oferecidos pelo Centro Paula Souza, deve ser continuada e processual, com critérios claros, prezando pela análise individual do aluno em cada etapa. Além de métodos de avaliação diversificados, o professor deve propor a quantidade necessária de avaliações, como parte de um ciclo avaliativo, oferecer a recuperação contínua ao longo do processo, não apenas

ao término, a fim de que o estudante possa demonstrar o desenvolvimento das competências e habilidades previstas.

A avaliação escolar, como prevê o Regimento Comum das Escolas Técnicas do Centro Paula Souza, deve ter uma abordagem holística, que considere diferentes variáveis na avaliação global do aluno. Desta forma, o processo avaliativo preza por uma visão mais abrangente, sem a adoção do caráter punitivo. A avaliação escolar não se destina apenas a apreciar o desempenho do aluno, mas também serve como referência para aprimorar o trabalho da escola, uma vez que as aprendizagens se materializam no currículo escolar e se propõem, dentre outros, a “construir e aplicar procedimentos de avaliação formativa de processo ou de resultado que levem em conta os contextos e as condições de aprendizagem, tomando tais registros como referência para melhorar o desempenho da escola, dos professores e dos alunos” (BRASIL, 2018, p.17). Portanto, os resultados da avaliação escolar fundamentam decisões e possibilitam a atuação estratégica, permitindo, inclusive, adotar novos percursos.

Assim sendo, os fundamentos pedagógicos sucintamente abordados refletem o compromisso do Centro Paula Souza, em sintonia com a BNCC, na busca da promoção de uma educação integral, voltada ao acolhimento, reconhecimento e desenvolvimento pleno dos alunos, fortalecida no enfrentamento à discriminação e ao preconceito, com respeito às diferenças e diversidades (BRASIL, 2018, p. 14). Ainda, externalizam a construção de currículos com propostas pedagógicas voltadas à igualdade, à equidade e à qualidade das aprendizagens (BRASIL, 2018, p. 15) nas escolas técnicas do Estado de São Paulo.

Fonte de Consulta

BRASIL. Ministério da Educação. Base Nacional Comum Curricular. Brasília, 2018. Disponível em: http://basenacionalcomum.mec.gov.br/images/BNCC_EI_EF_110518_versaofinal_site.pdf. Acesso em: 25 fev 2025,

5.7. 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.

5.8. 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.

5.9. 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.

5.9.1. Orientação

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

5.10. 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.

5.11. 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 **1160** 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.

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:

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

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

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

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.

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

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

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

Ao final de cada série, 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 a série 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 série 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 anos correspondentes.

8. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

8.1. Formação Geral Básica

As instalações e equipamentos a serem utilizados pelo **Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**, devem ser os mesmos estabelecidos pela infraestrutura de laboratórios definida na **Habilidade Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**, ou curso equivalente (de acordo com a Tabela de Convergência do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC), autorizado e em funcionamento na Unidade de Ensino.

LABORATÓRIO DE CIÊNCIAS	
Sala de Apoio	
Equipamentos	
Quantidade	Identificação
01	Forno de micro-ondas - Sala de apoio
01	Refrigerador doméstico, Vertical, Uma Porta; Capacidade Total Minima 260 Litros
Equipamentos de Química	
Quantidade	Identificação
01	Agitador Magnetico – Placa de Aquecimento com Diâmetro de 14 cm
01	Balanca de Precisao; Analitica Digital; Capacidade de 220 Gramas
01	Banho Maria; Capacidade 6 Litros
01	Capela para exaustão de gases 1200 x 750 x 230omm (cxpxa)
01	Conjunto Didatico; Kit de Quimica; para Ensino de Reacoes Quimicas
01	Estufa de Secagem; e Esterilizacao, Capacidade: 42 Litros
01	Lava-olhos de Seguranca; Equipamento do Tipo Chuveiro e lava-olhos;
01	Medidor de pH; Digital de Bancada; para Amostras de Solucoes Aquosas
Equipamentos de Física	
Quantidade	Identificação
02	Anemômetro portátil com visor de cristal líquido digital; medição da velocidade do vento na faixa de 0,3 a 40 m/s.
11	Conjunto Didatico; Conjunto de Cinematica e Dinamica
11	Conjunto Didatico; Kit de Fisica para Calorimetria e Termometria
11	Conjunto Didatico; para Aulas de Fisica; Experimento de Queda Livre
11	Conjunto Didatico; para Aulas de Fisica; Kit Optico Nao Linear
11	Conjunto Didatico; para Experimentos de Eletricidade; Kit de Eletricidade Basico

11	Equipamentos para Fins Didáticos; para Analise Das Condições Ambientais; Possui 4 Parâmetros, Temperatura do Ar, Umidade Relativa, Pressão Sonora e Intensidade Da Luz
11	Equipamentos para Fins Didáticos; Radiômetro de Crookes Ou Light Mill (moinho de Luz) Ou Solar Engine (motor Solar)
05	Multímetro, portátil, digital
02	Paquímetro, tipo eletrônico, modelo digital, resolução 0,01 mm / .005", capacidade de 0 – 150 mm / 0 – 6"
01	Pluviômetro, sistema fotovoltaico, resolução: <= a 0,2 mm
02	Termo-higrômetro digital
01	Termômetro com sensor infravermelho, leitura 20 a 42 °C ou 68,4 a 108 °F

Equipamentos de Biologia

Quantidade	Identificação
11	Conjunto Didatico; para Estudo de Biologia; Observacao de Micro-organismos
10	Cronômetros digitais, relógio marcador de tempo, contador de tempo digital com cronômetro e relógio (timer digital)
11	Estruturas Educativas para Biologia; Modelo de Dna/rna Com Hélice Dupla e Divisões Moleculares
01	Estufa bacteriológica, capacidade para até 3 prateleira
05	Microscópio binocular Campo Claro Ocular 10x Campo 20mm 04 Objetivas
01	Microscópio trilocular com Câmera de no mínimo 1.3 Mp
01	Modelo Anatomico Humano; Anatomia do Olho Em 8 Partes
01	Modelo Anatomico Humano; Modelo de Medula Espinal
01	Modelo Anatomico Humano; Ouvido Ampliado Em 6 Partes
01	Modelo Anatomico Humano; Sistema Digestivo, 3 Partes

Equipamentos Eletrônicos

Quantidade	Identificação
01	Condicionador de ar
01	Microcomputador
01	SMART TV LED 65"
02	Ventiladores

Mobiliário

Quantidade	Identificação
	Armários com portas e chaves
	Banquetas
01	Conjunto de mesa e cadeira para professor

01	Quadro branco
01	Suporte para TV

Acessórios de FÍSICA

Itens de responsabilidade da Unidade

Quantidade	Identificação
10	Mola helicoidal, diâmetro de 20 mm e comprimento de 2 m
02	Trena, fita de aço temperado, 5 m
08	Trena, fita de aço temperado, 3 m

Acessórios de BIOLOGIA

Itens de responsabilidade da Unidade

Quantidade	Identificação
01	Estojo para pinça – caixa metálica
01	Kit de laminas preparadas para microscopia
02	Pinça relojoeiro inox ponta fina e reta 12 cm.

Vidrarias

Itens de responsabilidade da Unidade

Quantidade	Identificação
10	Balão volumétrico 1000 ml
10	Balão volumétrico 250 ml
10	Balão volumétrico 500 ml
20	Balão volumétrico de 100 ml
04	Barilete em PVC
20	Bastão de vidro
10	Bequer de vidro 1000 ml
20	Bequer de vidro de 150 ml
20	Bequer de vidro de 250 ml
10	Bequer de vidro de 500 ml
12	Bico de Bunsen
10	Bureta
12	Cadinho de porcelana
10	Cápsula de porcelana
02	Dessecador
12	Estantes para tubo de ensaio
24	Frasco de polietileno

24	Frasco em vidro âmbar
26	Frasco erlenmeyer 250 ml
20	Frasco erlenmeyer; 150 ml
10	Frasco kitazato 500 ml
10	Funil analítico
10	Funil tipo Buchner
20	Funil
04 caixas	Lâmina
04 caixas	Laminula
20m	Mangueira de silicone
12	Pêra insufladora de segurança
10	Pinça para bureta
100	Pipeta de Pasteur
12	Pipeta volumétrica 10 ml
12	Pipeta volumétrica 25 ml
12	Pipeta volumétrica de 50 ml
20	Pisseta
20	Placa de Petri
10	Proveta 100 ml
18	Proveta 50 ml
18	Proveta de 10 ml
10	Suporte para Bico de Busen
20	Suporte para vidraria
10	Suporte Universal
12	Tela de amianto
01	Termômetro clínico
02	Termômetro de máximo e mínimo
100	Tubo de ensaio 15cmX 2cm
20	Vidro relógio

SALA DE INTEGRAÇÃO CRIATIVA**Equipamentos**

Quantidade	Identificação
15	Notebooks

01	Carrinho para carregamento e recarga de Notebooks - Rack P/equipamento de Informatica; Armazenar, Recarregar e Transportar Notebooks, Netbooks/ Tablets/ Chromebook
01	Condicionador de Ar
01	Caixa de Som amplificada
01	Impressora 3D. Equipamento multifuncional de bancada DESCRIÇÃO: Impressora para Producao de Prototipos Fisicos Tridimensionais para Fins Didaticos
01	<p>KIT ARDUINO - ROBÓTICA</p> <p>Caracteristica 1: Conjunto Didático, Tipo Kit Arduino; Contendo 01 Arduino Uno R3 (Microcontrolador Atmega328, Tensão de Operação 5 V).</p> <p>Caracteristica 2: Cabo Usb 2.0 A-B Compativel c/ Saída Arduino comprimento de 1,5 metros.</p> <p>Caracteristica 3: Placa Protoboard c/ 400 Furos. Sendo o diâmetro de cada furo de 0,8mm. Material: ABS (branco).</p> <p>Caracteristica 4: Bateria 9V e Conector de Bateria 9V com cabo e plug tipo P4 (Macho).</p> <p>Caracyeristica 5: 40 Kit Jumper de 10 cm, sendo: 20 macho-macho e 20 macho-fêmea.</p> <p>Caracteristica 6: Resistores de 1/8 W, sendo 10 de 330 ohms, 10 de 1 K ohms e 10 de 10 K ohms.</p> <p>Caracteristica 7: Leds de 5 mm, sendo 3 de vermelho, 3 de verde e 3 de amarelo</p> <p>Caracteristica 8: Potenciômetro de 10 k ohms</p> <p>Caracteristica 9: Buzzer Ativo 12 mm, 5 V</p> <p>Caracteristica 10: Display Digital 7 Segmentos Catodo Comum</p> <p>Caracteristica 11: Display LCD 16x2 I2C Backlight Azul</p> <p>CARACTERÍSTICA 12: Led tipo RGB Difuso com Cátodo Comum</p> <p>CARACTERÍSTICA 13: Sensor de Luz LDR</p> <p>CARACTERÍSTICA 14: O Sensor ultrassônico HC-SR04</p> <p>CARACTERÍSTICA 15: Micro Servo 9g SG90 180 Graus</p> <p>CARACTERÍSTICA 16: Modulo Relé 5V com 2 canais</p> <p>CARACTERÍSTICA 17: 2 Chave Tactil Push-Button</p> <p>CARACTERÍSTICA 18: Módulo Bluetooth HC-06</p> <p>CARACTERÍSTICA 19: Acelerômetro 3 Eixos MMA8452</p> <p>CARACTERÍSTICA 20: Caixa plástica transparente com divisórias</p>
01	Máquina de Corte a Laser - Materiais Aplicaveis: Mdf, Acrílico, Couro, Tecidos, Papéis, Eva, Espuma
01	Scanner 3D - para Digitalizacao de Objetos, Portátil
01	Moldura Interativa 65" polegadas. Tela Touch Screen; Moldura Interativa 65"; para Tv de Lcd, Led Ou Plasma.
02	SMART TV LED 65"
01	Projetor Multimidia
Mobiliário e Acessórios	
Quantidade	Identificação
01	Conjunto de mesa e cadeira para professor

01	Arquibancadas com capacidade para 10 pessoas – com ponto de tomada - CONJUNTO DE ESTOFADO FORMATO ARQUIBANCADA
02	Quadro branco - Quadro Escolar
02	Lousas de Vidro - Quadro Não Magnético
01	Armário - ARMÁRIO BAIXO, 2 portas
04	Mesa Retangular com rodízios, 1500mm x 600mm
02	Mesas reunião redonda multifuncional, com diâmetro de 1200mm
05	Mesas Redonda Multifuncional – Apoio Notebook, com diâmetro de 600mm
05	Mesa Trapezoidal, em formato trapezoidal, medindo em seu lado maior 1500mm de largura, 600mm de profundidade e em seu lado menor 812mm de largura
04	Cadeira empilhável monobloco cor verde água
04	Cadeira empilhável monobloco cor verde
08	Cadeira fixa empilhável em polipropileno laranja
08	Cadeiras – fixa + rodízio
01	Mesa para Impressora 3D
01	Mesa para Máquina de Corte a Laser
01	Mesa para Scanner 3D
06	Puffs Sextavado com tomada
01	Sofá dois lugares com tomadas
01	Estante Expositora Aberta - ESTANTE ABERTA: Composta por 05 prateleiras reguláveis e 01 prateleira fixa
02	Suportes para TV 65"
01	Supporte para Projetor

Acessórios e Material de Consumo

Itens de responsabilidade da Unidade

Quantidade	Identificação
	Filamento para a Impressora 3D
02	Painéis para Ferramentas - Painel organizador 100% Aço 2 Ganchos curvados 2 Ganchos duplos 3 Ganchos simples de 5cm 3 Ganchos simples de 7cm 1 Suporte para 8 chaves de boca 1 Suporte para 5 chaves Fenda/Philips 1 Cesto organizador aramado 14cm x 9cm 1 Caixa organizadora 14cm x 9cm 1 Porta Spray

	1 Painel Perfurado Manual de Instruções
05	Lupa Mesa Bancada com garras para fixação, iluminação integrada por LED e lentes com diferentes ampliações. Alimentação com pilhas ou fonte bivolt incluso, com suporte e base ajustáveis
	Demais acessórios e material de consumo de interesse da Unidade de Ensino
01	Cavalete Flip Chart - Características do Produto Quadro Branco fixado no FLIP Fixação simples Utilize o Quadro Branco ou Porta Blocos de Papel Utiliza Caneta Própria para Quadro Branco Folhas Vendidas Separadamente Medidas: 58 x 90 x 170 cm
01	Tapete – Características do Produto Tapete Capacho Vinil Liso Cinza 1,00 X 1,20 M Costado sólido antiderrapante Espessura de 10 mm Lavável Grande variedade de cores Alta durabilidade e resistência Retém poeira e sujeira
Ferramentas Itens de responsabilidade da Unidade	
Quantidade	Identificação
01	Furadeira parafusadeira
01	Lixadeira Orbital ¼ pol com coletor de pó – 220W 110V
	Lixas (para madeira, ferro etc)
01	Kit Soldagem Multimetro, Ferro, Suporte, Sugador e Solda – 127v/60W
05	Alicates (universal, de pressão, de corte, de bico etc.)
01	Martelo e/ou macete
	Jogo de chaves de boca ou chaves inglesas
	Jogo de chaves fenda e/ou phillips
	Demais ferramentas de interesse da UE
02	Kit de Ferramentas Manuais com 160 Peças. Indicado para manutenções e instalações residenciais e pequenos reparos 1 chave de fenda de precisão 1 chave phillips de precisão 1 alicate descascador de fios 8"

	1 alicate universal 6" 1 alicate de bico longo 6" 1 chave de fenda 1 chave phillips 1 chave phillips mini 1 suporte para ponteiras hexagonais 1 chave ajustável 8" 6 chave hexagonal tipo canivete 16 ponteiras hexagonal 25mm variada CR-V 1 chave para ponteira hexagonal 1 martelo unha 1 arco de serra mini 1 estilete largo 18mm 1 trena 3m 123 acessórios diversos sendo: (73 pregos 25mm zinado, 20 pregos 40mm zinado, 10 parafusos AA 3x25mm zinado, 5 parafusos AA 4x20mm zinado, 5 clips tipo gancho, 5 pregos 20mm dourados, 5 alfinetes coloridos)
--	---

LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA

É de uso compartilhado da Unidade de Ensino e, como tal, deverá ser utilizado para todos os cursos.

Equipamentos

Quantidade	Identificação
02	Condicionador de ar (mínimo 24.000 Btus)
21	Microcomputadores – Padrão CPS
01	Nobreak 700va (mínimo)
01	Caixa de som amplificada
02	Microfone
02	Microfone portátil de cintura
01	Projetor de multimídia (mínimo 3.000 lumens); ou Projetor Interativo
01	SMART TV LED 55"

Mobiliário

Quantidade	Identificação
02	Armário de aço com portas e chaves
21	Cadeiras fixas
01	Conjunto de mesa e cadeira para o professor
04	Estante de aço
21	Mesas para computador

01	Quadro branco
01	Suporte para projetor multimídia
01	Suporte para TV
01	Tela de projeção
Softwares Específicos	
Quantidade	Identificação
21	Corel Draw
21	Pacote Microsoft Office
Mobiliário	
Quantidade	Identificação
21	Cadeiras giratória, concha dupla
01	Conjunto de mesa e cadeira para o professor
21	Mesas para computador
01	Quadro branco
Ferramentas	
Itens de responsabilidade da Unidade de Ensino	
Quantidade	Identificação
01	Alicate de bico para eletrônica
01	Alicate de corte rente 5"
01	Alicate de crimpagem RJ45
01	Alicate Punch Down
01	Decapador de cabo de rede
01	Kit ferramentas para manutenção computador desktop composto por uma chave de fenda 1/8", uma chave de fenda 3/6", uma chave philips #0, uma chave philips #1, um alicate de bico para eletrônica, pinça para componentes eletrônicos, trincha 1", extrator 3 garras, chave soquete 1/4", chave soquete 3/16" e estojo com zíper para guardar as ferramentas
01	Testador de cabo rede
Materiais de Consumo	
Itens de responsabilidade da Unidade de Ensino	
Quantidade	Identificação
01 cx	Cabo par trançado cat 5e ou cat6
01	Caixa de cabo rede partrançado 300mts
07	Caixa organizadora de parafusos e componentes eletrônicos
01 cx	Conector RJ45 cat5e ou cat6
07	Decapador de cabos modelo HY

02	Fita Isolante
10	Flanelas para limpeza
01 cx	Keystone RJ45 cat5e ou cat6
05	PenDrive 16GB

8.2. Formação Técnica e Profissional

LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA

Descrição da Prática

Neste laboratório serão realizadas aulas práticas oferecendo condições de estudo dos alimentos, quanto à seleção, classificação, aquisição, pré-preparo, métodos de cocção, preparo e 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 temperaturas, pressão e com chama.

1ª SÉRIE

DAH – Diagnóstico da Alimentação Humana

- Prática sobre porções alimentares.

BPSA – Boas Práticas em Serviços de Alimentação

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

TD I – Técnica Dietética I

- Prática sobre substâncias alimentares.

2ª SÉRIE

TD II – Técnica Dietética II

- Prática sobre substâncias alimentares.

PA – Planejamento Alimentar

- Prática sobre diluição de fórmulas lácteas e não lácteas;
- Prática de preparações para introdução alimentar.

3ª SÉRIE

GSEAN – Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição

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

TNGH – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar

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

Equipamentos

Quantidade	Identificação
02	Balança eletrônica digital

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
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
04	Termômetros digitais tipo espeto resistente à água
01	SMART TV LED 55"
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

Mobiliário

Quantidade	Identificação
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 aço inox, para cozinha industrial

EPIs – Equipamentos de Proteção Individual

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

Acessórios

Itens de responsabilidade da Unidade de Ensino

Quantidade	Identificação

01	Quadro branco
01	Suporte de TV

Materiais de Consumo

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	04 Aro inox 8cm
02	02 Assadeira para pizza grande
02	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
03	Chinoy
08	Cobre manchas
06	Colher de arroz em inox
06	Colher de café

08	Colher de chá
06	Colher de silicone
24	Colher de sobremesa
04	Colher de sopa
02	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)
04	Mandolins
04	Manteigueira individual grande
04	Manteigueira individual média
04	Manteigueira 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
06	Jogos americanos diferentes formatos (06 de cada)
02	Leiteiras de teflon média
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 médios
02	Pirex quadrado transparentes pequenos
02	Pirex redondo transparentes grandes com tampa
02	Pirex redondo transparentes médios com tampa
02	Pirex redondo transparentes pequenos com tampa
02	Pirex retangular transparentes grande
02	Pirex retangular transparentes médio
02	Pirex retangular transparentes pequeno
02	Pirex retangular transparentes pequeno
06	Prato de louça branca para consumo
06	Pratos de louça branca para couvert
06	Pratos de louça branca para mesa
24	Pratos de louça branca para sobremesa
06	Pratos de louça branca para sopa
02	Ralador de noz moscada
02	Ralador universal

18	Ramequins (jogos P/M/G) 06 de cada
02	Raspador de limão (zester)
02	Réchaud
04	Rolo para abrir massa
04	Saca-rolhas
02	Saco de confeitar
02	Saladeira de vidro
01	Samovar
02	Sopeira em inox
04	Sopeira individual em inox com tampa
06	Suplat
02	Suportes plásticos para coador de café (nº103)
08	Tábua para corte
04	Tesoura multiuso
02	Tesoura para destrarchar
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
03	Toalhas de mesa diferentes formatos (01 de cada formato)

LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA

É de uso compartilhado da Unidade de Ensino e, como tal, deverá ser utilizado para todos os cursos.

Descrição da Prática**1ª SÉRIE****DAH – Diagnóstico da Alimentação Humana**

- Desenvolvimento de infográficos sobre prebióticos e probióticos.

BPSA – Boas Práticas em Serviços de Alimentação

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

TDI – Técnica Dietética I

- Ficha técnica de preparação.

2ª SÉRIE**ENSP – Educação Nutricional em Saúde Pública**

- Planilhas: Avaliação nutricional;
- Determinação do estado nutricional;
- Desenvolvimento do PEN.

PA – Planejamento Alimentar

- Cálculo de cardápios.

3ª SÉRIE**TARN – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional**

- Elaboração de rotulagem nutricional.

GPOUA – Gestão Profissional e Operacional em Unidades de Alimentação

- Gerenciamento de compras, suprimentos, cardápios.

TNGH – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar

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

PDTCC – Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética

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

Quantidade	Softwares Específicos
22	Avanutri ou Diet Pro Software nutricional
22	Tecfood Software gerencial
22	WHO - ANTHRO
22	Diet Pro Rotulagem

8.3. Bibliografia

Autor 1 / SOBRENOME	Autor 1 / NOME	Autor 2 / SOBRENOME	Autor 2 / NOME	Autor 3 / SOBRENOME	Autor 3 / NOME	Título	Subtítulo	Edição	Série / Volume	Cidade	Editora	ISBN	Ano
BAUMAN	Zygmunt	LEONCINI	Thomas	MELO	Joana Angélica D'Avila (Tradutor)	Nascidos em tempos líquidos: Transformações no terceiro milênio		1ª		Rio de Janeiro	Zahar	9788537817810	2018
BLASCO	Cecília					Fale tudo em espanhol em viagens	Um guia completo para a comunicação em viagens	1ª		São Paulo	Disal	978-8578440077	2019
BRUM	Débora					Comunicação assertiva	Aprenda a arte de falar e influenciar	1ª		São Paulo	Literare Books International	9788547315191	2021
CARDOSO	Luciano C.					Linguagem e Verdade	Uma análise do Logicismo de Frege	1ª		São Paulo	Dialética	978-6527005049	2023
CAVALCANTI	Eduardo Luiz Dias					Role playing game e ensino de química		1ª		Curitiba/P R	Appris Editora	9788547315191	2018
CORRÊA	Arlene	ZUIN	Vânia			Química verde - Fundamentos e aplicações		1ª		São Carlos/SP	EdUFSCar	9788576001508	2021
DINIZ	André	CUNHA	Diogo			A República Cantada	Do choro ao funk, a história do Brasil através da música	1ª		Rio de Janeiro	Zahar	978-8537812754	2014
FALCO	Javert	ARRUDA	André			Matemática de A a Z		2ª		São Paulo	AlfaCon	9786559182756	2022
FLAVIO	Lauriano	LAURIANO	Jaime	SCHWARCZ	Lilia Moritz	Enciclopédia Negra	Biografias afro-brasileiras	1ª		São Paulo	Companhia das Letras	978-8535934007	2021
FRAGOZO	Carina					Sou péssimo em inglês		1ª		Rio de Janeiro	Haper Collins	978-8595083684	2018
GIDDENS	Anthony	SUTTON	Philip W.			Sociologia		9ª		Porto Alegre/RS	Penso	978-6559760220	2023
HARARI	Yuval Noah	NUNES	Alceu Chiesorin (arte da capa)	DAUSTER	Jorio (Tradutor)	Sapiens: Uma breve história da humanidade		1ª		São Paulo	Companhia das Letras	978-8535933925	2020
HENRIQUES	Cláudio César					Léxico e semântica: Estudos produtivos sobre palavra e significação		1ª		Rio de Janeiro	Alta Books	978-8550802817	2018
HODGE	Susie					Breve história da arte moderna	Um guia de bolso para os principais gêneros, obras, temas e técnicas	1ª		São Paulo	GG	978-8584521494	2019
IGLESIAS	Alexander					Contos em Espanhol para Iniciantes		1ª		São Paulo	Independently Published	979-8456994417	2021
MAFFESOLI	Michel					Ecosofia: Uma ecologia para nosso tempo		1ª		São Paulo	Edições Sesc	978-6586111224	2021
MANCUSO	Stefano					Revolução das plantas: um novo modelo para o futuro		1ª		São Paulo	Ubu Editora	978-8571260344	2019

MARQUES	Marcelo	CURSINI	Bruna	VILÃO	Audino	Filosofia para becos e vielas: Tudo o que você precisa saber sobre filosofia e outras brisas		1ª		São Paulo	Outro Planeta	978-6555356427	2022
MARSHALL	Tim	BORGES	Maria Luiza X. de A (tradutor)	SCALÉRCIO	Márcio	Prisioneiros da geografia: 10 mapas que explicam tudo o que você precisa saber sobre política global		1ª		Rio de Janeiro	Zahar	978-8537817575	2018
MARTINEZ	Ron					Como dizer tudo em inglês em viagens	fale a coisa certa em qualquer situação de viagens	1ª		Rio de Janeiro	Alta Books	978-8550803098	2020
MARTÍNEZ	Ron	SCHUMACHER	Cristina	AYALA	Víctor	Como dizer tudo em espanhol nos negócios	fale a coisa certa em qualquer situação nos negócios	1º		Rio de Janeiro	Alta Books	978-8550803722	2019
MENEZES	Vivian Machado de					Ensino de Física com experimentos de baixo custo		1ª		Curitiba/P R	Appris Editora	978-8547309978	2018
NAVARRO	Joe					O que todo corpo fala	Um ex-agente do FBI ensina como decodificar a linguagem corporal e ler as pessoas	1ª		Rio de Janeiro	Editora Sextante	978-8543109701	2021
NETO	Manoel J. S.					Experimental com uso da Modelagem Matemática		1ª		São Paulo	Livraria da Física	978-8578615598	2018
NEVES	Maria Helena de Moura					A gramática do português revelada em textos		1ª		São Paulo	Unesp	9788539303960	2018
NOVAIS	Fernando A.	ALENCASTRO	Felipe de			História da Vida Privada no Brasil	Império: a corte e a modernidade nacional		2	São Paulo	Companhia de Bolso	978-8535932201	2019
PERUZZO	Jucimar					A Física através de Experimentos				Joinville	Clube de Autores	978-8591339877	2019
PLATÃO		BARROS	Clóvis de			O Mito da Caverna		1ª		São Paulo	Camelot	978-6587817828	2022
PUBLISHING	Workman	PEARCE	Chris (Illustrador)	BIASI	Cláudio (Tradutor)	O grande livro de matemática do Manual do Mundo:	Anotações incríveis e divertidas para você aprender sobre o intrigante universo dos números e das formas geométricas	1º		Rio de Janeiro	Editora Sextante	978-6555643367	2022
ROUTINE	My English	CACTUS	Jack			Contos em Inglês para Iniciantes e Intermediários	Melhore sua habilidade de leitura e compreensão auditiva em Inglês	1ª		s.l.	Createspace Independent Publishing Platform	978-1544881492	2017
SANCHES	Murilo					Jogos digitais, gamificação e autoria de jogos na educação		1ª		São Paulo	Senac São Paulo	978-6555365924	2022

SANTOS	Milton					Por uma outra globalização		34 ^a		São Paulo	Record	978-6555871869	2021
SOUZA	Alexandra Carvalho					Química verde para a sustentabilidade: natureza, objetivos e aplicação prática		1 ^a		Curitiba/P R	Appris Editora	978-6555232479	2021
VÁRIOS		RODRIGUES	Maria da Anunciação (Tradutor)			O livro da biologia		1 ^a		Porto Alegre/RS	Globo Livros	978-6559870493	2022
VÁRIOS		RODRIGUES	Maria da Anunciação (Tradutor)			O livro da física: Big Ideas Simply Explained		1 ^a		Porto Alegre/RS	Globo Livros	978-6555670349	2021
VÁRIOS		RODRIGUES	Maria da Anunciação (Tradutor)			O livro da matemática		1 ^a		Porto Alegre/RS	Globo Livros	978-6555670233	2020
VÁRIOS		RODRIGUES	Maria da Anunciação (Tradutor)			O livro da química		1 ^a		Porto Alegre/RS	Globo Livros	978-6559870707	2022
XAVIER	Adilson					Storytelling	Histórias que deixam marcas	10 ^a		Rio de Janeiro	Best Business	978-8576848608	2015

Autor 1 /SOBRENOME	Autor 1 /NOME	Autor 2 /SOBRENOME	Autor 2 /NOME	Autor 3 /SOBRENOME	Autor 3 /NOME	Título	Subtítulo	Edição	Série	Cidade	Editora	ISBN	Ano
ABREU	Edeli Simioni de	PINTO	Ana Maria de Souza	SPINELLI	Mônica Glória Neumann	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição:	um modo de fazer.	8 ^a		Rio de Janeiro	Metha	978-85-88888-41-8	2023
ALVARENGA	Marle					Nutrição Comportamental		1 ^a		São Paulo	Manole Saúde	978-6555769364	2022
ALVES	Juliana Falivene					Ética, Cidadania e Trabalho	Coletânea com estudos de caso e reflexões para educadores	1 ^a		São Paulo	Copidart	978-858-784311-1	2022
BARBOSA	Anne Karynne da Silva					Alimentação, Nutrição e Cultura		1 ^a		São Paulo	Atena	978-65-5983-611-6	2021
BARANSO	Paulo Roberto					Ética e Cidadania Organizacional: Guia prático e didático	Guia prático com exercícios e casos	1 ^a		São Paulo	Érica (Grupo GEN)	978-853-650412-4	2022
BAUERMANN	Carla Cristina					Nutrição:	Qualidade de vida e promoção da saúde	1 ^a		São Paulo	Atena	978-65-5983-791-51	2021
CADOSA	Luci					Manual Boas Práticas na Manipulação e Higiene dos Alimentos	Manual prático ilustrado	1 ^a		Não informado	Clube dos autores	978-6500524383	2023
CAMARGO	Erika Barbosa	BOTELHO	Raquel Braz Assumpção	ZANDONADI	Renata Puppin	Técnica Dietética:	Pré-preparo e Preparo de Alimentos - Manual de Laboratório (texto + práticas)	3 ^a		Rio de Janeiro	Atheneu	978-6555866766	2023

CARELLE	Ana Claudia	CANDIDO	Cynthia Cavalini			Técnicas Dietética		1ª		São Paulo	Érica	978-8536508085	2021
COSTA	Andreia F. Guimaraes	GALISA	Mônica S.			Cálculos Nutricionais:	Análise e Planejamento Dietético	2ª		São Paulo	Editora Payá	978-8557950047	2022
COSTA,	Elisa	FERREIRA	Roberto			Nutrição online:	elementos para construção e gestão de sites e blogs nutricionais.	1ª		São Paulo	SENAC	978-85-362-0456-7	2024
COZZOLINO	Silvia M.					Biodisponibilidade de Nutrientes		7ª		Barueri	Manole	978-8520460788	2023
CULLEN	Noel C.	CHESSER	Jerald W.			Gestão em Serviços de Alimentação:	Liderança e Desenvolvimento de Recursos Humanos para a Gastronomia	5ª		São Paulo	Manole	978-8520435601	2022
DALLA-PAULA	Bruno Martins					Nova rotulagem nutricional de alimentos embalados	Nova rotulagem nutricional de alimentos embalados	1ª		Alfenas, MG	UNIFAL-MG	978-65-86489-70-5	2023
DOMENE	Semíramis Martins Álvares					Técnica Dietética – Teoria e Aplicações		2ª		São Paulo	Guanabara Koogan	ASIN B07CGW7KRD	2024
FARIA	Sheila de Oliveira					Gastronomia Hospitalar, Nutrição Enteral e Parenteral		2ª		São Paulo	Senac	978-6555369168	2022
FAVERI	Aline de	BORBA	Michele			Planejamento e gestão de UAN.		1ª		Indaia	Uniasselvi	978-65-5663-513-2	2021
FERNANDES	Ney Felipe	OLIVEIRA	Vinícius Bednarczuk de	SANTOS	Ana Paula Garcia Fernandes dos	Alimentos funcionais:	benefícios dos compostos bioativos para a saúde.	1ª		São Paulo	Intersaber	978-85-227-1322-6	2024
GERMANO	Pedro Manuel Leal	GERMANO	Maria Izabel Simões			Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos	Referencia Academica	7ª		Barueri-SP	Manole	978-8520465172 (e-book): 978-8520465165	2024
KUSHER	Débora	REIS	Juliana			Serviço memorável em alimentos e bebidas		1ª		São Paulo	SENAC	978-8539626137	2020
LANG	Regina Maria Ferreira	CIACCHI	Érika Marafon Rodrigues			Educação Alimentar e Nutricional:	Fundamentação Teórica e Estratégias Contemporâneas	1ª		São Paulo	Rubio	978-6588340097	2021
MAHAN	Kathleen L.					Krause	Alimentos, Nutrição e Dietoterapia	15ª		São Paulo	Elsivier	978-8535286632	2022
MARCAVENTI	Aline de Oliveira (org)					Metodologias avançadas de pesquisa na internet para nutricionistas.		1ª		Campinas	Papirus	978-65-12345-67-8	2022
MARCONI, ,	Marina de Andrade;	LAKATOS	Eva Maria.			Metodologia do Trabalho Científico:	orientação à produção textual.	9ª		São Paulo:	Atlas	978-85-224-9270-4	2022
MATIAS	Marlene					Organização de eventos	Procedimentos e Técnicas	6ª		Barueri	Manole	9788520439548	2022
MINISTÉRIO DA SAÚDE		UNIVERSIDAD E DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO	OPAS.			A creche como promotora da amamentação e da alimentação adequada e saudável: livro para gestores.		1ª		Brasilia	Ministério da Saúde	Sem ISBN	2024
NASCIMENTO	Kamila de Oliveira do	PEDROSA,	Cristiane Alvarenga	ALMEIDA	Rafael Rodrigues de (coord.)	Técnica dietética & gastronomia:	indicadores de pré-preparo e preparo.	1ª		Volta Redonda	FOA (Fundação Oswaldo Aranha)	ISBN 978-65-88877-94-4	2024

NISHIO	Erli Keiko	ALVES	Alexandre Martins			Gestão de negócios de alimentação:	Casos e soluções – vol. 2 - Livro acadêmico e de casos	1ª		São Paulo	Senac São Paulo	978-8539629902 ASIN B0CCYR1SY	2023
OLIVEIRA	Tatiana	SILVA	Daniela A.			Administração de Unidades Produtoras de Refeições	Desafios e Perspectivas	1ª		São Paulo	Rubio	978-8584110230	2022
OLIVEIRA	Kataryne Árabe Rimá de	MEDEIROS	Jackson Andson de	NIRO	Carolina Madazio	Nutrição nos Ciclos da Vida:	Pesquisas e Avanços	2ª		São Paulo	Agron Food Academ.	978-6585062015	2022
PELLOSO	Amauri	PELLOSO	Ivim			Food Service One –	Manual de projetos e gerenciamento de negócios em alimentação Manual prático	2ª		São Paulo	Literare Books International	978-6559225200 (digital): 978-6559221622	2023
PEREZ	Gabriela	FREIRIA	Carolina	RAMOS	Doralice et. al	Nutrição em Saúde Coletiva e Ética Profissional	Coleção Manuais da Nutrição, vol. 7	2ª		Rio de Janeiro	Sanar	978-85-54622-961	2022
PEREZ	Yasmim	PEREIRA	Cristina	RAMOS	Doralice	Técnica Dietética e Tecnologia dos Alimentos	Coleção Manuais da Nutrição – Vol. 6	3ª		São Paulo	Sanar	978-8554623586	2022
PHILLIPI	Sonia T.					Nutrição e Técnica Dietética		4ª		Barueri	Manole	978-8520439906	2021
PHILLIPI	Sonia T.					Pirâmide Dos Alimento	Fundamentos Básicos da Nutrição	2ª		Barueri	Manole	9788520433232	2021
PHILLIPI	Sonia Tucinduva	LAZARINI	Tamara	WEFFORT	Virginia Resende Silva	Pirâmide dos Alimentos Infantil		1ª	Guias de Alimentação e Nutrição- volume 9	São Paulo	Manole	978-85-204-6732-9	2025
RODRIGUES	João	CORREIA	Catarina	PAULA	Rui	Tradicional e saudável	Mundo da Nutrição	1ª		Barueri	Marcador	978-989-75-1234-5	2021
SANTIAGO	Aline Viana	GOMES	Amanda Mariade Moura	HOLANDA	Ana Beatriz Tavares et. al	Educação Alimentar e Nutricional:	estruturação e realização de práticas educativas	1ª		Recife	Omnis Scientia	978-65-6036-270-3	2024
SANTOS	Irani g.					Nutrição	Clínica, Esportiva, Saúde Coletiva e Gestão de Qualidade em Serviços de Alimentação	1ª		São Paulo	Martinari	9788581160399	2022
SILVA	Alisson David	SANTOS	Ana Paula Garcia Fernandes dos			A ética na nutrição:	princípios e valores a serem seguidos pelo profissional.	1ª		São Paulo	Intersaberes	978-85-227-1667-8	2025
SILVA	João Pedro	LOPES	Mariana			Ferramentas e funções avançadas em planilhas eletrônicas para aplicações em nutrição		1ª	Tecnologia em Saúde- vol.4	Rio de Janeiro	Ciência Moderna	978-85-12345-01-2	2023
SILVA	M. Chemin. S	MURA	Joana D'arc Pereira			Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia		3ª		São Paulo	Paiva	9788557950009	2023
SILVA JR	Eneo A.					Manual de Controle Higiênico - Sanitário Em Serviços de Alimentação		8ª		São Paulo	Varella	978-8520475172	2022
VITOLO	Márciah Regina					Como fazer seu Trabalho de Conclusão de Curso em Nutrição		1ª		Curitiba:	Rubio.,	978-85-64956-19-3.	2022
WOSNIAKI	Alexsandro	MARTINS	Elaine Cristine de Souza	COUTINHO	Rosicler de Oliveira	Gerenciamento de serviços de alimentação e nutrição		1ª		Belém	Intersaberes	(e-book) 978-8522715893 978-8522715909	2024

CGETEC

Coordenadoria Geral de
Ensino Médio e Técnico

Cfac

Coordenadoria de Formulação
e de Análises Curriculares

55
anos **CPS**
Centro Paula Souza

SP **SÃO PAULO**
GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO SÃO TODOS

Instituto Le Cordon Bleu					Gastronomia Brasileira – Da Tradição à Cozinha de Fusão	1ª		São Paulo	Alta Books	978-6555201239	2023
--------------------------	--	--	--	--	---	----	--	-----------	------------	----------------	------

9. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

A contratação dos docentes que irão atuar no Curso do **Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**, será feita por meio de Concurso Público e/ou Processo Seletivo como determinam as normas próprias do Ceeteps, obedecendo a seguinte ordem de prioridade, em conformidade com o Art. 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 indicação da formação e qualificação para a função docente para a organização dos Concursos Públicos e/ou Processos Seletivos está disponível, integralmente, no Catálogo de Requisitos de Titulação para Docência, através do Site CRT (<http://crt.cps.sp.gov.br/>).

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

Ao completar as **3** séries, com aproveitamento em todos os componentes curriculares, o aluno receberá o Diploma de **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**, pertinente ao Eixo Tecnológico de **Ambiente e Saúde** e à Área Tecnológica de **Gestão e Promoção da Saúde e Bem-Estar**.

O **diploma** e o **certificado** terão validade nacional quando registrados na SED – Secretaria de Escrituração Digital do Governo do Estado de São Paulo – e no SISTEC/MEC – Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica –, obedecendo 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) anos**. 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.