

ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – PERÍODO PARCIAL - DIURNO

Opção 01: Matriz Curricular com 100% da carga horária presencial e sem "Língua Espanhola"

| MATRIZ CURRICULAR - 2026 – ENSINO MÉDIO COM ITINERÁRIO DE FORMAÇÃO TÉCNICA E PROFISSIONAL | | | | | | | | |
|---|--|--------------------------|---|-------------------------------|------------------|--|------------------------|-----|
| Unidade Escolar | ETEC MANDAQUI | | Cód. Inst. | 247 | Município | SÃO PAULO | | |
| Eixo Tecnológico | AMBIENTE E SAÚDE | | | | Área Tecnológica | GESTÃO E PROMOÇÃO DA SAÚDE E BEM-ESTAR | | |
| Curso (Itinerário Formativo) | TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA | | Período | PARCIAL (MATUTINO/VESPERTINO) | | Plano de Curso | 1014 | |
| Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Lei 14945, de 31-7-2024; Resolução CNE/CEB 2, de 13-11-2024; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 236/2025 e Indicação CEE 246/2025; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022. Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador Geral de Ensino Médio e Técnico nº 3399, de 8-12-2025, publicada no Diário Oficial de 9-12-2025 – Caderno Executivo – Seção I: Atos Normativos. | | | | | | | | |
| Formação Geral Básica | Área de Conhecimento | Componentes Curriculares | Carga Horária em Horas-aula | | | | Carga Horária em Horas | |
| | | | 1º Série | 2º Série | 3º Série | Total | | |
| | | | 2026 | 2027 | 2028 | | | |
| | Linguagens e suas Tecnologias | Língua Portuguesa | 80 | 120 | 160 | 360 | 300 | |
| | | Língua Inglesa | 80 | 80 | 80 | 240 | 200 | |
| | | Arte | 80 | - | - | 80 | 67 | |
| | | Educação Física | 80 | 80 | - | 160 | 133 | |
| | Matemática e suas Tecnologias | Matemática | 80 | 120 | 160 | 360 | 300 | |
| | Ciências da Natureza e suas Tecnologias | Biologia | 80 | 80 | 80 | 240 | 200 | |
| | | Física | 80 | 80 | 80 | 240 | 200 | |
| | | Química | 80 | 80 | 80 | 240 | 200 | |
| | Ciências Humanas e Sociais Aplicadas | História | 80 | 80 | 80 | 240 | 200 | |
| | | Geografia | 80 | 80 | 80 | 240 | 200 | |
| | | Filosofia | - | 40 | 40 | 80 | 67 | |
| | | Sociologia | - | - | 40 | 40 | 33 | |
| Total da Formação Geral Básica | | 800 | 840 | 880 | 2520 | 2100 | | |
| Itinerário de Formação Técnica e Profissional | Estruturas e Rotinas em Serviços de Alimentação | | Prática | 80 | - | - | 80 | 67 |
| | Saúde e Segurança no Trabalho em Serviços de Alimentação | | Teoria | 40 | - | - | 40 | 33 |
| | Boas Práticas em Serviços de Alimentação | | Prática | 80 | - | - | 80 | 67 |
| | Administração em Serviços de Alimentação | | Teoria | 40 | - | - | 40 | 33 |
| | Diagnóstico da Alimentação Humana | | Prática | 120 | - | - | 120 | 100 |
| | Técnica Dietética I | | Prática | 160 | - | - | 160 | 133 |
| | Técnica Dietética II | | Prática | - | 120 | - | 120 | 100 |
| | Conduta Profissional e Relações de Trabalho | | Teoria | - | 40 | - | 40 | 33 |
| | Gestão Profissional e Operacional em Unidades de Alimentação | | Prática | - | 80 | - | 80 | 67 |
| | Planejamento Alimentar | | Prática | - | 80 | - | 80 | 67 |
| | Educação Nutricional em Saúde Pública | | Prática | - | 80 | - | 80 | 67 |
| | Projetos de Tecnologia de Informação e Comunicação | | Prática | - | 80 | - | 80 | 67 |
| | Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar | | Prática | - | - | 120 | 120 | 100 |
| | Tecnologia de Alimentos e Rotulagem Nutricional | | Prática | - | - | 80 | 80 | 67 |
| | Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição | | Prática | - | - | 120 | 120 | 100 |
| Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética | | Prática | - | - | 120 | 120 | 100 | |
| Total do Itinerário de Formação Técnica e Profissional | | | 520 | 480 | 440 | 1440 | 1200 | |
| TOTAL GERAL DO CURSO | | | 1320 | 1320 | 1320 | 3960 | 3300 | |
| Aulas semanais | | | 33 | 33 | 33 | - | - | |
| Certificados e Diploma | | 1ª Série | Sem Certificação Técnica | | | | | |
| | | 1ª + 2ª Séries | Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Produtos em Serviços de Alimentação | | | | | |
| | | 1ª + 2ª + 3ª Série | Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética | | | | | |
| Observações | 1. Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Neste documento, para fins de organização da unidade escolar, os componentes curriculares com a carga horária descrita como “Prática”, são aqueles a serem desenvolvidos em laboratórios (com previsão de divisão de classes em turmas). 2. Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas. 3. Horas-aula de 50 minutos (a carga horária não contempla o intervalo). | | | | | | | |

Data:
16/12/2025

Homologação:
16/12/2025

Aline Botelho Silva Aguiar
SUPERINTENDENTE DE ETEC

Fernando Cesar Bertolino Junior
SUPERVISOR EDUCACIONAL