

ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – PERÍODO INTEGRAL

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	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 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 3405, de 8-12-2025, publicada no Diário Oficial de 9-12-2025 – Caderno Executivo – Seção I: Atos Normativos.									
Base Nacional Comum Curricular	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		120	120	160	400	333	
		Língua Inglesa		80	80	80	240	200	
		Arte		80	80	80	240	200	
		Educação Física		80	80	-	160	133	
	Matemática e suas Tecnologias		Matemática		120	120	160	400	333
	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	40	120	100	
Sociologia		40	40	40	120	100			
Total da Base Nacional Comum Curricular			960	960	960	2880	2400		
Formação Técnica e Profissional	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		Prática	160	-	-	160	133	
	Técnica Dietética II		Prática	-	160	-	160	133	
	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 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