

### MATRIZ CURRICULAR - 1º SEMESTRE DE 2026

| Unidade Escolar   | ETEC MANDAQUI   |                            |            | Cód. Inst.  | 247                             | Município                                   | SÃO PAULO                  |  |  |  |  |                            |            |            |            |  |  |  |
|---|---|----------------------------|------------|---|---------------------------------|---|----------------------------|--|--|--|--|----------------------------|------------|------------|------------|--|--|--|
| Eixo Tecnológico  | AMBIENTE E SAÚDE  |                            |            | Curso   | TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA |   |                            |  |  |  |  |                            |            |            |            |  |  |  |
| Área Tecnológica  | GESTÃO E PROMOÇÃO DA SAÚDE E BEM-ESTAR  |                            |            | Organização da carga horária  |                                 | ESTRUTURA DE 1,25 AULA (BLOCO DE 2,5 AULAS) |                            |  | Plano de Curso   |  |  |                            |            |            |            |  |  |  |
| Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022. Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador Geral de Ensino Médio e Técnico nº 3397, de 8-12-2025, publicada no Diário Oficial de 9-12-2025 – Caderno Executivo – Seção I: Atos Normativos. |   |                            |            |   |                                 |   |                            |  |  |  |  |                            |            |            |            |  |  |  |
| MÓDULO I - 1º semestre de 2026  |   |                            |            | MÓDULO II - 2º semestre de 2026   |                                 |   |                            | MÓDULO III - 1º semestre de 2027             |  |  |  |                            |            |            |            |  |  |  |
| Componentes Curriculares  |   | Carga Horária (Horas-aula) |            |   | Componentes Curriculares        |   | Carga Horária (Horas-aula) |  |  | Componentes Curriculares                                     |  | Carga Horária (Horas-aula) |            |            |            |  |  |  |
|   |   | Teoria                     | Prática    | Total   |                                 |   | Teoria                     | Prática                                      | Total  |  |  | Teoria                     | Prática    | Total      |            |  |  |  |
| Diagnóstico da Alimentação Humana   | 0   | 100                        | 100        | Educação Nutricional em Saúde Pública   |                                 |   | 0                          | 100  | 100  | Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição       |  |                            | 0          | 100        | 100        |  |  |  |
| Técnica Dietética I   | 0   | 100                        | 100        | Planejamento Alimentar  |                                 |   | 0                          | 100  | 100  | Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II              |  |                            | 0          | 100        | 100        |  |  |  |
| Boas Práticas em Serviços de Alimentação  | 0   | 100                        | 100        | Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação  |                                 |   | 0                          | 100  | 100  | Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional             |  |                            | 50         | 0          | 50         |  |  |  |
| Administração e Segurança em Serviços de Alimentação  | 100   | 0                          | 100        | Técnica Dietética II  |                                 |   | 0                          | 100  | 100  | Gestão Profissional e Operacional em Unidades de Alimentação |  |                            | 0          | 100        | 100        |  |  |  |
| Linguagem, Trabalho e Tecnologia  | 50  | 0                          | 50         | Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I  |                                 |   | 50                         | 0  | 50   | Inglês Instrumental  |  |                            | 50         | 0          | 50         |  |  |  |
| Projetos de Tecnologia de Informação e Comunicação  | 0   | 50                         | 50         | Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética  |                                 |   | 50                         | 0  | 50   | Conduta Profissional e Relações de Trabalho                  |  |                            | 50         | 0          | 50         |  |  |  |
| <b>TOTAL</b>  | <b>150</b>  | <b>350</b>                 | <b>500</b> | <b>TOTAL</b>  |                                 |   | <b>100</b>                 | <b>400</b>                                   | <b>500</b>   | <b>TOTAL</b>   |  |                            | <b>150</b> | <b>350</b> | <b>500</b> |  |  |  |
| MÓDULO I<br>SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA  |   |                            |            | MÓDULO I + II<br>Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de<br>ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO |                                 |   |                            |  | MÓDULO I + II + III<br>Habilitação Profissional de<br><b>TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA</b> |  |  |                            |            |            |            |  |  |  |
| Total da Carga Horária Teórica  | 400 horas-aula  |                            |            | Trabalho de Conclusão de Curso  |                                 |   |                            | 120 horas                                    |  |  |  |                            |            |            |            |  |  |  |
| Total da Carga Horária Prática  | 1100 horas-aula   |                            |            | Estágio Supervisionado  |                                 |   |                            | Este curso não requer Estágio Supervisionado |  |  |  |                            |            |            |            |  |  |  |
| Observações   | A carga horária descrita como prática é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item "Prática Profissional" do Plano de Curso. |                            |            |   |                                 |   |                            |  |  |  |  |                            |            |            |            |  |  |  |

Data: 16/12/2025

Homologação: 16/12/2025

Aline Botelho Silva Aguiar

SUPERINTENDENTE DE ETEC

Fernando Cesar Bertolino Junior

SUPERVISOR EDUCACIONAL