

MATRIZ CURRICULAR – 1º SEMESTRE DE 2026

Eixo Tecnológico	AMBIENTE E SAÚDE	Curso	TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	Plano de Curso	1138
Área Tecnológica	GESTÃO E PROMOÇÃO DA SAÚDE E BEM-ESTAR	Organização da carga horária	ESTRUTURA DE 1 AULA		

Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022.

MÓDULO I – 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
I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana	00	100	100	II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública	00	100	100	III.1 – Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição	00	100	100
I.2 – Técnica Dietética I	00	100	100	II.2 – Planejamento Alimentar	00	100	100	III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II	00	100	100
I.3 – Boas Práticas em Serviços de Alimentação	00	100	100	II.3 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação	00	100	100	III.3 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional	60	00	60
I.4 – Administração e Segurança em Serviços de Alimentação	100	00	100	II.4 – Técnica Dietética II	00	100	100	III.4 – Gestão Profissional e Operacional em Unidades de Alimentação	00	100	100
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	60	00	60	II.5 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I	60	00	60	III.5 – Inglês Instrumental	40	00	40
I.6 – Projetos de Tecnologia de Informação e Comunicação	00	40	40	II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	40	00	40	III.6 – Conduta Profissional e Relações de Trabalho	40	00	40
								III.7 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	00	60	60
TOTAL	160	340	500	TOTAL	100	400	500	TOTAL	140	360	500

MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA		MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		MÓDULOS I + II + III Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	
--------------------------------------	--	--	--	--	--

Total da Carga Horária Teórica	400 horas-aula	Trabalho de Conclusão de Curso	120 horas
Total da Carga Horária Prática	1100 horas-aula	Estágio Supervisionado	Este curso não requer Estágio Supervisionado.

Observação	A carga horária descrita como prática é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item “Prática Profissional” do Plano de Curso.
-------------------	---

MATRIZ CURRICULAR – 1º SEMESTRE DE 2026

Eixo Tecnológico	AMBIENTE E SAÚDE	Curso	TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	Plano de Curso	1138
Área Tecnológica	GESTÃO E PROMOÇÃO DA SAÚDE E BEM-ESTAR	Organização da carga horária	ESTRUTURA DE 1,25 AULA (BLOCO DE 2,5 AULAS)		

Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022.

MÓDULO I – 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
I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana	00	100	100	II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública	00	100	100	III.1 – Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição	00	100	100
I.2 – Técnica Dietética I	00	100	100	II.2 – Planejamento Alimentar	00	100	100	III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II	00	100	100
I.3 – Boas Práticas em Serviços de Alimentação	00	100	100	II.3 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação	00	100	100	III.3 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional	50	00	50
I.4 – Administração e Segurança em Serviços de Alimentação	100	00	100	II.4 – Técnica Dietética II	00	100	100	III.4 – Gestão Profissional e Operacional em Unidades de Alimentação	00	100	100
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	50	00	50	II.5 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I	50	00	50	III.5 – Inglês Instrumental	50	00	50
I.6 – Projetos de Tecnologia de Informação e Comunicação	00	50	50	II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	50	00	50	III.6 – Conduta Profissional e Relações de Trabalho	50	00	50
								III.7 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	00	50	50
TOTAL	150	350	500	TOTAL	100	400	500	TOTAL	150	350	500

MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA		MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		MÓDULOS I + II + III Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	
--------------------------------------	--	--	--	--	--

Total da Carga Horária Teórica	400 horas-aula	Trabalho de Conclusão de Curso	120 horas
Total da Carga Horária Prática	1100 horas-aula	Estágio Supervisionado	Este curso não requer Estágio Supervisionado.

Observação	A carga horária descrita como prática é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item “Prática Profissional” do Plano de Curso.
-------------------	---