

MATRIZ CURRICULAR – 2026 – 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	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 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				Carga Horária em Horas	
			1ª SÉRIE	2ª SÉRIE	3ª 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 Serviço 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 e II		Prática	160	120	-	280	233
	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 Séries	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).							