

MATRIZ CURRICULAR – 2º SEMESTRE DE 2024

Unidade Escolar	Etec Getúlio Vargas							Código	013	Município	São Paulo			
Eixo Tecnológico	AMBIENTE E SAÚDE				Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (2,5)							Plano de Curso	578	
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 do Ensino Médio e Técnico – 2305, de 8-6-2022, publicada no Diário Oficial de 9-6-2022 – Poder Executivo – Seção I – página 57.														
MÓDULO I – 2º semestre de 2024				MÓDULO II – 1º semestre de 2025					MÓDULO III – 2º semestre de 2025					
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	50	50	III.1 – Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição		00	100	100
I.2 – Técnica Dietética I		00	100	100	II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições		50	00	50	III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II		00	100	100
I.3 – Higiene dos Alimentos		00	100	100	II.3 – Planejamento Alimentar		00	100	100	III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação		50	00	50
I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação		100	00	100	II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação		00	100	100	III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional		50	00	50
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia		50	00	50	II.5 – Técnica Dietética II		00	100	100	III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação		50	00	50
I.6 – Ética e Cidadania organizacional		50	00	50	II.6 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I		50	00	50	III.6 – Inglês Instrumental		50	00	50
TOTAL		200	300	500	II.7 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética		50	00	50	III.7 – Aplicativos Informatizados		00	50	50
										III.8 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética		00	50	50
					TOTAL					TOTAL		200	300	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		550 horas-aula					Trabalho de Conclusão de Curso			120 horas				
Total da Carga Horária Prática		950 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 4.8 do Plano de Curso.													
Data: ____/____/____							Homologação: ____/____/____							
DIRETOR DE ETEC (Assinatura e carimbo)							SUPERVISOR EDUCACIONAL (Assinatura e carimbo)							