



CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA
GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia – 01208-000 – São Paulo – SP
(11) 3324-3300 – <http://www.cps.sp.gov.br>

MATRIZ CURRICULAR – 1º SEMESTRE DE 2021						SPdoc – Protocolo (Nº/Ano)		24679/2021									
Unidade Escolar	ETEC PROFESSOR CAMARGO ARANHA				Código	012	Município	SÃO PAULO									
Eixo Tecnológico	AMBIENTE E SAÚDE		Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (2,5)				Plano de Curso	203									
Lei Federal n.º 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB n.º 1, de 5-12-2014; Resolução CNE/CEB n.º 6, de 20-9-2012; Resolução SE n.º 78, de 7-11-2008; Decreto Federal n.º 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto n.º 8.268, de 18-6-2014. Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 724, de 10-9-2015, publicada no Diário Oficial de 11-9-2015 – Poder Executivo – Seção I – página 52.																	
MÓDULO I – 1º semestre de 2021					MÓDULO II – 2º semestre de 2021				MÓDULO III – 1º semestre de 2022								
Componentes Curriculares		Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares		Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares		Carga Horária (Horas-aula)					
		Presencial		ANP			Total	Presencial				ANP	Total	Presencial		ANP	Total
		Teoria	Prática					Teoria	Prática					Teoria	Prática		
I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana		00	100	00	100	II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública		100	00	00	100	III.1 – Técnica Dietética III		00	100	00	100
I.2 – Técnica Dietética I		00	100	00	100	II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições		00	00	50	50	III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar		50	100	00	150
I.3 – Higiene dos Alimentos		00	100	00	100	II.3 – Planejamento Alimentar		00	100	00	100	III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação		00	00	50	50
I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação		100	00	00	100	II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação		00	100	00	100	III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional		50	00	00	50
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia		00	00	50	50	II.5 – Técnica Dietética II		00	100	00	100	III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação		50	00	00	50
I.6 – Ética e Cidadania Organizacional		00	00	50	50	II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética		00	00	50	50	III.6 – Inglês Instrumental		00	00	50	50
TOTAL		100	300	100	500	TOTAL		100	300	100	500	TOTAL		150	250	100	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		350 horas-aula			Total de Atividades Não Presenciais		300 horas-aula			Estágio Supervisionado		Este curso não requer Estágio Supervisionado					
Total de Carga Horária Prática		850 horas-aula			Trabalho de Conclusão de Curso		120 horas										
Observações		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. A carga horária descrita como ANP (Atividades Não Presenciais) está prevista nos termos do Art. 26, parágrafo único, da Resolução CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012.															
Data: ____/____/____					Homologação: ____/____/____												
DIRETOR DE ETEC (Assinatura e carimbo)					SUPERVISOR EDUCACIONAL (Assinatura e carimbo)												