

Nome da Instituição	Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
CNPJ	62823257/0001-09
Data	03-09-2012
	Plano de curso atualizado de acordo com a matriz curricular homologada para o 1º semestre de 2020
Número do Plano	203
Eixo Tecnológico	Ambiente e Saúde

Plano de Curso para	
01. Habilitação MÓDULO I + II + III Carga Horária Estágio TCC	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA 1200 horas 0000 horas 0120 horas
03. Qualificação MÓDULO I + II Carga Horária Estágio	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO 800 horas 000 horas

- ✓ Presidente do Conselho Deliberativo
Laura M. J. Laganá
- ✓ Diretora Superintendente
Laura M. J. Laganá
- ✓ Vice-diretora Superintendente
Emilena Lorezon Bianco
- ✓ Chefe de Gabinete
Armando Natal Maurício
- ✓ Coordenador do Ensino Médio e Técnico
Almério Melquíades de Araújo

Equipe Técnica

Coordenação:

Almério Melquíades de Araújo

Mestre em Educação

Coordenador do Ensino Médio e Técnico

Organização:

Fernanda Mello Demai

Doutora e Mestra em Terminologia

Diretora de Departamento

Grupo de Formulação e Análises Curriculares

Rosana Lavorenti Fellet

Coordenadora do Eixo Tecnológico de Ambiente e Saúde

Colaboração

Adriano Paulo Sasaki

Tecnólogo em Gestão de Recursos Humanos
Responsável pelo Catálogo de Requisitos de Titulação para Docência
Ceeteps

Andréa Marquezini

Bacharel em Administração
Especialista em Gestão de Projetos
Responsável pela Padronização de Laboratórios e Equipamentos
Ceeteps

Carolina Stefani Gava Pinheiro

Bacharelado em Nutrição
Etec Professor Camargo Aranha (São Paulo)

Dayse Victoria da Silva Assumpção

Bacharel em Letras
Licenciada em Letras – Português e Inglês
Pós-Graduada em Língua Portuguesa: Redação e Oratória
Coordenadora de Projetos – Revisão e Gestão Documental
Etec Prof. Horácio Augusto da Silveira

Elaine Cristina Cendretti

Licenciada em Matemática, Física e Mecânica
Tecnóloga em Projetos Mecânicos
Especialista em Administração Escolar, Supervisão e Orientação
Coordenadora de Projetos – Revisão e Gestão Documental
Etec Prof. José Sant'Ana de Castro

Hebe Mary Varejão

Bacharelado em Nutrição
Etec Carlos de Campos (São Paulo)

Joyce Maria de Sylva Tavares Bartelega

Licenciada em Engenharia Elétrica
Especialista em Engenharia de Segurança do Trabalho
Especialista em Gestão Ambiental

Mestra em Física
Coordenadora de Projetos – Segurança do Trabalho
Etec Alfredo de Barros Santos

Luciano Carvalho Cardoso
Licenciado em Filosofia
Mestre em Lógica
Coordenador de Projetos da Área de Empreendedorismo
Etec Parque da Juventude

Marcio Prata
Tecnólogo em Informática para a Gestão de Negócios
Responsável pela Sistematização das Matrizes Curriculares
Assistente Técnico Administrativo II
Ceeteps

Maria Célia de Carvalho e Silva
Bacharelado em Nutrição
Etec Carlos de Campos (São Paulo)

Marta Fujita
Bacharelado em Nutrição
Etec Getúlio Vargas (São Paulo)

Roseli Sanches Hauch
Bacharelado em Nutrição
Etec Júlio de Mesquita (Santo André)

Sérgio Yoshiharu Hitomi
Tecnólogo em Processamento de Dados
Coordenador de Projetos da Área de Empreendedorismo
Etec Parque da Juventude

Talita Trejo Silva Fernandes
Assistente Administrativo
Ceeteps

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1 Justificativa e Objetivos	06
CAPÍTULO 2 Requisitos de Acesso	10
CAPÍTULO 3 Perfil Profissional de Conclusão	11
CAPÍTULO 4 Organização Curricular	20
CAPÍTULO 5 Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores	88
CAPÍTULO 6 Critérios de Avaliação da Aprendizagem	89
CAPÍTULO 7 Instalações e Equipamentos	91
CAPÍTULO 8 Pessoal Docente e Técnico	102
CAPÍTULO 9 Certificado e Diploma	107
PARECER TÉCNICO DO ESPECIALISTA	108
PORTARIA DO COORDENADOR, DESIGNANDO COMISSÃO DE SUPERVISORES	115
APROVAÇÃO DO PLANO DE CURSO	116
PORTARIAS CETEC, APROVANDO O PLANO DE CURSO	117
ANEXO I – PADRONIZAÇÃO DO TIPO E QUANTIDADE NECESSÁRIA DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DOS LABORATÓRIOS DAS HABILITAÇÕES PROFISSIONAIS	119
ANEXO II Matrizes Curriculares anteriores	144
ANEXO III Matrizes Curriculares atualizadas	148

CAPÍTULO 1 JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

1.1. Justificativa

Mesmo dentro de um contexto de turbulências econômicas, políticas e sociais, o Brasil mudou substancialmente nos últimos cinquenta anos, seja por conta de fatores externos, derivados de um mundo globalizado, ou pelo próprio desenvolvimento do país.

Observa-se que os termos de ocupação territorial foram invertidos, já que em meados de 1950 a população era substancialmente rural (66%) e atualmente cerca de 80% da população reside nos grandes centros urbanos.

Devido à globalização e ao aumento do número de mulheres que trabalham fora de casa, observa-se um maior consumo de produtos industrializados e de refeições realizadas fora do lar.

O excesso de peso e a obesidade são considerados problemas de saúde mundial, que têm aumentado principalmente nas áreas urbanas de países com rendas média ou baixa. De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), estima-se que 2,3 bilhões de adultos terão excesso de peso e mais de 700 milhões serão obesos em 2015.

A POF (Pesquisa de Orçamento Familiar) 2002-2003 levantou que o país tinha cerca de 38,6 milhões de pessoas com peso acima do recomendado, o equivalente a 40,6% de sua população adulta. Deste total, 10,5 milhões eram obesos. Na POF 2008-2009, o excesso de peso em homens adultos saltou para 50,1% e ultrapassou, em 2008-2009, o das mulheres, que foi para 48%.

No Brasil, as prevalências do excesso de peso e obesidade em adultos aumentaram desde os estudos conduzidos na década de 1970, sendo que, mesmo em crianças e adolescentes, prevalências mais elevadas têm sido observadas recentemente. Considerando a relação entre obesidade na infância e na idade adulta, é bastante provável que este problema de saúde pública fique ainda mais preocupante nas próximas décadas.

Torna-se imprescindível que profissionais da área da Saúde divulguem informações que promovam a melhoria da qualidade de vida e garantam a segurança alimentar nas Unidades Produtoras de Refeições (UPR), portanto o campo de trabalho do profissional de nutrição se amplia, ganhando projeção, em função da exigência que caracteriza o mercado.

Os principais requisitos apontados pelas empresas para a contratação de pessoal dizem respeito à sólida base de conhecimentos, à flexibilidade para atuar em situações adversas, à capacidade de o profissional agir e adaptar-se para acompanhar as mudanças do mundo moderno. O profissional da saúde, ou seja, o TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, deverá deter a qualificação profissional, tanto na dimensão técnica especializada quanto na dimensão ético-política e de relações interpessoais.

Para formação de profissionais com esse perfil, tendo em vista as exigências e a diversidade do mercado de trabalho, o Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, instituição voltada para a Educação Profissional no Estado de São Paulo propõe a habilitação de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (Referências Bibliográficas www.afh.bio/digest3.asp).

Fonte:

- Ministério do Trabalho e do Emprego. Classificação Brasileira de Ocupações – CBO 2002. Síntese das Ocupações Profissionais.
- Ministério da Educação. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Eixo Tecnológico: Ambiente e Saúde.
- **FILHO**, M. B.; **RISSIN**, A. A Transição Nutricional no Brasil: Tendências Regionais e Temporais. Caderno de Saúde Pública, Rio de Janeiro, 19 (Sup. 1), 2003.
- **TEIXEIRA**, A. D.; **DIAZ**, M. D. M. Obesidade e o Sucesso no Mercado de Trabalho Utilizando a POF 2008-2009. Revista Gestão & Políticas Públicas, Volume I N 2, 2011.

1.2. Objetivos

O curso de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA tem como objetivo capacitar o aluno para:

- atuar como agente educativo na promoção e proteção da saúde e na prevenção das doenças por meio de ações educativas ligadas à alimentação humana;
- interpretar e aplicar a legislação referente aos direitos do consumidor/ usuário;
- desenvolver ações que promovam o bem-estar do indivíduo e da coletividade (sadios ou enfermos);

- acompanhar, orientar e treinar os manipuladores de alimentos quanto as atividades de controle de qualidade higiênico-sanitárias em todo processo de produção de refeições e alimentos;
- acompanhar e orientar os procedimentos culinários de preparo de refeições e alimentos;
- coordenar a execução das atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições;
- gerenciar de forma eficiente e racional as UAN (Unidades de Alimentação e Nutrição) e UND (Unidades de Nutrição e Dietética).

1.3. Organização do Curso

A necessidade e pertinência da elaboração de currículo adequado às demandas do mercado de trabalho, à formação profissional do aluno e aos princípios contidos na LDB e demais legislações pertinentes, levou o Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, sob a coordenação do Prof. Almério Melquíades de Araújo, Coordenador de Ensino Médio e Técnico, a instituir o “Laboratório de Currículo” com a finalidade de atualizar os Planos de Curso das Habilitações Profissionais oferecidas por esta instituição.

No Laboratório de Currículo foram reunidos profissionais da área, docentes, especialistas, supervisão educacional para estudo do material produzido pela CBO – Classificação Brasileira de Ocupações – e para análise das necessidades do próprio mercado de trabalho, assim como o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Uma sequência de encontros de trabalho previamente planejados possibilitou uma reflexão maior e produziu a construção de um currículo mais afinado com esse mercado.

O Laboratório de Currículo possibilitou, também, a construção de uma metodologia adequada para o desenvolvimento dos processos de ensino aprendizagem e sistema de avaliação que pretendem garantir a construção das competências propostas nos Planos de Curso.

Fontes de Consulta

1. BRASIL Ministério da Educação. **Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos**. Brasília: MEC: 2012. Eixo Tecnológico: “Ambiente e Saúde” ([site: http://www.mec.gov.br/](http://www.mec.gov.br/))

2. **BRASIL** Ministério do Trabalho e do Emprego – Classificação Brasileira de Ocupações – CBO 2002 – Síntese das ocupações profissionais (*site*: <http://www.mtecbo.gov.br/>)

Títulos
2237-10 – Nutricionista
2237-05 – Auxiliar de Nutrição e Dietética

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza

CAPÍTULO 2 REQUISITOS DE ACESSO

O ingresso ao Curso de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA dar-se-á por meio de processo classificatório para alunos que tenham concluído, no mínimo, a primeira série e estejam matriculados na segunda série do Ensino Médio ou equivalente.

O processo classificatório será divulgado por edital publicado na Imprensa Oficial, com indicação dos requisitos, condições e sistemática do processo e número de vagas oferecidas.

As competências e habilidades exigidas serão aquelas previstas para a primeira série do Ensino Médio, nas quatro áreas do conhecimento:

- Linguagem;
- Ciências da Natureza;
- Ciências Humanas;
- Matemática.

Por razões de ordem didática e/ ou administrativa que justifiquem, poderão ser utilizados procedimentos diversificados para ingresso, sendo os candidatos deles notificados por ocasião de suas inscrições.

O acesso aos demais módulos ocorrerá por avaliação de competências adquiridas no trabalho, por aproveitamento de estudos realizados ou por reclassificação.

Grupo de Formulação de Análises Curriculares - Centro Paula Souza/SP

CAPÍTULO 3

PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

MÓDULO III – Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

O TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA é o profissional que acompanha e orienta as atividades de controle de qualidade, higiênico-sanitárias e segurança no trabalho, em todo o processo de produção de refeições e alimentos. Acompanha e orienta os procedimentos culinários de preparo de refeições e alimentos. Coordena a execução das atividades de posicionamento, transporte e distribuição de refeições. Pode estruturar e gerenciar serviços de atendimento ao consumidor de indústrias de alimentos e ministrar cursos. Define padrões de procedimentos, elabora Manual de Boas Práticas em UAN e implanta sistemas de qualidade. Realiza, também, a pesagem de pacientes e aplica outras técnicas de mensuração de dados corporais para subsidiar a avaliação nutricional; avalia as dietas de rotina com a prescrição dietética indicada pelo nutricionista. Participa de programas de educação alimentar.

MERCADO DE TRABALHO

- ❖ Restaurantes, hotéis, creches, escolas, supermercados, hospitais, clínicas, asilos, Unidades Básicas de Saúde, indústria de alimentos.

Ao concluir os MÓDULOS I, II e III, o TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA deverá ter construído as seguintes competências gerais que seguem.

- Analisar textos técnicos/ comerciais da área de Nutrição e Dietética, por meio de indicadores linguísticos e de indicadores extralinguísticos.
- Desenvolver textos técnicos aplicados à área de Nutrição e Dietética de acordo com normas e convenções específicas.
- Pesquisar e analisar informações da área de Nutrição e Dietética em diversas fontes convencionais e eletrônicas.
- Definir procedimentos linguísticos que levem à qualidade nas atividades relacionadas com o público consumidor.
- Analisar as normas de Vigilância Sanitária para garantir a segurança alimentar.

- Avaliar os procedimentos higiênico-sanitários em UANs.
- Selecionar os métodos de prevenção de doenças de origem alimentar em UANs.
- Associar a segurança alimentar às técnicas de controle de qualidade.
- Selecionar procedimentos básicos de higienização visando à biossegurança dos manipuladores, à qualidade e à sanidade dos alimentos.
- Sistematizar o processo de produção de refeições garantindo o consumo de alimentos em quantidade e qualidade adequadas.
- Correlacionar as técnicas de pré-preparo, os métodos de cocção e montagem das preparações com o produto final, visando à manutenção da sanidade, à qualidade nutricional e à educação nutricional.
- Compreender os fundamentos da administração, as técnicas de gerenciamento e princípios de recursos humanos.
- Avaliar condições e atos inseguros no ambiente, nas instalações e nos equipamentos das UANs.
- Classificar os tipos de serviços de alimentação.
- Analisar indicadores econômicos, sociais e de saúde para identificar necessidades de educação alimentar.
- Avaliar o estado nutricional do indivíduo ou da coletividade através dos indicadores antropométricos.
- Projetar e executar um programa de orientação alimentar.
- Planejar a elaboração do Manual de Boas Práticas, dentro das normas estabelecidas.
- Implantar e controlar o Sistema de Boas Práticas.
- Avaliar as condições higiênico-sanitárias de UANs.
- Realizar o controle microbiológico de superfícies.
- Relacionar as necessidades nutricionais básicas do ser humano nas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.
- Promover o aleitamento materno exclusivo, orientando quanto aos possíveis obstáculos e esclarecer os direitos da lactante.
- Planejar cardápios conforme as disponibilidades locais de alimentos e hábitos.

- Selecionar o sistema administrativo de um serviço de alimentação.
- Interpretar a legislação pertinente à estrutura física, edificação e instalações de um serviço de alimentação.
- Estabelecer as características da estrutura física das áreas e dimensionar os equipamentos dos setores em serviços de alimentação obedecendo à legislação vigente.
- Organizar o serviço de alimentação de acordo com número de funcionários.
- Elaborar rotinas e organizar o trabalho de cada setor da UAN.
- Selecionar procedimentos básicos de higienização visando à biossegurança dos manipuladores, à qualidade e à sanidade dos alimentos.
- Sistematizar o processo de produção de refeições garantindo o consumo de alimentos em quantidade e qualidade adequadas.
- Analisar dados e informações obtidas de pesquisas empíricas e bibliográficas.
- Propor soluções parametrizadas por viabilidade técnica e econômica aos problemas identificados no âmbito da área profissional.

ATRIBUIÇÕES/ RESPONSABILIDADES

- ◆ Informar-se, comunicar-se e representar ideias utilizando textos e tecnologias de diferentes naturezas.
- ◆ Observar criticamente e questionar processos naturais, socioculturais e tecnológicos.
- ◆ Ter noção básica de como se desenvolvem as sociedades e as relações sociais.
- ◆ Identificar necessidades nutricionais de populações sadias.
- ◆ Avaliar a qualidade e as características sensoriais de alimentos e acompanhar procedimentos culinários de preparações.
- ◆ Identificar as doenças transmitidas por alimentos e sua prevenção.
- ◆ Efetuar o planejamento, organização e supervisionar serviços de alimentação e nutrição.
- ◆ Realizar inquérito alimentar, identificando as necessidades nutricionais, acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais e realizar planos de orientação nutricional.

- ◆ Aplicar as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos, de acordo com a legislação sanitária vigente.
- ◆ Cumprir as normas de segurança do trabalho e de ergonomia.
- ◆ Aplicar treinamentos e capacitar manipuladores de alimentos sobre Boas Práticas de Manipulação e procedimentos operacionais.

ÁREA DE ATIVIDADES

A – PRESTAR ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL ÀS COLETIVIDADES (SADIOS)

- Planejar e acompanhar as orientações nutricionais dos diferentes planos dietéticos.
- Desenvolver e aplicar campanhas educativas.

B – PLANEJAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

- Reavaliar o planejamento.
- Prestar consultoria e assessoria em estabelecimentos comerciais produtores de alimentos.

C – ADMINISTRAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) E UNIDADES DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (UND)

- Definir procedimentos para seleção e compra.
- Selecionar fornecedores.
- Executar procedimentos técnico-administrativos (emitir relatórios técnicos de desempenho, planejar e controlar o desempenho financeiro).

D – EFETUAR CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO

- Acompanhar e controlar as medidas higiênico-sanitárias aplicadas nas UNDs.

E – EXERCER ATIVIDADES DE TREINAMENTO E DESENVOLVIMENTO

- Definir procedimentos para solucionar problemas de exercício profissional.
- Organizar a aplicação dos procedimentos éticos na profissão.
- Ministras palestras técnicas.
- Aplicar treinamentos em UNDs.

F – DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS

- Demonstrar liderança.

- Participar de entidades de classe.
- Especializar-se.
- Adotar postura ética.
- Promover a biossegurança.

G – COMUNICAR-SE

- Fornecer informações sobre nutrição e alimentação à mídia.
- Liderar equipe de trabalho.
- Transmitir instruções à equipe.
- Relacionar-se com superiores, clientes, patrocinadores e fornecedores.

PERFIS PROFISSIONAIS DAS QUALIFICAÇÕES

MÓDULO I – SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

ATRIBUIÇÕES/ RESPONSABILIDADES

- ◆ Informar-se, comunicar-se e representar ideias utilizando textos e tecnologias de diferentes naturezas.
- ◆ Observar criticamente e questionar processos naturais, socioculturais e tecnológicos.
- ◆ Ter noção básica de como se desenvolvem as sociedades e as relações sociais.
- ◆ Identificar necessidades nutricionais de populações sadias.
- ◆ Avaliar a qualidade e as características sensoriais de alimentos e acompanhar procedimentos culinários de preparações.
- ◆ Identificar as doenças transmitidas por alimentos e sua prevenção.

ÁREA DE ATIVIDADES

A – PRESTAR ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL ÀS COLETIVIDADES (SADIOS)

- Identificar necessidades nutricionais da população sadia.
- Contribuir com a promoção da saúde auxiliando na orientação nutricional.
- Relacionar a alimentação com a saúde e qualidade de vida.
- Relacionar nutrientes e fontes alimentares.

B – PLANEJAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, ADMINISTRAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) E UNIDADES DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (UND)

- Conhecer as normas de ergonomia.
- Interpretar as normas regulamentadoras e fatores de risco para a saúde e segurança no trabalho.

C – ADMINISTRAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) E UNIDADES DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (UND) EFETUAR CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO

- Calcular índices de aproveitamento dos alimentos e preparações.
- Elaborar receituário padrão.
- Analisar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.
- Identificar e reconhecer a importância da utilização de EPIs.
- Transmitir instruções à equipe.
- Identificar a importância e utilizar as normas de ergonomia.
- Degustar as preparações para análise sensorial.

D – EFETUAR CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO

- Reconhecer os micro-organismos patogênicos causadores de toxinfecções alimentares mais comuns.
- Controlar higiene de pessoal, equipamentos, utensílios, alimentos e ambiente.
- Controlar a saúde ocupacional dos funcionários.
- Realizar o controle de qualidade no processo produtivo: controle de temperatura e coleta de amostras.
- Orientar e aplicar os métodos preventivos de DTAS (Doenças Transmitidas por Alimentos).

E – EXERCER ATIVIDADES DE TREINAMENTO E DESENVOLVIMENTO

- Controlar procedimentos para realização de higiene pessoal e para manipulação dos alimentos, realizando treinamento em serviço.
- Definir coletivamente regras de conduta de forma a prevenir conflitos interpessoais no trabalho.
- Colaborar com a empresa em programas de desenvolvimento social.
- Preservar a imagem da organização.

- Reconhecer a importância do trabalho voluntário na formação profissional e ética do cidadão.

F – DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS COMUNICAR-SE

- Analisar as regras e regulamentos organizacionais pertinentes à função de Técnico em Nutrição.
- Analisar direitos humanos, direitos dos povos, direitos internacionais.
- Trabalhar em equipe.
- Buscar soluções.
- Desenvolver visão crítica.

G – COMUNICAR-SE

- Preparar material educativo.
- Registrar informações.
- Redigir relatórios.
- Ministrando treinamentos de higiene e segurança no trabalho.

MÓDULO II – Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

O ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO é o profissional que organiza e administra serviços de alimentação e nutrição; diagnostica e controla as condições higiênico-sanitárias, atendendo as normas legais; planeja, supervisiona e implanta sistemas de Boas Práticas em Unidades de Alimentação; identifica, controla e orienta quanto às necessidades nutricionais de populações sadias; planeja e desenvolve programas de educação para a saúde alimentar de populações sadias.

ATRIBUIÇÕES/ RESPONSABILIDADES

- ◆ Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição.
- ◆ Realizar inquérito alimentar, identificando as necessidades nutricionais, acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais e realizar planos de orientação nutricional.
- ◆ Aplicar as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos, de acordo com a legislação sanitária vigente.

- ◆ Cumprir as normas de segurança do trabalho e de ergonomia.
- ◆ Aplicar treinamentos e capacitar manipuladores de alimentos sobre Boas Práticas de Manipulação e procedimentos operacionais.

ÁREA DE ATIVIDADES

A – PRESTAR ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL A COLETIVIDADES SADIAS

- Realizar inquérito alimentar.
- Calcular gasto energético.
- Identificar necessidades nutricionais da população sadia nas diferentes fases da vida.
- Estabelecer plano de cuidados nutricionais.
- Conferir adesão à orientação dietético-nutricional.
- Orientar familiares e/ ou responsáveis quanto aos cuidados nutricionais de indivíduos saudáveis.

B – PLANEJAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

- Interpretar a legislação e identificar as características pertinentes à estrutura física, edificação e instalações de um serviço de alimentação.
- Elaborar manuais técnico-administrativos.
- Analisar fluxogramas operacionais e propor alternativas para a racionalização do serviço.
- Definir a estrutura do cardápio de acordo com as normas do PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador).

C – ADMINISTRAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) E UNIDADES DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (UND)

- Reconhecer as características de cada tipo de unidade de alimentação e seus processos produtivos.
- Planejar cardápios em UAN.
- Calcular calorias das preparações.
- Selecionar gêneros perecíveis, não perecíveis, equipamentos e utensílios.
- Supervisionar recepção de gêneros e controlar sua qualidade.
- Treinar e capacitar os manipuladores de alimentos a aplicar os POPS (Procedimentos Operacionais Padrão) e MBP (Manual de Boas Práticas).

- Supervisionar pessoal operacional com relação às normas de segurança e de boas práticas.
- Definir normas de trabalho.
- Definir rotinas operacionais.

D – EFETUAR CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO

- Identificar perigos e pontos críticos de controle (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC) em UAN.
- Solicitar análise microbiológica dos alimentos e instalações.
- Efetuar controles de saúde dos funcionários.
- Supervisionar e propor medidas corretivas dos processos de higienização.

E – EXERCER ATIVIDADES DE TREINAMENTO E DESENVOLVIMENTO, COMUNICAR-SE

- Desenvolver programas de orientação alimentar.
- Aplicar treinamento viabilizando a execução dos MBP e POPS.

F – DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS

- Dominar legislação técnica.
- Delegar funções.
- Transmitir segurança.
- Buscar soluções especializadas: artigos científicos, órgãos governamentais e instituições de ensino.

G – COMUNICAR-SE

- Elaborar manuais de boas práticas.
- Ministrasr palestras técnicas.

CAPÍTULO 4 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

4.1. Estrutura Modular

O currículo foi organizado de acordo com a 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, assim como as competências profissionais que foram identificadas pelo Ceeteps, com a participação da comunidade escolar.

A organização curricular da Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA está organizada de acordo com o Eixo Tecnológico de “Ambiente e Saúde” e estruturada em módulos articulados, com terminalidade correspondente à qualificação profissional de nível técnico identificada no mercado de trabalho.

Os módulos são organizações de conhecimentos e saberes provenientes de distintos campos disciplinares e, por meio de atividades formativas, integram a formação teórica à formação prática, em função das capacidades profissionais que se propõem desenvolver.

Os módulos, assim constituídos, representam importante instrumento de flexibilização e abertura do currículo para o itinerário profissional, pois que, adaptando-se às distintas realidades regionais, permitem a inovação permanente e mantêm a unidade e a equivalência dos processos formativos.

A estrutura curricular que resulta dos diferentes módulos estabelece as condições básicas para a organização dos tipos de itinerários formativos que, articulados, conduzem à obtenção de certificações profissionais.

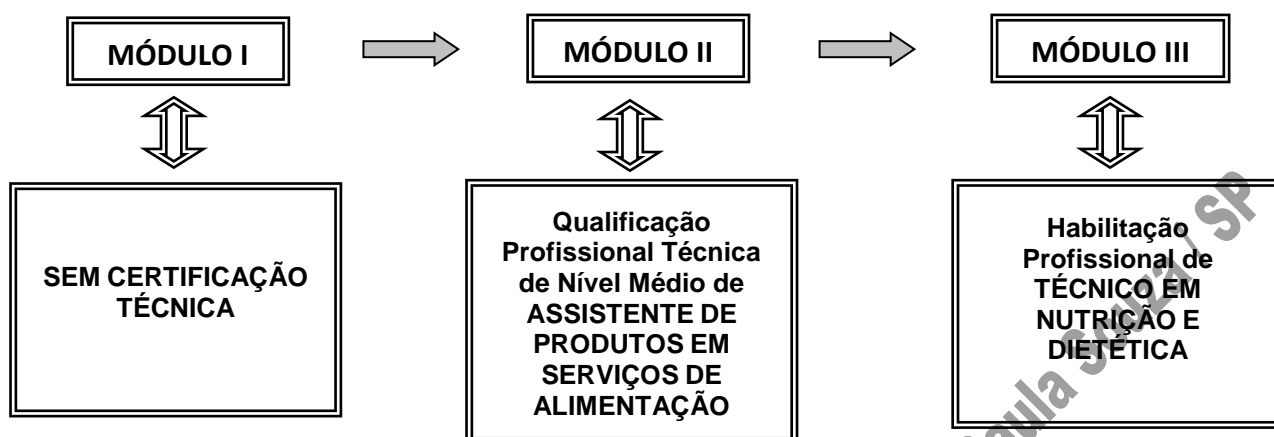
4.2. Itinerário Formativo

O curso de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA é composto por três módulos.

O MÓDULO I não oferece terminalidade e será destinado à construção de um conjunto de competências que subsidiarão o desenvolvimento de competências mais complexas, previstas para os módulos subsequentes.

O aluno que cursar os MÓDULOS I e II concluirá a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.

Ao completar os MÓDULOS I, II e III, o aluno receberá o Diploma de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, desde que tenha concluído, também, o Ensino Médio.



Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza - SP

4.3. Proposta de Carga Horária por Componente Curricular

MÓDULO I – SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

Componentes Curriculares	Carga Horária							
	Horas-aula						Total em Horas	Total em Horas – 2,5
	Teórica	Teórica – 2,5	Prática Profissional	Prática Profissional – 2,5	Total	Total – 2,5		
I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana	100	100	00	00	100	100	80	80
I.2 – Técnica Dietética I	00	00	120	100	120	100	96	80
I.3 – Higiene dos Alimentos	00	00	120	100	120	100	96	80
I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação	80	100	00	00	80	100	64	80
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	40	50	00	00	40	50	32	40
I.6 – Ética e Cidadania Organizacional	40	50	00	00	40	50	32	40
Total	260	300	240	200	500	500	400	400

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

MÓDULO II – Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Componentes Curriculares	Carga Horária							Total em Horas	Total em Horas – 2,5
	Horas-aula						Total – 2,5		
	Teórica	Teórica – 2,5	Prática Profissional	Prática Profissional – 2,5	Total	Total – 2,5			
II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública	100	100	00	00	100	100	80	80	
II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições	60	50	00	00	60	50	48	40	
II.3 – Planejamento Alimentar	00	00	100	100	100	100	80	80	
II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação	00	00	100	100	100	100	80	80	
II.5 – Técnica Dietética II	00	00	100	100	100	100	80	80	
II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	40	50	00	00	40	50	32	40	
Total	200	200	300	300	500	500	400	400	

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

MÓDULO III – Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Componentes Curriculares	Carga Horária							
	Horas-aula						Total em Horas	Total em Horas – 2,5
	Teórica	Teórica – 2,5	Prática Profissional	Prática Profissional – 2,5	Total	Total – 2,5		
III.1 – Técnica Dietética III	00	00	120	100	120	100	96	80
III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar	40	50	120	100	160	150	128	120
III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação	40	50	00	00	40	50	32	40
III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional	40	50	00	00	40	50	32	40
III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação	40	50	00	00	40	50	32	40
III.6 – Inglês Instrumental	40	50	00	00	40	50	32	40
III.7 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	00	00	60	50	60	50	48	40
Total	200	250	300	250	500	500	400	400

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

4.4. Competências, Habilidades e Bases Tecnológicas por Componente Curricular

MÓDULO I – SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

I.1 – DIAGNÓSTICO DA ALIMENTAÇÃO HUMANA						
Função: Educação para Saúde						
COMPETÊNCIAS		HABILIDADES		BASES TECNOLÓGICAS		
<p>1. Relacionar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.</p> <p>2. Relacionar a alimentação equilibrada com a manutenção da saúde, o bem-estar e a disposição para o trabalho.</p> <p>3. Analisar os princípios que devem nortear a alimentação humana, tendo como base a Ciência da Nutrição e as disponibilidades locais de alimentos.</p>		<p>1.1. Nomear os órgãos e glândulas anexas que fazem parte do Sistema Digestório.</p> <p>1.2. Identificar a fisiologia da digestão.</p> <p>1.3. Separar os alimentos nos grupos de acordo com o guia alimentar brasileiro.</p> <p>2.1. Identificar os alimentos que compõem uma alimentação equilibrada, considerando a biodisponibilidade dos nutrientes.</p> <p>2.2. Identificar as consequências da alimentação inadequada e corrigir os erros alimentares de cardápios.</p> <p>2.3. Classificar os alimentos conforme a função de seus nutrientes.</p> <p>2.4. Selecionar os alimentos que devem compor a alimentação diária do homem, utilizando os guias alimentares vigentes.</p> <p>2.5. Citar os distúrbios nutricionais e os efeitos que provocam no funcionamento do organismo humano.</p> <p>2.6. Relacionar prebióticos e probióticos, visando à saúde do corpo humano.</p> <p>3.1. Informar condutas para prevenção de distúrbios alimentares.</p>		<p>1. Digestão dos alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • anatomia e fisiologia do sistema digestório <p>2. Guias alimentares:</p> <ul style="list-style-type: none"> • histórico e pirâmide dos alimentos – brasileira e internacional <p>3. Classificação dos alimentos segundo suas funções:</p> <ul style="list-style-type: none"> • grupos de alimentos <p>4. Princípios da alimentação equilibrada:</p> <ul style="list-style-type: none"> • natureza, composição e funções dos alimentos e fontes de nutrientes <p>5. Conceitos gerais em Nutrição e Dietética:</p> <ul style="list-style-type: none"> • alimento, nutriente, dietética, alimentação, nutrição, metabolismo <p>6. Definição, estrutura e propriedades químicas, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, recomendações, doenças causadas por carência e excesso dos seguintes nutrientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • macronutrientes; • micronutrientes: <ul style="list-style-type: none"> ○ vitaminas lipossolúveis, hidrossolúveis e minerais <p>7. Alimentos probióticos e prebióticos</p>		
Carga Horária (horas-aula)						
Teórica	100	Prática em Laboratório*	00	Total	100 Horas-aula	
Teórica (2,5)	100	Prática em Laboratório* (2,5)	00	Total (2,5)	100 Horas-aula	

* Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

I.2 – TÉCNICA DIETÉTICA I

Função: Biossegurança nas Ações de Saúde

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Sistematizar o processo de produção de preparações usando os grupos de alimentos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leite e derivados) garantindo a qualidade.</p> <p>2. Correlacionar as técnicas de pré-preparo, os métodos de cocção e montagem das preparações com o produto final, visando à manutenção da sanidade, da qualidade nutricional e a educação nutricional</p>	<p>1.1. Listar as técnicas corretas de pesos e medidas de diferentes alimentos.</p> <p>1.2. Registrar em ficha técnica própria, os dados de preparações para um Serviço de Alimentação.</p> <p>1.3. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizadas mediante o uso de indicadores.</p> <p>1.4. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.</p> <p>2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leite e derivados), qualidade e características sensoriais.</p> <p>2.2. Listar os termos técnicos culinários mais utilizados na gastronomia.</p> <p>2.3. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.</p> <p>2.4. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.</p>	<p>1. Definição e objetivos da técnica dietética</p> <p>2. Pesos e medidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> conceitos e técnicas <p>3. Conceito e emprego dos índices para alimentos perecíveis e não perecíveis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Índice de Parte Comestível (IPC), Índice de Cocção (ICC) e Quantidade Adquirida (QA), per capita e porção <p>4. Modelo de ficha técnica:</p> <ul style="list-style-type: none"> nome da preparação, ingredientes, modo de preparo, medidas caseiras, peso bruto, peso líquido, fator de correção, cálculo nutricional, equipamentos e utensílios necessários, porção, rendimento <p>5. Termos técnicos culinários para cortes e preparações</p> <p>6. Conceitos básicos sobre métodos de cocção e suas interferências sobre as características dos alimentos</p> <p>7. Estudo das hortaliças e frutas:</p> <ul style="list-style-type: none"> definição e estrutura; classificação comercial; safra; características sensoriais; técnicas de seleção; técnicas e controles no armazenamento; técnicas e controles no pré-preparo; técnicas e controles no preparo; técnicas e controles na distribuição <p>8. Estudo dos cereais:</p> <ul style="list-style-type: none"> definição e estrutura; classificação comercial; características sensoriais; técnicas de seleção;

		<ul style="list-style-type: none"> • técnicas e controles no armazenamento; • técnicas e controles no pré-preparo; • técnicas e controles no preparo; • técnicas e controles na distribuição <p>9. Estudo das leguminosas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definição e estrutura; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento; • técnicas e controles no pré-preparo; • técnicas e controles no preparo; • técnicas e controles na distribuição <p>10. Estudo dos condimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definição e estrutura; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento; • técnicas e controles no pré-preparo; • técnicas e controles no preparo; • técnicas e controles na distribuição <p>11. Estudo dos leites e derivados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definição; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento; • técnicas e controles no pré-preparo; • técnicas e controles no preparo; • técnicas e controles na distribuição
--	--	---

Carga Horária (Horas-aula)

Teórica	00	Prática em Laboratório*	120	Total	120 Horas-aula	Prática em Laboratório
Teórica (2,5)	00	Prática em Laboratório* (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula	

* Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.

** Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular está prevista divisão de classes em turmas.

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

I.3 – HIGIENE DOS ALIMENTOS

Função: Proteção e Prevenção

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Analisar as normas de Vigilância Sanitária para garantir a segurança alimentar.</p> <p>2. Avaliar os procedimentos higiênico-sanitários em UANs.</p> <p>3. Selecionar os métodos de prevenção de doenças de origem alimentar em UANs.</p> <p>4. Associar a segurança alimentar às técnicas de controle de qualidade.</p>	<p>1.1. Aplicar a legislação sanitária para serviços de alimentação.</p> <p>1.2. Indicar a legislação vigente no município de atuação.</p> <p>1.3. Indicar as medidas de saneamento para abastecimento de água, destino dos resíduos, lixo, controle de insetos e roedores em UANs.</p> <p>2.1. Executar a técnica correta de higienização de mãos, dos alimentos, dos equipamentos, utensílios e ambiente.</p> <p>2.2. Indicar produtos e diluição adequada para a desinfecção de ambientes, equipamentos e utensílios.</p> <p>3.1. Classificar os tipos de micro-organismos e suas fontes de contaminação.</p> <p>3.2. Identificar os micro-organismos e suas vias de transmissão.</p> <p>3.3. Listar as principais doenças transmissíveis por alimentos – DTAs.</p> <p>3.4. Citar as DTAs e os agentes de contaminação.</p> <p>3.5. Selecionar os métodos preventivos de DTAs.</p> <p>3.6. Listar as características dos principais micro-organismos patogênicos causadores de toxinfecções alimentares mais comuns.</p> <p>4.1. Medir as temperaturas em etapas da cadeia produtiva.</p> <p>4.2. Coletar amostras de alimentos aplicando a técnica.</p>	<p>1. Microbiologia aplicada à alimentação e nutrição:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tipos de micro-organismos; • fontes alimentares de contaminação; • micro-organismos patogênicos <p>2. Microbiologia aplicada à alimentação e nutrição:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tipos de micro-organismos; • fontes alimentares de contaminação; • micro-organismos patogênicos <p>3. Fatores que interferem no metabolismo dos micro-organismos</p> <p>4. Doenças de origem alimentar (DTAs e intoxicações naturais):</p> <ul style="list-style-type: none"> • vias de transmissão dos micro-organismos ao alimento; • agentes de DTAs (fonte, contaminação, alimentos, quadro clínico, características); • toxinose, infecção, toxinfecção, intoxicação química <p>5. Métodos preventivos de DTAs:</p> <ul style="list-style-type: none"> • as cinco chaves para inocuidade de alimentos da OMS: <ul style="list-style-type: none"> ○ técnica de adequação de cardápio e segurança alimentar; ○ temperatura (refrigeração, manipulação, cocção e distribuição); ○ tempo (armazenamento, manipulação no pré-preparo e preparo final, distribuição); ○ técnicas de uso de termômetros; ○ técnicas de retirada de amostras <p>6. Saneamento básico:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • abastecimento de água, limpeza da caixa d'água, destino dos resíduos, detritos, controle de insetos e roedores, lixo; • biossegurança: <ul style="list-style-type: none"> ○ legislação de controle sanitário para alimentos (órgãos reguladores e legislação); ○ técnicas corretas para higiene pessoal e lavagem das mãos; ○ técnicas corretas para higiene de ambiente, equipamentos e utensílios; ○ conceitos básicos de higiene (limpeza e desinfecção teórico/prático)
--	--	---

Carga Horária (Horas-aula)

Teórica	00	Prática em Laboratório*	120	Total	120 Horas-aula	Prática em Laboratório
Teórica (2,5)	00	Prática em Laboratório* (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula	

* Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.

** Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular está prevista divisão de classes em turmas.

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza - SP

I.4 – ADMINISTRAÇÃO E SEGURANÇA NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

Função: Gestão em Saúde

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Compreender os fundamentos da administração e as técnicas de gerenciamento.</p> <p>2. Avaliar condições e atos inseguros no ambiente, nas instalações e nos equipamentos das UANs e cozinhas domésticas.</p>	<p>1.1. Analisar rotinas e protocolos de trabalho, utilizando os fundamentos da administração e os sistemas de qualidade total.</p> <p>1.2. Relacionar dados para análises posteriores.</p> <p>1.3. Selecionar os instrumentos administrativos para a gestão das UANs.</p> <p>2.1. Treinar a equipe para os primeiros socorros em caso de acidentes colaborando com a CIPA.</p> <p>2.2. Identificar a legislação e normas de segurança e os elementos básicos de prevenção de acidentes e proteção à saúde no trabalho, pertinentes aos serviços de alimentação e de nutrição.</p> <p>2.3. Aplicar princípios ergonômicos na realização do trabalho, conforme a legislação, a fim de prevenir doenças profissionais e acidentes.</p> <p>2.4. Conferir as condições de saúde dos colaboradores da UAN, fazendo os encaminhamentos médicos de emergência, sempre que necessário.</p> <p>2.5. Orientar e acompanhar a utilização de EPIs.</p> <p>2.6. Identificar e utilizar a linguagem de sinais utilizados em saúde e segurança no trabalho.</p> <p>2.7. Utilizar e operar equipamentos de trabalho dentro dos princípios de segurança.</p>	<p>1. Evolução dos sistemas de administração:</p> <ul style="list-style-type: none"> do Taylorismo aos Sistemas Administrativos para Qualidade total <p>2. Funções da Administração:</p> <ul style="list-style-type: none"> planejar, organizar <p>3. UANs:</p> <ul style="list-style-type: none"> definição, objetivos e finalidades <p>4. Instrumentos administrativos usados na UAN:</p> <ul style="list-style-type: none"> organograma básico e fluxograma <p>5. Sistemas de Qualidade Total para Serviço de Alimentação:</p> <ul style="list-style-type: none"> pirâmide da qualidade (5S, família ISSO, outros sistemas específicos para área) <p>6. Análise de fluxos em cozinhas domésticas com identificação de pontos críticos</p> <p>7. Saúde e Segurança no Trabalho (SST):</p> <ul style="list-style-type: none"> princípios gerais, normas regulamentadoras e fatores de risco <p>8. Códigos e símbolos específicos de SST</p> <p>9. Comissão Interna de Segurança do Trabalho (CIPA):</p> <ul style="list-style-type: none"> regulação e atividades <p>10. Causas dos acidentes do trabalho em UANs</p> <p>11. Ergonomia no trabalho</p> <p>12. Formas de prevenção de acidentes do trabalho</p> <p>13. EPI:</p> <ul style="list-style-type: none"> tipo, uso, legislação pertinente

				14. Rotinas de exames clínicos e laboratoriais para controle de saúde do pessoal operacional da UAN 15. Primeiros socorros	
Carga Horária (Horas-aula)					
Teórica	80	Prática em Laboratório*	00	Total	80 Horas-aula
Teórica (2,5)	100	Prática em Laboratório* (2,5)	00	Total (2,5)	100 Horas-aula
* Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.					

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

I.5 – LINGUAGEM, TRABALHO E TECNOLOGIA

Função: Montagem de Argumentos e Elaboração de Textos

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Analisar textos técnicos, administrativos e comerciais da área de Nutrição e Dietética por meio de indicadores linguísticos e de indicadores extralinguísticos.</p> <p>2. Desenvolver textos técnicos, comerciais e administrativos aplicados à área de Nutrição e Dietética, de acordo com normas e convenções específicas.</p> <p>3. Pesquisar e analisar informações da área de nome do curso, em diversas fontes, convencionais e eletrônicas.</p> <p>4. Interpretar a terminologia técnico-científica da área profissional.</p> <p>5. Comunicar-se, oralmente e por escrito, utilizando a terminologia técnico-científica da profissão.</p>	<p>1.1 Identificar indicadores linguísticos e indicadores extralinguísticos de produção de textos técnicos.</p> <p>1.2 Aplicar procedimentos de leitura instrumental (identificação do gênero textual, do público-alvo, do tema, das palavras-chave, dos elementos coesivos, dos termos técnicos e científicos, da ideia central e dos principais argumentos).</p> <p>1.3 Aplicar procedimentos de leitura especializada (aprofundamento do estudo do significado dos termos técnicos, da estrutura argumentativa, da coesão e da coerência, da confiabilidade das fontes).</p> <p>2.1 Utilizar instrumentos da leitura e da redação técnica e comercial direcionadas à área de atuação.</p> <p>2.2 Identificar e aplicar elementos de coerência e de coesão em artigos e em documentação técnico-administrativos relacionados à área de nome do curso.</p> <p>2.3 Aplicar modelos de correspondência comercial aplicados à área de atuação.</p> <p>3.1 Selecionar e utilizar fontes de pesquisa convencionais e eletrônicas.</p> <p>3.2 Aplicar conhecimentos e regras linguísticas na execução de pesquisas específicas da área de Nutrição e Dietética.</p> <p>4.1 Pesquisar a terminologia técnico-científica da área.</p> <p>4.2 Aplicar a terminologia técnico-científica da área.</p> <p>5.1 Selecionar termos técnicos e palavras da língua comum, adequados a cada contexto.</p> <p>5.2 Identificar o significado de termos técnico-científicos extraídos de texto, artigos,</p>	<p>1. Estudos de textos técnicos/comerciais aplicados à área de Nutrição e Dietética, a partir do estudo de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indicadores linguísticos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ vocabulário; ✓ morfologia; ✓ sintaxe; ✓ semântica; ✓ grafia; ✓ pontuação; ✓ acentuação, entre outros. • Indicadores extralinguísticos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ efeito de sentido e contextos socioculturais; ✓ modelos pré-estabelecidos de produção de texto; ✓ contexto profissional de produção de textos (autoria, condições de produção, veículo de divulgação, objetivos do texto, público-alvo). <p>2. Conceitos de coerência e de coesão aplicados à análise e à produção de textos técnicos específicos da área de Nutrição e Dietética.</p> <p>3. Modelos de Redação Técnica e Comercial aplicados à área de Nutrição e Dietética:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ofícios; • Memorandos; • Comunicados; • Cartas; • Avisos; • Declarações; • Recibos; • Carta-currículo; • Currículo; • Relatório técnico;

	<p>manuais e outros gêneros relativos à área profissional.</p> <p>5.3 Redigir textos pertinentes ao contexto profissional, utilizando a terminologia técnico-científica da área de estudo.</p> <p>5.4 Preparar apresentações orais pertinentes ao contexto da profissão, utilizando a terminologia técnico-científica.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Contrato;• Memorial descritivo;• Memorial de critérios;• Técnicas de redação. <p>4. Parâmetros de níveis de formalidade e de adequação de textos a diversas circunstâncias de comunicação (variantes da linguagem formal e de linguagem informal)</p> <p>5. Princípios de terminologia aplicados à área de Nutrição e Dietética</p> <ul style="list-style-type: none">• Glossário dos termos utilizados na área de Nutrição e Dietética. <p>6. Apresentação de trabalhos técnico-científicos</p> <ul style="list-style-type: none">• Orientações e normas linguísticas para a elaboração do trabalho técnico-científico (estrutura de trabalho monográfico, resenha, artigo, elaboração de referências bibliográficas). <p>7. Apresentação oral</p> <ul style="list-style-type: none">• Planejamento da apresentação;• Produção da apresentação audiovisual;• Execução da apresentação. <p>8. Técnicas de leitura instrumental</p> <ul style="list-style-type: none">• Identificação do gênero textual;• Identificação do público-alvo;• Identificação do tema;• Identificação das palavras-chave do texto;• Identificação dos termos técnicos e científicos;• Identificação dos elementos coesivos do texto;• Identificação da ideia central do texto;• Identificação dos principais argumentos e sua estrutura.
--	--	---

		9. Técnicas de leitura especializada <ul style="list-style-type: none"> • Estudo dos significados dos termos técnicos; • Identificação e análise da estrutura argumentativa; • Estudo do significado geral do texto (coerência) a partir dos elementos coesivos e de argumentação; • Estudo da confiabilidade das fontes. 			
Carga Horária (Horas-aula)					
Teórica	40	Prática em Laboratório*	00	Total	40 Horas-aula
Teórica (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula
* Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.					

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

I.6 – ÉTICA E CIDADANIA ORGANIZACIONAL

Função: Planejamento Ético e Organizacional

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Analisar os Códigos de Defesa do Consumidor, da legislação trabalhista, do trabalho voluntário e das regras e regulamentos organizacionais.</p> <p>2. Analisar procedimentos para a promoção da imagem organizacional.</p> <p>3. Relacionar as técnicas e métodos de trabalho com os valores de cooperação, iniciativa e autonomia pessoal e organizacional.</p> <p>4. Analisar a importância da responsabilidade social e da</p>	<p>1.1 Interpretar a legislação trabalhista nas relações de trabalho.</p> <p>1.2 Interpretar o Código de Defesa do Consumidor nas relações de consumo.</p> <p>1.3 Identificar o papel da legislação no exercício do trabalho voluntário.</p> <p>1.4 Identificar as regras e regulamentos nas práticas trabalhistas das organizações</p> <p>2.1 Identificar o contexto de aplicação dos procedimentos na organização e adequá-los, considerando os critérios dos órgãos reguladores do setor de atuação.</p> <p>2.2 Discernir ameaças que possam comprometer a organização.</p> <p>2.3 Potencializar as oportunidades que impactem na imagem da organização e resultem em novas relações de negócios e parcerias.</p> <p>3.1 Respeitar as diferenças individuais e regionais dos colaboradores no âmbito organizacional.</p> <p>3.2 Identificar valores e encorajar as manifestações de diversidades culturais e sociais.</p> <p>3.3 Utilizar técnicas de aprimoramento das práticas de convivência com todos os envolvidos no processo de construção das relações profissionais e de consumo.</p> <p>4.1 Identificar e respeitar as ações de promoção de direitos humanos.</p>	<p>1. Conceito do Código de Defesa do Consumidor.</p> <p>2. Fundamentos de Legislação Trabalhista e Legislação para o Autônomo.</p> <p>3. Normas e comportamento referentes aos regulamentos organizacionais.</p> <p>4. Imagem pessoal e institucional.</p> <p>5. Definições de trabalho voluntário</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lei Federal 9.608/98; • Lei Estadual nº 10.335/99; • Deliberações CEETEPS Nº1 /2004. <p>6. Definições e técnicas de trabalho</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestão de autonomia (atribuições e responsabilidades): ✓ de liderança; ✓ em equipe. <p>7. Código de ética nas organizações</p> <ul style="list-style-type: none"> • Públicas; • Privadas. <p>8. Cidadania, relações pessoais e do trabalho.</p> <p>9. Declaração Universal dos Direitos Humanos, convenções e Direitos Humanos no Brasil.</p> <p>10. Economia criativa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos, estratégias e desenvolvimento. <p>11. Respeito à diversidade cultural e social.</p>

sustentabilidade na formação profissional e ética do cidadão.	4.2 Aplicar procedimentos de responsabilidade social e/ou sustentabilidade na área. 4.3 Utilizar noções e estratégias de economia criativa para agregar valor cultural às práticas de sustentabilidade.	12. Responsabilidade social/sustentabilidade <ul style="list-style-type: none"> • Procedimentos para área de “Nutrição e Dietética”. 			
Carga Horária (Horas-aula)					
Teórica	40	Prática em Laboratório*	00	Total	40 Horas-aula
Teórica (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula
<p>* Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.</p>					

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

MÓDULO II – Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

II.1 – EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM SAÚDE PÚBLICA		
Função: Educação para Saúde		
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Analisar indicadores econômicos, sociais e de saúde para identificar necessidades de educação alimentar.</p> <p>2. Avaliar o estado nutricional do indivíduo ou da coletividade por meio de indicadores antropométricos.</p> <p>3. Desenvolver programas de educação alimentar para indivíduos e grupos situados em todas as faixas etárias utilizando linguagem clara e adequada ao público-alvo focando a alimentação saudável e a redução do desperdício.</p>	<p>1.1. Detectar as necessidades e prioridades de intervenção nutricional junto à comunidade.</p> <p>1.2. Aplicar questionários e formulários previamente estabelecidos.</p> <p>1.3. Coletar e tabular os dados estatísticos relacionados ao atendimento em alimentação e nutrição.</p> <p>1.4. Aplicar os diversos inquéritos alimentares à população.</p> <p>2.1. Coletar e analisar os indicadores antropométricos do estado nutricional para cada faixa de idade.</p> <p>2.2. Medir a estatura/comprimento seguindo as técnicas específicas: crianças, adolescentes, adultos, idosos e gestantes.</p> <p>2.3. Realizar medida das circunferências, cintura, quadril e abdominal em adultos.</p> <p>2.4. Realizar a medida das pregas cutâneas e circunferência do braço em adultos e adolescentes através das técnicas padronizadas.</p> <p>2.5. Calcular o Índice de Massa Corporal (IMC) e classificar segundo as indicações para a faixa etária, sexo e estado fisiológico.</p> <p>2.6. Classificar o estado nutricional através das curvas de crescimento e desenvolvimento referenciadas pela OMS 2007.</p> <p>3.1. Executar programas de orientação alimentar.</p> <p>3.2. Selecionar a melhor técnica de comunicação disponível de acordo com o perfil da clientela.</p> <p>3.3. Interagir com o indivíduo e a comunidade para a construção ou reconstrução de condutas alimentares desejáveis.</p>	<p>1. Epidemiologia e controle da alimentação e nutrição por meio dos índices econômicos, sociais, indicadores de saúde (morbidade e mortalidade)</p> <p>2. Principais carências nutricionais e distúrbios do peso (desnutrição, sobrepeso e obesidade) relacionados à saúde pública</p> <p>3. Pesquisa e aplicação da POF 2008 – 2009 (Pesquisa de Orçamentos Familiares)</p> <p>4. Pesquisa de programas governamentais nas esferas federais, estaduais e municipais</p> <p>5. Coleta e análise de dados referentes à nutrição mediante aplicação de formulários e questionários;</p> <ul style="list-style-type: none"> • aplicação dos inquéritos alimentares – avaliação dietética qualitativa e quantitativa: <ul style="list-style-type: none"> ○ inquérito recordatório de 24 horas; ○ inquérito da frequência no consumo de alimentos; ○ registro alimentar; ○ dia alimentar habitual <p>6. Avaliação antropométrica (peso e estatura/ comprimento):</p> <ul style="list-style-type: none"> • avaliação da composição corporal <p>7. Cálculo do Índice de Massa Corporal e tabelas de classificação segundo faixa etária e estado fisiológico</p> <p>8. Gráficos de crescimento e desenvolvimento (peso, altura, IMC) de crianças e adolescentes</p>

	<p>3.4. Medir os resultados obtidos e correlacioná-los com os esperados. 3.5. Elaborar relatórios. 3.6. Indicar os Programas Governamentais existentes para a população destacada.</p>	<p>de acordo com o sexo e dentro das referências da OMS 2007</p> <p>9. Programa educativo em nutrição para crianças e adultos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • comunicação individual e em grupo: <ul style="list-style-type: none"> ○ palestra, teatro, música, oficinas • processo ensino-aprendizagem: <ul style="list-style-type: none"> ○ relação educador (técnico) X educando (cliente, paciente) • plano de atividades; • pesquisa e levantamento de referências em diferentes meios; • avaliação do programa <p>10. Consumo doméstico de alimentos e combate ao desperdício</p>
--	--	--

Carga Horária (Horas-aula)

Teórica	100	Prática em Laboratório*	00	Total	100 Horas-aula	
Teórica (2,5)	100	Prática em Laboratório* (2,5)	00	Total (2,5)	100 Horas-aula	

* Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

II.2 – BOAS PRÁTICAS EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES

Função: Proteção e Prevenção

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
1. Planejar a elaboração do Manual de Boas Práticas, dentro das normas estabelecidas. 2. Implantar e controlar o Sistema de Boas Práticas. 3. Avaliar as condições higiênico-sanitárias de UAN. 4. Monitorar e executar o controle microbiológico de superfícies.	1.1 Elaborar o Manual de Boas Práticas. 2.1 Orientar e supervisionar o emprego das Boas Práticas. 3.1. Elaborar relatório de avaliação de condições higiênico-sanitárias conforme legislação. 3.2. Aplicar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos. 3.3. Elaborar manual de procedimentos para higienização de alimentos. 4.1 Executar o esfregão e o plaqueamento para análises microbiológicas de superfícies.	1. Boas práticas em manipulação de alimentos 2. Elaboração do Manual de Boas Práticas para alimentos 3. Vigilância sanitária em UANs 4. Técnicas de controle da higienização: <ul style="list-style-type: none"> • luminescência; • contagem de partículas; • técnicas de esfregão e cultivo: <ul style="list-style-type: none"> o swab de superfícies, coleta de amostras e análise por plaqueamento

Carga Horária (Horas-aula)

Teórica	60	Prática em Laboratório*	00	Total	60 Horas-aula
Teórica (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula

* Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

II.3 – PLANEJAMENTO ALIMENTAR

Função: Educação para Saúde

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Relacionar as necessidades nutricionais básicas do ser humano nas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.</p> <p>2. Promover o aleitamento materno exclusivo, orientando quanto aos possíveis obstáculos e esclarecer os direitos da lactante.</p> <p>3. Planejar e analisar cardápios conforme as disponibilidades locais de alimentos e hábitos.</p>	<p>1.1. Identificar as necessidades de nutrientes, segundo Guias Alimentares, nas diversas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.</p> <p>1.2. Orientar grupos de indivíduos para a alimentação equilibrada.</p> <p>1.3. Realizar entrevista, aplicar questionários e preencher formulários com o objetivo de levantar dados socioeconômicos e de hábitos.</p> <p>1.4. Interagir com o indivíduo e a comunidade para a construção ou reconstrução de condutas alimentares desejáveis.</p> <p>2.1. Listar as vantagens do aleitamento materno para o lactante, nutriz e para a sociedade.</p> <p>2.2. Informar conduta adequada para evitar os obstáculos ao aleitamento (ingurgitamento, mastite, fissuras).</p> <p>2.3. Informar os direitos da lactante conforme legislação.</p> <p>3.1. Identificar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.</p> <p>3.2. Elaborar cardápios balanceados para indivíduos e coletividades sadias.</p>	<p>1. Leis da Alimentação segundo Escudero:</p> <ul style="list-style-type: none"> conceitos básicos <p>2. Caloria (kCal/ kJ):</p> <ul style="list-style-type: none"> conceitos básicos <p>3. Cálculo de necessidades nutricionais do adulto sadio:</p> <ul style="list-style-type: none"> Gasto Energético Basal (GEB); Necessidades Energéticas Totais (NET/ VET/ EER) <p>4. Distribuição do VET (NET/ EER) nas refeições diárias e adequação de macronutrientes</p> <p>5. Avaliação qualitativa/ quantitativa de cardápio com cálculo de NDpCal% (<i>Net Dietary Protein Calory</i>)</p> <p>6. Regras para elaboração de cardápios</p> <p>7. Elaboração de cardápios com distribuição de macro nutrientes e balanceamento</p> <p>8. Desenvolvimento humano:</p> <ul style="list-style-type: none"> características da idade e fase fisiológica <p>9. Necessidades nutricionais (micro e macronutrientes) e características da alimentação:</p> <ul style="list-style-type: none"> gestante (fatores de risco e gestação na adolescência); lactente (alimentação complementar, fórmulas lácteas, desinfecção de mamadeiras); nutriz <p>10. Aleitamento materno:</p> <ul style="list-style-type: none"> manejo, vantagens ao aleitamento natural, obstáculos ao aleitamento, legislação, direitos da mulher, medidas de incentivo ao aleitamento

		<p>11. Necessidades nutricionais (micro e macronutrientes) segundo os guias alimentares vigentes e cálculo de necessidades nutricionais do:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pré-escolar; • escolar; • adolescente; • adulto; • terceira idade; • esportista <p>12. Elaboração de cardápios com distribuição de nutrientes e balanceamento utilizando:</p> <ul style="list-style-type: none"> • planilhas impressas; • planilhas eletrônicas; • softwares específicos
--	--	--

Carga Horária (Horas-aula)

Teórica	00	Prática em Laboratório*	100	Total	100 Horas-aula	Prática em Laboratório
Teórica (2,5)	00	Prática em Laboratório* (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula	

* Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.

** Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular está prevista divisão de classes em turmas.

Grupo de Formulação e Análise Curriculares - Centro Paula Souza/SP

II.4 – ESTRUTURA E ROTINAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Função: Organização do Processo de Trabalho em UAN

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Selecionar o sistema administrativo de um serviço de alimentação.</p> <p>2. Interpretar a legislação pertinente à estrutura física, edificação e instalações de um serviço de alimentação.</p> <p>3. Organizar o trabalho elaborando rotinas e roteiros de cada setor da UAN.</p>	<p>1.1. Identificar o sistema administrativo empregado em um Serviço de Alimentação.</p> <p>1.2. Apresentar o processo produtivo em cada tipo de serviço de alimentação: industrial, hospitalar, restaurante comercial, hotel, lactário, merenda escolar, <i>catering</i> e cesta básica.</p> <p>1.3. Efetuar registros, relatórios, gráficos, planilhas e controlar as atividades desenvolvidas em cada tipo de serviço de alimentação.</p> <p>1.4. Utilizar os diferentes instrumentos administrativos.</p> <p>2.1. Utilizar as medidas de adequação de espaço físico, de equipamentos e de condições ergonômicas.</p> <p>2.2. Aplicar as normas da legislação vigente para cada setor do serviço de alimentação.</p> <p>2.3. Indicar os critérios de seleção de materiais para construção e/ ou reforma de instalações para Serviço de Alimentação.</p> <p>2.4. Efetuar e analisar croqui com a representação dos setores.</p> <p>2.5. Demarcar os fluxos de pessoas e produtos em UAN.</p> <p>2.6. Selecionar equipamentos para a UAN.</p> <p>3.1. Enumerar atividades que serão de responsabilidade de cada membro da equipe de trabalho.</p> <p>3.2. Definir o fluxo de processo, setores operacionais e área física necessária para um serviço de alimentação coletiva.</p> <p>3.3. Fazer o recebimento e a estocagem de mercadorias, conforme normas técnicas, administrativas e legais específicas.</p> <p>3.4. Utilizar os materiais com vistas à economia e eliminação de desperdícios.</p>	<p>1. Características específicas de cada tipo de serviço de alimentação:</p> <ul style="list-style-type: none"> • indústria, restaurante comercial, hotel, hospital, lactário, casa de repouso, merenda escolar, cesta básica <p>2. Diferentes sistemas de administração de UAN:</p> <ul style="list-style-type: none"> • autogestão, terceirização, refeição transportada e <i>catering</i> <p>3. Gestão em creches e escolas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • caracterização; • legislação específica; • área e pessoal <p>4. Gestão em lactários e banco de leite humano:</p> <ul style="list-style-type: none"> • caracterização; • legislação específica; • área e pessoal; • procedimentos e critérios recomendados <p>5. Atuação do Técnico em Nutrição e Dietética nos diferentes tipos de serviços de alimentação</p> <p>6. Códigos sanitários e legislação complementar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • adequação física e funcional da UAN <p>7. Esquemas técnicos de montagem e funcionamento de equipamentos específicos para UAN</p> <p>8. Padrões básicos para a implantação de uma UAN</p> <p>9. Planejamento de UAN</p> <p>10. Croquis e leiautes de instalações de UAN</p> <p>11. Dimensionamento básico de equipamentos para UAN:</p>

<p>4. Formular as normas de elaboração, porcionamento e per capita de cardápios, segundo o Programa de Alimentação do Trabalhador.</p>	<p>4.1. Elaborar cardápios dentro dos critérios estabelecidos pelo PAT, observando as normas de equilíbrio nutricional, adequabilidade, harmonia e quantidade.</p> <p>4.2. Apresentar cardápios com custo compatível com a disponibilidade financeira da instituição.</p> <p>4.3. Selecionar cardápios para os diversos tipos de serviços.</p> <p>4.4. Indicar o per capita e porcionamento dos alimentos componentes do cardápio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • seleção, características, finalidade e manutenção <p>12. Estrutura física e edificação das áreas e setores em Serviços de Alimentação</p> <p>13. Tecnologias diferenciadas aplicadas às diferentes etapas do processo de produção de refeições em larga escala</p> <p>14. Rotinas dos diversos setores da UAN:</p> <ul style="list-style-type: none"> • recepção, pré-lavagem, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, distribuição, refeitório, higienização de utensílios e equipamentos, copas de apoio, descarte de resíduos e sobras <p>15. Elaboração de fluxograma</p> <p>16. Características dos cardápios para cada tipo de serviço e clientela específica</p> <p>17. Tabelas de quantidades per capita</p> <p>18. Tabela de safra de alimentos</p> <p>19. Planejamento de cardápios</p>
--	--	---

Carga Horária (Horas-aula)						
Teórica	00	Prática em Laboratório*	100	Total	100 Horas-aula	Prática em Laboratório
Teórica (2,5)	00	Prática em Laboratório* (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula	

* Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.

** Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular está prevista divisão de classes em turmas.

II.5 – TÉCNICA DIETÉTICA II

Função: Biossegurança nas Ações da Saúde

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Sistematizar o processo de produção de preparações usando os grupos de alimentos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas) garantindo a qualidade.</p> <p>2. Correlacionar as técnicas de pré-preparo, os métodos de cocção e montagem das preparações com o produto final, visando à manutenção da sanidade, da qualidade nutricional e à educação nutricional.</p>	<p>1.1. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores.</p> <p>1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.</p> <p>2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.</p> <p>2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.</p> <p>2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.</p>	<p>1. Estudo dos ovos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definição e estrutura; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento; • técnicas e controles no pré-preparo; • técnicas e controles no preparo; • técnicas e controles na distribuição <p>2. Estudo das gorduras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definição e estrutura; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento; • técnicas e controles no pré-preparo; • técnicas e controles no preparo; • técnicas e controles na distribuição; • indicadores da qualidade do óleo <p>3. Estudo das carnes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definição e estrutura; • tipos: <ul style="list-style-type: none"> ○ bovina, suína, aves, pescados, exóticas e embutidos • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento; • técnicas e controles no pré-preparo; • técnicas e controles no preparo; • técnicas e controles na distribuição <p>4. Estudo dos açúcares:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definição e estrutura; • tipos e utilização; • classificação comercial;

		<ul style="list-style-type: none">• características sensoriais;• técnicas de seleção;• técnicas e controles no armazenamento;• técnicas e controles no pré-preparo;• técnicas e controles no preparo;• técnicas e controles na distribuição <p>5. Estudo dos infusos e bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none">• definição;• tipos e utilização;• classificação comercial;• características sensoriais;• técnicas de seleção;• técnicas e controles no armazenamento;• técnicas e controles no pré-preparo;• técnicas e controles no preparo;• técnicas e controles na distribuição <p>6. Estudo das massas:</p> <ul style="list-style-type: none">• definição;• tipos e utilização;• classificação comercial;• características sensoriais;• técnicas de seleção;• técnicas e controles no armazenamento;• técnicas e controles no pré-preparo;• técnicas e controles no preparo;• técnicas e controles na distribuição <p>7. Estudo dos caldos e molhos:</p> <ul style="list-style-type: none">• definição;• tipos e utilização;• características sensoriais;• técnicas e controles no armazenamento;• técnicas e controles no pré-preparo;• técnicas e controles no preparo;• técnicas e controles na distribuição <p>8. Estudo das sopas:</p> <ul style="list-style-type: none">• definição;• tipos e utilização;• características sensoriais;• técnicas e controles no armazenamento;
--	--	--

						<ul style="list-style-type: none"> técnicas e controles no pré-preparo; técnicas e controles no preparo; técnicas e controles na distribuição
Carga Horária (Horas-aula)						
Teórica	00	Prática em Laboratório*	100	Total	100 Horas-aula	Prática em Laboratório
Teórica (2,5)	00	Prática em Laboratório* (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula	
<p>* Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.</p> <p>** Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular está prevista divisão de classes em turmas.</p>						

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

II.6 – PLANEJAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Função: Estudo e Planejamento

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Analisar dados e informações obtidas de pesquisas empíricas e bibliográficas.</p> <p>2. Propor soluções parametrizadas por viabilidade técnica e econômica aos problemas identificados no âmbito da área profissional.</p>	<p>1.1 Identificar demandas e situações-problema no âmbito da área profissional.</p> <p>1.2 Identificar fontes de pesquisa sobre o objeto em estudo.</p> <p>1.3 Elaborar instrumentos de pesquisa para desenvolvimento de projetos.</p> <p>1.4 Constituir amostras para pesquisas técnicas e científicas, de forma criteriosa e explicitada.</p> <p>1.5 Aplicar instrumentos de pesquisa de campo.</p> <p>2.1 Consultar Legislação, Normas e Regulamentos relativos ao projeto.</p> <p>2.2 Registrar as etapas do trabalho.</p> <p>2.3 Organizar os dados obtidos na forma de textos, planilhas, gráficos e esquemas.</p>	<p>1. Estudo do cenário da área profissional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características do setor: <ul style="list-style-type: none"> ✓ macro e microrregiões. • Avanços tecnológicos; • Ciclo de vida do setor; • Demandas e tendências futuras da área profissional; • Identificação de lacunas (demandas não atendidas plenamente) e de situações-problema do setor. <p>2. Identificação e definição de temas para o TCC</p> <ul style="list-style-type: none"> • Análise das propostas de temas segundo os critérios: <ul style="list-style-type: none"> ✓ pertinência; ✓ relevância; ✓ viabilidade. <p>3. Definição do cronograma de trabalho</p> <p>4. Técnicas de pesquisa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Documentação indireta: <ul style="list-style-type: none"> ✓ pesquisa documental; ✓ pesquisa bibliográfica. • Técnicas de fichamento de obras técnicas e científicas; • Documentação direta: <ul style="list-style-type: none"> ✓ pesquisa de campo; ✓ pesquisa de laboratório; ✓ observação; ✓ entrevista; ✓ questionário. • Técnicas de estruturação de instrumentos de pesquisa de campo: <ul style="list-style-type: none"> ✓ questionários; ✓ entrevistas;

		<p>✓ formulários, entre outros.</p> <p>5. Problematização</p> <p>6. Construção de hipóteses</p> <p>7. Objetivos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geral e específicos (para quê? para quem?). <p>8. Justificativa (por quê?)</p>
--	--	--

O produto a ser apresentado deverá ser constituído de umas das tipologias estabelecidas conforme Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico N° 354, de 25-02-2015, parágrafo 3°, mencionadas a seguir: Novas técnicas e procedimentos; Preparações de pratos e alimentos; Modelos de Cardápios – Ficha técnica de alimentos e bebidas; Softwares, aplicativos e EULA (End Use License Agreement); Áreas de cultivo; Áudios e vídeos; Resenhas de vídeos; Apresentações musicais, de dança e teatrais; Exposições fotográficas; Memorial fotográfico; Desfiles ou exposições de roupas, calçados e acessórios; Modelo de Manuais; Parecer Técnico; Esquemas e diagramas; Diagramação gráfica; Projeto técnico com memorial descritivo; Portfólio; Modelagem de Negócios; Planos de Negócios.

Carga Horária (Horas-aula)

Teórica	40	Prática em Laboratório*	00	Total	40 Horas-aula
Teórica (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula

* Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

MÓDULO III – Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

III.1 – TÉCNICA DIETÉTICA III		
Função: Organização do Processo de Trabalho em UAN		
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Analisar os aspectos alimentares em relação à evolução da história da alimentação e gastronomia.</p> <p>2. Avaliar aspectos de comportamentos alimentares ligados às religiões, crenças e tabus.</p> <p>3. Analisar os serviços de cozinha experimental e <i>catering</i>.</p> <p>4. Pesquisar as diferenças dos hábitos alimentares internacionais e regionais brasileiros.</p> <p>5. Interpretar as normas de boas maneiras e de etiqueta à mesa.</p> <p>6. Planejar um evento considerando: clientela, objetivo, custo e tema.</p>	<p>1.1. Verificar a influência da colonização na formação dos diferentes hábitos alimentares.</p> <p>1.2. Relacionar os conceitos de gastronomia e sua utilização em diferentes tipos de preparações.</p> <p>2.1. Identificar aspectos das crenças e tabus alimentares.</p> <p>2.2. Indicar as restrições alimentares de acordo com as religiões.</p> <p>3.1. Identificar principais atividades da cozinha experimental.</p> <p>3.2. Apresentar os diferentes tipos de <i>catering</i>.</p> <p>4.1. Identificar hábitos e alimentos típicos de diferentes países e das regiões brasileiras.</p> <p>4.2. Coletar receitas típicas: internacionais e nacionais.</p> <p>4.3. Executar receitas típicas internacionais e regionais brasileiros.</p> <p>4.4. Elaborar fichas técnicas de cada cozinha: regional e internacional.</p> <p>4.5. Organizar as receitas conforme a cozinha típica.</p> <p>5.1. Apresentar as normas de boas maneiras e etiqueta à mesa.</p> <p>5.2. Identificar os tipos de atendimento em um Serviço de Alimentação e Nutrição.</p> <p>5.3. Utilizar utensílios e acessórios em uma mesa segundo as normas de etiqueta.</p> <p>6.1. Identificar as preferências da clientela.</p> <p>6.2. Participar da organização de eventos gastronômicos.</p>	<p>1. História da alimentação e da gastronomia</p> <p>2. Gastronomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • finalidade, importância e técnicas de preparo <p>3. Tabus e crenças alimentares</p> <p>4. Planos alimentares:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vegetarianismo, macrobiótica, naturalismo <p>5. Restrição alimentar nas religiões:</p> <ul style="list-style-type: none"> • adventista, mórmon, muçulmana, judia <p>6. Cozinha experimental:</p> <ul style="list-style-type: none"> • conceito, finalidade e atividades <p>7. <i>Catering</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • conceito, tipos e cuidados a serem observados <p>8. Cozinha internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tradição, cultura e hábitos alimentares dos diferentes países <p>9. Prática das preparações da culinária dos diferentes países</p> <p>10. Cozinha nacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões brasileiras <p>11. Prática das preparações da culinária nacional</p> <p>12. Regras de boas maneiras</p> <p>13. Etiquetas à mesa</p> <p>14. Tipos de atendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>self service</i>;

				<ul style="list-style-type: none"> • a la carte; • à inglesa; • à americana; • à francesa <p>15. Planejamento de eventos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • organização; • divulgação; • execução; • avaliação 		
Carga Horária (Horas-aula)						
Teórica	00	Prática em Laboratório*	120	Total	120 Horas-aula	Prática em Laboratório
Teórica (2,5)	00	Prática em Laboratório* (2,5)	100	Total (2,5)	100 Horas-aula	
<p>* Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.</p> <p>** Todos os componentes curriculares prevêem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular está prevista divisão de classes em turmas.</p>						

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

III.2 – TERAPIA NUTRICIONAL E GASTRONOMIA HOSPITALAR

Função: Organização do Processo de Trabalho em UAN

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Detectar a rotina do ambiente hospitalar, visando à gestão do serviço de nutrição.</p> <p>2. Interpretar as prescrições dietéticas estabelecidas para cada dieta, reconhecendo os fatores culturais e emocionais que interferem no consumo alimentar, associando ao porcionamento e à estrutura de cada dieta, para a composição da refeição.</p> <p>3. Distinguir as características das dietas de rotina, modificadas e especiais, relacionando-as aos tratamentos dietoterápicos.</p> <p>4. Controlar e avaliar os procedimentos culinários, realizados em cozinha dietética, à luz da técnica dietética, da dietoterapia e das normas sanitárias vigentes.</p>	<p>1.1. Consultar os prontuários dos pacientes para transcrição de dietas prescritas.</p> <p>1.2. Utilizar linguagem adequada aos diversos níveis de entendimento, na comunicação com paciente e com equipe de trabalho.</p> <p>2.1. Aplicar a anamnese alimentar, utilizando as técnicas de relacionamento humano e abordagem individual de pacientes.</p> <p>2.2. Manter o respeito ao doente e o sigilo profissional.</p> <p>2.3. Detectar preferências alimentares, fatores culturais e religiosos que possam interferir no consumo alimentar.</p> <p>3.1. Indicar alimentos e preparações permitidas, para cada alteração fisiopatológica, de acordo com a prescrição dietética.</p> <p>3.2. Selecionar os alimentos e/ou preparações para substituições e ajustes nos componentes da dieta.</p> <p>4.1. Conferir procedimentos culinários em cozinha dietética.</p> <p>4.2. Organizar e monitorar a execução do porcionamento dos alimentos e/ou preparações, componentes das dietas orais e dietas enterais.</p>	<p>1. Conceitos gerais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definição de dietoterapia: <ul style="list-style-type: none"> ○ objetivos, classificação; ○ prontuário de paciente, prescrição dietética, identificação das necessidades nutricionais, anamnese alimentar, técnicas de comunicação e de abordagem do paciente • manual de dietas: <ul style="list-style-type: none"> ○ características, indicações, alimentos permitidos, proibidos e modelo de dietas <p>2. Elaboração de dietas de rotina, rotinas modificadas e especiais</p> <p>3. Terapia nutricional:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nutrição enteral; • conceitos, indicações, vias de acesso, tipos de fórmulas, vantagens e desvantagens; • nutrição parenteral: <ul style="list-style-type: none"> ○ noção de via de acesso, profissional responsável pela administração e controle, relação com a UND <p>4. Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas do Sistema Digestório e anexos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dietoterapia nas enfermidades orais; • dietoterapia nas enfermidades esofágicas; • esofagite de refluxo e hérnia de hiato; • dietoterapia nas enfermidades gástricas: <ul style="list-style-type: none"> ○ gastrite, úlcera péptica • dietoterapia nas enfermidades intestinais: <ul style="list-style-type: none"> ○ Síndrome de Dumping; ○ Obstipação e diarreia; ○ Síndromes de Má Absorção (intolerância à lactose, esprú celíaco e doença diverticular)

		<p>5. Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas das glândulas anexas:</p> <ul style="list-style-type: none">• fígado:<ul style="list-style-type: none">○ hepatite e cirrose hepática• pâncreas:<ul style="list-style-type: none">○ pancreatite• vesícula:<ul style="list-style-type: none">○ litíase biliar <p>6. Distúrbios do peso:</p> <ul style="list-style-type: none">• obesidade e baixo peso <p>7. Sistema Endócrino:</p> <ul style="list-style-type: none">• principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas:<ul style="list-style-type: none">○ diabetes e suas complicações <p>8. Sistema Cardiovascular:</p> <ul style="list-style-type: none">• noções de anatomia e fisiologia;• principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas na:<ul style="list-style-type: none">○ Insuficiência Cardíaca Congestiva;○ Hipertensão Arterial Sistêmica;○ Dislipidemias;○ Aterosclerose <p>9. Sistema Excretor:</p> <ul style="list-style-type: none">• noções de anatomia e fisiologia;• principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas na:<ul style="list-style-type: none">○ Insuficiência Renal Aguda;○ Insuficiência Renal Crônica;○ Litíase Renal <p>10. Sistema Respiratório:</p> <ul style="list-style-type: none">• noções de anatomia e fisiologia;• principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas na:<ul style="list-style-type: none">○ Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC) <p>11. Sistema Imunológico:</p> <ul style="list-style-type: none">• noções de anatomia e fisiologia;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> • principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas na: <ul style="list-style-type: none"> ○ AIDS, Alergia Alimentar 12. Dietoterapia nas enfermidades neoplásicas 13. Dietoterapia nas: <ul style="list-style-type: none"> • queimaduras, gota, febre
--	--	--

Carga Horária (Horas-aula)						
Teórica	40	Prática em Laboratório*	120	Total	160 Horas-aula	Prática em Laboratório
Teórica (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	100	Total (2,5)	150 Horas-aula	

* Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.

** Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular está prevista divisão de classes em turmas.

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

III.3 – GESTÃO OPERACIONAL EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Função: Organização do Processo de Trabalho em UAN

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Dimensionar pessoal: Gestão de Recursos Humanos em Serviços de Alimentação e Nutrição.</p> <p>2. Definir procedimentos operacionais para o processo de compras: Gestão Financeira de Suprimentos.</p> <p>3. Planejar a necessidade de compra de gêneros alimentícios, utensílios e outros, conforme serviço a ser oferecido.</p> <p>4. Analisar os fundamentos de administração e gerenciamento financeiro no controle de custos.</p> <p>5. Selecionar aplicativos de informática para gerenciamento de suprimentos.</p>	<p>1.1. Estabelecer o número necessário de pessoal com base no tipo de serviço.</p> <p>1.2. Montar matriz de responsabilidades.</p> <p>1.3. Montar escala de serviço, de férias e folgas.</p> <p>1.4. Treinar equipes de trabalho.</p> <p>2.1. Avaliar e classificar fornecedores.</p> <p>2.2. Fazer um portfólio de fornecedores.</p> <p>2.3. Classificar fornecedores.</p> <p>2.4. Simular etapas para homologação de fornecedores para gêneros alimentícios.</p> <p>2.5. Identificar e empregar as normas técnicas e legais de abastecimento e estocagem de mercadorias em UAN (sistemas de controle de estoque e de armazenamento – PEPS).</p> <p>2.6. Capacitar pessoal operacional para recepção e estocagem de alimentos e insumos.</p> <p>3.1. Planejar o porcionamento dos alimentos do cardápio em função do per capita.</p> <p>3.2. Montar planilhas e elaborar pedido de compras considerando os princípios de controle de estoque.</p> <p>3.3. Efetuar compras de alimentos e insumos.</p> <p>3.4. Organizar e dimensionar a recepção e estocagem de gêneros conforme a perecibilidade.</p> <p>4.1. Elaborar planilhas de custos de instalações, equipamentos e utensílios.</p> <p>5.1. Utilizar <i>softwares</i> específicos para controle de suprimentos.</p>	<p>1. Administração de Pessoal</p> <p>2. Dimensionamento de Pessoal</p> <p>3. Indicadores de pessoal fixo</p> <p>4. Indicadores de períodos de descanso (folga e férias)</p> <p>5. Escala de serviços</p> <p>6. Rotina e roteiros</p> <p>7. Funções da equipe de trabalho</p> <p>8. Gestão de materiais:</p> <ul style="list-style-type: none"> conceito, classificação, tipos e técnicas de estocagem e dimensionamento <p>9. O setor de suprimentos dentro dos diversos serviços de alimentação e nutrição:</p> <ul style="list-style-type: none"> importância estratégica e operacional <p>10. Logística dos serviços de suprimentos</p> <p>11. Tabelas de quantidades per capita para produção em larga escala</p> <p>12. Compras:</p> <ul style="list-style-type: none"> conceito, seleção de fornecedores e planejamento <p>13. Técnicas de negociação para a aquisição de gênero</p> <p>14. Previsão, controle e planejamento orçamentário</p> <p>15. Técnicas de estocagem e de controle de estoque</p> <p>16. <i>Softwares</i> específicos para controle de estoque em UAN</p>

		5.2. Supervisionar o controle de estoque empregando <i>softwares</i> , planilhas eletrônicas ou manuais.			
Carga Horária (Horas-aula)					
Teórica	40	Prática em Laboratório*	00	Total	40 Horas-aula
Teórica (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula
* Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.					

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

III.4 – TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS E ROTULAGEM NUTRICIONAL

Função: Educação para Saúde

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Diferenciar os tipos de conservação dos alimentos.</p> <p>2. Relacionar as técnicas de conservação com os diferentes tipos de alimentos, visando a segurança alimentar.</p> <p>3. Interpretar a legislação de rotulagem nutricional.</p>	<p>1.1. Identificar o estado de conservação dos alimentos.</p> <p>1.2. Empregar os princípios de conservação de alimentos.</p> <p>2.1. Identificar os aditivos alimentares e seu impacto na saúde humana.</p> <p>2.2. Identificar os diferentes tipos de embalagens.</p> <p>3.1. Aplicar as legislações pertinentes às normas de rotulagem.</p> <p>3.2. Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas.</p> <p>3.3. Relacionar itens dos rótulos nutricionais para atendimento das normas regulatórias.</p> <p>3.4. Calcular a rotulagem nutricional.</p> <p>3.5. Identificar informações para orientação de modo de preparo nos rótulos.</p>	<p>1. Princípios de industrialização de alimentos</p> <p>2. Métodos para a conservação dos alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • indicadores de estado de conservação dos alimentos <p>3. Embalagens alimentares</p> <p>4. Fraudes em alimentos</p> <p>5. Rotulagem nutricional:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ANVISA, Regulamento Técnico Mercosul <p>6. Cálculo das informações nutricionais</p> <p>7. Desenvolvimento de rótulos alimentares</p> <p>8. Rotulagem de alimentos para fins especiais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • produtos <i>diet</i>, <i>light</i>, para celíacos, fenilcetonúricos; • intolerância à lactose, alimentos funcionais, probióticos, prebióticos, simbióticos e transgênicos <p>9. Certificação de qualidade em produtos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • selos de qualidade

Carga Horária (Horas-aula)

Teórica	40	Prática em Laboratório*	00	Total	40 Horas-aula
Teórica (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula

* Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

III.5 – GESTÃO PROFISSIONAL EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO

Função: Planejamento Ético

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Analisar as relações humanas de forma a liderar a equipe com eficiência.</p> <p>2. Planejar a equipe de uma UAN e relacionar as qualidades individuais com as necessidades da função.</p> <p>3. Planejar de forma estratégica a carreira profissional.</p> <p>4. Elaborar estratégias inovadoras para atingir a qualidade nutricional e a satisfação dos clientes.</p>	<p>1.1. Detectar os conflitos éticos e corrigir as ações para que se mantenha a postura e a ética profissional.</p> <p>1.2. Articular relações humanas de forma a manter a ordem e o bom trabalho em equipe.</p> <p>1.3. Identificar os tipos de liderança e citar seus benefícios.</p> <p>2.1. Selecionar mão de obra qualificada para cada função.</p> <p>2.2. Aplicar dinâmicas de grupo para motivação da equipe.</p> <p>3.1. Identificar as características pessoais necessárias para o mercado de trabalho atual.</p> <p>3.2. Utilizar as mídias sociais para a divulgação de ações em saúde.</p> <p>4.1. Realizar <i>checklists</i> de supervisão em visitas técnicas.</p> <p>4.2. Propor soluções inovadoras para os problemas vivenciados na UAN, utilizando-se dos exemplos de empreendedores de sucesso.</p> <p>4.3. Estabelecer metas mensuráveis com clareza e objetividade.</p>	<p>1. História do profissional TND</p> <p>2. Código de ética da categoria</p> <p>3. Atribuições do TND (Resolução nº 312/2003)</p> <p>4. Responsabilidade técnica perante a Vigilância Sanitária (Portaria nº 262/2012)</p> <p>5. Aplicação do Código de Ética no ambiente de trabalho</p> <p>6. Campos de atuação do Técnico em Nutrição e Dietética</p> <p>7. Relacionamento humano e profissional</p> <p>8. Tipos de liderança</p> <p>9. Recrutamento e seleção de pessoal:</p> <ul style="list-style-type: none"> • técnicas de entrevistas; • determinação do perfil profissional <p>10. Trabalho em equipe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dinâmicas de grupo <p>11. <i>Marketing</i> pessoal:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definição, aplicação e mercado de trabalho <p>12. Etiqueta social</p> <p>13. Mídias sociais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rádio, TV, Internet <p>14. Empreendedorismo:</p>

				<ul style="list-style-type: none"> conceitos, vantagens, perfil do empreendedor de sucesso, criando e traçando metas <p>15. Atuação do TND em vistorias e supervisões em UAN</p>	
Carga Horária (Horas-aula)					
Teórica	40	Prática em Laboratório*	00	Total	40 Horas-aula
Teórica (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula
<p>* Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.</p>					

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

III.6 – INGLÊS INSTRUMENTAL

Função: Argumentação e Elaboração de Texto

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Apropriar-se da língua inglesa como instrumento de acesso à informação e à comunicação profissional.</p> <p>2. Analisar e produzir textos da área profissional de atuação, em língua inglesa, de acordo com normas e convenções específicas.</p> <p>3. Interpretar a terminologia técnico-científica da área profissional, identificando equivalências entre português e inglês (formas equivalentes do termo técnico).</p>	<p>1.1 Comunicar-se oralmente na língua inglesa no ambiente profissional, incluindo atendimento ao público.</p> <p>1.2 Selecionar estilos e formas de comunicar-se ou expressar-se, adequados ao contexto profissional, em língua inglesa.</p> <p>2.1 Empregar critérios e aplicar procedimentos próprios da interpretação e produção de texto da área profissional.</p> <p>2.2 Comparar e relacionar informações contidas em textos da área profissional nos diversos contextos de uso.</p> <p>2.3 Aplicar as estratégias de leitura e interpretação na compreensão de textos profissionais.</p> <p>2.4 Elaborar textos técnicos pertinentes à área de atuação profissional, em língua inglesa.</p> <p>3.1 Pesquisar a terminologia da habilitação profissional.</p> <p>3.2 Aplicar a terminologia da área profissional/habilitação profissional.</p> <p>3.3 Produzir pequenos glossários de equivalências (listas de termos técnicos e/ou científicos) entre português e inglês, relativos à área profissional/habilitação profissional.</p>	<p>1. <i>Listening</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Compreensão auditiva de diversas situações no ambiente profissional: <ul style="list-style-type: none"> ✓ atendimento a clientes, colegas de trabalho e/ou superiores, pessoalmente ou ao telefone; apresentação pessoal, da empresa e/ou de projetos. <p>2. <i>Speaking</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Expressão oral na simulação de contextos de uso profissional: <ul style="list-style-type: none"> ✓ atendimento a clientes, colegas de trabalho e/ou superiores, pessoalmente ou ao telefone. <p>3. <i>Reading</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Estratégias de leitura e interpretação de textos; Análise dos elementos característicos dos gêneros textuais profissionais; Correspondência profissional e materiais escritos comuns ao eixo, como manuais técnicos e documentação técnica. <p>4. <i>Writing</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Prática de produção de textos técnicos da área de atuação profissional; <i>e-mails</i> e gêneros textuais comuns ao eixo tecnológico.

		<p>5. <i>Grammar Focus</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreensão e usos dos aspectos linguísticos contextualizados. <p>6. <i>Vocabulary</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Terminologia técnico-científica; • Vocabulário específico da área de atuação profissional. <p>7. <i>Textual Genres</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Dicionários; • Glossários técnicos; • Manuais técnicos; • Folhetos para divulgação; • Artigos técnico-científicos; • Carta comercial; • <i>E-mail</i> comercial; • Correspondência administrativa.
--	--	---

Carga Horária (Horas-aula)						
Teórica	40	Prática em Laboratório*	00	Total	40 Horas-aula	
Teórica (2,5)	50	Prática em Laboratório* (2,5)	00	Total (2,5)	50 Horas-aula	

* Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular, não está prevista divisão de classes em turmas.

III.7 – DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Função: Desenvolvimento e Gerenciamento de Projetos

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Planejar as fases de execução de projetos com base na natureza e na complexidade das atividades.</p> <p>2. Avaliar as fontes e recursos necessários para o desenvolvimento de projetos.</p> <p>3. Avaliar a execução e os resultados obtidos de forma quantitativa e qualitativa.</p>	<p>1.1 Consultar diversas fontes de pesquisa: catálogos, manuais de fabricantes, glossários técnicos, entre outros.</p> <p>1.2 Comunicar ideias de forma clara e objetiva por meio de textos escritos e de explicações orais.</p> <p>2.1 Definir recursos necessários e plano de produção.</p> <p>2.2 Classificar os recursos necessários para o desenvolvimento do projeto.</p> <p>2.3 Utilizar de modo racional os recursos destinados ao projeto.</p> <p>3.1 Verificar e acompanhar o desenvolvimento do cronograma físico-financeiro.</p> <p>3.2 Redigir relatórios sobre o desenvolvimento do projeto.</p> <p>3.3 Construir gráficos, planilhas, cronogramas e fluxogramas.</p> <p>3.4. Organizar as informações, os textos e os dados, conforme formatação definida.</p>	<p>1. Referencial teórico da pesquisa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pesquisa e compilação de dados; • Produções científicas, entre outros. <p>2. Construção de conceitos relativos ao tema do trabalho e definições técnicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definições dos termos técnicos e científicos (enunciados explicativos dos conceitos); • Terminologia (conjuntos de termos técnicos e científicos próprios da área técnica); • Simbologia, entre outros. <p>3. Escolha dos procedimentos metodológicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cronograma de atividades; • Fluxograma do processo. <p>4. Dimensionamento dos recursos necessários para execução do trabalho</p> <p>5. Identificação das fontes de recursos</p> <p>6. Organização dos dados de pesquisa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seleção; • Codificação; • Tabulação. <p>7. Análise dos dados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpretação; • Explicação; • Especificação. <p>8. Técnicas para elaboração de relatórios, gráficos, histogramas</p>

		9. Sistemas de gerenciamento de projeto 10. Formatação de trabalhos acadêmicos
--	--	---

A apresentação descrita deverá prezar pela organização, clareza e domínio na abordagem do tema. Cada habilitação profissional definirá, por meio de regulamento específico, dentre os “produtos” a seguir, qual corresponderá à apresentação escrita do TCC, a exemplo de: Monografia; Protótipo com Manual Técnico; Maquete com respectivo Memorial Descritivo; Artigo Científico; Projeto de Pesquisa; Relatório Técnico.

Carga Horária (Horas-aula)

Teórica	00	Prática em Laboratório*	60	Total	60 Horas-aula	Divisão de Turmas
Teórica (2,5)	00	Prática em Laboratório* (2,5)	50	Total (2,5)	50 horas-aula	

* Possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.

** Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades, relacionadas às competências. Para este componente curricular está prevista divisão de classes em turmas.

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

4.5. Metodologia de Elaboração e Reelaboração Curricular e Público-alvo da Educação Profissional

A cada novo paradigma legal da Educação Profissional e Tecnológica, o Centro Paula Souza executa as adequações cabíveis, desde o paradigma imediatamente anterior, da organização de cursos por área profissional, até a mais recente taxonomia de eixos tecnológicos do Ministério da Educação – MEC.

Ao lado do atendimento à legislação (e de participação em consultas públicas, quando demandado pelos órgãos superiores, com o intuito de contribuir para as diretrizes e bases da Educação Profissional e Tecnológica), o desenvolvimento e o oferecimento de cursos técnicos em parceria com o setor produtivo/mercado de trabalho tem sido a principal diretriz do planejamento curricular da instituição.

A metodologia atualmente utilizada pelo Grupo de Formulação e Análises Curriculares constitui-se primordialmente nas ações/processos descritos a seguir:

1. Pesquisa dos perfis e atribuições profissionais na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO – do Ministério do Trabalho e Emprego e, também, nas descrições de cargos do setor produtivo/mercado de trabalho, preferencialmente em parceria.
2. Seleção de competências, de habilidades e de bases tecnológicas, de acordo com os perfis profissionais e com as atribuições.
3. Consulta ao Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC, para adequação da nomenclatura da habilitação, do perfil profissional, da descrição do mercado de trabalho, da infraestrutura recomendada e da possibilidade de temas a serem desenvolvidos.
4. Estruturação de componentes curriculares e respectivas cargas horárias, de acordo com as funções do processo produtivo. Esses componentes curriculares são construídos a partir da descrição da função profissional subjacente à ideologia curricular, bem como pelas habilidades (capacidades práticas), pelas bases tecnológicas (referencial teórico) e pelas competências profissionais, a mobilização das diretrizes conceituais e das pragmáticas.
5. Mapeamento e catalogação das titulações docentes necessárias para ministrar aulas em cada um dos componentes curriculares de todas as habilitações profissionais.

6. Mapeamento e padronização da infraestrutura necessária para o oferecimento de cursos técnicos: laboratórios, equipamentos, instalações, mobiliário e bibliografia.
7. Estruturação dos planos de curso, documentos legais que organizam e ancoram os currículos na forma de planejamento pedagógico, de acordo com as legislações e fundamentações socioculturais, políticas e históricas, abrangendo justificativas, objetivos, perfil profissional e organização curricular, aproveitamento de experiências, de conhecimentos e avaliação da aprendizagem, bem como infraestrutura e pessoal docente, técnico e administrativo.
8. Validação junto ao público interno (Unidades Escolares) e ao público externo (Mercado de Trabalho/Setor Produtivo) dos currículos desenvolvidos.
9. Estruturação e desenvolvimento de turma-piloto para cursos cujos currículos são totalmente inéditos na instituição e para cursos não contemplados pelo MEC, em seu Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.
10. Capacitação docente e administrativa na área de Currículo Escolar.
11. Pesquisa e publicação na área de Currículo Escolar.

O público-alvo da produção curricular em Educação Profissional e Tecnológica constitui-se nos trabalhadores de diferentes arranjos produtivos e níveis de escolarização, que precisam ampliar sua formação profissional, bem como em pessoas que iniciam ou que desejam migrar para outras áreas de atuação profissional.

4.6. Enfoque Pedagógico

Constituindo-se em meio para guiar a prática pedagógica, o currículo organizado a partir de competências será direcionado para a construção da aprendizagem do aluno enquanto sujeito do seu próprio desenvolvimento. Para tanto, a organização do processo de aprendizagem privilegiará a definição de objetivos de aprendizagem, e/ou questões geradoras que orientam e estimulam a investigação, o pensamento e as ações, assim como a solução de problemas.

Dessa forma, a problematização e a interdisciplinaridade, a contextualização e os ambientes de formação se constituem ferramentas básicas para a construção das habilidades, atitudes e informações relacionadas às competências requeridas.

4.6.1. Fortalecimento das competências relativas ao Empreendedorismo

Atualmente, dos cursos existentes (98 Habilitações Profissionais – modalidade concomitante ou subsequente ao Ensino Médio, dessas, 37 Habilitações Profissionais oferecidas na forma Integrada ao Ensino Médio, 33 Especializações Técnicas e 5 cursos de Formação Inicial e Continuada), aproximadamente 50% (cinquenta por cento) abordam transversalmente o tema “Empreendedorismo” ou apresentam explícito o componente curricular “Empreendedorismo” na respectiva matriz curricular.

As ações do Grupo de Formulação e Análises Curriculares (Gfac) visam ampliar o tema, de maneira transversal. O referente projeto, que teve início em janeiro de 2014, desenvolve a proposta de inclusão do tema “Empreendedorismo” nos cursos em formulação/reformulação de todos os Eixos Tecnológicos. O contexto da proposta tem como foco o desenvolvimento de competências empreendedoras, que são de extrema importância para a formação do profissional contemporâneo. Assim, um conjunto de dez competências empreendedoras passa a fazer parte dos Planos de Curso, alinhadas com as habilidades e com as bases tecnológicas pertinentes aos componentes de foco comportamental, pragmático ou de planejamento. São elas:

1. Resolver problemas novos, partindo do uso consciente de ferramentas de gestão e da criatividade.
2. Comunicar ideias com clareza e objetividade, utilizando instrumental que otimize a comunicação.
3. Tomar decisões, mobilizando as bases tecnológicas para a construção da competência geral de análise da situação-problema.
4. Demonstrar iniciativa, antecipando os movimentos, ações e consequências dos acontecimentos do entorno.
5. Desenvolver a ação criativa, fazendo uso de visão sistêmica, conectando saberes e buscando soluções eficazes.
6. Desenvolver autonomia intelectual, encontrando caminhos alternativos para atingir metas de modo analítico e estratégico e em alinhamento com o meio produtivo.
7. Representar as regras de convivência democrática, atuando em grupo e interagindo com a diversidade social, buscando mensurar o impacto de suas ações na esfera social, e não apenas na esfera econômica.
8. Desenvolver e demonstrar visão estratégica, considerando os fatores envolvidos em cada questão e as metas pretendidas pelo setor produtivo em que se vê inserido.
9. Analisar aspectos positivos e aspectos negativos de cada decisão.

10. Planejar e estruturar ações empreendedoras com o objetivo de aprimorar a relação custo-benefício, criando estrutura estável e durável, em termos de trabalho e sustentabilidade econômica.

Como suporte ao desenvolvimento dessas competências, o projeto Empreendedorismo no Gfac implementa e capacita os docentes no uso de um conjunto de metodologias e ferramentas, praticadas pelos mercados atuais, como Design Thinking, Business Model Generation (BMG), Mapa de Empatia, Análise SWOT – Strengths, Weaknesses Opportunities and Threats (FOFA – Forças, Oportunidades, Fraquezas e Ameaças) – e outras, que estruturam o planejamento, a visão sistêmica, a integração social, a tomada de decisão e a autoavaliação dos alunos, permitindo aos docentes avaliarem, junto com os discentes, o processo de resolução de problemas, e não apenas respostas “corretas”.

O Grupo de Formulação e Análises Curriculares (Gfac) contempla os cursos elaborados e atualizados com uma abordagem temática do Empreendedorismo. Embora em alguns cursos o Empreendedorismo apareça em forma de componente, todos os cursos apresentam competências e atribuições gerais voltadas para a ação empreendedora adequada ao contexto de cada perfil profissional. Essas atribuições e competências gerais são desenvolvidas transversalmente em componentes específicos dos cursos, a partir do desenvolvimento de competências e de habilidades que contribuem para o desenvolvimento do perfil empreendedor. Além dos componentes de Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (PTCC) e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (DTCC), outros componentes presentes nos cursos também apresentam abordagem do tema Empreendedorismo, por comportarem competências e habilidades que contribuem para a formação integral do perfil técnico e empreendedor.

4.6.2. Fortalecimento das competências relativas à Língua Inglesa e a Comunicação Profissional em Língua Estrangeira

O Centro Paula Souza tem como uma de suas diretrizes a apreensão e a difusão do conhecimento globalizado, o que se dá, em grande medida, pela língua inglesa, com todos os conhecimentos e princípios técnicos e tecnológicos subjacentes.

O ensino da Língua Inglesa, no que concerne à Educação Profissional Técnica de Nível Médio, pauta-se no desenvolvimento de competências, de habilidades e de bases tecnológicas voltadas à comunicação profissional de cada área de atuação, de acordo com os conceitos e termos técnicos e científicos empregados.

São desenvolvidas habilidades linguísticas que envolvem a recepção e a produção da língua, com ênfase na interpretação de texto e na produção de alguns gêneros simples relacionados à comunicação de cada profissão, respeitando a atuação do profissional técnico, que pode ser expressada nos contextos de atendimento ao público, elaboração de artigos, documentações técnicas e apresentações orais, entrevistas, interpretação e produção de textos de vários níveis de complexidade.

Nos cursos técnicos, a Língua Inglesa é trabalhada no componente curricular Inglês Instrumental (Inglês para Finalidades Específicas) e também no componente Língua Estrangeira Moderna – Inglês (que inclui comunicação profissional).

4.6.3. Fortalecimento das competências relativas à Língua Portuguesa e à Comunicação Profissional em Língua Materna

Nos cursos técnicos, a Língua Portuguesa é trabalhada nos componentes curriculares Linguagem, Trabalho e Tecnologia e Língua Portuguesa, Literatura e Comunicação Profissional, além das especificidades de algumas habilitações.

As competências-chave de analisar, interpretar e produzir textos técnicos das diversas áreas profissionais são desenvolvidas nesses componentes, de acordo com as respectivas terminologias técnicas e científicas, nas modalidades oral e escrita de comunicação, visando à elaboração de gêneros textuais como cartas comerciais e oficiais, relatórios técnicos, memoriais, comunicados, protocolos, entre outros gêneros, considerando as características de cada área de atuação.

4.6.4. Fortalecimento das competências relativas à Matemática

Nos currículos das habilitações profissionais técnicas ofertadas na forma integrada ao Ensino Médio, a Matemática, que se constitui em uma área de Conhecimento Autônoma na Formação Geral no Brasil, como componente curricular, teve sua representatividade aumentada, com ênfase no desenvolvido das seguintes competências-chave, ao longo de três séries: “Interpretar, na forma oral e escrita, símbolos, códigos, nomenclaturas, instrumentos de medição e de cálculo para representar dados, fazer estimativas e elaborar hipóteses”; “Analisar regularidades em situações semelhantes para estabelecer regras e propriedades.”; “Analisar identidades ou invariantes que impõem condições para resolução de situações-problema.”; “Interpretar textos e informações da Ciência e da Tecnologia relacionados à Matemática e veiculados em diferentes meios.”; “Avaliar o caráter ético do conhecimento matemático e aplicá-lo em situações reais”; “Elaborar hipóteses recorrendo

a modelos, esboços, fatos conhecidos, relações e propriedades”; “Analisar a Matemática como ciência autônoma, que investiga relações, formas e eventos e desenvolve maneiras próprias de descrever e interpretar o mundo”.

Pretende-se, em última instância, com esse fortalecimento do ensino da Matemática, desenvolver as capacidades práticas de utilizar o conhecimento matemático como apoio para avaliar as aplicações tecnológicas dos diferentes campos científicos e também de identificar recursos matemáticos, instrumentos e procedimentos para posicionar-se e argumentar sobre questões de interesse da comunidade.

Dessa maneira, a Matemática atende aos macro-objetivos de comunicação no mundo profissional e no mundo social, seja no percurso da cognição, seja na manifestação da expressão em relação aos fatos técnicos, científicos e também cotidianos.

4.6.5. Fortalecimento das competências relativas à Informática

Nos cursos técnicos, a Informática é trabalhada no componente curricular Aplicativos Informatizados, e em outros componentes que requerem especificidades para a utilização de *softwares* e *hardwares*.

Sinteticamente, são desenvolvidas as competências-chave de seleção e utilização de sistemas operacionais, *softwares*, aplicativos, plataformas de desenvolvimento de *websites* ou *blogs*, além de redes sociais para publicação de conteúdo na *internet* pertinentes a cada área de atuação.

4.6.6. Fortalecimento das competências relativas à Ética e Cidadania Organizacional

Nos cursos técnicos, a ética e a cidadania são trabalhadas no componente curricular Ética e Cidadania Organizacional.

Dentre as competências-chave, destacam-se a análise e a utilização do Código de Defesa do Consumidor, da Legislação Trabalhista, dos Regulamentos e Regras Organizacionais e dos Procedimentos para a Promoção da Imagem Organizacional.

São desenvolvidas habilidades que direcionam à identificação e utilização do código de ética da respectiva profissão, ao trabalho em equipe, ao respeito às diversidades e aos direitos humanos.

Com o referido componente, objetiva-se estimular práticas de responsabilidade social e de sustentabilidade na formação profissional e ética do cidadão.

4.6.7. Fortalecimento das competências pessoais, dos valores e das atitudes na conduta profissional

Na prática histórica de planejamento curricular das habilitações profissionais técnicas de nível médio do Centro Paula Souza, as competências pessoais, os valores e as atitudes na conduta profissional estão sendo gradualmente fortalecidos e expressos, cada vez mais explicitamente, na redação dos componentes curriculares.

Concebemos as competências pessoais como capacidades teórico-práticas e comportamentais de um profissional técnico de uma área profissional ou eixo tecnológico, direcionadas ao convívio nos ambientes laborais, ao trabalho em equipe, à comunicação e interação, à pesquisa, melhoria e atualização contínuas, à conduta ética, e às boas práticas no ambiente organizacional.

Quanto aos valores e atitudes, definimos como uma macroclasse, que se constitui em um conjunto de princípios que direcionam a conduta ética de um profissional técnico no mundo do trabalho e na vida social, para o alcance do qual estão envolvidos todos os atores, ambientes, relações e subprocessos do ensino e da aprendizagem (alunos, professores, grupo familiar dos alunos, funcionários administrativos, entorno na comunidade escolar, organizados em ambientes didáticos e também fora deles, com o estabelecimento de relações intra, extra e transescolares, para a mediação e o alcance do conhecimento aplicável na atuação profissional, fim e meta primordial da Educação Profissional e Tecnológica).

Dessa forma, na orientação curricular do Centro Paula Souza para os cursos técnicos, não somente as competências e habilidades profissionais são o foco, mas também as competências individuais que levam a uma otimização da organização coletiva. Sob esse ponto de vista, há uma aproximação entre o sentido mais psicológico ou individualizante de competência, paralelamente (e conjuntamente) ao sentido mais prático e demonstrável de desempenho, que aproxima, sim, as competências às atribuições ou atividades de um cargo ou função, mas não as reduz à execução ou ao direcionamento excludente do conhecimento a uma ou outra “prática de mercado”, como querem algumas teorias e algumas críticas.

A capacidade de demonstrar as competências e fazê-las úteis a uma sociedade, a nosso ver, não limita, mas sim amplia as habilidades sociais e críticas dos indivíduos em seu papel de profissional, que não é o único papel de um ser na sociedade, obviamente, bem como amplia a atuação do professor e das sistemáticas educativas, no que concerne a um ensino significativo, avaliável e a serviço da sociedade.

4.6.8. Fortalecimento das competências relativas à elaboração de projetos e solução de problemas do mundo do trabalho

No Centro Paula Souza, a valorização dos aspectos culturais no currículo é manifestada na Educação por Projetos, na organização da Feira Tecnológica do Centro Paula Souza (com projetos interdisciplinares), nos trabalhos de conclusão de curso obrigatórios, no aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores e na própria educação por competências profissionais, cuja ênfase é a atuação profissional para a solução de problemas reais do mundo do trabalho e da vida do cidadão, ancorada historicamente, social e politicamente, ou seja, contextualizada, com vistas à eficiência e à eficácia da Educação Escolar e ao desenvolvimento da autonomia do educando. A cultura é o fator comum entre sociedade, ideologia, História e conhecimento.

A partir de 2015, uma crescente atenção foi dada ao desenvolvimento dos professores orientadores de projetos, assim como aos professores avaliadores.

O ambiente virtual possibilita ao professor acesso a ferramentas de desenvolvimento de Design de Projetos (modelo baseado no Design Thinking) e a critérios relativos à Economia Criativa, com um passo a passo sobre os objetivos, metodologias, desenvolvimento e outros itens importantes na estruturação não somente da pesquisa, mas na conclusão do projeto.

Ainda em relação aos professores orientadores, além das ferramentas do Design de Projetos e Economia Criativa, trabalhamos o contexto da avaliação por competências e das ferramentas e etapas de avaliação que constitui os Critérios de Avaliação utilizados para a Feteps.

Em todos os cursos técnicos são desenvolvidos projetos interdisciplinares, a exemplo do trabalho de conclusão de curso (TCC), componente curricular obrigatório nos currículos das habilitações profissionais, destinado a desenvolver as competências-chave da pesquisa, análise e utilização de informações coletadas a partir de pesquisas bibliográficas e de pesquisas de campo, com o objetivo de propor soluções para os problemas relacionados a cada área de atuação. Na elaboração dos trabalhos de conclusão de curso, os alunos passam por duas fases, planejamento e desenvolvimento, com aplicação de conhecimentos de legislação, elaboração de instrumentos de pesquisa, estudos mercadológicos, elaboração de experimentos e de protótipos, além da sistematização monográfica e documentação dos projetos.

Em 2016, houve a 10ª edição da Feteps, na qual foram expostos 210 projetos de Etecs e Fatecs, 6 projetos de outros países (Chile, Colômbia, México, Peru) e 3 de instituições do Amazonas, organizados nos eixos temáticos: Artes, Cultura e Design, Gestão e Ciências Econômicas, Ciências Biológicas e Agrárias, Informática e Ciências da Computação, Tecnologia Industrial Mecânica, Tecnologia Industrial Elétrica, Saúde e Segurança, Tecnologia Química dos Alimentos, da Agroindústria e da Bioenergia, Infraestrutura, Hospitalidade e Lazer. Nesta oportunidade, foram premiados projetos relacionados à inclusão de pessoas com deficiência, economia criativa, além daqueles desenvolvidos pelas unidades escolares voltados a ações sociais.

4.6.9. Fortalecimento das competências relacionadas a Gestão de Energia, Eficiência Energética e Energias Renováveis

Os temas “gestão de energia” “eficiência energética” e “energias renováveis” são desenvolvidos em cursos técnicos do Centro Paula Souza visando a competências-chave relacionadas à interpretação e aplicação da legislação e das normas técnicas referentes ao fornecimento, à qualidade e à eficiência de energia e impactos ambientais; elaboração de planos de uso racional e de conservação de energia; instalação e manutenção de equipamentos dos respectivos sistemas.

Esses temas são recorrentes em habilitações profissionais dos eixos tecnológicos de Controle e Processos Industriais e Produção Industrial.

4.6.10. Fortalecimento das competências relacionadas a Saúde e Segurança do Trabalho e Meio Ambiente

Em nosso país, a legislação sobre Segurança do trabalho é bastante abrangente, composta por Normas Regulamentadoras – NRs, leis complementares, como portarias e decretos, e também convenções da Organização Internacional do Trabalho, ratificadas pelo Brasil. Ainda assim, registra-se uma alta taxa de doenças e acidentes do trabalho. Os riscos estão presentes em todos os ambientes laborais, nas mais diversas áreas de atuação do trabalhador. A incorporação das boas práticas de gestão da Saúde e Segurança no Trabalho contribui para a proteção contra os riscos presentes no ambiente laboral, prevenindo acidentes e doenças, diminuindo prejuízos, além de promover a melhoria contínua dos ambientes de trabalho e da qualidade de vida dos trabalhadores. Assim, o Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, instituição responsável pela maior parcela da Educação Profissional no Estado de São Paulo, considerando estes fatores, que

são de extrema importância para a formação e desempenho do futuro profissional, propõe desenvolver em todas as habilitações profissionais técnicas competências-chave relacionadas à análise e aplicação da legislação, das normas técnicas e de procedimentos referentes à identificação de riscos e prevenção de acidentes e doenças do trabalho e de impactos ambientais,

4.6.11. Padronização da infraestrutura, *softwares* e bibliografia para oferecimento de cursos técnicos

Desde 2008, a Unidade do Ensino Médio e Técnico desenvolve o projeto de Padronização de Laboratórios, que surgiu da necessidade de estabelecimento de um padrão de informações referentes ao tipo e à quantidade de instalações e de equipamentos necessários ao oferecimento das habilitações profissionais e do ensino médio no Centro Paula Souza.

São reunidas equipes de especialistas, que partem dos Referenciais Curriculares da Educação Profissional Técnica de Nível Médio e de pesquisas e contatos com o setor produtivo.

Os objetivos principais são definir padrões de laboratórios (quanto a espaços físicos e equipamentos), para os novos cursos elaborados pelas equipes de professores especialistas do Laboratório de Currículos.

Em 2017, estão sendo desenvolvidos 28 projetos de Padronização, relacionados aos eixos tecnológicos: Recursos Naturais; Produção Cultural e Design; Controle e Processos Industriais; Turismo, Hospitalidade e Lazer; Ambiente e Saúde.

Os resultados esperados para o projeto em 2017 são:

- Produção da documentação necessária à Padronização de Laboratórios:
 - ✓ documento completo: contempla a descrição completa dos equipamentos, mobiliário, acessórios e *softwares* de acordo com o sistema BEC /SIAFISICO e itens de consumo e suas quantidades, bem como a descrição e elaboração dos *leiautes* dos espaços físicos;
 - ✓ documento resumido: contempla informações básicas como identificação do equipamento, mobiliários e acessórios, *softwares* e suas quantidades, *leiautes* e possibilidades de compartilhamento dos laboratórios na unidade com várias habilitações profissionais.

- Subsidiar os setores da Administração Central e Etecs, no que se refere à implantação de novas unidades e novos cursos, utilizando-se como subsídio a documentação produzida pela Padronização de Laboratórios.
- Atualização da publicação eletrônica – site, divulgação da publicação resumida e documento completo.

4.6.12. Catalogação da Titulação Docente dos professores habilitados a ministrar aulas nos componentes curriculares dos cursos técnicos

Desde 2008, a Unidade do Ensino Médio e Técnico desenvolve o projeto de catalogação da titulação docente dos professores habilitados a ministrar aulas nos componentes curriculares dos cursos técnicos, que resulta no Catálogo de Requisitos de Titulação para Docência (CRT).

O CRT tem por competência estabelecer, para cada componente curricular, a titulação dos docentes que os habilita a ministrá-los e, por consequência, disciplinar os concursos públicos para ingresso na carreira docente, bem como o processo de atribuição de aulas. Este novo formato foi estruturado e disponibilizado para consulta na forma de site, contemplando as bases de busca: “Titulações” (diplomas de graduação dos professores); “Habilitações” (cursos técnicos) e “Componentes Curriculares”.

O CRT é atualizado semestralmente, disponibilizado eletronicamente nos meses de julho e de dezembro, na página da Unidade do Ensino Médio e Técnico e, excepcionalmente, em outra época, em arquivo separado, no mesmo espaço, nos casos em que houver necessidade, interesse da Instituição ou alteração da legislação.

O gerenciamento do CRT requer, além do monitoramento do site, o atendimento ao público docente externo ao Centro Paula Souza e também a orientação a docentes e gestores da Instituição nos momentos de atribuição de aulas e abertura de concursos e processos seletivos. Visa-se com esses procedimentos, ligados diretamente à carreira docente do Centro Paula Souza, à constituição de instrumento de regulação que apresente imparcialidade dos processos (todos os cursos são cadastrados), a transparência das ações institucionais (possibilidade de consulta via internet sem necessidade de senha - site aberto), a disposição de diálogo da instituição (sistema de contato com público externo) e a renovação constante, com a possibilidade de solicitação de análise e inclusão de titulações de quaisquer interessados, da comunidade externa ou da comunidade interna do Centro Paula Souza.

4.7. Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

A sistematização do conhecimento sobre um objeto pertinente à profissão, desenvolvido mediante controle, orientação e avaliação docente, permitirá aos alunos o conhecimento do campo de atuação profissional, com suas peculiaridades, demandas e desafios.

Ao considerar que o efetivo desenvolvimento de competências implica na adoção de sistemas de ensino que permitam a verificação da aplicabilidade dos conceitos tratados em sala de aula, torna-se necessário que cada escola, atendendo às especificidades dos cursos que oferece, crie oportunidades para que os alunos construam e apresentem um produto final – Trabalho de Conclusão de Curso – TCC.

Caberá a cada escola definir, por meio de regulamento específico, as normas e as orientações que nortearão a realização do Trabalho de Conclusão de Curso, conforme a natureza e o perfil de conclusão da Habilitação Profissional.

O Trabalho de Conclusão de Curso deverá envolver necessariamente uma pesquisa empírica, que somada à pesquisa bibliográfica dará o embasamento prático e teórico necessário para o desenvolvimento do trabalho. A pesquisa empírica deverá contemplar uma coleta de dados, que poderá ser realizada no local de estágio supervisionado, quando for o caso, ou por meio de visitas técnicas e entrevistas com profissionais da área. As atividades, em número de 120 (cento e vinte) horas, destinadas ao desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso, serão acrescentadas às aulas previstas para o curso e constarão do histórico escolar do aluno.

O desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso pautar-se-á em pressupostos interdisciplinares, podendo exprimir-se por meio de um trabalho escrito ou de uma proposta de projeto. Caso seja adotada a forma de proposta de projeto, os produtos poderão ser compostos por elementos gráficos e/ ou volumétricos (maquetes ou protótipos) necessários à apresentação do trabalho, devidamente acompanhados pelas respectivas especificações técnicas; memorial descritivo, memórias de cálculos e demais reflexões de caráter teórico e metodológico pertinentes ao tema.

A temática a ser abordada deve estar contida no âmbito das atribuições profissionais da categoria, sendo de livre escolha do aluno.

4.7.1. Orientação

Ficará a orientação do desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso por conta do professor responsável pelos temas do Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso

(TCC) em NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, no 2º MÓDULO e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, no 3º MÓDULO.

4.8. Prática Profissional

A Prática Profissional será desenvolvida em laboratórios da Unidade Escolar e nas empresas representantes do setor produtivo, se necessário, e/ou estabelecido em convênios ou acordos de cooperação.

A prática será incluída na carga horária da Habilitação Profissional e não está desvinculada da teoria, pois constitui e organiza o currículo. Estudos de caso, visitas técnicas, conhecimento de mercado e das empresas, pesquisas, relatórios, trabalhos individuais e trabalhos em equipes serão procedimentos pedagógicos desenvolvidos ao longo do curso.

O tempo necessário e a forma como será desenvolvida a Prática Profissional realizada na escola e/ou nas empresas ficarão explicitados na proposta pedagógica da Unidade Escolar e no plano de trabalho dos docentes.

Todos os componentes curriculares preveem a prática, juntamente com os conhecimentos teóricos, visto que as competências constituem-se na mobilização e na aplicação das habilidades (práticas) e de fundamentação teórica, técnica, científica, tecnológica (bases tecnológicas).

Os componentes curriculares, organizados por competências, trazem explícitas as habilidades a serem desenvolvidas, relacionadas (inclusive numericamente a cada competência), bem como o aparato teórico, que subsidia o desenvolvimento de competências e de habilidades.

A explicitação da carga horária "prática" no campo específico de cada componente curricular, no final de cada quadro, em que há a divisão entre "Teórica" e "prática" é uma distinção puramente metodológica, que visa direcionar o processo de divisão de classes em turmas (distribuição da quantidade de alunos, em duas ou mais turmas, quando da necessidade de utilizar outros espaços além dos espaços convencionais da sala de aula, como laboratórios, campos de estágio, empresas, áreas de atendimento de Saúde, indústrias, fábricas entre outras possibilidades, nas ocasiões em que esses espaços não

comportarem o número total de alunos da classe, sendo, então, necessário distribuir a classe, dividindo-a em turmas).

Assim, todos os componentes desenvolvem práticas, o que pode ser constatado pela própria existência da coluna 'habilidades', mas será evidenciada a carga horária "prática" quando se tratar da necessidade de utilização de espaços diferenciados de ensino-aprendizagem, além da sala de aula, espaços esses que podem demandar a divisão de classes em turmas, por não acomodarem todos os alunos de uma turma convencional.

Dessa forma, um componente que venha a ter sua carga horária explicitada como 100% teórica não deixa de desenvolver práticas - apenas significa que essas práticas não demandam espaços diferenciados nem a divisão de classes em turmas.

Cada caso de divisão de classes em turmas será avaliado de acordo com suas peculiaridades; cada Unidade Escolar deve seguir os trâmites e orientações estabelecidos pela Unidade do Ensino Médio e Técnico para obter a divisão de classes em turmas.

4.9. Estágio Supervisionado

A Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA não exige o cumprimento de estágio supervisionado em sua organização curricular, contando com aproximadamente 750 horas-aula de práticas profissionais, que poderão ser desenvolvidas integralmente na escola ou em empresas da região, por meio de simulações, experiências, ensaios e demais técnicas de ensino que permitam a vivência dos alunos em situações próximas da realidade do setor produtivo. O desenvolvimento de projetos, estudos de casos, realização de visitas técnicas monitoradas, pesquisas de campo e aulas práticas desenvolvidas em laboratórios, oficinas e salas-ambiente garantirão o desenvolvimento de competências específicas da área de formação.

O aluno, a seu critério, poderá realizar estágio supervisionado, não sendo, no entanto, condição para a conclusão do curso. Quando realizado, as horas efetivamente cumpridas deverão constar do Histórico Escolar do aluno. A escola acompanhará as atividades de estágio, cuja sistemática será definida através de um Plano de Estágio Supervisionado devidamente incorporado ao Projeto Pedagógico da Unidade Escolar. O Plano de Estágio Supervisionado deverá prever os seguintes registros:

- sistemática de acompanhamento, controle e avaliação;

- justificativa;
- metodologias;
- objetivos;
- identificação do responsável pela Orientação de Estágio;
- definição de possíveis campos/ áreas para realização de estágios.

O estágio somente poderá ser realizado de maneira concomitante com o curso, ou seja, ao aluno será permitido realizar estágio apenas enquanto estiver regularmente matriculado. Após a conclusão de todos os componentes curriculares será vedada a realização de estágio supervisionado.

4.10. Novas Organizações Curriculares

O Plano de Curso propõe a organização curricular estruturada em três módulos, com um total de 1200 horas ou 1500 horas-aula.

A Unidade Escolar, para dar atendimento às demandas individuais, sociais e do setor produtivo, poderá propor nova organização curricular, alterando o número de módulos, distribuição das aulas e dos componentes curriculares. A organização curricular proposta levará em conta, contudo, o perfil de conclusão da habilitação, da qualificação e a carga horária prevista para a habilitação.

A nova organização curricular proposta entrará em vigor após a homologação pelo Órgão de Supervisão Educacional do Ceeteps.

4.11. Glossário Temático do Grupo de Formulação e Análises Curriculares (Gfac):

Educação Profissional Técnica de Nível Médio

Apresentamos um glossário temático, com alguns termos relacionados à área de currículo em Educação Profissional Técnica de Nível Médio

4.11.1. Currículo de Educação Profissional Técnica de Nível Médio

Esquema teórico-metodológico que direciona o planejamento, a sistematização e o desenvolvimento de perfis profissionais, atribuições, atividades, competências, habilidades, bases tecnológicas, valores e conhecimentos, organizados em componentes curriculares e por eixo tecnológico/área de conhecimento, a fim de atender a objetivos de Formação Profissional de Nível Médio, de acordo com as funções do mercado de trabalho e dos

processos produtivos e gerenciais, bem como as demandas sociopolíticas e culturais, as relações e atores sociais da escola.

4.11.2. Currículo oculto em Educação Profissional e Tecnológica

Processo e produto decorrentes da execução do currículo idealizado, frutos da interação entre os atores sociais envolvidos nos processos de ensino e de aprendizagem, que transcende e modifica as etapas de planejamento curricular, a partir de um conjunto de valores, crenças, hábitos, atitudes e práticas de uma comunidade, de uma região, em um contexto sócio-histórico, político e cultural e ideológico.

4.11.3. Perfil profissional

Descrição sumária das atribuições, atividades e das competências de um profissional de uma área técnica, no exercício de um determinado cargo ou ocupação.

Tem fundamentação no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos do MEC – CNCT – (<http://pronatec.mec.gov.br/cnct>), na descrição sumária das famílias ocupacionais do Ministério do Trabalho e a descrição de cargos e funções de instituições públicas e privadas.

4.11.4. Competências profissionais

Capacidades teórico-práticas e comportamentais de um profissional técnico de uma área profissional ou eixo tecnológico, direcionadas à solução de problemas do mundo do trabalho, ligados a processos produtivos e gerenciais, em determinados cargos, funções ou de modo autônomo.

Apresentamos, a seguir, uma relação de verbos que, organizados em categorias conceituais, exprimem ações e capacidades, representando linguisticamente os conceitos relacionados às competências profissionais:

- Categoria conceitual - Analisar:
 - ✓ interpretar, contextualizar, descrever, desenvolver conexões, estabelecer relações, confrontar, refletir, discernir, distinguir, detectar, apreciar, entender, compreender, associar, correlacionar, articular conhecimento, comparar, situar.
- Categoria conceitual - Analisar/pesquisar:
 - ✓ identificar, procurar, investigar, solucionar, distinguir, escolher, obter informações.

- Categoria conceitual - Analisar/projetar:
 - ✓ formular hipóteses, propor soluções, conceber, desenvolver modelo, elaborar estratégia, construir situação-problema.
- Categoria conceitual - Analisar/executar:
 - ✓ utilizar, exprimir-se, produzir, representar, realizar, traduzir, expressar-se, experimentar, acionar, agir, apresentar, selecionar, aplicar, sistematizar, equacionar, elaborar, classificar, organizar, relacionar, quantificar, transcrever, validar, construir.
- Categoria conceitual - Analisar/avaliar:
 - ✓ criticar, diagnosticar, emitir juízo de valor, discriminar.

4.11.5. Competências gerais

Competências profissionais relativas a um eixo tecnológico ou área profissional, relacionadas ao desenvolvimento de atribuições e atividades de um cargo ou função, ou de um conjunto de cargos/funções.

4.11.6. Competências pessoais

Capacidades teórico-práticas e comportamentais de um profissional técnico de uma área profissional ou eixo tecnológico, direcionadas ao convívio nos ambientes laborais, ao trabalho em equipe, à comunicação e interação, à pesquisa, melhoria e atualização contínuas, à conduta ética, e às boas práticas no ambiente organizacional.

4.11.7. Atribuições e responsabilidades

Conjunto de responsabilidades, atividades e atitudes relativas ao perfil do profissional técnico no exercício de um cargo, função ou em trabalho autônomo.

4.11.7.1 Atribuições empreendedoras

São atribuições relacionadas ao desenvolvimento de capacidades pessoais gerais orientadas para o desempenho de ações empreendedoras. As atribuições empreendedoras se manifestam em aspectos do chamado empreendedorismo interno – ou intraempreendedorismo, particularidades voltadas ao desempenho e diferencial profissional no mercado de trabalho, e aspectos do empreendedorismo externo, aqueles voltados para a abertura de empresas e desenvolvimento de negócios. As ações empreendedoras são organizadas pela classificação funcional – Planejamento, Execução e Controle – e atuam

nos quatro campos do perfil empreendedor: Ações comportamentais e atitudinais, Ações de análise e planejamento, Ações de liderança e integração social e Ações de criatividade e inovação. As atribuições empreendedoras são circunscritas nos limites de atuação do perfil técnico de cada formação profissional.

4.11.8. Áreas de atividades

Campos de atuação do profissional, expressos pelo detalhamento de atividades relativas a determinado cargo ou função na cadeia produtiva e gerencial.

As áreas de atividades inseridas no currículo são baseadas nas ocupações relacionadas ao curso, que podem ser acessadas pelo site da CBO: <<http://www.mteco.gov.br>>.

4.11.9. Valores e atitudes

Conjunto de princípios que direcionam a conduta ética de um profissional técnico no mundo do trabalho e na vida social, para o alcance do qual estão envolvidos todos os atores, ambientes, relações e subprocessos do ensino e da aprendizagem (alunos, professores, grupo familiar dos alunos, funcionários administrativos, entorno na comunidade escolar, organizados em ambientes didáticos e também fora deles, com o estabelecimento de relações intra, extra e transescolares, para a mediação e o alcance do conhecimento aplicável na atuação profissional, fim e meta primordial da Educação Profissional e Tecnológica)

4.11.10. Componentes curriculares

Divisões do currículo que organizam o desenvolvimento de temas afins. Compreendem atribuições, responsabilidades, atividades, competências, habilidades e bases tecnológicas – além de sugestões de metodologias de avaliação, de trabalhos interdisciplinares, de bibliografia de ferramentas de ensino aprendizagem – direcionadas a uma função produtiva. São elaborados com base nos temas apresentados no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos do MEC e de acordo com as funções produtivas do mundo do trabalho. Apresentam carga horária teórica e carga horária prática.

Os componentes curriculares são planejados e relacionados a uma família de titulações docentes (Engenharias, Tecnologias, Ciências), para que somente profissionais habilitados possam ministrar as aulas.

4.11.11. Componentes curriculares transversais

Componentes curriculares relacionados a temas e projetos interdisciplinares, relativos a ética e cidadania organizacional, empreendedorismo, uso de tecnologias informatizadas, comunicação profissional em língua materna e em línguas estrangeiras (como Inglês e Espanhol), com o uso das respectivas terminologias técnico-científicas, que bases científicas e tecnológicas das competências de planejamento e desenvolvimento de projetos, de modo colaborativo e empreendedor.

Para instrumentalizar o aluno no cumprimento da jornada curricular e, principalmente, desenvolver competências diferenciadas de convívio no mundo trabalho, trabalho em equipe e empreendedoras, transformando-o num profissional capaz de agir de acordo com a ética profissional, de se expressar oralmente e por escrito, de operar recursos de informática, de valorizar o trabalho coletivo, de desenvolver postura profissional e de planejar, executar, e gerenciar projetos, são oferecidos os seguintes componentes curriculares nos cursos técnicos:

- Aplicativos Informatizados;
- Ética e Cidadania Organizacional;
- Inglês Instrumental;
- Espanhol;
- Linguagem, Trabalho e Tecnologia;
- Empreendedorismo;
- Saúde e Segurança do Trabalho;
- Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

4.11.12. Carga horária

Segmento de tempo destinado ao desenvolvimento de componentes curriculares, abrangendo teoria e prática.

A carga horária mínima é especificada, para cada habilitação profissional, no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC, podendo ser de 800, 1000 ou 1200 (horas-relógio) de 60 minutos, a serem convertidas em horas-aula nas matrizes curriculares.

As matrizes curriculares do Centro Paula Souza apresentam a carga horária em horas-aula, ao passo que o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos apresenta a carga horária em horas-relógio.

A carga horária prática será desenvolvida nos laboratórios e oficinas da Unidade Escolar, além de visitas técnicas e empresas/instituições, e será incluída na carga horária da Habilitação Profissional, porém não está desvinculada da teoria: constitui e organiza o

currículo. Será trabalhada ao longo do curso por meio de atividades como estudos de caso, visitas técnicas, conhecimento de mercado e das empresas, pesquisas, trabalhos em grupo, trabalhos individuais.

O tempo necessário e a forma para o desenvolvimento da prática profissional realizada na escola e nas empresas serão explicitados na proposta pedagógica da Unidade Escolar e no plano de trabalho dos docentes.

4.11.13. Aula

Unidade do processo de ensino e aprendizagem relativa à execução do currículo, conforme o planejamento geral do curso e da disciplina, que diz respeito a um ou mais componentes curriculares, métodos, práticas ou turmas.

4.11.14. Aula teórica

Aula desenvolvida em um ou mais ambientes que não demandam espaços diferenciados para sua execução, como laboratórios, oficinas e outros ambientes compostos por equipamentos determinados.

4.11.15. Aula prática

Aula desenvolvida em espaços diferenciados para sua execução, como laboratórios, oficinas e outros ambientes compostos por equipamentos determinados.

4.11.16. Função

Conjunto de ações orientadas para uma mesma finalidade produtiva, para grandes atribuições, etapas significativas e específicas. Principais funções ou macrofunções:

- Planejamento: ação ou resultado da elaboração de um projeto com informações e procedimentos que garantam a realização da meta pretendida.
- Execução: ato ou efeito de realizar um projeto ou uma instrução, de passar do plano ao ato concretizado.
- Gestão/Controle: ato ou resultado de gerir, de administrar. Definido, também, como um conjunto de ações administrativas que garantam o cumprimento do prazo, de previsão de custos e da qualidade estabelecidos no projeto.

4.11.17. Habilidade Profissional

Capacidade de agir prontamente, mentalmente e por intermédio dos sentidos, com ou sem o uso de equipamentos, máquinas, ferramentas, ou de qualquer instrumento, mobilizando habilidade motora e uso imediato de recursos para a solução de problemas do mundo do trabalho.

É o aspecto prático das competências profissionais, relativo ao “saber fazer” determinada operação, o qual permite a materialização das capacidades relativas às competências.

As habilidades constituem saberes que originam um saber-fazer, que não é produto de uma instrução mecanicista, mas de uma construção mental que pode incorporar novos saberes.

A seguir, elencamos alguns verbos cuja referência é associada ao uso sistemático de equipamentos, de máquinas, de ferramentas, de instrumentos e até diretamente dos próprios sentidos, representando conceitos de ação e de capacidades práticas:

- coletar;
- colher;
- compilar;
- conduzir;
- conferir;
- cortar;
- digitar;
- enumerar;
- expedir;
- ligar;
- medir;
- nomear;
- operar;
- quantificar;
- registrar;
- selecionar;
- separar;
- executar.

4.11.18. Bases Tecnológicas

Conjunto sistematizado de conceitos, princípios, técnicas e tecnologias resultantes, em geral, da aplicação de conhecimentos científicos e tecnológicos a uma área produtiva, que dão suporte ao desenvolvimento das competências e das habilidades. Substantivos que representam as bases tecnológicas fundamentais:

- conceitos;
- definições;
- fundamentos;
- legislação;
- noções;
- normas;
- princípios;
- procedimentos.

4.11.19. Matriz curricular

Documento legal em forma de quadro representativo da disposição dos componentes curriculares (incluindo trabalhos de conclusão de curso e estágio) e respectivas cargas horárias (teóricas e práticas) de uma habilitação profissional técnica de nível médio, na estrutura de módulos ou séries, com terminalidade definida temporalmente (que pode ou não coincidir com a ordenação do semestre ou do ano letivo) e de acordo com a

possibilidade de certificação intermediária (para qualificações profissionais técnicas de nível médio) e de certificação final (para habilitações profissionais técnicas de nível médio). As matrizes curriculares são também o documento oficial que aprova a instauração de uma habilitação profissional técnica de nível médio em uma determinada Unidade Escolar, em determinado recorte temporal (semestre ou ano letivo), a partir de uma legislação (federal e estadual) e a responsabilização de um Diretor de Escola e de um Supervisor Educacional.

4.11.20. Relações entre competências, habilidades e bases tecnológicas

As competências, habilidades e bases tecnológicas são intrinsecamente relacionadas entre si, tendo em vista a macrocompetência de solucionar problemas do mundo do trabalho.

Citamos a definição de “competência” que traz o artigo 6º da Resolução CNE/CEB n.º 4/99:

“As competências requeridas pela educação profissional, consideradas a natureza do trabalho, são:

- I - competências básicas, constituídas no ensino fundamental e médio;
- II - competências profissionais gerais, comuns aos técnicos de cada área;
- III - competências profissionais específicas de cada qualificação ou habilitação”. (Resolução CNE/CEB 4/99)

Em relação aos conceitos de competências, de habilidade, de conhecimento e de valor, transcrevemos trecho do Parecer CNE/CEB n.º 16/99:

“O conhecimento é entendido como o que muitos denominam simplesmente saber. A habilidade refere-se ao saber fazer relacionado com a prática do trabalho, transcendendo a mera ação motora. O valor se expressa no saber ser, na atitude relacionada com o julgamento da pertinência da ação, com a qualidade do trabalho, a ética do comportamento, a convivência participativa e solidária e outros atributos humanos, tais como a iniciativa e a criatividade”.

Pode-se dizer, portanto, que alguém desenvolveu competência profissional quando constitui, articula e mobiliza valores, conhecimentos e habilidades para a resolução de problemas não só rotineiros, mas também inusitados em seu campo de atuação profissional. Assim, age eficazmente diante do inesperado e do inabitual, superando a experiência acumulada transformada em hábito, mobilização também da criatividade e para uma atuação transformadora.

Para a aquisição de competências profissionais, faz-se necessário o desenvolvimento de habilidades, mobilizando também fulcro teórico solidamente construído, com aparato científico e tecnológico. Logo, habilidades e bases tecnológicas/científicas são faces

complementares da mesma “moeda”, para utilizar a conhecida metáfora. A competência é relacionada à capacidade de solucionar problemas, com a aplicação de competência imediata (habilidades), de modo racional e planejado, de acordo com os postulados técnicos e científicos (bases tecnológicas).

Se o trabalho pedagógico for direcionado apenas à aquisição de conhecimentos, os egressos não serão instrumentalizados para a aplicação dos saberes, dando origem a uma formação profissional falha, já que haverá grandes dificuldades para solução de problemas e para a flexibilidade de atuação (capacidade de adaptar-se a vários contextos).

Se o trabalho pedagógico for direcionado apenas ao desenvolvimento das habilidades, de forma exclusivamente mecânica, não haverá também o desenvolvimento da capacidade de flexibilização nem de solução de problemas, pois novos problemas serão um obstáculo, ou seja: o profissional terá dificuldades de resolver situações inusitadas e inesperadas.

Para a vida moderna, tendo em vista projetos profissionais, projetos pessoais e de vida em sociedade, é necessário adotar um parâmetro para desenvolvimento de competências, pois está sendo exigida (da pessoa integral) a capacidade de aprendizado e mudança contínuos, traduzidos em parte na capacidade de adaptação, pois as necessidades mudam constantemente, com as transformações técnicas e científicas, mas também com as alterações sociais e culturais.

4.11.21. Plano de Curso

Documento legal que organiza o currículo na forma de planejamento pedagógico, de acordo com as legislações e outras fundamentações socioculturais, políticas e históricas, abrangendo justificativas, objetivos, perfil profissional, organização curricular das competências, habilidades, bases tecnológicas, temas e cargas horárias teóricas e práticas, aproveitamento de experiências e conhecimentos e avaliação da aprendizagem, infraestrutura de laboratórios e equipamentos e pessoal docente, técnico e administrativo.

Fontes Bibliográficas

- ALVES, Júlia Falivene. **Avaliação educacional: da teoria à prática**. Rio de Janeiro: LTC, 2013.
 - CENTRO PAULA SOUZA. **Missão, Visão, Objetivos e Diretrizes**. Disponível em: <http://www.cps.sp.gov.br/quem-somos/missao-visao-objetivos-e-diretrizes/>.
- Acesso em: 9 fev. 2017.

CAPÍTULO 5 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

O aproveitamento de conhecimentos e experiências adquiridas anteriormente pelos alunos, diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva habilitação profissional, poderá ocorrer por meio de:

- ✓ qualificações profissionais e etapas ou módulos de nível técnico concluídos em outros cursos;
- ✓ cursos de formação inicial e continuada ou qualificação profissional, mediante avaliação do aluno;
- ✓ experiências adquiridas no trabalho ou por outros meios informais, mediante avaliação do aluno;
- ✓ avaliação de competências reconhecidas em processos formais de certificação profissional.

O aproveitamento de competências, anteriormente adquiridas pelo aluno, por meio da educação formal/ informal ou do trabalho, para fins de prosseguimento de estudos, será feito mediante avaliação a ser realizada por comissão de professores, designada pela Direção da Escola, atendendo os referenciais constantes de sua proposta pedagógica.

Quando a avaliação de competências tiver como objetivo a expedição de diploma, para conclusão de estudos, seguir-se-ão as diretrizes definidas e indicadas pelo Ministério da Educação e assim como o contido na deliberação CEE 107/2011.

Grupo de Formulação e Análise de Currículos - Centro Paula Souza / SP

CAPÍTULO 6 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

A avaliação, elemento fundamental para acompanhamento e redirecionamento do processo de desenvolvimento de competências estará voltado para a construção dos perfis de conclusão estabelecidos para as diferentes habilitações profissionais e as respectivas qualificações previstas.

Constitui-se num processo contínuo e permanente com a utilização de instrumentos diversificados – textos, provas, relatórios, autoavaliação, roteiros, pesquisas, portfólio, projetos, etc. – que permitam analisar de forma ampla o desenvolvimento de competências em diferentes indivíduos e em diferentes situações de aprendizagem.

O caráter diagnóstico dessa avaliação permite subsidiar as decisões dos Conselhos de Classe e das Comissões de Professores acerca dos processos regimentalmente previstos de:

- classificação;
- reclassificação;
- aproveitamento de estudos.

E permite orientar/ reorientar os processos de:

- recuperação contínua;
- progressão parcial.

Estes dois últimos, destinados a alunos com aproveitamento insatisfatório, constituir-se-ão de atividades, recursos e metodologias diferenciadas e individualizadas com a finalidade de eliminar/ reduzir dificuldades que inviabilizam o desenvolvimento das competências visadas.

Acresce-se ainda que, o instituto da Progressão Parcial cria condições para que os alunos com menção insatisfatória em até três componentes curriculares possam, concomitantemente, cursar o módulo seguinte, ouvido o Conselho de Classe.

Por outro lado, o instituto da Reclassificação permite ao aluno a matrícula em módulo diverso daquele que está classificado, expressa em parecer elaborado por Comissão de Professores, fundamentada nos resultados de diferentes avaliações realizadas.

Também através de avaliação do instituto de **Aproveitamento de Estudos** permite reconhecer como válidas as competências desenvolvidas em outros cursos – dentro do sistema formal ou informal de ensino, dentro da formação inicial e continuada de

trabalhadores, etapas ou módulos das habilitações profissionais de nível técnico ou as adquiridas no trabalho.

Ao final de cada módulo, após análise com o aluno, os resultados serão expressos por uma das menções abaixo conforme estão conceituadas e operacionalmente definidas:

MENÇÃO	CONCEITO	DEFINIÇÃO OPERACIONAL
MB	Muito Bom	O aluno obteve excelente desempenho no desenvolvimento das competências do componente curricular no período.
B	Bom	O aluno obteve bom desempenho no desenvolvimento das competências do componente curricular no período.
R	Regular	O aluno obteve desempenho regular no desenvolvimento das competências do componente curricular no período.
I	Insatisfatório	O aluno obteve desempenho insatisfatório no desenvolvimento das competências do componente curricular no período.

Será considerado concluinte do curso ou classificado para o módulo seguinte o aluno que tenha obtido aproveitamento suficiente para promoção – MB, B ou R – e a frequência mínima estabelecida.

A frequência mínima exigida será de 75% (setenta e cinco) do total das horas efetivamente trabalhadas pela escola, calculada sobre a totalidade dos componentes curriculares de cada módulo e terá apuração independente do aproveitamento.

A emissão de Menção Final e demais decisões, acerca da promoção ou retenção do aluno, refletirão a análise do seu desempenho feita pelos docentes nos Conselhos de Classe e/ou nas Comissões Especiais, avaliando a aquisição de competências previstas para os módulos correspondentes.

CAPÍTULO 7

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA	
Equipamentos	
Quantidade	Identificação
2	Balança eletrônica digital; com capacidade para até 10 quilos
4	Batedeira; tipo industrial; com capacidade mínima para 3,9 litros
4	Fogão tipo convencional, com 4 bocas
1	Forno de Microondas, tipo doméstico; funcionamento elétrico
2	Liquidificador tipo industrial; com capacidade mínima para 2 litros
2	Liquidificador tipo doméstico
2	Processador de alimento; jarra com capacidade para 1,200ml
4	Processador de alimento; doméstico; jarra com capacidade para 3,4 litros
1	Refrigerador doméstico; <i>frost free</i> capacidade total líquida mínima de 425 litros
1	Phmetro digital microprocessado; para amostras de 1ml
1	Refratômetro digital
4	Termômetro digital; com limite operacional de -50 a + 400 graus centígrados (sem contato) -50 a + 230 graus centígrados (com contato)
Mobiliário	
Quantidade	Identificação
3	Armário em aço
20	Cadeira fixa; concha dupla; com encosto e assento em polipropileno
3	Estante desmontável em aço
6	Mesa com tampo de aço inox
1	Quadro branco
EPI's	
<i>Equipamento de uso individual</i>	
Quantidade	Identificação
01	Avental de PVC forrado

01	Avental Térmico Anti Chama para Cozinha Industrial Resistente a Água e ao Calor
Conf. Nessid.	Luva Plástica descartável
02	Luva Térmica para Alta Temperatura (até 400 graus) - Grafatex c/ Fios de Aramida
Conf. Nessid.	Sapatos de Segurança de Elástico Branco
Conf. Nessid.	Touca descartável TNT unissex
Utensílios e Acessórios	
<i>Itens de responsabilidade da Unidade</i>	
Quantidade	Identificação
04	Abridor de garrafa
04	Abridor de lata
04	Açucareiro individual inox com colher
04	Aro inox 10cm
04	Aro inox 8cm
02	Assadeira para pizza grande
02	Assadeira para pizza média
02	Assadeira teflon grande
02	Assadeira teflon média
02	Assadeira teflon pequena
01	Balde para gelo em inox
01	Balde para vinho em inox
03	Bandeja inox quadrada (P/M/G) 01 de cada
03	Bandeja inox redonda (P/M/G) 01 de cada
06	Bandeja inox redonda (P/M/G) 02 de cada
06	Bandeja inox retangular
04	Boleador
04	Bowl inox (jogos P/M/G)
04	Bule individual para café em inox
04	Bule individual para chá em inox
04	Bule individual para leite em inox
04	Caçarolas (22) *
04	Caçarolas (24) *

04	Caçarolas (26) *
01	Cartão de memória para câmera digital
02	Chaira
02	Chinoy
03	Cobre manchas
08	Colher de arroz em inox
06	Colher de café
06	Colher de chá
08	Colher de silicone
06	Colher de sobremesa
24	Colher de sopa
04	Colher para cozinha em polietileno
02	Concha para molho
02	Conchas inox grande
04	Conchas inox média
01	Conjunto de bicos para confeitar
04	Conjunto de colher medida
01	Conjunto de cortadores de biscoito
04	Conjunto de xícara medida
24	Copo de vidro
04	Copo medidor
06	Cumbucas individuais de louça para sobremesa
04	Decorador de legumes
04	Descascador de legumes
02	Escorredor para arroz
02	Escorredores para massa
02	Escumadeiras inox grande
02	Escumadeiras inox média
02	Espremedor de alho
02	Espremedor de frutas manual
02	Espremedores de batatas
08	Faca de chefe de 8´
02	Faca de desossar

04	Faca de legumes
24	Faca de mesa
02	Faca de pão serrilhada de 8´
06	Faca de peixe
06	Faca de serra (churrasco)
06	Faca de sobremesa
04	Faca de torneiar
01	Filtro de linha 1500va, bivolt, 115/220v, com 06 tomadas universal
02	Forma para bolo inglês grande
02	Forma para bolo inglês média
01	Forma para pudim, de vidro
02	Forma para quiche
02	Formas com fundo removível
01	Formas de silicone com buraco no meio para bolo
01	Formas de silicone retangular para bolo inglês
01	Formas para pudim grande
01	Formas para pudim média
01	Formas para pudim pequena
72	Forminhas de empada (P/M/G) (24 de cada)
24	Forminhas de torteletas
04	<i>Fouet</i>
04	Frigideira hotel
04	Frigideiras teflon (24)
02	Frigideiras teflon para crepes
02	Funil
24	Garfo de mesa
06	Garfo de peixe
06	Garfo de sobremesa
02	Garfo para assados em inox
04	Garrafa térmica
06	Guardanapos
04	Jarra de vidro para sucos e água
04	Jarra inox para sucos e água

04	Jarra pequena de vidro para sucos e água
04	Jogo de travessas de inox
06	Jogos americanos diferentes formatos (06 de cada)
02	Leiteiras de teflon média
04	Lixeira pequena de pia
04	Mandolins
04	Mantegueira individual grande
04	Mantegueira individual média
04	Mantegueira individual pequena
01	Maquina para moer carnes
02	Molheira de inox com concha
04	Pá de bolo
04	Panela (20) *
04	Panela (22) *
04	Panela (24) *
04	Panelas de pressão 4 litros
04	Panelas para fritura com cesto
04	Espátula tipo Pão duro
01	Pedra para afiar
04	Pegador de cumbuca
02	Pegador de gelo inox
02	Pegador de massa
02	Pegador de salada
01	Pegadores inox multiuso
04	Peneira grande
04	Peneira média
04	Peneira pequena
02	Pinça
02	Pincel médio de silicone
02	Pirex quadrado transparentes médio
02	Pirex quadrado transparentes pequeno
02	Pirex redondo transparentes grande com tampa
02	Pirex redondo transparentes médio com tampa

02	Pirex redondo transparentes pequeno com tampa
02	Pirex retangular transparentes grande
02	Pirex retangular transparentes médio
02	Pirex retangular transparentes pequeno
06	Prato de louça branca para consome
06	Pratos de louça branca para <i>couvert</i>
06	Pratos de louça branca para mesa
24	Pratos de louça branca para sobremesa
06	Pratos de louça branca para sopa
02	Ralador de noz moscada
02	Ralador universal
18	Ramequins (jogos P/M/G) 06 de cada
02	Raspador de limão (<i>zester</i>)
02	<i>Réchaud</i>
04	Rolo para abrir massa
04	Saca-rolhas
02	Saco de confeitaria
02	Saladeira de vidro
01	Samovar
02	Sopeira em inox
04	Sopeira individual em inox com tampa
06	<i>Suplat</i>
02	Suportes plásticos para coador de café (nº103)
08	Tábua para corte
04	Tesoura multiuso
02	Tesoura para destrinchar
08	Tigela plástica 1000 ml
08	Tigela plástica 500 ml
03	Toalhas de mesa diferentes formatos (01 de cada formato)
02	Travessas de louça quadrada grande
02	Travessas de louça quadrada média
02	Travessas de louça quadrada pequena
02	Travessas de louça redonda grande

02	Travessas de louça redonda média
02	Travessas de louça redonda pequena
02	Travessas de louça retangular grande
02	Travessas de louça retangular média
02	Travessas de louça retangular pequena
01	Wok
06	Xícaras de café com pires
06	Xícaras de chá com pires

LABORATÓRIO DE NUTRIÇÃO	
Equipamentos	
Quantidade	Identificação
1	Adipômetro; para mensurar prega cutânea
1	Balança digital, com régua antropométrica; de 1.90m no mínimo; 200 kg, resolução de 100 g
1	Estadiômetro; digital com régua graduada; para aferir altura física em centímetros; 0,80 até 2,20 m
5	Microcomputador - padrão CPS
1	Modelo anatômico humano; torso clássico, dorso aberto
1	Notebook - padrão CPS
1	Projeter de multimídia - padrão CPS
1	Régua antropométrica, graduada, com bastão e haste em madeira (1,00 m);
1	TV LED 42 polegadas
Mobiliário	
Quantidade	Identificação
4	Armário alto; tipo fechado; com fechadura com 2 chaves escamoteáveis
20	Cadeira fixa
1	Mesa auxiliar para escritório
5	Mesas para computadores
EPI's	
<i>Equipamento de uso individual</i>	

Quantidade	Identificação
1	Avental de PVC forrado
1	Avental de Vinil
1	Avental em Malha de Aço Inox 70 cm
1	Avental Térmico Anti Chama para Cozinha Industrial Resistente a Água e ao Calor
1	Bota de PVC - Preta - Cano Longo - Palmilha e Bico de Aço - Super Proteção
1	Botas de PVC Cano Longo Branca
1	Jaqueta Térmica
1	Luva de silicone altaflex para alta temperatura
1	Luva Fio de Aço
1	Luva Malha de Aço
1	Luva Térmica para Alta Temperatura (até 400 graus) - Grafatex c/ Fios de Aramida
1	Luvras de Látex Verniz Silver Azul
1	Luvras de PVC Térmica para baixa temperatura Alaska
1	Sapatos de Segurança de Elástico Branco

O LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA é de uso compartilhado da unidade escolar e, como tal, deverá ser utilizado para todos os cursos.

Softwares Específicos

Quantidade	Identificação
26	Software nutricional
26	Software gerencial; gerenciamento de compras e suprimentos

BIBLIOGRAFIA

Eixo Tecnológico	Curso	Bibliografia	Autor 1 /SOBRENOME	Autor 1 /NOME	Autor 2 /SOBRENOME	Autor 2 /NOME	Autor 3 /SOBRENOME	Autor 3 /NOME	Título	Subtítulo	Edição	Cidade	Editora	ISBN	Ano
Ambiente e Saúde	Nutrição e Dietética	Básica	ABREU	Edeli Simioni	NEUMANN	Mônica Glória	PINTO	Ana Maria Arboite de Oliveira	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	Um Modo de Fazer	6	São Paulo	Metha	9788588888302	2016
Ambiente e Saúde	Nutrição e Dietética	Básica	NESPOLO	Cássia Regina	PINTO	Flávia Santos			Práticas de Tecnologia de Alimentos		1	Porto Alegre	Artmed	9788582711958	2015
Ambiente e Saúde	Nutrição e Dietética	Básica	CANDIDO	Cynthia Cavalini	CARELLE	Ana Claudia			Tecnologia dos Alimentos	Principais Etapas da Cadeia Produtiva	1	São Paulo	Érica	9788536510842	2015
Ambiente e Saúde	Nutrição e Dietética	Básica	COZZOLINO	Silvia M. Franciscato					Biodisponibilidade de Alimentos		5	Barueri	Manole	852044136X	2016
Ambiente e Saúde	Nutrição e Dietética	Básica	FREIXAS	Dolores	CHAVES	Guta			Nutrição e dietética		1	São Paulo	Érica	9788536506234,00	2014
Ambiente e Saúde	Nutrição e Dietética	Básica	GERMANO	Pedro Manuel Leal	GERMANO	Maria Isabel Simões			Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos	Qualidade das Matérias Primas, Doenças Transmitidas por Alimentos e Treinamento de Recursos	3	São Paulo	Senac	9788574583525	2017
Ambiente e Saúde	Nutrição e Dietética	Básica	ISOSAKI	Mitsue	NAKASATO	Miyoko	CASSEB	Elisabeth	Gastronomia Hospitalar para Pacientes em Situações Especiais		1	Barueri	Manole	9788520437209	2015
Ambiente e Saúde	Nutrição e Dietética	Básica	KRAUSE	Marie V.	MAHAN	Kathleen			Alimentos, Nutrição e Dietoterapia		1	Rio de Janeiro	Atheneu	9788538805731	2014
Ambiente e Saúde	Nutrição e Dietética	Básica	MATIAS	Marlene					A Arte de Receber em Eventos		14	São Paulo	Elsivier	9788535286632	2018
Ambiente e Saúde	Nutrição e Dietética	Básica	MATIAS	Marlene					Organização de Eventos	Procedimentos e Técnicas	1	Barueri	Manole	9788520439555	2014
Ambiente e Saúde	Nutrição e Dietética	Básica	MEZOMO	Iracema de Barros					Os Serviços de Alimentação - Planejamento e Administração		6	São Paulo	Manole	9788520436219	2015
Ambiente e Saúde	Nutrição e Dietética	Básica	OLIVEIRA	Tatiana Coura	SILVA	Daniela Alves			Administração de Unidades Produtoras de Refeições	Desafios e Perspectivas	1	São Paulo	Rubio	9788584110230	2016
Ambiente e Saúde	Nutrição e Dietética	Básica	ORNELAS	Lieselott e Hoeschi	KAJISHIMA	Shizuko	VERRUMA	Marta Bernardi	Técnica Dietética	Seleção e Preparo de Alimentos	8	Rio de Janeiro	Atheneu	8574540927	2013

Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Governo do Estado de São Paulo
Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia – CEP: 01208-000 – São Paulo – SP

Ambiente e Saúde	Nutrição e Dietética	Básica	PHILIPPI	Sônia Tucunduva					Nutrição e Técnica Dietética		3	Barueri - São Paulo	Manole	9788520433225	2016
Ambiente e Saúde	Nutrição e Dietética	Básica	PHILIPPI	Sônia Tucunduva					Tabela de Composição Química de Alimentos		6	Barueri - São Paulo	Manole	9788520454244	2017
Ambiente e Saúde	Nutrição e Dietética	Básica	PHILIPPI	Sônia Tucunduva					Nutrição e Gastronomia		1	Barueri - São Paulo	Manole	9788520450802	2018
Ambiente e Saúde	Nutrição e Dietética	Básica	SANTOS	Irani Gomes					Nutrição: Clínica, Esportiva, Saúde Coletiva e Gestão de Qualidade em Serviços de Alimentação		1	São Paulo	Martinari	9788581160399	2015
Ambiente e Saúde	Nutrição e Dietética	Básica	SILVA JUNIOR	Eneo Alves da					Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação		7	São Paulo	Varela	9788577590193	2014
Ambiente e Saúde	Nutrição e Dietética	Básica	SILVA	Sandra M. Chemin	MURA	Joana D"arc Pereira			Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia		3	São Paulo	Payá	9788557950009	2016
Ambiente e Saúde	Nutrição e Dietética	Básica	VITOLLO	Marcia Regina					Nutrição da Gestação ao Envelhecimento		2	São Paulo	Rbio	9788564956896	2014

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza

CAPÍTULO 8 PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

A contratação dos docentes, que irão atuar no Curso de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, será feita por meio de Concurso Público e/ ou processo seletivo como determinam as normas próprias do Ceeteps, obedecendo à ordem abaixo discriminada:

- ✓ Licenciados na Área Profissional relativa à disciplina;
- ✓ Graduados na Área da disciplina.

O Ceeteps proporcionará cursos de capacitação para docentes voltados para o desenvolvimento de competências diretamente ligadas ao exercício do magistério, além do conhecimento da filosofia e das políticas da educação profissional.

TITULAÇÕES DOCENTES POR COMPONENTE CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR	TITULAÇÃO
Diagnóstico da Alimentação Humana	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos (EII) • Ciências dos Alimentos • Engenharia de Alimentos • Farmácia – Alimentos • Nutrição • Nutrição e Dietética (EII) • Tecnologia de Alimentos • Tecnologia dos Alimentos
Técnica Dietética I, II e III	<ul style="list-style-type: none"> • Economia Doméstica • Nutrição • Nutrição e Dietética (EII) • Tecnologia em Gastronomia
Higiene dos Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Agronomia • Alimentos (EII) • Biologia • Biologia (LP) • Ciência dos Alimentos • Ciências Agrárias (LP) • Ciências Agrícolas (LP) • Ciências Biológicas • Ciências Biológicas (LP) • Ciências e Tecnologia de Laticínios • Engenharia Agrícola • Engenharia Agrícola e Ambiental • Engenharia Agrônoma • Engenharia de Alimentos

	<ul style="list-style-type: none"> • Engenharia Química • Farmácia – Alimentos • Medicina Veterinária • Nutrição • Nutrição e Dietética (EII) • Tecnologia dos Alimentos • Tecnologia em Alimentos
Administração e Segurança no Serviço de Alimentação	<ul style="list-style-type: none"> • Nutrição • Nutrição e Dietética (EII)
Linguagem, Trabalho e Tecnologia	<ul style="list-style-type: none"> • Letras com Habilitação em Linguística • Letras com Habilitação em Português (LP) • Letras com Habilitação em Secretário Bilingue/ Português • Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilingue/ Português • Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Português • Linguística (G)/ (LP) • Secretariado/ Secretariado Executivo • Secretário/ Secretariado Executivo com Habilitação em Português • Tecnologia em Automação de Escritório e Secretariado • Tecnologia em Formação de Secretário • Tecnologia em Secretariado Executivo Bilingue • Tecnologia em Secretariado Executivo Trilingue • Tradutor e Intérprete com Habilitação em Português
Ética e Cidadania Organizacional	<ul style="list-style-type: none"> • Administração • Administração – Habilitação em Administração Hospitalar • Administração – Habilitação em Comércio Exterior • Administração – Habilitação em <i>Marketing</i> • Administração de Empresas • Administração de Empresas e Negócios • Ciências Administrativas • Ciências Econômicas • Ciências Gerenciais e Orçamentos Contábeis • Ciências Jurídicas • Ciências Jurídicas e Sociais • Ciências Sociais • Ciências Sociais (LP) • Direito • Economia • Estudos Sociais com Habilitação em História (LP) • Filosofia • Filosofia (LP) • História • História (LP)

	<ul style="list-style-type: none"> • Nutrição • Pedagogia (G ou LP) • Psicologia • Psicologia (LP) • Relações Internacionais • Sociologia • Sociologia (LP) • Sociologia e Política • Sociologia e Política (LP) • Tecnologia em Planejamento Administrativo e Programação Econômica • Tecnologia em Processos Gerenciais
Educação Nutricional em Saúde Pública	<ul style="list-style-type: none"> • Nutrição • Nutrição e Dietética (EII)
Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos (EII) • Biologia • Ciências Biológicas • Ciências Biológicas (LP) • Ciências dos Alimentos • Engenharia de Alimentos • Nutrição • Nutrição e Dietética (EII) • Tecnologia dos Alimentos • Tecnologia em Alimentos
Planejamento Alimentar	<ul style="list-style-type: none"> • Biomedicina • Ciências Biológicas (Biomédicas) – Modalidade Médica • Ciências dos Alimentos • Engenharia de Alimentos • Farmácia – Alimentos • Farmácia e Bioquímica • Nutrição • Nutrição e Dietética (EII)
Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação	<ul style="list-style-type: none"> • Nutrição • Nutrição e Dietética (EII)
Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	<ul style="list-style-type: none"> • Agronomia • Alimentos (EII) • Biologia • Biologia (LP) • Biomedicina • Ciência dos Alimentos • Ciências Biológicas • Ciências Biológicas (Biomédicas) – Modalidade Médica • Ciências Biológicas (LP) • Ciências e Tecnologia de Laticínios • Economia Doméstica

	<ul style="list-style-type: none"> • Engenharia Agrícola • Engenharia Agrícola e Ambiental • Engenharia Agrônômica • Engenharia de Alimentos • Engenharia de Produção Química • Engenharia Industrial Química • Engenharia Química • Farmácia – Alimentos • Medicina • Nutrição • Nutrição e Dietética (EII) • Tecnologia dos Alimentos • Tecnologia em Alimentos
Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar	<ul style="list-style-type: none"> • Nutrição
Gestão Operacional em Serviços de Alimentação	<ul style="list-style-type: none"> • Nutrição • Nutrição e Dietética (EII)
Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos (EII) • Ciências dos Alimentos • Engenharia de Alimentos • Engenharia Química • Nutrição • Nutrição e Dietética (EII) • Tecnologia dos Alimentos • Tecnologia em Alimentos
Gestão Profissional em Unidades de Alimentação	<ul style="list-style-type: none"> • Nutrição • Nutrição e Dietética (EII)
Inglês Instrumental	<ul style="list-style-type: none"> • Letras com Habilitação em Inglês (LP) • Letras com Habilitação em Secretariado Executivo Bilíngue/ Inglês • Letras com Habilitação em Secretário Bilíngue/ Inglês • Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilíngue • Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilíngue/ Inglês • Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Inglês • Língua Inglesa – Modalidade Secretariado Bilíngue • Língua Inglesa – Modalidade Secretariado Bilíngue – Português/ Inglês • Secretário/ Secretariado Executivo com Habilitação em Inglês • Tecnologia em Automação de Escritório e Secretariado/ Inglês • Tecnologia em Automação Secretariado Executivo Bilíngue/ Inglês • Tecnologia em Formação de Secretariado/ Inglês • Tecnologia em Formação de Secretário/ Inglês

	<ul style="list-style-type: none">• Tecnologia em Secretariado Executivo Bilingue/ Inglês• Tradutor e Intérprete com Habilitação em Inglês
Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	<ul style="list-style-type: none">• Agronomia• Alimentos (EII)• Biologia• Biologia (LP)• Biomedicina• Ciência dos Alimentos• Ciências Biológicas• Ciências Biológicas (Biomédicas) – Modalidade Médica• Ciências Biológicas (LP)• Ciências e Tecnologia de Laticínios• Economia Doméstica• Engenharia Agrícola• Engenharia Agrícola e Ambiental• Engenharia Agrônômica• Engenharia de Alimentos• Engenharia de Produção Química• Engenharia Industrial Química• Engenharia Química• Farmácia – Alimentos• Medicina• Nutrição• Nutrição e Dietética (EII)• Tecnologia dos Alimentos• Tecnologia em Alimentos

O quadro acima apresenta a indicação da formação e qualificação para a função docente. Para a organização dos concursos públicos, a unidade escolar deverá consultar o Catálogo de Requisitos de Titulação para Docência.

Toda Unidade Escolar conta com:

- Diretor de Escola Técnica;
- Diretor de Serviço – Área Administrativa;
- Diretor de Serviço – Área Acadêmica;
- Coordenador de Projetos Responsável pela Coordenação Pedagógica;
- Coordenador de Projetos Responsável pelo Apoio e Orientação Educacional;
- Coordenador de Curso;
- Auxiliar de Docente;
- Docentes.

CAPÍTULO 9 CERTIFICADO E DIPLOMA

Ao aluno concluinte do curso será conferido e expedido o diploma de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, satisfeitas as exigências relativas:

- ✓ ao cumprimento do currículo previsto para a habilitação;
- ✓ à apresentação do certificado de conclusão do Ensino Médio ou equivalente.

O primeiro módulo não oferece terminalidade e será destinado à construção de um conjunto de competências que subsidiarão o desenvolvimento de competências mais complexas, previstas para os módulos subsequentes.

Ao término dos dois primeiros módulos, o aluno fará jus ao Certificado de Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.

O certificado e o diploma terão validade nacional.

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP

PARECER TÉCNICO

Análise dos Itens do Plano de Curso

1.1. Identificação da Instituição: Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza – Ceeteps

1.1.1. CNPJ – 62823257/0001-09

Natureza Jurídica – Autarquia Estadual

1.1.2. Endereço – Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia – 01208-000 – São Paulo – SP
– (11) 3324-3300 – <http://www.centropaulasouza.sp.gov.br>

1.1.3. Dependência Administrativa – Estadual

1.1.4. Supervisão de Ensino Delegada – Resolução SE 78, de 07-11-2008

1.2. Identificação do Curso

- Habilitação Profissional de TÉCNICO EM **NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**.
- Eixo Tecnológico: Ambiente e Saúde.

O Eixo Tecnológico propõe uma carga horária de 1200 horas. O curso apresentado propõe um total de 1200 horas distribuídas em três semestres, com 400 horas cada um, ou 1500 horas-aula com 500 horas-aula por semestre.

1.3. Justificativa e Objetivos

Mesmo dentro de um contexto de turbulências econômicas, políticas e sociais, o Brasil mudou substancialmente nos últimos cinquenta anos, seja por conta de fatores externos, derivados de um mundo globalizado, ou pelo próprio desenvolvimento do país.

Observa-se que os termos de ocupação territorial foram invertidos, já que em meados de 1950 a população era substancialmente rural (66%) e atualmente cerca de 80% da população reside nos grandes centros urbanos.

Devido à globalização e ao aumento do número de mulheres que trabalham fora de casa, observa-se um maior consumo de produtos industrializados e de refeições realizadas fora do lar.

O excesso de peso e a obesidade são considerados problemas de saúde mundial, que têm aumentado principalmente nas áreas urbanas de países com rendas média ou baixa. De

acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), estima-se que 2,3 bilhões de adultos terão excesso de peso e mais de 700 milhões serão obesos em 2015.

A POF (Pesquisa de Orçamento Familiar) 2002-2003 levantou que o país tinha cerca de 38,6 milhões de pessoas com peso acima do recomendado, o equivalente a 40,6% de sua população adulta. Deste total, 10,5 milhões eram obesos. Na POF 2008-2009, o excesso de peso em homens adultos saltou para 50,1% e ultrapassou, em 2008-2009, o das mulheres, que foi para 48%.

No Brasil, as prevalências do excesso de peso e obesidade em adultos aumentaram desde os estudos conduzidos na década de 1970, sendo que, mesmo em crianças e adolescentes, prevalências mais elevadas têm sido observadas recentemente. Considerando a relação entre obesidade na infância e na idade adulta, é bastante provável que este problema de saúde pública torne-se ainda mais preocupante nas próximas décadas.

Torna-se imprescindível que profissionais da área da Saúde divulguem informações que promovam a melhoria da qualidade de vida e garantam a segurança alimentar nas Unidades Produtoras de Refeições (UPR), portanto o campo de trabalho do profissional de nutrição se amplia, ganhando projeção, em função da exigência que caracteriza o mercado. Os principais requisitos apontados pelas empresas para a contratação de pessoal dizem respeito à sólida base de conhecimentos, à flexibilidade para atuar em situações adversas, à capacidade de o profissional agir e adaptar-se para acompanhar as mudanças do mundo moderno. O profissional da saúde, ou seja, o TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, deverá deter a qualificação profissional, tanto na dimensão técnica especializada quanto na dimensão ético-política e de relações interpessoais.

O TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA é o profissional que acompanha e orienta as atividades de controle de qualidade, higiênico-sanitárias e segurança no trabalho, em todo o processo de produção de refeições e alimentos. Acompanha e orienta os procedimentos culinários de preparo de refeições e alimentos. Coordena a execução das atividades de posicionamento, transporte e distribuição de refeições. Pode estruturar e gerenciar serviços de atendimento ao consumidor de indústrias de alimentos e ministrar cursos. Define padrões de procedimentos, elabora Manual de Boas Práticas em UAN e implanta sistemas de qualidade. Realiza, também, a pesagem de pacientes e aplica outras técnicas de mensuração de dados corporais para subsidiar a avaliação nutricional; avalia as dietas de rotina com a prescrição dietética indicada pelo nutricionista. Participa de programas de educação alimentar.

A montagem do curso foi feita com a assessoria de profissionais bacharelados em Nutrição.

O Curso de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA tem como objetivo capacitar o aluno para:

- atuar como agente educativo na promoção e proteção da saúde e na prevenção das doenças por meio de ações educativas ligadas à alimentação humana;
- interpretar e aplicar a legislação referente aos direitos do consumidor/ usuário;
- desenvolver ações que promovam o bem-estar do indivíduo e da coletividade (sadios ou enfermos);
- acompanhar, orientar e treinar os manipuladores de alimentos quanto as atividades de controle de qualidade higiênico-sanitárias em todo processo de produção de refeições e alimentos;
- acompanhar e orientar os procedimentos culinários de preparo de refeições e alimentos;
- coordenar a execução das atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições;
- gerenciar de forma eficiente e racional as UAN e UND.

1.4. Requisitos de Acesso

O ingresso ao Curso de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA dar-se-á por meio de processo classificatório para alunos que tenham concluído, no mínimo, a primeira série e estejam matriculados na segunda série do Ensino Médio ou equivalente.

O processo classificatório será divulgado por edital publicado na Imprensa Oficial, com indicação dos requisitos, condições e sistemática do processo e número de vagas oferecidas.

As competências e habilidades exigidas serão aquelas previstas para a primeira série do Ensino Médio, nas quatro áreas do conhecimento:

- Linguagem;
- Ciências da Natureza;
- Ciências Humanas;
- Matemática.

Por razões de ordem didática e/ ou administrativa que justifiquem, poderão ser utilizados procedimentos diversificados para ingresso, sendo os candidatos deles notificados por ocasião de suas inscrições.

O acesso aos demais módulos ocorrerá por avaliação de competências adquiridas no trabalho, por aproveitamento de estudos realizados ou por reclassificação.

1.5. Perfil Profissional

O perfil profissional proposto define a identidade do curso e está descrito de acordo com o proposto no Eixo Tecnológico de Ambiente e Saúde.

As competências gerais, atribuições e atividades estão baseadas na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):

Títulos
2237-10 – Nutricionista
2237-05 – Auxiliar de Nutrição e Dietética

O mercado de trabalho proposto está coerente com as áreas de atuação.

1.6. Organização Curricular

1.6.1. O currículo foi organizado de modo a garantir o que determina a 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, assim como as competências profissionais que foram identificadas pelo Ceeteps, com a participação da comunidade escolar.

O curso é estruturado em três módulos, articulados com 400 horas cada um.

O primeiro módulo não oferece terminalidade e será destinado à construção de um conjunto de competências que subsidiarão o desenvolvimento de competências mais complexas, previstas para os módulos subsequentes.

Ao término dos dois primeiros módulos, o aluno fará jus ao Certificado de Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO que é o profissional que organiza e administra serviços de alimentação e nutrição; diagnostica e controla as condições higiênico-sanitárias, atendendo as normas legais; planeja, supervisiona e implanta sistemas de Boas Práticas em Unidades de Alimentação; identifica, controla e orienta quanto às necessidades nutricionais de populações sadias; planeja e desenvolve programas de educação para a saúde alimentar de populações sadias.

O curso é organizado por componentes curriculares que indicam as competências e habilidades a serem construídas e bases tecnológicas, que são conhecimentos a serem adquiridos e sua carga horária, tanto teórica com a carga horária da parte prática desenvolvida em laboratórios.

O proposto nos componentes curriculares está coerente e suficiente para atingir o perfil proposto para a saída intermediária e perfil profissional de conclusão.

O perfil profissional de conclusão está coerente com o perfil proposto ao CNCT, assim como os temas propostos estão incluídos em todos os componentes curriculares do curso.

1.6.2. A Metodologia Proposta

O currículo organizado por competências propõe aprendizagem focada no aluno, enquanto sujeito de seu próprio desenvolvimento. O processo de aprendizagem propõe a definição de projeto, problemas e/ ou questões geradoras que orientam e estimulam a investigação, o pensamento e as ações e a solução de problemas.

A problematização, a interdisciplinaridade, a contextualização e os ambientes de formação se constituem em ferramentas básicas para a construção de competências, habilidades, atitudes e informações.

1.6.3. Trabalho de Conclusão de Curso

O Trabalho de Conclusão de Curso tem como objetivo a sistematização do conhecimento pertinente à profissão e será desenvolvido mediante controle, orientação e avaliação docente; permitirá aos alunos o conhecimento do campo de atuação profissional, com suas peculiaridades, demandas e desafios.

O Trabalho de Conclusão de Curso envolverá necessariamente uma pesquisa empírica, que será somada à pesquisa bibliográfica e dará embasamento prático e teórico ao trabalho.

As atividades, em número de 120 (cento e vinte) horas, destinadas ao desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso, serão acrescentadas às aulas previstas para o curso e constarão do histórico escolar.

1.6.4. O Estágio Supervisionado

O curso não exige o cumprimento do estágio supervisionado e sua matriz curricular conta com, 750 horas-aula de práticas profissionais, que serão desenvolvidas na escola ou em empresas da região, por meio de simulações, experiências, ensaios e demais técnicas de ensino que permitam a vivência dos alunos em situações próximas da realidade do mercado de trabalho.

O aluno, a seu critério, poderá realizar, enquanto estiver cursando, o estágio supervisionado. Quando realizado, as horas efetivamente cumpridas deverão constar do

histórico escolar. A escola acompanhará as atividades de estágio definido no “Plano de Estágio Supervisionado”.

1.7. Os critérios de “Aproveitamento de Estudos” e os critérios de “Avaliação de Aprendizagem” estão propostos de acordo com a legislação vigente e o contido no Regimento Comum das Escolas Técnicas Estaduais do Centro Estadual de Educação Tecnológica do Centro Paula Souza.

1.8. Instalações, Materiais, Equipamentos, Acervo Bibliográfico

As instalações propostas para as aulas teóricas e aulas práticas correspondem às necessidades de cada componente curricular a ser desenvolvido, assim como atendem às propostas estabelecidas para o desenvolvimento do curso, as referências bibliográficas e os materiais e equipamentos.

1.9. Pessoal Docente e Técnico

Toda Unidade Escolar conta com:

- Diretor de Escola Técnica;
- Diretor de Serviço – Área Administrativa;
- Diretor de Serviço – Área Acadêmica;
- Coordenador de Projetos Responsável pela Coordenação Pedagógica;
- Coordenador de Curso;
- Auxiliar de Docente;
- Docentes.

A habilitação dos docentes está organizada de acordo com o componente curricular que o mesmo deverá desenvolver. Esta relação regulamenta, também, os concursos públicos e a atribuição de aulas.

1.10. Certificado e Diploma

Ao aluno concluinte do curso será conferido e expedido o diploma de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, satisfeitas as exigências relativas:

- ao cumprimento do currículo previsto para a habilitação;
- à apresentação do certificado de conclusão do Ensino Médio ou equivalente.

O primeiro módulo não oferece terminalidade e será destinado à construção de um conjunto de competências que subsidiarão o desenvolvimento de competências mais complexas, previstas para os módulos subsequentes.

Ao término dos dois primeiros módulos, o aluno fará jus ao Certificado de Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.

O certificado e o diploma terão validade nacional.

São Paulo, 20 de setembro de 2012.

ROSANA LAVORENTI FELLET

RG 12.140.267

Bacharelado e Licenciatura em Enfermagem; Pós-Graduação Latu Sensu em
Administração Hospitalar; Formação Pedagógica para Docentes de Enfermagem e
Administração dos Serviços de Saúde

056 – Etec Coronel Fernando Febeliano da Costa (Piracicaba)

Grupo de Formulação e Análise de Currículos - Centro Paula Souza / SP

PORTARIA DE DESIGNAÇÃO DE 03-09-2012

O Coordenador de Ensino Médio e Técnico do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza designa **Amneris Ribeiro Caciatori**, R.G. 29.346.971-4, **Sebastião Mário dos Santos**, R.G. 4.463.749 e **Sônia Regina Corrêa Fernandes**, R.G. 9.630.740-7, para procederem à análise e emitirem aprovação do Plano de Curso da Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, a ser implantada na rede de escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza – Ceeteps.

São Paulo, 03 de setembro de 2012.

ALMÉRIO MELQUÍADES DE ARAÚJO
Coordenador de Ensino Médio e Técnico

APROVAÇÃO DO PLANO DE CURSO

A Supervisão Educacional, supervisão delegada pela Resolução SE nº 78, de 07/11/2008, com fundamento no item 14.5 da Indicação CEE 08/2000, aprova o Plano de Curso do Eixo Tecnológico de “Ambiente e Saúde”, referente à Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, a ser implantada na rede de escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, a partir de 03-10-2012.

São Paulo, 03 de outubro de 2012.

Amneris Ribeiro Caciatori	Sebastião Mário dos Santos	Sônia Regina Corrêa Fernandes
R.G. 29.346.971-4	R.G. 4.463.749	R.G. 9.630.740-7
Supervisora Educacional	Supervisor Educacional	Diretora de Departamento

PORTARIA CETEC Nº 125, DE 03-10-2012

O Coordenador de Ensino Médio e Técnico, no uso de suas atribuições, com fundamento na Resolução SE nº 78, de 07-11-2008, Lei Federal 9394/96, alterada pela Lei Federal 11741/2008, Indicação CEE 08/2000, Indicação CEE 108/2011, Deliberação CEE 105/2011, Resolução CNE/CEB 06/2012 e Parecer CNE/CEB 11/2012 e Resolução CNE/CEB 04/2012 e, à vista do Parecer da Supervisão Educacional, expede a presente Portaria:

Artigo 1º – Fica aprovado, nos termos da Deliberação CEE nº 105/2011 e do item 14.5 da Indicação CEE 08/2000, o Plano de Curso do Eixo Tecnológico “Ambiente e Saúde”, da seguinte Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio:

a) TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.

Artigo 2º – O curso referido no artigo anterior está autorizado a ser implantado na Rede de Escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, a partir de 03-10-2012.

Artigo 3º – Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a 03-10-2012.

São Paulo, 03 de outubro de 2012.

ALMÉRIO MELQUÍADES DE ARAÚJO

Coordenador de Ensino Médio e Técnico

Publicada no DOE de 04-10-2012, seção I, página 254.

PORTARIA CETEC N° 724, de 10-9-2015

O Coordenador do Ensino Médio e Técnico, no uso de suas atribuições, com fundamento nos termos da Lei Federal n.º 9394, de 20-12-1996 (e suas respectivas atualizações), na Resolução CNE/CEB n.º 1, de 5-12-2014, na Resolução CNE/CEB n.º 6, de 20-9-2012, na Resolução SE n.º 78, de 7-11-2008, no Decreto Federal n.º 5154, de 23-7-2004, no Parecer CNE/CEB n.º 39/2004, no Parecer CNE/CEB n.º 11, de 12-6-2008, na Deliberação CEE N.º 105/2011, na Indicação CEE n.º 108/2011, na Indicação CEE 8/2000 e, à vista do Parecer da Supervisão Educacional, expede a presente Portaria:

Artigo 1º - Ficam aprovados, nos termos da seção IV-A da Lei Federal n.º 9394/96, do item 14.5 da Indicação CEE n.º 8/2000, os Planos de Curso do Eixo Tecnológico “Ambiente e Saúde”, das seguintes Habilitações Profissionais:

- a) Técnico em Agente Comunitário de Saúde;
- b) Técnico em Biotecnologia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Laboratório em Biotecnologia;
- c) Técnico em Cuidados de Idosos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Enfermagem;
- d) Técnico em Enfermagem, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Enfermagem;
- e) Técnico em Farmácia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Farmácia;
- f) Técnico em Nutrição e Dietética, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Produtos em Serviços de Alimentação;
- g) Técnico em Prótese Dentária, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Laboratório e de Auxiliar de Prótese Dentária.

Artigo 2º - Os cursos referidos no artigo anterior estão autorizados a serem implantados na Rede de Escolas do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, a partir de 10-9-2015.

Artigo 3º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a 10-9-2015.

São Paulo, 10 de setembro de 2015.

ALMÉRIO MELQUÍADES DE ARAÚJO
Coordenador de Ensino Médio e Técnico

Publicada no DOE de 11-9-2015, seção I, página 52.

**ANEXO I – PADRONIZAÇÃO DO TIPO E QUANTIDADE NECESSÁRIA DE
INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DOS LABORATÓRIOS DAS HABILITAÇÕES
PROFISSIONAIS**

Grupo de Formulação e Análises Curriculares - Centro Paula Souza / SP



*Padronização do tipo e quantidade
necessária de instalações e
equipamentos dos laboratórios das
habilitações profissionais*

ATUALIZADO EM 17/01/2017

EIXO TECNOLÓGICO: AMBIENTE E SAÚDE

HABILITAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO

Técnico em
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Levantamento de espaços físicos e elaboração de leiaute da área física dos laboratórios.

Levantamento dos equipamentos, materiais de consumo e acessórios mínimos necessários para funcionamento do curso.

Coordenação:

Prof^o Almério Melquíades de Araújo

Fernanda Mello Demai

Diretora de Departamento

Grupo de Formulação e Análises Curriculares

Responsáveis pelo Projeto:

Andréa Marquezini

Amanda Neves Pinto Ferreira Pelliciar

EIXO TECNOLÓGICO: AMBIENTE E SAÚDE

HABILITAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO

Técnico em Nutrição e Dietética

1. Descrição geral

2. Laboratórios

Revisão/Atualização em 2016:

Professora Roseli Sanches Hauch

Etec Júlio de Mesquita – Sto. André

Revisão/ Atualização em 2014-2015:

Professora Adriana Márcia Cerqueira

ETEC Rubens de Faria e Souza - Sorocaba

Revisão/ Atualização em 2014:

Professora Maria Célia de Carvalho e Silva

ETEC Carlos de Campos - SP

Revisão/ Atualização em 2013:

Professora Maria Célia de Carvalho e Silva

ETEC Carlos de Campos - SP

Revisão/ Atualização em 2012:

Professora Maria Célia de Carvalho e Silva

ETEC Carlos de Campos - SP

Colaboração em 2010:

Professora Keli de Araujo Rocha

Responsável pela Equipe do Eixo Tecnológico de Hospitalidade e Lazer

Revisão/ Atualização em 2010:

Professora Ívia Campos Previtali

ETEC Rubens de Faria e Souza - Sorocaba

Professora Roseli Sanches Hauch

ETEC Júlio de Mesquita – Sto. André

Revisão/ Atualização em 2009:

Professora Ívia Campos Previtali

ETEC Rubens de Faria e Souza - Sorocaba

Professora Roseli Sanches Hauch

ETEC Júlio de Mesquita – Sto. André

Elaborado em 2008:

Professora Ívia Campos Previtali

ETEC Rubens de Faria e Souza - Sorocaba

1º Estudos em 2005:

Professora Neide S. Gutiyama

ETEC Rubens de Faria e Souza - Sorocaba

Professora Sandra Regina Palmieri Duarte

ETEC Getúlio Vargas - SP

Professora Sílvia Aparecida de O. Jacinto Dias

Etec Getúlio Vargas – SP

SÃO PAULO
2017

SUMÁRIO

DESCRIÇÃO GERAL	124
1. LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA.....	125
1.1. ESTRUTURA FÍSICA	125
1.2- EQUIPAMENTOS.....	126
1.3- MOBILIÁRIO	128
1.4 POTÊNCIA ELÉTRICA ESTIMADA	128
1.5 LEIAUTE	129
2. LABORATÓRIO DE NUTRIÇÃO	130
2.1. ESTRUTURA FÍSICA.....	130
2.2.- EQUIPAMENTOS.....	130
2.3.- MOBILIÁRIO	132
2.4- SOFTWARES.....	132
2.5 - POTENCIA ELÉTRICA ESTIMADA	133
2.6. LEIAUTE	134
ANEXOS.....	136
A. LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA	136
A.1 – EQUIPAMENTOS DE USO INDIVIDUAL	136
A.2 UTENSÍLIOS E ACESSÓRIOS	137
Itens de responsabilidade da unidade	137
B - QUADRO DE REVISÕES	143

DESCRIÇÃO GERAL

TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

É o profissional que acompanha e orienta as atividades de controle de qualidade, higiênico-sanitárias e segurança no trabalho, em todo o processo de produção de refeições e alimentos. Acompanha e orienta os procedimentos culinários de preparo de refeições e alimentos. Coordena a execução das atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições. Pode estruturar e gerenciar serviços de atendimento ao consumidor de indústrias de alimentos e ministrar cursos. Define padrões de procedimentos, elabora Manual de Boas Práticas em UAN e implanta sistemas de qualidade. Realiza, também, a pesagem de pacientes e aplica outras técnicas de mensuração de dados corporais para subsidiar a avaliação nutricional; avalia as dietas de rotina com a prescrição dietética indicada pelo nutricionista. Participa de programas de educação alimentar

INFRAESTRUTURA*

- 1. Laboratório de Técnica Dietética**
- 2. Laboratório de Nutrição**

O Laboratório de Informática é de uso compartilhado da unidade escolar e, como tal, deverá ser utilizado para todos os cursos e o ensino médio.

Recomenda-se a subdivisão em áreas de trabalho para maior adequação didática e de emprego de equipamentos, conforme relacionado nesta proposta.

Os laboratórios foram dimensionados para o uso de turmas de no máximo 20 alunos. A divisão de turmas é imprescindível, tanto pelo aspecto pedagógico, como por questão de segurança, tendo em vista o manuseio de alimentos, equipamentos que oferecem risco de acidente, utensílios cortantes, altas temperaturas, pressão e com chama.

***Fonte: Plano de Curso – CPS CETEC**

Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – Ministério da Educação

1. LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA	
1.1. ESTRUTURA FÍSICA	
Utilização	Neste laboratório serão realizadas aulas práticas oferecendo condições de estudo dos alimentos, quanto à seleção, classificação, aquisição, pré-preparo, métodos de cocção, preparo e armazenamento destes insumos alimentares. Dimensionado para o uso por turmas de no máximo 20 alunos, divididos em quatro grupos, por questões de segurança, tendo em vista o manuseio equipamentos que oferecem risco de acidentes, utensílios cortantes, altas temperatura, pressão e com chama.
Área útil	A área do laboratório deve ser igual ou superior a 81.90 m ² , dividido em área de higiene, produção, despensa e área para demonstração.
Descrição geral	<p>Os laboratórios devem ser instalados em uma área livre de focos de insalubridade, ausência de lixo, objetos de desuso, animais, insetos e roedores. As áreas circundantes não devem oferecer condições de proliferação de insetos e roedores.</p> <p>Os forros e tetos devem ter acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação. Deve ser isento de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolor e descascamento. Se houver necessidade de aberturas para ventilação, esta deve possuir tela com espaçamento de 2 mm e removíveis para limpeza. O pé direito deve ser no mínimo de 3m.</p> <p>As paredes devem ser azulejadas até o teto. Devem ter ângulos arredondados no contato com o piso e teto.</p> <p>O piso deve ser de material impermeável, antiderrapante, resistente à abrasão e impacto, lavável e em bom estado de conservação. Não deverá apresentar saliências, degraus, desníveis ou elevações, as grelhas devem possuir dispositivos contra a entrada de insetos.</p> <p>As janelas devem ser dispostas de forma a promover a circulação de ar. Devem ter telas milimétricas limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As telas devem ter malha de 2 mm e serem de fácil limpeza e em bom estado de conservação.</p> <p>A iluminação deve ser uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. As lâmpadas e luminárias devem estar limpas protegidas contra explosão e quedas acidentais e em bom estado de conservação, sendo que não deve alterar as características sensoriais dos alimentos.</p> <p>A ventilação deve garantir o conforto térmico, a renovação do ar e que o ambiente fique livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores.</p>
Instalações	<ul style="list-style-type: none"> • Disponibilizar tomadas internas ou tipo pedestal com identificação diferenciada de acordo com a voltagem: 110v tomada 220 v. • Rede de gás compatível com os equipamentos.



- Pontos de água potável e rede de esgoto.

1.2- EQUIPAMENTOS			
Identificação: BEC		Qtde	Descrição
Material	Item		
83488	2231891	2	Balança eletrônica digital; calibração automática, gabinete metálico, alimentação bivolt, com microprocessador, tara subtrativa, indicador de estabilidade de leitura; visor em cristal líquido com 6 dígitos; com capacidade para até 10 quilos, com escala de sensibilidade e reprodutividade com resolução 0,02 gramas; medindo 292 x 210 x 700 mm (cxlxa); sistema de contagem de peças e porcentagem, pesagem de 4 unidades de massa (g, kg, Dwt e LB.).
198889	3362027	4	Batedeira; tipo industrial; com capacidade mínima para 3,9 litros; com corpo em aço inox; tigela em aço inox; com no mínimo 03 batedor tipo planetário, massa leve, media e pesada; com 08 velocidades; sem basculamento; potencia do motor mínima de 300 w; tensão de alimentação 127 v; com garantia mínima de 1 ano após a entrega do equipamento; no balcão
147699	1333739	4	Fogão tipo convencional, com 4 bocas, com corpo em acabamento esmaltado e mesa em inox; alimentação a gás; com 04 bocas; queimadores duplos; com acendimento automático bivolt; forno auto limpante; vidro duplo na porta, luz interna; prateleiras deslizantes; termostato; com grill; proteção traseira; contendo pés niveladores; o produto devera estar de acordo com as normas Nbr de segurança; prazo de garantia de 12 meses a contar da data de entrega do produto; Fabricado de acordo com as normas vigentes obrigatórias ABNT Nbr-10148/2011, com sela CONPET e manual de instruções em português.
48917	2049163	1	Forno de 125Microondas; tipo doméstico; funcionamento elétrico; caixa em inox; medindo (522 x 327 x 420)mm; capacidade para 28 litros; prato e grill douradores; com funções de menu, funções pré programadas, 10 níveis de potência; tecla de aquecimento de alimentos, tecla de descongelar, menu grill; chave de segurança, relógio; função especial para descongelar feijão; na voltagem 127 v, potencia de 900w; contendo certificado de garantia e manual de instruções



		2	Liquidificador; tipo industrial; com capacidade mínima para 2 litros;
		2	Liquidificador; tipo doméstico
200069	2373467	2	Processador de alimento; doméstico; jarra com capacidade para 1,200ml; acrílico; base de polipropileno; lamina em aço inox; tensão de alimentação para 127 volts, potência mínima de 300 w; controle com 2 velocidades, pulsar; branca; acessório discos de aço inox filetar, fatiar, ralar, preparo 126póxi126lly, claras em neves, batedor de massas; com garantia mínima de 1 ano após a entrega do equipamento; no balcão;
200069	3745082	4	Processador de alimento; doméstico; jarra com capacidade para 3,4 litros; em Abs transparente; base de polipropileno; lamina em aço inox; tensão de alimentação para bivolt; controle com multi-velocidades; na cor preta; motor com potência de 1000w; acessório fatiador, moedor, ralador, batedor massa leve/pesada, copo para liquidificador, espremedor de fruta, triturador; com garantia mínima de 1 ano após a entrega do equipamento; no balcão.
161594	3772608	1	Refrigerador doméstico; frost free, duplex; com capacidade total líquida mínima de 425 litros; na cor branca; com prateleiras, gavetas, separador de garrafa, porta ovos, porta latas, luz interna, pés niveladores; medindo aproximadamente 1800 x 700 x 700 mm (axlpx); consumo médio aproximado de 56kwh; na voltagem de bivolt; 88kg; prazo de garantia mínimo de 12 meses; fabricação de acordo com as normas vigentes; com selo Procel, eficiência energética letra A
14575	2063808	1	Phmetro digital; microprocessado; para amostras de 1ml; medindo Ph com faixa de escala de -2,000 a 16,00; medindo potencial na escala de MV:-1999,9 a 1999,9; apresentando medida de temperatura na faixa de -5,0 a 105°celsius; com compensação de temperatura automática 0 a 100 °C; com calibração automática; com mostrador tipo display cristal líquido; com registro dos dados por saída para impressora serial ou compatível; acompanha: base para Phmetro, encosto porta eletrodo, eletrodo combinado de Ph, haste de vidro; dimensões: 110/220v (selecionável), a 60hz; dimensões: 300 mm x 67 mm x 262 mm (lxpx); inclui: manual de operação e serviços, garantia de 01 ano, com laudo de calibração
		1	Refratômetro digital
4820	1474324	4	Termômetro digital; com limite operacional de -50 a + 400 graus centígrados (sem contato) -50 a + 230 graus centígrados (com contato); na faixa de temperatura de 0 a



			50 graus centígrados; usado em medir por meio de infravermelho e medição de temperatura interior com sonda de penetração; na voltagem de bateria; termômetro sem e com contatos para alimentos com alarme acústico; utilizado para medir temperatura no interior de alimentos, congelados, gelados e alta temperatura.
--	--	--	--

1.3- MOBILIÁRIO			
Identificação: BEC		Qtde	Descrição
Material	Item		
275930	4227905	20	Cadeira fixa; concha dupla; com encosto e assento em polipropileno; na cor bege; sem braços; espaldar médio; com encosto medindo no mínimo 440 x 185 mm (l x a); com assento medindo no mínimo 440 x 440 mm (l x p); com estrutura em polipropileno; base com 04 patas; em polipropileno; na cor bege; com prazo de garantia de no mínimo 12 meses; fabricado de acordo com normas nbr 13962 e nr-17;
281220	3914445	3	Estante desmontável em aço, tipo aberta nos fundos e laterais; com 09 prateleiras; na altura de 2930 mm; com prateleiras de 925 x 420 mm (l x p); para suportar carga útil de no mínimo 125 kg; com espessura mínima de 2 mm (colunas) e 0,75 mm (prateleiras); coluna tipo c; com 3 reforços em x nas laterais e com 2 reforços em x nos fundos; pintura eletrostática em tinta epóxi pó; na cor cinza; garantia mínima de 12 meses
280895	4188314	3	Armário em aço, medindo 1988 x 1200 x 475 mm (a x l x p); com 02 portas de abrir; com no mínimo 04 prateleiras reguláveis; com capacidade mínima de carga útil de 50 kg por prateleira uniformemente distribuída; maçaneta com fechadura embutida; as chapas de aço deverão ter espessura mínima de 0,60 mm (chapa n. 24); folhas de aço com tratamento de pintura eletrostática tinta a PO híbrida (70% 127póxi e 30% poliéster); na cor cinza; com garantia de no mínimo 12 meses.
281352	3962580	6	Mesa com tampo de aço inox, para cozinha industrial; em aço inoxidável padrão AISI 304 liga 18.8; no formato retangular; com tampo medindo (1400 x 700) mm; com espelho de 150mm de altura; na altura total de 850 mm; com estrutura tubular em aço inox; contendo sapatas niveladoras; com prateleira inferior gradeada; garantia de no mínimo 12 meses.
42960	2775778	1	Quadro branco



1.4 POTÊNCIA ELÉTRICA ESTIMADA		
Equipamento	Voltagem / Potência (médias aproximadas)	Unidades no Laboratório
Balança eletrônica digital	110/220V	2
Batedeira industrial capacidade mínima 3,9 litros	220V = 280W	4
Forno micro-ondas	127V = 900W	1
Liquidificador tipo industrial capacidade mínima 2 litros	110V = 450W	2
Liquidificador tipo doméstico		2
Processador de alimento tipo Mixer	110/220V	2
Processador de alimento	110V = 1000W	4
Refrigerador doméstico frost free duplex	220V = potência 1/3 hp	1



CENTRO PAULA SOUZA

**GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO**

1.5 LEIAUTE

2. LABORATÓRIO DE NUTRIÇÃO

2.1. ESTRUTURA FÍSICA

Utilização	Neste laboratório serão realizadas as aulas práticas para turmas de no máximo 20 alunos. A divisão de turmas é imprescindível, pelo aspecto pedagógico, em função das atividades que serão desenvolvidas.
Área útil	A área deste laboratório deve ser igual ou superior a 50.40 m ²
Descrição geral	Os laboratórios devem ser instalados em uma área livre de focos de insalubridade, ausência de lixo, objetos de desuso, animais, insetos e roedores. As áreas circundantes não devem oferecer condições de proliferação de insetos e roedores.
Instalações	<ul style="list-style-type: none"> Disponibilizar tomadas internas ou tipo pedestal com identificação diferenciada de acordo com a voltagem: 110 v e 220 v.

2.2.- EQUIPAMENTOS

Identificação: 0 BEC		Qtde	Descrição
Material	Item		
98132	3651975	01	Adipômetro; para mensurar prega cutânea; em metal; pesando aproximadamente 750 gramas; ate 88 mm, tolerância +- 0,1mm, pressão 10g/mm ² ; em décimos de milímetros; em prega tríceps, bíceps, subescapular e supra ilíaca, etc; acompanha estojo, manual de instrução em português, maleta, referências Bibliográficas.
270423	3814904	01	Balança digital, com régua antropométrica de 1.90m no mínimo; 200 kg, resolução de 100 g, com zeragem automática; estrutura metálica, com pintura eletrostática epóxi e pês antiderrapantes; visor de cristal liquido; plataforma metálica, medindo aproximadamente 350 x 400 mm, com acabamento em borracha antiderrapante; base metálica; 127/220 v, 60hz; garantia 12 meses, manual operacional, certificado de calibração e assistência técnica.
194239	3812014	01	Estadiômetro em alumínio, digital com régua graduada; para aferir altura física em centímetros; 0,80 até 2,20 m.; digital liga/desliga seleção de unidade de medida, congelamento da leitura da altura no painel del.au; desliga automático 100 a 2,10 cm; com parafusos e buchas de fixação; inclui manual em português, garantia.
247243	2987279	01	Modelo anatômico humano; torso clássico, dorso aberto; composto por 18 partes; medindo aproximadamente 87 x 38 x 25 cm; peso aproximado de 8,5kg; contendo as seguintes partes removíveis: cabeça em 06 partes, 02



			pulmões, coração em 02 partes; ainda: estomago, fígado c/vesícula biliar, sistema intestinal em 02 partes; além da metade anterior do rim, metade anterior da bexiga e a sétima vertebra torácica ser removível; apresentar uma parte aberta das regiões cervical e dorsal estendendo-se do cerebelo ate o cóccix; não faltando as vertebra, os discos vertebrais, a medula espinhal, os nervos espinhais; tal como as artérias vertebrais e outros detalhes; em material sintético estável e inquebrável; moldagem natural; partes constituintes de fácil e rápida remoção; garantia mínima de 12 meses; acondicionado em embalagem que garanta a integridade do item
68144	1572296	01	Régua antropométrica, graduada, com bastão e haste em madeira (1,00 m); Régua antropométrica graduada em milímetros; com bastão e hastes em madeira; acabamento perfeito e alinhado, tamanho único de 1,00 metro.
		01	TV LED 42 polegadas padrão CPS
		01	Notebook padrão CPS.
		05	Microcomputador padrão CPS
		01	Projektor de multimídia padrão CPS

2.3.- MOBILIÁRIO

Identificação: BEC		Qtde	Descrição
Material	Item		
281069	4119878	4	Armário alto; tipo fechado; em madeira mdp; revestido em ambos os lados em laminado melânico de baixa pressão (bp); na cor carvalho prata; acabamento das bordas em fita de borda, aplicado pelo sistema hotmelt; medindo (800 x 500 x 1600)mm= (lxpxa); com duas portas de abrir, com abertura de 90 graus; com 03 dobradiças por portas; com fechadura com 2 chaves escamoteáveis; com puxadores embutidos injetados em zamak; com 03 prateleiras reguláveis; as madeiras deverão ter espessura mínima de 25mm p/tampo e mínimo 18mm p/corpo, portas, prateleiras; base em requadro de aço sae 1010/1020; com acabamento em pintura eletrostática em tinta epóxi pó; na cor branca; contendo sapatas niveladoras; com garantia de no mínimo 12 meses; fabricado de acordo com as normas NBR /ABNT 13961/2010.
275930	4227905	20	Cadeira fixa; concha dupla; com encosto e assento em polipropileno; na cor bege; sem braços; espaldar médio; com encosto medindo no mínimo 440 x 185 mm (l x a); com assento medindo no mínimo 440 x 440 mm (l x p); com estrutura em polipropileno; base com 04 patas; em



			polipropileno; na cor bege; com prazo de garantia de no mínimo 12 meses; fabricado de acordo com normas nbr 13962 e nr-17;
281140	4107420	1	Mesa auxiliar para escritório; tampo em madeira mdf; revestido em laminado melaminico; na cor marfim; acabamento nas bordas em perfil abs, no mesmo padrão do revestimento; tampo no formato retangular; medindo (900 x 600)mm; espessura mínima de 25 mm; na altura total de 740mm; estrutura em aco autoportante, com colunas verticais e travessas horizontais; com eletrocalhas para passagem de fiação (logica, telefônica e elétrica); com sapatas niveladoras de piso; pintura eletrostática em tinta epóxi pó na cor cinza; com painel frontal de espessura mínima de 18mm, revestido em laminado melaminico; garantia mínima de 12 meses; fabricado de acordo com as normas vigentes;
		5	Mesas para computadores

2.4- SOFTWARES			
Identificação: BEC		Qtde	Descrição
Material	Item		
		26	Software nutricional: anamnese, avaliação nutricional e bioquímica, antropometria, composição corporal por dobras cutâneas ou bioimpedância, cálculo das necessidades energéticas, tabela de composição química dos alimentos e guia de equivalência dos alimentos, gráficos e relatórios para adequação da dieta.
		26	Software gerencial: gerenciamento de compras e suprimentos, análise de custos, controle de faturamento, administração de estoque, planejamento de alimentação – cardápios.



2.5 - POTENCIA ELÉTRICA ESTIMADA		
Equipamento	Voltagem / Potência (médias aproximadas)	Unidades no Laboratório
Balança digital com régua antropométrica	110/220V	1
Computador	110/220V	5
Notebook	110/220V	1
Data show	110/220V	1
TV LED 42 polegadas	110/220V	1



CENTRO PAULA SOUZA

**GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO**

2.6. LEIAUTE



CENTRO PAULA SOUZA

GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

ANEXOS

EPIs

A. LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA		
A.1 – EQUIPAMENTOS DE USO INDIVIDUAL		
Item	Quant.	Descrição
01	01	Avental Térmico Anti Chama para Cozinha Industrial Resistente a Água e ao Calor
02	01	Avental de PVC forrado
03	02	Luva Térmica para Alta Temperatura (até 400 graus) - Grafatex c/ Fios de Aramida
04	Conf. Nssid.	Luva Plástica descartável
05	Conf. Nssid.	Sapatos de Segurança de Elástico Branco
06	Conf. Nssid.	Touca descartável TNT unissex

B. LABORATÓRIO DE NUTRIÇÃO		
B.1 – EQUIPAMENTOS DE USO INDIVIDUAL		
Item	Quant.	Descrição
01	01	Avental de PVC forrado
02	01	Avental de Vinil
03	01	Avental em Malha de Aço Inox 70 cm
04	01	Avental Térmico Anti Chama para Cozinha Industrial Resistente a Água e ao Calor
05	01	Botas de PVC Cano Longo Branca
06	01	Bota de PVC - Preta - Cano Longo - Palmilha e Bico de Aço - Super Proteção
07	01	Jaqueta Térmica
08	01	Luva de silicone altaflex para alta temperatura
09	01	Luva Fio de Aço
10	01	Luva Malha de Aço
11	01	Luva Térmica para Alta Temperatura (até 400 graus) - Grafatex c/ Fios de Aramida
12	01	Luvras de Látex Verniz Silver Azul
13	01	Luvras de PVC Térmica para baixa temperatura Alaska
14	01	Sapatos de Segurança de Elástico Branco



CENTRO PAULA SOUZA

GOVERNO DO ESTADO
DE SÃO PAULO

ANEXOS

ACESSÓRIOS, MATERIAIS DE CONSUMO E ROUPARIA

Itens de responsabilidade da unidade

A – LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA

A.2 UTENSÍLIOS E ACESSÓRIOS

Itens de responsabilidade da unidade

Item	Quant.	Descrição
1	04	Abridor de garrafa
2	04	Abridor de lata
3	04	Açucareiro individual inox com colher
4	04	Aro inox 10cm
5	04	Aro inox 8cm
6	02	Assadeira para pizza grande
7	02	Assadeira para pizza média
8	02	Assadeira teflon grande
9	02	Assadeira teflon média
10	02	Assadeira teflon pequena
11	01	Balde para gelo em inox
12	01	Balde para vinho em inox
13	03	Bandeja inox quadrada (P/M/G) 01 de cada
14	03	Bandeja inox redonda (P/M/G) 01 de cada
15	06	Bandeja inox redonda (P/M/G) 02 de cada
16	06	Bandeja inox retangular
17	04	Boleador
18	04	Bowl inox (jogos P/M/G)
19	04	Bule individual para café em inox
20	04	Bule individual para chá em inox
21	04	Bule individual para leite em inox
22	04	Caçarolas (22) *
23	04	Caçarolas (24) *
24	04	Caçarolas (26) *
25	01	Cartão de memória para câmera digital
26	02	Chaira
27	02	Chinoy
28	03	Cobre manchas
29	08	Colher de arroz em inox
30	06	Colher de café
31	06	Colher de chá
32	08	Colher de silicone
33	06	Colher de sobremesa
34	24	Colher de sopa



35	04	Colher para cozinha em polietileno
36	02	Concha para molho
37	02	Conchas inox grande
38	04	Conchas inox média
39	01	Conjunto de bicos para confeitaria
40	04	Conjunto de colher medida
41	01	Conjunto de cortadores de biscoito
42	04	Conjunto de xícara medida
43	24	Copo de vidro
44	04	Copo medidor
45	06	Cumbucas individuais de louça para sobremesa
46	04	Decorador de legumes
47	04	Descascador de legumes
48	02	Escorredor para arroz
49	02	Escorredores para massa
50	02	Escumadeiras inox grande
51	02	Escumadeiras inox média
52	02	Espremedor de alho
53	02	Espremedor de frutas manual
54	02	Espremedores de batatas
55	08	Faca de chefe de 8'
56	02	Faca de desossar
57	04	Faca de legumes
58	24	Faca de mesa
59	02	Faca de pão serrilhada de 8'
60	06	Faca de peixe
61	06	Faca de serra (churrasco)
62	06	Faca de sobremesa
63	04	Faca de tornear
64	01	Filtro de linha 1500va, bivolt, 115/220v, com 06 tomadas universal
65	02	Forma para bolo inglês grande
66	02	Forma para bolo inglês média
67	01	Forma para pudim, de vidro
68	02	Forma para quiche
69	02	Formas com fundo removível
70	01	Formas de silicone com buraco no meio para bolo
71	01	Formas de silicone retangular para bolo inglês
72	01	Formas para pudim grande
73	01	Formas para pudim média
74	01	Formas para pudim pequena
75	72	Forminhas de empada (P/M/G) (24 de cada)
76	24	Forminhas de torteletas
77	04	Fouet
78	04	Frigideira hotel



79	04	Frigideiras teflon (24)
80	02	Frigideiras teflon para crepes
81	02	Funil
82	24	Garfo de mesa
83	06	Garfo de peixe
84	06	Garfo de sobremesa
85	02	Garfo para assados em inox
86	04	Garrafa térmica
87	06	Guardanapos
88	04	Jarra de vidro para sucos e água
89	04	Jarra inox para sucos e água
90	04	Jarra pequena de vidro para sucos e água
91	04	Jogo de travessas de inox
92	06	Jogos americanos diferentes formatos (06 de cada)
93	02	Leiteiras de teflon média
94	04	Lixeira pequena de pia
95	04	Mandolins
96	04	Mantegueira individual grande
97	04	Mantegueira individual média
98	04	Mantegueira individual pequena
99	01	Maquina para moer carnes
100	02	Molheira de inox com concha
101	04	Pá de bolo
102	04	Panela (20) *
103	04	Panela (22) *
104	04	Panela (24) *
105	04	Panelas de pressão 4 litros
106	04	Panelas para fritura com cesto
107	04	Espátula tipo Pão duro
108	01	Pedra para afiar
109	04	Pegador de cumbuca
110	02	Pegador de gelo inox
111	02	Pegador de massa
112	02	Pegador de salada
113	01	Pegadores inox multiuso
114	04	Peneira grande
115	04	Peneira média
116	04	Peneira pequena
117	02	Pinça
118	02	Pincel médio de silicone
119	02	Pirex quadrado transparentes médio
120	02	Pirex quadrado transparentes pequeno
121	02	Pirex redondo transparentes grande com tampa
122	02	Pirex redondo transparentes médio com tampa



123	02	Pirex redondo transparentes pequeno com tampa
124	02	Pirex retangular transparentes grande
125	02	Pirex retangular transparentes médio
126	02	Pirex retangular transparentes pequeno
127	06	Prato de louça branca para consome
128	06	Pratos de louça branca para couvert
129	06	Pratos de louça branca para mesa
130	24	Pratos de louça branca para sobremesa
131	06	Pratos de louça branca para sopa
132	02	Ralador de noz moscada
133	02	Ralador universal
134	18	Ramequins (jogos P/M/G) 06 de cada
135	02	Raspador de limão (zester)
136	02	Réchaud
137	04	Rolo para abrir massa
138	04	Saca-rolhas
139	02	Saco de confeitaria
140	02	Saladeira de vidro
141	01	Samovar
142	02	Sopeira em inox
143	04	Sopeira individual em inox com tampa
144	06	Suplat
145	02	Suportes plásticos para coador de café (nº103)
146	08	Tábua para corte
147	04	Tesoura multiuso
148	02	Tesoura para destrinchar
149	08	Tigela plástica 1000 ml
150	08	Tigela plástica 500 ml
151	03	Toalhas de mesa diferentes formatos (01 de cada formato)
152	02	Travessas de louça quadrada grande
153	02	Travessas de louça quadrada média
154	02	Travessas de louça quadrada pequena
155	02	Travessas de louça redonda grande
156	02	Travessas de louça redonda média
157	02	Travessas de louça redonda pequena
158	02	Travessas de louça retangular grande
159	02	Travessas de louça retangular média
160	02	Travessas de louça retangular pequena
161	01	Wok
162	06	Xícaras de café com pires
163	06	Xícaras de chá com pires



B - QUADRO DE REVISÕES			
Revisão/ número	Data	Responsável	Descrição
01/2012	08/10/2012	M. Célia C. Silva	Atualização do documento
02/2012	14/11/2012	M. Célia C. Silva	Atualização do documento
01/2013	29/03/2013	M. Célia C. Silva	Atualização do documento
02/2013	25/04/2013	M. Célia C. Silva	Inserção de novos itens
03/2013	27/06/2013	M. Célia C. Silva	Verificação das especificações junto ao BEC
04/2013	26/09/2013	M. Célia C. Silva	Atualização do documento
05/2013	29/10/2013	M. Célia C. Silva	Atualização do documento e da formatação
06/2013	21/11/2013	M. Célia C. Silva	Atualização do documento
07/2013	16/12/2013	M. Célia C. Silva	Atualização do documento e da formatação
08/2013	14/12/2013	Amanda Pellicieri	Revisão de formatação do documento
01/2014	13/02/2014	M. Célia C. Silva	Atualização do documento
02/2014	07/04/2014	M. Célia C. Silva	Verificação das especificações junto ao BEC
03/2014	15/05/2014	M. Célia C. Silva	Atualização do documento e da formatação
04/2014	17/06/2014	M. Célia C. Silva	Atualização do documento e da formatação
05/2014	17/07/2014	M. Célia C. Silva	Atualização do documento
06/2014	29/08/2014	Adriana M. Cerqueira	Atualização do documento Verificação das especificações junto ao BEC
07/2014	22/12/2014	Amanda Pellicieri	Atualização de leiaute e timbrado
01/2015	03/03/2015	Andréa Marquezini	Correção e Ajustes no documento
01/2016	02/03/2016 23/03/2016	Roseli Sanches Hauch	Revisão e Atualização final no documento completo
02/2016	15/08/2016	Andréa Marquezini	Correção final no documento completo
01/2017	17/01/2017	Andréa Marquezini	Nova revisão e correção no documento completo.

ANEXO II - MATRIZES CURRICULARES ANTERIORES

MATRIZ CURRICULAR											
Eixo Tecnológico	AMBIENTE E SAÚDE			Curso	TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA						
Resolução SE n.º 78, de 7-11-2008, Lei Federal n.º 9394/96, Decreto Federal n.º 5154/2004, Parecer CNE/CEB n.º 39/2004, Lei Federal n.º 11741/2008, Resolução CNE/CEB n.º 6, de 20-9-2012, Parecer CNE/CEB n.º 11, de 12-6-2008, Resolução CNE/CEB n.º 3, de 9-7-2008, alterada pela Resolução CNE/CEB n.º 4, de 6-6-2012, Deliberação CEE n.º 105/2011, das Indicações CEE n.º 8/2000 e n.º 108/2011. Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 125, de 3-10-2012, publicada no Diário Oficial de 4-10-2012 – Poder Executivo – Seção I – página 254.											
MÓDULO I				MÓDULO II				MÓDULO III			
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	100	00	100	II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública	100	00	100	III.1 – Técnica Dietética III	00	120	120
I.2 – Técnica Dietética I	00	120	120	II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições	60	00	60	III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar	40	120	160
I.3 – Higiene dos Alimentos	00	120	120	II.3 – Planejamento Alimentar	00	100	100	III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação	40	00	40
I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação	80	00	80	II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação	00	100	100	III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional	40	00	40
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	40	00	40	II.5 – Técnica Dietética II	00	100	100	III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação	40	00	40
I.6 – Ética e Cidadania Organizacional	40	00	40	II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	40	00	40	III.6 – Inglês Instrumental	40	00	40
								III.7 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	00	60	60
TOTAL	260	240	500	TOTAL	200	300	500	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 Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA			
Total da Carga Horária Teórica	660 horas-aula			Trabalho de Conclusão de Curso			120 horas				
Total da Carga Horária Prática	840 horas-aula			Estágio Supervisionado			Este curso não requer Estágio Supervisionado.				

Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Governo do Estado de São Paulo
 Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia – CEP: 01208-000 – São Paulo – SP

MATRIZ CURRICULAR											
Eixo Tecnológico	AMBIENTE E SAÚDE			Curso	TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (2,5)						
Resolução SE n.º 78, de 7-11-2008, Lei Federal n.º 9394/96, Decreto Federal n.º 5154/2004, Parecer CNE/CEB n.º 39/2004, Lei Federal n.º 11741/2008, Resolução CNE/CEB n.º 6, de 20-9-2012, Parecer CNE/CEB n.º 11, de 12-6-2008, Resolução CNE/CEB n.º 3, de 9-7-2008, alterada pela Resolução CNE/CEB n.º 4, de 6-6-2012, Deliberação CEE n.º 105/2011, das Indicações CEE n.º 8/2000 e n.º 108/2011. Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 125, de 3-10-2012, publicada no Diário Oficial de 4-10-2012 – Poder Executivo – Seção I – página 254.											
MÓDULO I				MÓDULO II				MÓDULO III			
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	100	00	100	II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública	100	00	100	III.1 – Técnica Dietética III	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	50	100	150
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 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	50	00	50	III.6 – Inglês Instrumental	50	00	50
								III.7 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	00	50	50
TOTAL	300	200	500	TOTAL	200	300	500	TOTAL	250	250	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 Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA			
Total da Carga Horária Teórica	750 horas-aula			Trabalho de Conclusão de Curso			120 horas				
Total da Carga Horária Prática	750 horas-aula			Estágio Supervisionado			Este curso não requer Estágio Supervisionado.				

Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Govorno do Estado de São Paulo
Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia – CEP: 01208-000 – São Paulo – SP

MATRIZ CURRICULAR												
Eixo Tecnológico	AMBIENTE E SAÚDE				Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	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. 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				MÓDULO II				MÓDULO III				
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	100	00	100	II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública	100	00	100	III.1 – Técnica Dietética III	00	120	120	
I.2 – Técnica Dietética I	00	120	120	II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições	60	00	60	III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar	40	120	160	
I.3 – Higiene dos Alimentos	00	120	120	II.3 – Planejamento Alimentar	00	100	100	III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação	40	00	40	
I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação	80	00	80	II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação	00	100	100	III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional	40	00	40	
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	40	00	40	II.5 – Técnica Dietética II	00	100	100	III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação	40	00	40	
I.6 – Ética e Cidadania Organizacional	40	00	40	II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	40	00	40	III.6 – Inglês Instrumental	40	00	40	
								III.7 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	00	60	60	
TOTAL	260	240	500	TOTAL	200	300	500	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	660 horas-aula				Trabalho de Conclusão de Curso			120 horas				
Total da Carga Horária Prática	840 horas-aula				Estágio Supervisionado			Este curso não requer Estágio Supervisionado.				

Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Govorno do Estado de São Paulo
Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia – CEP: 01208-000 – São Paulo – SP

MATRIZ CURRICULAR

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.
 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				MÓDULO II				MÓDULO III			
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	100	00	100	II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública	100	00	100	III.1 – Técnica Dietética III	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	50	100	150
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 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	50	00	50	III.6 – Inglês Instrumental	50	00	50
								III.7 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	00	50	50
TOTAL	300	200	500	TOTAL	200	300	500	TOTAL	250	250	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	750 horas-aula	Trabalho de Conclusão de Curso	120 horas
Total da Carga Horária Prática	750 horas-aula	Estágio Supervisionado	Este curso não requer Estágio Supervisionado.

ANEXO III - MATRIZES CURRICULARES ATUALIZADAS

MATRIZ CURRICULAR											
Eixo Tecnológico	AMBIENTE E SAÚDE			Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA						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 nº 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				MÓDULO II				MÓDULO III			
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	100	00	100	III.1 – Técnica Dietética III	00	120	120
I.2 – Técnica Dietética I	00	120	120	II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições	60	00	60	III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar	40	120	160
I.3 – Higiene dos Alimentos	00	120	120	II.3 – Planejamento Alimentar	00	100	100	III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação	40	00	40
I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação	80	00	80	II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação	00	100	100	III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional	40	00	40
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	40	00	40	II.5 – Técnica Dietética II	00	100	100	III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação	40	00	40
I.6 – Ética e Cidadania Organizacional	40	00	40	II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	40	00	40	III.6 – Inglês Instrumental	40	00	40
								III.7 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	00	60	60
TOTAL	260	240	500	TOTAL	200	300	500	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	560 horas-aula			Trabalho de Conclusão de Curso			120 horas				
Total da Carga Horária Prática	940 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.										

Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Governo do Estado de São Paulo
 Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia – CEP: 01208-000 – São Paulo – SP

MATRIZ CURRICULAR														
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 nº 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				MÓDULO II				MÓDULO III						
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		100	00	100	III.1 – Técnica Dietética III		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		50	100	150
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 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética		50	00	50	III.6 – Inglês Instrumental		50	00	50
										III.7 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética		00	50	50
TOTAL		300	200	500	TOTAL		200	300	500	TOTAL		250	250	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		650 horas-aula				Trabalho de Conclusão de Curso			120 horas					
Total da Carga Horária Prática		850 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.													