

| | |
|----------------------------|--|
| Nome da Instituição | Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza |
| CNPJ | 62823257/0001-09 |
| Data | 26-08-2021 <i>Plano de Curso atualizado em 27-07-2022</i> |
| Número do Plano | 578 |
| 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 120 horas |
| 02. 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

Coordenação

Almério Melquíades de Araújo

Mestre em Educação

Coordenador do Ensino Médio e Técnico

Organização

Gilson Rede

Mestre em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional

Especialista em Gestão Empresarial e em Gestão de Negócios

Bacharel em Administração

Diretor de Departamento

Grupo de Formulação e Análises Curriculares

Roseli Sanches Hauch

Especialista em Administração Hospitalar e Nutrição Desportiva

Licenciada e Graduada em Nutrição

Professora Responsável pelo Projeto do Eixo Tecnológico de Ambiente e Saúde

Grupo de Formulação e Análises Curriculares

Colaboração

Equipe Pedagógico – Administrativa

Adriano Paulo Sasaki

Tecnólogo em Gestão de Recursos Humanos
Responsável pelo Catálogo de Requisitos de Titulação para Docência
Assessor Técnico Administrativo II
Ceeteps

Andréa Marquezini

Bacharela em Administração de Empresas
Especialista em Gestão de Projetos
Responsável pela Padronização de Laboratórios e Equipamentos
Assessora Técnica Administrativa IV
Ceeteps

Dayse Victoria da Silva Assumpção

Bacharela em Letras
Licenciada em Letras – Português e Inglês
Pós-Graduada em Língua Portuguesa: Redação e Oratória
Coordenadora de Projetos - Revisão Documental
Área de Linguagens e suas Tecnologias
Etec Prof. Horácio Augusto da Silveira

Elaine Cristina Cendretti

Licenciada em Matemática e Mecânica
Tecnóloga em Projetos Mecânicos
Especialista em Administração Escolar, Supervisão e Orientação
Coordenadora de Projetos - Gestão Documental - Área de Matemática e suas
Tecnologias - Área de Ciências da Natureza e suas Tecnologias
Etec Prof. José Sant'Ana de Castro

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 - Área Segurança do Trabalho -
Área de Ciências da Natureza e suas Tecnologias - Física
Etec Alfredo de Barros Santos

Luciano Carvalho Cardoso

Licenciado em Filosofia

Mestre em Lógica

Coordenador de Projetos - Área de Empreendedorismo -
Área de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas
Etec Parque da Juventude

Marcio Prata

Tecnólogo em Informática para a Gestão de Negócios

Responsável pelas Matrizes Curriculares e pela

Sistematização dos Dados dos Currículos

Assessor Técnico Administrativo III

Ceeteps

Meiry Aparecida de Campos

Bacharela e Licenciada em Direito

Licenciada em Pedagogia

Especialista em Direito Civil, Processo Civil e em Direito do Consumidor

Coordenadora de Projetos - Área Jurídica

Etec Dra. Maria Augusta Saraiva

Sérgio Yoshiharu Hitomi

Tecnólogo em Processamento de Dados

Coordenador de Projetos - Área de Empreendedorismo

Etec São Paulo

Talita Trejo Silva Fernandes

Tecnóloga em Gestão Financeira

Assessora Administrativa

Ceeteps

Equipe de Professores Especialistas

Cynthia Auricchio Araújo Kataguiri

Licenciada e graduada em Nutrição
Especialista em Alimentação Escolar
Especialista em Ensino Tecnológico e Profissionalizante
Etec Professor Camargo Aranha

Eni Ramos Rodrigues

Licenciada e graduada em Nutrição
Especialista em Ensino Tecnológico e Profissionalizante
Mestra em Nutrição Aplicada
Etec Júlio de Mesquita

Sandra Lee de Carvalho Silva

Licenciada e graduada em Nutrição
Especialista em Nutrigenômica e Alimentos Funcionais
Especialista em Ensino Tecnológico e Profissionalizante
Especialista em Docência do Ensino Superior
Etec Júlio de Mesquita

Parceiros

Sabor A+ Cantina

CNPJ: 09124849/0001-41
Denise Auricchio Araújo
Publicitária com Especialização em Gestão de Empresas

Grupo de For
ção e An

SUMÁRIO

| | | |
|-------------------|--|------------|
| CAPÍTULO 1 | JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS..... | 7 |
| CAPÍTULO 2 | REQUISITOS DE ACESSO | 12 |
| CAPÍTULO 3 | PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO | 13 |
| CAPÍTULO 4 | ORGANIZAÇÃO CURRICULAR | 26 |
| CAPÍTULO 5 | CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES | 101 |
| CAPÍTULO 6 | CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM..... | 102 |
| CAPÍTULO 7 | INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS | 105 |
| CAPÍTULO 8 | PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO | 118 |
| CAPÍTULO 9 | CERTIFICADO E DIPLOMA..... | 139 |
| | PARECER TÉCNICO | 140 |
| | PORTARIA DE DESIGNAÇÃO DE 01-09-2021 | 144 |
| | APROVAÇÃO DO PLANO DE CURSO..... | 145 |
| | PORTARIA CETEC Nº 2158, DE 29-10-2021..... | 146 |
| | ANEXO I – MATRIZES CURRICULARES ANTERIORES..... | 155 |
| | ANEXO II – MATRIZES CURRICULARES ATUALIZADAS..... | 159 |
| | ANEXO III - MATRIZES CURRICULARES COM ATÉ 20% ANP – ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS..... | 161 |

CAPÍTULO 1

JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

1.1. Justificativa

A alimentação e a nutrição são fatores importantes na promoção da saúde. Nesse sentido, a alimentação é a condição essencial para que o indivíduo tenha saúde, uma vez que refletirá na sua capacidade de realizar o trabalho, de aprender, na sua forma física e na longevidade, influenciando diretamente a qualidade de vida.

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 e devido à globalização e ao aumento do número de mulheres que trabalham fora de casa, percebe-se um maior consumo de produtos industrializados e de refeições realizadas fora do lar, aumentando, assim, a demanda de restaurantes comerciais.

De acordo com pesquisas realizadas pelo Ministério da Saúde no período de 2007 a 2016 houve um aumento significativo de surtos de doenças transmitidas por alimentos.

Considera-se surto de doença de transmissão alimentar (DTA) um incidente no qual duas ou mais pessoas apresentam doença similar resultante da ingestão de líquidos ou alimento comum contaminado ou de alimentos de mesma procedência ou preparação/fabricação e devido a um aumento não explicável e não esperado de doença similar em que a fonte provável é o alimento.

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.

É evidente a importância e necessidade do Técnico em Nutrição e Dietética em orientações educativas, tanto para a população em geral, quanto para os indivíduos envolvidos nos processos de manipulação, produção, acondicionamento, armazenamento e/ou conservação do alimento, sendo de extrema importância para se melhorar as práticas de preparação/produção/fabricação de alimentos e outros cuidados que previnam a ocorrência de surtos e casos de DTA.

Em Unidades de Nutrição e Dietética (UND), que podem ser definidas como estabelecimentos localizados em hospitais que desempenham atividades técnico-administrativas necessárias à manipulação, à preparação, ao armazenamento e à distribuição de alimentos e de refeições, o alimento preparado deve seguir a dieta determinada para cada paciente que, geralmente, contém algumas restrições alimentares, dependendo da enfermidade apresentada, mas sem deixar de lado o sabor de modo a atender às necessidades nutricionais de cada paciente. Um dos fatores primordiais para a garantia da qualidade é a inocuidade do alimento, sendo essencial o controle das condições higiênico-sanitárias nos locais onde os alimentos são manipulados para o consumo. O técnico em nutrição pode colaborar de forma efetiva em todos os processos de controle de qualidade, planejamento e execução das atividades realizadas em UNDs.

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.

Fontes de Consulta:

BARONI, Wilma Stella Giffoni Vieira; MENEZES, Jones Baroni Ferreira de; CASTRO, Sônia Maria Vieira de. **Avaliação da eficiência da educação nutricional em escolares obesos**. Nutrivisa – Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde. Volume 3 · Número 3 · novembro-fevereiro/2017.

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.

Ministério da Saúde. **VIGITEL - BRASIL 2017**: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/vigitel_brasil_2017_vigilancia_fatores_riscos.pdf>. Acesso em 17 abr 2017.

Portal Saúde. Surtos DTA. CID10: A00 - **A09 doenças infecciosas intestinais e A09- Diarreia e gastroenterite de origem infecciosa presumível**. Disponível em http://portal.saude.sp.gov.br/resources/cve-centro-de-vigilancia-epidemiologica/areas-de-vigilancia/doencas-transmitidas-por-agua-e-alimentos/dta_surto.html. Acesso em 08 fev. 2019.

CFN – Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução Conselho Federal de Nutricionistas nº 227/1999. Registro e fiscalização profissional de técnicos da área de alimentação e nutrição**. https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_227_312.pdf. Acesso em: 08 fev. 2019.

CFN – Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução Conselho Federal de Nutricionistas nº 312/2003. Altera a Resolução CFN nº 227, de 1999, que trata do registro e fiscalização profissional**. <https://www.cfn.org.br/index.php/resolucoes/legacy-1707/>. Acesso em 08 fev. 2019.

TEIXEIRA, A. D.; DIAZ, M. D. M. **Obesidade e o Sucesso no Mercado de Trabalho Utilizando a POF 2008-2009**. Revista Gestão & Políticas Públicas, Vol. 1 N 2, 2011.

WHO. *Fact sheet: Obesity and overweight*. Updated October 2017. Disponível em: <<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/en/>>. Acesso em 08 fev. 2019.

1.2. Objetivos

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

- interpretar e aplicar a legislação referente aos direitos do consumidor/ usuário;

- acompanhar e orientar os procedimentos culinários de preparo de refeições e alimentos;
- desenvolver ações que promovam o bem-estar do indivíduo e da coletividade (sadio ou enfermo);
- coordenar a execução das atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições;
- gerenciar de forma eficiente e racional das Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) e Unidades de Nutrição e Dietética (UNDs);
- atuar como agente educativo na promoção e proteção da saúde e na prevenção das doenças por meio de ações educativas ligadas à alimentação humana;
- acompanhar, orientar e treinar os manipuladores de alimentos quanto às atividades de controle de qualidade higiênico-sanitárias em todo processo de produção de refeições e alimentos.

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, levaram o Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, sob a coordenação do Prof. Almério Melquíades de Araújo, Coordenador do Ensino Médio e Técnico, a instituir o “Laboratório de Currículo” com a finalidade de atualizar, elaborar e reelaborar os Planos de Curso das Habilitações Profissionais oferecidas por esta instituição, bem como cursos de Qualificação Profissional e de Especialização Profissional Técnica de Nível Médio exigidos pelo mundo de trabalho.

Especialistas, docentes e gestores educacionais foram reunidos no Laboratório de Currículo para estudar e analisar o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (MEC) e a CBO – Classificação Brasileira de Ocupações (Ministério do Trabalho). Uma sequência de encontros de trabalho, previamente agendados, possibilitou reflexões, pesquisas e posterior construção curricular alinhada a este mercado.

Entendemos o “Laboratório de Currículo” como o processo e os produtos relativos à pesquisa, ao desenvolvimento, à implantação e à avaliação de currículos escolares pertinentes à Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

Partimos das leis federais brasileiras e das leis estaduais (estado de São Paulo) que regulamentam e estabelecem diretrizes e bases da educação, juntamente com pesquisa de mercado, pesquisas autônomas e avaliação das demandas por formação profissional.

O departamento que oficializa as práticas de Laboratório de Currículo é o Grupo de Formulação e Análises Curriculares (Gfac), dirigido pelo Professor Gilson Rede, desde abril de 2020.

No Gfac, definimos Currículo de Educação Profissional Técnica de Nível Médio como 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 por eixo tecnológico/área de conhecimento em componentes curriculares, a fim de atender a objetivos da 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.

As formas de desenvolvimento dos processos de ensino-aprendizagem e de avaliação foram planejadas para assegurar uma metodologia adequada às competências profissionais propostas no plano de curso.

Fontes de Consulta

1. **BRASIL** Ministério da Educação. **Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos**. Brasília: MEC – 4ª Edição - 2020. Eixo Tecnológico: “Ambiente e Saúde” (site: <http://cnct.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 |
|--|
| 3252 – TÉCNICOS EM PRODUÇÃO, CONSERVAÇÃO E DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS |
| 3252-10 – Técnicos em Nutrição e Dietética. |

CAPÍTULO 2 REQUISITOS DE ACESSO

O ingresso no Curso **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, ou ainda que já tenham concluído o Ensino Médio ou curso equivalente.

O processo classificatório será divulgado por edital público, 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:

- Linguagens e suas Tecnologias;
- Matemática e suas Tecnologias;
- Ciências Humanas e Sociais Aplicadas;
- Ciências da Natureza e suas Tecnologias.

Por razões de ordem didática e/ou administrativa que possam ser justificadas, 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.

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 os procedimentos culinários, as atividades higiênico-sanitárias, as atividades de controle de qualidade e de segurança no trabalho em todo o processo de produção de refeições e alimentos. Coordena a execução de porcionamento, transporte e distribuição de refeições. Estrutura, ministra cursos e gerencia serviços de atendimento ao consumidor de indústrias de alimentos. Define padrões de procedimentos, elabora Manual de Boas Práticas em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) e implanta sistemas de qualidade. Participa de programas de educação alimentar. Realiza 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.

Perfil Empreendedor

O perfil intermediário é caracterizado por demonstrar atribuições empreendedoras tanto voltadas para o intraempreendedorismo quanto para o empreendedorismo externo. É um perfil capaz de tomar decisões táticas, gerenciar processos e projetos, organizar equipes, estabelecer redes de contatos e implantar inovações na melhoria de processos ou em novas formas de resolver problemas e desenvolver produtos. Possui capacidade para desenvolver trabalho autônomo, gerindo equipes pequenas.

Resumo das principais características

- Toma decisões de liderança em projetos internos;
- É capaz de contribuir para decisões estratégicas;
- Possui diferencial criativo incremental e estrutural;
- Apresenta autonomia para tomar decisões táticas;
- Emprega instrumentos para avaliar o desempenho de equipes e de projetos.
- Apresenta características intra e extra empreendedoras (atua bem como profissional e pode ser autônomo).

MERCADO DE TRABALHO

- ❖ Restaurantes industriais e comerciais (padaria, churrascaria, *rotisserie*, confeitarias, entre outros), hotéis, creches, escolas, supermercados, hospitais, clínicas, Instituições de Longa Permanência (ILP), Unidades Básicas de Saúde, indústria de alimentos.

COMPETÊNCIAS PESSOAIS / SOCIOEMOCIONAIS

- ❖ Adotar postura ética.
- ❖ Demonstrar liderança.
- ❖ Demonstrar autoconfiança.
- ❖ Evidenciar atitudes de autonomia.
- ❖ Apresentar criticidade e criatividade.
- ❖ Demonstrar capacidade de trabalhar em equipe.
- ❖ Evidenciar conhecimentos em língua estrangeira.
- ❖ Demonstrar comprometimento com a igualdade de direitos.
- ❖ Demonstrar interesse em atualizar-se na formação profissional.
- ❖ Apresentar capacidade para estimular as potencialidades da equipe.
- ❖ Evidenciar responsabilidade para produzir, utilizar e divulgar informações da área profissional.

Ao concluir a Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**, o aluno deverá ter construído as seguintes competências:

MÓDULO I

- Avaliar os procedimentos higiênico-sanitários em UANs.
- Interpretar a terminologia técnico-científica da área profissional.
- Associar a segurança alimentar às técnicas de controle de qualidade.
- Analisar as normas de vigilância sanitária para garantir a segurança alimentar.
- Selecionar os métodos de prevenção de doenças de origem alimentar em UANs.
- Interpretar as ações comportamentais orientadas para a realização do bem comum.
- Analisar os aspectos fundamentais da administração e as técnicas de gerenciamento.
- Analisar as ações comportamentais no contexto das relações trabalhistas e de consumo.

- Comunicar-se, oralmente e por escrito, utilizando a terminologia técnico-científica da profissão.
- Relacionar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.
- Contextualizar a aplicação das ações éticas aos campos do direito constitucional e legislação ambiental.
- Relacionar a alimentação equilibrada com a manutenção da saúde, o bem-estar e a disposição para o trabalho.
- Pesquisar e analisar informações da área de Nutrição e Dietética, em diversas fontes, convencionais e eletrônicas.
- Avaliar condições e atos inseguros no ambiente, nas instalações e nos equipamentos das UANs e cozinhas domésticas.
- Analisar os princípios que devem nortear a alimentação humana, tendo como base a ciência da nutrição e as disponibilidades locais de alimentos.
- Desenvolver textos técnicos, comerciais e administrativos aplicados à área de Nutrição e Dietética, de acordo com normas e convenções específicas.
- Analisar textos técnicos, administrativos e comerciais da área de Nutrição e Dietética por meio de indicadores linguísticos e de indicadores extralinguísticos.
- Relacionar as características sensoriais dos alimentos com a qualidade para o consumo, definindo procedimentos para análise sensorial de alimentos.
- Sistematizar o processo de produção de preparações, usando os grupos de alimentos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leite e derivados) garantindo a qualidade.
- Correlacionar as técnicas de pré-preparo, os métodos de cocção e a montagem das preparações com o resultado (produto) final, visando à manutenção da sanidade, à qualidade nutricional e à educação nutricional.

MÓDULO II

- Implantar o Sistema de Boas Práticas.
- Avaliar as condições higiênico-sanitárias de UAN.
- Projetar e executar um programa de orientação alimentar.
- Selecionar o sistema administrativo de um serviço de alimentação.
- Planejar o Manual de Boas Práticas, segundo normas estabelecidas.
- Monitorar os procedimentos de controle microbiológico de higienização.

- Organizar o trabalho, elaborando rotinas e roteiros de cada setor da UAN.
- Analisar dados e informações obtidas de pesquisas empíricas e bibliográficas.
- Detectar a rotina do ambiente hospitalar, tendo em vista a gestão do serviço de nutrição.
- Planejar e analisar cardápios, conforme as disponibilidades locais de alimentos e hábitos.
- Avaliar o estado nutricional do indivíduo ou da coletividade por meio de indicadores antropométricos.
- Analisar indicadores econômicos, sociais e de saúde para identificar necessidades de educação alimentar.
- Interpretar a legislação pertinente à estrutura física, edificação e instalações de um serviço de alimentação.
- Distinguir as características das dietas de rotina, modificadas e especiais, relacionando-as aos tratamentos dietoterápicos.
- 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.
- Formular as normas de elaboração, porcionamento e per capita de cardápios, segundo o Programa de Alimentação do Trabalhador.
- Propor soluções parametrizadas por viabilidade técnica e econômica aos problemas identificados no âmbito da área profissional.
- Interpretar as prescrições dietéticas estabelecidas para cada dieta, reconhecendo os fatores culturais e emocionais que interferem no consumo alimentar.
- Controlar e avaliar os procedimentos culinários, realizados em cozinha dietética, à luz da técnica dietética, da dietoterapia e das normas sanitárias vigentes.
- 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.
- Correlacionar as técnicas de pré-preparo, os métodos de cocção e montagem das preparações com o resultado (produto) final, visando à manutenção da sanidade, à qualidade nutricional e à educação nutricional.

MÓDULO III

- Interpretar a legislação de rotulagem nutricional.

- Planejar de forma estratégica a carreira profissional.
- Empregar os princípios de conservação de alimentos.
- Analisar os serviços de cozinha experimental e *catering*.
- Interpretar as normas de boas maneiras e de etiqueta à mesa.
- Definir aplicativos de informática para gerenciamento de suprimentos.
- Planejar um evento considerando a clientela, o objetivo, tema e o custo.
- Analisar as relações humanas de forma a liderar a equipe com eficiência.
- Identificar hábitos e alimentos típicos de diferentes países e regiões brasileiras.
- Identificar a rotina do ambiente hospitalar, visando à gestão do serviço de nutrição.
- Avaliar aspectos de comportamentos alimentares ligados às religiões, crenças e tabus.
- Elaborar estratégias inovadoras para atingir a qualidade nutricional e a satisfação dos clientes.
- Dimensionar pessoal: gestão de recursos humanos em Serviços de Alimentação e Nutrição.
- Definir procedimentos operacionais para o processo de compras: gestão financeira de suprimentos.
- Analisar os aspectos alimentares em relação à evolução histórica da alimentação e gastronomia.
- Selecionar plataformas para publicação de conteúdo na internet e gerenciamento de dados e informações.
- Relacionar as técnicas de conservação com os diferentes tipos de alimentos, visando à segurança alimentar.
- Planejar a equipe de uma UAN e relacionar as qualidades individuais com as necessidades da função.
- Apropriar-se da língua inglesa como instrumento de acesso à informação e à comunicação profissional.
- Analisar sistemas operacionais e programas de aplicação necessários à realização de atividades na área profissional.
- Distinguir as características das dietas de rotina, modificadas e especiais, relacionando-as aos tratamentos dietoterápicos.
- Analisar e produzir textos da área profissional de atuação, em língua inglesa, de acordo com normas e convenções específicas.

- Interpretar as prescrições dietéticas estabelecidas para cada dieta, reconhecendo os fatores culturais e emocionais que interferem no consumo alimentar.
- Controlar e avaliar os procedimentos culinários, realizados em cozinha dietética, à luz da técnica dietética, da dietoterapia e das normas sanitárias vigentes.
- Interpretar a terminologia técnico-científica da área profissional, identificando equivalências entre português e inglês (formas equivalentes do termo técnico).

ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

MÓDULO III

- ❖ Identificar e prevenir as doenças transmitidas por alimentos.
- ❖ Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição.
- ❖ Comunicar-se, oralmente e por escrito, considerando a atuação profissional.
- ❖ Trabalhar com sistemas informatizados como ferramenta de pesquisa e atuação na área.
- ❖ Utilizar procedimentos de pesquisas para desenvolvimento de projeto na área de Nutrição e Dietética.
- ❖ Comunicar-se em contextos profissionais, em língua inglesa, utilizando a terminologia técnica e/ou científica da área.
- ❖ Avaliar a qualidade e as características sensoriais dos alimentos e acompanhar os procedimentos culinários das preparações.
- ❖ Aplicar treinamentos e capacitar manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação e procedimentos operacionais.
- ❖ Realizar a pesagem nos pacientes e aplicar outras técnicas de mensuração de dados corporais definidas pela concretização da avaliação nutricional.
- ❖ Realizar inquérito alimentar, identificando as necessidades nutricionais, acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais e realizar planos de orientação nutricional.

ATRIBUIÇÕES EMPREENDEDORAS

- ❖ Organizar projetos.
- ❖ Analisar resultados.
- ❖ Planejar ações mais eficazes.
- ❖ Reconhecer cenários vigentes.
- ❖ Elaborar projeções e estimativas.
- ❖ Avaliar cumprimento de processos.

- ❖ Explorar novos nichos ou tendências.
- ❖ Elaborar comparativos e metas de resultados.
- ❖ Procurar oportunidades e nichos de ação inovadora.
- ❖ Sugerir a criação de novos produtos, serviços ou processos.
- ❖ Identificar problemas e necessidades que geram demandas.
- ❖ Mapear problemas e dificuldades nas etapas de execução dos processos.
- ❖ Correlacionar e combinar soluções diferentes para problemas operacionais.

ÁREA DE ATIVIDADES

A – PRESTAR ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL ÀS COLETIVIDADES (SADIAS)

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

B – ACOMPANHAR O PLANEJAMENTO DE 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)

- Selecionar fornecedores.
- Definir procedimentos para seleção e compra de produtos alimentícios, materiais diversos e equipamentos.
- 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 Unidades de Nutrição e Dietética.

E – DESENVOLVER ATIVIDADES DE TREINAMENTO

- Ministras palestras técnicas.
- Aplicar treinamentos em UND e UAN.

- Organizar a aplicação dos procedimentos éticos na profissão.
- Definir procedimentos para solucionar problemas do exercício profissional.

F – COMUNICAR-SE, UTILIZANDO O VOCABULÁRIO TÉCNICO DA ÁREA PROFISSIONAL

- Elaborar relatórios.
- Transmitir instruções à equipe.

G – COMUNICAR-SE NO CONTEXTO DA ÁREA PROFISSIONAL EM LÍNGUA ESTRANGEIRA – INGLÊS

- Pesquisar vocabulário técnico da área de Edificações e respectivos conceitos, em inglês.
- Correlacionar termos técnicos, científicos e tecnológicos em inglês às formas equivalentes em língua portuguesa.
- Comunicar-se no contexto da área, profissional utilizando a terminologia técnica científica e tecnológica da área de atuação em língua estrangeira - inglês.

H – UTILIZAR OS SISTEMAS INFORMATIZADOS COMO FERRAMENTA DE PESQUISA E ATUAÇÃO NA ÁREA PROFISSIONAL

- Elaborar apresentações.
- Elaborar planilhas para divulgação de dados.
- Pesquisar aplicativos e softwares que possam contribuir para a área de atuação.

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

MÓDULO I

SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

- ❖ Acompanhar procedimentos culinários de preparações.
- ❖ Identificar necessidades nutricionais de populações sadias.
- ❖ Identificar e prevenir as doenças transmitidas por alimentos.
- ❖ Atuar de acordo com princípios éticos nas relações de trabalho.
- ❖ Avaliar a qualidade e as características sensoriais de alimentos.
- ❖ Comunicar-se, utilizando textos e tecnologias de naturezas diferentes.
- ❖ Utilizar protocolos na rotina organizacional dos trabalhos com alimentação.

ATRIBUIÇÕES EMPREENDEDORAS

- ❖ Analisar resultados.
- ❖ Planejar ações mais eficazes.
- ❖ Identificar problemas e necessidades que geram demandas.
- ❖ Sugerir melhorias incrementais em procedimentos de controle.

ÁREA DE ATIVIDADES

A – PRESTAR ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL ÀS COLETIVIDADES SADIAS

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

B – PLANEJAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

- 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)

- Elaborar receituário padrão.
- Transmitir instruções à equipe.
- Preservar a imagem da organização.
- Realizar análise sensorial das preparações.
- Perceber a importância e utilizar as normas de ergonomia.
- Identificar e reconhecer a importância da utilização de EPIs.
- Calcular índices de aproveitamento dos alimentos e preparações.

D – EFETUAR CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO.

- Controlar a saúde ocupacional dos funcionários.
- Orientar e aplicar os métodos preventivos de DTAs.
- Controlar higiene de pessoal, equipamentos, utensílios, alimentos e ambiente.
- Reconhecer os microrganismos patogênicos causadores de toxinfecções alimentares mais comuns.
- Realizar o controle de qualidade no processo produtivo: controle de temperatura e coleta de amostras.

E – EXERCER ATIVIDADES DE TREINAMENTO E DESENVOLVIMENTO

- Preparar material educativo.
- Ministrando treinamentos de higiene e segurança no trabalho.
- Colaborar com a empresa em programas de desenvolvimento social.
- Reconhecer a importância do trabalho voluntário na formação profissional e ética do cidadão.
- Definir coletivamente regras de conduta, de forma a prevenir conflitos interpessoais no trabalho.
- Controlar procedimentos para realização de higiene pessoal e para manipulação dos alimentos, realizando treinamento em serviço.

F – COMUNICAR-SE, UTILIZANDO VOCABULÁRIO TÉCNICO DA ÁREA PROFISSIONAL

- Redigir relatórios.
- Registrar informações.
- Empregar os termos técnicos da área profissional nas relações interpessoais.

MÓDULO II

PERFIL PROFISSIONAL DA QUALIFICAÇÃO

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 às normas legais. Planeja, supervisiona e implanta sistemas de Boas Práticas em Unidades de Alimentação, identifica as necessidades nutricionais considerando os Guias Alimentares vigentes para as populações saudáveis, controlando e orientando quanto à ingestão de nutrientes. Planeja e desenvolve programas de educação alimentar para estas mesmas populações.

ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES

- ❖ Acompanhar procedimentos culinários de preparações.
- ❖ Cumprir as normas de segurança do trabalho e de ergonomia.
- ❖ Avaliar a qualidade e as características sensoriais de alimentos.
- ❖ Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição.
- ❖ Efetuar o planejamento, organização e supervisionar os serviços de alimentação e nutrição.
- ❖ Realizar pesquisas e organizar dados para elaboração de projeto na área de Serviços de Alimentação.
- ❖ Aplicar as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de alimentos de acordo com a legislação sanitária vigente.
- ❖ Aplicar treinamentos e capacitar manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação e procedimentos operacionais padronizados.
- ❖ Realizar a pesagem nos pacientes e aplicar outras técnicas de mensuração de dados corporais definidas pela concretização da avaliação nutricional.
- ❖ Realizar inquérito alimentar, identificando as necessidades nutricionais, acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais e realizar planos de orientação alimentar.

ATRIBUIÇÕES EMPREENDEDORAS

- ❖ Analisar resultados.
- ❖ Planejar ações mais eficazes.
- ❖ em procedimentos de controle.
- ❖ Reconhecer cenários vigentes.
- ❖ Sugerir melhorias incrementais.
- ❖ Estabelecer metas estratégicas.
- ❖ Procurar ser objetivo e claro ao falar.
- ❖ Sugerir conjunto de ações corretivas.
- ❖ Demonstrar capacidade de argumentação e persuasão.
- ❖ Identificar problemas e necessidades que geram demandas.
- ❖ Reconhecer necessidades de intervenção na execução dos processos.
- ❖ Organizar procedimentos de maneira diversa ao usual, visando melhor eficiência.

ÁREA DE ATIVIDADES

A – PRESTAR ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL ÀS COLETIVIDADES SADIAS

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

B – PLANEJAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

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

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

- Definir normas de trabalho.
- Definir rotinas operacionais.
- Planejar cardápios em UAN.
- Realizar o cálculo nutricional das preparações.
- Supervisionar recepção de gêneros e controlar sua qualidade.
- Selecionar gêneros perecíveis, não perecíveis, equipamentos e utensílios.
- Avaliar as características de cada tipo de unidade de alimentação e seus processos produtivos.
- Supervisionar a equipe de trabalho operacional em relação às normas de segurança e de boas práticas.
- Treinar e capacitar os manipuladores de alimentos a aplicar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Manual de Boas Práticas (MBP).

D – EFETUAR CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO

- Acompanhar controle de saúde dos funcionários.
- Solicitar análise microbiológica dos alimentos e instalações.
- Analisar Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) em UAN.
- Supervisionar e propor medidas corretivas dos processos de higienização.

E – EXERCER ATIVIDADES DE TREINAMENTO E DESENVOLVIMENTO

- Ministras palestras técnicas.
- Desenvolver programas de orientação alimentar.
- Aplicar treinamento, viabilizando a execução dos POPs e MBP.

F – COMUNICAR-SE, UTILIZANDO VOCABULÁRIO TÉCNICO DA ÁREA PROFISSIONAL

- Elaborar manuais de boas práticas.
- Expressar-se com facilidade, utilizando a terminologia técnica da área.

CAPÍTULO 4 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

4.1. Estrutura Modular

O currículo da Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** foi organizado dando atendimento ao que determinam as legislações: Lei Federal nº 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CP nº 1, de 5-01-2021; Resolução SE/SP nº 78, de 7-11-2008; Decreto Federal nº 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto Federal nº 8.268, de 18-6-2014; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Parecer CNE/CEB nº 39/2004; Deliberação CEE 168/2019; Indicação CEE 177/2019, assim como as competências profissionais identificadas pelo Ceeteps, com a participação da comunidade escolar e de representantes do mundo do trabalho.

A organização curricular da Habilitação Profissional de **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** está de acordo com o Eixo Tecnológico “**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 importantes instrumentos 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.

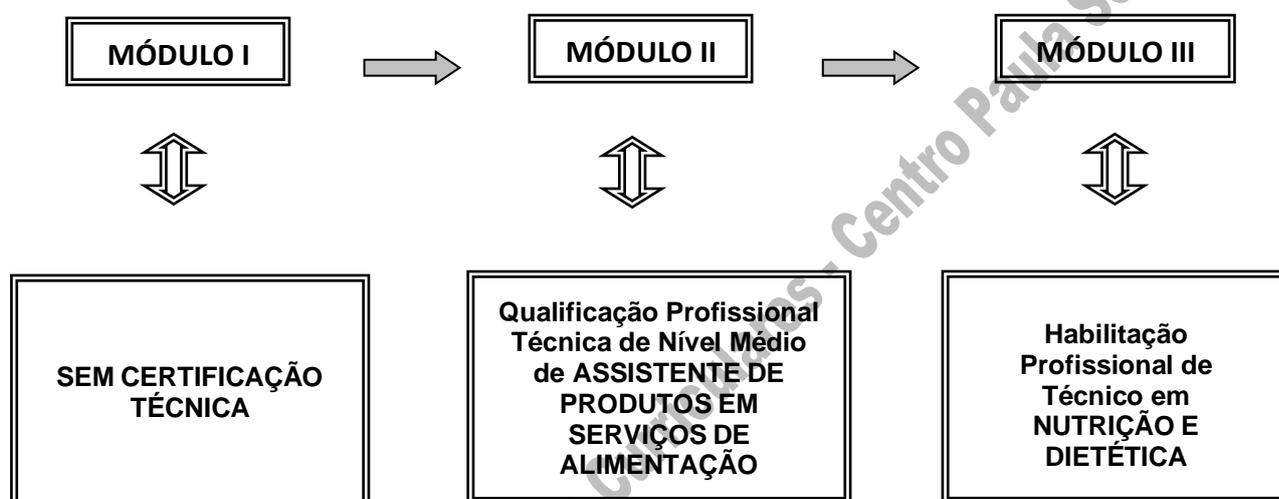
A estrutura curricular que resulta dos diferentes módulos estabelece as condições básicas para a organização dos tipos de itinerários formativos que, articulados, conduzem à obtenção de certificações profissionais.

4.2. Itinerário Formativo

O curso de **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** é composto por **03** (TRÊS) módulos.

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 ou curso equivalente.



Grupo de Formulação e Análises de Cursos - 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 | 00 | 00 | 100 | 100 | 100 | 100 | 80 | 80 |
| I.2 – Técnica Dietética I | 00 | 00 | 100 | 100 | 100 | 100 | 80 | 80 |
| I.3 – Higiene dos Alimentos | 00 | 00 | 100 | 100 | 100 | 100 | 80 | 80 |
| I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação | 100 | 100 | 00 | 00 | 100 | 100 | 80 | 80 |
| I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia | 60 | 50 | 00 | 00 | 60 | 50 | 48 | 40 |
| I.6 – Ética e Cidadania Organizacional | 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 II – Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

| 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 |
| II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública | 00 | 00 | 40 | 50 | 60 | 50 | 48 | 40 |
| 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 | 80 | 100 | 64 | 80 |
| II.5 – Técnica Dietética II | 00 | 00 | 100 | 100 | 100 | 100 | 80 | 80 |
| II.6 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I | 60 | 50 | 00 | 00 | 60 | 50 | 48 | 40 |
| II.7 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética | 40 | 50 | 00 | 00 | 40 | 50 | 32 | 40 |
| Total | 160 | 150 | 340 | 350 | 500 | 500 | 400 | 400 |

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 – Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição | 00 | 00 | 100 | 100 | 100 | 100 | 80 | 80 |
| III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II | 00 | 00 | 100 | 100 | 100 | 100 | 80 | 80 |
| III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação | 60 | 50 | 00 | 00 | 60 | 50 | 48 | 40 |
| III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional | 60 | 50 | 00 | 00 | 60 | 50 | 48 | 40 |
| III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação | 60 | 50 | 00 | 00 | 60 | 50 | 48 | 40 |
| III.6 – Inglês Instrumental | 40 | 50 | 00 | 00 | 40 | 50 | 32 | 40 |
| III.7 – Aplicativos Informatizados | 00 | 00 | 40 | 50 | 40 | 50 | 32 | 40 |
| III.8 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética | 00 | 00 | 40 | 50 | 40 | 50 | 32 | 40 |
| Total | 220 | 200 | 280 | 300 | 500 | 500 | 400 | 400 |

4.4. Formação Profissional

MÓDULO I – SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

| I.1 DIAGNÓSTICO DA ALIMENTAÇÃO HUMANA | |
|--|---|
| <p>Função: Educação para saúde Classificação: Planejamento</p> | |
| Atribuições e Responsabilidades | |
| Identificar necessidades nutricionais de populações sadias. | |
| Valores e Atitudes | |
| Estimular atitudes respeitadas. Respeitar as manifestações culturais de outros povos. Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável. | |
| Competências | Habilidades |
| 1. Analisar os princípios que devem nortear a alimentação humana, tendo como base a ciência da nutrição e as disponibilidades locais de alimentos. 2. Relacionar a alimentação equilibrada com a manutenção da saúde, o bem-estar e a disposição para o trabalho. 3. Relacionar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional. | 1.1 Nomear os órgãos e glândulas anexas que fazem parte do sistema digestório. 1.2 Identificar a fisiologia da digestão. 1.3 Classificar os nutrientes de acordo com a sua função. 1.4 Identificar os alimentos nos grupos de acordo com o guia alimentar brasileiro. 2.1 Identificar os alimentos que compõem uma alimentação equilibrada, considerando a biodisponibilidade dos nutrientes. 2.2 Identificar as consequências da alimentação inadequada e corrigir os erros alimentares de cardápios. 2.3 Selecionar os alimentos que devem compor a alimentação diária do homem, utilizando os guias alimentares vigentes. 2.4 Citar as carências nutricionais e os seus efeitos no organismo humano. 2.5 Citar os benefícios dos prebióticos e probióticos. 3.1 Informar condutas para prevenção de carências nutricionais. |
| Orientações | |
| Sugere-se, neste componente, que o professor dê ênfase no estudo do Guia Alimentar para a População Brasileira – Ministério da Saúde; realize o desenvolvimento de folder para orientação de alimentação saudável embasado no guia alimentar e trabalhe com os macros e micronutrientes, dando ênfase nos alimentos fontes. | |
| Bases Tecnológicas | |
| Digestão dos alimentos <ul style="list-style-type: none"> Anatomia e fisiologia do sistema digestório. | |

Conceitos gerais em Nutrição e Dietética

- Alimento, nutriente, dietética, alimentação, nutrição e metabolismo.

Classificação dos nutrientes segundo suas funções

Classificação dos grupos dos alimentos

Guias Alimentares

- Guia alimentar para população brasileira – Ministério da Saúde:
 - ✓ princípios;
 - ✓ escolha dos alimentos: in natura, processados e ultraprocessados;
 - ✓ dez passos da alimentação saudável.
- Pirâmide dos alimentos:
 - ✓ histórico e modelos existentes;
 - ✓ finalidade;
 - ✓ ênfase na análise qualitativa.

Definição, estrutura e propriedades químicas, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, recomendações, doenças causadas por carência e excesso dos seguintes nutrientes:

- Macronutrientes;
- Micronutrientes:
 - ✓ vitaminas lipossolúveis, hidrossolúveis e minerais.

Alimentos funcionais

- Conceitos;
- Principais compostos funcionais;
- Prebióticos, probióticos, simbióticos, entre outros.

Carga horária (horas-aula)

| | | | | | |
|----------------------|----|-----------------------------------|-----|--------------------|-----------------------|
| Teórica | 00 | Prática Profissional | 100 | Total | 100 Horas-aula |
| Teórica (2,5) | 00 | Prática Profissional (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.

Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>

| I.2 TÉCNICA DIETÉTICA I | |
|---|--|
| Função: Biossegurança nas ações de saúde Classificação: Execução | |
| Atribuições e Responsabilidades | |
| Acompanhar procedimentos culinários de preparações. Avaliar a qualidade e as características sensoriais de alimentos. | |
| Atribuições Empreendedoras | |
| Analisar resultados. Planejar ações mais eficazes. Sugerir melhorias incrementais em procedimentos de controle. | |
| Valores e Atitudes | |
| Estimular a criatividade Incentivar a pontualidade. Incentivar ações que promovam a cooperação. | |
| Competências | Habilidades |
| 1. Relacionar as características sensoriais dos alimentos com a qualidade para o consumo, definindo procedimentos para análise sensorial de alimentos. 2. Sistematizar o processo de produção de preparações, usando os grupos de alimentos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leite e derivados) garantindo a qualidade. 3. Correlacionar as técnicas de pré-preparo, os métodos de cocção e a montagem das preparações com o resultado (produto) final, visando à manutenção da sanidade, à qualidade nutricional e à educação nutricional. | 1.1 Aplicar testes específicos para medir a aceitabilidade de refeições. 1.2 Degustar as preparações para análise sensorial. 1.3 Analisar resultados de testes de aceitabilidade. 1.4 Realizar pesquisa de opinião. 2.1 Listar as técnicas corretas de pesos e medidas de diferentes alimentos. 2.2 Registrar, em ficha técnica própria, os dados de preparações para um Serviço de Alimentação. 2.3 Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizadas, mediante o uso de indicadores. 2.4 Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos. 2.5 Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas), qualidade e características sensoriais. 2.6 Listar os termos técnicos culinários mais utilizados na gastronomia. 3.1 Identificar as técnicas de pré-preparo dos alimentos de acordo com a técnica dietética e a legislação vigente. 3.2 Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção. |
| Orientações | |
| Sugere-se, neste componente, que se desenvolva um produto inédito, workshop de tipos de cortes e termos técnicos. As aulas teóricas devem preceder as aulas práticas. | |
| Bases Tecnológicas | |
| Definição e objetivos da técnica dietética | |

Propriedades sensoriais dos alimentos

- Cor, textura, aroma e sabor.

Testes de degustação e metodologia de pesquisa com a população

Pesos e medidas

- Conceitos e técnicas.

Conceito e emprego dos índices para alimentos perecíveis e não perecíveis

- Índice de parte comestível (IPC);
- Índice de cocção (ICC);
- Quantidade adquirida (QA);
- Per capita e porção.

Cálculo de valor calórico total do alimento/preparação

Modelo de ficha técnica

- Nome da preparação, ingredientes, modo de preparo, medidas caseiras, peso bruto, peso líquido, fator de correção, cálculo nutricional, equipamentos e utensílios necessários, porção, rendimento.

Termos técnicos culinários para cortes e preparações

Conceitos básicos sobre métodos de cocção e suas interferências sobre características dos alimentos

Introdução à elaboração de cardápio

- Conceitos e estruturas.

Estudo das hortaliças, frutas e PANCs (plantas alimentícias não convencionais)

- 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.

Estudo dos cereais

- 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.

Estudo das leguminosas

- 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.

Estudo dos condimentos

- 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.

Carga horária (horas-aula)

| | | | | | |
|----------------------|----|-----------------------------------|-----|--------------------|-----------------------|
| Teórica | 00 | Prática Profissional | 100 | Total | 100 Horas-aula |
| Teórica (2,5) | 00 | Prática Profissional (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.

Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>

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

| I.3 HIGIENE DOS ALIMENTOS | |
|---|--|
| Função: Proteção da saúde e prevenção de doenças | |
| Classificação: Controle | |
| Atribuições e Responsabilidades | |
| Identificar e prevenir as doenças transmitidas por alimentos. | |
| Valores e Atitudes | |
| Estimular o interesse na resolução de situações-problema. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações. | |
| Competências | Habilidades |
| 1. Analisar as normas de vigilância sanitária para garantir a segurança alimentar. 2. Avaliar os procedimentos higiênico-sanitários em UANs. 3. Selecionar os métodos de prevenção de doenças de origem alimentar em UANs. 4. Associar a segurança alimentar às técnicas de controle de qualidade. | 1.1 Indicar a legislação sanitária para serviços de alimentação. 1.2 Indicar a legislação vigente no município de atuação. 1.3 Indicar as medidas de saneamento para abastecimento de água, destino dos resíduos, lixo, controle de insetos e roedores em UANs. 2.1 Executar a técnica correta de higienização de mãos, dos alimentos, dos equipamentos, utensílios e ambiente. 2.2 Indicar produtos e diluição adequada para a desinfecção de ambientes, equipamentos e utensílios. 3.1 Classificar os tipos de micro-organismos e suas fontes de contaminação. 3.2 Identificar os micro-organismos e suas vias de transmissão. 3.3 Listar as principais doenças transmissíveis por alimentos – DTAs. 3.4 Identificar as DTAs e os agentes de contaminação. 3.5 Empregar os métodos preventivos de DTAs. 3.6 Listar as características dos principais micro-organismos patogênicos causadores de toxinfecções alimentares mais comuns. 4.1 Medir as temperaturas em etapas da cadeia produtiva. 4.2 Coletar amostras de alimentos, aplicando a técnica. |
| Bases Tecnológicas | |
| Microbiologia aplicada à alimentação e à nutrição <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de micro-organismos; • Fontes alimentares de contaminação; • Micro-organismos patogênicos. Fatores que interferem no metabolismo dos micro-organismos | |

Doenças de origem alimentar (DTA e intoxicações naturais)

- Vias de transmissão dos micro-organismos ao alimento;
- Agentes de DTA:
 - ✓ fonte, contaminação, alimentos, quadro clínico, características.
- Toxínose, infecção, toxinfecção, intoxicação química.

Métodos preventivos de DTA

- As cinco chaves para inocuidade de alimentos da OMS:
 - ✓ 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.

Saneamento básico

- Abastecimento de água, limpeza da caixa d'água, destino dos resíduos, detritos, controle de insetos e roedores, lixo;
- Biossegurança:
 - ✓ 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 Profissional | 100 | Total | 100 Horas-aula |
| Teórica (2,5) | 00 | Prática Profissional (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.

Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>.

| I.4 ADMINISTRAÇÃO E SEGURANÇA NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO | |
|---|---|
| Função: Gestão em saúde | |
| Classificação: Planejamento | |
| Atribuições e Responsabilidades | |
| Utilizar protocolos na rotina organizacional dos trabalhos com alimentação. | |
| Valores e Atitudes | |
| Incentivar comportamentos éticos. Estimular o diálogo e a interlocução. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas. | |
| Competências | Habilidades |
| <p>1. Analisar os aspectos fundamentais 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 Identificar rotinas e protocolos de trabalho, utilizando os conceitos 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, as 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 considerando os princípios de segurança.</p> |
| Bases Tecnológicas | |
| <p>Evolução dos sistemas de administração</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do Taylorismo aos Sistemas Administrativos para Qualidade total. <p>Funções da Administração</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planejar, organizar. <p>UANs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definição, objetivos e finalidades. <p>Instrumentos administrativos usados na UAN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organograma básico e fluxograma <p>Sistemas de Qualidade Total para Serviço de Alimentação:</p> | |

- Instrumentos de certificação de qualidade:
 - ✓ 5S, família ISO, outros sistemas específicos para área.

Análise de fluxos em unidades produtoras de refeições com identificação de pontos críticos

Saúde e Segurança no Trabalho (SST)

- Princípios gerais, normas regulamentadoras e fatores de risco.

Códigos e símbolos específicos de SST

Comissão Interna de Segurança do Trabalho (CIPA)

- Regulação e atividades.

Causas dos acidentes do trabalho em UANs

Ergonomia no trabalho

Formas de prevenção de acidentes do trabalho

Equipamentos de Proteção Coletiva – EPCs e Equipamentos de Proteção Individual – EPIs

- Tipo, uso, legislação pertinente.

Rotinas de exames clínicos e laboratoriais para controle de saúde do pessoal operacional da UAN

Primeiros socorros

Carga horária (horas-aula)

| | | | | | |
|---------------------|-----|-----------------------------------|----|--------------------|-----------------------|
| Teoria | 100 | Prática Profissional | 00 | Total | 100 Horas-aula |
| Teoria (2,5) | 100 | Prática Profissional (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.

Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>

| I.5 LINGUAGEM, TRABALHO E TECNOLOGIA | |
|--|---|
| Função: Montagem de argumentos e elaboração de textos | |
| Classificação: Planejamento | |
| Atribuições e Responsabilidades | |
| Comunicar-se, utilizando textos e tecnologias de naturezas diferentes. | |
| Atribuições Empreendedoras | |
| Identificar problemas e necessidades que geram demandas. | |
| Valores e Atitudes | |
| Tratar com cordialidade. Estimular o interesse na resolução de situações-problema. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações. | |
| Competências | Habilidades |
| 1. Analisar textos técnicos, administrativos e comerciais da área de Nutrição e Dietética por meio de indicadores linguísticos e de indicadores extralinguísticos. | 1.1 Identificar indicadores linguísticos e indicadores extralinguísticos de produção de textos técnicos. 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). 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). |
| 2. Desenvolver textos técnicos, comerciais e administrativos aplicados à área de Nutrição e Dietética, de acordo com normas e convenções específicas. | 2.1 Utilizar instrumentos da leitura e da redação técnica e comercial direcionadas à área de atuação. 2.2 Identificar e aplicar elementos de coerência e de coesão em artigos e em documentação técnico-administrativos relacionados à área de Nutrição e Dietética. 2.3 Aplicar modelos de correspondência comercial aplicados à área de atuação. |
| 3. Pesquisar e analisar informações da área de Nutrição e Dietética, em diversas fontes, convencionais e eletrônicas. | 3.1 Selecionar e utilizar fontes de pesquisa convencionais e eletrônicas. 3.2 Aplicar conhecimentos e regras linguísticas na execução de pesquisas específicas da área de Nutrição e Dietética. |
| 4. Interpretar a terminologia técnico-científica da área profissional. | 4.1 Pesquisar a terminologia técnico-científica da área. 4.2 Aplicar a terminologia técnico-científica da área. |
| 5. Comunicar-se, oralmente e por escrito, utilizando a terminologia técnico-científica da profissão. | 5.1 Selecionar termos técnicos e palavras da língua comum, adequados a cada contexto. 5.2 Identificar o significado de termos técnico-científicos extraídos de texto, artigos, manuais e outros gêneros relativos à área profissional. |

| | |
|---|--|
| | 5.3 Redigir textos pertinentes ao contexto profissional, utilizando a terminologia técnico-científica da área de estudo. 5.4 Preparar apresentações orais pertinentes ao contexto da profissão, utilizando a terminologia técnico-científica. |
| Orientações | |
| Neste componente, sugere-se que o professor realize pesquisa de mercado para desenvolvimento de novo produto. | |
| Bases Tecnológicas | |
| <p>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>Conceitos de coerência e de coesão aplicados à análise e à produção de textos técnicos específicos da área de Nutrição e Dietética</p> <p>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;• Contrato;• Memorial descritivo;• Memorial de critérios;• Técnicas de redação. <p>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>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>Apresentação de trabalhos técnico-científicos</p> | |

- Orientações e normas linguísticas para a elaboração do trabalho técnico-científico (estrutura de trabalho monográfico, resenha, artigo, elaboração de referências bibliográficas).

Apresentação oral

- Planejamento da apresentação;
- Produção da apresentação audiovisual;
- Execução da apresentação.

Técnicas de leitura instrumental

- 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.

Técnicas de leitura especializada

- 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)

| | | | | | |
|---------------------|----|-----------------------------------|----|--------------------|----------------------|
| Teoria | 60 | Prática Profissional | 00 | Total | 60 Horas-aula |
| Teoria (2,5) | 50 | Prática Profissional (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.

Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>

| I.6 ÉTICA E CIDADANIA ORGANIZACIONAL | |
|---|---|
| Função: Execução de procedimentos éticos no ambiente de trabalho | |
| Classificação: Execução | |
| Atribuições e Responsabilidades | |
| Atuar de acordo com princípios éticos nas relações de trabalho. | |
| Valores e Atitudes | |
| Incentivar comportamentos éticos. Comprometer-se com a igualdade de direitos. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas. | |
| Competências | Habilidades |
| 1. Interpretar as ações comportamentais orientadas para a realização do bem comum. | 1.1 Identificar os princípios de liberdade e responsabilidade nas ações cotidianas. 1.2 Diferenciar valores éticos de valores morais exercidos na comunidade local. 1.3 Aplicar princípios e valores sociais a práticas trabalhistas. |
| 2. Analisar as ações comportamentais no contexto das relações trabalhistas e de consumo. | 2.1 Identificar aspectos estruturais e princípios norteadores do Código de Defesa do Consumidor. 2.2 Identificar os fundamentos dos códigos de ética e normas de conduta. |
| 3. Contextualizar a aplicação das ações éticas aos campos do direito constitucional e legislação ambiental. | 3.1 Identificar as implicações da legislação ambiental no desenvolvimento do bem estar comum e na sustentabilidade. |
| Bases Tecnológicas | |
| <p>Noções gerais sobre as concepções clássicas da Ética</p> <p>Ética, moral</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reflexão sobre os limites e responsabilidades nas condutas sociais. <p>Cidadania, trabalho e condições do cotidiano</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mobilidade; • Acessibilidade; • Inclusão social e econômica; • Estudos de casos. <p>Relações sociais no contexto do trabalho e desenvolvimento de ética regulatória</p> <p>Códigos de ética nas relações profissionais</p> <p>Consumo consciente sob a ótica do consumidor e do fornecedor</p> <p>Códigos de ética e normas de conduta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Princípios éticos. <p>Direito Constitucional na formação da cidadania</p> <p>Princípios da ética e suas relações com a formação do Direito Constitucional</p> | |

Aspectos gerais da aplicabilidade da legislação ambiental no desenvolvimento socioeconômico e ambiental

Responsabilidade social como parte do desenvolvimento da cidadania

Procedimentos - área de “Nutrição e Dietética”

Carga horária (horas-aula)

| | | | | | |
|---------------------|----|-----------------------------------|----|--------------------|----------------------|
| Teoria | 40 | Prática Profissional | 00 | Total | 40 Horas-aula |
| Teoria (2,5) | 50 | Prática Profissional (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.

Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>

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 Classificação: Execução | |
| Atribuições e Responsabilidades | |
| Aplicar treinamentos e capacitar manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação e procedimentos operacionais padronizados. Realizar inquérito alimentar, identificando as necessidades nutricionais, acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais e realizar planos de orientação alimentar. | |
| Atribuições Empreendedoras | |
| Planejar ações mais eficazes. Estabelecer metas estratégicas. Procurar ser objetivo e claro ao falar Identificar problemas e necessidades que geram demandas. Organizar procedimentos de maneira diversa ao usual, visando melhor eficiência. | |
| Valores e Atitudes | |
| Incentivar atitudes de autonomia. Respeitar as manifestações culturais de outros povos. Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável. | |
| Competências | Habilidades |
| 1. Analisar indicadores econômicos, sociais e de saúde para identificar necessidades de educação alimentar. 2. Avaliar o estado nutricional do indivíduo ou da coletividade por meio de indicadores antropométricos. | 1.1 Detectar as necessidades e prioridades de intervenção nutricional junto à comunidade. 1.2 Aplicar questionários e formulários previamente estabelecidos. 1.3 Coletar e tabular os dados estatísticos relacionados ao atendimento em alimentação e nutrição. 1.4 Aplicar os diversos inquéritos alimentares à população. 2.1 Coletar e analisar os indicadores antropométricos do estado nutricional para cada faixa de idade. 2.2 Medir a estatura/comprimento, seguindo as técnicas específicas: crianças, adolescentes, adultos, idosos e gestantes. 2.3 Realizar medida das circunferências, cintura, quadril e abdominal em adultos. 2.4 Realizar a medida das pregas cutâneas e circunferência do braço em adultos e adolescentes por meio das técnicas padronizadas. 2.5 Calcular o Índice de Massa Corporal (IMC) e classificar segundo as indicações para a faixa etária, sexo e estado fisiológico. |

| | |
|--|---|
| <p>3. Projetar e executar um programa de orientação alimentar.</p> | <p>2.6 Classificar o estado nutricional por meio das curvas de crescimento e desenvolvimento referenciados pela OMS 2007.</p> <p>3.1 Executar programas de orientação alimentar. 3.2 Selecionar a melhor técnica de comunicação disponível de acordo com o perfil da clientela. 3.3 Interagir com o indivíduo e a comunidade para a construção ou reconstrução de condutas alimentares desejáveis. 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> |
| Bases Tecnológicas | |
| <p>Epidemiologia e controle da alimentação e nutrição por meio dos índices econômicos, sociais, indicadores de saúde (morbidade e mortalidade)</p> <p>Principais carências nutricionais e distúrbios do peso (desnutrição, sobrepeso e obesidade) relacionados à saúde pública</p> <p>Pesquisa de programas governamentais nas esferas federais, estaduais e municipais (Vigitel e outros)</p> <p>Pesquisa e aplicação da POF 2017 – 2018 (Pesquisa de Orçamentos Familiares)</p> <p>Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas</p> <p>Avaliação Nutricional</p> <ul style="list-style-type: none">• Definição;• Métodos de avaliação nutricional:<ul style="list-style-type: none">✓ objetiva e subjetiva.• Coleta e análise de dados referentes à nutrição mediante aplicação de formulários e questionários quantitativos e qualitativos;• Inquérito recordatório de 24 horas;• Inquérito da frequência no consumo de alimentos;• Registro alimentar;• Dia alimentar habitual;• Avaliação antropométrica (peso e estatura/ comprimento); avaliação da composição corporal (circunferências e dobras cutâneas);• Cálculo do Índice de Massa Corporal e tabelas de classificação segundo faixa etária e estado fisiológico;• Gráficos de crescimento e desenvolvimento (peso, altura, IMC) de crianças e adolescentes de acordo com o sexo e dentro das referências da OMS 2007. <p>Nutrição comportamental</p> <ul style="list-style-type: none">• Comportamento alimentar:<ul style="list-style-type: none">✓ fundamentos do comportamento alimentar (cognitivo, situacional e afetivo). <p>Programa de orientação alimentar</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>Consumo doméstico de alimentos e combate ao desperdício</p> | | | | | |
| Carga horária (horas-aula) | | | | | |
| Teórica | 00 | Prática Profissional | 40 | Total | 40 Horas-aula |
| Teórica (2,5) | 00 | Prática Profissional (2,5) | 50 | Total (2,5) | 50 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> | | | | | |
| Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: https://crt.cps.sp.gov.br/index.php | | | | | |

Grupo de Formulação e Análises Curriculares Centro Paula Souza/SP

| II.2 BOAS PRÁTICAS EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES | | | | | |
|---|----|----------------------------|---|-------------|----------------------|
| Função: Proteção da saúde e prevenção de doenças | | | | | |
| Classificação: Controle | | | | | |
| Atribuições e Responsabilidades | | | | | |
| Aplicar as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de alimentos de acordo com a legislação sanitária vigente. | | | | | |
| Valores e Atitudes | | | | | |
| Estimular o interesse na resolução de situações-problema. Promover ações que considerem o respeito às normas estabelecidas. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações. | | | | | |
| Competências | | | Habilidades | | |
| 1. Planejar o Manual de Boas Práticas, segundo normas estabelecidas. | | | 1.1 Elaborar o Manual de Boas Práticas. | | |
| 2. Implantar o Sistema de Boas Práticas. | | | 2.1 Orientar e supervisionar o emprego das Boas Práticas. | | |
| 3. Avaliar as condições higiênico-sanitárias de UAN. | | | 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. Monitorar os procedimentos de controle de higienização. | | | 4.1 Executar as técnicas de monitoramento de validação dos procedimentos de higiene. | | |
| Bases Tecnológicas | | | | | |
| Boas práticas em manipulação de alimentos | | | | | |
| Elaboração do Manual de Boas Práticas para alimentos | | | | | |
| Vigilância sanitária em UAN | | | | | |
| Técnicas de controle de boas práticas <ul style="list-style-type: none"> • Desenvolvimento de instrumentos para monitorar e validar os procedimentos de higienização. | | | | | |
| Carga horária (horas-aula) | | | | | |
| Teórica | 60 | Prática Profissional | 00 | Total | 60 Horas-aula |
| Teórica (2,5) | 50 | Prática Profissional (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. | | | | | |
| Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: https://crt.cps.sp.gov.br/index.php | | | | | |

| II.3 PLANEJAMENTO ALIMENTAR | |
|--|---|
| Função: Educação para saúde | |
| Classificação: Planejamento | |
| Atribuições e Responsabilidades | |
| Realizar inquérito alimentar, identificando as necessidades nutricionais, acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais e realizar planos de orientação alimentar. | |
| Atribuições Empreendedoras | |
| Analisar resultados. Sugerir conjunto de ações corretivas. Procurar ser objetivo e claro ao falar. Reconhecer necessidades de intervenção na execução dos processos. | |
| Valores e Atitudes | |
| Socializar os saberes. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca. Respeitar as manifestações culturais de outros povos. | |
| Competências | Habilidades |
| 1. Relacionar as necessidades nutricionais básicas do ser humano nas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos. 2. Promover o aleitamento materno exclusivo, orientando quanto aos possíveis obstáculos e esclarecer os direitos da lactante. 3. Planejar e analisar cardápios, conforme as disponibilidades locais de alimentos e hábitos. | 1.1 Identificar as necessidades de nutrientes, segundo Guias Alimentares, nas diversas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos. 1.2 Orientar grupos de indivíduos para a alimentação equilibrada. 1.3 Realizar entrevista, aplicar questionários e preencher formulários com o objetivo de levantar dados socioeconômicos e de hábitos. 1.4 Interagir com o indivíduo e a comunidade para a construção ou reconstrução de condutas alimentares desejáveis. 2.1 Listar as vantagens do aleitamento materno para o lactante, nutriz e para a sociedade. 2.2 Informar conduta adequada para evitar os obstáculos ao aleitamento (ingurgitamento, mastite, fissuras). 2.3 Informar os direitos da lactante, conforme legislação. 3.1 Identificar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional. 3.2 Elaborar cardápios balanceados para indivíduos e coletividades sadias. |
| Bases Tecnológicas | |
| Leis da Alimentação, segundo Escudero <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos básicos. Caloria (kcal/ kJ) <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos básicos. Cálculo de necessidades nutricionais do adulto sadio <ul style="list-style-type: none"> • Gasto Energético Basal (GEB); | |

- Necessidades Energéticas Totais (NET/ VET/ EER).

Distribuição do VET (NET/ EER) nas refeições diárias e adequação de macronutrientes

Avaliação qualitativa/ quantitativa de cardápio com cálculo de NDpCal% (*Net Dietary Protein Calory*)

Aplicação de balanceamento de cardápios, utilizando planilhas específicas e softwares.

Desenvolvimento humano

- Características da idade e fase fisiológica.

Necessidades nutricionais (micro e macronutrientes) e características da alimentação

- Gestante (fatores de risco e gestação na adolescência);
- Lactente (alimentação complementar, fórmulas lácteas, desinfecção de mamadeiras);
- Nutriz.

Aleitamento materno

- Manejo, vantagens ao aleitamento natural, obstáculos ao aleitamento, legislação, direitos da mulher, medidas de incentivo ao aleitamento.

Necessidades nutricionais (micro e macronutrientes), segundo os guias alimentares vigentes e cálculo de necessidades nutricionais

- Pré-escolar;
- Escolar;
- Adolescente;
- Adulto;
- Idoso;
- Esportista.

Carga horária (horas-aula)

| | | | | | |
|----------------------|----|-----------------------------------|-----|--------------------|-----------------------|
| Teórica | 00 | Prática Profissional | 100 | Total | 100 Horas-aula |
| Teórica (2,5) | 00 | Prática Profissional (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.

Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>

| II.4 ESTRUTURA E ROTINAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO | |
|--|---|
| Função: Organização do processo de trabalho em UAN | |
| Classificação: Planejamento | |
| Atribuições e Responsabilidades | |
| Cumprir as normas de segurança do trabalho e de ergonomia. Efetuar o planejamento, organização e supervisionar os serviços de alimentação e nutrição. | |
| Valores e Atitudes | |
| Estimular a organização. Incentivar a proatividade. Estimular o interesse na resolução de situações-problema. | |
| Competências | Habilidades |
| <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 à eliminação de desperdícios.</p> |

| | |
|---|--|
| 4. Formular as normas de elaboração, porcionamento e per capita de cardápios, segundo o Programa de Alimentação do Trabalhador. | 4.1 Elaborar cardápios, conforme critérios estabelecidos pelo PAT, observando as normas de equilíbrio nutricional, adequabilidade, harmonia e quantidade. 4.2 Apresentar cardápios com custo compatível com a disponibilidade financeira da instituição. 4.3 Selecionar cardápios para os diversos tipos de serviços. 4.4 Indicar o per capita e porcionamento dos alimentos componentes do cardápio. |
| Orientações | |
| Neste componente, sugere-se como atividades: entrevistas ou palestras com profissionais que atuem em diferentes áreas da Nutrição. | |
| Bases Tecnológicas | |
| <p>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;• Atuação do TND. <p>Diferentes sistemas de administração de UAN</p> <ul style="list-style-type: none">• Autogestão, terceirização, refeição transportada e <i>catering</i>;• Atuação do TND. <p>Gestão em creches e escolas</p> <ul style="list-style-type: none">• Caracterização;• Legislação específica (PNAE);• Área e pessoal;• Atuação do TND. <p>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;• Atuação do TND. <p>Planejamento de serviços de alimentação</p> <p>Padrões físicos e estruturais básicos para a implantação de uma UAN</p> <p>Estrutura física das áreas e setores em serviços de alimentação</p> <ul style="list-style-type: none">• Setorização com dimensionamento adequado das áreas;• Adequação física e funcional da UAN, de acordo com a legislação vigente. <p>Croquis e leiautes de instalações de UAN</p> <p>Dimensionamento básico de equipamentos para UAN</p> <ul style="list-style-type: none">• Seleção, características, finalidade e manutenção. <p>Rotinas dos diversos setores da UAN</p> | |

- Recepção, pré-lavagem, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, distribuição, refeitório, higienização de utensílios e equipamentos, copas de apoio, descarte de resíduos e sobras.

Fluxograma de processos

Tecnologias diferenciadas aplicadas às diferentes etapas do processo de produção de refeições em larga escala

Características dos cardápios para cada tipo de serviço e clientela específica

Tabelas de quantidades per capita e tabela de safra de alimentos

Planejamento de cardápios de acordo com o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)

- Critérios para elaboração e avaliação de cardápios:
 - ✓ composição das preparações, suas cores, as técnicas de preparo empregadas, as repetições no cardápio, as combinações, os tipos e percentuais de ofertas (frutas, folhosos, tipos de carnes, entre outros) e as características dos alimentos.

Carga horária (horas-aula)

| | | | | | |
|---------------------|----|-----------------------------------|-----|--------------------|-----------------------|
| Teoria | 00 | Prática Profissional | 100 | Total | 100 Horas-aula |
| Teoria (2,5) | 00 | Prática Profissional (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.

Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>

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

| II.5 TÉCNICA DIETÉTICA II | |
|---|---|
| Função: Biossegurança nas ações de saúde | |
| Classificação: Execução | |
| Atribuições e Responsabilidades | |
| Acompanhar procedimentos culinários de preparações. Avaliar a qualidade e as características sensoriais de alimentos. | |
| Atribuições Empreendedoras | |
| Analisar resultados. Planejar ações mais eficazes. Sugerir melhorias incrementais em procedimentos de controle. | |
| Valores e Atitudes | |
| Estimular a organização. Incentivar a pontualidade. Incentivar ações que promovam a cooperação. | |
| Competências | Habilidades |
| 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. 2. Correlacionar as técnicas de pré-preparo, os métodos de cocção e montagem das preparações com o resultado (produto) final, visando à manutenção da sanidade, à qualidade nutricional e à educação nutricional. | 1.1 Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizados mediante o uso de indicadores. 1.2 Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos. 2.1 Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (leite e derivados, ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais. 2.2 Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a técnica dietética e a legislação vigente. 2.3 Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção. |
| Bases Tecnológicas | |
| Estudo dos leites e derivados <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. Estudo dos ovos <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.

Estudo das gorduras

- 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.

Estudo das massas

- 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
- 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.

Estudo dos caldos e molhos

- 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.

Estudo das sopas

- Definição e estrutura;
- Tipos e utilização;
- Classificação comercial;
- Características sensoriais;
- Técnicas de seleção;
- Técnicas e controles no armazenamento;
- Pré-preparo;
- Preparo e distribuição.

Estudo das carnes

- Definição e estrutura;
- Tipos:
 - ✓ 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.

Estudo dos açúcares

- Definição e estrutura;
- 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.

Estudo dos infusos e bebidas

- 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.

Carga horária (horas-aula)

| | | | | | |
|---------------------|----|-----------------------------------|-----|--------------------|-----------------------|
| Teoria | 00 | Prática Profissional | 100 | Total | 100 Horas-aula |
| Teoria (2,5) | 00 | Prática Profissional (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.

Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>

| II.6 TERAPIA NUTRICIONAL E GASTRONOMIA HOSPITALAR I | |
|---|---|
| Função: Organização do processo de trabalho em UAN | |
| Classificação: Planejamento | |
| Atribuições e Responsabilidades | |
| Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição. Realizar a pesagem nos pacientes e aplicar outras técnicas de mensuração de dados corporais definidas pela concretização da avaliação nutricional. Realizar inquérito alimentar, identificando as necessidades nutricionais, acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais e realizar planos de orientação nutricional. | |
| Atribuições Empreendedoras | |
| Planejar ações mais eficazes. Avaliar cumprimento de processos. Mapear problemas e dificuldades nas etapas de execução dos processos. | |
| Valores e Atitudes | |
| Estimular atitudes respeitadas. Incentivar comportamentos éticos. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações. | |
| Competências | Habilidades |
| 1. Identificar a rotina do ambiente hospitalar, tendo em vista a gestão do serviço de nutrição. 2. Interpretar as prescrições dietéticas, reconhecendo os fatores culturais e emocionais que interferem no consumo alimentar, associados às enfermidades. | 1.1 Consultar os prontuários dos pacientes para transcrição de dietas prescritas. 1.2 Utilizar linguagem adequada aos diversos níveis de entendimento na comunicação com paciente e com equipe de trabalho. 2.1 Aplicar a anamnese alimentar, utilizando as técnicas de relacionamento humano e abordagem individual de pacientes. 2.2 Verificar as preferências alimentares, fatores culturais e religiosos que possam interferir no consumo alimentar. 2.3 Correlacionar as enfermidades de acordo com as orientações dietéticas. |
| Orientações | |
| Sugere-se, neste componente, que o professor dê ênfase à elaboração de cardápios, identificação de alimentos, estudos de caso, elaboração de infográficos e desenvolvimento de produto alimentício para fins especiais. | |
| Bases Tecnológicas | |
| Conceitos gerais <ul style="list-style-type: none"> • Hotelaria e gastronomia hospitalar; • Definição de dietoterapia: <ul style="list-style-type: none"> ✓ objetivos, classificação; ✓ prontuário de paciente; ✓ prescrição dietética; ✓ anamnese alimentar; ✓ técnicas de comunicação e de abordagem do paciente. Manual de dietas <ul style="list-style-type: none"> • Características, indicações, distribuição de macronutrientes, alimentos permitidos, proibidos e modelo de dietas. | |

Identificação das necessidades nutricionais de indivíduos enfermos

Elaboração de dietas de rotina, rotinas modificadas e especiais

Terapia nutricional

- Nutrição enteral;
- Conceitos, indicações, vias de acesso, tipos de fórmulas, vantagens e desvantagens;
- Nutrição parenteral: noção de via de acesso, profissional responsável pela administração e controle, relação com a UND.

Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas do sistema digestório e anexos

- Dietoterapia nas enfermidades orais;
 - ✓ estomatite, gengivite, queilite, candidíase oral, herpes, úlceras aftosas, cirurgias da boca, entre outras.
- Dietoterapia nas enfermidades esofágicas;
 - ✓ esofagite, refluxo gastroesofágico, hérnia de hiato, disfagia.
- Dietoterapia nas enfermidades gástricas:
 - ✓ gastrite, úlcera péptica.
- Dietoterapia nas enfermidades intestinais:
 - ✓ obstipação e diarreia;
 - ✓ síndrome de Dumping;
 - ✓ síndromes de Má Absorção (intolerância à lactose, doença celíaca, diverticulite e doença de Crohn).

Carga horária (horas-aula)

| | | | | | |
|---------------------|----|-----------------------------------|----|--------------------|----------------------|
| Teoria | 60 | Prática Profissional | 00 | Total | 60 Horas-aula |
| Teoria (2,5) | 50 | Prática Profissional (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.

Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>

| II.7 PLANEJAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA | |
|--|---|
| Função: Estudo e planejamento de projetos na área de Serviços de Alimentação | |
| Classificação: Planejamento | |
| Atribuições e Responsabilidades | |
| Realizar pesquisas e organizar dados para elaboração de projeto na área de Serviços de Alimentação. | |
| Atribuições Empreendedoras | |
| Reconhecer cenários vigentes. Demonstrar capacidade de argumentação e persuasão. Identificar problemas e necessidades que geram demandas. | |
| Valores e Atitudes | |
| Desenvolver a criticidade. Incentivar ações que promovam a cooperação. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca. | |
| Competências | Habilidades |
| 1. Analisar dados e informações obtidas de pesquisas empíricas e bibliográficas. | 1.1 Identificar demandas e situações-problema no âmbito da área profissional. 1.2 Identificar fontes de pesquisa sobre o objeto em estudo. 1.3 Elaborar instrumentos de pesquisa para desenvolvimento de projetos. 1.4 Constituir amostras para pesquisas técnicas e científicas, de forma criteriosa e explicitada. 1.5 Aplicar instrumentos de pesquisa de campo. |
| 2. Propor soluções parametrizadas por viabilidade técnica e econômica aos problemas identificados no âmbito da área profissional. | 2.1 Consultar legislação, normas e regulamentos relativos ao projeto. 2.2 Registrar as etapas do trabalho. 2.3 Organizar os dados obtidos na forma de textos, planilhas, gráficos e esquemas. |
| Orientações | |
| O produto a ser apresentado deverá ser constituído de umas das tipologias estabelecidas conforme Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico Nº 354, de 25-02-2015, parágrafo 3º, 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. | |
| Bases Tecnológicas | |
| Estudo do cenário da área profissional <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. | |

Identificação e definição de temas para o TCC

Análise das propostas de temas segundo os critérios

- Pertinência;
- Relevância;
- Viabilidade.

Definição do cronograma de trabalho

Técnicas de pesquisa

- Documentação indireta:
 - ✓ pesquisa documental;
 - ✓ pesquisa bibliográfica.

Técnicas de fichamento de obras técnicas e científicas

- Documentação direta:
 - ✓ pesquisa de campo;
 - ✓ pesquisa de laboratório;
 - ✓ observação;
 - ✓ entrevista;
 - ✓ questionário.
- Técnicas de estruturação de instrumentos de pesquisa de campo:
 - ✓ questionários;
 - ✓ entrevistas;
 - ✓ formulários, entre outros.

Problematização

Construção de hipóteses

Objetivos

- Geral e específicos (para quê? para quem?).

Justificativa (por quê?)

Carga horária (horas-aula)

| | | | | | |
|---------------------|----|-----------------------------------|----|--------------------|----------------------|
| Teoria | 40 | Prática Profissional | 00 | Total | 40 Horas-aula |
| Teoria (2,5) | 50 | Prática Profissional (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.

Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>

MÓDULO III – Habilitação Profissional de Técnico em NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

| III.1 GESTÃO DE SERVIÇOS ESPECIAIS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO | |
|---|---|
| Função: Organização do processo de trabalho em saúde | |
| Classificação: Planejamento | |
| Atribuições e Responsabilidades | |
| Identificar e prevenir as doenças transmitidas por alimentos. Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição. Avaliar a qualidade e as características sensoriais dos alimentos e acompanhar os procedimentos culinários das preparações. | |
| Atribuições Empreendedoras | |
| Organizar projetos. Sugerir a criação de novos produtos, serviços ou processos. Correlacionar e combinar soluções diferentes para problemas operacionais. | |
| Valores e Atitudes | |
| Incentivar a criatividade. Tratar com cordialidade. Incentivar comportamentos éticos. | |
| Competências | Habilidades |
| 1. Analisar os aspectos alimentares em relação à evolução histórica da alimentação e gastronomia. 2. Avaliar aspectos de comportamentos alimentares ligados às religiões, crenças e tabus. 3. Analisar os serviços de cozinha experimental e <i>catering</i> . 4. Identificar hábitos e alimentos típicos de diferentes países e regiões brasileiras. 5. Interpretar as normas de boas maneiras e de etiqueta à mesa. | 1.1 Verificar a influência da colonização na formação dos diferentes hábitos alimentares. 1.2 Relacionar os conceitos de gastronomia e sua utilização em diversos tipos de preparações. 2.1 Identificar aspectos das crenças e tabus alimentares. 2.2 Indicar as restrições alimentares de acordo com as religiões. 3.1 Identificar as principais atividades da cozinha experimental. 3.2 Apresentar os tipos de <i>catering</i> . 4.1 Pesquisar as diferenças dos hábitos alimentares internacionais e regionais brasileiros. 4.2 Coletar receitas típicas internacionais e nacionais. 4.3 Executar receitas típicas internacionais e regionais brasileiros. 4.4 Elaborar fichas técnicas de cada cozinha: regional e internacional. 4.5 Organizar as receitas conforme a cozinha típica. 5.1 Apresentar as normas de boas maneiras e etiqueta à mesa. 5.2 Identificar os tipos de atendimento em um serviço de alimentação e nutrição. 5.3 Utilizar utensílios e acessórios em uma mesa segundo as normas de etiqueta. |

| | |
|--|--|
| 6. Planejar um evento considerando a clientela, o objetivo, tema e o custo. | 6.1. Identificar as preferências da clientela. 6.2. Participar da organização de eventos gastronômicos. |
| Orientações | |
| Neste componente, sugere-se que seja trabalhada a gastronomia das cozinhas nacionais e internacionais a partir da realidade e necessidades de uma UAN. | |
| Bases Tecnológicas | |
| <p>História da alimentação e da gastronomia</p> <p>Gastronomia</p> <ul style="list-style-type: none">• Finalidade, importância e técnicas de preparo. <p>Tabus e crenças alimentares</p> <p>Planos alimentares</p> <ul style="list-style-type: none">• Vegetarianismo, macrobiótica, naturalismo. <p>Restrição alimentar nas religiões</p> <ul style="list-style-type: none">• Adventista, mórmon, muçulmana, judia. <p>Cozinha experimental</p> <ul style="list-style-type: none">• Conceito, finalidade e atividades. <p><i>Catering</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Conceito, tipos e cuidados a serem observados. <p>Cozinha internacional</p> <ul style="list-style-type: none">• Tradição, cultura e hábitos alimentares dos diferentes países;• Prática das preparações da culinária dos diferentes países. <p>Cozinha nacional</p> <ul style="list-style-type: none">• Tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões brasileiras. <p>Prática das preparações da culinária nacional</p> <p>Regras de boas maneiras</p> <p>Etiqueta à mesa</p> <p>Tipos de atendimento</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Self service</i>;• <i>A lá carte</i>;• À inglesa;• À americana;• À francesa. <p>Planejamento de eventos</p> <ul style="list-style-type: none">• Organização;• Divulgação;• Execução; | |

- Avaliação.

Carga horária (horas-aula)

| | | | | | |
|---------------------|----|-----------------------------------|-----|--------------------|-----------------------|
| Teoria | 00 | Prática Profissional | 100 | Total | 100 Horas-aula |
| Teoria (2,5) | 00 | Prática Profissional (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.

Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>

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

| III.2 TERAPIA NUTRICIONAL E GASTRONOMIA HOSPITALAR II | |
|---|--|
| Função: Organização do processo de trabalho em UAN | |
| Classificação: Planejamento | |
| Atribuições e Responsabilidades | |
| Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição. Realizar a pesagem nos pacientes e aplicar outras técnicas de mensuração de dados corporais definidas pela concretização da avaliação nutricional. Realizar inquérito alimentar, identificando as necessidades nutricionais, acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais e realizar planos de orientação nutricional. | |
| Atribuições Empreendedoras | |
| Planejar ações mais eficazes. Avaliar cumprimento de processos. Mapear problemas e dificuldades nas etapas de execução dos processos. | |
| Valores e Atitudes | |
| Estimular atitudes respeitadas. Incentivar comportamentos éticos. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações. | |
| Competências | Habilidades |
| 1. Identificar as características das dietas de rotina, modificadas e especiais, relacionando-as aos tratamentos dietoterápicos. 2. Controlar a qualidade das práticas dietéticas e dos procedimentos de boas práticas em Unidades de Nutrição e Dietética. | 1.1 Indicar alimentos e preparações permitidas para cada alteração fisiopatológica, de acordo com a prescrição dietética. 1.2 Selecionar os alimentos e/ ou preparações para substituições e ajustes nos componentes da dieta. 2.1 Monitorar as características sensoriais e procedimentos de boas práticas no preparo das refeições hospitalares. 2.2 Organizar e monitorar a execução do porcionamento e a composição adequada das dietas hospitalares. |
| Orientações | |
| Neste componente, sugere-se que se dê ênfase na elaboração de cardápios, identificação de alimentos, estudos de casos, elaboração de infográficos e desenvolvimento de produto alimentício para fins especiais. | |
| Bases Tecnológicas | |
| Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas das glândulas anexas <ul style="list-style-type: none"> • Fígado: <ul style="list-style-type: none"> ✓ hepatite e cirrose hepática. • Vesícula: <ul style="list-style-type: none"> ✓ litíase biliar. • Pâncreas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pancreatite. Distúrbios do peso <ul style="list-style-type: none"> • Obesidade; • Baixo peso. Sistema endócrino <ul style="list-style-type: none"> • Diabetes e suas complicações | |

Sistema cardiovascular

- Insuficiência cardíaca congestiva;
- Hipertensão arterial sistêmica;
- Dislipidemias;
- Aterosclerose.

Sistema excretor

- Insuficiência renal aguda;
- Insuficiência renal crônica;
- Litíase renal.

Sistema respiratório

- Doença pulmonar obstrutiva crônica (DPOC).

Sistema imunológico

- Aids, alergia alimentar.

Dietoterapia

- Enfermidades neoplásicas;
- Queimaduras, gota.

Carga horária (horas-aula)

| | | | | | |
|----------------------|----|-----------------------------------|-----|--------------------|-----------------------|
| Teórica | 00 | Prática Profissional | 100 | Total | 100 Horas-aula |
| Teórica (2,5) | 00 | Prática Profissional (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.

Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>

| III.3 GESTÃO OPERACIONAL EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO | |
|--|---|
| Função: Organização do processo de trabalho em UAN | |
| Classificação: Planejamento | |
| Atribuições e Responsabilidades | |
| Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição. Comunicar-se, oralmente e por escrito, considerando a atuação profissional. Aplicar treinamentos e capacitar manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação e procedimentos operacionais. | |
| Atribuições Empreendedoras | |
| Planejar ações mais eficazes. Identificar problemas e necessidades que geram demandas. Mapear problemas e dificuldades nas etapas de execução de processos. | |
| Valores e Atitudes | |
| Incentivar atitudes de autonomia. Estimular a organização e a pontualidade. Valorizar ações que contribuam para a convivência saudável. | |
| Competências | Habilidades |
| 1. Dimensionar pessoal: gestão de recursos humanos em Serviços de Alimentação e Nutrição. 2. Definir procedimentos operacionais para o processo de compras: gestão financeira de suprimentos. 3. Definir aplicativos de informática para gerenciamento de suprimentos. | 1.1 Estabelecer o número necessário de pessoal com base no tipo de serviço. 1.2 Montar matriz de responsabilidades. 1.3 Montar escala de serviço, de férias e folgas. 1.4 Treinar equipes de trabalho. 2.1 Avaliar e classificar fornecedores. 2.2 Elaborar um portfólio de fornecedores. 2.3 Simular etapas para homologação de fornecedores para gêneros alimentícios. 2.4 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). 2.5 Capacitar pessoal operacional para recepção e estocagem de alimentos e insumos. 2.6 Planejar o porcionamento dos alimentos do cardápio em função do per capita. 2.7 Montar planilhas e elaborar pedido de compras, considerando os princípios de controle de estoque. 2.8 Efetuar compras de alimentos e insumos. 2.9 Organizar e dimensionar a recepção e estocagem de gêneros, conforme a perecibilidade. 3.1 Elaborar planilhas de custos de instalações, equipamentos e utensílios. 3.2 Utilizar softwares específicos para controle de suprimentos. 3.3 Supervisionar o controle de estoque empregando softwares, planilhas eletrônicas ou manuais. |
| Bases Tecnológicas | |

Administração de Pessoal

Dimensionamento de Pessoal

Indicadores de pessoal fixo

Indicadores de períodos de descanso (folga e férias)

Escala de serviços

Rotina e roteiros

Funções da equipe de trabalho

Gestão de materiais

- Conceito, classificação, tipos e técnicas de estocagem e dimensionamento.

O setor de suprimentos dentro dos diversos serviços de alimentação e nutrição

- Importância estratégica e operacional.

Logística dos serviços de suprimentos

Tabelas de quantidades per capita para produção em larga escala

Compras

- Conceito, seleção de fornecedores e planejamento.

Técnicas de negociação para a aquisição de gênero

Previsão, controle e planejamento orçamentário (custos)

Técnicas de estocagem e de controle de estoque

Softwares específicos para controle de estoque em UAN

Carga horária (horas-aula)

| | | | | | |
|----------------------|----|-----------------------------------|----|--------------------|----------------------|
| Teórica | 60 | Prática Profissional | 00 | Total | 60 Horas-aula |
| Teórica (2,5) | 50 | Prática Profissional (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.

Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>

| III.4 TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS E ROTULAGEM NUTRICIONAL | |
|--|---|
| Função: Gestão de produção de alimentos | |
| Classificação: Planejamento | |
| Atribuições e Responsabilidades | |
| Avaliar a qualidade e as características sensoriais dos alimentos e acompanhar os procedimentos culinários das preparações. | |
| Atribuições Empreendedoras | |
| Sugerir a criação de novos produtos, serviços ou processos. | |
| Valores e Atitudes | |
| Incentivar a criatividade. Estimular o interesse pela realidade que nos cerca. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações. | |
| Competências | Habilidades |
| 1. Empregar os princípios de conservação de alimentos. 2. Relacionar as técnicas de conservação com os diferentes tipos de alimentos, visando à segurança alimentar. 3. Interpretar a legislação de rotulagem nutricional. | 1.1 Identificar o estado de conservação dos alimentos. 1.2 Diferenciar os tipos de conservação dos alimentos. 2.1 Identificar os aditivos alimentares e seus impactos na saúde humana. 2.2 Identificar os diferentes tipos de embalagens. 3.1 Aplicar as legislações pertinentes às normas de rotulagem. 3.2 Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas. 3.3 Relacionar itens dos rótulos nutricionais para atendimento das normas regulatórias. 3.4 Calcular a rotulagem nutricional. 3.5 Identificar informações para orientação do modo de preparo nos rótulos. |
| Bases Tecnológicas | |
| Princípios de industrialização de alimentos Métodos para a conservação dos alimentos <ul style="list-style-type: none"> • Indicadores de estado de conservação dos alimentos; • Aditivos alimentares. Embalagens alimentares Fraudes em alimentos Rotulagem nutricional <ul style="list-style-type: none"> • ANVISA; • Regulamento Técnico Mercosul; • Rotulagem nutricional frontal. Cálculo das informações nutricionais | |

Desenvolvimento de rótulos alimentares

Rotulagem de alimentos para fins especiais

- Produtos *diet*, light, para celíacos, fenilcetonúricos;
- Intolerância à lactose, alimentos funcionais, probióticos, prebióticos, simbióticos e transgênicos.

Certificação de qualidade em produtos

- Selos de qualidade.

Carga horária (horas-aula)

| | | | | | |
|---------------------|----|-----------------------------------|----|--------------------|----------------------|
| Teoria | 60 | Prática Profissional | 00 | Total | 60 Horas-aula |
| Teoria (2,5) | 50 | Prática Profissional (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.

Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>

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

| III.5 GESTÃO PROFISSIONAL EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO | |
|---|---|
| Função: Organização do processo de trabalho na UAN | |
| Classificação: Planejamento | |
| Atribuições e Responsabilidades | |
| Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição. Comunicar-se oralmente e por escrito, considerando a atuação profissional. Aplicar treinamentos e capacitar manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação e procedimentos operacionais. | |
| Atribuições Empreendedoras | |
| Planejar ações mais eficazes. Identificar problemas e necessidades que geram demandas. Mapear problemas e dificuldades nas etapas de execução de processos. | |
| Valores e Atitudes | |
| Tratar com cordialidade. Incentivar atitudes de autonomia. Estimular a organização e pontualidade. | |
| Competências | Habilidades |
| 1. Analisar as relações humanas de forma a liderar a equipe com eficiência. | 1.1 Detectar os conflitos éticos e corrigir as ações para que se mantenha a postura e a ética profissional. 1.2 Articular relações humanas de forma a manter a ordem e o bom trabalho em equipe. 1.3 Identificar os tipos de liderança e citar seus benefícios. |
| 2. Planejar a equipe de uma UAN e relacionar as qualidades individuais com as necessidades da função. | 2.1 Selecionar mão de obra qualificada para cada função. 2.2 Aplicar dinâmicas de grupo para motivação da equipe. |
| 3. Planejar de forma estratégica a carreira profissional. | 3.1 Identificar as características pessoais necessárias para o mercado de trabalho atual. 3.2 Utilizar as mídias sociais para a divulgação de ações em saúde. |
| 4. Elaborar estratégias inovadoras para atingir a qualidade nutricional e a satisfação dos clientes. | 4.1 Realizar checklists de supervisão em visitas técnicas. 4.2 Propor soluções inovadoras para os problemas vivenciados na UAN, utilizando-se dos exemplos de empreendedores de sucesso. 4.3 Estabelecer metas mensuráveis, com clareza e objetividade. |
| Bases Tecnológicas | |
| História do profissional TND | |
| Código de ética da categoria | |
| Responsabilidade técnica perante a Vigilância Sanitária (Portaria nº 262/2012) | |

Aplicação do Código de Ética no ambiente de trabalho

Atribuições do TND (Resolução CFN Nº 605, de 22 de abril de 2018)

Campos de atuação do Técnico em Nutrição e Dietética

Relacionamento humano e profissional

Tipos de liderança

Recrutamento e seleção de pessoal

- Técnicas de entrevistas;
- Determinação do perfil profissional.

Trabalho em equipe

- Dinâmicas de grupo.

Marketing pessoal

- Definição, aplicação e mercado de trabalho.

Etiqueta social

Mídias sociais

- Rádio, TV, Internet.

Empreendedorismo

- Conceitos, vantagens, perfil do empreendedor de sucesso, criando e traçando metas.

Atuação do TND em vistorias e supervisões em UAN.

Carga horária (horas-aula)

| | | | | | |
|---------------------|----|-----------------------------------|----|--------------------|----------------------|
| Teoria | 60 | Prática Profissional | 00 | Total | 60 Horas-aula |
| Teoria (2,5) | 50 | Prática Profissional (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.

Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>

| III.6 INGLÊS INSTRUMENTAL | |
|---|--|
| Função: Argumentação e elaboração de texto | |
| Classificação: Execução | |
| Atribuições e Responsabilidades | |
| Comunicar-se em contextos profissionais, em língua inglesa, utilizando a terminologia técnica e/ou científica da área. | |
| Atribuições Empreendedoras | |
| Explorar novos nichos ou tendências. | |
| Valores e Atitudes | |
| Incentivar a criatividade. Estimular o interesse na resolução de situações-problema. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações. | |
| Competências | Habilidades |
| <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> |
| Bases Tecnológicas | |
| <p><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><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><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.

Writing

- Prática de produção de textos técnicos da área de atuação profissional; e-mails e gêneros textuais comuns ao eixo tecnológico.

Grammar Focus

- Compreensão e usos dos aspectos linguísticos contextualizados.

Vocabulary

- Terminologia técnico-científica;
- Vocabulário específico da área de atuação profissional.

Textual Genres

- Dicionários;
- Glossários técnicos;
- Manuais técnicos;
- Folhetos para divulgação;
- Artigos técnico-científicos;
- Carta comercial;
- E-mail comercial;
- Correspondência administrativa.

Carga horária (horas-aula)

| | | | | | |
|---------------------|----|-----------------------------------|----|--------------------|----------------------|
| Teoria | 40 | Prática Profissional | 00 | Total | 40 Horas-aula |
| Teoria (2,5) | 50 | Prática Profissional (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.

Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>

| III.7 APLICATIVOS INFORMATIZADOS | |
|---|--|
| Função: Operação de computadores e de sistemas operacionais | |
| Classificação: Execução | |
| Atribuições e Responsabilidades | |
| Trabalhar com sistemas informatizados como ferramenta de pesquisa e atuação na área. | |
| Atribuições Empreendedoras | |
| Organizar projetos. Analisar resultados. Elaborar projeções e estimativas. Elaborar comparativos e metas de resultados. | |
| Valores e Atitudes | |
| Incentivar a criatividade. Estimular a organização. Incentivar ações que promovam a cooperação. | |
| Competências | Habilidades |
| 1. Analisar sistemas operacionais e programas de aplicação necessários à realização de atividades na área profissional. | 1.1 Identificar sistemas operacionais, softwares e aplicativos úteis para a área. 1.2 Operar sistemas operacionais básicos. 1.3 Utilizar aplicativos de informática gerais e específicos para desenvolvimento das atividades na área. 1.4 Pesquisar novas ferramentas e aplicativos de informática para a área. |
| 2. Selecionar plataformas para publicação de conteúdo na internet e gerenciamento de dados e informações. | 2.1 Utilizar plataformas de desenvolvimento de websites, blogs e redes sociais, para publicação de conteúdo na internet. 2.2 Identificar e utilizar ferramentas de armazenamento de dados na nuvem. |
| Bases Tecnológicas | |
| Fundamentos de sistemas operacionais <ul style="list-style-type: none"> • Tipos; • Características; • Funções básicas. Fundamentos de aplicativos de escritório <ul style="list-style-type: none"> • Ferramentas de processamento e edição de textos: <ul style="list-style-type: none"> ✓ formatação básica; ✓ organogramas; ✓ desenhos; ✓ figuras; ✓ mala direta; ✓ etiquetas. • Ferramentas para elaboração e gerenciamento de planilhas eletrônicas: <ul style="list-style-type: none"> ✓ formatação; ✓ fórmulas; ✓ funções; ✓ gráficos. • Ferramentas de apresentações: <ul style="list-style-type: none"> ✓ elaboração de slides e técnicas de apresentação. Conceitos básicos de gerenciamento eletrônico das informações, atividades e arquivos | |

- Armazenamento em nuvem:
 - ✓ sincronização, backup e restauração de arquivos;
 - ✓ segurança de dados.
- Aplicativos de produtividade em nuvem:
 - ✓ webmail, agenda, localização, pesquisa, notícias, fotos/vídeos, outros.

Noções básicas de redes de comunicação de dados

- Conceitos básicos de redes;
- Softwares, equipamentos e acessórios.

Técnicas de pesquisa avançada na web

- Pesquisa através de parâmetros;
- Validação de informações por meio de ferramentas disponíveis na internet.

Conhecimentos básicos para publicação de informações na internet

- Elementos para construção de um site ou blog;
- Técnicas para publicação de informações em redes sociais:
 - ✓ privacidade e segurança;
 - ✓ produtividade em redes sociais;
 - ✓ ferramentas de análise de resultados.

Carga horária (horas-aula)

| | | | | | |
|----------------------|----|-----------------------------------|----|--------------------|----------------------|
| Teórica | 00 | Prática Profissional | 40 | Total | 40 Horas-aula |
| Teórica (2,5) | 00 | Prática Profissional (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.

Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.sp.gov.br/index.php>

| III.8 DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA | |
|---|---|
| Função: Desenvolvimento e gerenciamento de projetos na área de Nutrição e Dietética | |
| Classificação: Execução | |
| Atribuições e Responsabilidades | |
| Utilizar procedimentos de pesquisas para desenvolvimento de projeto na área de Nutrição e Dietética. | |
| Atribuições Empreendedoras | |
| Reconhecer cenários vigentes. Procurar oportunidades e nichos de ação inovadora. Identificar problemas e necessidades que geram demandas. | |
| Valores e Atitudes | |
| Socializar os saberes. Desenvolver a criticidade. Responsabilizar-se pela produção, utilização e divulgação de informações. | |
| Competências | Habilidades |
| 1. Planejar as fases de execução de projetos com base na natureza e na complexidade das atividades. | 1.1 Consultar diversas fontes de pesquisa: catálogos, manuais de fabricantes, glossários técnicos, entre outros. 1.2 Comunicar ideias de forma clara e objetiva por meio de textos escritos e de explicações orais. |
| 2. Avaliar as fontes e recursos necessários para o desenvolvimento de projetos. | 2.1 Definir recursos necessários e plano de produção. 2.2 Classificar os recursos necessários para o desenvolvimento do projeto. 2.3 Utilizar de modo racional os recursos destinados ao projeto. |
| 3. Avaliar a execução e os resultados obtidos de forma quantitativa e qualitativa. | 3.1 Verificar e acompanhar o desenvolvimento do cronograma físico-financeiro. 3.2 Redigir relatórios sobre o desenvolvimento do projeto. 3.3 Construir gráficos, planilhas, cronogramas e fluxogramas. 3.4 Organizar as informações, os textos e os dados, conforme formatação definida. |
| Orientações | |
| 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. | |
| Bases Tecnológicas | |
| Referencial teórico da pesquisa <ul style="list-style-type: none"> • Pesquisa e compilação de dados; • Produções científicas, entre outros. | |
| Construção de conceitos relativos ao tema do trabalho e definições técnicas <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.

Escolha dos procedimentos metodológicos

- Cronograma de atividades;
- Fluxograma do processo.

Dimensionamento dos recursos necessários para execução do trabalho

Identificação das fontes de recursos

Organização dos dados de pesquisa

- Seleção;
- Codificação;
- Tabulação.

Análise dos dados

- Interpretação;
- Explicação;
- Especificação.

Técnicas para elaboração de relatórios, gráficos, histogramas

Sistemas de gerenciamento de projeto

Formatação de trabalhos acadêmicos

Carga horária (horas-aula)

| | | | | | |
|----------------------|----|-----------------------------------|----|--------------------|----------------------|
| Teórica | 00 | Prática Profissional | 40 | Total | 40 Horas-aula |
| Teórica (2,5) | 00 | Prática Profissional (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.

Para ter acesso às titulações dos profissionais habilitados a ministrarem aulas neste componente curricular, consultar o site: <https://crt.cps.gov.br/index.php>

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 têm sido a principal diretriz do planejamento curricular da instituição.

A Resolução CNE/CP 1/2021 evidencia que os Eixos Tecnológicos são possibilidades de organização, podendo também, quando couber, serem segmentados em áreas tecnológicas, com vistas a orientar para melhor organizar os itinerários formativos.

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 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 a 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 à 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 expressa 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, 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 histórica, 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.

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.

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.

4.6.9 Fortalecimento das competências relacionadas à 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 à 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.

Os resultados esperados para o projeto 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 são habilitados 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 a respeito de 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 – Trabalho de Conclusão de Curso – TCC.

Caberá a cada escola definir, conforme Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico nº 354, de 25-02-2015, 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 distribuídas em número de **120** 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 e deve ser sistematizado em uma das formas previstas na tipologia de documentos estabelecida no parágrafo 2º, para a apresentação escrita do TCC. Caso seja adotada a forma de “Apresentação de produto”, esta deverá ser acompanhada pelas respectivas especificações técnicas, memorial descritivo, memórias de cálculos e demais reflexões de caráter teórico e metodológico pertinentes ao tema (verificar parágrafo 3º da Portaria supracitada).

A temática a ser abordada deve estar contida no perfil profissional de conclusão da habilitação, que se constitui na síntese das atribuições, competências e habilidades da formação técnica; a temática deve ser planejada sob orientação do professor responsável pelo componente curricular “PTCC” (Planejamento do Trabalho de Conclusão do Curso).

4.7.1. Orientação

A orientação do desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso ficará por conta do professor responsável pelos temas do Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (PDTCC) em **TÉCNICO 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 se constituem 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, atendimento nas áreas 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

O curso **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** não exige o cumprimento de estágio supervisionado em sua organização curricular, contando com aproximadamente **950** horas-aula de práticas profissionais, que poderão ser desenvolvidas integralmente na escola e/ou em empresas da região. Essas práticas ocorrerão com a utilização de procedimentos didáticos como simulações, experiências, ensaios e demais técnicas de ensino que permitam a vivência dos alunos em situações próximas à realidade do setor produtivo. O trabalho com projetos, estudos de caso, visitas técnicas monitoradas, pesquisas de campo e aulas práticas em laboratórios devem garantir 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 em um Plano de Estágio Supervisionado devidamente incorporado ao Projeto Pedagógico da Unidade Escolar. O Plano de Estágio Supervisionado deverá prever os seguintes registros:

- objetivos;
- justificativa;
- metodologias;

- sistemática de acompanhamento, controle e avaliação;
- 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 **3** 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, desde que aprovada pelos Departamentos Grupo de Formulação e Análises Curriculares e Grupo de Supervisão Educacional – Cetec – Ceeteps. 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 na 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.mtecbo.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, à ética e cidadania organizacional, ao empreendedorismo, ao uso de tecnologias informatizadas, relativos à comunicação profissional em língua materna e em línguas estrangeiras (como Inglês e Espanhol), ao uso das respectivas terminologias técnico-científicas, às 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.

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.

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

CAPÍTULO 5 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Consoante dispõe o artigo 46 da Resolução CNE/CP 1/2021, 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 aos 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.

CAPÍTULO 6 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

A avaliação, elemento fundamental para acompanhamento e redirecionamento do processo de desenvolvimento de competências, estará voltada 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, entre outros – 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.

Permite também 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 inviabilizem 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 em que está classificado, expressa em parecer elaborado por Comissão de Professores, fundamentada nos resultados de diferentes avaliações realizadas.

Também por meio de avaliação, o 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 a seguir, 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 obtiver 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.

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

CAPÍTULO 7

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

| LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA | |
|--|--|
| Descrição da Prática | |
| <p>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.</p> | |
| Equipamentos | |
| Quantidade | Identificação |
| 02 | Balança eletrônica digital |
| 04 | Batedeira; tipo industrial; com capacidade mínima para 3,9 litros |
| 04 | Fogão tipo convencional, com 4 bocas |
| 01 | Forno de Microondas |
| 02 | Liquidificador; tipo industrial; Com Capacidade Mínima para 3,0 Litros |
| 02 | Liquidificador; tipo doméstico Com Capacidade Mínima para 3,0 Litros |
| 04 | Processador de alimento; doméstico; jarra com capacidade para 3,4 litros |
| 01 | Refrigerador doméstico; frost free, duplex; com capacidade total líquida mínima de 425 litros |
| 04 | 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 |
| 04 | Termômetros digitais tipo espeto resistente à água |
| 01 | SMART TV LED 55" |
| Mobiliário | |
| Quantidade | Identificação |
| 20 | Cadeira fixa; concha dupla; com encosto e assento em polipropileno; na cor bege; sem braços; espaldar médio |

| | |
|---|---|
| 03 | Estante desmontável em aço, tipo aberta nos fundos e laterais; com 09 prateleiras |
| 03 | 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 |
| 06 | Mesa com tampo de aço inox, para cozinha industrial |
| Acessórios | |
| <i>Itens de responsabilidade da Unidade Escolar</i> | |
| Quantidade | Identificação |
| 01 | Quadro branco |
| 01 | Suporte de TV |
| | |
| | |
| Equipamentos de Proteção Individual – EPIs | |
| <i>Itens de responsabilidade da Unidade Escolar</i> | |
| Quantidade | Identificação |
| 01 | Avental Térmico Anti Chama para Cozinha Industrial Resistente a Água e ao Calor |
| 01 | Avental de PVC forrado |
| 02 | Luva Térmica para Alta Temperatura (até 400 graus) – Grafatex c/ Fios de Aramida |
| Conf. Nessid. | Luva Plástica descartável |
| Conf. Nessid. | Sapatos de Segurança de Elástico Branco |
| Conf. Nessid. | Touca descartável TNT unissex |
| Utensílios e Acessórios | |
| <i>Itens de responsabilidade da Unidade Escolar</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) * |
| 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 confeitaria |
| 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 tornear |
| 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 | Fouet |
| 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 |
| 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 couvert |
| 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 (zester) |
| 02 | Réchaud |
| 04 | Rolo para abrir massa |
| 04 | Saca-rolhas |
| 02 | Saco de confeitar |

| | |
|----|--|
| 02 | Saladeira de vidro |
| 01 | Samovar |
| 02 | Sopeira em inox |
| 04 | Sopeira individual em inox com tampa |
| 06 | Suplat |
| 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

Descrição da Prática

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.

Equipamentos

| Quantidade | Identificação |
|------------|---------------|
|------------|---------------|

| | |
|---|--|
| 01 | Adipômetro Científico; para mensurar prega cutânea; em metal; pesando aproximadamente 750 gramas |
| 01 | Balança digital, com régua antropométrica de 1.90m no mínimo; 200 kg, resolução de 100 g, com zeragem automática |
| 01 | Estadiômetro em alumínio, digital com régua graduada; para aferir altura física em centímetros; 0,80 até 2,20 m |
| 01 | Modelo anatômico humano; torso clássico, dorso aberto; composto por 18 partes |
| 01 | Régua antropométrica, graduada, com bastão e haste em madeira (1,00 m); |
| 01 | SMART TV 55 polegadas |
| 06 | Microcomputador |
| Mobiliário | |
| Quantidade | Identificação |
| 04 | Armário alto; tipo fechado; em madeira mdp |
| 20 | Cadeira fixa; concha dupla; com encosto e assento em polipropileno; na cor bege |
| 01 | Mesa auxiliar para escritório |
| 06 | Mesas para computadores |
| Softwares específicos | |
| Quantidade | Identificação |
| 22 | Avanutri ou Diet Pro Software nutricional |
| 22 | Tecfood Software gerencial |
| Acessórios | |
| <i>Itens de responsabilidade da Unidade Escolar</i> | |
| Quantidade | Identificação |
| 01 | Quadro branco |
| 01 | Suporte de tv |
| | |
| Equipamentos de Proteção Individual – EPIs | |
| <i>Itens de responsabilidade da Unidade Escolar</i> | |
| Quantidade | Identificação |
| 01 | Avental de PVC forrado |

| | |
|----|--|
| 01 | Avental de Vinil |
| 01 | Avental em Malha de Aço Inox 70 cm |
| 01 | Avental Térmico Anti Chama para Cozinha Industrial Resistente a Água e ao Calor |
| 01 | Botas de PVC Cano Longo Branca |
| 01 | Bota de PVC – Preta – Cano Longo – Palmilha e Bico de Aço – Super Proteção |
| 01 | Jaqueta Térmica |
| 01 | Luva de silicone altaflex para alta temperatura |
| 01 | Luva Fio de Aço |
| 01 | Luva Malha de Aço |
| 01 | Luva Térmica para Alta Temperatura (até 400 graus) – Grafatex c/ Fios de Aramida |
| 01 | Luvras de Látex Verniz Silver Azul |
| 01 | Luvras de PVC Térmica para baixa temperatura Alaska |
| 01 | 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.

Descrição da Prática

Módulo I

DAH – DIAGNÓSTICO DA ALIMENTAÇÃO HUMANA

- Desenvolvimento de infográficos sobre prebióticos e probióticos.

TDI – TÉCNICA DIETÉTICA I

- Ficha técnica de preparação.

Módulo II

ENSP – EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E SAÚDE PÚBLICA

- Planilhas: Avaliação nutricional;
- Determinação do estado nutricional.

BPUPR –BOAS PRÁTICAS EM UNIDADE PRODUTORAS DE REFEIÇÃO

- Elaboração de Manual de Boas Práticas.

PA – PLANEJAMENTO ALIMENTAR

- Cálculo de cardápios.

PTCC – PLANEJAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

- Pesquisas de artigos científicos;
- Elaboração do projeto de TCC.

Módulo III

TNGH – TERAPIA NUTRICIONAL E GASTRONOMIA HOSPITALAR

- Avaliação nutricional
- Estimativas de peso e estatura
- Cálculo de cardápios

TARN – TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS E ROTULAGEM NUTRICIONAL

- Rotulagem alimentos.

GPUA – GESTÃO PROFISSIONAL EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO

- Gerenciamento de compras, suprimentos, cardápios.

DTCC – DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Desenvolvimento do TCC

Softwares específicos

| Quantidade | Identificação |
|-------------------|---|
| 22 | Avanutri ou Diet Pro Software nutricional |
| 22 | Tecfood Software gerencial |

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 | Técnico em Nutrição e Dietética | Básica | COZZOLINO | Silvia M. Franciscato | | | | | Biodisponibilidade de Nutrientes | | 5ª | Barueri | Manole | 9788520441367 | 2016 |
| Ambiente e Saúde | Técnico em Nutrição e Dietética | Básica | SILVA | M. Chemin S. da | MURA | Joana D'arc Pereira | | | Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia | | 3ª | São Paulo | Payá | 9788557950009 | 2016 |
| Ambiente e Saúde | Técnico em Nutrição e Dietética | Básica | MATIAS | Marlene | | | | | A arte de receber em eventos | | 1ª | Barueri | Manole | 9788520439555 | 2014 |
| Ambiente e Saúde | Técnico em Nutrição e Dietética | Básica | OLIVEIRA, Coura | Tatiana | SILVA, Alves | Daniela | | | Administração De Unidades Produtoras De Refeições: Desafios E Perspectivas | | 1ª | São Paulo | Rubio | 9788584110230 | 2016 |
| Ambiente e Saúde | Técnico em Nutrição e Dietética | Básica | MAHAN | L. Kathleen | | | | | Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia | | 14ª | São Paulo | Elsivier | 9788535286632 | 2018 |
| Ambiente e Saúde | Técnico em Nutrição e Dietética | Básica | COSTA, Guimarães F. | Andréa | GALISA, Santiago | Mônica | | | Cálculos Nutricionais | Análise e Planejamento Dietético | 1ª | São Paulo | Payá | 9788557950047 | 2018 |
| Ambiente e Saúde | Técnico em Nutrição e Dietética | Básica | GALISA, Santiago | Mônica | NUNES, P. de Oliveira | Alessandra | GARCIA, da Silva | Luciana | Educação Alimentar e Nutricional | Da Teoria à Prática | 1ª | São Paulo | Guanabara | 9788541204583 | 2014 |
| Ambiente e Saúde | Técnico em Nutrição e Dietética | Básica | ISOSAKI | Mitsue | NAKASATO | Miyoko | CARDOSO | Elisabeth | Gastronomia Hospitalar para Pacientes em Situações Especiais | Cardiologia e Pneumologia | 1ª | Rio de Janeiro | Atheneu | 9788538805731 | 2014 |
| Ambiente e Saúde | Técnico em Nutrição e Dietética | Básica | FREIXAS | Dolores | CHAVES | Guta | | | Gastronomia no Brasil e no Mundo | | 3ª | São Paulo | Senac | 9788574583525 | 2017 |
| Ambiente e Saúde | Técnico em Nutrição e Dietética | Básica | PAYNE-PALACIO | June | THEIS | Monica | | | Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas | | 12ª | Barueri | Manole | 9788520435984 | 2014 |
| Ambiente e Saúde | Técnico em Nutrição e Dietética | Básica | ABREU, Simioni de | Edeli | SPINELLI, Glória. N. | Mônica | PINTO, Maria de Souza | Ana | Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição | Um Modo de Fazer | 6ª | São Paulo | Metha | 978858888302 | 2016 |
| Ambiente e Saúde | Técnico em Nutrição e Dietética | Básica | CHESSER | Jerald | | | | | Gestão em Serviços de Alimentação | | 5ª | Barueri | Manole | 9788520435601 | 2016 |
| Ambiente e Saúde | Técnico em Nutrição e Dietética | Básica | GERMANO, Manuel L. | Pedro | GERMANO, Izabel S. | Maria | | | Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças | | 1ª | Barueri | Manole | 9788520437209 | 2015 |

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

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|---------------------------------|--------|---|-----------------|----------------------|----------|--------------------------|----------|---|----------------------------------|----|----------------|-----------|---------------|------|
| | | | | | | | | | transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos | | | | | | |
| Ambiente e Saúde | Técnico em Nutrição e Dietética | Básica | SILVA JR, Alves da | Eneo | | | | | Manual de Controle Higiênico - Sanitário Em Serviços de Alimentação | | 7ª | São Paulo | Varela | 9788577590193 | 2014 |
| Ambiente e Saúde | Técnico em Nutrição e Dietética | Básica | ALVARENGA FIGUEIREDO, Manoela; TIMERMAN, Fernanda; ANTONACCIO Cynthia | Marle | FIGUEIREDO | Manoela | TIMERMAN | Fernanda | Nutrição Comportamental | | 1ª | Barueri | Manole | 9788520440025 | 2015 |
| Ambiente e Saúde | Técnico em Nutrição e Dietética | Básica | VITOLLO, Regina | Marcia | | | | | Nutrição da Gestação ao Envelhecimento | | 2ª | São Paulo | Rubio | 9788564956896 | 2014 |
| Ambiente e Saúde | Técnico em Nutrição e Dietética | Básica | PHILLIPI | Sonia Tucunduva | | | | | Nutrição e Gastronomia | | 1ª | Barueri | Manole | 9788520450802 | 2018 |
| Ambiente e Saúde | Técnico em Nutrição e Dietética | Básica | PHILLIPI | Sonia Tucunduva | | | | | Nutrição e Técnica Dietética | | 3ª | Barueri | Manole | 9788520433225 | 2016 |
| Ambiente e Saúde | Técnico em Nutrição e Dietética | Básica | SANTOS | Irani Gomes | | | | | Nutrição: Clínica, Esportiva, Saúde Coletiva E Gestão De Qualidade Em Serviços De Alimentação | | 1ª | São Paulo | Martinari | 9788581160399 | 2015 |
| Ambiente e Saúde | Técnico em Nutrição e Dietética | Básica | MATIAS | Marlene | | | | | Organização de eventos: procedimentos e Técnicas | | 6ª | Barueri | Manole | 9788520439548 | 2013 |
| Ambiente e Saúde | Técnico em Nutrição e Dietética | Básica | MEZOMO, de Barros | Iracema | | | | | Os Serviços de Alimentação | Planejamento e Administração | 6ª | São Paulo | Manole | 9788520436219 | 2015 |
| Ambiente e Saúde | Técnico em Nutrição e Dietética | Básica | MEZOMO, de Barros | Iracema | | | | | Os Serviços de Alimentação - Planejamento e Administração | Planejamento e Administração | 6ª | Barueri | Manole | 9788520436219 | 2015 |
| Ambiente e Saúde | Técnico em Nutrição e Dietética | Básica | PHILLIPI, Tucunduva | Sonia | | | | | Pirâmide Dos Alimentos | Fundamentos Básicos da Nutrição. | 2ª | Barueri | Manole | 9788520433232 | 2014 |
| Ambiente e Saúde | Técnico em Nutrição e Dietética | Básica | NESPOLO, Regina; | Cássia | OLIVEIRA, Arboite de | Fernanda | PINTO, S. Twardowski | Flávia | Práticas em Tecnologia Alimentos | | 1ª | Porto Alegre | Artmed | 9788582711958 | 2015 |
| Ambiente e Saúde | Técnico em Nutrição e Dietética | Básica | PHILLIPI, Tucunduva | Sonia | | | | | Tabela de Composição de Alimentos | | 6ª | Barueri | Manole | 9788520454244 | 2017 |
| Ambiente e Saúde | Técnico em Nutrição e Dietética | Básica | ORNELAS, Hoeschl; | Lieselotte | KAJISHIMA | Shizuko | VERRUMA-BERNARDI, Regina | Marta | Técnica Dietética | Seleção e Preparo de Alimentos | 8ª | 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 | Técnico em Nutrição e Dietética | Básica | CARELLE, Claudia | Ana | CÂNDIDO, Cavalline | Cynthia | | | Tecnologia Alimentos | Dos | Principais etapas da cadeia produtiva | 1ª | São Paulo | Érica | 9788536510842 | 2015 |
|------------------|---------------------------------|--------|------------------|-----|--------------------|---------|--|--|-----------------------------|------------|---------------------------------------|----|-----------|-------|---------------|------|

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

CAPÍTULO 8

PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

A contratação dos docentes que irão atuar no Curso **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** será feita por meio de Concurso Público e/ou Processo Seletivo como determinam as normas próprias do Ceeteps, obedecendo a seguinte ordem de prioridade, em conformidade com o Art. 12 da Deliberação do Conselho Estadual de Educação nº 162/2018, alterada pela Deliberação CEE nº 168/2019, e Indicação CEE/169/2018, alterada pela Indicação CEE 177/2019:

- I. Licenciados na área ou componente curricular/disciplina do curso, obtido em cursos de licenciatura específica ou equivalente e cursos de formação pedagógica para graduados não licenciados (consoante legislação vigente à época);
- II. Graduados no componente curricular/disciplina, portadores de certificado de especialização lato sensu, com no mínimo 120h de conteúdos programáticos de formação pedagógica;
- III. Graduados no componente curricular/disciplina ou na área do curso.

Aos docentes contratados, o Ceeteps mantém um Programa de Capacitação voltado à formação continuada de competências diretamente ligadas ao exercício do magistério.

TITULAÇÕES DOCENTES POR COMPONENTE CURRICULAR

| COMPONENTE CURRICULAR | TITULAÇÃO |
|---|--|
| ADMINISTRAÇÃO E SEGURANÇA NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO | <ul style="list-style-type: none">• Economia Doméstica• Nutrição• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Tecnologia em(de) Alimentos |
| APLICATIVOS INFORMATIZADOS | <ul style="list-style-type: none">• Administração - Ênfase em Análise de Sistemas |

- Administração - Habilitação em Administração da Informação
- Administração - Habilitação em Análise de Sistemas
- Administração - Habilitação em Gestão da Informação
- Administração - Habilitação em Gestão de Informática
- Administração - Habilitação em Gestão de(em) Sistemas de Informação
- Administração de Sistemas de Informação
- Análise de Sistemas
- Análise de Sistemas Administrativos em Processamento de Dados
- Análise de Sistemas de Informação
- Análise de Sistemas e Tecnologia da Informação
- Análise de Sistemas e Tecnologia da Informação - Habilitação em Gerenciamento de Sistemas e Tecnologias
- Ciência e Tecnologia
- Ciência(s) da(de) Computação
- Computação
- Computação (LP)
- Computação Científica
- Engenharia da(de) Computação
- Engenharia de Sistemas
- Engenharia de Software
- Física - Opção Informática
- Física Computacional
- Informática

- Informática (LP)
- Informática Biomédica
- Matemática Aplicada às Ciências da Computação
- Matemática Aplicada e Computação Científica
- Matemática Aplicada e Computacional
- Matemática com Ênfase em Ciência da Computação (LP)
- Matemática com Ênfase em Informática (LP)
- Matemática com Informática
- Matemática Computacional
- Processamento de Dados
- Processamento de Dados ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)
- Programação de Sistemas ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)
- Sistemas de Informação
- Sistemas de Informação - Habilitação Planejamento Estratégico
- Sistemas e Tecnologia da Informação
- Sistemas e Tecnologia da Informação (LP)
- Sistemas Informatizados - Internet e Rede
- Tecnologia da(de) Informação e Comunicação
- Tecnologia de Computação
- Tecnologia em Análise de Sistemas e Tecnologia(s) da Informação
- Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas

Grupo de Formulação e Análises Curriculares Centro Paula Souza/SP

- Tecnologia em Análise e Projeto de Sistemas
- Tecnologia em Banco de Dados
- Tecnologia em Desenvolvimento de Jogos Digitais
- Tecnologia em Desenvolvimento de Sistemas
- Tecnologia em Desenvolvimento de Software
- Tecnologia em Desenvolvimento para Web
- Tecnologia em Desenvolvimento Web
- Tecnologia em Gerenciamento de Redes de Computadores
- Tecnologia em Gestão da(de) Tecnologia da Informação
- Tecnologia em Gestão de Sistemas de Informação
- Tecnologia em Informática
- Tecnologia em Informática - Banco de Dados
- Tecnologia em Informática - Ênfase em Banco de Dados
- Tecnologia em Informática - Ênfase em Banco de Dados e Redes de Computadores
- Tecnologia em Informática - Ênfase em Gestão de Negócios
- Tecnologia em Informática - Ênfase em Redes de Computadores
- Tecnologia em Informática - Modalidade (de) Gestão Financeira

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none">• Tecnologia em Informática - Modalidade Gestão da Produção Industrial• Tecnologia em Informática com Ênfase em Banco de Dados• Tecnologia em Informática e Negócios• Tecnologia em Informática para (a) Gestão de Negócios• Tecnologia em Informática para Negócios• Tecnologia em Jogos Digitais• Tecnologia em Processamento de Dados• Tecnologia em Projeto(s) de Sistemas de Informações• Tecnologia em Redes de Computadores• Tecnologia em Segurança da Informação• Tecnologia em Segurança do Trabalho• Tecnologia em Sistema(s) de(da) Informação• Tecnologia em Sistema(s) para Internet• Tecnologia em Técnicas Digitais• Tecnologia em Web• Tecnologia em Web Design• Tecnologia em Web Design e E-Commerce |
| <p>BOAS PRÁTICAS EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES</p> | <ul style="list-style-type: none">• Agronomia• Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Biologia• Ciência(s) dos Alimentos |

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none">• Ciências Biológicas• Ciências Biológicas (Biomédicas) - Modalidade Médica• Ciências Biológicas (LP)• Economia Doméstica• Engenharia Agrônômica• Engenharia Biotecnológica• Engenharia Biotecnológica e Bioprocessos• Engenharia de Alimentos• Nutrição• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Tecnologia em Agronomia• Tecnologia em(de) Alimentos |
| <p>DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA</p> | <ul style="list-style-type: none">• Agronomia• Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Biologia• Biologia (LP)• Biomedicina• Ciência(s) dos Alimentos• Ciência(s) e Tecnologia de Laticínios• Ciências Biológicas• Ciências Biológicas (Biomédicas) - Modalidade Médica• Ciências Biológicas (LP)• Ciências Farmacêuticas• Economia Doméstica• Engenharia Agrícola• Engenharia Agrônômica• Engenharia Biotecnológica |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Engenharia Biotecnológica e Bioprocessos • Engenharia de Alimentos • Engenharia de Produção Química • Engenharia Industrial Química • Engenharia Química • Farmácia • Farmácia - Alimentos • Farmácia Bioquímica Industrial • Farmácia e Bioquímica • Medicina • Nutrição • Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) • Tecnologia em Agronomia • Tecnologia em(de) Alimentos |
| <p>DIAGNÓSTICO DA ALIMENTAÇÃO HUMANA</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) • Ciência(s) dos Alimentos • Ciências Biológicas (Biomédicas) - Modalidade Médica • Engenharia de Alimentos • Farmácia - Alimentos • Nutrição • Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) • Tecnologia em(de) Alimentos |
| <p>EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM SAÚDE PÚBLICA</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Nutrição • Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) |
| <p>ESTRUTURA E ROTINAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Economia Doméstica • Nutrição |

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) |
| ÉTICA E CIDADANIA ORGANIZACIONAL | <ul style="list-style-type: none">• Administração• Administração - Habilitação em Administração Geral e de Empresas• Administração - Habilitação em Administração Hospitalar• Administração - Habilitação em Comércio Exterior• Administração - Habilitação em Finanças e Controladoria• Administração - Habilitação em Marketing• Administração de Empresas• Administração de Empresas e Negócios• Administração Geral• Ciências Administrativas• Ciências Econômicas• Ciências Econômicas com Ênfase em Comércio Internacional• Ciências Econômicas e Administrativas• Ciências Gerenciais e Orçamentos Contábeis• Ciências Jurídicas• Ciências Jurídicas e Sociais• Ciências Sociais• Ciências Sociais (LP)• Direito• Economia• Estudos Sociais com Habilitação em Geografia (LP) |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• Estudos Sociais com Habilitação em História (LP)• Filosofia• Filosofia (LP)• História• História (LP)• Nutrição• Pedagogia• Pedagogia (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 |
| <p>GESTÃO DE SERVIÇOS ESPECIAIS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO</p> | <ul style="list-style-type: none">• Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Ciência(s) dos Alimentos• Economia Doméstica• Engenharia de Alimentos• Gastronomia• Gastronomia e Segurança Alimentar• Nutrição• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Química de Alimentos• Tecnologia em Gastronomia• Tecnologia em(de) Alimentos |

| | |
|--|---|
| <p>GESTÃO OPERACIONAL EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Economia Doméstica • Nutrição • Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) |
| <p>GESTÃO PROFISSIONAL EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Nutrição • Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) |
| <p>HIGIENE DOS ALIMENTOS</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Agronomia • Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) • Biologia • Biologia (LP) • Ciência(s) dos Alimentos • Ciência(s) e Tecnologia de Laticínios • Ciências Agrárias (LP) • Ciências Agrícolas (LP) • Ciências Biológicas • Ciências Biológicas (Biomédicas) - Modalidade Médica • Ciências Biológicas (LP) • Ciências com Habilitação em Biologia • Ciências com Habilitação em Biologia (LP) • Ciências Farmacêuticas • Economia Doméstica • Engenharia Agrícola • Engenharia Agrônômica • Engenharia Biotecnológica • Engenharia Biotecnológica e Bioprocessos • Engenharia de Alimentos • Engenharia Química • Farmácia |

| | |
|-----------------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• Farmácia ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Farmácia - Alimentos• Farmácia Bioquímica Industrial• Farmácia e Bioquímica• Gastronomia• Gastronomia e Segurança Alimentar• Medicina Veterinária• Nutrição• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Química de Alimentos• Tecnologia em Agronomia• Tecnologia em Gastronomia• Tecnologia em(de) Alimentos |
| <p>INGLÊS INSTRUMENTAL</p> | <ul style="list-style-type: none">• Inglês (LP)• Letras - Língua Portuguesa e Inglesa (LP)• Letras - Tradutor e Intérprete• Letras com Habilitação de Tradutor/ Inglês• Letras com Habilitação em Inglês (LP)• Letras com Habilitação em Inglês e Literaturas de Língua Inglesa (LP)• Letras com Habilitação em Língua e Literatura Inglesa (LP)• Letras com Habilitação em Língua Inglesa e Respectives Literaturas (LP)• Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Inglesa (LP)• Letras com Habilitação em Português e Inglês |

- Letras com Habilitação em Português e Inglês (LP)
- Letras com Habilitação em Português/ Inglês e Respectivas Literaturas (LP)
- Letras com Habilitação em Secretariado Bilingue/ Inglês
- Letras com Habilitação em Secretariado Executivo Bilingue/ Inglês
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilingue
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilingue/ Inglês
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilingue/ Inglês (LP)
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Inglês
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Inglês (LP)
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete: Português/Inglês
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete: Português/Inglês (LP)
- Letras com Habilitação Tradutor/ Inglês
- Letras: Língua Inglesa e Língua Portuguesa (LP)
- Secretariado - Habilitação em Inglês
- Secretariado Bilingue
- Secretariado Bilingue - Habilitação Português/ Inglês
- Secretariado Bilingue - Habilitação Português/ Inglês (LP)
- Secretariado Executivo
- Secretariado Executivo Bilingue

- Secretariado Executivo Bilíngue - Habilitação Português/ Inglês
- Secretariado Executivo Bilíngue - Habilitação Português/ Inglês (LP)
- Secretariado Executivo com Habilitação em Inglês
- Secretariado Executivo com Habilitação em Inglês (LP)
- Secretariado Executivo Trilíngue
- Secretariado Executivo Trilíngue/ Inglês
- Secretariado Executivo Trilíngue/ Inglês (LP)
- Tecnologia em Automação de Escritórios e Secretariado/ Inglês
- Tecnologia em Automação de Escritórios e Secretariado/ Inglês (LP)
- Tecnologia em Automação em Secretariado Executivo Bilíngue/ Inglês
- Tecnologia em Formação de Secretariado/ Inglês
- Tecnologia em Formação de Secretário/ Inglês
- Tecnologia em Formação de Secretário/ Inglês (LP)
- Tecnologia em Secretariado Executivo Bilíngue/ Inglês
- Tecnologia em Secretariado Executivo Bilíngue/ Inglês (LP)
- Tecnologia em Secretariado Executivo Trilíngue/ Inglês (LP)
- Tradutor e Intérprete
- Tradutor e Intérprete com Habilitação em Inglês

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• Tradutor e Intérprete com Habilitação em Inglês (LP) |
| <p>LINGUAGEM, TRABALHO E TECNOLOGIA</p> | <ul style="list-style-type: none">• Letras• Letras (LP)• Letras - Língua Portuguesa e Inglesa (LP)• Letras - Neolatinas (LP)• Letras - Tradutor e Intérprete• Letras com Habilitação de Tradutor/ Inglês• Letras com Habilitação em Espanhol• Letras com Habilitação em Espanhol (LP)• Letras com Habilitação em Inglês (LP)• Letras com Habilitação em Inglês e Literaturas de Língua Inglesa• Letras com Habilitação em Inglês e Literaturas de Língua Inglesa (LP)• Letras com Habilitação em Língua Inglesa e Respectivas Literaturas (LP)• Letras com Habilitação em Língua Portuguesa (LP)• Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Espanhola e suas Literaturas• Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Inglesa (LP)• Letras com Habilitação em Língua Portuguesa e Respectivas Literaturas (LP)• Letras com Habilitação em Linguística• Letras com Habilitação em Linguística (LP) |

- Letras com Habilitação em Português
- Letras com Habilitação em Português (LP)
- Letras com Habilitação em Português e Alemão
- Letras com Habilitação em Português e Alemão (LP)
- Letras com Habilitação em Português e Espanhol (LP)
- Letras com Habilitação em Português e Francês (LP)
- Letras com Habilitação em Português e Inglês
- Letras com Habilitação em Português e Inglês (LP)
- Letras com Habilitação em Português e Italiano (LP)
- Letras com Habilitação em Português e Língua Espanhola Moderna com as Respectivas Literaturas (LP)
- Letras com Habilitação em Português e Literaturas de Língua Portuguesa (LP)
- Letras com Habilitação em Português, Inglês e Literaturas (LP)
- Letras com Habilitação em Português/ Espanhol e Respectivas Literaturas (LP)
- Letras com Habilitação em Português/ Inglês e Respectivas Literaturas (LP)
- Letras com Habilitação em Português/ Literaturas da Língua Portuguesa com suas respectivas Literaturas (LP)

- Letras com Habilitação em Secretariado
- Letras com Habilitação em Secretariado Bilíngue/ Inglês
- Letras com Habilitação em Secretariado Executivo Bilíngue/ Espanhol
- Letras com Habilitação em Secretariado Executivo Bilíngue/ Inglês
- Letras com Habilitação em Secretariado Trilíngue/ Português (LP)
- Letras com Habilitação em Secretário Bilíngue
- Letras com Habilitação em Secretário Bilíngue/ Espanhol
- Letras com Habilitação em Secretário Bilíngue/ Espanhol (LP)
- Letras com Habilitação em Secretário Bilíngue/ Português
- Letras com Habilitação em Secretário Bilíngue/ Português (LP)
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilíngue
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilíngue/ Inglês
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilíngue/ Inglês (LP)
- Letras com Habilitação em Secretário Executivo Bilíngue/ Português
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Espanhol

- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Espanhol (LP)
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Inglês
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Inglês (LP)
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Português
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete/ Português (LP)
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete: Português/Inglês
- Letras com Habilitação em Tradutor e Intérprete: Português/Inglês (LP)
- Letras com Habilitação Tradutor/ Inglês
- Letras: Língua Espanhola e Língua Portuguesa (LP)
- Letras: Língua Inglesa e Língua Portuguesa (LP)
- Língua Portuguesa (LP)
- Linguística (G/LP)
- Secretariado
- Secretariado - Habilitação em Inglês
- Secretariado Bilíngue
- Secretariado Bilíngue - Habilitação Português/ Inglês
- Secretariado Bilíngue - Habilitação Português/ Inglês (LP)
- Secretariado com Habilitação em Secretariado Executivo Bilíngue
- Secretariado Executivo
- Secretariado Executivo Bilíngue

- Secretariado Executivo Bilíngue - Habilitação Português/ Inglês
- Secretariado Executivo Bilíngue - Habilitação Português/ Inglês (LP)
- Secretariado Executivo com Habilitação em Espanhol
- Secretariado Executivo com Habilitação em Espanhol (LP)
- Secretariado Executivo com Habilitação em Inglês
- Secretariado Executivo com Habilitação em Inglês (LP)
- Secretariado Executivo com Habilitação em Português
- Secretariado Executivo Trilíngue
- Secretariado Executivo Trilíngue - Português / Inglês / Espanhol
- Secretariado Executivo Trilíngue/ Espanhol
- Secretariado Executivo Trilíngue/ Espanhol (LP)
- Secretariado Executivo Trilíngue/ Inglês
- Secretariado Executivo Trilíngue/ Inglês (LP)
- Tecnologia em Automação de Escritórios e Secretariado
- Tecnologia em Automação de Escritórios e Secretariado com Ênfase em Marketing
- Tecnologia em Formação de Secretário
- Tecnologia em Secretariado Executivo Bilíngue

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none">• Tecnologia em Secretariado Executivo Trilíngue• Tradutor e Intérprete com Habilitação em Português |
| PLANEJAMENTO ALIMENTAR | <ul style="list-style-type: none">• Biomedicina• Ciência(s) dos Alimentos• Ciências Biológicas (Biomédicas) - Modalidade Médica• Ciências Farmacêuticas• Engenharia de Alimentos• Farmácia• Farmácia - Alimentos• Farmácia Bioquímica Industrial• Farmácia e Bioquímica• Gastronomia• Gastronomia e Segurança Alimentar• Nutrição• Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Tecnologia em Gastronomia• Tecnologia em(de) Alimentos |
| PLANEJAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA | <ul style="list-style-type: none">• Agronomia• Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica)• Biologia• Biologia (LP)• Biomedicina• Ciência(s) dos Alimentos• Ciência(s) e Tecnologia de Laticínios• Ciências Biológicas• Ciências Biológicas (Biomédicas) - Modalidade Médica• Ciências Biológicas (LP) |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Ciências Farmacêuticas • Economia Doméstica • Engenharia Agrícola • Engenharia Agrônômica • Engenharia Biotecnológica • Engenharia Biotecnológica e Bioprocessos • Engenharia de Alimentos • Engenharia de Produção Química • Engenharia Industrial Química • Engenharia Química • Farmácia • Farmácia - Alimentos • Farmácia Bioquímica Industrial • Farmácia e Bioquímica • Medicina • Nutrição • Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) • Tecnologia em Agronomia • Tecnologia em(de) Alimentos |
| <p>TÉCNICA DIETÉTICA I E II</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Ciência(s) dos Alimentos • Economia Doméstica • Engenharia de Alimentos • Gastronomia • Nutrição • Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) • Química de Alimentos • Tecnologia em Gastronomia • Tecnologia em(de) Alimentos |
| <p>TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS E ROTULAGEM NUTRICIONAL</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Agronomia |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Alimentos ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) • Ciência(s) dos Alimentos • Ciência(s) e Tecnologia de Laticínios • Economia Doméstica • Engenharia Agrônômica • Engenharia de Alimentos • Engenharia Química • Gastronomia • Gastronomia e Segurança Alimentar • Nutrição • Nutrição e Dietética ("EII" - Técnico com Formação Pedagógica) • Química de Alimentos • Tecnologia em Agronomia • Tecnologia em(de) Alimentos |
| <p>TERAPIA NUTRICIONAL E GASTRONOMIA HOSPITALAR I E II</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Nutrição |

Este quadro apresenta a indicação da formação e qualificação para a função docente. Para a organização dos Concursos Públicos e/ou Processos Seletivos e atribuição de aulas, a unidade escolar deverá consultar o site 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 habilitação;
- ✓ à apresentação do certificado de conclusão do Ensino Médio ou equivalente.

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**.

Ao completar os **3** módulos, com aproveitamento em todos os componentes curriculares, o aluno receberá o Diploma de **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**, pertinente ao Eixo Tecnológico de **“Ambiente e Saúde”**.

O diploma e o certificado terão validade nacional quando registrados na SED – Secretaria de Escriuração Digital do Governo do Estado de São Paulo e no SISTEC/MEC - Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica, obedecendo a legislação vigente; a Lei Federal nº 12.605/12, determina às instituições de ensino públicas e privadas a empregarem a flexão de gênero para nomear profissão ou grau nos diplomas expedidos.

PARECER TÉCNICO

| | | | |
|---|--|-----------------------|--|
| Fundamentação Legal: Deliberação CEE n.º 168/2019 e Indicação CEE n.º 177/2019 | | | |
| Processo Centro Paula Souza | | N.º de Cadastro (MEC) | |

| | | | |
|---|--|-------------|----------------|
| 1. Identificação da Instituição de Ensino | | | |
| 1.1. Nome e Sigla | | | |
| Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza - CEETEPS | | | |
| 1.2. CNPJ | | | |
| 62823257/0001-09 | | | |
| 1.3. Logradouro | | | |
| Rua dos Andradas | | | |
| Número | 140 | Complemento | |
| CEP | 01208-000 | Bairro | Santa Ifigênia |
| Município | São Paulo – SP | | |
| Endereço Eletrônico | | | |
| Website | http://www.cps.sp.gov.br/ | | |
| 1.4. Autorização do curso | | | |
| Órgão Responsável | Unidade de Ensino Médio e Técnico/CEETEPS | | |
| Fundamentação legal | Supervisão delegada: Resolução SE/SP nº 78, de 07-11-2008. | | |
| 1.5. Unidade de Ensino Médio e Técnico | | | |
| Coordenador | Almério Melquíades de Araujo | | |
| E-mail | almerio.araujo@cps.sp.gov.br | | |
| Telefone do diretor(a) | (11) 3324.3969 | | |
| 1.6. Dependência Administrativa | | | |
| Estadual/Municipal/Privada | Estadual | | |
| 1.7. Ato de Fundação/Constituição | Decreto Lei Estadual | | |
| 1.8. Entidade Mantenedora | | | |
| CNPJ | 62823257/0001-09 | | |

| | |
|--|---|
| Razão Social | Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza |
| Natureza Jurídica | Autarquia estadual |
| Representante Legal | Laura M. J. Laganá |
| Ano de Fundação/Constituição | 1969 |
| 2. Curso | |
| 2.1. Curso: novo, autorizado ou autorizado e em funcionamento. | Curso autorizado e em funcionamento. |
| 2.2. Curso presencial ou na modalidade a distância | Curso presencial. |
| 2.3. ETECs/município que oferecem o curso | |
| 2.4. Quantidade de vagas ofertadas | 30 a 40 vagas (por turma). |
| 2.5. Período do Curso (matutino/vespertino/noturno) | Matutino / Vespertino / Noturno |
| 2.6. Denominação do curso | Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética |
| 2.7. Eixo Tecnológico | Ambiente e Saúde |
| 2.8. Formas de oferta | Concomitante e/ou Subsequente ao Ensino Médio |
| 2.9. Carga Horária Total, incluindo estágio se for o caso. | 1200 horas / 1500 horas-aula |
| 3. Análise do Especialista | |
| 3.1. Justificativa e Objetivos | A justificativa e objetivos estão de acordo com os dados mais recentes sobre a área e atendem à Indicação CEE 169/2018. |
| 3.2. Requisitos de Acesso | Os requisitos de acesso são adequados aos critérios da instituição educacional. |
| 3.3. Perfil Profissional de Conclusão | O perfil de conclusão proposto para a Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética está de acordo com a natureza de formação da área na Classificação Brasileira de Ocupações. As competências e atribuições desse profissional estão adequadas ao mercado de trabalho. |

A descrição das áreas de atuação também está pertinente, conforme segue:

O TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA é o profissional que acompanha e orienta os procedimentos culinários, as atividades higiênico-sanitárias, as atividades de controle de qualidade e de segurança no trabalho em todo o processo de produção de refeições e alimentos. Coordena a execução de porcionamento, transporte e distribuição de refeições. Estrutura, ministra cursos e gerencia serviços de atendimento ao consumidor de indústrias de alimentos. Define padrões de procedimentos, elabora Manual de Boas Práticas em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) e implanta sistemas de qualidade. Participa de programas de educação alimentar. Realiza 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.

Área de Atuação / Mercado de Trabalho

- ❖ Restaurantes industriais e comerciais (padaria, churrascaria, *rotisserie*, confeitarias, entre outros), hotéis, creches, escolas, supermercados, hospitais, clínicas, Instituições de Longa Permanência (ILP), Unidades Básicas de Saúde, indústria de alimentos.

3.4. Organização Curricular

A organização curricular está adequada às funções produtivas pertinentes à formação profissional, conforme o item 2.9 deste parecer, e atendem o previsto no CNCT do Mec.

3.4.1. Proposta de Estágio

O curso não prevê estágio obrigatório para os alunos, em conformidade com as legislações vigentes sobre o tema.

3.5. Critérios de aproveitamento de conhecimentos e de experiências anteriores

Os critérios de aproveitamento de conhecimentos e de experiências são adequados aos critérios da instituição e, também, às disposições da legislação educacional.

3.6. Critérios de Avaliação

Os critérios de avaliação são adequados aos critérios da instituição e, também, às disposições da legislação educacional.

3.7. Instalações e Equipamentos

As instalações e equipamentos estão adequados para o desenvolvimento de competências e de habilidades que constituem o perfil profissional da habilitação, e atendem o previsto no CNCT do Mec.

3.8. Pessoal Docente e Técnico

Os docentes são contratados mediante concurso público ou processo seletivo. O plano de curso indica os requisitos de formação e qualificação, que atendem à Deliberação CEE 162/2018, alterada pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 169/2018, alterada pela Indicação CEE 177/2019.

3.9. Certificado(s) e Diploma

O curso prevê certificação intermediária, com o que estamos de acordo.

4. Parecer do Especialista

Sou de parecer favorável à reformulação do curso de Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética na rede de escolas do Centro Paula Souza, uma vez que a instituição apresenta as condições adequadas para a implantação e que a proposta de organização curricular está em conformidade com as atuais especificações do mercado de trabalho.

5. Qualificação do Especialista

5.1. Nome

Gabriela Wojakeviev Barbosa de Oliveira

| | | | |
|----|--------------|-----|----------------|
| RG | 24.423.917-4 | CPF | 249.486.968-46 |
|----|--------------|-----|----------------|

| | |
|--|------------|
| Registro no Conselho Profissional da Categoria | CRN3 10431 |
|--|------------|

5.2. Formação Acadêmica

Nutrição – Universidade do Grande ABC (2000)

Pós-graduada em Formação de Docentes para o Ensino Superior pela Uninove, abril 2009 e Gestão de Negócios em Hotelaria – FAAP, abril 2001

5.3. Experiência Profissional

Experiência em Segurança Alimentar, Elaboração e implementação do Manual de Boas de Fabricação, treinamento e seleção de equipes, atendimento a clientes, administração de restaurantes (controle operacional, controle de custos, compra de insumos e elaboração de cardápios), alimentação escolar, atendimento nutricional, amplo conhecimento do sistema Tecfood, Docente da Etec Júlio de Mesquita.

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

PORTARIA DE DESIGNAÇÃO DE 01-09-2021

O Coordenador do Ensino Médio e Técnico do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza designa **Priscila Cristina Paiero**, R.G. 24.174.080-0, **Dário Luiz Martins**, R.G. 24.617.929-6 e **Sebastião Mário dos Santos**, R.G. 4.463.749, para procederem a 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, 01 de setembro de 2021.

ALMÉRIO MELQUÍADES DE ARAÚJO
Coordenador do Ensino Médio e Técnico

APROVAÇÃO DO PLANO DE CURSO

A Supervisão Educacional, supervisão delegada pela Resolução SE nº 78, de 07/11/2008, revogada pela Deliberação CEE 162/2018 e Indicação CEE 169/2018, alteradas pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 177/2019, 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 30-10-2021.

São Paulo, 28 de outubro de 2021.

Priscila Cristina Paiero

R.G. 24.174.080-0

**Gestora de Supervisão
Educacional Substituta
Área da Gestão
Pedagógica**

Dário Luiz Martins

R.G. 24.617.929-6

**Gestor de Supervisão
Educacional**

Sebastião Mário dos Santos

R.G. 4.463.749

**Gestor de Legislação e
Informação**

PORTARIA CETEC Nº 2158, DE 29-10-2021

O Coordenador do Ensino Médio e Técnico, com fundamento nos termos da Lei Federal 9394, de 20-12-1996 (e suas respectivas atualizações), na Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020, na Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021, na Resolução SE 78, de 7-11-2008, no Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014, na Deliberação CEE 162/2018 e na Indicação CEE 169/2018 (alteradas pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 177/2019) e, à vista do Parecer da Supervisão Educacional, resolve que:

Artigo 1º - Ficam aprovados, nos termos da seção IV-A da Lei 9394/96 e do item 1.4 da Indicação CEE 169/2018, os Planos de Cursos das seguintes Habilitações Profissionais, nos seus respectivos eixos tecnológicos:

I – no Eixo Tecnológico “Ambiente e Saúde”: Técnico em Nutrição e Dietética, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Produtos em Serviços de Alimentação.

II – no Eixo Tecnológico “Controle e Processos Industriais”:

- a) Técnico em Eletroeletrônica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Manutenção Eletroeletrônica;
- b) Técnico em Mecânica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Técnico de Processos Industriais.

III – no Eixo Tecnológico “Gestão e Negócios”:

- a) Técnico em Contabilidade;
- b) Técnico em Finanças, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Finanças;
- c) Técnico em Marketing, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Marketing e de Assistente de Marketing;
- d) Técnico em Transações Imobiliárias, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Avaliador Imobiliário.

IV – no Eixo Tecnológico “Informação e Comunicação”:

- a) Técnico em Desenvolvimento de Sistemas, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar em Desenvolvimento de Sistemas e de Programador de Computadores;
- b) Técnico em Redes de Computadores, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Instalador e Operador de Redes de Computadores e de Assistente de Implantação de Infraestrutura de Redes de Computadores.

V – no Eixo Tecnológico “Produção Alimentícia”: Técnico em Alimentos, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Operações de Higienização e Qualidade e de Analista de Alimentos.

VI – no Eixo Tecnológico “Produção Cultural e Design”: Técnico em Design Gráfico, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Processos Criativos e de Desenhista de Projetos Visuais.

VII – no Eixo Tecnológico “Turismo, Hospitalidade e Lazer”:

- a) Técnico em Gastronomia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Cozinha;
- b) Técnico em Guia de Turismo, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Guia de Turismo Regional/SP e Excursão Nacional Brasil/América do Sul.

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 29-10-2021.

Artigo 3º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

São Paulo, 28 de outubro de 2021.

ALMÉRIO MELQUÍADES DE ARAÚJO
Coordenador do Ensino Médio e Técnico

Publicada no DOE de 30-10-2021, Poder Executivo, Seção I, página 76.

Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2305, de 8-6-2022

O Coordenador do Ensino Médio e Técnico, com fundamento nos termos da Lei Federal 9394, de 20-12-1996 (e suas respectivas atualizações), na Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020, na Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021, na Resolução SE 78, de 7-11-2008, no Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014, na Deliberação CEE 207/2022 e na Indicação CEE 215/2022 e, à vista do Parecer da Supervisão Educacional, resolve que:

Artigo 1º - Ficam aprovados, nos termos da seção IV-A da Lei 9394/96 e do item 1.15 da Indicação CEE 215/2022, os Planos de Cursos das seguintes Habilitações Profissionais:

I – No eixo tecnológico de Ambiente e Saúde:

- a) Técnico em Agente Comunitário de Saúde;
- b) Técnico em Cuidados de Idosos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Enfermagem;
- c) Técnico em Enfermagem, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Enfermagem;
- d) Técnico em Equipamentos Biomédicos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Equipamentos Biomédicos;
- e) Técnico em Farmácia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Farmácia;
- f) Técnico em Meio Ambiente, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Meio Ambiente;
- g) Técnico em Nutrição e Dietética, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Produtos em Serviços de Alimentação;
- h) Técnico em Órteses e Próteses;
- i) Técnico em Prótese Dentária, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Prótese Dentária;
- j) Técnico em Saúde Bucal, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar em Saúde Bucal.

II – No eixo tecnológico de Controle e Processos Industriais:

- a) Técnico em Automação Industrial, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Instrumentação Industrial;
- b) Técnico em Eletroeletrônica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Manutenção Eletroeletrônica;
- c) Técnico em Eletromecânica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Operador e Reparador de Sistemas Eletromecânicos;
- d) Técnico em Eletrônica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Eletrônica;
- e) Técnico em Eletrotécnica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Operador e Instalador de Circuitos Elétricos Prediais;
- f) Técnico em Manutenção Automotiva, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Manutenção Automotiva e de Assistente Técnico em Manutenção Automotiva;
- g) Técnico em Manutenção de Máquinas Pesadas, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Manutenção de Máquinas Pesadas;
- h) Técnico em Mecânica, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Técnico de Processos Industriais;
- i) Técnico em Mecatrônica, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Mecatrônica e de Assistente Técnico de Mecatrônica;
- j) Técnico em Metalurgia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Laboratorista Metalográfico;
- k) Técnico em Soldagem, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Técnico em Soldagem.

III – No eixo tecnológico de Desenvolvimento Educacional e Social:

- a) Técnico em Arquivo;
- b) Técnico em Biblioteconomia;
- c) Técnico em Desenvolvimento Comunitário.

IV – No eixo tecnológico de Gestão e Negócios:

- a) Técnico em Administração, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar Administrativo e de Assistente Administrativo;
- b) Técnico em Comércio, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Comercial;

- c) Técnico em Comércio Exterior, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Comércio Exterior;
- d) Técnico em Contabilidade;
- e) Técnico em Finanças, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Finanças;
- f) Técnico em Logística, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Logística de Assistente de Logística;
- g) Técnico em Marketing, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Marketing e de Assistente de Marketing;
- h) Técnico em Secretariado, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Secretaria e de Assessor Empresarial e de Eventos;
- i) Técnico em Seguros, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Seguros;
- j) Técnico em Serviços Jurídicos;
- k) Técnico em Serviços Públicos;
- l) Técnico em Transações Imobiliárias, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Avaliador Imobiliário.

V – No eixo tecnológico de Informação e Comunicação:

- a) Técnico em Desenvolvimento de Sistemas, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar em Desenvolvimento de Sistemas e de Programador de Computadores;
- b) Técnico em Informática, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Suporte em Computadores e de Auxiliar de Suporte em Informática;
- c) Técnico em Informática para Internet, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Informática para Internet e de Auxiliar em Design de Websites;
- d) Técnico em Manutenção e Suporte em Informática, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Informática e de Auxiliar em Manutenção e Suporte em Informática;
- e) Técnico em Programação de Jogos Digitais, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar em Tratamento de Imagens e Documentação de Jogos Digitais e de Programador Multimídia;

- f) Técnico em Redes de Computadores, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Instalador e Operador de Redes de Computadores e de Assistente de Implantação de Infraestrutura de Redes de Computadores.
- g) Técnico em Telecomunicações, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente Técnico em Telecomunicações.

VI – No eixo tecnológico de Infraestrutura:

- a) Técnico em Agrimensura, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Campo e de Operador de Instrumentos Topográficos;
- b) Técnico em Desenho de Construção Civil, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico de Projetos de Construção Civil;
- c) Técnico em Edificações, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Desenhista em Edificações;
- d) Técnico em Estradas, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Laboratorista de Obras de Pavimentação;
- e) Técnico em Hidrologia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico de Hidrologia;
- f) Técnico em Portos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Processos Portuários;
- g) Técnico em Saneamento, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Laboratorista de Saneamento e de Laboratorista de Saneamento e Controle Ambiental;
- h) Técnico em Transporte Metroferroviário, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Agente Operacional de Transporte Metroferroviário;
- i) Técnico em Transporte Rodoviário, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Agente Operacional de Transporte Rodoviário.

VII – No eixo tecnológico de Produção Alimentícia:

- a) Técnico em Agroindústria, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Agente Técnico em Processamento de Produtos de Origem Animal;
- b) Técnico em Panificação, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar nos Processos de Panificação e de Supervisor de Produção na Indústria de Panificação;

- c) Técnico em Viticultura e Enologia, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Analista da Qualidade de Produtos Derivados da Uva e do Vinho e de Operador de Processos de Vinificação.

VIII – No eixo tecnológico de Produção Cultural e Design:

- a) Técnico em Canto;
- b) Técnico em Dança;
- c) Técnico em Design de Interiores, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Desenhista Copista e de Desenhista Projetista;
- d) Técnico em Design de Móveis;
- e) Técnico em Design Gráfico, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Processos Criativos e de Desenhista de Projetos Visuais;
- f) Técnico em Fabricação de Instrumentos Musicais;
- g) Técnico em Instrumento Musical;
- h) Técnico em Modelagem do Vestuário, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Confecção e de Desenhista Técnico de Produto de Moda;
- i) Técnico em Multimídia, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Projetos Multimídia e de Editor de Projetos Multimídia;
- j) Técnico em Museologia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Mediador em Museus;
- k) Técnico em Processos Fotográficos, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar Fotográfico e de Assistente Fotográfico;
- l) Técnico em Produção de Áudio e Vídeo, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Assistente de Produção em Áudio e Vídeo e de Editor de Som e de Imagem;
- m) Técnico em Regência;
- n) Técnico em Teatro.

IX – No eixo tecnológico de Produção Industrial:

- a) Técnico em Açúcar e Álcool, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar em Processos de Produção de Açúcar e Álcool;
- b) Técnico em Biotecnologia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Laboratório em Biotecnologia;

- c) Técnico em Celulose e Papel, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Laboratório de Celulose e Papel;
- d) Técnico em Curtimento, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Agente em Processamento de Peles;
- e) Técnico em Móveis, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Operacional em Fabricação de Móveis;
- f) Técnico em Química, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Laboratório Químico;
- g) Técnico em Vestuário, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar de Confecção e de Desenhista Técnico de Vestuário.
- h) Técnico em Vidro, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Vidro.

X – No eixo tecnológico de Recursos Naturais:

- a) Técnico em Agricultura, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Agente de Processamento de Produtos Agropecuários;
- b) Técnico em Agroecologia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Agroecologia;
- c) Técnico em Agronegócio, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar em Supervisão de Produção Agropecuária;
- d) Técnico em Cafeicultura, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Supervisor de Produção em Cafeicultura;
- e) Técnico em Florestas, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Florestas;
- f) Técnico em Mineração, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Auxiliar em Pesquisa Mineral e de Auxiliar em Lavra de Minas;
- g) Técnico em Zootecnia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Veterinário.

XI – No eixo tecnológico de Segurança:

- a) Técnico em Segurança do Trabalho, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Técnico em Segurança do Trabalho.

XII – No eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer:

- a) Técnico em Agenciamento de Viagem, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Assistente de Serviços Turísticos, de Promotor de Produtos Turísticos, de Guia de Turismo Regional/SP e de Guia de Turismo Excursão Nacional – Brasil/América Do Sul;
- b) Técnico em Eventos, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Recepcionista de Eventos;
- c) Técnico em Gastronomia, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Cozinha;
- d) Técnico em Guia de Turismo, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Guia de Turismo Regional/SP e Excursão Nacional Brasil/América do Sul.
- e) Técnico em Hospedagem, incluindo as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio de Recepcionista em Meios de Hospedagem e de Assistente de Governança;
- f) Técnico em Lazer, incluindo a Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar de Lazer e Recreação.
- g) Técnico em Serviços de Restaurante e Bar.

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 8-6-2022.

Artigo 3º – Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

São Paulo, 08 de junho de 2022.

ALMÉRIO MELQUÍADES DE ARAÚJO

Coordenador do Ensino Médio e Técnico

**Publicada no Diário Oficial do Estado de São Paulo de 9-6-2022 – Poder Executivo –
Seção I – páginas 57**

ANEXO I – MATRIZES CURRICULARES ANTERIORES

| MATRIZ CURRICULAR | | | | | | | | | | | | |
|--|----------------------------|------------|------------|---|--|------------|------------|---|---|-----------------------|------------|--|
| Eixo Tecnológico | AMBIENTE E SAÚDE | | | | Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA | | | | | Plano de Curso | 578 | |
| Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 162/2018 e Indicação CEE 169/2018 (alteradas pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 177/2019). Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2158, de 29-10-2021, publicada no Diário Oficial de 30-10-2021 – Poder Executivo – Seção I – página 76. | | | | | | | | | | | | |
| 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 | 00 | 40 | 40 | III.1 – Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição | 00 | 100 | 100 | |
| I.2 – Técnica Dietética I | 00 | 100 | 100 | II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições | 60 | 00 | 60 | III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II | 00 | 100 | 100 | |
| I.3 – Higiene dos Alimentos | 00 | 100 | 100 | II.3 – Planejamento Alimentar | 00 | 100 | 100 | III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação | 60 | 00 | 60 | |
| 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 | 60 | 00 | 60 | |
| I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia | 60 | 00 | 60 | 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 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I | 60 | 00 | 60 | III.6 – Inglês Instrumental | 40 | 00 | 40 | |
| | | | | II.7 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética | 40 | 00 | 40 | III.7 – Aplicativos Informatizados | 00 | 40 | 40 | |
| | | | | | | | | III.8 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética | 00 | 60 | 60 | |
| TOTAL | 200 | 300 | 500 | TOTAL | 160 | 340 | 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. | | | |

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 | 578 | |
| Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 162/2018 e Indicação CEE 169/2018 (alteradas pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 177/2019). Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2158, de 29-10-2021, publicada no Diário Oficial de 30-10-2021 – Poder Executivo – Seção I – página 76. | | | | | | | | | | | | |
| 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 | 00 | 50 | 50 | III.1 – Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição | 00 | 100 | 100 | |
| I.2 – Técnica Dietética I | 00 | 100 | 100 | II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições | 50 | 00 | 50 | III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II | 00 | 100 | 100 | |
| I.3 – Higiene dos Alimentos | 00 | 100 | 100 | II.3 – Planejamento Alimentar | 00 | 100 | 100 | III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação | 50 | 00 | 50 | |
| I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação | 100 | 00 | 100 | II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação | 00 | 100 | 100 | III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional | 50 | 00 | 50 | |
| I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia | 50 | 00 | 50 | II.5 – Técnica Dietética II | 00 | 100 | 100 | III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação | 50 | 00 | 50 | |
| I.6 – Ética e Cidadania organizacional | 50 | 00 | 50 | II.6 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I | 50 | 00 | 50 | III.6 – Inglês Instrumental | 50 | 00 | 50 | |
| | | | | II.7 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética | 50 | 00 | 50 | III.7 – Aplicativos Informatizados | 00 | 50 | 50 | |
| | | | | | | | | III.8 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética | 00 | 50 | 50 | |
| TOTAL | 200 | 300 | 500 | TOTAL | 150 | 350 | 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 | 550 horas-aula | | | | Trabalho de Conclusão de Curso | | | 120 horas | | | | |
| Total da Carga Horária Prática | 950 horas-aula | | | | Estágio Supervisionado | | | Este curso não requer Estágio Supervisionado. | | | | |
| Observação | A carga horária descrita como prática é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso. | | | | | | | | | | | |

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 | 578 | | | |
| Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 162/2018 e Indicação CEE 169/2018 (alteradas pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 177/2019). Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2158, de 29-10-2021, publicada no Diário Oficial de 30-10-2021 – Poder Executivo – Seção I – página 76. | | | | | | | | | | | | | | |
| MÓDULO I | | | | | MÓDULO II | | | | | MÓDULO III | | | | |
| Componentes Curriculares | Carga Horária (Horas-aula) | | | | Componentes Curriculares | Carga Horária (Horas-aula) | | | | Componentes Curriculares | Carga Horária (Horas-aula) | | | |
| | Presencial | | ANP | Total | | Presencial | | ANP | Total | | Presencial | | ANP | Total |
| | Teoria | Prática | | | | Teoria | Prática | | | | Teoria | Prática | | |
| I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana | 00 | 100 | 00 | 100 | II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública | 00 | 40 | 00 | 40 | III.1 – Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição | 00 | 100 | 00 | 100 |
| I.2 – Técnica Dietética I | 00 | 100 | 00 | 100 | II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições | 00 | 00 | 60 | 60 | III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II | 00 | 100 | 00 | 100 |
| I.3 – Higiene dos Alimentos | 00 | 100 | 00 | 100 | II.3 – Planejamento Alimentar | 00 | 100 | 00 | 100 | III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação | 00 | 00 | 60 | 60 |
| I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação | 100 | 00 | 00 | 100 | II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação | 00 | 100 | 00 | 100 | III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional | 60 | 00 | 00 | 60 |
| I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia | 00 | 00 | 60 | 60 | II.5 – Técnica Dietética II | 00 | 100 | 00 | 100 | III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação | 40 | 00 | 00 | 40 |
| I.6 – Ética e Cidadania organizacional | 00 | 00 | 40 | 40 | II.6 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I | 60 | 00 | 00 | 60 | III.6 – Inglês Instrumental | 00 | 00 | 40 | 40 |
| | | | | | II.7 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética | 00 | 00 | 40 | 40 | III.7 – Aplicativos Informatizados | 00 | 40 | 00 | 40 |
| | | | | | | | | | | III.8 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética | 00 | 60 | 00 | 60 |
| TOTAL | 100 | 300 | 100 | 500 | TOTAL | 60 | 340 | 100 | 500 | TOTAL | 100 | 300 | 100 | 500 |
| MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA | | | | | MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO | | | | | MÓDULOS I + II + III Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA | | | | |
| Total da Carga Horária Teórica | 260 horas-aula | | | | Total de Atividades Não Presenciais | 300 horas-aula | | | | Estágio Supervisionado | Este curso não requer Estágio Supervisionado | | | |
| Total de Carga Horária Prática | 940 horas-aula | | | | Trabalho de Conclusão de Curso | 120 horas | | | | | | | | |
| Observações | A carga horária descrita como prática é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso. A carga horária descrita como ANP (Atividades Não Presenciais) está prevista nos termos Art. 26, § 5º, da Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021. | | | | | | | | | | | | | |

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 | | | | | Plano de Curso | 578 | | | |
| Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 162/2018 e Indicação CEE 169/2018 (alteradas pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 177/2019). Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2158, de 29-10-2021, publicada no Diário Oficial de 30-10-2021 – Poder Executivo – Seção I – página 76. | | | | | | | | | | | | | | |
| MÓDULO I | | | | | MÓDULO II | | | | | MÓDULO III | | | | |
| Componentes Curriculares | Carga Horária (Horas-aula) | | | | Componentes Curriculares | Carga Horária (Horas-aula) | | | | Componentes Curriculares | Carga Horária (Horas-aula) | | | |
| | Presencial | | ANP | Total | | Presencial | | ANP | Total | | Presencial | | ANP | Total |
| | Teoria | Prática | | | | Teoria | Prática | | | | Teoria | Prática | | |
| I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana | 00 | 100 | 00 | 100 | II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública | 00 | 50 | 00 | 50 | III.1 – Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição | 00 | 100 | 00 | 100 |
| I.2 – Técnica Dietética I | 00 | 100 | 00 | 100 | II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições | 00 | 00 | 50 | 50 | III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II | 00 | 100 | 00 | 100 |
| I.3 – Higiene dos Alimentos | 00 | 100 | 00 | 100 | II.3 – Planejamento Alimentar | 00 | 100 | 00 | 100 | III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação | 00 | 00 | 50 | 50 |
| I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação | 100 | 00 | 00 | 100 | II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação | 00 | 100 | 00 | 100 | III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional | 50 | 00 | 00 | 50 |
| I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia | 00 | 00 | 50 | 50 | II.5 – Técnica Dietética II | 00 | 100 | 00 | 100 | III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação | 50 | 00 | 00 | 50 |
| I.6 – Ética e Cidadania organizacional | 00 | 00 | 50 | 50 | II.6 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I | 50 | 00 | 00 | 50 | III.6 – Inglês Instrumental | 00 | 00 | 50 | 50 |
| | | | | | II.7 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética | 00 | 00 | 50 | 50 | III.7 – Aplicativos Informatizados | 00 | 50 | 00 | 50 |
| TOTAL | 100 | 300 | 100 | 500 | TOTAL | 50 | 350 | 100 | 500 | TOTAL | 100 | 300 | 100 | 500 |
| MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA | | | | | MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO | | | | | MÓDULOS I + II + III Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA | | | | |
| Total da Carga Horária Teórica | 250 horas-aula | | | | Total de Atividades Não Presenciais | 300 horas-aula | | | | Estágio Supervisionado | Este curso não requer Estágio Supervisionado | | | |
| Total de Carga Horária Prática | 950 horas-aula | | | | Trabalho de Conclusão de Curso | 120 horas | | | | | | | | |
| Observações | A carga horária descrita como prática é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso. A carga horária descrita como ANP (Atividades Não Presenciais) está prevista nos termos Art. 26, § 5º, da Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021. | | | | | | | | | | | | | |

ANEXO II – MATRIZES CURRICULARES ATUALIZADAS

| MATRIZ CURRICULAR | | | | | | | | | | | | |
|---|---|------------|------------|---|----------------------------|------------|------------|---|----------------------------|----------------|------------|--|
| Eixo Tecnológico | AMBIENTE E SAÚDE | | | Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA | | | | | | Plano de Curso | 578 | |
| Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022. Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2305, de 8-6-2022, publicada no Diário Oficial de 9-6-2022 – Poder Executivo – Seção I – página 57. | | | | | | | | | | | | |
| MÓDULO I | | | | 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 | 00 | 40 | 40 | III.1 – Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição | 00 | 100 | 100 | |
| I.2 – Técnica Dietética I | 00 | 100 | 100 | II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições | 60 | 00 | 60 | III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II | 00 | 100 | 100 | |
| I.3 – Higiene dos Alimentos | 00 | 100 | 100 | II.3 – Planejamento Alimentar | 00 | 100 | 100 | III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação | 60 | 00 | 60 | |
| 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 | 60 | 00 | 60 | |
| I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia | 60 | 00 | 60 | 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 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I | 60 | 00 | 60 | III.6 – Inglês Instrumental | 40 | 00 | 40 | |
| | | | | II.7 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética | 40 | 00 | 40 | III.7 – Aplicativos Informatizados | 00 | 40 | 40 | |
| | | | | | | | | III.8 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética | 00 | 60 | 60 | |
| TOTAL | 200 | 300 | 500 | TOTAL | 160 | 340 | 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 | 578 | |
| Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022. Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2305, de 8-6-2022, publicada no Diário Oficial de 9-6-2022 – Poder Executivo – Seção I – página 57. | | | | | | | | | | | |
| MÓDULO I | | | | 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 | 00 | 50 | 50 | III.1 – Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição | 00 | 100 | 100 |
| I.2 – Técnica Dietética I | 00 | 100 | 100 | II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições | 50 | 00 | 50 | III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II | 00 | 100 | 100 |
| I.3 – Higiene dos Alimentos | 00 | 100 | 100 | II.3 – Planejamento Alimentar | 00 | 100 | 100 | III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação | 50 | 00 | 50 |
| I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação | 100 | 00 | 100 | II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação | 00 | 100 | 100 | III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional | 50 | 00 | 50 |
| I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia | 50 | 00 | 50 | II.5 – Técnica Dietética II | 00 | 100 | 100 | III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação | 50 | 00 | 50 |
| I.6 – Ética e Cidadania organizacional | 50 | 00 | 50 | II.6 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I | 50 | 00 | 50 | III.6 – Inglês Instrumental | 50 | 00 | 50 |
| | | | | II.7 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética | 50 | 00 | 50 | III.7 – Aplicativos Informatizados | 00 | 50 | 50 |
| TOTAL | 200 | 300 | 500 | TOTAL | 150 | 350 | 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 | 550 horas-aula | | | Trabalho de Conclusão de Curso | | | 120 horas | | | | |
| Total da Carga Horária Prática | 950 horas-aula | | | Estágio Supervisionado | | | Este curso não requer Estágio Supervisionado. | | | | |
| Observação | A carga horária descrita como prática é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso. | | | | | | | | | | |

ANEXO III - MATRIZES CURRICULARES COM ATÉ 20% ANP – ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

| MATRIZ CURRICULAR | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---------|-----|-------|---|----------------------------|---------|-----|---|---|--|---------|-----|-------|
| Eixo Tecnológico | AMBIENTE E SAÚDE | | | | Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA | | | | | | Plano de Curso | 578 | | |
| Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022. Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2305, de 8-6-2022, publicada no Diário Oficial de 9-6-2022 – Poder Executivo – Seção I – página 57. | | | | | | | | | | | | | | |
| MÓDULO I – 2º semestre de 2022 | | | | | MÓDULO II – 1º semestre de 2023 | | | | | MÓDULO III – 2º semestre de 2023 | | | | |
| Componentes Curriculares | Carga Horária (Horas-aula) | | | | Componentes Curriculares | Carga Horária (Horas-aula) | | | | Componentes Curriculares | Carga Horária (Horas-aula) | | | |
| | Presencial | | ANP | Total | | Presencial | | ANP | Total | | Presencial | | ANP | Total |
| | Teoria | Prática | | | | Teoria | Prática | | | | Teoria | Prática | | |
| I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana | 00 | 100 | 00 | 100 | II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública | 00 | 40 | 00 | 40 | III.1 – Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição | 00 | 100 | 00 | 100 |
| I.2 – Técnica Dietética I | 00 | 100 | 00 | 100 | II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições | 00 | 00 | 60 | 60 | III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II | 00 | 100 | 00 | 100 |
| I.3 – Higiene dos Alimentos | 00 | 100 | 00 | 100 | II.3 – Planejamento Alimentar | 00 | 100 | 00 | 100 | III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação | 40 | 00 | 00 | 40 |
| I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação | 100 | 00 | 00 | 100 | II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação | 00 | 100 | 00 | 100 | III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional | 60 | 00 | 00 | 60 |
| I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia | 00 | 00 | 60 | 60 | II.5 – Técnica Dietética II | 00 | 100 | 00 | 100 | III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação | 40 | 00 | 00 | 40 |
| I.6 – Ética e Cidadania organizacional | 00 | 00 | 40 | 40 | II.6 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I | 60 | 00 | 00 | 60 | III.6 – Inglês Instrumental | 00 | 00 | 40 | 40 |
| TOTAL | 100 | 300 | 100 | 500 | II.7 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética | 00 | 00 | 40 | 40 | III.7 – Aplicativos Informatizados | 00 | 00 | 60 | 60 |
| | | | | | | | | | III.8 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética | 00 | 60 | 00 | 60 | |
| | | | | | TOTAL | 60 | 340 | 100 | 500 | TOTAL | 140 | 260 | 100 | 500 |
| MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA | | | | | MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO | | | | | MÓDULOS I + II + III Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA | | | | |
| Total da Carga Horária Teórica | 300 horas-aula | | | | Total de Atividades Não Presenciais | 300 horas-aula | | | | Estágio Supervisionado | Este curso não requer Estágio Supervisionado | | | |
| Total de Carga Horária Prática | 900 horas-aula | | | | Trabalho de Conclusão de Curso | 120 horas | | | | | | | | |
| Observações | A carga horária descrita como prática é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso. A carga horária descrita como ANP (Atividades Não Presenciais) está prevista nos termos Art. 26, § 5º, da Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021. | | | | | | | | | | | | | |

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 | | | | | Plano de Curso | 578 | | | |
| Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022. Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2305, de 8-6-2022, publicada no Diário Oficial de 9-6-2022 – Poder Executivo – Seção I – página 57. | | | | | | | | | | | | | | |
| MÓDULO I – 2º semestre de 2022 | | | | | MÓDULO II – 1º semestre de 2023 | | | | | MÓDULO III – 2º semestre de 2023 | | | | |
| Componentes Curriculares | Carga Horária (Horas-aula) | | | | Componentes Curriculares | Carga Horária (Horas-aula) | | | | Componentes Curriculares | Carga Horária (Horas-aula) | | | |
| | Presencial | | ANP | Total | | Presencial | | ANP | Total | | Presencial | | ANP | Total |
| | Teoria | Prática | | | | Teoria | Prática | | | | Teoria | Prática | | |
| I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana | 00 | 100 | 00 | 100 | II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública | 00 | 50 | 00 | 50 | III.1 – Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição | 00 | 100 | 00 | 100 |
| I.2 – Técnica Dietética I | 00 | 100 | 00 | 100 | II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições | 00 | 00 | 50 | 50 | III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II | 00 | 100 | 00 | 100 |
| I.3 – Higiene dos Alimentos | 00 | 100 | 00 | 100 | II.3 – Planejamento Alimentar | 00 | 100 | 00 | 100 | III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação | 50 | 00 | 00 | 50 |
| I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação | 100 | 00 | 00 | 100 | II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação | 00 | 100 | 00 | 100 | III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional | 50 | 00 | 00 | 50 |
| I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia | 00 | 00 | 50 | 50 | II.5 – Técnica Dietética II | 00 | 100 | 00 | 100 | III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação | 50 | 00 | 00 | 50 |
| I.6 – Ética e Cidadania organizacional | 00 | 00 | 50 | 50 | II.6 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I | 50 | 00 | 00 | 50 | III.6 – Inglês Instrumental | 00 | 00 | 50 | 50 |
| | | | | | II.7 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética | 00 | 00 | 50 | 50 | III.7 – Aplicativos Informatizados | 00 | 00 | 50 | 50 |
| TOTAL | 100 | 300 | 100 | 500 | TOTAL | 50 | 350 | 100 | 500 | TOTAL | 150 | 250 | 100 | 500 |
| MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA | | | | | MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO | | | | | MÓDULOS I + II + III Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA | | | | |
| Total da Carga Horária Teórica | 300 horas-aula | | | | Total de Atividades Não Presenciais | 300 horas-aula | | | | Estágio Supervisionado | Este curso não requer Estágio Supervisionado | | | |
| Total de Carga Horária Prática | 900 horas-aula | | | | Trabalho de Conclusão de Curso | 120 horas | | | | | | | | |
| Observações | A carga horária descrita como prática é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso. A carga horária descrita como ANP (Atividades Não Presenciais) está prevista nos termos Art. 26, § 5º, da Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021. | | | | | | | | | | | | | |