

**MATRIZ CURRICULAR – 2º SEMESTRE DE 2017**

<b>Unidade Escolar</b>	Etec Dona Escolástica Rosa	<b>Código</b>	122	<b>Município</b>	Santos	
<b>Eixo Tecnológico</b>	<b>AMBIENTE E SAÚDE</b>	<b>Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA</b>			<b>Plano de Curso</b>	<b>203</b>


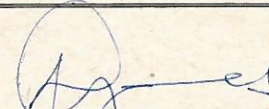
Lei Federal n.º 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB n.º 1, de 5-12-2014; Resolução CNE/CEB n.º 6, de 20-9-2012; Resolução SE n.º 78, de 7-11-2008; Decreto Federal n.º 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto n.º 8.268, de 18-6-2014. Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 724, de 10-9-2015, publicada no Diário Oficial de 11-9-2015 – Poder Executivo – Seção I – página 52.

MÓDULO I – 2º semestre de 2017				MÓDULO II – 1º semestre de 2018				MÓDULO III – 2º semestre de 2018			
Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)		
	Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total
I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana	100	00	100	II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública	100	00	100	III.1 – Técnica Dietética III	00	120	120
I.2 – Técnica Dietética I	00	120	120	II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições	60	00	60	III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar	40	120	160
I.3 – Higiene dos Alimentos	00	120	120	II.3 – Planejamento Alimentar	00	100	100	III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação	40	00	40
I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação	80	00	80	II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação	00	100	100	III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional	40	00	40
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	40	00	40	II.5 – Técnica Dietética II	00	100	100	III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação	40	00	40
I.6 – Ética e Cidadania Organizacional	40	00	40	II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	40	00	40	III.6 – Inglês Instrumental	40	00	40
								III.7 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	00	60	60
<b>TOTAL</b>	<b>260</b>	<b>240</b>	<b>500</b>	<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>300</b>	<b>500</b>	<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>300</b>	<b>500</b>

<b>MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	<b>MÓDULOS I + II Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</b>	<b>MÓDULOS I + II + III Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA</b>
--	---	---

<b>Total da Carga Horária Teórica</b>	660 horas-aula	<b>Trabalho de Conclusão de Curso</b>	120 horas
<b>Total da Carga Horária Prática</b>	840 horas-aula	<b>Estágio Supervisionado</b>	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.

<b>Data:</b> 26/06/2017.	 <b>DIRETOR DE ETEC</b> (assinatura e carimbo) Ieda Aparecida de J.C. Estacio RG 21.249.214-7 Diretora de Escola Técnica	<b>Homologação:</b> 12/06/2017	 <b>SUPERVISOR EDUCACIONAL</b> (assinatura e carimbo)
--------------------------	--	--------------------------------	--