

MATRIZ CURRICULAR – 2018 – ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL

Unidade Escolar		Código		Município	
Eixo Tecnológico	AMBIENTE E SAÚDE				
Habilitação Profissional	TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (Diurno – Manhã/Tarde)			Plano de Curso	338

Lei nº 9.394, de 20-12-1996; Lei nº 13.415, de 16-2-2017; Resolução CNE/CEB nº 1, de 5-12-2014; Resolução CNE/CEB nº 6, de 20-9-2012; Resolução CNE/CEB nº 4, de 13-7-2010; Resolução SE nº 78, de 7-11-2008; Decreto nº 5154, de 23-7-2004; Decreto nº 8.268, de 18-6-2014.

Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 1336, de 17-11-2017, publicada no Diário Oficial de 18-11-2017 – Poder Executivo – Seção I – página 42.

Base Nacional Comum Curricular	Componentes Curriculares	Carga Horária em Horas-aula				Carga Horária em Horas	
		1ª SÉRIE	2ª SÉRIE	3ª SÉRIE	Total		
		2018	2019	2020			
Base Nacional Comum Curricular	Língua Portuguesa, Literatura e Comunicação Profissional	120	120	120	360	300	
	Língua Estrangeira Moderna – Inglês e Comunicação Profissional	80	80	80	240	200	
	Matemática	120	120	120	360	300	
	História	80	80	-	160	133	
	Geografia	80	80	-	160	133	
	Física	80	80	-	160	133	
	Química	80	80	-	160	133	
	Biologia	80	80	-	160	133	
	Educação Física	-	80	80	160	133	
	Língua Estrangeira Moderna – Espanhol	-	-	*	*	*	
	Artes	-	-	80	80	67	
	Filosofia	-	-	40	40	33	
	Sociologia	-	-	40	40	33	
	Total da Base Nacional Comum Curricular		720	800	560	2080	1733
	Formação Técnica e Profissional	Ética e Cidadania Organizacional	40	-	-	40	33
Diagnóstico da Alimentação Humana		120	-	-	120	100	
Boas Práticas em Unidades de Produção de Refeições		80	-	-	80	67	
Administração e Segurança em Serviços de Alimentação		80	-	-	80	67	
Técnica Dietética I e II		160	160	-	320	267	
Estrutura e Rotina em Serviços de Alimentação		-	80	-	80	67	
Educação Nutricional em Saúde Pública		-	80	-	80	67	
Planejamento Alimentar		-	80	-	80	67	
Aplicativos Informatizados		-	-	80	80	67	
Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional		-	-	80	80	67	
Gestão Profissional em Unidades de Alimentação		-	-	80	80	67	
Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição		-	-	120	120	100	
Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar		-	-	120	120	100	
Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética		-	-	80	80	67	
Total da Formação Técnica e Profissional		480	400	560	1440	1200	
TOTAL GERAL DO CURSO		1200	1200	1120	3520	2933	
Aulas semanais		30	30	28	-	-	

Componentes curriculares da Formação Técnica e Profissional com aulas integralmente práticas (100% da carga horária prática – em laboratório)	1ª Série	Boas Práticas em Unidades de Produção de Refeições; Diagnóstico da Alimentação Humana; Técnica Dietética I.
	2ª Série	Educação Nutricional em Saúde Pública; Estrutura e Rotina em Serviços de Alimentação; Planejamento Alimentar; Técnica Dietética II.
	3ª Série	Aplicativos Informatizados; Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição; Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética (divisão de classes em turmas); Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar.

Certificados e Diploma	1ª Série	Sem certificação técnica
	1ª + 2ª Séries	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
	1ª + 2ª + 3ª Séries	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Observações	* – Os conhecimentos da “Língua Estrangeira Moderna – Espanhol” serão desenvolvidos por meio de Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas. Horas-aula de 50 minutos (a carga horária não contempla o intervalo).
-------------	---

Data:	_____ / _____ / _____	DIRETOR DE ETEC (assinatura e carimbo)	Homologação:	_____ / _____ / _____	SUPERVISOR EDUCACIONAL (assinatura e carimbo)
-------	-----------------------	---	--------------	-----------------------	--

MATRIZ CURRICULAR – 2018 – ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL

Unidade Escolar		Código		Município	
Eixo Tecnológico	AMBIENTE E SAÚDE				
Habilitação Profissional	TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (Diurno – Manhã/Tarde)			Plano de Curso	338

Lei nº 9.394, de 20-12-1996; Lei nº 13.415, de 16-2-2017; Resolução CNE/CEB nº 1, de 5-12-2014; Resolução CNE/CEB nº 6, de 20-9-2012; Resolução CNE/CEB nº 4, de 13-7-2010; Resolução SE nº 78, de 7-11-2008; Decreto nº 5154, de 23-7-2004; Decreto nº 8.268, de 18-6-2014.

Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 1336, de 17-11-2017, publicada no Diário Oficial de 18-11-2017 – Poder Executivo – Seção I – página 42.

Base Nacional Comum Curricular	Componentes Curriculares	Carga Horária em Horas-aula				Carga Horária em Horas
		1ª SÉRIE	2ª SÉRIE	3ª SÉRIE	Total	
		2018	2019	2020		
	Língua Portuguesa, Literatura e Comunicação Profissional	120	120	120	360	300
	Língua Estrangeira Moderna – Inglês e Comunicação Profissional	80	80	80	240	200
	Matemática	120	120	120	360	300
	História	80	80	-	160	133
	Geografia	80	80	-	160	133
	Física	80	80	-	160	133
	Química	80	80	-	160	133
	Biologia	80	80	-	160	133
	Educação Física	-	80	80	160	133
	Língua Estrangeira Moderna – Espanhol	-	-	80	80	67
	Artes	-	-	80	80	67
	Filosofia	-	-	40	40	33
	Sociologia	-	-	40	40	33
	Total da Base Nacional Comum Curricular	720	800	640	2160	1800
Formação Técnica e Profissional	Ética e Cidadania Organizacional	40	-	-	40	33
	Diagnóstico da Alimentação Humana	120	-	-	120	100
	Boas Práticas em Unidades de Produção de Refeições	80	-	-	80	67
	Administração e Segurança em Serviços de Alimentação	80	-	-	80	67
	Técnica Dietética I e II	160	160	-	320	267
	Estrutura e Rotina em Serviços de Alimentação	-	80	-	80	67
	Educação Nutricional em Saúde Pública	-	80	-	80	67
	Planejamento Alimentar	-	80	-	80	67
	Aplicativos Informatizados	-	-	80	80	67
	Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional	-	-	80	80	67
	Gestão Profissional em Unidades de Alimentação	-	-	80	80	67
	Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição	-	-	120	120	100
	Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar	-	-	120	120	100
	Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	-	-	80	80	67
	Total da Formação Técnica e Profissional	480	400	560	1440	1200
TOTAL GERAL DO CURSO		1200	1200	1200	3600	3000
Aulas semanais		30	30	30	-	-

Componentes curriculares da Formação Técnica e Profissional com aulas integralmente práticas (100% da carga horária prática – em laboratório)	1ª Série	Boas Práticas em Unidades de Produção de Refeições; Diagnóstico da Alimentação Humana; Técnica Dietética I.
	2ª Série	Educação Nutricional em Saúde Pública; Estrutura e Rotina em Serviços de Alimentação; Planejamento Alimentar; Técnica Dietética II.
	3ª Série	Aplicativos Informatizados; Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição; Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética (divisão de classes em turmas); Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar.
Certificados e Diploma	1ª Série	Sem certificação técnica
	1ª + 2ª Séries	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
	1ª + 2ª + 3ª Séries	Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Observações	Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas. Horas-aula de 50 minutos (a carga horária não contempla o intervalo).
--------------------	---

Data: ____/____/____	DIRETOR DE ETEC (assinatura e carimbo)	Homologação: ____/____/____	SUPERVISOR EDUCACIONAL (assinatura e carimbo)
--------------------------------	--	---------------------------------------	---