

**MATRIZ CURRICULAR - 2025 - ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL**

<b>Unidade Escolar</b>	Etec Mandaqui		<b>Cód. Inst.</b>	247	<b>Município</b>	São Paulo		
<b>Eixo Tecnológico</b>	AMBIENTE E SAÚDE					<b>Plano de Curso</b>	589	
<b>Habilitação Profissional</b>	TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA					<b>Período</b>	Integral	
<p>Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Lei 13415, de 16-2-2017; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CP 1, de 5-1-2021; Resolução CNE/CEB 3, de 21-11-2018; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5154, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Parecer CNE/CEB 11, de 12-6-2008; Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022. Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2450, de 4-10-2022, publicada no Diário Oficial de 5-10-2022 – Poder Executivo – Seção I – página 43.</p>								
<b>Base Nacional Comum Curricular</b>	<b>Área de Conhecimento</b>	<b>Componentes Curriculares</b>	<b>Carga Horária em Horas-aula</b>				<b>Carga Horária em Horas</b>	
			<b>1º Série</b>	<b>2º Série</b>	<b>3º Série</b>	<b>Total</b>		
				<b>2025</b>	<b>2026</b>	<b>2027</b>		
	Linguagens e suas Tecnologias	Língua Portuguesa		120	120	160	400	333
		Língua Inglesa		80	80	80	240	200
		Educação Física		-	80	80	160	133
		Arte		-	-	80	80	67
	Matemática e suas Tecnologias	Matemática		120	120	160	400	333
	Ciências da Natureza e suas Tecnologias	Física		80	80	-	160	133
		Química		80	80	-	160	133
		Biologia		80	80	-	160	133
	Ciências Humanas e Sociais Aplicadas	Filosofia		-	-	40	40	33
		História		80	80	-	160	133
Sociologia			-	-	40	40	33	
Geografia			80	80	-	160	133	
<b>Total da Base Nacional Comum Curricular</b>			<b>720</b>	<b>800</b>	<b>640</b>	<b>2160</b>	<b>1800</b>	
<b>Parte Diversificada</b>	<b>Projetos de Aprofundamento</b>	Estudos Avançados em Ciências da Natureza e suas Tecnologias	Prática	40	40	120	200	167
		Estudos Avançados em Ciências Humanas e Sociais Aplicadas	Prática	40	40	120	200	167
		Laboratório de Investigação Científica	Teoria	80	-	-	80	67
		Práticas de Empreendedorismo	Teoria	80	-	-	80	67
		Laboratório de Mediação e Intervenção Sociocultural	Teoria	-	80	-	80	67
		Laboratório de Processos Criativos	Teoria	-	80	-	80	67
		<b>Total dos Projetos de Aprofundamento</b>			<b>240</b>	<b>240</b>	<b>240</b>	<b>720</b>
	<b>Formação Técnica e Profissional</b>	Ética e Cidadania Organizacional	Teoria	40	-	-	40	33
		Diagnóstico da Alimentação Humana	Prática	120	-	-	120	100
		Boas Práticas em Unidades de Produção de Refeições	Prática	80	-	-	80	67
		Administração e Segurança em Serviços de Alimentação	Teoria	80	-	-	80	67
		Técnica Dietética I	Prática	160	-	-	160	133
		Técnica Dietética II	Prática	-	160	-	160	133
		Estrutura e Rotina em Serviços de Alimentação	Prática	-	80	-	80	67
		Educação Nutricional em Saúde Pública	Prática	-	80	-	80	67
		Planejamento Alimentar	Prática	-	80	-	80	67
		Aplicativos Informatizados	Prática	-	-	80	80	67
		Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional	Teoria	-	-	80	80	67
		Gestão Profissional em Unidades de Alimentação	Teoria	-	-	80	80	67
Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição	Prática	-	-	120	120	100		
Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar	Prática	-	-	120	120	100		
Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	Prática	-	-	80	80	67		
<b>Total da Formação Técnica e Profissional</b>			<b>480</b>	<b>400</b>	<b>560</b>	<b>1440</b>	<b>1200</b>	
<b>Total da Parte Diversificada</b>			<b>720</b>	<b>640</b>	<b>800</b>	<b>2160</b>	<b>1800</b>	
<b>TOTAL GERAL DO CURSO</b>			<b>1440</b>	<b>1440</b>	<b>1440</b>	<b>4320</b>	<b>3600</b>	
<b>Aulas semanais</b>			<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	
<b>Certificados e Diploma</b>	<b>1ª Série</b>	Sem Certificação Técnica						
	<b>1ª + 2ª Séries</b>	Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente de Produtos em Serviços de Alimentação						
	<b>1ª + 2ª + 3ª Série</b>	Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética						
<b>Observações</b>	<p>1. Todos os componentes curriculares preveem prática, expressa nas habilidades relacionadas às competências. Neste documento, para fins de organização da unidade escolar, os componentes curriculares com a carga horária descrita como "Prática", são aqueles a serem desenvolvidos em laboratórios (com previsão de divisão de classes em turmas).</p> <p>2. Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas.</p> <p>3. Horas-aula de 50 minutos (a carga horária não contempla o intervalo).</p>							

Data:  
04/12/2024

Homologação:  
05/12/2024

**Aline Botelho Silva Aguiar**  
DIRETOR DE ETEC

**Milena Duarte Mostaco**  
SUPERVISOR EDUCACIONAL