

MATRIZ CURRICULAR – 2º SEMESTRE DE 2013

Unidade Escolar							Código		Município			
Eixo Tecnológico	AMBIENTE E SAÚDE				Curso	TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA						
Resolução SE n.º 78, de 7-11-2008, Lei Federal n.º 9394/96, Decreto Federal n.º 5154/2004, Parecer CNE/CEB n.º 39/2004, Lei Federal n.º 11741/2008, Resolução CNE/CEB n.º 6, de 20-9-2012, Parecer CNE/CEB n.º 11, de 12-6-2008, Resolução CNE/CEB n.º 3, de 9-7-2008, alterada pela Resolução CNE/CEB n.º 4, de 6-6-2012, Deliberação CEE n.º 105/2011, das Indicações CEE n.º 8/2000 e n.º 108/2011. Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 125, de 3-10-2012, publicada no Diário Oficial de 4-10-2012 – Poder Executivo – Seção I – página 254.												
MÓDULO I – 2º semestre de 2013				MÓDULO II – 1º semestre de 2014				MÓDULO III – 2º semestre de 2014				
Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			
	Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total	
I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana	100	00	100	II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública	100	00	100	III.1 – Técnica Dietética III	00	120	120	
I.2 – Técnica Dietética I	00	120	120	II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições	60	00	60	III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar	40	120	160	
I.3 – Higiene dos Alimentos	00	120	120	II.3 – Planejamento Alimentar	00	100	100	III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação	40	00	40	
I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação	80	00	80	II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação	00	100	100	III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional	40	00	40	
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	40	00	40	II.5 – Técnica Dietética II	00	100	100	III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação	40	00	40	
I.6 – Ética e Cidadania Organizacional	40	00	40	II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	40	00	40	III.6 – Inglês Instrumental	40	00	40	
								III.7 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	00	60	60	
TOTAL	260	240	500	TOTAL	200	300	500	TOTAL	200	300	500	
MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA				MÓDULOS I + II Qualificação Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO				MÓDULOS I + II + III Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA				
Total da Carga Horária Teórica	660 horas-aula						Trabalho de Conclusão de Curso		120 horas			
Total da Carga Horária Prática	840 horas-aula						Estágio Supervisionado		Este curso não requer Estágio Supervisionado.			
Data: ____/____/____						Homologação: ____/____/____						
DIRETOR DE ETEC (assinatura e carimbo)						SUPERVISOR EDUCACIONAL (assinatura e carimbo)						

MATRIZ CURRICULAR – 2º SEMESTRE DE 2013

Unidade Escolar							Código		Município			
Eixo Tecnológico	AMBIENTE E SAÚDE						Curso	TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (2,5)				
Resolução SE n.º 78, de 7-11-2008, Lei Federal n.º 9394/96, Decreto Federal n.º 5154/2004, Parecer CNE/CEB n.º 39/2004, Lei Federal n.º 11741/2008, Resolução CNE/CEB n.º 6, de 20-9-2012, Parecer CNE/CEB n.º 11, de 12-6-2008, Resolução CNE/CEB n.º 3, de 9-7-2008, alterada pela Resolução CNE/CEB n.º 4, de 6-6-2012, Deliberação CEE n.º 105/2011, das Indicações CEE n.º 8/2000 e n.º 108/2011. Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 125, de 3-10-2012, publicada no Diário Oficial de 4-10-2012 – Poder Executivo – Seção I – página 254.												
MÓDULO I – 2º semestre de 2013				MÓDULO II – 1º semestre de 2014					MÓDULO III – 2º semestre de 2014			
Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			
	Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total	
I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana	100	00	100	II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública	100	00	100	III.1 – Técnica Dietética III	00	100	100	
I.2 – Técnica Dietética I	00	100	100	II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições	50	00	50	III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar	50	100	150	
I.3 – Higiene dos Alimentos	00	100	100	II.3 – Planejamento Alimentar	00	100	100	III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação	50	00	50	
I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação	100	00	100	II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação	00	100	100	III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional	50	00	50	
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	50	00	50	II.5 – Técnica Dietética II	00	100	100	III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação	50	00	50	
I.6 – Ética e Cidadania Organizacional	50	00	50	II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	50	00	50	III.6 – Inglês Instrumental	50	00	50	
								III.7 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	00	50	50	
TOTAL	300	200	500	TOTAL	200	300	500	TOTAL	250	250	500	
MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA				MÓDULOS I + II Qualificação Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO					MÓDULOS I + II + III Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA			
Total da Carga Horária Teórica	750 horas-aula						Trabalho de Conclusão de Curso			120 horas		
Total da Carga Horária Prática	750 horas-aula						Estágio Supervisionado			Este curso não requer Estágio Supervisionado.		
Data: ____/____/____						Homologação: ____/____/____						
DIRETOR DE ETEC (assinatura e carimbo)						SUPERVISOR EDUCACIONAL (assinatura e carimbo)						