



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO
CONSELHO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL



[Homologado em 8/8/2019, DODF nº 153, de 14/8/2019, p. 7.](#)
[Portaria nº 263, de 12/8/2019, DODF nº 155, de 16/8/2019, p. 5.](#)

PARECER Nº 168/2019-CEDF

Processo SEI/GDF nº 00080-00097069/2018-97

Interessado: **Centro de Educação Profissional Escola Técnica de Planaltina - CEP-ETP**

Aprova o Plano de Curso do curso técnico de nível médio de Técnico em Nutrição e Dietética, eixo tecnológico Ambiente e Saúde, presencial, do Centro de Educação Profissional - Escola Técnica de Planaltina – CEP-ETP.

I - HISTÓRICO - O presente processo, autuado em 11 de junho de 2018, de interesse do Centro de Educação Profissional - Escola Técnica de Planaltina - CEP-ETP, situado entre as Avenidas Contorno e Independência, Setor de Saúde Planaltina - Distrito Federal, instituição educacional da rede pública de ensino do Distrito Federal, mantida pela Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, com sede no SBN, Quadra 2, Bloco C, Edifício Phenícia, Brasília - Distrito Federal, trata de alteração do Plano de Curso do curso técnico de nível médio de Técnico em Nutrição e Dietética, eixo tecnológico Ambiente e Saúde, na modalidade de educação presencial, e sua respectiva aprovação.

A Portaria nº 107/SEEDF, de 1º de junho de 2010, com fulcro no Parecer nº 134/2010-CEDF, autorizou a oferta do curso técnico de nível médio de Técnico em Nutrição e Dietética, eixo tecnológico Ambiente e Saúde, do Centro de Educação Profissional Escola Técnica de Planaltina – CEP-ETP.

II - ANÁLISE - O processo foi instruído e analisado pelas equipes técnicas da Diretoria de Supervisão Institucional e Normas de Ensino - Dine/Suplav/SEEDF e do Conselho de Educação do Distrito Federal - CEDF, sob a égide e de acordo com o que determinam a Resolução nº 1/2012-CEDF e a Resolução nº 1/2018-CEDF, destacando-se os seguintes documentos anexados aos autos:

- Plano de Curso.
- Análise do Plano de Curso Dine/Suplav/SEEDF.
- Relatório Conclusivo Dine/Suplav/SEEDF.
- Diligência CEDF.

Do Plano de Curso

Curso: Técnico em Nutrição e Dietética
Eixo Tecnológico: Ambiente e Saúde
Modalidade: Presencial

O Plano de Curso, após diligência deste Conselho de Educação, contempla o previsto



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO
CONSELHO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL



na legislação específica vigente para educação profissional de nível técnico, conforme o artigo 62 da Resolução nº 1/2018-CEDF que, cotejados com as análises realizadas por técnicos da Dine/Suplav/SEEDF, registra-se, em resumo:

1- Justificativa para oferta do curso: “atender às exigências específicas da ocupação, as inovações científicas e tecnológicas do segmento, as mudanças no cenário alimentar e nutricional do País e as novas tecnologias educacionais”, assim:

foram inseridos componentes curriculares como gastronomia, lactário, central de terapia nutricional e banco de leite humano para que o profissional formado atenda às demandas sinalizadas pelo cenário, ao passo que outros componentes curriculares foram revisados para que contemplassem os novos estudos científicos.

2- Objetivos do curso: a instituição educacional apresenta como objetivo geral do curso:

Promover educação profissional de qualidade na área de nutrição e dietética visando a formação de jovens e adultos críticos e reflexivos, com capacidade de reconhecer e interferir na sua realidade, por meio de conhecimentos técnicos, científicos e humanísticos, comprometidos com o mundo do trabalho e com a busca de soluções criativas para a sustentabilidade humana.

E, por objetivos específicos, destaca-se “Instruir procedimentos e técnicas para atender populações enfermas e sadias, nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN); Unidades de Nutrição e Dietética (UND), Programas Institucionais, Unidades Básicas de Saúde e similares”.

3- Metodologia adotada:

A metodologia adotada que orienta o desenvolvimento deste Plano de Curso pauta-se pelos princípios da aprendizagem com autonomia e do desenvolvimento de competências profissionais, entendidas como a “capacidade de mobilizar, articular e colocar em ação valores, conhecimentos e habilidades necessários ao desempenho eficiente e eficaz de atividades requeridas pela natureza do trabalho”

[...] privilegia a prática pedagógica contextualizada, colocando o estudante diante de situações-problema que possibilitem o exercício contínuo da mobilização e articulação dos saberes necessários para a ação e a solução de questões inerentes à natureza do trabalho nesse seguimento.

[...]

As situações de aprendizagem previstas para cada módulo consideram contextos similares àqueles encontrados nas condições reais de trabalho, e estimula a participação ativa dos estudantes na busca de soluções para os desafios que deles emergem.

4- Requisitos para ingresso no Curso: as condições para ingresso no curso “destina-se aos estudantes do ensino médio, podendo ser oferecido de forma articulada/concomitante ou subsequente a este” sendo que no “caso de ser concomitante, o estudante deverá estar cursando a partir da 2ª série do Ensino Médio” com idade mínima de 16 (dezesseis) anos, e “que para cursar o estágio profissional supervisionado o estudante deverá ter dezoito (18) anos completos”.



5- Perfil profissional de conclusão do curso: a proposta para o egresso do curso, está de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio, quais sejam:

acompanhar e orientar as atividades aplicando as normas de controle higiênico-sanitário em todo o processo de produção de refeições. participar de ações e estudos das necessidades nutricionais de indivíduos e coletividades, em todas as fases do ciclo da vida. colaborar e implementar cardápios adequados ao público alvo. realizar avaliação antropométrica em indivíduos para subsidiar a avaliação nutricional. monitorar as dietas de rotina, de acordo com a prescrição dietética. participar de ações voltadas para a educação alimentar e nutricional.

O curso prevê duas saídas intermediárias, Qualificação Profissional Técnica, uma após a conclusão do módulo básico, Atendente de Nutrição, e outra após conclusão dos módulos básico e I, além do Estágio Profissional Supervisionado I, Lactarista, com os respectivos perfis profissionais:

5.2.1 Perfil de conclusão do Atendente de Nutrição

Exerce atividades junto ao Serviço de Nutrição e Dietética, em instituições de saúde, comerciais e educacionais. Atua em cozinhas, unidades de internação hospitalar e em todo o processo produtivo da dieta, auxilia na distribuição de refeições aos pacientes, acompanhantes e funcionários.

[...]

5.3.1 Perfil de conclusão do Lactarista

Prepara, distribui e armazena alimentos lácteos. Controla estoques e higieniza mamadeiras e demais dispositivos. Garante a assepsia do ambiente e das substâncias manipuladas. Domina as diferentes fórmulas quanto a especificidades e adequação às necessidades.

6- Organização curricular: o curso está estruturado em conformidade com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio, em regime modular semestral, nos turnos matutino, vespertino e noturno, com “carga horária total do curso é de 1.560 (mil quinhentos e sessenta) horas, sendo 1200 (mil e duzentas) horas, das quais 1.098 (mil e noventa e oito) horas em aulas teórico-práticas e 102 (cento e duas) horas de atividades não presenciais, e 360 (trezentos e sessenta) horas destinadas ao estágio profissional supervisionado”, na modalidade presencial, resumido na matriz curricular acostada à página 14, do Plano de Curso, o qual consta:

A organização curricular do curso está estruturada em 3 (três) módulos, organizados da seguinte forma:

Módulo Básico: com 14 (quatorze) componentes curriculares, com carga horária de 400 (quatrocentas) horas, sendo que 366 (trezentos e sessenta e seis) horas destinadas às aulas teórico-práticas e 34 (trinta e quatro) horas para atividades não presenciais.

Módulo I: com 08 (oito) componentes curriculares, com carga horária de 400 (quatrocentas) horas, sendo que 366 (trezentos e sessenta e seis) horas destinadas às aulas teórico-práticas e 34 (trinta e quatro) horas para atividades não presenciais.

Ao estudante que for aprovado no Módulo Básico e Módulo I, haverá uma saída intermediária, que fará jus ao certificado de Qualificação Profissional Técnica em Atendente de Nutrição.

Módulo II: com 09 (nove) componentes curriculares, com carga horária de 400 (quatrocentas) horas, sendo que 366 (trezentos e sessenta e seis) horas destinadas às aulas teórico-práticas e 34 (trinta e quatro) horas para atividades não presenciais.

Ao estudante que for aprovado nos Módulos Básico, I e II, haverá uma saída



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO
CONSELHO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL



intermediária, que fará jus ao certificado de Qualificação Profissional Técnica em Lactarista.

Estágio Profissional Supervisionado: tem carga horária de 360 (trezentos e sessenta) horas. O estudante pode realizá-lo no início ou após o término do módulo II, após ter concluído e ser considerado Apto (A) nos módulos básico e I.

Ao estudante que for considerado Apto (A) nos Módulos Básico, I, II e Estágio Profissional Supervisionado e tiver concluído o Ensino Médio e equivalente, será concedido o diploma de técnico de nível médio de Técnico em Nutrição e Dietética, Eixo Tecnológico, Ambiente e Saúde.

O componente curricular Atividades Complementares em Empreendedorismo será realizado com atividades não presenciais, na qual o professor/tutor irá interagir com os estudantes por meio de um Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA). O tutor/professor é responsável por elaborar o material didático e atividades, os quais serão postados conforme cronograma elaborado pelo mesmo, além de estimular a participação em discussões online, acompanhar o desenvolvimento dos estudantes nas atividades propostas e realizar avaliações constantes da participação e aproveitamento das atividades.

O componente curricular Atividades Complementares em Promoção da Saúde será desenvolvido com a participação do estudante em atividades práticas e educativas realizadas no CEP-ETP e atividades, que acontecem fora do ambiente escolar, as quais visam a aproximação do estudante com a prática e a comunidade. O tutor/professor tem a responsabilidade de informar, orientar e acompanhar a participação do estudante nas atividades práticas e educativas, que acontecem no CEP-ETP como oficinas, exposições e dias temáticos e em locais como escolas de ensino infantil e médio, centros de saúde e outros locais onde o CEP-ETP possa contribuir com atividades educativas.

No componente curricular Atividades Complementares em Conhecimento Científico considera-se a participação em projetos sociais, atividades culturais, programas de voluntariado, oficinas, treinamento em serviço, cursos específicos relativos aos componentes curriculares presentes no Módulo Básico, I e II deste Plano de Curso, congressos, simpósios e outras atividades similares. [...]

O cumprimento da carga horária dos componentes curriculares Atividades Complementares é requisito obrigatório para conclusão do Curso Técnico em Nutrição e Dietética e consequente diplomação do estudante.

Todas as ementas com o programa e bibliografia por componente curricular estão elencadas, páginas. 15 a 87 do Plano de Curso.

7- Avaliação das aprendizagens: a avaliação do desempenho do estudante, conforme norma da SEEDF são pontuados numa escala de 0 a 10, e estão assim resumidos no Plano de Curso:

Tomando a avaliação como instrumento de reflexão de todo o processo de ensino e aprendizagem, a equipe escolar utiliza inúmeros instrumentos, tais como: avaliação escrita, avaliação oral, seminários, estudos de casos, que possibilitam detectar e avaliar as situações de aprendizagem e a necessidade de replanejamento do processo de ensino e de aprendizagem.

[...]

A verificação do rendimento escolar é processual, contínua, cumulativa, e compreende a avaliação formativa e somativa dos diversos tipos de saberes (saber ser, saber fazer, saber conhecer).

A avaliação no componente curricular Atividades Complementares em Empreendedorismo, será feita por meio do acompanhamento da participação do estudante nas atividades propostas. [...] O desempenho dos estudantes será



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO
CONSELHO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL



registrado em relatórios bimestrais e as notas serão registradas em diário, conforme previsto nas legislações vigentes.

A avaliação do estudante no componente curricular Atividades Complementares em Promoção da Saúde, será feita por meio de portfólio elaborado após a realização das atividades práticas e educativas. [...]

A confecção do portfólio também será a estratégia de avaliação do componente curricular Atividades Complementares em Conhecimento Científico.

A estratégia de avaliação do componente curricular Atividades Complementares em Conhecimento Científico será a confecção de portfólio, bem como validação das certificações e declarações apresentadas pelos estudantes, pelo tutor/professor que também registrará em diário de classe, conforme previsto nas legislações vigentes. [...]

O estudante será considerado Apto (A) quando obtiver nota igual ou superior a 7,0 (sete) para o rendimento considerado satisfatório ou Não Apto (NA) quando obtiver nota inferior a 7,0 (sete) para o rendimento considerado insatisfatório, por componente curricular, mediante o processo avaliativo, a partir de instrumentos e estratégias específicas definidas pelos docentes com a coordenação pedagógica e de acordo com o Regimento Escolar.

[...]

Além do rendimento, também é considerada a frequência. Para ser considerado apto (A), o estudante deverá obter frequência mínima de 75% do total de horas estabelecidas para as aulas letivas em cada componente curricular e 100% do Estágio Profissional Supervisionado.

A recuperação de estudos, processual, formativa, participativa e contínua será ofertada de forma contínua inserida no processo de ensino e de aprendizagem no decorrer do componente curricular/semestre, assim que for identificado o baixo rendimento do estudante.

[...] A nota da recuperação final substitui o resultado anterior, expresso pela média final, se maior. Para que o estudante seja considerado Apto (A) deverá obter resultado igual ou superior a 7,0 (sete). [...] A recuperação final não se aplica ao estudante retido em um componente curricular em razão de frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento).

Acresce-se ainda que o aluno poderá cursar os módulos consequentes independentemente dos componentes curriculares onde não tenha sido considerado Apto (A), ressalvada as hipóteses de exigibilidade dos pré-requisitos [...]

8- Plano de permanência e êxito escolar dos estudantes: adota-se a estratégia de permanência e êxito escolar dos estudantes como ferramenta de prevenção e combate à evasão escolar, conforme descrito:

Ao longo dos últimos anos, o Centro de Educação Profissional - Escola Técnica de Planaltina - DF vem passando por um processo de expansão do ensino profissional com a finalidade de democratizar a sua oferta no âmbito do Distrito Federal. Nesse sentido o plano de permanência e êxito escolar surge como ferramenta de prevenção e combate às situações de vulnerabilidade do estudante que poderiam, em um futuro próximo, resultar em evasão escolar.

Face aos protocolos diagnósticos utilizados, observam-se que a evasão escolar está diretamente relacionada a fatores diversos, internos e externos. Dentre tais fatores, mais comuns identificados, está a falta de conhecimentos a respeito de conteúdos escolares basilares. Uma das conseqüências desse hiato na formação do estudante é a sua, possível retenção, em componentes curriculares que necessitam de tais conhecimentos para seu desenvolvimento, o que, em alguns casos, pode favorecer o processo de desistência do curso.

Além disso, podemos destacar também a dificuldade de adaptação dos estudantes à exigência do nível de ensino dos cursos técnicos integrados ao ensino médio,



havendo uma dificuldade em estabelecer uma rotina de estudos fora do espaço-tempo escolar. Entre os fatores externos que podem contribuir com a evasão escolar, destaca-se a dificuldade em conciliar trabalho, cuidados com a família e os estudos, o que faz com que o estudante, muitas vezes, sem perceber alternativas viáveis, priorize a família e o trabalho em detrimento as atividades escolares.

As ações diagnosticas são realizadas por meios de análise de dados estatísticos que assistem as estratégias de intervenção.

Nesse sentido, o CEP - ETP abre um canal de comunicação direta com o estudante ou responsável a fim de averiguar a repetição de faltas não justificadas. Na oportunidade são esclarecidos, além das dúvidas apresentadas pelo estudante, os métodos legais para possíveis justificativas. No que se refere a reprovação de componente curricular, são ofertadas componentes curriculares em semestres subsequentes, com o objetivo de garantir a equidade no processo educativo, evitando assim, morosidade na conclusão do Curso Técnico em Nutrição e Dietética.

Além das medidas adotadas, é realizado o acompanhamento do estudante por parte da coordenação pedagógica do Curso Técnico em Nutrição e Dietética, em que são propostas ações pedagógicas para ajudar o estudante a superar as dificuldades que ele enfrenta em seu processo de aprendizagem. [...]

9- Avaliação do curso:

A avaliação do curso é realizada sistematicamente pela comunidade escolar, a partir do projeto político pedagógico (PPP) institucional, do plano de curso aprovado [...] e das orientações advindas da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, por meio de procedimentos internos, objetivando favorecer e instrumentalizar o processo de análise do curso, localizando situações e aspectos que necessitem de reorientação para que se alcance a educação de qualidade buscada na missão institucional, bem como, o aperfeiçoamento contínuo dos procedimentos pedagógicos do curso [...]. Assim, a avaliação do curso se dá no acompanhamento sistemático e contínuo:

- do processo ensino-aprendizagem;
- do desempenho dos docentes, discentes e coordenadores; e
- do desenvolvimento dos princípios assumidos no projeto político pedagógico da Unidade Escolar.

[...] Colaborando com essas ações sistemáticas, o estudante responde a um questionário diagnóstico ao final do módulo I e, ao final do módulo II. A produção do referido questionário é coletiva, [...] entretanto, três aspectos estão sempre presentes: em relação aos docentes, em relação aos laboratórios, em relação aos coordenadores de curso.

[...] Corroborado a isso, a avaliação do curso também é realizada pela equipe gestora, professores e instituição concedente de campo de atividades práticas, por meio de: conselho de classe, questionário com os professores, retorno por escrito das atividades práticas coordenadores do profissionais curso com supervisionadas vistas in loco, nos registros campos e concedentes, relatórios técnicos proporcionando um feedback à equipe de desenvolvimento do curso.

Finalmente, os resultados e as análises das informações produzidas são sistematizados pela coordenação do curso, sob a forma de relatórios e, divulgados, em tempo oportuno, para a comunidade escolar, com o propósito de subsidiar e retroalimentar os processos de planejamento, metodologias de ensino e atualização do plano de curso, quando necessário.

10 - Critérios de aproveitamento de estudos, de conhecimento e de experiências Anteriores: há previsão de aproveitamento de estudos com regras definidas pela instituição educacional que observa o conteúdo e a carga horária dos componentes curriculares, sendo que “aproveitamento de atividades de estágio progresso não é permitido para dispensa total ou



parcial do estágio profissional supervisionado”. Nada consta a respeito de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores dos estudantes.

11- Critérios de certificação de estudos e diplomação: O diploma de conclusão do curso técnico de nível médio de Técnico em Nutrição e Dietética, eixo tecnológico Ambiente e Saúde, é expedido pela Secretaria Escolar do CCEP-ETP, observando o que consta no Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal, assim como a expedição dos certificados de Qualificação Profissional Técnica em Atendente em Nutrição e Lactarista.

12- Recursos humanos, físicos e didático-pedagógicos: por se tratar de uma instituição pública, os profissionais docentes e técnicos específicos para serem alocados no devido curso são os contratados pela SEEDF, concursados ou temporários, e assume o perfil técnico necessário a cada uma das ocupações.

Quanto aos recursos físicos e didático-pedagógicos, a instituição educacional descreve o espaço físico e relaciona os equipamentos, que atende as exigências especificadas no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio, com destaque para “7 laboratórios (Saúde Bucal, Análises Clínicas, Nutrição e Dietética, Informática com programas específicos para a nutrição e demais cursos, Antropometria, Microbiologia, Enfermagem)”, em que o laboratório de Técnica dietética, lactário didático e cozinha:

[...] possui estrutura física de uma cozinha com mesa, bancada, fogões, sistema de exaustão, geladeiras, armários e pias, além de equipamentos e utensílios destinado às aulas práticas e pesquisas que envolvam técnicas de preparo de alimentos em uma cozinha experimental, onde é promovida a vivência dos procedimentos e técnicas adequadas para aquisição, seleção, pré-preparo, preparo, conservação, armazenamento e apresentação dos alimentos. No mesmo espaço é ofertado aulas de simulação de um lactário, envolvendo o preparo, higienização e distribuição de preparações lácteas e fórmulas infantis, seguindo rigorosas técnicas de controle higiênico-sanitário e microbiológico das formulações preparadas.

13- Plano de estágio profissional supervisionado: com o objetivo de “Desenvolver as habilidades do técnico de nível médio de Técnico em Nutrição e Dietética, capacitando-o em competências teóricas e práticas, necessárias ao desempenho das atividades requeridas pelo exercício da profissão”, resume-se:

O estágio profissional supervisionado pode ser realizado no início ou após o término do Módulo II do referido curso. É desenvolvido através de atividades metodológicas, tais como: estudos de casos, pesquisas de mercado, visitas técnicas, elaboração de projetos, simulações, exercícios profissionais efetivos, tanto individuais quanto coletivos. [...]

O estágio profissional supervisionado está distribuído em campos de atuação, exigindo-se para sua prática a aptidão nos componentes curriculares que são pré-requisito, conforme divisão abaixo:

- a) Nutrição Clínica-Hospitalar e Materno Infantil (carga horária total 120h) [...]
- b) Produção (carga horária total 120h) [...]
- c) Nutrição Social (carga horária total 120h) [...]

Os Planos de Trabalho do estágio são pactuados com as instituições conveniadas por meio de termos de cooperação, constando os procedimentos operacionais para encaminhamento de documentação dos estudantes, entre outras informações necessárias à execução das mesmas.



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO
CONSELHO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL



[...]

O estudante cumprirá carga horária prevista para cada campo de atuação sendo que a jornada diária não poderá ultrapassar 6 (seis) horas diárias ou 30 (trinta) horas semanais. Os horários e locais do estágio serão preestabelecidos pela coordenação técnica do curso técnico de nível médio de Técnico em Nutrição e Dietética, conforme disponibilidade das instituições parceiras.

[...]

A avaliação configura-se como instrumento principal de reconstrução de métodos, técnicas, posicionamentos e estratégias adotadas durante todo o desenvolvimento do estágio. A frequência dos estudantes, todas as atividades planejadas e informações complementares, deverão ser registradas pelo professor que acompanha o aluno nos campos de estágio em diário de classe, [...]

Para ser considerado apto (A), o estudante deverá obter frequência de 100% do total de horas estabelecidas para o estágio.

III – CONCLUSÃO - Diante do exposto e dos elementos de instrução do processo, o parecer é por aprovar o Plano de Curso do curso técnico de nível médio de Técnico em Nutrição e Dietética, eixo tecnológico Ambiente e Saúde, presencial, incluindo a matriz curricular que constitui o anexo único do presente parecer, do Centro de Educação Profissional - Escola Técnica de Planaltina - CEP-ETP, situado entre as Avenidas Contorno e Independência, Setor de Saúde Planaltina - Distrito Federal, instituição educacional da rede pública de ensino do Distrito Federal, mantida pela Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, com sede no SBN, Quadra 2, Bloco C, Edifício Phenícia, Brasília - Distrito Federal.

É o parecer.

Sala “Helena Reis”, Brasília, 6 de agosto de 2019.

ÁLVARO MOREIRA DOMINGUES JÚNIOR
Conselheiro-Relator

Aprovado na CEP
e em Plenário
em 6/8/2019

MÁRIO SÉRGIO MAFRA
Presidente do Conselho de Educação
do Distrito Federal



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO
CONSELHO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL



Anexo único do Parecer nº 168/2019-CEDF
MATRIZ CURRICULAR

Instituição Educacional: CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL ESCOLA TÉCNICA DE PLANALTINA - CEP/ETP			
Curso: Técnico em Nutrição e Dietética			
Eixo Tecnológico: Ambiente e Saúde			
Modalidade: Educação Profissional Técnica de Nível Médio (Presencial)			
Regime: Modular por componente curricular			
Turno: Matutino, Vespertino e Noturno			
MÓDULOS	COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA TEÓRICO-PRÁTICA	PRÉ-REQUISITO
Módulo Básico	1 Anatomia e Fisiologia (AF)	54	
	2 Microbiologia/parasitologia (MP)	54	
	3 Saúde e Cidadania Ambiental (SCA)	46	
	4 Atendimento Pré-Hospitalar (APH)	28	
	5 Química Aplicada à Saúde (QAS)	28	
	6 Português Aplicado à Saúde (PAS)	28	
	7 Segurança no Trabalho (ST)	28	
	8 Atendimento ao Público (AP)	18	
	9 Ética em Saúde (ES)	18	
	10 Letramento Digital (LD)	18	
	11 Psicologia (Ps)	18	
	12 Fundamentos da Nutrição (FN)	18	
	13 Introdução a Pesquisa Científica (IPC)	10	
	14 Atividades Complementares em Empreendedorismo (ACE)	34	
CARGA HORÁRIA DO MÓDULO BÁSICO		400	
I	15 Nutrição Clínica-Hospitalar 1 (NCH1)	66	1
	16 Nutrição Materno Infantil (NMI)	66	
	17 Nutrição Humana (NH)	54	
	18 Higiene dos Alimentos e Legislações Sanitárias (HALS)	54	2
	19 Técnica em Dietética 1 (TD1)	54	
	20 Gastronomia (Gs)	54	
	21 Pesquisa científica 1 (PC1)	18	13
22 Atividades Complementares em Promoção da Saúde (ACPS)	34		
CARGA HORÁRIA DO MÓDULO I		400	
SAÍDA INTERMEDIÁRIA: ATENDENTE EM NUTRIÇÃO			
II	23 Nutrição e Saúde pública (NSP)	40	3
	24 Nutrição Clínica-Hospitalar 2 (NCH2)	64	15
	25 Técnica em Dietética 2 (TC2)	64	19
	26 Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (GUAN)	64	
	27 Tecnologia dos alimentos (TA)	36	
	28 Educação Alimentar e Nutricional (EAN)	36	17
	29 Lactário, Central de Terapia Nutricional e Banco de Leite Humano (LCTNBLH)	52	
	30 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	10	21
	31 Atividades Complementares em Conhecimento Científico (ACCC)	34	
CARGA HORÁRIA DO MÓDULO II		400	
SAÍDA INTERMEDIÁRIA: LACTARISTA			
ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO / CAMPO DE ATUAÇÃO	32 Nutrição Clínica-Hospitalar e Materno Infantil 1	60	15 e 16
	33 Produção 1	60	18 e 19
	34 Nutrição Social 1	60	17 e 23
	35 Nutrição Clínica-Hospitalar e Materno Infantil 2	60	24 e 32
	36 Produção 2	60	25 e 33
	37 Nutrição Social 2	60	28 e 34
CARGA HORÁRIA DO ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO		360	
CARGA HORÁRIA DOS MÓDULOS BÁSICO, I e II		1200	
CARGA HORÁRIA DO ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO		360	
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO		1560	
OBSERVAÇÃO:			
- Duração da hora-aula: 55 minutos			
- Horário de funcionamento: das 8h às 12h, no turno matutino; das 13h30 às 17h30, no turno vespertino; das 19h às 23h no turno noturno.			
- Intervalo: 20 minutos, não computados na carga horária diária.			