

Administração Central
Unidade do Ensino Médio e Técnico
GFAC – Grupo de Formulação e Análises Curriculares

Eixo Tecnológico: AMBIENTE E SAÚDE

CAPÍTULO 3 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

3ª SÉRIE – Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

O TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA é o profissional que acompanha e orienta as atividades de controle de qualidade, higiênico-sanitárias e segurança no trabalho, em todo o processo de produção de refeições e alimentos. Acompanha e orienta os procedimentos culinários de preparo de refeições e alimentos. Coordena a execução das atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições. Pode estruturar e gerenciar serviços de atendimento ao consumidor de indústrias de alimentos e ministrar cursos. Define padrões de procedimentos, elabora Manual de Boas Práticas em UAN e implanta sistemas de qualidade. Realiza, também, a pesagem de pacientes e aplica outras técnicas de mensuração de dados corporais para subsidiar a avaliação nutricional; avalia as dietas de rotina com a prescrição dietética indicada pelo nutricionista. Participa de programas de educação alimentar.

MERCADO DE TRABALHO

- ❖ Restaurantes, hotéis, creches, escolas, supermercados, hospitais, clínicas, asilos, Unidades Básicas de Saúde, indústria de alimentos.

Ao concluir o curso, o TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA deverá ter construído as seguintes competências gerais:

- Pesquisar e analisar informações da área de Nutrição e Dietética em diversas fontes convencionais e eletrônicas.
- Analisar as normas de Vigilância Sanitária para garantir a segurança alimentar.
- Selecionar os métodos de prevenção de doenças de origem alimentar em UANs.
- Sistematizar o processo de produção de refeições garantindo o consumo de alimentos em quantidade e qualidade adequadas.
- Analisar indicadores econômicos, sociais e de saúde para identificar as necessidades nutricionais.
- Projetar e executar um programa de orientação alimentar.
- Implantar e controlar o Sistema de Boas Práticas.
- Relacionar as necessidades nutricionais básicas do ser humano nas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.
- Planejar cardápios conforme as disponibilidades locais de alimentos e hábitos, levando em comportamentos alimentares ligados às religiões, crenças, tabus e hábitos alimentares relacionados as etnias.
- Interpretar a legislação pertinente à estrutura física, edificação e instalações de um serviço de alimentação.

- Elaborar rotinas e organizar o trabalho de cada setor da UAN.
- Sistematizar o processo de produção de refeições garantindo o consumo de alimentos em quantidade e qualidade adequadas.
- Planejar eventos.
- Interpretar as prescrições dietéticas para distinguir as características das dietas de rotina, modificadas e especiais, relacionando-as aos tratamentos dietoterápicos.
- Aplicar os fundamentos de Administração e Gerenciamento financeiro no controle de custos.
- Elaborar estratégias inovadoras para atingir a qualidade nutricional e a satisfação dos clientes.

Deve ser capaz também, por ser concluinte do Ensino Médio, de:

- 1. Dominar Linguagens** – dominar basicamente a norma culta da língua portuguesa e saber usar as diferentes linguagens para se expressar e se comunicar;
- 2. Compreender Fenômenos** – construir e aplicar conceitos das diferentes áreas do conhecimento de modo a investigar e compreender a realidade;
- 3. Resolução de Problemas** – selecionar, organizar, relacionar e interpretar dados e informações, trabalhando-os contextualizadamente para enfrentar situações-problema e tomar decisões;
- 4. Construir Argumentos** – organizar informações e conhecimentos disponíveis de forma a argumentar consistentemente;
- 5. Elaborar Propostas** – recorrer a conhecimentos desenvolvidos para elaborar propostas de intervenção solidária na realidade.

Ao término das três séries o concluinte da Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO será capaz de:

1. expressar-se com autonomia, clareza, precisão e adequadamente conforme o contexto em que se dá a comunicação;
2. planejar, executar, acompanhar e avaliar projetos;
3. compreender e avaliar o papel histórico dos diferentes atores sociais;
4. propor ações de intervenção solidária na realidade.

ATRIBUIÇÕES/ RESPONSABILIDADES

- ◆ Identificar as necessidades nutricionais de populações sadias.
- ◆ Avaliar a qualidade e as características sensoriais dos alimentos e acompanhar os procedimentos culinários das preparações.
- ◆ Identificar as doenças transmitidas por alimentos e sua prevenção.
- ◆ Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição.
- ◆ Realizar inquérito alimentar, identificando as necessidades nutricionais, acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais e realizar planos de orientação nutricional.
- ◆ Aplicar as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de alimentos, de acordo com a legislação sanitária vigente.
- ◆ Cumprir as normas de segurança do trabalho e de ergonomia.
- ◆ Aplicar treinamentos e capacitar manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação e procedimentos operacionais.

- ◆ Comunicar-se oralmente e por escrito, tendo em vista sua atuação profissional.

ÁREA DE ATIVIDADES

A – PRESTAR ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL ÀS COLETIVIDADES (SADIOS)

- Planejar e acompanhar as orientações nutricionais dos diferentes planos dietéticos.
- Desenvolver e aplicar campanhas educativas.

B – PLANEJAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

- Reavaliar o planejamento.
- Prestar consultoria e assessoria em estabelecimentos comerciais produtores de alimentos.

C – ADMINISTRAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) E UNIDADES DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (UND)

- Definir procedimentos para seleção e compra.
- Selecionar fornecedores.
- Executar procedimentos técnico-administrativos (emitir relatórios técnicos de desempenho, planejar e controlar o desempenho financeiro).

D – EFETUAR CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO

- Acompanhar e controlar as medidas higiênico sanitárias aplicadas nas UNDs.

E – EXERCER ATIVIDADES DE TREINAMENTO E DESENVOLVIMENTO

- Definir procedimentos para solucionar problemas de exercício profissional.
- Organizar a aplicação dos procedimentos éticos na profissão.
- Ministrando palestras técnicas.
- Aplicar treinamentos em UNDs.

F – DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS

- Demonstrar liderança.
- Participar de entidades de classe.
- Especializar-se.
- Adotar postura ética.
- Promover a biossegurança.

G – COMUNICAR-SE

- Fornecer informações sobre nutrição e alimentação à mídia.
- Liderar equipe de trabalho.
- Transmitir instruções à equipe.
- Relacionar-se com superiores, clientes, patrocinadores e fornecedores.

PERFIS PROFISSIONAIS DAS QUALIFICAÇÕES

1ª SÉRIE – SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

ATRIBUIÇÕES/ RESPONSABILIDADES

- ◆ Informar-se, comunicar-se e representar ideias utilizando textos e tecnologias de diferentes naturezas.
- ◆ Observar criticamente e questionar processos naturais, socioculturais e tecnológicos.
- ◆ Ter noção básica de como se desenvolvem as sociedades e as relações sociais.
- ◆ Identificar necessidades nutricionais de populações sadias.

- ◆ Avaliar a qualidade e as características sensoriais de alimentos e acompanhar procedimentos culinários de preparações.
- ◆ Identificar as doenças transmitidas por alimentos e sua prevenção

ÁREA DE ATIVIDADES

A – PRESTAR ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL ÀS COLETIVIDADES SADIAS

- Identificar necessidades nutricionais da população sadia.
- Contribuir com a promoção da saúde auxiliando na orientação nutricional.
- Relacionar a alimentação com a saúde e qualidade de vida.
- Relacionar nutrientes e fontes alimentares.

B – PLANEJAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

- Conhecer as normas de ergonomia.
- Interpretar as normas regulamentadoras e fatores de risco para saúde e segurança no trabalho.

C – ADMINISTRAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) E UNIDADES DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (UND)

- Calcular índices de aproveitamento dos alimentos e preparações.
- Elaborar receituário padrão.
- Analisar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.
- Identificar e reconhecer a importância da utilização de EPIs.
- Transmitir instruções à equipe.
- Identificar a importância e utilizar as normas de ergonomia.
- Degustar as preparações para análise sensorial.

D – EFETUAR CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO.

- Reconhecer os microrganismos patogênicos causadores de toxinfecções alimentares mais comuns.
- Controlar higiene de pessoal, equipamentos, utensílios, alimentos e ambiente.
- Controlar a saúde ocupacional dos funcionários.
- Realizar o controle de qualidade no processo produtivo: controle de temperatura e coleta de amostras.
- Orientar e aplicar os métodos preventivos de DTAs.

E – EXERCER ATIVIDADES DE TREINAMENTO E DESENVOLVIMENTO.

- Controlar procedimentos para realização de higiene pessoal e para manipulação dos alimentos, realizando treinamento em serviço.
- Definir coletivamente regras de conduta de forma a prevenir conflitos interpessoais no trabalho.
- Colaborar com a empresa em programas de desenvolvimento social.
- Preservar a imagem da organização.
- Reconhecer a importância do trabalho voluntário na formação profissional e ética do cidadão.

F – DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS.

- Analisar as regras e regulamentos organizacionais pertinentes à função de técnico em nutrição.
- Analisar direitos humanos, direitos dos povos, direitos internacionais.
- Trabalhar em equipe.

- Buscar soluções.
- Desenvolver visão crítica.

G – COMUNICAR-SE

- Preparar material educativo.
- Registrar informações.
- Redigir relatórios.
- Ministrando treinamentos de higiene e segurança no trabalho

2ª SÉRIE – Qualificação Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

O ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO é o profissional que organiza e administra serviços de alimentação e nutrição; diagnostica e controla as condições higiênico-sanitárias, atendendo as normas legais; planeja, supervisiona e implanta sistemas de Boas Práticas em Unidades de Alimentação; identifica, controla e orienta quanto às necessidades nutricionais de populações sadias; planeja e desenvolve programas de educação para a saúde alimentar de populações sadias.

ATRIBUIÇÕES/ RESPONSABILIDADES

- ◆ Efetuar o planejamento, organização e supervisionar serviços de alimentação e nutrição.
- ◆ Realizar inquérito alimentar, identificando as necessidades nutricionais, acompanhar o cumprimento das orientações nutricionais e realizar planos de orientação alimentar.
- ◆ Aplicar as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de alimentos, de acordo com a legislação sanitária vigente.
- ◆ Cumprir as normas de segurança do trabalho e de ergonomia.
- ◆ Aplicar treinamentos e capacitar manipuladores de alimentos sobre boas práticas de manipulação e procedimentos operacionais padronizados.

ÁREA DE ATIVIDADES

A – PRESTAR ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL ÀS COLETIVIDADES SADIAS

- Realizar inquérito alimentar.
- Calcular gasto energético.
- Identificar necessidades nutricionais da população sadia nas diferentes fases da vida.
- Estabelecer plano de cuidados nutricionais.
- Conferir adesão à orientação dietética e nutricional.
- Orientar familiares e/ou responsáveis quanto aos cuidados nutricionais de indivíduos sadios.

B – PLANEJAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

- Aplicar a legislação e identificar as características pertinentes à estrutura física, edificação e instalações de um serviço de alimentação.
- Elaborar manuais técnico-administrativos.
- Utilizar fluxogramas operacionais e propor alternativas para a racionalização do serviço.
- Definir a estrutura do cardápio de acordo com as normas do PAT.

C – ADMINISTRAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) E UNIDADES DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (UND)

- Avaliar as características de cada tipo de unidade de alimentação e seus processos produtivos.
- Planejar cardápios em UAN.
- Realizar o cálculo nutricional das preparações.
- Selecionar gêneros perecíveis, não perecíveis, equipamentos e utensílios.
- Supervisionar recepção de gêneros e controlar sua qualidade.
- Treinar e capacitar os manipuladores de alimentos a aplicar os POPs e MBP.
- Supervisionar pessoal operacional com relação às normas de segurança e de boas práticas.
- Definir normas de trabalho.
- Definir rotinas operacionais.

D – EFETUAR CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO

- Identificar perigos e pontos críticos de controle (APPCC) em UAN.
- Solicitar análise microbiológica dos alimentos e instalações.
- Efetuar controles de saúde dos funcionários.
- Supervisionar e propor medidas corretivas dos processos de higienização.

E – EXERCER ATIVIDADES DE TREINAMENTO E DESENVOLVIMENTO

- Desenvolver programas de orientação alimentar.
- Aplicar treinamento viabilizando a execução dos POPs e MBP.

F – DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS

- Dominar legislação técnica.
- Delegar funções.
- Transmitir segurança.
- Buscar soluções especializadas: artigos científicos; órgãos governamentais e instituições de ensino.

G – COMUNICAR-SE

- Elaborar manuais de boas práticas.
- Ministras palestras técnicas.

CAPÍTULO 4 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

4.1. Estrutura Seriada

O currículo da Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO foi organizado dando atendimento ao que determina Decreto nº 5154/2004, Resolução CNE/CEB 04/99 atualizada pela Resolução CNE/CEB nº 01/2005, a Resolução CNE/CEB nº 03/98, Parecer CNE/CEB 39/2004, Resolução CNE/CEB nº 04/2010, o Parecer CNE/CEB nº 11/2008, a Resolução CNE/CEB nº 03/2008, a Deliberação CEE nº 105/2011 e as Indicações CEE nº 08/2000 e 108/2011, assim como as competências profissionais que foram identificadas pelo Ceeteps, com a participação da comunidade escolar.

A organização curricular da Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO está organizada de acordo com o Eixo Tecnológico de “AMBIENTE E SAÚDE” e estruturada em séries articuladas, com terminalidade correspondente às qualificações profissionais técnicas de nível médio identificadas no mercado de trabalho.

Com a integração do Ensino Médio e Técnico, o Curso de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, estruturado na modalidade Integrado passa a ter uma Matriz Curricular composta de duas partes específicas:

- os componentes curriculares da Formação Geral (Ensino Médio);
- os componentes curriculares da Formação Profissional (Ensino Técnico).

Essas especificidades se referem na forma como as funções e as competências serão desenvolvidas nas diferentes partes apresentadas.

As funções e as competências referentes aos componentes curriculares da Formação Geral (Base Nacional Comum e da Parte Diversificada) são direcionadas para:

- o desenvolvimento do aluno em seus aspectos físico, intelectual, emocional e moral;
- a formação da sua identidade pessoal e social;
- a sua inclusão como cidadão participativo nas comunidades onde atuará;
- a incorporação dos bens do patrimônio cultural da humanidade em seu acervo cultural pessoal;
- a fruição das artes, da literatura, da ciência e das tecnologias;
- a preparação para escolher uma profissão e formas de atuar produtiva e solidariamente na sociedade;
- a aquisição de bases científicas requisitadas pelas bases tecnológicas que constituem a organização curricular da parte técnica.

Por serem desta natureza, as competências a serem desenvolvidas na Formação Geral (Ensino Médio), são as mesmas para todos os componentes curriculares e os conhecimentos requeridos para a construção e/ ou mobilização de cada uma delas podem ser também os mais diversos, ao contrário do que ocorre na Formação Profissional. Nessa, para cada componente curricular as competências são diferenciadas, bem como são específicas e bem definidas as bases tecnológicas a elas correspondentes.

Por isso, as listas de temas que deverão ser trabalhados para construção de conhecimentos em cada componente curricular são apresentadas no final da relação das

competências das três séries do curso. A seleção dos que serão trabalhados em uma ou outra série dependerá da integração que se fará, por meio de projetos interdisciplinares, entre os diversos componentes de uma mesma área de estudos, de áreas diferentes e das partes constituintes da Formação Geral (Ensino Médio) com as constituintes da Formação Profissional, neste último caso relacionando bases científicas com bases tecnológicas e teoria com a prática em atividades na área de NUTRIÇÃO E DIETÉTICA. Também o destaque dado aos Valores e Atitudes justifica-se porque, desenvolvê-los é um dos objetivos importantes do curso.

Quanto às propostas de instrumentos e procedimentos de avaliação, elas são apresentadas apenas na organização curricular da Formação Geral (Ensino Médio) porque, sendo as habilidades, em sua maior parte, de natureza mais intelectual, a tendência é utilizar instrumentos mais propícios a avaliar conhecimentos (teoria) do que habilidades (prática). Na Formação Profissional (Ensino Técnico), as atribuições e responsabilidades do profissional direcionam a avaliação dos alunos para atividades práticas.

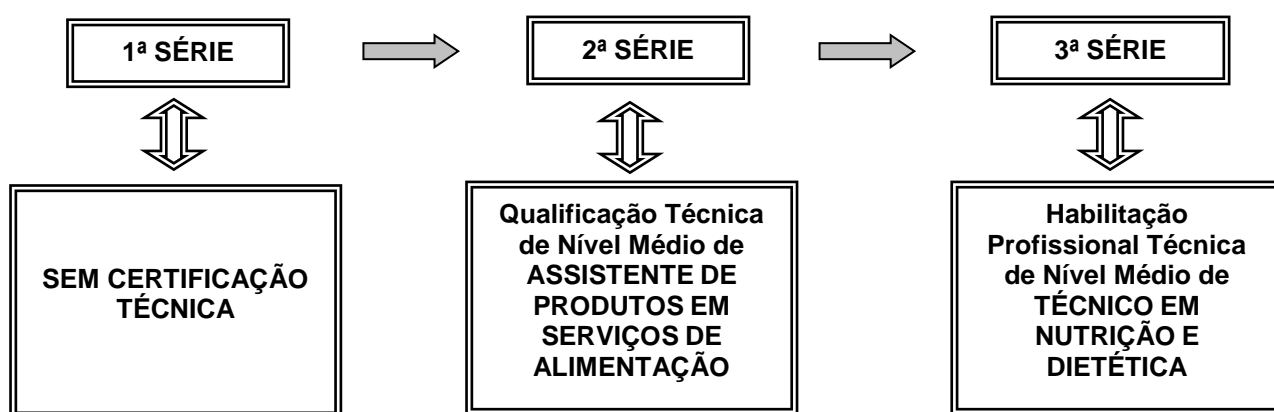
4.2. Itinerário Formativo

O Curso de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO é composto de três séries anuais articuladas, com terminalidade correspondente à ocupação identificada no mercado de trabalho.

A 1ª SÉRIE não oferece terminalidade e será destinada à construção de um conjunto de competências que subsidiarão o desenvolvimento de competências mais complexas, previstas para as séries subsequentes.

O aluno que cursar a 2ª SÉRIE concluirá a Qualificação Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.

Ao completar as três séries, com aproveitamento em todos os componentes curriculares, o aluno receberá o Diploma de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA que lhe dará o direito de exercer a profissão de Técnico (Habilitação Profissional) e o prosseguimento de estudos (Ensino Médio) no nível da Educação Superior.



4.3. Matriz Curricular

A) Sem Espanhol

MATRIZ CURRICULAR									
Eixo Tecnológico	AMBIENTE E SAÚDE	CURSO	Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO (PERÍODO DIURNO)						
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, Resolução CNE/CEB n.º 2, de 30-1-2012, Resolução CNE/CEB n.º 4, de 13-7-2010, Parecer CNE/CEB n.º 5, de 4-5-2011, 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 – 126, de 3-10-2012, publicada no Diário Oficial de 4-10-2012 – Poder Executivo – Seção I – página 254.									
Ensino Médio	Base Nacional Comum	Áreas de Conhecimento	Componentes Curriculares	Carga Horária em Horas-aula			Carga Horária em Horas		
				1ª SÉRIE	2ª SÉRIE	3ª SÉRIE	Total		
		Linguagens	Língua Portuguesa e Literatura	160	160	160	480	424	
			Artes	-	120	-	120	106	
			Educação Física	80	80	80	240	212	
		Ciências Humanas	História	80	80	80	240	212	
			Geografia	80	80	80	240	212	
			Filosofia	40	40	40	120	106	
			Sociologia	40	40	40	120	106	
		Matemática	Matemática	120	120	160	400	353	
		Ciências da Natureza	Física	80	80	80	240	212	
			Química	80	80	80	240	212	
			Biologia	80	80	80	240	212	
		Total da Base Nacional Comum			840	960	880	2680	2367
		Parte Diversificada	Língua Estrangeira Moderna – Inglês	80	80	120	280	247	
Língua Estrangeira Moderna – Espanhol	-		-	*	*	*			
Total da Parte Diversificada			80	80	120	280	247		
Total do Ensino Médio			920	1040	1000	2960	2614		
Formação Profissional	Ética e Cidadania Organizacional	40	-	-	40	35			
	Diagnóstico da Alimentação Humana	120	-	-	120	106			
	Boas Práticas em Unidades de Produção de Refeições	120	-	-	120	106			
	Administração e Segurança em Serviços de Alimentação	80	-	-	80	71			
	Técnica Dietética I e II	160	160	-	320	283			
	Estrutura e Rotina em Serviços de Alimentação	-	80	-	80	71			
	Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional	-	80	-	80	71			
	Educação Nutricional em Saúde Pública	-	80	-	80	71			
	Planejamento Alimentar	-	120	-	120	106			
	Gestão Profissional em Unidades de Alimentação	-	-	80	80	71			
	Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição	-	-	80	80	71			
	Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar	-	-	160	160	141			
	Aplicativos Informatizados	-	-	80	80	71			
	Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	-	-	80	80	71			
Total da Formação Profissional			520	520	480	1520	1345		
TOTAL GERAL DO CURSO			1440	1560	1480	4480	3959		
Observação * – Os conhecimentos da “Língua Estrangeira Moderna – Espanhol” serão desenvolvidos a critério da Unidade Escolar.									
1ª série: SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA 1ª + 2ª séries: Qualificação Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO 1ª + 2ª + 3ª séries: Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA									
Carga Horária Semanal: 40 horas-aula (horas-aula de 50 minutos).									

B) Com Espanhol

MATRIZ CURRICULAR								
Eixo Tecnológico	AMBIENTE E SAÚDE	CURSO	Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO (PERÍODO DIURNO)					
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, Resolução CNE/CEB n.º 2, de 30-1-2012, Resolução CNE/CEB n.º 4, de 13-7-2010, Parecer CNE/CEB n.º 5, de 4-5-2011, 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 – 126, de 3-10-2012, publicada no Diário Oficial de 4-10-2012 – Poder Executivo – Seção I – página 254.								
Ensino Médio	Áreas de Conhecimento	Componentes Curriculares	Carga Horária em Horas-aula				Carga Horária em Horas	
			1ª SÉRIE	2ª SÉRIE	3ª SÉRIE	Total		
Base Nacional Comum	Linguagens	Língua Portuguesa e Literatura	160	160	160	480	424	
		Artes	-	120	-	120	106	
		Educação Física	80	80	80	240	212	
	Ciências Humanas	História	80	80	80	240	212	
		Geografia	80	80	80	240	212	
		Filosofia	40	40	40	120	106	
	Matemática	Sociologia	40	40	40	120	106	
		Matemática	120	120	160	400	353	
		Ciências da Natureza	Física	80	80	80	240	212
	Química		80	80	80	240	212	
	Biologia		80	80	80	240	212	
	Total da Base Nacional Comum			840	960	880	2680	2367
	Parte Diversificada	Língua Estrangeira Moderna – Inglês	80	80	120	280	247	
		Língua Estrangeira Moderna – Espanhol	-	-	80	80	71	
Total da Parte Diversificada			80	80	200	360	318	
Total do Ensino Médio			920	1040	1080	3040	2685	
Formação Profissional	Ética e Cidadania Organizacional	40	-	-	40	35		
	Diagnóstico da Alimentação Humana	120	-	-	120	106		
	Boas Práticas em Unidades de Produção de Refeições	120	-	-	120	106		
	Administração e Segurança em Serviços de Alimentação	80	-	-	80	71		
	Técnica Dietética I e II	160	160	-	320	283		
	Estrutura e Rotina em Serviços de Alimentação	-	80	-	80	71		
	Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional	-	80	-	80	71		
	Educação Nutricional em Saúde Pública	-	80	-	80	71		
	Planejamento Alimentar	-	120	-	120	106		
	Gestão Profissional em Unidades de Alimentação	-	-	80	80	71		
	Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição	-	-	80	80	71		
	Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar	-	-	160	160	141		
	Aplicativos Informatizados	-	-	80	80	71		
	Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	-	-	80	80	71		
Total da Formação Profissional			520	520	480	1520	1345	
TOTAL GERAL DO CURSO			1440	1560	1560	4560	4030	
1ª série: SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA 1ª + 2ª séries: Qualificação Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO 1ª + 2ª + 3ª séries: Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA								
Carga Horária Semanal: 40 horas-aula (horas-aula de 50 minutos).								

4.4. Formação Geral e Profissional

1ª SÉRIE – SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

Ao concluir a 1ª SÉRIE, o aluno deverá ter construído as competências e as habilidades da formação geral e da formação profissional, adquirido valores, desenvolvido atitudes e dominado os conhecimentos abaixo relacionados.

FORMAÇÃO GERAL

FUNÇÃO 1: REPRESENTAÇÃO E COMUNICAÇÃO

1.1. Competência: Compreender e usar a língua portuguesa como geradora de significação e integradora da percepção, organização e representação do mundo e da própria identidade.

Habilidades	Valores e Atitudes
<ol style="list-style-type: none">1. Utilizar códigos de linguagem científica, matemática, artística, literária, esportiva etc. pertinentes a diferentes contextos e situações.2. Utilizar a representação simbólica como forma de expressão de sentidos, emoções, conhecimentos, experiências etc.3. Descrever, narrar, relatar, expressar sentimentos, formular dúvidas, questionar, problematizar, argumentar, apresentar soluções, conclusões etc.4. Elaborar e/ ou fazer uso de textos (escritos, orais, iconográficos) pertinentes a diferentes instrumentos e meios de informação e formas de expressão, tais como jornais, quadinhos, charges, murais, cartazes, dramatizações, <i>home pages</i>, poemas, monografias, cartas, ofícios, abaixo-assinados, propaganda, expressão corporal, jogos, música etc.5. Identificar e/ ou utilizar fontes e documentos pertinentes à obtenção de informações desejadas.	<ol style="list-style-type: none">a) Reconhecimento da importância da comunicação nas relações interpessoais.b) Valorização das possibilidades de descobrir-se a si mesmo a ao mundo através das manifestações da língua pátria.c) Interesse e responsabilidade em informar e em se comunicar de forma clara e íntegra.

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A. Dado um determinado texto, interpretá-lo.
- B. Proposta determinada situação-problema, elaborar discursos (orais e escritos) de forma: pessoal, original e clara para atingir seu propósito de: narrar, descrever, relatar, sintetizar, argumentar, problematizar, planejar, expor resultados de pesquisa ou projetos, debater, expressar sentimentos, comunicar ideias ou outros.
- C. Análise do portfólio do aluno.

1.2. Competência: Usar línguas estrangeiras modernas como instrumento de acesso a informações, a outras culturas ou etnias e para a comunicação interpessoal.

Habilidades	Valores e Atitudes
<ol style="list-style-type: none">1. Comunicar-se por escrito e/ ou oralmente no idioma estrangeiro em nível básico.2. Utilizar estratégias verbais e não verbais para favorecer e efetivar a comunicação e alcançar o efeito pretendido, tanto na produção quanto na leitura de texto.	<ol style="list-style-type: none">a) Valorização das manifestações culturais de outros povos, do seu conhecimento e de sua fruição.

3. Utilizar <i>sites</i> da Internet para pesquisa e como instrumento de acesso a diferentes manifestações culturais de outros povos, expressas em suas próprias línguas.	
---	--

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A. Propor uma situação-problema que possa ser solucionada a partir da leitura e interpretação de um texto e que demande a elaboração de um discurso oral ou escrito.
- B. Análise do portfólio do aluno.

1.3. Competência: Entender e utilizar textos de diferentes naturezas: tabelas, gráficos, expressões algébricas, expressões geométricas, ícones, gestos, etc.

Habilidades	Valores e Atitudes
1. Traduzir mensagens de uma para outras formas de linguagem. 2. Traduzir a linguagem discursiva (verbal) para outras linguagens (simbólicas) e vice-versa. 3. Expressar quantitativa e qualitativamente dados relacionados a contextos socioeconômicos, científicos ou cotidianos. 4. Interpretar e construir escalas, legendas, expressões matemáticas, diagramas, fórmulas, tabelas, gráficos, mapas, cartazes sinalizadores, linhas do tempo, esquemas, roteiros, manuais, etc. 5. Utilizar imagens, movimentos, luz, cores e sons adequados para ilustrar e expressar ideias. 6. Observar e constatar a presença, na natureza ou na cultura, de uma diversidade de formas geométricas e utilizar o conhecimento geométrico para leitura, compreensão e ação sobre a realidade. 7. Apreciar produtos de arte tanto para a análise e pesquisa quanto para a sua fruição. 8. Decodificar símbolos e utilizar a linguagem do computador para pesquisar, representar e comunicar ideias. 9. Utilizar informações específicas da cultura corporal e utilizá-las para comunicação e expressão.	a) Versatilidade e criatividade na utilização de diferentes códigos e linguagens de comunicação. b) Criticidade na escolha dos símbolos, códigos e linguagens mais adequados a cada situação. c) Preocupação com a eficiência e qualidade de seus registros e com as formas e conteúdos de suas comunicações.

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A. A partir de dados qualitativos e redigidos em linguagem discursiva – coletados pelos alunos ou apresentados por outrem – organizá-los em tabelas ou gráficos; comunicá-los sob a forma de expressões algébricas ou geométricas ou, ainda, traduzi-los/expressá-los em fórmulas, ícones, gestos etc. Em processo inverso traduzir tabelas, gráficos, fórmulas, expressões algébricas, expressões geométricas, ícones, gestos etc. em linguagem discursiva.
- B. A partir da apresentação de determinada informação ou outro objeto de conhecimento sob diferentes formas (escritas, orais, iconográficas, objetos materiais, representações simbólicas etc.) relacionar seus conteúdos, identificando posições convergentes ou divergentes.
- C. Observar como o aluno:
 - a) propõe e constrói gráficos, tabelas etc. a partir de dados coletados;

b) utiliza tabelas, gráficos, expressões etc.

1.4. Competência: Entender os princípios das tecnologias de planejamento, organização, gestão e trabalho de equipe para conhecimento do indivíduo, da sociedade, da cultura e dos problemas que se deseja resolver.

Habilidades	Valores e Atitudes
1. Associar-se a outros interessados em atingir os mesmos objetivos.	a) Respeito pela individualidade dos companheiros de equipe.
2. Dividir tarefas e compartilhar conhecimentos e responsabilidades.	b) Cooperação e solidariedade na convivência com os membros do grupo.
3. Identificar, localizar, selecionar, alocar, organizar recursos humanos e materiais.	c) Valorização dos hábitos de organização, planejamento e avaliação.
4. Selecionar metodologias e instrumentos de organização de eventos.	d) Socialização de conhecimentos e compartilhamento de experiências.
5. Elaborar e acompanhar cronograma.	e) Respeito às normas estabelecidas pelo grupo.

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A.** Propor trabalhos em equipe, observar, analisar e avaliar o desempenho do aluno:
- a) na organização do trabalho, em situações competitivas, naquelas que requerem cooperação, nos momentos em que é imprescindível a assertividade e no que se refere às questões de ética e cidadania;
 - b) na elaboração dos Planos (de trabalho, de atividades, de eventos, de projetos, de pesquisa);
 - c) na elaboração de relatórios, avaliações, relatos, informes, requerimentos, cartas, fichas, transparências, painéis, roteiros, manuais;
 - d) na organização e no uso de Diários de Campo;
 - e) na consulta a Bancos de Dados e utilização de informações coletadas;
 - f) na montagem/ organização/ execução de projetos e eventos; na montagem de seu portfólio.

FUNÇÃO 2: INVESTIGAÇÃO E COMPREENSÃO

2.1. Competência: Analisar, interpretar e aplicar os recursos expressivos das linguagens, relacionando texto com seu contexto, conforme natureza; função; organização; estrutura; condições de produção e de recepção.

Habilidades	Valores e Atitudes
1. Utilizar conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar.	a) Apreço pela pesquisa e pelo conhecimento.
2. Localizar historicamente e geograficamente os textos analisados e os fatos, objetos e personagens que deles constam conforme cronologia, periodização e referenciais espaciais pertinentes.	b) Interesse em conhecer a realidade.
3. Identificar as funções da linguagem e as marcas de variantes linguísticas, de registro ou de estilo.	
4. Situar as diversas produções da cultura em seus contextos culturais.	
5. Explorar as relações entre linguagem coloquial e formal.	
6. Utilizar tabelas classificatórias e critérios	

organizacionais. 7. Decodificar símbolos, fórmulas, expressões, reações etc.	
---	--

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A.** Propor a produção de textos literários de diferentes tipos sobre temas determinados e com objetivos específicos.
- B.** Prova operatória.
- C.** Laboratório ou oficina para compreensão de textos teatrais e montagem de peças (dramatizações).
- D.** Propor seminários para exposição de análises de diferentes gêneros de produção literária.
- E.** Realizar e analisar entrevistas.
- F.** Elaboração de relatórios de pesquisas, projetos, experimentos em laboratório, atividades de oficina etc.
- G.** Análise do portfólio do aluno.

2.2. Competência: Entender as tecnologias da informação e comunicação como meios ou instrumentos que possibilitem a construção de conhecimentos.

Habilidades	Valores e Atitudes
1. Utilizar conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar. 2. Utilizar os meios de comunicação como objetivos e campos de pesquisa. 3. Utilizar os produtos veiculados pelos meios de comunicação como fontes de dados, campos de pesquisa e como agentes difusores de temas da qualidade para reflexão e problematização.	a) Receptividade à inovação. b) Criticidade diante dos meios de comunicação. c) Critério na escolha e utilização de produtos oferecidos pelos meios de comunicação e informação.

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A.** Construir “fichas de avaliação” para programas, anúncios publicitários, produtos, comunicadores ou outros.
- B.** A partir de uma proposição feita pelo professor, pela classe ou pelo próprio aluno, utilizar a ficha apropriada para analisar um programa ou um produto veiculado pelos meios de comunicação.
- C.** Propor pesquisas, projetos ou outras produções que o aluno é solicitado a utilizar-se da linguagem televisiva, cinematográfica, jornalística, informática ou outras.

2.3. Competência: Questionar processos naturais, socioculturais e tecnológicos, identificando regularidades, apresentando interpretações e prevendo evoluções.

Habilidades	Valores e Atitudes
1. Utilizar conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar. 2. Perceber o eventual caráter aleatório e não determinístico de fenômenos naturais e socioculturais. 3. Reconhecer o significado e a importância dos elementos da natureza para a manutenção da vida. 4. Identificar elementos e processos culturais que representam mudanças ou registram	a) Criticidade na leitura dos fenômenos naturais e processos sociais. b) Persistência e paciência durante as diversas fases da pesquisa. c) Valorização da natureza, da cultura e do conhecimento científico. d) Reconhecimento da sua responsabilidade pessoal e da coletiva na qualidade de vida das comunidades das quais participa.

<p>continuidades/ permanências no processo social.</p> <p>5. Identificar elementos e processos naturais que indicam regularidade ou desequilíbrio do ponto de vista ecológico.</p> <p>6. Reconhecer os processos de intervenção do homem na natureza para a produção de bens, o uso social dos produtos dessa intervenção e suas implicações ambientais, sociais etc.</p> <p>7. Apontar indicadores de saúde importantes para a qualidade de vida e os fatores socioeconômicos que nela influem.</p>	
--	--

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A.** Desenvolvimento de projetos técnico-científicos: a partir da proposta de uma situação-problema, estudo do meio, estudo do caso, experimento ou visita, o aluno deverá:
- a) observar determinado fenômeno, objeto, comportamento, processo etc. durante certo período;
 - b) identificar e analisar característica, regularidades e transformações observadas;
 - c) obter outros dados em diferentes fontes;
 - d) organizá-los, analisá-los, interpretá-los;
 - e) construir e aplicar conceitos;
 - f) problematizar, formular e testar hipóteses e possíveis soluções.
- B.** Propor um projeto de pesquisa e solicitar ao aluno que identifique o universo a ser pesquisado, a amostra e os instrumentos de pesquisa.
- C.** Elaboração, pelo aluno, de relatório de avaliação detectando:
- a) possíveis falhas, suas razões e formas de superá-las;
 - b) sucessos obtidos e procedimentos que os garantiram.

FUNÇÃO 3: CONTEXTUAÇÃO SOCIOCULTURAL

3.1. Competência: Compreender o desenvolvimento da sociedade como processo de ocupação e de produção de espaços físicos e as relações da vida humana com a paisagem em seus desdobramentos políticos, culturais, econômicos e humanos.

Habilidades	Valores e Atitudes
<p>1. Utilizar conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar.</p> <p>2. Ler as paisagens percebendo os sinais de sua formação/ transformação pela ação de agentes sociais.</p> <p>3. Relacionar os espaços físicos ocupados com a condição social e a qualidade de vida de seus ocupantes.</p> <p>4. Detectar, nos lugares, a presença de elementos culturais transpostos de outros espaços e as relações de convivência ou de dominação estabelecidas entre eles.</p> <p>5. Relacionar as mudanças ocorridas no espaço com as novas tecnologias, organizações da produção, interferências no ecossistema etc. e com o impacto das transformações naturais, sociais, econômicas, políticas e culturais.</p> <p>6. Identificar influências do espaço na constituição das identidades pessoais e sociais.</p>	<p>a) Sentimento de pertencimento e comprometimento em relação às comunidades das quais faz parte.</p> <p>b) Interesse pela realidade em que está inserido.</p>

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A.** A partir da determinação de um certo espaço (município, região, bairro, avenida ou outro) e depois de uma ou de várias visitas ao local para leitura da paisagem e anotações, o aluno deverá apresentar um relatório constatando realidades, colocando questões que demandam pesquisas, levantado hipóteses plausíveis e relacionando os elementos materiais com os moradores e/ ou frequentadores do local.

ÁREA DE CONHECIMENTO: LINGUAGENS

LINGUA PORTUGUESA E LITERATURA (1ª Série)

Temas

Tema 1 – Usos da língua

- Língua e linguagens.
- Variação linguística.
- Elementos da comunicação.
- Relação entre oralidade e escrita.
- Conotação e denotação.
- Funções da linguagem.
- Figuras de linguagem.
- Tipologia textual.
- Interlocução.

Tema 2 – Diálogo entre textos – Um exercício de leitura

- Procedimentos de leitura.
- Leitura de imagens (linguagem não verbal).
- A arte de ler o que não foi dito (pressupostos e implícitos).
- Ambiguidade.
- Intertextualidade.
- Narração, descrição, exposição.

Tema 3 – Ensino da gramática: algumas reflexões

- Fonética.
- Ortografia.
- Estrutura e formação de palavras.
- Pontuação.

Tema 4 – Texto como representação do imaginário e a construção do patrimônio cultural

- Literatura:
 - texto e contexto.
- Estilo.
- Gêneros literários.
- Trovadorismo, Humanismo, Classicismo, Barroco, Arcadismo.

LINGUAGEM, TRABALHO E TECNOLOGIA

1. Estudos de textos técnicos/ comerciais aplicados à área de Nutrição, através de indicadores linguísticos:

- modelos preestabelecidos de produção de texto.

2. Conceitos de coerência e de coesão aplicadas à análise e à produção de textos técnicos específicos da área de Nutrição:

- ofícios;
- memorandos;
- comunicados;

- cartas.

3. Parâmetros de níveis de formalidade e de adequação de textos a diversas circunstâncias de comunicação.

Carga Horária | 160 horas-aula (04 aulas semanais)

LÍNGUA ESTRANGEIRA MODERNA – INGLÊS (1ª Série)

Temas

Tema 1 – Usos da língua

- Elementos de comunicação.
- Variação linguística.
- Relação entre oralidade e escrita.
- O uso da língua em contextos formais e informais – expressões do dia a dia.

Tema 2 – Aspectos linguísticos

- Tempos verbais simples e compostos:
 - *To Be*;
 - *There To Be X To Have*;
 - *Presente/ Past Continuous*;
 - *Simple Present*;
 - *Simple Future X Going To Future*.
- Artigos.
- Adjetivos.
- Substantivos.
- Numerais.
- Pronomes.

Tema 3 – Fundamentos da leitura

- Técnicas de leitura e compreensão de textos.
- Diferentes tipos e gêneros textuais.
- Marcadores de discurso.
- Vocabulário técnico e expressões específicas.
- Textos (atuais) sobre assuntos gerais/ textos técnicos.
- Glossários/ termos técnicos (ref. área de atuação do Integrado).

Carga Horária | 80 horas-aula (02 aulas semanais)

EDUCAÇÃO FÍSICA (1ª Série)

Temas

Tema 1 – Esportes coletivos

- Nos âmbitos:
 - educacional, participação e competição.
- Modalidades.
- As capacidades físicas, as técnicas e as regras.

Tema 2 – Esportes individuais

- Nos âmbitos:
 - educacional, participação e competição.
- Modalidades.
- As capacidades físicas, as técnicas e as regras.

Tema 3 – Jogos e brincadeira

- Da brincadeira ao esporte.
- As regras e a inclusão.
- Espaço e materiais.
- Competição e cooperação.

Tema 4 – Corpo e movimento

- Aparelho locomotor (anatomia).
- Sistemas e suas alterações (fisiologia).
- Obtenção/ utilização de energia (bioquímica).
- Sistema de alavancas (biomecânica).

Carga Horária	80 horas-aula (02 aulas semanais)
----------------------	-----------------------------------

ÁREA DE CONHECIMENTO: CIÊNCIAS HUMANAS

HISTÓRIA (1ª Série)

Temas

Tema 1 – Introdução ao estudo da história temática

- Tempo, memória, documento e monumento.
- Realidade, leituras da realidade e ideologia.

Tema 2 – A importância do trabalho na construção da cultura e da história

- Os diversos significados do trabalho.
- O trabalho na sociedade tecnológica, de consumo e de massa.
- Trabalho, emprego e desemprego na sociedade atual.
- O trabalho como produtor de cultura e a cultura do trabalho.

Tema 3 – As transformações pelas quais passou o trabalho compulsório da Antiguidade à Contemporaneidade

- Modalidades de trabalho compulsório:
 - escravidão, escravismo, servidão.
- Resistência dos trabalhadores à exploração e opressão.
- Permanência e influência de elementos culturais originários da Antiguidade Clássica e da Idade Média até os dias de hoje.

Tema 4 – As transformações pelas quais passou o trabalho livre, da Antiguidade à 1ª Revolução Industrial

- Modalidades de trabalho livre.
- Trabalho livre nas sociedades comunais.
- Artesanato doméstico e corporativo na Idade Média.

- Manufatura e assalariamento na Modernidade.
- Revolução Industrial:
 - sistema fabril e classe operária.
- Tempo da natureza e tempo do relógio:
 - mecanização e fragmentação do tempo, do trabalho e do homem.
- Trabalho livre no Brasil durante a Colônia e o Império.
- Permanência e influência de elementos culturais originários de comunidades indígenas, africanas, europeias e asiáticas protagonistas da história do Brasil nesse período.

Tema 5 – Características da sociedade global

- Novas tecnologias de informação, comunicação e transporte.
- Economia globalizada, cultura mundializada e novas formas de dominação imperialista.
- Hábitos, estilos de vida, mentalidades:
 - mudanças, rupturas e permanências.
- O trabalho na cidade e no campo:
 - mudanças, rupturas e permanências.
- Contrastes econômicos e sociais.
- Tendências, organizações e conflitos políticos nos tempos da globalização.

Carga Horária	80 horas-aula (02 aulas semanais)
----------------------	-----------------------------------

GEOGRAFIA (1ª Série)

Temas

Tema 1 – Introdução ao estudo da geografia

- Espaço, lugar, paisagem, natureza, cultura e técnica.
- Localização e representação – o local e o global.
- Mapas, gráficos, índices, taxas, orientação (latitude e longitude).
- Teledetecção:
 - satélites a serviço da questão ambiental.
- O mapa como instrumento ideológico.
- A produção cartográfica sobre a questão ambiental.

Tema 2 – O homem cria seu espaço

- O espaço como resultado da oposição diversidade-padrão.
- O papel da técnica e do trabalho na criação do espaço.
- Divisão internacional do trabalho e da produção.
- O espaço geográfico produzido/ apropriado.
- Fluxos, estradas, redes de comunicação.
- A contradição:
 - humanização-desumanização.

Tema 3 – A natureza, a técnica e o homem

- Os diferentes ecossistemas da terra e o homem.
- A relação do homem dentro da biodiversidade e da homodiversidade.
- Uma diversidade técnica para uma natureza diversa.
- A fisionomia da superfície terrestre:
 - tempo geológico e histórico;

- dinâmica da litosfera e da superfície hídrica e da biosfera.
- As conquistas tecnológicas e a alteração do equilíbrio natural:
 - a cultura humana e suas conquistas;
 - técnicas, tecnologia e alteração da paisagem.
- A utilização dos recursos naturais e o delineamento e a estrutura da questão energética no Brasil.

Tema 4 – Construção espacial das sociedades pelo homem

- A organização da sociedade pelo modo de produção.
- As formas do espaço no tempo:
 - das sociedades indígenas às sociedades atuais;
 - as minorias étnicas e sua integração na sociedade brasileira.
- Nacionalidade e identidade cultural da população brasileira.
- As formas de sociedade e espaço no mundo do capitalismo e do socialismo.
- A paisagem rural:
 - o meio rural tradicional;
 - o campo e a invasão do capital industrial;
 - produção agrícola, tecnologia e persistência da fome.

Carga Horária	80 horas-aula (02 aulas semanais)
----------------------	-----------------------------------

FILOSOFIA (1ª Série)

Temas

Tema 1 – Ser humano e a condição humana

- Natureza ou cultura? Um ser entre dois mundos.
- Filosofia antropológica, visões sobre o ser humano:
 - concepções platônica, aristotélica e cartesiana.
- Concepções de ser humano.
- Dignidade humana.

Tema 2 – O Mundo e a Natureza

- A relação do homem com a Natureza na história.
- Desencantamento do mundo.
- Metafísica:
 - a busca da realidade essencial.
- Tendências contemporâneas:
 - como se concebe o mundo hoje.

Tema 3 – O conhecimento Mítico e o Etnoconhecimento

- O mito.
- Funções, características do mito.
- O mito hoje.
- Fabricações dos mitos.
- Etnoconhecimento.

Tema 4 – Consciência e Filosofia

- Desenvolvimento da Consciência.
- Consciência e Inconsciente.

- O homem como sistema aberto.
- Do senso comum ao senso crítico.
- Da consciência crítica à sabedoria.
- Consciência e cultura.

Carga Horária | 40 horas-aula (01 aula semanal)

SOCIOLOGIA (1ª Série)

Temas

Tema 1 – Indivíduo e sociedade

- Família.
- Religiosidade.
- Comunidade.
- Sociedade.
- Relações e interações sociais.

Tema 2 – O Trabalho e a Sociedade

- O trabalho em diferentes tempos e sociedades.
- Repercussões das mudanças sociais no mundo do trabalho.
- Divisão social do trabalho:
 - divisão sexual e etária do trabalho.
- O Trabalho no Brasil.
- A flexibilização do trabalho e o desemprego estrutural.

Tema 3 – Estratificação e Mobilidade Social

- Tipos de estratificação social:
 - sociedades organizadas em castas e por estamentos.
- Divisão e hierarquização da sociedade.
- Mobilidade social.
- Classes sociais.
- Conteúdo simbólico das estratificações e mobilidades sociais.

Tema 4 – Diferença e desigualdade

- Desumanização e coisificação do outro.
- Questões de gênero e etnia.

Tema 5 – Identidade e Alteridade

- Conceitos.
- Da cultura ao conceito de alteridade e identidade.
- Alteridade na construção do sujeito.
- Identidade e coletividade.

Carga Horária | 40 horas-aula (01 aula semanal)

ÁREA DE CONHECIMENTO: MATEMÁTICA

MATEMÁTICA (1ª Série)

Temas	
Tema 1 – Álgebra	
<ul style="list-style-type: none">• Conjuntos numéricos.• Noções de função.• Tipos de Funções:<ul style="list-style-type: none">○ 1º Grau, Quadrática, Modular, Exponencial.• Logaritmo.• Sequências:<ul style="list-style-type: none">○ PA e PG.	
Tema 2 – Álgebra	
<ul style="list-style-type: none">• Noções de Matemática Financeira. (*)	
Carga Horária	120 horas-aula (03 aulas semanais)

* Nesse momento fazer revisão de proporção e regra de três.

ÁREA DE CONHECIMENTO: CIÊNCIAS DA NATUREZA

FÍSICA (1ª Série)	
Temas	
Tema 1 – Movimentos: variações e conservações	
<ul style="list-style-type: none">• Grandezas físicas escalares e vetoriais.• Referencial inercial e não inercial.• Identificação, classificação e descrição de diferentes tipos de movimentos.• Associação dos movimentos com as causas que os originam.• Formas de energia (mecânica, potencial, cinética, potência) relacionadas com movimentos.• Variação e conservação da quantidade de movimento.• Equilíbrio estático e dinâmico.	
Carga Horária	80 horas-aula (02 aulas semanais)

QUÍMICA (1ª Série)	
Temas	
Tema 1 – Litosfera	
<ul style="list-style-type: none">• Tipos de substâncias e propriedades gerais das substâncias.• Materiais da Natureza:<ul style="list-style-type: none">○ extraindo sal do mar, combustíveis do petróleo, metais dos minerais, entre outros.• Elementos químicos:<ul style="list-style-type: none">○ descoberta dos elementos químicos.	
Tema 2 – Primeiros modelos de construção da matéria (*)	
<ul style="list-style-type: none">• Átomo:<ul style="list-style-type: none">○ linguagem química;○ símbolos, número atômico, massa atômica;○ modelos atômicos e estrutura atômica.	

Tema 3 – Propriedades das substâncias e ligações químicas: diferenças entre metais, água e sais

- Teoria do Octeto e a combinação dos átomos.
- Tabela Periódica e as propriedades periódicas.

Tema 4 – Reconhecimento e caracterização de transformações químicas

- Comportamento das substâncias e as funções inorgânicas.
- Reação química:
 - transformações das substâncias e tipos de reações.

Tema 5 – Reconhecimento e caracterização das transformações da matéria

- Mol – unidade de medida da grandeza quantidade de matéria.
- Estudo dos gases.

Tema 6 – Primeiros modelos de construção da matéria

- Representação:
 - linguagem química.
- Relações quantitativas:
 - índice, coeficiente, balanceamento das reações.

Tema 9 – Química da atmosfera

- Chuva ácida e as consequências na Natureza.
- Efeito estufa e o aquecimento global.

Tema 10 – Química da hidrosfera

- Meio ambiente:
 - discutindo possíveis soluções para o lixo, sujeira no ar, “agrotóxico”, entre outros.

Carga Horária	80 horas-aula (02 aulas semanais)
----------------------	-----------------------------------

** Conhecimentos que serão necessários na parte específica: átomos, tabela periódica, transporte através da membrana (osmose, difusão); composição química celular (necessária para entender a composição dos alimentos e suas doses na dieta alimentar); reação química (interdisciplinar com diagnóstico da alimentação humana; como os alimentos reagem em cada sistema).*

BIOLOGIA (1ª Série)

Temas

Tema 1 – Origem e evolução da vida

- O que é vida? Hipóteses sobre a origem da vida e a vida primitiva.
- Ideias evolucionistas e a evolução biológica.
- A origem do ser humano e a evolução cultura.

Tema 2 – Identidade dos seres vivos

- A organização celular da vida e as funções vitais básicas.
- DNA – a receita da vida e seu código.
- O avanço científico e tecnológico, consequências na sociedade contemporânea e tecnologia de manipulação do DNA.

Tema 3 – A interação entre os seres vivos

- A interdependência da vida.
- Verificação dos princípios que regem a vida:
 - reações químicas e enzimas.
- Fotossíntese e respiração:
 - processos que se intercomplementam.

Tema 4 – Qualidade de vida das populações humanas

- O que é saúde e distribuição desigual da saúde pelas populações.
- Agressões à saúde das populações e saúde ambiental.

Carga Horária	80 horas-aula (02 aulas semanais)
----------------------	-----------------------------------

FORMAÇÃO PROFISSIONAL

1ª SÉRIE – SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

I.1 – ÉTICA E CIDADANIA ORGANIZACIONAL		
Função: Planejamento ético organizacional		
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Analisar o Código de Defesa do Consumidor, a legislação trabalhista, do trabalho voluntário, regras e regulamentos organizacionais.</p> <p>2. Avaliar procedimentos de controle adequados a fim de promover a imagem organizacional.</p> <p>3. Pesquisar as técnicas e métodos de trabalho em equipe, valorizando a cooperação, a iniciativa, ética e autonomia no desempenho pessoal e organizacional.</p> <p>4. Reconhecer a importância da responsabilidade social e sustentabilidade na formação profissional e ética do cidadão</p>	<p>1.1. Aplicar a legislação trabalhista e o Código de Defesa do Consumidor nas relações empregador/ empregado e consumidor/ fornecedor.</p> <p>1.2. Interpretar a legislação, incentivar e participar de programas de trabalho voluntário.</p> <p>2.1. Promover a imagem da organização.</p> <p>2.2. Executar criticamente os procedimentos organizacionais.</p> <p>2.3. Propagar a imagem da instituição, percebendo ameaças e oportunidades que possam afetá-la e os procedimentos de controle adequados a cada situação.</p> <p>3.1. Utilizar técnicas de relações profissionais no atendimento ao cliente, fornecedor, parceiro, empregador e concorrente.</p> <p>3.2. Conduzir e/ ou coordenar equipes de trabalho.</p> <p>3.3. Valorizar e encorajar as manifestações de diversidades cultural e social.</p> <p>3.4. Respeitar as diferenças locais, culturais e sociais.</p> <p>4.1. Reconhecer e respeitar os direitos humanos.</p> <p>4.2. Desenvolver projetos de reaproveitamento de alimentos e reciclagem de utensílios.</p> <p>4.3. Aplicar procedimentos corretos para descartes de resíduos.</p> <p>4.4. Utilizar metodologia de consumo consciente e saudável de alimentos e bebidas.</p>	<p>1. Conceito do código de Defesa do Consumidor</p> <p>2. Os direitos dos pacientes</p> <p>3. Estatuto da criança, do adolescente e do idoso</p> <p>4. Fundamentos de legislação trabalhista e Legislação para o Autônomo</p> <p>5. Normas e comportamento referente aos regulamentos organizacionais.</p> <p>6. Imagem pessoal e institucional</p> <p>7. Definições de trabalhos voluntários:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lei Federal 9.608/98 e 10.748/10). Lei Estadual nº 10.335/99 Deliberação CEETEPS Nº1 /2004 <p>8. Definições e técnicas de trabalho em equipe, chefia e autonomia; atribuições e responsabilidades</p> <p>9. Código de ética nas empresas de alimentação (ABRASEL)</p> <p>10. Cidadania em Hospitalidade e lazer, relações pessoais e do trabalho</p> <p>11. Fundamentos da ética profissional aplicados ao curso Técnico em Nutrição e Dietética:</p> <ul style="list-style-type: none"> • princípio na construção de estruturas econômicas e organizações sociais <p>12. Declaração Universal dos Direitos Humanos, convenções e direitos Humanos no Brasil</p> <p>13. Diversidades cultural:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • cultura, grupo étnico, religião, vestimenta, alimentação etc <p>14. Diversidade social:</p> <ul style="list-style-type: none"> • homofobia, <i>bulling</i>, drogas lícitas, drogas ilícitas, inclusão social etc <p>15. Procedimentos ecologicamente corretos para o descarte de resíduos: óleos e gorduras, plásticos, vidros, papeis, metais, orgânicos</p> <p>16. Programas de coleta seletiva, reciclagem e reaproveitamento de alimentos</p> <p>17. Programas de uso consciente de bebidas</p> <p>18. Programas de alimentação saudável</p>				
Carga Horária (horas-aula)						
Teórica	40	Prática	00	Total	40 Horas-aula	

I.2 – DIAGNÓSTICO DA ALIMENTAÇÃO HUMANA

Função: Educação para saúde

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS				
<p>1. Relacionar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.</p> <p>2. Relacionar a alimentação equilibrada com a manutenção da saúde, o bem-estar e a disposição para o trabalho.</p> <p>3. Analisar os princípios que devem nortear a alimentação humana, tendo como base a ciência da Nutrição e as disponibilidades locais de alimentos.</p>	<p>1.1 Nomear os órgãos e glândulas anexas que fazem parte do sistema digestório.</p> <p>1.2 Identificar a fisiologia da digestão.</p> <p>1.3 Classificar os nutrientes de acordo com a sua função.</p> <p>1.4 Identificar os alimentos nos grupos de acordo com o guia alimentar brasileiro.</p> <p>2.1 Identificar os alimentos que compõem uma alimentação equilibrada, considerando a biodisponibilidade dos nutrientes.</p> <p>2.2 Identificar as consequências da alimentação inadequada e corrigir os erros alimentares de cardápios.</p> <p>2.4 Selecionar os alimentos que devem compor a alimentação diária do homem, utilizando os guias alimentares vigentes.</p> <p>2.5 Citar os distúrbios nutricionais e os seus efeitos no organismo humano.</p> <p>2.6 Citar os benefícios dos prebióticos e probióticos.</p> <p>3. Informar condutas para prevenção de distúrbios alimentares.</p>	<p>1. Digestão dos alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • anatomia e fisiologia do sistema digestório <p>2. Conceitos gerais em nutrição e dietética:</p> <ul style="list-style-type: none"> • alimento, nutriente, dietética, alimentação, nutrição e metabolismo <p>3. Classificação dos nutrientes segundo suas funções</p> <p>4. Classificação dos grupos de alimentos</p> <p>5. Guias Alimentares:</p> <ul style="list-style-type: none"> • histórico e Pirâmide dos alimentos - Brasileira e Internacionais <p>6. Definição, estrutura e propriedades químicas, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, recomendações, doenças causadas por carência e excesso dos seguintes nutrientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • macronutrientes; • micronutrientes: <ul style="list-style-type: none"> ○ vitaminas lipossolúveis, hidrossolúveis e minerais <p>7. Alimentos probióticos, prebióticos</p>				
Carga Horária (Horas-aula)						
Teórica	00	Prática	120	Total	120 Horas-aula	Prática em Laboratório

I.3 – BOAS PRÁTICAS EM UNIDADES DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES

Função: Proteção e Prevenção

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Avaliar os procedimentos higiênicos - sanitários em unidades de alimentação e formular ações corretivas.</p> <p>2. Selecionar os métodos de prevenção de doenças de origem alimentar em unidades de alimentação.</p> <p>3. Associar a segurança alimentar às técnicas de controle de qualidade.</p>	<p>1.1. Selecionar a legislação sanitária para unidades de alimentação.</p> <p>1.2. Indicar a legislação vigente para o município de atuação.</p> <p>1.3. Indicar as medidas de saneamento para abastecimento de água, destino dos resíduos, lixo, controle de insetos e roedores em unidades de alimentação.</p> <p>2.1. Executar as técnicas corretas de higienização das mãos, alimentos, equipamentos, utensílios e ambiente, bem como indicar os produtos e diluição adequada.</p> <p>2.2. Indicar produtos e diluição adequada para a higienização das mãos, alimentos, equipamentos, utensílios e ambiente.</p> <p>2.3. Classificar os tipos de micro-organismos e suas fontes de contaminação.</p> <p>2.4. Identificar os micro-organismos e suas vias de transmissão.</p> <p>2.5. Listar as principais doenças transmissíveis por alimentos – DTAs.</p> <p>2.6. Citar as DTAs, bem como seus respectivos agentes de contaminação e métodos preventivos.</p> <p>2.7. Listar as características dos principais micro-organismos patogênicos causadores de toxinfecções, toxinoxes alimentares mais comuns.</p> <p>3.1. Mensurar as Temperaturas nas diversas etapas da cadeia produtiva.</p> <p>3.2. Conhecer e executar a técnica para coleta de amostras de alimentos.</p> <p>3.3. Identificar os perigos e pontos críticos de controle, bem como efetuar ações corretivas para sua redução, eliminação ou controle.</p>	<p>1. Conceitos básicos de higiene, limpeza e desinfecção</p> <p>2. Microbiologia aplicada à alimentação e nutrição:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tipos de micro-organismos; • fontes alimentares de contaminação; • micro-organismos patogênicos. <p>3. Fatores que interferem no metabolismo dos micro-organismos</p> <p>4. Saneamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • abastecimento de água, limpeza da caixa d' água, destino dos resíduos, controle de insetos e roedores <p>5. Legislação de controle sanitário para alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • órgãos reguladores e legislação <p>6. Definição, objetivos e legislação de biossegurança</p> <p>7. Doenças de Origem Alimentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • DTAs e Intoxicações naturais: <ul style="list-style-type: none"> ○ vias de transmissão dos micro-organismos ao alimento; ○ agentes de dtas (fonte, contaminação, alimentos, quadro clínico, características); ○ toxinose, infecção, toxinfecção, intoxicação química. <p>8. Métodos Preventivos de DTAs segundo normas preconizadas pela OMS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura: <ul style="list-style-type: none"> ○ refrigeração, manipulação, cocção e distribuição; • Tempo:

<p>4. Realizar o controle microbiológico de superfícies.</p> <p>5. Elaborar o Manual de Boas Práticas e os POP's de uma unidade de alimentação.</p>	<p>4.1 - Fazer o esfregaço e o plaqueamento para análises microbiológicas de superfícies.</p> <p>5.1 Elaborar o Manual de Boas Práticas e os POP's.</p> <p>5.2 Orientar e supervisionar o emprego das Boas Práticas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ armazenamento, manipulação no pré-preparo e preparo, distribuição); • Técnicas corretas para higiene pessoal, ambiental, equipamentos e utensílios; • Técnicas de manuseio e de higienização de termômetros; • Técnicas de coleta de amostras <p>9. Elaboração do Manual de Boas Práticas em Unidades de Alimentação:</p> <ul style="list-style-type: none"> • controle de matéria-prima • normas e critérios para recebimento e armazenamento de produtos, pré-preparo, preparo e distribuição; • aferição e registro de temperaturas; • procedimentos operacionais padronizados (POPs) <p>10. Técnicas de controle da higienização:</p> <ul style="list-style-type: none"> • luminescência • contagem de partículas • técnicas de esfregaço e cultivo: <ul style="list-style-type: none"> ○ Swab de superfícies, coleta de amostras e análise por plaqueamento 				
Carga Horária (Horas-aula)						
Teórica	00	Prática	120	Total	120 Horas-aula	Prática em Laboratório

I.4 – ADMINISTRAÇÃO E SEGURANÇA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Função: Gestão em saúde

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Compreender os fundamentos da administração e das técnicas de gerenciamento.</p> <p>2. Avaliar condições e atos inseguros no ambiente, nas instalações e nos equipamentos das UANs e cozinhas domésticas.</p>	<p>1.1. Analisar rotinas e protocolos de trabalho, utilizando os fundamentos da administração e os sistemas de qualidade total.</p> <p>1.2. Relacionar dados para análises posteriores.</p> <p>1.3. Selecionar os instrumentos administrativos para a gestão das UANs.</p> <p>2.1. Treinar a equipe para os primeiros socorros em caso de acidentes colaborando com a CIPA.</p> <p>2.2. Identificar a legislação e normas de segurança e os elementos básicos de prevenção de acidentes e proteção à saúde no trabalho, pertinentes aos serviços de alimentação e de nutrição.</p> <p>2.3. Aplicar princípios ergonômicos na realização do trabalho, conforme a legislação, a fim de prevenir doenças profissionais e acidentes.</p> <p>2.4. Conferir as condições de saúde dos colaboradores da UAN, fazendo os encaminhamentos médicos de emergência, sempre que necessário.</p> <p>2.5. Orientar e acompanhar a utilização de EPIs.</p> <p>2.6. Identificar e utilizar a linguagem de sinais utilizados em saúde e segurança no trabalho.</p> <p>2.7. Utilizar e operar equipamentos de trabalho dentro dos princípios de segurança.</p>	<p>1. Evolução dos sistemas de administração:</p> <ul style="list-style-type: none"> • do Taylorismo aos Sistemas administrativos para Qualidade Total <p>2. Funções da Administração:</p> <ul style="list-style-type: none"> • planejar e organizar <p>3. UANs:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definição, objetivos e finalidades <p>4. Instrumentos Administrativos usados na UAN:</p> <ul style="list-style-type: none"> • organograma básico e fluxograma <p>5. Sistemas de Qualidade Total para Serviço de Alimentação:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pirâmide da qualidade, 5S, Família ISSO e outros sistemas específicos para área <p>6. Análise de fluxos em cozinhas domésticas com identificação de pontos críticos</p> <p>7. Saúde e Segurança no Trabalho (SST):</p> <ul style="list-style-type: none"> • princípios gerais, normas regulamentadoras e fatores de risco <p>8. Códigos e símbolos específicos de SST</p> <p>9. Comissão Interna de Segurança do Trabalho (CIPA):</p> <ul style="list-style-type: none"> • regulação e atividades <p>10. Causas dos acidentes de trabalho em UANs</p> <p>11. Ergonomia no trabalho</p> <p>12. Formas de prevenção de acidentes do trabalho</p> <p>13. EPI – tipo, uso, legislação pertinente</p>

					14. Rotinas de exames clínicos e laboratoriais para controle de saúde do pessoal operacional da UAN	
					15. Primeiros socorros	
Carga Horária (Horas-aula)						
Teórica	80	Prática	00	Total	80 Horas-aula	

I.5 – TÉCNICA DIETÉTICA I

Função: Biossegurança nas Ações de Saúde

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Sistematizar o processo de produção de preparações usando os grupos de alimentos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, condimentos, leite e derivados) garantindo a qualidade.</p> <p>2. Correlacionar às técnicas de pré-preparo, os métodos de cocção e montagem das preparações com o produto final, visando à manutenção da sanidade, da qualidade nutricional e a educação alimentar.</p>	<p>1. Listar as técnicas corretas de pesos e medidas de diferentes alimentos.</p> <p>1.2. Registrar em Ficha Técnica própria os dados de preparações para uma Unidade de Alimentação.</p> <p>1.3. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizadas mediante o uso de Indicadores.</p> <p>1.4. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.</p> <p>2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, leite e derivados), qualidade e características sensoriais.</p> <p>2.2. Listar os termos técnicos culinários mais utilizados na gastronomia.</p> <p>2.3. Identificar as técnicas de pré-preparo dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a legislação vigente, visando também a preservação dos nutrientes.</p> <p>2.4. Detectar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.</p>	<p>1. Definição e objetivos da técnica dietética</p> <p>2. Preceitos básicos da higiene pessoal, alimentar, de utensílios e ambiental</p> <p>3. Pesos e Medidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • conceitos e técnicas <p>4. Conceito e emprego dos índices para alimentos perecíveis e não perecíveis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Índice de Parte Comestível (IPC), Índice de Cocção (ICc) e Quantidade Adquirida (QA), Per capita e Porção <p>5. Modelo de Ficha Técnica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nome da preparação, ingredientes, modo de preparo, medidas caseiras, peso bruto, peso líquido, fator de correção, cálculo nutricional, equipamentos e utensílios necessários, porção, rendimento <p>6. Termos técnicos culinários para cortes e preparações</p> <p>7. Conceitos básicos sobre Métodos de cocção e suas interferências sobre as características dos alimentos</p> <p>8. Elaboração de cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • conceitos e estruturas <p>9. Estudo das Hortaliças e Frutas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definição e estrutura; • classificação comercial; • safra; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição <p>10. Estudo dos Cereais:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • definição e estrutura; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição <p>11. Estudo das Leguminosas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definição e estrutura; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição <p>12. Estudo dos Condimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definição e estrutura; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição <p>13. Estudo dos Leites e Derivados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definição; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição 				
Carga Horária (Horas-aula)						
Teórica	00	Prática	160	Total	160 Horas-aula	Prática em Laboratório

2ª SÉRIE – Qualificação Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Ao concluir a 2ª SÉRIE, o aluno deverá ter construído as competências e as habilidades da formação geral e da formação profissional, adquirido valores, desenvolvido atitudes e dominado os conhecimentos abaixo relacionados.

FORMAÇÃO GERAL

FUNÇÃO 1: REPRESENTAÇÃO E COMUNICAÇÃO

1.1. Competência: Confrontar opiniões e pontos de vista expressos em diferentes linguagens e suas manifestações específicas.

Habilidades	Valores e Atitudes
<ol style="list-style-type: none">1. Empregar critérios e aplicar procedimentos próprios da análise, interpretação e crítica de documentos de natureza diversa.2. Colher dados e informações por meio de entrevistas.3. Relacionar as diferentes opiniões com as características, valores, histórias de vida e interesses dos seus emissores.4. Comparar as informações recebidas identificando pontos de concordância e divergência.5. Avaliar a validade dos argumentos utilizados segundo pontos de vistas diferentes.6. Comparar e relacionar informações contidas em textos expressos em diferentes linguagens.	<ol style="list-style-type: none">a) Orientar-se pelos valores da ética e da cidadania.b) Respeito à individualidade, à alteridade e à diversidade no convívio com as pessoas e com outras culturas.c) Respeito aos direitos e deveres de cidadania.d) Colocar-se no lugar do outro para entendê-lo melhor.

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A. Apresentada sob diferentes formas uma determinada informação ou ideia, relacionar o conteúdo do que foi expresso e identificar posições convergentes ou divergentes sobre o objeto tratado.
- B. Apresentados diferentes argumentos sobre uma determinada concepção, avaliá-los segundo a coerência, o embasamento, os possíveis interesses envolvidos etc.
- C. Feita uma determinada afirmação, contestá-la ou defendê-la usando diferentes linguagens para reforçar a argumentação.
- D. Análise do portfólio do aluno.

1.2. Competência: Articular as redes de diferenças e semelhanças entre as linguagens e seus códigos.

Habilidades	Valores e Atitudes
<ol style="list-style-type: none">1. Relacionar conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar.2. Selecionar e utilizar fontes documentais de natureza diversa (textuais, iconográficas, depoimentos ou relatos orais, objetos materiais), pertinentes à obtenção de informações desejadas e de acordo com objetivos e metodologias da pesquisa.3. Empregar critérios e aplicar procedimentos próprios na análise, interpretação e crítica de ideias	<ol style="list-style-type: none">a) Valorização da aprendizagem e da pesquisa.

expressas de formas diversas. 4. Utilizar textos em línguas estrangeiras. 5. Expressar-se através de mímica, música, dança etc. 6. Interpretar expressões linguísticas (em língua nacional ou estrangeira) considerando seu contexto sociocultural.	
--	--

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A.** Propor aos alunos atividades ou apresentar-lhes situações em que sejam necessárias uma ou várias tarefas, tais como:
- a) a leitura visual de paisagens, fotografias, quadros etc. e a produção de comunicação visual utilizando esses meios de expressão;
 - b) a compreensão e a produção de textos em língua estrangeira;
 - c) a leitura de gráficos, organogramas, esquemas, plantas, mapas, fórmulas, bulas, manuais e outros e utilização desses recursos para se comunicar;
 - d) a representação de ideias utilizando mímica;
 - e) a produção de texto descrevendo e relatando experimentos em laboratórios;
 - f) a expressão de uma mesma ideia.

FUNÇÃO 2: INVESTIGAÇÃO E COMPREENSÃO

2.1. Competência: Compreender os elementos cognitivos, afetivos, físicos, sociais e culturais que constituem a identidade própria e a dos outros.

Habilidades	Valores e Atitudes
1. Relacionar conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar. 2. Diferenciar, classificar e relacionar entre si características humanas genéticas e culturais. 3. Identificar os processos sociais que orientam a dinâmica dos diferentes grupos de indivíduos. 4. Utilizar dados da literatura, religião, mitologia, folclore para compreensão da formação das identidades. 5. Reconhecer fatores sociais, políticos, econômicos, culturais que interferem ou influenciam nas relações humanas. 6. Observar-se, analisar-se e avaliar-se estabelecendo a relação entre a herança genética e a influência dos processos sociais na construção da identidade pessoal e social.	a) Interesse em se autoconhecer. b) Interesse em conhecer os outros. c) Respeito às diferenças pessoais, sociais e culturais. d) Proceder com justiça e equidade.

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A.** Algumas atividades para relacionar características pessoais com influências socioculturais:
- a) comparar textos, fotos e depoimentos que propiciem a obtenção de dados/informações a respeito de sua geração em momentos diferentes e em função de idade, família, comunidade e contextos diversos;
 - b) organizar uma Feira do Jovem, Exposição do Jovem ou elaborar um Álbum da Juventude, com peças/ objetos/ fotografias/ colagens que representem o jovem de hoje sob múltiplos aspectos;

- c) construir de um Quadro Comparativo das juventudes em décadas diferentes da história, como a da geração dos avós e dos pais quando tinham a sua idade;
- d) analisar personagens jovens da literatura, de filmes, de novelas ou retratados em biografias e depoimentos;
- e) produção coletiva de textos sobre a juventude atual.

2.2. Competência: Compreender a sociedade, sua gênese, sua transformação e os múltiplos fatores que nela intervêm como produtos da ação humana.

Habilidades	Valores e Atitudes
1. Articular conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar. 2. Identificar as condições em que os indivíduos podem atuar mais significativamente como sujeitos ou mais significativamente como produtos dos processos históricos. 3. Distinguir elementos culturais de diferentes origens e identificar e classificar processos de aculturação. 4. Identificar as relações existentes entre os diferentes tipos de sociedade e seu desenvolvimento científico e tecnológico.	a) Interesse pela realidade em que vive. b) Valorização da colaboração de diferentes povos, etnias, gerações na construção do patrimônio cultural da Humanidade.

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A.** Analisar eventos, processos ou produtos culturais apresentados e neles identificar e inter-relacionar diferentes tipos de agentes e de ações humanas que o produziram.
- B.** Dado um determinado evento sociocultural, refletir e imaginar outros encaminhamentos que a ele poderiam ter sido dados se tivessem sido outros os agentes envolvidos e diferentes os fatores que nela intervieram.
- C.** O aluno deverá analisar-se em relação a determinado contexto sociocultural, percebendo de que forma ele, pessoalmente, contribui para a permanência ou a transformação de determinadas situações ao desempenhar seus papéis sociais (de estudante, aluno, consumidor, eleitor, contribuinte, torcedor, plateia, espectador, ouvinte, leitor, internauta, vizinho, membro de grêmio, comunidade religiosa, ONG ou partido político etc.).
- D.** Análise do portfólio do aluno.

2.3. Competência: Sistematizar informações relevantes para a compreensão da situação-problema.

Habilidades	Valores e Atitudes
1. Articular conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar. 2. Situar determinados fenômenos, objetos, pessoas, produções da cultura em seus contextos históricos. 3. Situar os momentos históricos nos diversos ritmos da duração e nas relações de sucessão e/ ou de simultaneidade. 4. Construir periodizações segundo procedimentos próprios da ciência, arte, literatura ou de outras categorias de análise e classificação. 5. Identificar o problema e formular questões que	a) Valorização dos procedimentos de planejamento, a organização e a avaliação na obtenção de resultados esperados. b) Valorização da pesquisa como instrumento de ampliação do conhecimento para a resolução de problemas. c) Reconhecimento de sua responsabilidade no acesso, na produção, na divulgação e na utilização da informação.

<p>possam explicá-lo e orientar a sua solução.</p> <p>6. Aplicar raciocínios dedutivos e indutivos.</p> <p>7. Comparar problemáticas atuais com as de outros momentos históricos.</p> <p>8. Comparar, classificar, estabelecer relações, organizar e arquivar dados experimentais ou outros.</p> <p>9. Utilizar-se de referências científicas, tecnológicas, religiosas e da cultura popular e articular essas diferentes formas de conhecimento.</p> <p>10. Comparar e interpretar fenômenos.</p> <p>11. Estimar ordens de grandeza e identificar parâmetros relevantes para quantificação.</p> <p>12. Formular e testar hipóteses e prever resultados.</p> <p>13. Interpretar e criticar resultados numa situação concreta.</p> <p>14. Selecionar estratégias de resolução de problemas.</p> <p>15. Utilizar ideias e procedimentos científicos (leis, teorias, modelos) para a resolução de problemas qualitativos e quantitativos.</p> <p>16. Recorrer a modelos, esboços, fatos conhecidos em suas análises e interpretações de fenômenos.</p> <p>17. Distinguir os diferentes processos de Arte, identificar seus instrumentos de ordem material e ideal e percebê-los como manifestações socioculturais e históricas.</p>	
--	--

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A.** Propor projetos de pesquisa técnico-científicos.
- B.** Propor situação-problema; analisar elementos constituintes; analisar o contexto em que ocorre; identificar causas; formular hipóteses; identificar e selecionar fontes de pesquisa; definir amostra; selecionar e aplicar técnicas de pesquisa; definir etapas e cronograma; propor soluções; avaliar resultados.

2.4. Competência: Na resolução de problemas, pesquisar, reconhecer e relacionar: a) as construções do imaginário coletivo; b) elementos representativos do patrimônio cultural; c) as classificações ou critérios organizacionais, preservados e divulgados no eixo espacial e temporal; d) os meios e instrumentos adequados para cada tipo de questão; estratégias de enfrentamento dos problemas.

Habilidades	Valores e Atitudes
<p>1. Articular conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar.</p> <p>2. Comparar problemáticas atuais e de outros momentos históricos.</p> <p>3. Identificar, localizar e utilizar, como campo de investigação, os lugares de memória e os conteúdos das produções folclóricas e ficcionais em geral.</p> <p>4. Recorrer a teorias, metodologias, tradições, costumes, literatura, crenças e outras expressões de culturas – presentes ou passadas – como instrumentos de pesquisa e como repertório de experiências de resolução de problemas.</p>	<p>a) Valorização das técnicas de pesquisa, planejamento, organização e avaliação.</p> <p>b) Reconhecimento da importância de utilizar fontes de informação variadas.</p>

<ol style="list-style-type: none"> 5. Identificar e valorizar a diversidade dos patrimônios etnoculturais e artísticos de diferentes sociedades, épocas e lugares, compreendendo critérios e valores organizacionais culturalmente construídos. 6. Identificar regularidades e diferenças entre os objetos de pesquisa. 7. Selecionar e utilizar metodologias e critérios adequados para a análise e classificação de estilos, gêneros, recursos expressivos e outros. 8. Consultar Bancos de Dados e <i>sítes</i> na Internet. 9. Selecionar instrumentos para a interpretação de experimentos e fenômenos descritos ou visualizados. 10. Identificar diferentes metodologias, sistemas, procedimentos e equipamentos e estabelecer critérios para sua seleção e utilização adequada. 11. Estabelecer objetivos, metas e etapas direcionadas para a resolução da questão. 12. Identificar e levantar recursos. 13. Planejar e executar procedimentos selecionados. 	
--	--

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A.** A partir da proposição de determinada situação-problema:
- a) consultar diferentes fontes e órgãos de informação: livros, revistas, livrarias, bibliotecas, videotecas, museus, institutos de pesquisa, instituições artísticas, centros de pesquisa científica, centros de memórias, *sítes*, dicionário de línguas e especializados, mapas, tabelas, exposições;
 - b) utilizar informações coletadas no folclore, na arte popular, nos contos para crianças, em receitas de medicina popular, na literatura de cordel, nas brincadeiras e brinquedos tradicionais, nas superstições, nas concepções do senso comum, nas crenças religiosas etc.;
 - c) apresentar a solução para a situação-problema proposta.

FUNÇÃO 3: CONTEXTUALIZAÇÃO SOCIOCULTURAL

3.1. Competência: Compreender as ciências, as artes e a literatura como construções humanas, entendendo como elas se desenvolveram por acumulação, continuidade ou ruptura de paradigmas e percebendo seu papel na vida humana em diferentes épocas e em suas relações com as transformações sociais.

Habilidades	Valores e Atitudes
<ol style="list-style-type: none"> 1. Articular conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar. 2. Reconhecer e utilizar as ciências, artes e literatura como elementos de interpretação e intervenção e as tecnologias como conhecimento sistemático de sentido prático. 3. Perceber que as tecnologias são produtos e produtoras de transformações culturais. 4. Comparar e relacionar as características, métodos, objetivos, temas de estudo, valorização e aplicação etc. das ciências na atualidade e em outros momentos. 	<ol style="list-style-type: none"> a) Criticidade diante das informações obtidas. b) Gosto pelo aprender e pela pesquisa. c) Valorização dos conhecimentos e das tecnologias que possibilitam a resolução de problemas. d) Respeito aos princípios da ética e aos direitos e deveres de cidadania. e) Respeito ao patrimônio cultural nacional e estrangeiro. f) Interesse pela realidade em que vive.

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none">5. Comparar criticamente a influência das tecnologias atuais ou de outros tempos nos processos sociais.6. Utilizar elementos e conhecimentos científicos e tecnológicos para diagnosticar e relacionar questões sociais e ambientais.7. Posicionar-se diante de fatos presentes a partir da interpretação de suas relações com o passado.8. Saber distinguir variantes linguísticas e perceber como refletem formas de ser, pensar e produzir. | |
|---|--|

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A.** Analisar um determinado produto científico, tecnológico, artístico ou literário – por exemplo, uma teoria, um equipamento, uma pintura, um poema, um edifício – e reconstituir a trajetória histórica de sua produção e os desdobramentos que ela poderá provocar no futuro.

ÁREA DE CONHECIMENTO: LINGUAGENS

LINGUA PORTUGUESA E LITERATURA (2ª Série)

Temas

Tema 1 – Usos da língua

- Tipologia textual.

Tema 2 – Diálogo entre textos – Um exercício de leitura

- Procedimentos de leitura.
- Leitura de imagens (linguagem não verbal).
- A arte de ler o que não foi dito (pressupostos e implícitos).
- Ambiguidade.
- Intertextualidade.
- Dissertação, argumentação e persuasão.
- Articulação textual:
 - coesão/ coerência.
- Texto persuasivo, carta persuasiva.

Tema 3 – Ensino da gramática: algumas reflexões

- Sintaxe.
- Período simples e período composto.
- Pontuação.

Tema 4 – Texto como representação do imaginário e a construção do patrimônio cultural

- Literatura:
 - texto e contexto.
- Estilo.
- Romantismo, Realismo/ Naturalismo, Parnasianismo, Simbolismo.

LINGUAGEM, TRABALHO E TECNOLOGIA

1. Estudos de textos técnicos/ comerciais aplicados à área de Nutrição, através de:

- indicadores linguísticos:
 - modelos preestabelecidos de produção de texto.

2. Conceitos de coerência e de coesão aplicadas à análise e à produção de textos técnicos específicos da área de Nutrição:

- avisos;
- declarações;
- recibos;
- carta-currículo.

3. Parâmetros de níveis de formalidade e de adequação de textos a diversas circunstâncias de comunicação

Carga Horária | 160 horas-aula (04 aulas semanais)

LÍNGUA ESTRANGEIRA MODERNA – INGLÊS (2ª Série)

Temas

Tema 1 – Usos da língua

- Elementos de comunicação.
- Variação linguística.
- Relação entre oralidade e escrita.
- O uso da língua em contextos formais e informais – expressões do dia a dia.

Tema 2 – Aspectos linguístico

- Tempos verbais simples e compostos:
 - *Present Perfect*,
 - *Simple Past*.
- Modais.
- Graus de comparação.
- *Some/ Any/ No + Compound*.

Tema 3 – Fundamentos da leitura

- Técnicas de leitura e compreensão de textos.
- Diferentes tipos e gêneros textuais.
- Marcadores de discurso.
- Vocabulário técnico e expressões específicas.
- Textos (atuais) sobre assuntos gerais/ textos técnicos.
- Glossários/ termos técnicos (ref. área de atuação do Integrado).

Carga Horária | 80 horas-aula (02 aulas semanais)

ARTES (2ª Série)

Temas

Tema 1 – Aspectos contextuais e históricos das linguagens visuais/ sonoras e corporais

- Estética e arte como elemento de representação, expressão e comunicação.
- Leitura e apreciação de produtos artísticos/ culturais.
- Contextos filosóficos e sociais de produção de produtos culturais e artísticos.

Tema 2 – Elementos expressivos, processos de produção e produtores dos objetos artísticos e culturais nas diferentes linguagens da Arte

- Aspectos formais.
- Processos produtivos.
- Produtores e contexto de produção.

Tema 3 – Aspectos da Cultura e da Produção de bens artísticos/ culturais

- Diferentes Concepções de Cultura:
 - erudita, popular, de massa e espontânea.
- Conceito de patrimônio:
 - artístico, histórico, cultural, material e imaterial.
- Multiculturalismo e alteridade.
- Formação cultural e artística brasileira:

- influências portuguesa, africana, indígena e imigrante.

Carga Horária | 120 horas-aula (03 aulas semanais).

EDUCAÇÃO FÍSICA (2ª Série)

Temas

Tema 1 – Esportes coletivos

- As questões de inclusão e gênero nos esportes coletivos.
- As relações de esporte e cultura.

Tema 2 – Esportes individuais

- A questão da inclusão.

Tema 3 – Esportes radicais

- Nos âmbitos:
 - educacional, participação e competição.
- Esportes de ação (*skate, le parkour..i*) e de aventura (rapel, arvorismo).
- As capacidades físicas, as técnicas e as regras.
- Espaço, materiais e segurança.
- A questão da inclusão.
- Como o esporte radical se apresenta na mídia.

Tema 4 – Ginástica e dança

- Conceitos e classificações.
- Comunicação verbal e não verbal.
- Técnicas e/ ou regras.
- As questões de gênero e inclusão.
- A dança e a cultura.

Tema 5 – Corpo e saúde

- Crescimento e desenvolvimento (psicologia).
- Alimentação e hidratação (nutrição).
- Patologias (cardiovasculares, osteoarticulares...).

Carga Horária | 80 horas-aula (02 aulas semanais)

ÁREA DE CONHECIMENTO: CIÊNCIAS HUMANAS

HISTÓRIA (2ª Série)

Temas

Tema 1 – Características da sociedade global

- Novas tecnologias de informação, comunicação e transporte.
- Economia globalizada, cultura mundializada e novas formas de dominação imperialista.
- Hábitos, estilos de vida, mentalidades:
 - mudanças, rupturas e permanências.
- O trabalho na cidade e no campo:

- mudanças, rupturas e permanências.
- Contrastes econômicos e sociais.
- Tendências, organizações e conflitos políticos nos tempos da globalização.

Tema 2 – As origens da sociedade tecnológica atual

- O liberalismo.
- A 2ª e a 3ª Revoluções Industriais.
- O fordismo e o taylorismo.
- Movimentos operários e camponeses (fundamentação teórica, organização e luta).

Tema 3 – O Brasil na era das máquinas – Final do século XIX a 1930

- Abolição da escravidão e imigração.
- Formação da classe operária:
 - condições, organização e luta.
- Propriedade da terra, poder, transformações nas relações de trabalho no campo.
- Lutas camponesas e experiências coletivas de apropriação e exploração da terra.

Tema 4 – Ditaduras: Vargas e Militar

- Características comuns e peculiaridades dos dois períodos.
- Os contextos nacional e internacional em cada um dos períodos.
- Industrialização, trabalho.
- Atuação política:
 - repressão e resistência.

Carga Horária | 80 horas-aula (02 aulas semanais)

GEOGRAFIA (2ª Série)

Temas

Tema 1 – Os espaços e os homens

- O progresso das técnicas e os problemas socioambientais de ontem e de hoje.
- As realizações e problemas sociais do homem no espaço do capitalismo e do socialismo.
- O fim da Guerra Fria e a expansão do capitalismo.
- As cidades brasileiras e a prestação de serviços.
- O modelo brasileiro de rede de transportes.
- O transporte nas áreas urbanas e metropolitanas:
 - transportes, comunicações e integração nacional.

Tema 2 – O espaço nas modernas sociedades industriais

- O espaço de antes da Revolução Industrial.
- Diferenças da técnica anterior e no período entre a 1ª e 2ª Revolução Industrial.
- Desenvolvimento e subdesenvolvimento:
 - distâncias que aumentam.
- O espaço brasileiro no momento da sua arrancada industrial e os caminhos da industrialização brasileira.

Tema 3 – A formação e mundialização do espaço das sociedades contemporâneas

- A tecnologia industrial e as transformações demográficas.

- A integração dos espaços pela cidade, pelas relações de mercado e pelas comunicações.
- A dominação e aglutinação dos espaços numa só divisão internacional do trabalho.
- A urbano-industrialização e as transformações do espaço brasileiro.
- A cidade como espaço de transformação industrial.

Tema 4 – A Terceira Revolução Industrial e o novo espaço do homem

- As inovações tecnológicas e do trabalho na 3ª Revolução Industrial.
- A biorrevolução e a nova forma de percepção da natureza e seus recursos.
- O ciberespaço e a interligação do mundo pela informatização.

Carga Horária | 80 horas-aula (02 aulas semanais)

FILOSOFIA (2ª Série)

Temas

Tema 1 – O fazer humano

- Descobrir, inventar, criar.
- Trabalho.
- A evolução da técnica.
- Trabalho e alienação.
- Tecocracia.

Tema 2 – Estética

- O que é estética.
- A crítica estética.
- O conceito de belo.
- A vivência através da arte.
- A arte como fenômeno universal.
- A arte como fenômeno social.
- A indústria cultural.

Tema 4 – Teoria do Conhecimento e a Verdade

- Fontes do Saber.
- A questão gnosiológica (Gnosiologia) e reflexão filosófica.
- Cepticismo.
- Verdade.
- Conhecimento e a revolução científica.

Tema 5 – A Lógica

- Proposições e Argumentos Lógicos.
- Argumentação.
- Indução e dedução.
- Sofismas e falácias.
- Lógica tradicional e lógica matemática.

Carga Horária | 40 horas-aula (01 aula semanal)

SOCIOLOGIA (2ª Série)

Temas

Tema 1 – Mudança e Transformação Social

- Direitos, Cidadania e Movimentos Sociais.
- Segregação e Movimentos por Mudanças Sociais.
- Inclusão e exclusão.
- Movimentos Sociais.
- Movimentos Sociais no Brasil.

Tema 2– Cultura e Ideologia

- Conceitos.
- Trocas culturais e culturas híbridas.
- Cultura erudita e cultura popular.
- Tradições e Símbolos.
- A ideologia, suas origens e perspectivas.
- A ideologia no cotidiano.

Tema 3 – Grupos étnicos e etnicidade

- Aspectos teóricos.
- Etnicidade e raça (superação do conceito).
- Etnicidade e cultura.
- Matrizes na formação do povo brasileiro (matriz africana, portuguesa e indígena).
- Comunidades Tradicionais (quilombos, caiçaras, indígenas, caipiras, entre outras).

Tema 4 – Violência

- Definição.
- Violência e representações sociais.
- Violência e sua construção como problema sociológico.
- Violência simbólica.

Tema 5 – O Poder e o Estado

- As teorias clássicas sobre o Estado.
- A sociedade disciplinar e a sociedade do controle.
- Estado e Governo.
- Sistemas de Governo e a República.

Tema 6 – Democracia, Cidadania e Justiça

- A democracia.
- Os três poderes.
- O processo legislativo no Brasil.
- Direitos Humanos.
- Direitos Cíveis, Políticos e Sociais.
- Cidadania.

Carga Horária | 40 horas-aula (01 aula semanal)

MATEMÁTICA (2ª Série)

Temas

Tema 1 – Trigonometria

- Trigonometria no triângulo retângulo e na circunferência.
- Funções Trigonométricas: seno, cosseno e tangente.

Tema 2 – Matrizes e determinantes

Tema 3 – Geometria espacial

- Posição.
- Métrica:
 - área e volumes.

Tema 4 – Análise de dados

- Contagem.
- Análise combinatória.

Carga Horária | 120 horas-aula (03 aulas semanais)

ÁREA DE CONHECIMENTO: CIÊNCIAS DA NATUREZA

FÍSICA (2ª Série)

Temas

Tema 1 – Calor, Ambiente, Fontes e Usos de Energia

- Fontes e sistemas de calor.
- Propriedades térmicas de materiais.
- Grandezas térmicas.
- Temperatura e variação térmica, instrumentos de medição.
- Energia térmica e máquinas térmicas.
- Processos térmicos.
- Calor e meio ambiente.

Tema 2 – Som, Imagem e Informação

- Grandezas físicas relacionadas com ondulatória.
- Propagação de uma onda.
- Fontes sonoras, causas e efeitos.
- Grandezas físicas relacionadas com o som.
- Instrumentos musicais, ouvido humano.
- Propagação da luz.
- Reflexão e refração da luz.
- Espelhos e lentes, instrumentos ópticos.
- Tecnologia envolvendo som e imagem, informação.

Tema 3 – Universo, Terra e Vida

- Sistema Solar e Terra, movimentos.

- Fenômenos astronômicos.
- Forças e movimento.
- Teoria e modelos da origem do Universo.
- Modelo da ciência para origem do Universo.

Carga Horária | 80 horas-aula (02 aulas semanais)

QUÍMICA (2ª Série)

Temas

Tema 1 – Litosfera

- Materiais da Natureza:
 - extraído sal do mar, combustíveis do petróleo, metais dos minerais, entre outros.

Tema 4 – Reconhecimento e caracterização de transformações químicas

- Reação química:
 - transformações das substâncias e tipos de reações.
- Energia exotérmica e endotérmica.
- Reação de combustão e termoquímica.

Tema 5 – Reconhecimento e caracterização das transformações da matéria

- Mol – unidade de medida da grandeza quantidade de matéria.
- Cálculo estequiométrico:
 - equações das reações químicas e a resolução de problemas envolvendo cálculos.
- Estudo dos gases.
- Reagentes e produtos:
 - rendimento das reações.

Tema 6 – Primeiros modelos de construção da matéria

- Relações quantitativas:
 - índice, coeficiente, balanceamento das reações.

Tema 7 – Energia e transformação química

- Combustíveis e ambiente e produção e consumo de energia.
- A natureza elétrica da matéria.
- Eletroquímica e Eletrólise.

Tema 8 – Aspectos dinâmicos das transformações

- Cinética:
 - rapidez de reações químicas ou velocidade das reações químicas.
- Equilíbrio:
 - reversibilidade de uma reação química.

Tema 9 – Química da atmosfera

- Gases e propriedade do estado gasoso.
- Chuva ácida e as consequências na Natureza.
- Efeito estufa e o aquecimento global.

Tema 10 – Química da hidrosfera

- Soluções:
 - classificação, concentração e composição dos materiais.
- Meio ambiente:
 - discutindo possíveis soluções para o lixo, sujeira no ar, “agrotóxico”, entre outros.
- Tratamento de água.

Tema 11 – Química e litosfera

- Metalurgia e siderurgia:
 - extração dos metais e a importância desses materiais no nosso dia a dia.

Tema 12 – Química e biosfera

- Química e vida.

Tema 13 – Modelos quânticos

- Radioatividade e energia nuclear.
- Bombas atômicas e suas consequências.
- Lixo nuclear.
- O desastre da desinformação radioativa.

Carga Horária	80 horas-aula (02 aulas semanais)
----------------------	-----------------------------------

BIOLOGIA (2ª Série)

Temas

Tema 4 – A interação entre os seres vivos

- A interdependência da vida.
- Matéria e energia:
 - os movimentos dos materiais e da energia na natureza.
- Desorganização dos fluxos da matéria e da energia:
 - a intervenção humana e outros desequilíbrios ambientais.
- Problemas ambientais brasileiros e desenvolvimento sustentável.

Tema 5 – As teias da vida, seu desequilíbrio e seu difícil reequilíbrio

- Fotossíntese e respiração:
 - processos que se intercomplementam.
- Taxas de fotossíntese e de respiração para diagnóstico ambiental.
- Micronutrientes:
 - adequação da composição do solo para cada tipo de cultura.
- Técnicas utilizadas para determinar o pH e a composição do solo.

Tema 6 – Qualidade de vida das populações humanas

- O que é saúde e distribuição desigual da saúde pelas populações.
- Agressões à saúde das populações e saúde ambiental.

Tema 7 – Transmissão da vida, ética e manipulação genética

- Os fundamentos da hereditariedade.
- Genética humana e saúde.

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Aplicações da engenharia genética:<ul style="list-style-type: none">○ um debate ético. |
|--|

Carga Horária	80 horas-aula (02 aulas semanais)
----------------------	-----------------------------------

FORMAÇÃO PROFISSIONAL

2ª SÉRIE – Qualificação Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

II.1 – TÉCNICA DIETÉTICA II		
Função: Biossegurança nas ações de saúde		
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Sistematizar o processo de produção de preparações usando os grupos de alimentos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas) garantindo a qualidade.</p> <p>2. Correlacionar as técnicas de pré-preparo, os métodos de cocção e montagem das preparações com o produto final, visando a manutenção da sanidade, da qualidade nutricional e a educação nutricional.</p>	<p>1.1. Calcular a quantidade de alimentos a serem utilizadas mediante o uso de Indicadores.</p> <p>1.2. Utilizar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.</p> <p>2.1. Classificar os gêneros alimentícios quanto aos grupos (ovos, gorduras, carnes, açúcares, infusos e bebidas, massas, caldos e molhos, sopas), qualidade e características sensoriais.</p> <p>2.2. Identificar as técnicas de pré-preparo, dos alimentos de acordo com a Técnica Dietética e a Legislação vigente.</p> <p>2.3. Compilar as transformações físicas e químicas sofridas pelos alimentos durante o processo de cocção.</p>	<p>1. Estudo dos Ovos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definição e estrutura; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição <p>2. Estudo das Gorduras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definição e estrutura; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição. • indicadores da qualidade do óleo <p>3. Estudo das Carnes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definição e estrutura; • Classificação comercial; • Características sensoriais; • Técnicas de seleção; • Técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição. • Tipos: <ul style="list-style-type: none"> ○ bovina, suína, aves, pescados, exóticas e embutidos <p>4. Estudo dos Açúcares:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definição e estrutura; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição <p>5. Estudo dos Infusos e Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tipos e utilização;

		<ul style="list-style-type: none"> • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição <p>6. Estudo das Massas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tipos e utilização; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição <p>7. Estudo dos Caldos e Molhos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definição; • tipos e utilização; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição <p>8. Estudo das Sopas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definição e estrutura; • tipos e utilização; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição 				
Carga Horária (Horas-aula)						
Teórica	00	Prática	160	Total	160 Horas-aula	Prática em Laboratório

II.2 – ESTRUTURA E ROTINA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Função: Organização do processo de trabalho

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Selecionar o sistema administrativo de um serviço de alimentação.</p> <p>2. Interpretar a legislação pertinente à estrutura física, edificação e instalações de um serviço de alimentação.</p> <p>3. Organizar o trabalho elaborando rotinas e roteiros de cada setor da UAN.</p>	<p>1.1. Identificar o sistema administrativo empregado em um Serviço de Alimentação.</p> <p>1.2. Apresentar o processo produtivo em cada tipo de serviço de alimentação: industrial, hospitalar, restaurante comercial, hotel, lactário, merenda escolar, <i>catering</i> e cesta básica.</p> <p>1.3. Efetuar registros, relatórios, gráficos, planilhas e controlar as atividades desenvolvidas em cada tipo de serviço de alimentação.</p> <p>1.4. Usar os diferentes instrumentos administrativos.</p> <p>2.1. Utilizar as medidas de adequação de espaço físico, de equipamentos e de condições ergonômicas.</p> <p>2.2. Aplicar as normas da legislação vigente para cada setor do serviço de alimentação.</p> <p>2.3. Indicar os critérios de seleção de materiais para construção e/ou reforma de instalações para Serviço de Alimentação.</p> <p>2.4. Efetuar e analisar croquis com a representação dos setores.</p> <p>2.5. Demarcar os fluxos de pessoas e produtos na UAN.</p> <p>2.6. Selecionar equipamentos para uma UAN.</p> <p>3.1. Enumerar atividades que serão de responsabilidades de cada membro da equipe de trabalho.</p> <p>3.2. Definir o fluxo do processo, setores operacionais e área física necessária para um serviço de alimentação coletiva.</p> <p>3.3. Fazer o recebimento e a estocagem de mercadorias, conforme normas técnicas, administrativas e legais específicas.</p> <p>3.4. Usar os materiais com vistas à economia e eliminação</p>	<p>1. Características específicas de cada tipo de serviço de alimentação:</p> <ul style="list-style-type: none"> • indústria, restaurante comercial, hotel, hospital, lactário, casa de repouso, merenda escolar, cesta básica <p>2. Diferentes sistemas de administração de UANs:</p> <ul style="list-style-type: none"> • auto-gestão, terceirização, refeição transportada e <i>catering</i> <p>3. Gestão em Creches e Escolas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • caracterização; legislação específica área <p>4. Gestão em Lactários e Banco de Leite Humano:</p> <ul style="list-style-type: none"> • caracterização; legislação específica; área e pessoal; procedimentos e critérios recomendados <p>5. Atuação do Técnico em Nutrição nos diferentes tipos de serviços de alimentação</p> <p>6. Códigos Sanitários e legislação complementar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • adequação física e funcional da UAN <p>7. Padrões básicos para a implantação e planejamento de uma UAN</p> <p>8. Croquis e <i>layouts</i> de instalações de UANs</p> <p>9. Dimensionamento básico de equipamentos para UANs:</p> <ul style="list-style-type: none"> • seleção, características, finalidade e manutenção <p>10. Estrutura física e edificação das áreas e setores em Serviços de Alimentação</p> <p>11. Tecnologias</p>

<p>4. Formular as normas de elaboração, porcionamento e per capita de cardápios, segundo o Programa de Alimentação do Trabalhador.</p>	<p>de desperdícios.</p> <p>4.1. Fazer cardápios dentro dos critérios estabelecidos pelo PAT, observando as normas de equilíbrio nutricional, adequação, harmonia e quantidade.</p> <p>4.2. Apresentar cardápios com custo compatível à disponibilidade financeira da instituição.</p> <p>4.3. Selecionar cardápios para os diversos tipos de serviços.</p> <p>4.4 Indicar o per capita e a porção dos alimentos que compõem o cardápio.</p>	<p>diferenciadas aplicadas às diferentes etapas do processo de produção de refeições em larga escala</p> <p>12. Rotinas dos diversos setores da UAN:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recepção, pré-lavagem, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, distribuição, refeitório, higienização de utensílios e equipamentos, copas de apoio, descarte de resíduos e sobras <p>13. Fluxograma de processos</p> <p>14. Características dos cardápios para cada tipo de serviço e clientela específica</p> <p>15. Tabelas de quantidades de per capita e de porções</p> <p>16. Tabela de safra de alimentos</p> <p>17. Planejamento de cardápios de acordo com o programa de alimentação do trabalhador (PAT)</p>				
Carga Horária (Horas-aula)						
Teórica	80	Prática	00	Total	80 Horas-aula	

II.3 – TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS E ROTULAGEM NUTRICIONAL

Função: Gestão de produção de alimentos

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS			
<p>1. Diferenciar os tipos de conservação dos alimentos.</p> <p>2. Relacionar as técnicas de conservação com os diferentes tipos de alimentos visando a segurança alimentar.</p> <p>3. Desenvolver rótulos de alimentos.</p>	<p>1.1. Identificar o estado de conservação dos alimentos.</p> <p>1.2. Empregar os princípios de conservação de alimentos.</p> <p>2.1. Identificar os aditivos alimentares e seu impacto na saúde humana.</p> <p>2.2. Identificar os diferentes tipos de embalagens.</p> <p>3.1. Listar as legislações pertinentes às normas de rotulagem.</p> <p>3.2. Classificar os rótulos nutricionais, conforme o atendimento às normas.</p> <p>3.3. Relacionar itens dos rótulos nutricionais para atendimento das normas regulatórias.</p> <p>3.4. Calcular a rotulagem nutricional.</p> <p>3.5. Listar informações para orientação no preparo dos rótulos de alimentos</p>	<p>1. Princípios de industrialização de alimentos.</p> <p>2. Métodos para a conservação dos alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • indicadores de estado de conservação dos alimentos; • aditivos alimentares <p>3. Embalagens alimentares</p> <p>4. Fraudes em alimentos</p> <p>5. Rotulagem nutricional:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ANVISA, Regulamento Técnico Mercosul <p>6. Cálculo das informações nutricionais</p> <p>7. Desenvolvimento de rótulos alimentares</p> <p>8. Rotulagem de alimentos para fins especiais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • produtos <i>diet</i>, <i>light</i>, para celíacos, fenilcetonúricos, intolerância à lactose, alimentos funcionais, probióticos, prebióticos, simbióticos e transgênicos <p>9. Certificação de qualidade em produtos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selos de qualidade e ISOs 			
Carga Horária (Horas-aula)					
Teórica	80	Prática	00	Total	80 Horas-aula

II.4 – EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM SAÚDE PÚBLICA

Função: Educação para a saúde

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Analisar indicadores econômicos, sociais e de saúde para identificar necessidades de educação alimentar.</p> <p>2. Avaliar o estado nutricional do indivíduo ou da coletividade através dos indicadores antropométricos.</p> <p>3. Projetar e executar um programa de orientação alimentar</p>	<p>1.1. Detectar as necessidades e prioridades de intervenção nutricional junto a comunidade.</p> <p>1.2. Aplicar questionários e formulários previamente estabelecidos.</p> <p>1.3. Coletar e tabular os dados estatísticos relacionados ao atendimento em alimentação e nutrição.</p> <p>1.4. Aplicar os diversos inquéritos alimentares à população.</p> <p>2.1. Coletar e analisar os indicadores antropométricos do estado nutricional para cada faixa de idade.</p> <p>2.2. Medir a estatura/comprimento seguindo as técnicas específicas: crianças, adolescentes, adultos, idosos e gestantes.</p> <p>2.3. Realizar medida da circunferência, cintura, quadril e abdominal em adultos.</p> <p>2.4. Realizar a medida das pregas cutâneas e circunferência do braço em adultos e adolescentes através das técnicas padronizadas.</p> <p>2.5. Calcular o Índice de Massa Corporal (IMC) e classificar segundo as indicações para a faixa etária, sexo e estado fisiológico.</p> <p>2.6. Classificar o estado nutricional através das curvas de crescimento e desenvolvimento referenciadas pela OMS 2007.</p> <p>3.1. Desenvolver programas de educação alimentar para indivíduos e grupos situados em todas as faixas etárias utilizando linguagem clara e adequados ao público-alvo focando a alimentação saudável e a redução do desperdício.</p> <p>3.2. Selecionar a melhor técnica de comunicação disponível de acordo com o perfil da clientela.</p> <p>3.3. Interagir com o indivíduo e a</p>	<p>1. Epidemiologia e controle da alimentação e nutrição por meio dos índices econômicos, sociais, indicadores de saúde (morbidade e mortalidade)</p> <p>2. Principais carências nutricionais e distúrbios do peso (desnutrição, sobrepeso e obesidade) relacionados à saúde pública</p> <p>3. Pesquisa e aplicação da POF 2008 - 2009 (Pesquisa de Orçamentos Familiares)</p> <p>4. Pesquisa de programas governamentais nas esferas federais, estaduais e municipais</p> <p>5. Coleta e análise de dados referentes à nutrição mediante aplicação de formulários e questionários</p> <ul style="list-style-type: none"> • aplicação dos inquéritos alimentares (avaliação dietética qualitativa e quantitativa). são eles: <ul style="list-style-type: none"> ○ inquérito recordatório de 24 horas; • inquérito da frequência no consumo de alimentos; • registro alimentar; • dia alimentar habitual <p>6. Avaliação antropométrica (peso e estatura/comprimento); Avaliação da composição corporal</p> <p>7. Cálculo do Índice de Massa Corporal e tabelas de classificação segundo faixa etária e estado fisiológico</p> <p>8. Gráficos de crescimento e desenvolvimento (peso, altura, IMC) de crianças e adolescentes de acordo com o sexo e dentro as referências da OMS 2007</p> <p>9. Programa educativo em Nutrição para crianças e adultos:</p>

	comunidade para a construção ou reconstrução de condutas alimentares desejáveis. 3.4 Medir os resultados obtidos e correlacioná-los com os esperados. 3.5 Realizar relatórios. 3.6 Indicar os Programas Governamentais existentes para a população destacada	Comunicação individual e em grupo (palestra, teatro, música, oficinas); <ul style="list-style-type: none"> • processo ensino-aprendizagem; relação educador (técnico) x educando (cliente, paciente); • plano de atividades; • pesquisa e levantamento de referências em diferentes meios; • avaliação do programa 10. Consumo doméstico de alimentos e combate ao desperdício				
Carga Horária (Horas-aula)						
Teórica	80	Prática	00	Total	80 Horas-aula	

II.5 – PLANEJAMENTO ALIMENTAR

Função: Educação para a saúde

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Relacionar as necessidades nutricionais básicas do ser humano nas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.</p> <p>2. Promover o aleitamento materno exclusivo, orientando quanto aos possíveis obstáculos e esclarecer os direitos da lactante.</p> <p>3. Planejar cardápios conforme as disponibilidades locais de alimentos e hábitos</p>	<p>1.1. Identificar as necessidades de nutrientes, segundo Guias Alimentares, nas diversas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.</p> <p>1.2. Orientar grupos de indivíduos para a alimentação equilibrada.</p> <p>1.3. Realizar entrevista, aplicar questionários e preencher formulários com o objetivo de levantar dados socioeconômicos e de hábitos.</p> <p>1.4. Interagir com o indivíduo e a comunidade para a construção ou reconstrução de condutas alimentares desejáveis.</p> <p>2.1. Listar as vantagens do Aleitamento Materno para o lactente, nutriz e para a sociedade.</p> <p>2.2. Informar conduta adequada para evitar os obstáculos ao aleitamento.</p> <p>2.3. Informar os direitos da lactante conforme legislação.</p> <p>3.1. Relacionar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade com o seu estado nutricional.</p> <p>3.2. Elaborar cardápios balanceados para indivíduos e coletividades sadias.</p>	<p>1. Leis da Alimentação segundo Escudeiro:</p> <ul style="list-style-type: none"> • conceitos básicos <p>2. Caloria (kCal/kJ):</p> <ul style="list-style-type: none"> • conceitos básicos <p>3. Cálculo de necessidades nutricionais do adulto sadio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gasto energético basal (GEB); • necessidades energéticas totais (NET / VET / EER) <p>4. Distribuição do VET (NET / EER) nas refeições diárias e adequação de macro nutriente</p> <p>5. Avaliação qualitativa/ quantitativa de cardápio com cálculo de NDpCal% (<i>Net dietary protein calory</i>) e balanceamento, utilizando planilhas específicas e <i>softwares</i></p> <p>8. Desenvolvimento humano:</p> <ul style="list-style-type: none"> • características da idade e fase fisiológica <p>9. Necessidades nutricionais (micro e macro nutrientes) e características da alimentação:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gestante (fatores de risco e gestação na adolescência); • lactente (alimentação complementar, fórmulas lácteas, desinfecção de mamadeiras); • nutriz <p>10. Aleitamento Materno – manejo, vantagens ao aleitamento natural, obstáculos ao aleitamento, legislação, direitos da mulher, medidas de incentivo ao aleitamento</p> <p>11. Necessidades nutricionais (micro e macro nutrientes) segundo os guias alimentares vigentes e cálculo de necessidades nutricionais do:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pré-escolar;

				<ul style="list-style-type: none"> • escolar; • adolescente; • adulto; • terceira idade; • esportista 		
Carga Horária (Horas-aula)						
Teórica	00	Prática	120	Total	120 Horas-aula	Prática em Laboratório

3ª SÉRIE – Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO

Ao concluir a 3ª SÉRIE, o aluno deverá ter construído as competências e as habilidades da formação geral e da formação profissional, adquirido valores, desenvolvido atitudes e dominado os conhecimentos abaixo relacionados.

FORMAÇÃO GERAL

FUNÇÃO 1: REPRESENTAÇÃO E COMUNICAÇÃO

1.1. Competência: Utilizar-se das linguagens como meio de expressão, informação e comunicação, em situações intersubjetivas, adequando-as aos contextos diferenciados dos interlocutores e das situações em que eles se encontram.

Habilidades	Valores e Atitudes
<ol style="list-style-type: none">1. Perceber a pertinência da utilização de determinadas formas de linguagem de acordo com diferentes situações e objetivos.2. Colocar-se no lugar do interlocutor ou do público alvo e adequar as formas e meios de expressão às suas características específicas.3. Identificar quais são, selecionar e utilizar as formas mais adequadas para expressar concordância, oposição, indiferença, neutralidade, solidariedade em diferentes situações e contextos etc.4. Selecionar estilos e formas de comunicar-se ou expressar-se adequados aos discursos científicos, artísticos, literários ou outros.5. Utilizar textos e discursos que, na forma e no conteúdo, sejam mais adequados para contestar, esclarecer, fundamentar, justificar, ilustrar ou reforçar argumentos.	<ol style="list-style-type: none">a) Valorização do diálogo.b) Respeito às diferenças pessoais.c) Preocupação em se comunicar de forma a entender o outro e ser por ele entendido.

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A. Propor situações em que o aluno deva expor ideias, narrar ou relatar fatos, emitir ou transmitir informações, argumentar etc. – tais como debates, seminários, júris simulados ou outras.
- B. Propor a produção de cartas, ofícios, artigos para jornal, manuais, cartilhas, convites, poemas, quadrinhos, charges, instalações, desenhos, colagens, jogos ou outros, orientados para determinados interlocutores ou público alvo de acordo com algumas de suas características especificadas.
- C. Análise do portfólio do aluno.

1.2. Competência: Expressar-se por escrito ou oralmente com clareza, usando a terminologia pertinente.

Habilidades	Valores e Atitudes
<ol style="list-style-type: none">1. Interpretar textos e discursos reconhecendo, nas diferentes formas de expressão, os objetivos, as intenções, os valores implícitos, as mensagens subliminares, a filiação ideológica de seu autor.2. Selecionar estilos e formas de comunicar-se	<ol style="list-style-type: none">a) Iniciativa.b) Criticidade.c) Independência na emissão e recepção da informação.

ou expressar-se adequadas a cada situação. 3. Utilizar categorias e procedimentos próprios do discurso científico, artístico, literário ou outros. 4. Acionar, selecionar, organizar e articular conhecimentos para construir argumentos e propostas.	
---	--

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A.** Proposição de uma situação-problema e observação e análise do discurso oral ou escrito do aluno em relação:
- a) ao tipo de linguagem;
 - b) ao vocabulário empregado;
 - c) aos objetivos pretendidos;
 - d) ao nível de complexidade e de aprofundamento requerido pela situação;
 - e) aos interlocutores e/ ou plateia aos quais se dirige.

1.3. Competência: Colocar-se como sujeito no processo de produção/ recepção da comunicação e expressão.

Habilidades	Valores e Atitudes
1. Interpretar textos e discursos reconhecendo, nas diferentes formas de expressão, os objetivos, as intenções, os valores implícitos, as mensagens subliminares, a filiação ideológica de seu autor. 2. Selecionar estilos e formas de comunicar-se ou expressar-se adequadas a cada situação. 3. Utilizar categorias e procedimentos próprios do discurso científico, artístico, literário ou outros. 4. Acionar, selecionar, organizar e articular conhecimentos para construir argumentos e propostas.	a) Iniciativa. b) Criticidade. c) Independência na emissão e recepção da informação.

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A.** Propor situações-problema que demandem do aluno:
- a) análise e interpretação de textos;
 - b) elaboração de discursos (orais e escritos) de forma pessoal, original e clara;
 - c) produção de jornais, artigos, quadrinhos, charges, murais, cartazes, dramatizações, *home pages* ou outros instrumentos de informação, representação e comunicação;
 - d) transmissão de ideias através de expressão corporal, jogos, músicas, paródias.
- B.** Análise do portfólio do aluno.

FUNÇÃO 2: INVESTIGAÇÃO E COMPREENSÃO

2.1. Competência: Entender as tecnologias de Planejamento, Execução, Acompanhamento e Avaliação de projetos.

Habilidades	Valores e Atitudes
1. Organizar, registrar e arquivar informações. 2. Traduzir, interpretar ou reorganizar informações disponíveis em estatísticas. 3. Selecionar critérios para estabelecer	a) Valorização dos procedimentos de pesquisa, planejamento do trabalho. b) Responsabilidade em relação à validade e fidedignidade das informações utilizadas,

classificações e construir generalizações. 4. Selecionar e utilizar metodologias científicas adequadas. 5. Elaborar, desenvolver, acompanhar e avaliar planos de trabalho. 6. Elaborar relatórios, informes, requerimentos, fichas, papéis, roteiros, manuais e outros. 7. Identificar resultados, repercussões ou desdobramentos do projeto.	produzidas e divulgadas.
---	--------------------------

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A.** Propor trabalhos em grupo e observar e avaliar o desempenho do aluno na:
- a) organização de trabalho em equipe; em situações competitivas e naquelas que requerem cooperação; nos momentos em que é imprescindível a assertividade; na resolução de questões referentes à ética e à cidadania;
 - b) elaboração de Planos (de trabalho, de atividades, de eventos, de projetos, de pesquisa);
 - c) elaboração de relatórios, avaliações, relatos, informes, requerimentos, cartas, fichas, transparências, painéis, roteiros, manuais;
 - d) organização de Diários de Campo;
 - e) consulta a Bancos de Dados e na utilização das informações coletadas;
 - f) montagem/ organização/ execução de peças dramáticas, exposições, campeonatos, campanhas, feiras, viagens etc.;
 - g) montagem do seu portfólio.

2.2. Competência: Avaliar resultados (experimentos, demonstrações, projetos, etc.) e propor ações de intervenção, pesquisas ou projetos com base nas avaliações efetuadas.

Habilidades	Valores e Atitudes
1. Articular conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar. 2. Selecionar e utilizar indicadores. 3. Utilizar subsídios teóricos para interpretar e testar resultados. 4. Confrontar resultados com hipóteses levantadas. 5. Controlar resultados com hipóteses levantadas. 6. Identificar os procedimentos que conduziram ao resultado obtido. 7. Identificar as possíveis implicações dos resultados apresentados. 8. Selecionar ações de intervenção ou novas pesquisas e projetos com base nos resultados obtidos.	a) Criticidade diante dos resultados obtidos. b) Interesse em propor e em participar de ações de intervenção solidária na realidade. c) Reconhecimento das suas responsabilidades sociais. d) Autonomia/ iniciativa para solucionar problemas. e) Compartilhamento de saberes e de responsabilidades.

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A.** Desenvolvido determinado experimento, projeto, etc., analisar os resultados apresentados confrontando as diferenças entre as situações ou objetos tratados antes e depois do tratamento desenvolvido e percebendo quais as consequências dos resultados obtidos.

- B. Observar a postura do aluno para perceber quais os valores que o orientam quando propõe projetos, atividades, intervenções.
- C. Analisar o portfólio do aluno.

FUNÇÃO 3: CONTEXTUALIZAÇÃO SOCIOCULTURAL

3.1. Competência: Considerar a linguagem e suas manifestações como fonte de legitimação de acordos e condutas sociais que se realizam em contextos histórico-culturais específicos.

Habilidades	Valores e Atitudes
1. Articular conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar. 2. Situar as diversas produções da cultura em seu contexto histórico, histórico-cultural. 3. Construir categorias de diferenciação, avaliação e criação para apreciação do patrimônio cultural nacional e internacional, com as suas diferentes visões do mundo. 4. Interpretar informações, códigos, ideias, palavras, diferentes linguagens, considerando as características físicas, étnicas, sociais e históricas de seus emissores/ produtores. 5. Identificar características e elementos nacionais, regionais, locais, grupais, nas diferentes formas de expressão e comunicação e utilizá-las para a análise e interpretação das produções literárias, científicas e artísticas. 6. Detectar, nos lugares, as relações de convivência ou de dominação entre culturas de diferentes origens.	a) Respeito pelas diferenças individuais. b) Valorização das contribuições de diferentes gerações, povos, etnias na construção do patrimônio cultural da humanidade. c) Preservação das manifestações da linguagem, utilizadas por diferentes grupos sociais, em suas esferas de especialização. d) Valorização da paz e da justiça.

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

A. Determinar um tema ou uma situação e propor ao aluno que faça uma coletânea de informações e expressões a seu respeito, nas mais diversas linguagens e em diferentes épocas e culturas, relacionando os elementos de aproximação, de afastamento, de interligação, etc. que foram percebidos entre eles e que constituem ora características comuns a todos os humanos, ora características específicas de determinadas comunidades.

3.2. Competência: Compreender e avaliar a produção e o papel histórico das instituições sociais, políticas e econômicas na vida dos diferentes grupos e atores sociais e em suas relações de: a) convivência; b) exercício de direitos e deveres de cidadania; c) administração da justiça; d) distribuição de renda; e) benefícios econômicos, etc.

Habilidades	Valores e Atitudes
1. Articular conhecimentos de diferentes naturezas e áreas numa perspectiva interdisciplinar. 2. Traduzir os conhecimentos sobre a pessoa, a sociedade, a economia, as práticas sociais e culturais em condutas de indagação, análise, problematização e protagonismo diante de situações novas, problemas ou questões de	a) Valorizar as contribuições do conhecimento científico na construção das identidades pessoais e sociais, na construção de propostas de vida e nas escolhas de forma de intervir na realidade social.

<p>diferentes tipos.</p> <p>3. Identificar a presença ou ausência do poder econômico e político na informação e transformação dos espaços.</p> <p>4. Identificar, nos processos históricos, quando os indivíduos estão atuando mais significativamente como sujeitos ou mais significativamente como produtos dos processos históricos.</p> <p>5. Situar as diversas instituições e produções da cultura em seus diversos históricos.</p> <p>6. Comparar as instituições atuais com as similares em outros momentos históricos.</p> <p>7. Relacionar o surgimento, a evolução e a ação das organizações políticas e sociais que lhes deram origem.</p> <p>8. Comparar as organizações governamentais e não governamentais e identificar a que interesses servem, de que necessidades surgiram, a quem têm beneficiado e que interferências têm provocado no meio social.</p> <p>9. Relacionar as mudanças ocorridas no espaço com as novas tecnologias, organizações da produção, interferências no ecossistema etc. e com o impacto das transformações naturais, sociais, econômicas, políticas e culturais.</p>	
---	--

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

A. Propor ao aluno que:

- a) analise alguns elementos que, em sua identidade pessoal e coletiva, são decorrentes da influência de diferentes instituições: família, escola, religião, Estado etc.;
- b) faça o mesmo levantamento e análise, por meio de entrevistas, com pessoas idosas ou de outras nacionalidades;
- c) compare os resultados, percebendo semelhanças ou diferenças nas influências exercidas pelas mesmas instituições em sujeitos com histórias de vida diversas e em épocas diversas;
- d) perceba, nessas semelhanças e diferenças, indicadores que possibilitem pesquisas para a reconstituição de suas trajetórias históricas e compreensão de suas funções sociais;
- e) levante hipóteses a esse respeito.

3.3. Competência/ Habilidade: Propor ações de intervenção solidária na realidade.

Habilidades	Valores e Atitudes
<p>1. Identificar, na observação da sociedade, movimentos de ruptura de paradigmas e relacioná-los com a estrutura social e o momento histórico.</p> <p>2. Distinguir e classificar, nos processos históricos, quais segmentos ou grupos sociais que têm interesse na continuidade/ permanência e os que tem interesse na ruptura/ transformação das estruturas sociais.</p> <p>3. Reconhecer as relações entre o</p>	<p>a) Respeito à coletividade.</p> <p>b) Solidariedade e cooperação no trato com os outros.</p> <p>c) Sentido de pertencimento e de responsabilidade em relação a diferentes comunidades.</p> <p>d) Reconhecimento de sua parcela de responsabilidade na construção de sociedades justas e equilibradas.</p> <p>e) Disposição a colaborar na resolução de</p>

<p>desenvolvimento científico e tecnológico e as transformações e aspectos socioculturais.</p> <p>4. Identificar as diferentes tecnologias que poderão ser aplicadas na resolução dos problemas.</p> <p>5. Reconhecer a influência das tecnologias na sua vida e no cotidiano de outras pessoas; nas maneiras de viver, sentir, pensar e se comportar; nos processos de produção de produção; no desenvolvimento do conhecimento e nos processos sociais.</p> <p>6. Identificar padrões comuns nas estruturas e nos processos de produção que garantem a continuidade e a evolução dos seres vivos.</p> <p>7. Reconhecer o caráter sistêmico do planeta e a importância da biodiversidade para a preservação da vida.</p> <p>8. Relacionar condições do meio e intervenção humana.</p> <p>9. Posicionar-se criticamente diante dos processos de utilização de recursos naturais e materiais.</p> <p>10. Apontar as implicações ambientais, sociais e econômicas e propondo formas de intervenção para reduzir e controlar os efeitos de sua má utilização.</p> <p>11. Propor formas de intervenção para reduzir e controlar os efeitos da poluição ambiental.</p> <p>12. Perceber a si mesmo como agente social: como sujeito ativo ou passivo em relação a certos processos e movimentos socioculturais.</p> <p>13. Posicionar-se diante de fatos presentes a partir da interpretação de suas relações com o passado.</p>	<p>problemas.</p>
--	-------------------

Instrumentos e Procedimentos de Avaliação

- A.** Estimular o aluno a propor campanhas, manifestações, representações, produções escritas, abaixo-assinados, projetos que possam minimizar ou solucionar problemas e/ou atender a demandas de uma determinada comunidade ou de um grupo social.

ÁREA DE CONHECIMENTO: LINGUAGENS

LINGUA PORTUGUESA E LITERATURA (3ª Série)

Temas

Tema 1 – Usos da língua

- Tipologia textual.

Tema 2 – Diálogo entre textos – Um exercício de leitura

- Procedimentos de leitura.
- Leitura de imagens (linguagem não verbal).
- A arte de ler o que não foi dito (pressupostos e implícitos).
- Ambiguidade.
- Intertextualidade.
- Dissertação, argumentação e persuasão.
- Articulação textual:
 - coesão/ coerência.
- Texto persuasivo, carta persuasiva.

Tema 3 – Ensino da gramática: algumas reflexões

- Sintaxe.
- Período simples e composto.
- Regência verbal e nominal.
- Revisão gramatical.

Tema 4 – Texto como representação do imaginário e a construção do patrimônio cultural

- Literatura:
 - texto e contexto.
- Estilo.
- Gêneros literários.
- Pré-Modernismo, Modernismo, Fase Contemporânea.

LINGUAGEM, TRABALHO E TECNOLOGIA

1. Estudos de textos técnicos/ comerciais aplicados à área de Nutrição, através de indicadores linguísticos:

- modelos preestabelecidos de produção de texto.

2. Conceitos de coerência e de coesão aplicadas à análise e à produção de textos técnicos específicos da área de Nutrição:

- *curriculum vitae*;
- relatório técnico;
- contrato;
- memorial descritivo;
- memorial de critérios;
- técnicas de redação.

3. Parâmetros de níveis de formalidade e de adequação de textos a diversas circunstâncias de comunicação.

Carga Horária | 160 horas-aula (04 aulas semanais)

LÍNGUA ESTRANGEIRA MODERNA – INGLÊS (3ª Série)

Temas

Tema 1 – Usos da língua

- Elementos de comunicação.
- Variação linguística.
- Relação entre oralidade e escrita.
- O uso da língua em contextos formais e informais – expressões do dia a dia.

Tema 2 – Aspectos linguísticos

- Pronomes Relativos.
- Tempos verbais simples e compostos (revisão).
- Condicional.
- Voz passiva.
- Discurso Direto e Indireto.

Tema 3 – Fundamentos da leitura

- Técnicas de leitura e compreensão de textos.
- Diferentes tipos e gêneros textuais.
- Marcadores de discurso.
- Vocabulário técnico e expressões específicas.
- Textos (atuais) sobre assuntos gerais/ textos técnicos.
- Glossários/ termos técnicos (ref. área de atuação do Integrado).

Carga Horária | 120 horas-aula (03 aulas semanais)

LÍNGUA ESTRANGEIRA MODERNA – ESPANHOL (3ª Série)

Temas

Tema 2 – Aspectos linguísticos

- Alfabeto.
- Usos dos verbos ser, estar, ter, haver.
- Pronome pessoal do caso reto.
- Artigos, contrações e eufonia.
- Preposições.
- Conjunções e advérbios.
- Adjetivos (apócope), substantivos, numerais.
- Presente de Indicativo.
- Acentuação.

Tema 1 – Usos da língua

- Elementos de comunicação.
- Variação linguística, expressões idiomáticas frequentes.

- Relação entre oralidade e escrita.
- O uso da língua em contextos formais e informais – expressões do dia a dia.

Tema 2 – Aspectos linguísticos

- Marcadores temporais.
- Pretérito do Indicativo:
 - Indefinido, Perfeito e Imperfeito.
- Perífrases verbais.
- Pronome relativo, demonstrativo, interrogativo, exclamativo.
- Pronomes e adjetivos indefinido e possessivo.
- Comparativos.
- Futuro do Indicativo.

Carga Horária | 80 horas-aula (02 aula semanal)

EDUCAÇÃO FÍSICA (3ª Série)

Temas

Tema 1 – Esportes coletivos

- Competição X Cooperação.
- Os princípios éticos e relações interpessoais no esporte.

Tema 2 – Esportes individuais

- Práticas indevidas (*doping*, posturas antidesportivas, entre outras).
- O acesso aos esportes individuais.

Tema 3 – Lutas

- Nos âmbitos:
educacional, participação e competição.
- Modalidades.
- As capacidades físicas, as técnicas e as regras.
- Equilíbrios e desequilíbrios.
- As questões de gênero e inclusão.

Tema 4 – Corpo e qualidade de vida

- Segurança e ergonomia.
- Lazer e trabalho.
- Meio ambiente e consumo.
- Planejamento e gerenciamento de atividade física.

Carga Horária | 80 horas-aula (2 aulas semanais)

ÁREA DE CONHECIMENTO: CIÊNCIAS HUMANAS

HISTÓRIA (3ª Série)

Temas

Tema 1 – Os períodos democráticos

- Características comuns e peculiaridades.
- Constituições, partidos políticos, características dos processos eleitorais e do exercício dos três poderes.
- Revolução Industrial:
 - sistema fabril e classe operária.
- Tempo da natureza e tempo do relógio:
 - mecanização e fragmentação do tempo, do trabalho e do homem.
- Trabalho livre no Brasil durante a Colônia e o Império.
- Permanência e influência de elementos culturais originários de comunidades indígenas, africanas, europeias e asiáticas protagonistas da história do Brasil nesse período.
- Modelos econômicos, questões sociais, participação política e luta pela cidadania.

Tema 2 – A cidadania: diferenças, desigualdades; inclusão e exclusão

- Cidadania hoje e as transformações históricas do conceito.
- Origem, transformação e características do Estado hoje.
- Lutas pela cidadania:
 - perspectiva nacional e internacional.

Tema 3 – Movimentos nacionalistas e internacionalistas

- Liberalismo e nacionalismo.
- Fascismo e nazismo.
- Anarquismo, socialismo e comunismo.
- As Guerras Mundiais.
- A Guerra Fria.
- As lutas contra o colonialismo e o imperialismo na África e Ásia e a constituição de novas nações.
- Nacional e/ ou étnico versus estrangeiro e/ ou globalizado.

Tema 4 – A Cidadania no Brasil de hoje

- Direitos, Direitos Humanos, Direitos Sociais, Direitos dos Povos, Direitos Internacionais.
- Constituição, Códigos e Estatutos.
- Organismos governamentais e não governamentais em defesa de direitos.
- Avanços e conquistas em relação à inclusão social.
- As lutas contra as ditaduras contemporâneas.
- Perspectivas de luta e de conquistas futuras

Carga Horária | 80 horas-aula (02 aulas semanais)

GEOGRAFIA (3ª Série)

Temas

Tema 1 – Os problemas do espaço mundializado

- A uniformização técnica e a desarrumação socioambiental.
- A globalização econômica e a fragmentação cultural e política do mundo.
- O contraste norte-sul e a nova migração internacional da população.
- A globalização e a desarrumação socioambiental do espaço brasileiro.
- A ONU como poder decisório em questão e a moderna diplomacia.

Tema 2 – A distribuição da população, da riqueza e da pobreza em nível mundial

- Países Centrais e Países Periféricos.
- Blocos Econômicos e interesses políticos.
- Produção, concentração de renda e fome.
- Migrações regionais e internacionais.
- Metrôpoles, metropolização e problemas urbanos.
- Acesso aos bens produzidos, consumismo e consumo responsável.
- A população mundial:
 - estrutura, dinâmica e problemas.

Tema 3 – Ações em defesa do substrato natural e da qualidade de vida

- A fisionomia da superfície terrestre.
- Os interesses econômicos e a degradação ambiental.
- Os problemas ambientais e sua origem.
- Grandes catástrofes ambientais, suas causas e consciência ambiental.
- Recursos naturais disponíveis.
- Conferências e acordos internacionais e a resistência política.
- A questão ambiental no Brasil.

Tema 4 – As relações internacionais em tempos de globalização

- O Pós-Guerra Fria e os tempos da globalização.
- Nacionalismos e separatismos.
- Os movimentos de minorias (étnicas, raciais, nacionais, sociais).
- Tensões, conflitos, guerras no Oriente Médio, na África, na Ásia do Sul e do Sudeste e os novos rumos do Leste Europeu.
- O Brasil no contexto internacional.

Carga Horária | 80 horas-aula (02 aulas semanais)

FILOSOFIA (3ª Série)

Temas

Tema 1 – Conhecimento Científico

- O que é a ciência.
- Método científico.
- Leis, teorias e os paradigmas da ciência.
- Além do método, a imaginação e a criatividade.
- Os mitos da ciência.
- Epistemologia contemporânea.

Tema 2 – Ética, Moral e Valores

- Distinção entre ética e moral.
- A ética como reflexão sobre os valores morais.
- Os desafios contemporâneos no campo da ética.
- O conceito de sujeito moral.
- Transformação da moral.
- Valores.

- Origem e função dos valores.
- Relatividade e subjetividade dos valores.

Tema 3 – Liberdade, submissão e pacto social

- O pacto social como fundamento do poder político.
- Direitos Naturais, Direitos Cíveis e Direitos Humanos.
- A Declaração Universal dos Direitos do Homem e do Cidadão.

Tema 4 – Política

- As principais concepções da política na Antiguidade.
- Política na história.
- O público e o privado.
- Realismo político e a lógica do poder.
- Democracia direta e democracia representativa.
- Poderes paralelos.

Carga Horária	40 horas-aula (01 aula semanal)
----------------------	---------------------------------

SOCIOLOGIA (3ª Série)

Temas

Tema 1 – Cultura e indústria cultural no Brasil

- O que caracteriza a cultura no Brasil.
- A indústria cultural no Brasil.
- A televisão brasileira e seu papel na sociedade.
- A inclusão digital.
- Meios de comunicação em massa.

Tema 2 – Sociologia Urbana

- A questão urbana e metropolitana do pós-fordismo a atualidade.
- A urbanização em países dependentes.
- Organização da Cidade.
- Mobilidade espacial intrametropolitana.
- Segregação socioespacial e vulnerabilidade social.
- Expansão urbana e meio ambiente.
- Relações homem-natureza e sustentabilidade.

Tema 3 – Sociologia Rural

- Raízes agrárias e a constituição da sociedade brasileira.
- Formação e transformações do espaço agrário brasileiro.
- Relações e conflitos sociais no campo.
- Camponato e Agricultura Familiar.
- Modernização da agricultura:
 - mudanças sociais, degradação social, êxodo rural e a agroindústria.
- Questão agrária.
- Comunidades Rurais e novas identidades rurais.
- Relações homem-natureza e sustentabilidade.

Carga Horária	40 horas-aula (01 aula semanal)
----------------------	---------------------------------

ÁREA DE CONHECIMENTO: MATEMÁTICA

MATEMÁTICA (3ª Série)

Temas

Tema 1 – Introdução à Estatística (*)

Tema 2 – Análise combinatória:

- Estatística – Probabilidade

Tema 3 – Geometria analítica

- Representação no plano cartesiano e equação.
- Intersecção e posições relativas de figuras e circunferência.

Carga Horária	160 horas-aula (04 aulas semanais)
----------------------	------------------------------------

** Estudar Coleta de Dados, Frequência Absoluta e Relativa, Distribuição de Frequência, Construção de Gráficos e Medidas de Tendência Central.*

ÁREA DE CONHECIMENTO: CIÊNCIAS DA NATUREZA

FÍSICA (3ª Série)

Temas

Tema 1 – Eletromagnetismo e suas aplicações

- Carga elétrica e tipos e formas de eletrização.
- Materiais condutores e não condutores.
- Campo elétrico e interação.
- Corrente elétrica e seus efeitos e diferença de potencial (força eletromotriz).
- Magnetismo e fenômenos magnéticos.
- Interação entre eletricidade e magnetismo.
- Aplicações dos conceitos eletromagnéticos na tecnologia.

Tema 2 – Matéria e Radiação

- Constituição da matéria e suas propriedades térmicas, elétricas, eletromagnéticas.
- Tipos de radiações e a tecnologia relacionada.
- Interações das radiações com materiais.
- Implicações dos efeitos da radiação no ser humano.
- Energia nuclear e radioatividade e seus efeitos.
- Aplicações.

Carga Horária	80 horas-aula (02 aulas semanais)
----------------------	-----------------------------------

QUÍMICA (3ª Série)

Temas

Tema 1 – Litosfera

- Materiais da Natureza:
 - extraindo sal do mar, combustíveis do petróleo, metais dos minerais, entre outros.

Tema 7 – Energia e transformação química

- Combustíveis e ambiente e produção e consumo de energia.
- A natureza elétrica da matéria.
- Eletroquímica e Eletrólise.

Tema 8 – Aspectos dinâmicos das transformações

- Cinética:
 - rapidez de reações químicas ou velocidade de reações químicas.
- Equilíbrio:
 - reversibilidade de uma reação química.

Tema 9 – Química da atmosfera

- Chuva ácida e as consequências na Natureza.
- Efeito estufa e o aquecimento global.

Tema 10 – Química da hidrosfera

- Meio ambiente:
 - discutindo possíveis soluções para o lixo, sujeira no ar, “agrotóxico”, entre outros.
- Tratamento de água.

Tema 12 – Química e biosfera

- Química e vida.
- Alimentos e funções orgânicas.
- Polímeros e propriedades das substâncias orgânicas.
- Indústria química e síntese orgânica.
- Petróleo:
 - combustíveis e suas aplicações.

Tema 13 – Modelos quânticos

- Radioatividade e energia nuclear.
- Bombas atômicas e suas consequências.
- Lixo nuclear.
- O desastre da desinformação radioativa.

Carga Horária | 80 horas-aula (02 aulas semanais)

BIOLOGIA (3ª Série)

Temas

Tema 3 – Diversidade da vida

- Diversidade:
 - os Reinos que regem as diferenças, genética e ambiente.
- A origem da diversidade, os processos vitais, a organização da diversidade, a diversidade brasileira.
- A perpetuação das espécies.
- A diversidade ameaçada:

- as ameaças;
- principais problemas ambientais brasileiros.
- Ética do cuidado com a Natureza:
 - prioridades e ações estratégicas.

Tema 6 – Qualidade de vida das populações humanas

- O que é saúde e distribuição desigual da saúde pelas populações.
- Agressões à saúde das populações e saúde ambiental.

Carga Horária	80 horas-aula (02 aulas semanais)
----------------------	-----------------------------------

FORMAÇÃO PROFISSIONAL

3ª SÉRIE – Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO

III.1 – GESTÃO PROFISSIONAL EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO		
Função: Organização do Processo de Trabalho em UAN		
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Dimensionar pessoal: Gestão de Recursos Humanos em Serviços de Alimentação e Nutrição.</p> <p>2. Planejar a equipe de uma UAN e relacionar as qualidades individuais com as necessidades da função.</p> <p>3. Definir procedimentos operacionais para o processo de compras: Gestão Financeira de Suprimentos.</p> <p>4. Selecionar aplicativos de informática para gerenciamento de suprimentos.</p>	<p>1.1. Estabelecer o número necessário de pessoal com base no tipo de serviço.</p> <p>1.2. Montar a matriz de responsabilidades, escala de serviço, de férias e folgas.</p> <p>2.1. Treinar equipes de trabalho.</p> <p>2.2. Identificar os tipos de liderança e citar seus benefícios.</p> <p>2.3. Selecionar mão de obra qualificada para cada função.</p> <p>2.4. Aplicar dinâmicas de grupo para motivação da equipe.</p> <p>3.1. Avaliar e classificar fornecedores.</p> <p>3.2. Simular etapas para homologação de fornecedores para gêneros alimentícios.</p> <p>3.3. Identificar e empregar as normas técnicas e legais de abastecimento e estocagem de mercadorias em UAN (sistemas de controle de estoque e de armazenamento – PEPS).</p> <p>3.4. Capacitar pessoal operacional para recepção e estocagem de alimentos e insumos.</p> <p>3.5. Planejar o porcionamento dos alimentos do cardápio em função do per capita.</p> <p>3.6. Montar planilhas e elaborar pedido de compras considerando os princípios de controle de estoque.</p> <p>3.7. Efetuar compras de alimentos e insumos.</p> <p>3.8. Organizar e dimensionar a recepção e estocagem de gêneros conforme a perecibilidade.</p> <p>3.9. Elaborar planilhas de custos de instalações, equipamentos e utensílios.</p> <p>4.1. Utilizar <i>softwares</i> específicos para controle de suprimentos.</p>	<p>1. Administração de Pessoal.</p> <p>2. Recrutamento e seleção de pessoal:</p> <ul style="list-style-type: none"> • técnicas de entrevistas; determinação do perfil profissional <p>3. Dimensionamento de Pessoal</p> <p>4. Indicadores de pessoal fixo</p> <p>5. Indicadores de períodos de descanso (folga e férias)</p> <p>6. Escala de serviços</p> <p>7. Rotina, roteiros e funções</p> <p>8. Tipos de liderança</p> <p>9. Trabalho em equipe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dinâmicas de grupo <p>10. Gestão de materiais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • conceito, classificação, tipos e técnicas de estocagem e dimensionamento <p>11. O setor de suprimentos dentro dos diversos serviços de alimentação e nutrição:</p> <ul style="list-style-type: none"> • importância estratégica e operacional <p>12. Logística dos serviços de suprimentos</p> <p>13. Tabelas de quantidades per capita para produção em larga escala</p> <p>14. Compras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • conceito, seleção de fornecedores e planejamento <p>15. Técnicas de negociação para a aquisição de gênero</p>

<p>5. Planejar de forma estratégica a carreira profissional.</p>	<p>4.2. Supervisionar o controle de estoque empregando <i>softwares</i>, planilhas eletrônicas ou manuais. 4.3. Realizar <i>checklists</i> de supervisão em visitas técnicas. 4.4. Propor soluções inovadoras para os problemas vivenciados na UAN, utilizando-se dos exemplos de empreendedores de sucesso. 4.5. Estabelecer metas mensuráveis com clareza e objetividade.</p> <p>5.1. Detectar os conflitos éticos e corrigir as ações para que se mantenha a postura e a ética profissional. 5.2. Identificar as características pessoais necessárias para o mercado de trabalho atual. 5.3. Utilizar as mídias sociais para a divulgação de ações em saúde.</p>	<p>16. Previsão, controle e planejamento orçamentário 17. Técnicas de estocagem e de controle de estoque 18. Atuação do TND em vistorias e supervisões em UAN 19. <i>Softwares</i> específicos para controle de estoque em UAN 20. História do profissional TND 21. Código de ética da categoria 22. Atribuições do TND (Resolução nº 312/2003) 23. Responsabilidade técnica perante a Vigilância Sanitária (Portaria nº 262/2012) 24. Aplicação do Código de Ética no ambiente de trabalho 25. Campos de atuação do Técnico em Nutrição e Dietética 26. Relacionamento humano e profissional 27. <i>Marketing</i> pessoal: • definição, aplicação e mercado de trabalho 28. Etiqueta social 29. Atuação do profissional da saúde nas mídias sociais: • rádio, TV, <i>Internet</i> 30. Empreendedorismo: • conceitos, vantagens, perfil do empreendedor de sucesso, criando e traçando metas</p>				
Carga Horária (Horas-aula)						
Teórica	80	Prática	00	Total	80 Horas-aula	

III.2 – GESTÃO DE SERVIÇOS ESPECIAIS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Função: Organização do processo de trabalho em saúde

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Analisar os aspectos alimentares em relação à evolução da história da alimentação e a gastronomia.</p> <p>2. Avaliar aspectos de comportamentos alimentares ligados às religiões, crenças e tabus.</p> <p>3. Analisar os serviços de cozinha experimental e <i>catering</i>.</p> <p>4. Pesquisar as diferenças dos hábitos alimentares internacionais e regionais brasileiros.</p> <p>5. Interpretar as normas de boas maneiras e de etiqueta à mesa.</p> <p>6. Planejar um evento considerando: clientela, objetivo, custo e tema.</p>	<p>1.1. Verificar a influência da colonização na formação dos diferentes hábitos alimentares.</p> <p>1.2. Relacionar os conceitos de gastronomia e sua utilização em diferentes tipos de preparações.</p> <p>2.1. Identificar aspectos das crenças e tabus alimentares.</p> <p>2.2. Indicar as restrições alimentares de acordo com as religiões.</p> <p>3.1. Identificar principais atividades da cozinha experimental.</p> <p>3.2. Apresentar os diferentes tipos de <i>catering</i>.</p> <p>4.1. Identificar hábitos e alimentos típicos de diferentes países e das regiões brasileiras.</p> <p>4.2. Coletar receitas típicas: internacionais e nacionais.</p> <p>4.3. Organizar as receitas conforme a cozinha típica.</p> <p>5.1. Apresentar as normas de boas maneiras e etiqueta à mesa.</p> <p>5.2. Identificar os tipos de atendimento em um Serviço de Alimentação e Nutrição.</p> <p>5.3. Utilizar utensílios e acessórios em uma mesa segundo as normas de etiqueta.</p> <p>6.1. Identificar as preferências da clientela.</p> <p>6.2. Participar da organização de eventos gastronômicos</p>	<p>1. História da alimentação e da gastronomia.</p> <p>2. Gastronomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • finalidade, importância e técnicas de preparo <p>3. Tabus e crenças alimentares</p> <p>4. Planos alimentares:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vegetarianismo, macrobiótica, naturalismo <p>5. Restrição alimentar nas religiões:</p> <ul style="list-style-type: none"> • adventista, mórmon, muçulmana, judia <p>6. Cozinha experimental:</p> <ul style="list-style-type: none"> • conceito, finalidade e atividades <p>7. <i>Catering</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • conceito, tipos e cuidados a serem observados <p>8. Cozinha internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tradição, cultura e hábitos alimentares dos diferentes países <p>9. Cozinha nacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões brasileiras <p>10. Etiqueta à mesa</p> <p>11. Tipos de atendimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • self service; • <i>à la carte</i>; • à inglesa; • à americana; • à francesa <p>15. Planejamento de eventos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • organização; • divulgação; • execução; • avaliação
Carga Horária (Horas-aula)		

Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza
Governo do Estado de São Paulo
Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia – 01208-000 – São Paulo – SP – Tel.: (11) 3324.3300

Teórica	80	Prática	00	Total	80 Horas-aula	
----------------	----	----------------	----	--------------	----------------------	--

III.3 – TERAPIA NUTRICIONAL E GASTRONOMIA HOSPITALAR		
Função: Organização do processo de trabalho em UAN		
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Detectar a rotina do ambiente hospitalar, visando à gestão do serviço de nutrição.</p> <p>2. Interpretar as prescrições dietéticas estabelecidas para cada dieta, reconhecendo os fatores culturais e emocionais que interferem no consumo alimentar, associando ao porcionamento e à estrutura de cada dieta, para a composição da refeição.</p> <p>3. Distinguir as características das dietas de rotina, modificadas e especiais, relacionando-as aos tratamentos dietoterápicos.</p> <p>4. Controlar e avaliar os procedimentos culinários, realizados em cozinha dietética, à luz da técnica dietética, da dietoterapia e das normas sanitárias vigentes.</p>	<p>1.1. Consultar os prontuários dos pacientes para transcrição de dietas prescritas.</p> <p>1.2. Utilizar linguagem adequada aos diversos níveis de entendimento, na comunicação com paciente e com equipe de trabalho.</p> <p>2.1. Aplicar a anamnese alimentar, utilizando as técnicas de relacionamento humano e abordagem individual de pacientes.</p> <p>2.2. Manter o respeito ao doente e o sigilo profissional.</p> <p>2.3. Detectar preferências alimentares, fatores culturais e religiosos que possam interferir no consumo alimentar.</p> <p>3.1. Indicar alimentos e preparações permitidas, para cada alteração fisiopatológica, de acordo com a prescrição dietética.</p> <p>3.2. Selecionar os alimentos e/ou preparações para substituições e ajustes nos componentes da dieta.</p> <p>4.1. Conferir procedimentos culinários em cozinha dietética.</p> <p>4.2. Organizar e monitorar a execução do porcionamento dos alimentos e/ou preparações, componentes das dietas orais e dietas enterais.</p>	<p>1. Conceitos gerais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definição de dietoterapia: objetivos, classificação; • prontuário de paciente, prescrição dietética, identificação das necessidades nutricionais, anamnese alimentar, técnicas de comunicação e de abordagem do paciente; • manual de dietas: características, indicações, alimentos permitidos, proibidos e modelo de dietas <p>2. Elaboração de dietas de rotina, rotinas modificadas e especiais</p> <p>3. Terapia nutricional:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nutrição enteral; • conceitos, indicações, vias de acesso, tipos de fórmulas, vantagens e desvantagens; • Nutrição parenteral: <ul style="list-style-type: none"> ○ noção de via de acesso, profissional responsável pela administração e controle, relação com a UND <p>4. Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas do Sistema Digestório e anexos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dietoterapia nas enfermidades orais; • dietoterapia nas enfermidades esofágicas; • esofagite de refluxo e hérnia de hiato; • dietoterapia nas enfermidades gástricas: <ul style="list-style-type: none"> ○ gastrite, úlcera péptica ○ dietoterapia nas enfermidades intestinais: síndrome de <i>dumping</i>; obstipação e diarreia; síndromes de má absorção (intolerância à lactose, esprú celíaco e doença diverticular)

		<p>5. Principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas das glândulas anexas:</p> <ul style="list-style-type: none">• FÍGADO;• Hepatite e cirrose hepática;• PÂNCREAS;• Pancreatites;• VESÍCULA;• Litíase biliar <p>6. Distúrbios do peso:</p> <ul style="list-style-type: none">• obesidade e baixo peso <p>7. Sistema Endócrino:</p> <ul style="list-style-type: none">• principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas no diabetes e suas complicações <p>8. Sistema Cardiovascular:</p> <ul style="list-style-type: none">• Noções de anatomia e fisiologia;• principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas na:<ul style="list-style-type: none">○ insuficiência cardíaca congestiva;○ hipertensão arterial sistêmica;○ dislipidemias;○ aterosclerose <p>9. Sistema Excretor:</p> <ul style="list-style-type: none">• noções de anatomia e fisiologia;• principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas na:<ul style="list-style-type: none">○ insuficiência renal aguda;○ insuficiência renal crônica;○ litíase renal <p>10. Sistema Respiratório:</p> <ul style="list-style-type: none">• Noções de anatomia e fisiologia; principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas na doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC) <p>11. Sistema Imunológico:</p> <ul style="list-style-type: none">• noções de anatomia e fisiologia; principais alterações fisiopatológicas e dietoterápicas na AIDS e na alergia alimentar <p>12. Dietoterapia nas</p>
--	--	--

				enfermidades neoplásicas		
				13. Dietoterapia nas queimaduras, gota e febre		
Carga Horária (Horas-aula)						
Teórica	00	Prática	160	Total	160 Horas-aula	Prática em Laboratório

III.4 – APLICATIVOS INFORMATIZADOS

Função: Uso e Gestão de Computadores e de Sistemas Operacionais

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Manter-se atualizado com relação a novas linguagens e novos programas de computador.</p> <p>2. Selecionar equipamentos e acessórios utilizáveis nas atividades de nutrição e dietética.</p> <p>3. Identificar e operar sistemas gerenciadores de banco de dados.</p> <p>4. Selecionar e classificar informações da área por meio eletrônico.</p> <p>5. Gerenciar o armazenamento de arquivos de diversos tipos por meio do sistema operacional.</p> <p>6. Selecionar programas de aplicação a partir da avaliação das necessidades do usuário.</p>	<p>1. Pesquisar novas ferramentas e aplicativos de informática para a área de Nutrição e Dietética.</p> <p>2.1. Utilizar aplicativos de informática gerais e específicos para gerenciamento das atividades na área de nutrição e dietética.</p> <p>2.2. Utilizar equipamentos, acessórios e sistemas operacionais específicos para a área de nutrição e dietética.</p> <p>3.1. Operar sistemas operacionais básicos.</p> <p>3.2. Operar banco de dados utilizando planilhas eletrônicas, arquivos de textos e tabelas dinâmicas.</p> <p>3.3. Alimentar e organizar banco de dados de clientes da área Nutrição e dietética.</p> <p>3.4. Selecionar técnicas para elaborar planilhas eletrônicas.</p> <p>4. Utilizar a <i>Internet</i> como fonte de pesquisa.</p> <p>5.1. Identificar programas de gerenciamento.</p> <p>5.2. Utilizar programas de gerenciamento para o controle de produtos.</p> <p>5.3. Elaborar relatórios.</p> <p>6. Identificar sistemas operacionais, <i>softwares</i> e aplicativos úteis para a área.</p>	<p>1. Fundamentos de equipamentos de processamento de informações</p> <p>2. Fundamentos do Sistema Operacional <i>Windows</i> e dos aplicativos do Pacote <i>Office</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • processadores de texto: <ul style="list-style-type: none"> ○ formatação básica; ○ organogramas; ○ desenhos; ○ figuras; ○ mala direta; ○ etiquetas • planilhas eletrônicas: <ul style="list-style-type: none"> ○ formatação; ○ fórmulas; ○ funções; ○ gráficos • elaboração de slides e técnicas de apresentação em <i>Power Point</i>; • banco de dados <p>3. Gerenciamento de atividades da área Jurídica Administrativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • noções de alimentação de informações de sistemas <p>4. Relatórios da área Jurídica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • organização; • seleção; • análise dos dados; • elaboração; • apresentação <p>5. Validação das informações advindas da <i>Internet</i></p> <p>6. Gerenciamento eletrônico das informações, atividades e arquivo</p> <p>7. Construção de um <i>blog</i></p> <p>8. Noções de rede e sua eficiência operacional</p>

Carga Horária (Horas-aula)

Teórica	80	Prática	00	Total	80 Horas-aula
----------------	----	----------------	----	--------------	----------------------

III.5 – PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM NUTRIÇÃO DIETÉTICA

1º SEMESTRE

Função: Estudo e Planejamento

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Analisar dados e informações obtidas de pesquisas empíricas e bibliográficas.</p> <p>2. Propor soluções parametrizadas por viabilidade técnica e econômica aos problemas identificados no âmbito da área profissional.</p>	<p>1.1. Identificar demandas e situações-problema no âmbito da área profissional.</p> <p>1.2. Identificar fontes de pesquisa sobre o objeto em estudo.</p> <p>1.3. Elaborar instrumentos de pesquisa para desenvolvimento de projetos.</p> <p>1.4. Constituir amostras para pesquisas técnicas e científicas, de forma criteriosa e explicitada.</p> <p>1.5. Aplicar instrumentos de pesquisa de campo.</p> <p>2.1. Consultar Legislação, Normas e Regulamentos relativos ao projeto.</p> <p>2.2. Registrar as etapas do trabalho.</p> <p>2.3. Organizar os dados obtidos na forma de textos, planilhas, gráficos e esquemas.</p>	<p>1. Estudo do cenário da área profissional:</p> <ul style="list-style-type: none"> • características do setor: <ul style="list-style-type: none"> ○ macro e microrregiões • avanços tecnológicos; • ciclo de vida do setor; • demandas e tendências futuras da área profissional; • identificação de lacunas (demandas não atendidas plenamente) e de situações-problema do setor <p>2. Identificação e definição de temas para o TCC:</p> <ul style="list-style-type: none"> • análise das propostas de temas segundo os critérios: <ul style="list-style-type: none"> ○ pertinência; ○ relevância; ○ viabilidade <p>3. Definição do cronograma de trabalho</p> <p>4. Técnicas de pesquisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • documentação indireta: <ul style="list-style-type: none"> ○ pesquisa documental; ○ pesquisa bibliográfica • técnicas de fichamento de obras técnicas e científicas; • documentação direta: <ul style="list-style-type: none"> ○ pesquisa de campo; ○ pesquisa de laboratório; ○ observação; ○ entrevista; ○ questionário • técnicas de estruturação de instrumentos de pesquisa de campo: <ul style="list-style-type: none"> ○ questionários; ○ entrevistas; ○ formulários etc <p>5. Problematização</p> <p>6. Construção de hipóteses</p> <p>7. Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • geral e específicos (Para quê? e Para quem?)

				8. Justificativa (Por quê?)		
2º SEMESTRE						
Função: Desenvolvimento e Gerenciamento de Projetos						
COMPETÊNCIAS		HABILIDADES		BASES TECNOLÓGICAS		
<p>1. Planejar as fases de execução de projetos com base na natureza e na complexidade das atividades.</p> <p>2. Avaliar as fontes de recursos necessários para o desenvolvimento de projetos.</p> <p>3. Avaliar a execução e os resultados obtidos de forma quantitativa e qualitativa.</p>		<p>1.1. Consultar catálogos e manuais de fabricantes e de fornecedores de serviços técnicos.</p> <p>1.2. Comunicar ideias de forma clara e objetiva por meio de textos e explanações orais.</p> <p>2.1. Correlacionar recursos necessários e plano de produção.</p> <p>2.2. Classificar os recursos necessários para o desenvolvimento do projeto.</p> <p>2.3. Utilizar de modo racional os recursos destinados ao projeto.</p> <p>3.1. Verificar e acompanhar o desenvolvimento do cronograma físico-financeiro.</p> <p>3.2. Redigir relatórios sobre o desenvolvimento do projeto.</p> <p>3.3. Construir gráficos, planilhas, cronogramas e fluxogramas.</p> <p>3.4. Organizar as informações, os textos e os dados, conforme formatação definida.</p>		<p>1. Referencial teórico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pesquisa e compilação de dados; • produções científicas etc <p>2. Construção de conceitos relativos ao tema do trabalho:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definições; • terminologia; • simbologia etc <p>3. Definição dos procedimentos metodológicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cronograma de atividades; • fluxograma do processo <p>4. Dimensionamento dos recursos necessários</p> <p>5. Identificação das fontes de recursos</p> <p>6. Elaboração dos dados de pesquisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • seleção; • codificação; • tabulação <p>7. Análise dos dados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interpretação; • explicação; • especificação <p>8. Técnicas para elaboração de relatórios, gráficos, histogramas</p> <p>9. Sistemas de gerenciamento de projeto</p> <p>10. Formatação de trabalhos acadêmicos</p>		
Carga Horária (Horas-aula)						
Teórica	00	Prática	80	Total	80 Horas-aula	Divisão de Turmas