





ETEC SANTA IFIGÊNIA

Ate legal de criação: Decreto Nº 58,060, de 21 de maio de 2012, alterado pelo Decreto Nº 59,334, de 1º de juiho de 2013.

Rua General Couto de Magalhães, 145 - Santa Ifigênia - São Paulo - SP - 01212-030 - tel.: (11) 3221-3984 - e-mail: e260acad@cps.sp.gov.br

HISTÓRICO ESCOLAR

ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL EIXO TECNOLÓGICO: AMBIENTE E SAÚDE EIXO TECNOLÓGICO: AMBIENTE E SAUDE

ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

PLANO DE CURSO APROVADO PELA PORTARIA CETEC – 1336, DE 17-11-2017, PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL DE 18-11-2017

- PODER EXECUTIVO – SEÇÃO I – PÁGINA 42.

	de	Aluma	8465	RIA VICTORIA CARNEIRO BATISTA		1	.M.		Dia	Mês	Ano
				Estado	N	acionalida	de	20	10	2003	
					SP		BRASILEIRA			Cama	028
_	508513534/SP SÃO PAULO				Nº de séries 03 / Duração das Séries: 40 Semanas					CH	
					1º SÉRIE 2º SÉRIE			IE	3º SÉRIE		(Total)
			COMPONENT	TER CURRICUL ARES			2222		202		
	COMPONENTES CURRICULARES				2019		-	СН	Menção	CH	
					Menção	CH	Menção	_	MB	120	360
-	Ta	MATEMÁ	TICA		MB	120	MB	120	1516	120	360
				В	120	MB	120	MB	-	160	
		LÍNGUA PORTUGUESA, LITERATURA E COMUNICAÇÃO PROFISSIONAL EDUCAÇÃO FÍSICA					MB	80	В	80	
			AO FISICA	-				MB	80	80	
	1.00	RTES			В	80	В	80	-	-	160
E		SEOGRA				80	MB	80		*	160
1 8		HISTORIA	4		В		INID	-	MB	40	40
13	1	SOCIOLO)GIA			-			MB	40	40
15	1	FILOSOF	IA		4	-			IVIE	- 14	160
		BIOLOGI	A		В	80	В	80	7		160
Olemin		FISICA	0.1		MB	80	MB	80	-	-	
1		QUÍMICA	VI.		MB	80	MB	80			160
	25.51			A - INGLÉS E COMUNICAÇÃO PROFISSIONAL	MB	80	MB	80	MB	80	240
	P88	INGUA E	COTDANICEIDA MODERN	DDERNA - ESPANHOL	1410	-				-	
81	"	LINGUA	ESTRANGEIRA MO	DUERNA - ESPANHOL		-					
	1										
anale L								-			
0								200	The second second	560	2080
				Total da Base Nacional Comum Curricular		720		800		200	
2102/20			CIDADANIA ORGA		В	40		. 4		-	40
70	ľ	DIAGNO	STICO DA ALIMEN	TAÇÃO HUMANA	MB	120	-	+	-		120
9		BOAS F	RATICAS EM UNID	ADES DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES	В	80		-	-		80
-		ADMINI	STRAÇÃO E SEGURA	ANÇA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	В	80		-			80
9		TECNIC	A DIETETICA I		В	160	-	-	-	-	160
CNE/CEB		TECNIC	CA DIETÉTICA II		-	-	MB	160		5.0	160
ᄬᅵ		ESTRU	TURA E ROTINA EN	M SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		-	MB	80		200	80
0	<u>=</u>	EDUCA	CÃO NUTRICIONAL	EM SAÚDE PÚBLICA	-	-	MB	80		-	
iğ.	on		JAMENTO ALIMENT		-		MB	100000000000000000000000000000000000000	*	-	80
ž	SS		TIVOS INFORMATIA			-	MB	80		-	80
8	Profissional	TECNIC	LOCIA DOS ALIME	NTOS E ROTULAGEM NUTRICIONAL		-			MB	80	80
ď				EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO	-	-		-	MB	80	80
96	Formação	GESTA	O PROFISSIONAL I	PECIAIS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	-	170	-	-	MB	80	80
8	200	GESTA	O DE SERVIÇOS ESP	PECIAIS DE ALIMENTAÇÃO E NOTRIÇÃO	-	-		-	MB	120	120
93	E	-		GASTRONOMIA HOSPITALAR	-	*	-	1	MB	120	120
°-	I C	PLANEJAME	NTO E DESENVOLVIMENTO DO TRA	BALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	-			-	MB	80	80
70										- 00	00
Federal n.º 9394/96 Resolução											
ě										-	
3	1							-			
_								-			
-											
	L										
	-	STATE OF THE PARTY NAMED IN		Total da Formação Profissional		480		-			
	-	1 1 1 1 1 1 1 1			1200		400		560	1440	
				lo Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	THE PARTY	1200		1200		1120	3520
	-	400		CERTIFICAÇÕES	Name :			10			120
-	_	ÊRIE	SEM CERTIFICAÇÃO TÉC	1104				Low Ell			120
-		ĒRIE ĒRIE	QUALIFICAÇÃO PROFISS	NICA HONAL TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO DE ASSISTENTE I DNAL DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	DE PRODUTOS	EM SE	RVICOS DE 1			1232	
_	3. 5	ERIE	HABILITAÇÃO PROFISSIO	ONAL DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA		921	THYOS DE AL	MENTA	CAO		
T N	MENÇ	ŌES I	CONCEITOS	s dos Resultados das Avaliações - Regimento	Comum das	Etecs	do CEETERS	-			
		В	Excelente	INDICAÇÃO DE		- 0	EFINIÇÃO OPE	RACION	IAI		
	_	В	Bom	PROMOÇÃO	DEFINIÇÃO OPERACIONAL Os conceitos indicas						
		R	Regular	Os conceitos indicam o desempenho do aluno no desenvolvimento das competências do componente curricular.							
		1	Insatisfatório	RETENÇÃO		was CC	ampetencias do		110		

		ESTUDOS REALIZADOS		
Escolaridade	apresentada: 1.º G	rau / Ensino Fundamental ou equivalente		
Ano de Conclu	isão	Estabelecimento	Município/Estado	
2018	E.E.	PROFESSORA MARIA VERA LOMBARDI SIQUEIRA	SÃO PAULO-SP	
		ENSINO MÉDIO		
Série	Ano	Estabelecimento	Município/Estado	
1º SÉRIE	2019	ETEC SANTA IFIGÊNIA	SÃO PAULO/SP	
2* SÉRIE	2020	ETEC SANTA IFIGÊNIA	SÃO PAULO/SP	
3º SÉRIE	2021	ETEC SANTA IFIGÊNIA	SÃO PAULO/SP	

PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO: síntese das competências obtidas no curso

- Administrar sistema de Serviços de Alimentação.
- Analisar a rotina do ambiente hospitalar, visando à gestão do serviço de nutrição.
- · Analisar as necessidades nutricionais básicas do ser humano nas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.
- Analisar as práticas alimentares do indivíduo e da comunidade em relação à condição nutricional.
- Analisar indicadores econômicos, sociais e de saúde para identificar necessidades de educação alimentar.
- Analisar os aspectos alimentares em relação à evolução da história da alimentação e gastronomia.
- · Analisar os princípios que devem nortear a alimentação humana, tendo como base a ciência da Nutrição e as disponibilidades locais de alimentos.
- Analisar sistemas operacionais e programas de aplicação necessários à realização de atividades na área profissional.
- · Avaliar aspectos de comportamentos alimentares ligados às religiões, crenças e tabus.
- Avaliar condições e atos inseguros no ambiente, nas instalações e nos equipamentos das UANs e cozinhas domésticas.
- Controlar e avaliar os procedimentos culinários, realizados em cozinha dietética, à luz da técnica dietética, da dietoterapia e das normas sanitárias vigentes.
- Definir fluxo do processo, setores operacionais e área fisica necessários para o Serviço de Alimentação.
- Definir procedimentos operacionais para o processo de compras (gestão financeira de suprimentos).
- · Desenvolver programa de orientação alimentar
- · Desenvolver técnicas de administração e de gerenciamento.
- Dimensionar pessoal (gestão de recursos humanos em serviços de alimentação e nutrição).
- Distinguir as características das dietas de rotina, modificadas e especiais, relacionando-as aos tratamentos dietoterápicos.
- Elaborar cardápios de acordo com critérios estabelecidos pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), observando normas de equilibrio nutricional, adequação, harmonia e quantidade.
- Identificar as diferenças dos hábitos alimentares internacionais e regionais brasileiros.
- Identificar técnicas de pré-preparo, métodos de cocção e montagem das preparações para a elaboração final do produto.
- · Interpretar a legislação de rotulagem nutricional.
- Interpretar as ações comportamentais orientadas para a realização do bem comum.
- · Interpretar o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) de uma unidade de alimentação.
- Planejar cardápios, conforme as disponibilidades locais de alimentos e hábitos.
- · Realizar controle microbiológico de superficies.
- Relacionar as técnicas de conservação com os diferentes tipos de alimentos, visando a segurança alimentar.
- Selecionar aplicativos de informática para gerenciamento de suprimentos.
- Selecionar os métodos de prevenção de doenças de origem alimentar em unidades de alimentação.
- Selecionar plataformas para publicação de conteúdo na internet e gerenciamento de dados e informações
- Sistematizar o processo de produção de preparações para garantir a qualidade de alimentos.
- Sistematizar o processo de produção de preparações utilizando os grupos de alimentos (hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, condimentos, leite e

Observações:

1*Os conhecimentos da "Língua Estrangeira Moderna - Espanhol" foram desenvolvidos por meio de matricula optativa no CEL - Centro de Estudos de Línguas.

CERTIFICADO

A Diretora da ETEC SANTA IFIGÊNIA, de acordo com inciso VII do Artigo 24 da Lei Federal 9394/96, certifica que MARIA VICTORIA CARNEIRO BATISTA, RG: 508513534/SP, concluiu o ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA em 2021, com direito à continuidade de estudos em nível superior.

São Paulo, 30 de dezembro de 2021.

Camila da Sílva Ferreira Santos 46.637.463-X Diretor de Serviço da Área Acadêmica Regina Maria Sanches do Amaral 7.930.582-9 Diretor de Escola Técnica

ESPACO RESERVADO PARA VISTO CONFERE/CARIMBO

Resolução SE 36/2016, publicada no D.O.E de 26/05/2016

Nº Registro / № Visto Confere publicado:

SED SC – Sistema Concluintes: Consulta pública: https://concluintes.educacao.sp.gov.br/publica/consultapublica/search