

ETEC SANTA IFIGÊNIA
Ato legal de criação: Decreto Nº 58.060, de 21 de maio de 2012, alterado pelo Decreto Nº 59.334, de 1º de julho 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

ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL
FIXO TECNOLÓGICO: AMBIENTE E SAÚDE

EIXO TECNOLÓGICO: AMBIENTE E SAÚDE

ENSINO MÉDIO COM HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

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

[illegible]

ESTUDOS REALIZADOS**Escolaridade apresentada:** 1.º Grau / Ensino Fundamental ou equivalente

Ano de Conclusão	Estabelecimento	Município/Estado
2018	E. E. PROFESSORA MARIA VERA LOMBARDI SIQUEIRA	SÃO PAULO-SP

Série	Ano	Estabelecimento	Município/Estado
1ª SÉRIE	2019	ETEC SANTA IFIGÊNIA	SÃO PAULO/SP
2ª SÉRIE	2020	ETEC SANTA IFIGÊNIA	SÃO PAULO/SP
3ª 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 física 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 equilíbrio 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 superfícies.
- 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:

*Os conhecimentos da "Língua Estrangeira Moderna – Espanhol" foram desenvolvidos por meio de matrícula 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 Silva 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

ESPAÇO RESERVADO PARA VISTO CONFERE/CARIMBO

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

Nº Registro / Nº Visto Confere publicado:

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