

Decreto Estadual Nº 56.415, de 19 de novembro de 2010 – DOE Poder Executivo Seção I, 20-11-2010, pg. 3
Rua Doutor Luis Lustosa da Silva, 303 - Fone: (11) 2973-8755/ 2283-6603 - CEP 02406-040 Santana – São Paulo - SP - Brasil
E-mail: e247acad@cps.sp.gov.br

HISTÓRICO ESCOLAR

EDUCAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO

EIXO TECNOLÓGICO AMBIENTE E SAÚDE

HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO

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.

Nome do Aluno: OLIVIA GONÇALVES MAY				RM. 00774						
RG		Local de nascimento		Estado		Nacionalidade		Dia	Mês	Ano
39.388.016-3/SP		São Paulo		SP		Brasileira		5	10	1999
LEGISLAÇÃO	ÁREAS DE CONHECIMENTO	COMPONENTES CURRICULARES	Nº de séries 03 / Duração das Séries: 40 Semanas							
			1ª série		2ª série		3ª série		CH Total	
			2015		2016		2017			
			Menção	CH	Menção	CH	160	CH		
Base Nacional Comum	Linguagens	Língua Portuguesa e Literatura	MB	160	B	160	----	160	480	
		Artes	----	----	B	120	----	----	120	
		Educação Física	MB	80	B	80	MB	80	240	
	Ciências Humanas	História	B	80	B	80	B	80	240	
		Geografia	B	80	B	80	B	80	240	
		Filosofia	B	40	B	40	MB	40	120	
		Sociologia	R	40	MB	40	MB	40	120	
	Matemática	Matemática	B	120	MB	120	MB	160	400	
	Ciências da Natureza	Física	MB	80	MB	80	B	80	240	
		Química	B	80	B	80	MB	80	240	
		Biologia	R	80	B	80	MB	80	240	
		Total da Carga Horária da Base Nacional Comum		----	840	----	960	----	880	2680
Parte Diversificada	Língua Estrangeira Moderna - Inglês	B	80	B	80	B	120	280		
	Espanhol*	----	----	----	----	*	----	*		
			----	----	----	----	----	----		
			----	----	----	----	----	----		
Total da Carga Horária da Parte Diversificada		----	80	----	80	----	120	280		
Carga Horária Total do Ensino Médio		----	920	----	1040	----	1000	2960		
Formação Profissional	Ética e Cidadania Organizacional		B	40	----	----	----	----	40	
	Diagnóstico de Alimentação Humana		R	120	----	----	----	----	120	
	Boas práticas em Unidades de produção de Refeições		B	120	----	----	----	----	120	
	Administração e Segurança em Serviços de alimentação		B	80	----	----	----	----	80	
	Técnica e Dietética I e II		B	160	B	160	----	----	320	
	Estrutura e Rotina em Serviços de Alimentação		----	----	B	80	----	----	80	
	Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional		----	----	B	80	----	----	80	
	Educação Nutricional em Saúde Pública		----	----	B	80	----	----	80	
	Planejamento Alimentar		----	----	B	120	----	----	120	
	Gestão Profissional em Unidades de Alimentação		----	----	----	----	B	80	80	
	Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição		----	----	----	----	B	80	80	
	Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar		----	----	----	----	B	160	160	
	Aplicativos Informatizados		----	----	----	----	B	80	80	
	Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética		----	----	----	----	B	80	80	
	Do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)		----	----	----	----	----	----	80	
Total da Formação Profissional		----	520	----	520	----	480	1520		
Total Geral do Curso		----	1440	----	1560	----	1480	4480		

CERTIFICAÇÕES

1ª Série:	SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA
2ª Série:	QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DE ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
3ª Série:	HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Sínteses dos Resultados das Avaliações – Regimento Comum das Etecs do Ceeteps

MENÇÕES	CONCEITOS	INDICAÇÃO DE:	DEFINIÇÃO OPERACIONAL
MB	Excelente	PROMOÇÃO	Os conceitos indicam o desempenho do aluno no desenvolvimento das competências do componente curricular
B	Bom		
R	Regular		
I	Insatisfatório	RETENÇÃO	

ESTE DOCUMENTO NÃO CONTÉM EMENDA NEM RASURA

ESTUDOS REALIZADOS				
Escolaridade apresentada: 1.º Grau / Ensino Fundamental ou equivalente				
Ano de Conclusão	Estabelecimento		Município	Estado
2014	C.B.E.I - Centro Brasileiro de Ensino Integrado		São Paulo	SP
Ensino Médio (informações sobre o curso realizado na Etec)				
Série	Ano	Estabelecimento	Município	Estado
1ª	2015	Etec Mandaqui	São Paulo	SP
2ª	2016	Etec Mandaqui	São Paulo	SP
3ª	2017	Etec Mandaqui	São Paulo	SP

PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO: síntese das competências obtidas no curso

1ª, 2ª e 3ª séries: Técnico em Nutrição e Dietética

1. Analisar as normas de Vigilância Sanitária para garantir a segurança alimentar.
2. Analisar dados e informações obtidas de pesquisas empíricas e bibliográficas.
3. Analisar indicadores econômicos, sociais e de saúde para identificar necessidades de educação alimentar.
4. Associar a segurança alimentar às técnicas de controle de qualidade.
5. Atuar respeitando os limites estabelecidos pelas leis e pelo código de ética profissional, bem como as diferenças locais, cultural e social.
6. Avaliar as condições higiênico-sanitárias de UANs - Unidades de Alimentação e Nutrição.
7. Avaliar condições e atos inseguros no ambiente, nas instalações e nos equipamentos das UANs.
8. Avaliar o estado nutricional do indivíduo ou da coletividade através dos indicadores antropométricos.
9. Avaliar os procedimentos higiênico-sanitários em UANs.
10. Classificar os tipos de serviços de alimentação.
11. Compreender os fundamentos da administração, as técnicas de gerenciamento e princípios de recursos humanos.
12. Comunicar-se oralmente e por escrito na língua inglesa, no contexto da área profissional.
13. Correlacionar às técnicas de pré-preparo, os métodos de cocção e montagem das preparações com o produto final, visando à manutenção da sanidade, à qualidade nutricional e à educação nutricional.
14. Definir procedimentos linguísticos que levem à qualidade nas atividades relacionadas com o público consumidor.
15. Elaborar rotinas e organizar o trabalho de cada setor da UAN.
16. Estabelecer as características da estrutura física das áreas e dimensionar os equipamentos dos setores em serviços de alimentação obedecendo à legislação vigente.
17. Implantar e controlar o Sistema de Boas Práticas.
18. Interpretar a legislação pertinente à estrutura física, edificação e instalações de um serviço de alimentação.
19. Organizar o serviço de alimentação de acordo com número de funcionários.
20. Pesquisar e analisar informações da área de Nutrição e Dietética em diversas fontes convencionais e eletrônicas.
21. Planejar a elaboração do Manual de Boas Práticas, dentro das normas estabelecidas.
22. Planejar cardápios conforme as disponibilidades locais de alimentos e hábitos.
23. Planejar e executar projetos acadêmicos com base na natureza e na complexidade das atividades.
24. Projetar e executar um programa de orientação alimentar.
25. Promover o aleitamento materno exclusivo, orientando quanto aos possíveis obstáculos e esclarecer os direitos da lactante.
26. Propor soluções parametrizadas por viabilidade técnica e econômica aos problemas identificados no âmbito da área profissional.
27. Realizar o controle microbiológico de superfícies.
28. Relacionar as necessidades nutricionais básicas do ser humano nas fases da vida e em diferentes estados fisiológicos.
29. Selecionar e utilizar aplicativos informatizados, a partir da avaliação das necessidades do usuário.
30. Selecionar o sistema administrativo de um serviço de alimentação.
31. Selecionar os métodos de prevenção de doenças de origem alimentar em UANs.
32. Selecionar procedimentos básicos de higienização, visando à biossegurança dos manipuladores, à qualidade e à sanidade dos alimentos.
33. Sistematizar o processo de produção de refeições garantindo o consumo de alimentos em quantidade e qualidade adequadas.

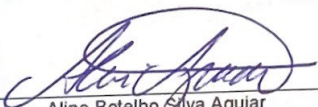
Observações:

* Os conhecimentos da "Língua Estrangeira Moderna - Espanhol" serão desenvolvidos por meio de cursos oferecidos no CEL Buenos Aires em Santana - São Paulo/SP

CERTIFICADO

O Diretor da Etec Mandaqui, de acordo com inciso VII do Artigo 24 da Lei Federal 9394/96, certifica que OLIVIA GONÇALVES MAY, RG: 39.388.016-3/SP, concluiu a Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Ensino Médio, em 15/12/2017 com direito à continuidade de estudos em nível superior.

São Paulo, 09 de fevereiro de 2018.


Aline Botelho Silva Aguiar
Diretor de Serviços da Área Acadêmica
RG: 30.880.910-5


Andre Luiz Avanci da Rocha
Diretor da Escola
RG 25.746.911-4

ESPAÇO RESERVADO PARA VISTO CONFERE/CARIMBO

RESOLUÇÃO SE Nº 108/2002, publicada no D.O.E. de 26/06/2002 e Resolução SE 36/2016, publicada no DOE de 26/05/2016
Nº Registro / Nº Visto Confere: SED SC - Sistema Concluintes: 01837774347
Consultar: <https://concluintes.educacao.sp.gov.br/publica/consultapublica/search>