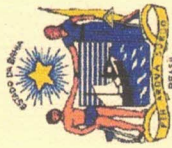




REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
 ESTADODABAHIA
 SECRETARIA DA EDUCAÇÃO



Estabelecimento: Centro Territorial de Educação Profissional Santa Bernadete

Endereço: Avenida Coronel Benevides de Andrade, 69

Município: Queimadas-BA

Entidade Mantenedora: Governo do Estado da Bahia

Ato de Autorização do Curso: 570/2023

D.O. 11/07/2023

Ato de Credenciamento da Instituição: Portaria 8049

D.O. 20/10/2015

Diploma

O Diretor do (a) Centro Territorial de Educação Profissional Santa Bernadete, de acordo com a Lei 9.394 de 20 de dezembro de 1996, com a legislação nacional e estadual relativa à Educação Profissional e com o disposto no Regimento Escolar, confere o título de **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** a *Andreilma Gomes dos Santos*, RG 22.102.291-03, filho (a) de André Nascimento dos Santos e Alzeni Gomes Pereira, natural de Queimadas, Estado Bahia, nascido (a) 24/04/2005, por ter concluído o curso de **EDUCAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO, no EIXO TECNOLÓGICO AMBIENTE E SAÚDE**, no ano de 2022. O Presente Diploma outorga-lhe os direitos e prerrogativas estabelecidas nas Leis vigentes do País.

Queimadas-BA, 20 de Março 2023.

Andreilma Gomes dos Santos
 DIPLOMADO

Maria Alcide de Morgado
 DIRETOR

Ana Cristina Andrade
 SECRETARIO
 Secretária Escolar
 Portaria Nº 4800/2015

Maria Alcide de Morgado
 Diretora
 Portaria Nº 4170/2016 D.O. 27/04/2016
 Nº 11.282.281-7

Título Profissional:	Nutrição e Dietética
Eixo Tecnológico:	Ambiente e Saúde
Forma de Articulação	Modalidade: EPI

Perfil Profissional de Conclusão

Desenvolver, sob a supervisão de profissionais de nível superior, atividades relacionadas à educação alimentar e nutricional de indivíduos e comunidades, para prevenção e controle de carências nutricionais, de doenças crônicas não transmissíveis e de doenças veiculadas por alimentos. Realizar coleta de dados de interesse ao Serviço de Nutrição e Dietética, bem como dados antropométricos para subsidiar a avaliação nutricional a ser realizada pelo nutricionista. Realizar estudos das necessidades nutricionais de indivíduos e coletividades, em todas as fases do ciclo vital.

Monitorar dietas de rotina sobre prescrição dietética. Acompanhar e orientar a execução das atividades que compõe toda a escala de produção de refeições, bem como as atividades de controle de qualidade higiênico-sanitárias, atendendo às normas de Segurança Alimentar e Nutricional. Auxiliar no planejamento e na execução dos procedimentos de rotina, bem como orientar e monitorar as atividades realizadas pela equipe de funcionários. Aplicar normas de segurança do trabalho na produção de refeições e no comércio de alimentos. Contribuir na elaboração de cardápios e na elaboração de relatórios técnicos de não conformidades. Trabalhar também na pesquisa e no desenvolvimento de novos produtos alimentícios. Atuar em diferentes segmentos, sob orientação e supervisão do nutricionista.

Componentes Curriculares	Aproveitamento (nota/conceito)					CH Total
	1º	2º	3º	-	-	
Biologia	9,4	6,3	8,9	-	-	200
Educação Física	7,8	-	-	-	-	80
Filosofia	8,0	-	-	-	-	80
Física	8,1	7,5	7,7	-	-	200
Fisiologia da Nutrição	7,8	7,5	-	-	-	80
Fundamentos da Anatomia	6,8	5,8	-	-	-	80
Geografia	7,3	-	8,0	-	-	160
História	8,0	8,5	-	-	-	160
Língua Portuguesa e Redação	10,0	10,0	8,3	-	-	360
Matemática	9,2	6,7	6,0	-	-	360
Metodologia do Trabalho Científico	9,3	5,5	-	-	-	80
Mundo do Trabalho, Empreendedorismo e Intervenção Social	8,8	8,0	7,7	-	-	200
Políticas Públicas em Saúde	7,6	-	-	-	-	40
Projeto de Vida	10,0	9,5	-	-	-	120
Química	9,3	8,3	8,7	-	-	200
Sociologia	7,2	-	-	-	-	80
Bioquímica dos Alimentos	-	7,0	-	-	-	80
Biossegurança em Saúde	-	8,2	-	-	-	40
Língua Estrangeira Moderna	-	8,5	-	-	-	80
Microbiologia e Parasitologia Aplicada a Nutrição	-	6,1	-	-	-	80
Nutrição e Dietética	-	6,0	-	-	-	80
Projeto Experimental I	-	6,8	-	-	-	40
Administração das Unidades de Alimentação e Nutrição	-	5,0	5,2	-	-	80
Arte	-	-	8,0	-	-	80
Avaliação Nutricional	-	-	7,4	-	-	40
Dietoterapia	-	-	5,7	-	-	80
Ética Profissional	-	-	8,3	-	-	40
Higiene dos Alimentos	-	-	5,9	-	-	80
Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	-	-	8,7	-	-	40
Métodos e Técnicas de Preparo Alimentar	-	-	6,7	-	-	120
Projeto Experimental II	-	-	7,3	-	-	40
Tecnologia dos Alimentos	-	-	7,0	-	-	40
Estágio / TCC – Trabalho de Conclusão de Curso	-	-	AP	-	-	140
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
Carga Horária Total	1200	1200	1260	-	-	3660

SISTEC 79318/112251032CM

REGISTRO DE DIPLOMA COM VALIDADE NACIONAL
 Nº do Registro 026 Registrado às Folhas 26
 do Livro 05 SISTEC nº 79318/112251032CM
 Queimadas-BA 18 de Julho de 2023
 Registrado por Ana Cristina Andrade
 Cadastro: 11.588.410-1 Ass: Ana Cristina Andrade

Aluno (a) concluinte do Curso Técnico em
 Nutrição Dietética, conforme a relação publicada
 no Diário Oficial 11/07/2023
 em determinação a portaria nº 570/2023