

**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
RESOLUÇÃO CEE-ES Nº. 8.126/2024**

**Autoriza a oferta do Curso Técnico em
Nutrição e Dietética, Eixo Tecnológico de
Ambiente e Saúde, na Escola Estácio de
Educação Profissional de Vitória.**

**O PRESIDENTE DO CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DO ESPÍRITO
SANTO**, no uso de suas atribuições legais e considerando os termos do Parecer CEE-ES nº.
8.621/2024 (Processo E-docs nº. 2024-V4L84/CEE-ES nº. 015/2024), aprovado na Sessão Plenária
do dia 17-09-2024, com fundamento na Resolução CEE-ES nº. 3.777/2014,

RESOLVE:

Art. 1º Autorizar a oferta do Curso Técnico em Nutrição e Dietética, Eixo Tecnológico de
Ambiente e Saúde, nas formas concomitante e subsequente, ministrado na modalidade presencial,
com 20%(240h) com atividades não presenciais, com 240 (duzentas e quarenta) vagas semestrais,
distribuídas em 06 (seis) turmas de até 40 (quarenta) estudantes cada uma, nos turnos matutino,
vespertino e noturno, conforme demanda, na Escola Estácio de Educação Profissional de Vitória,
CNPJ nº 34.075.739/0042-52, situada na Rua Doutor Herwan Modenese Wanderley, nº. 1.001,
Bairro Jardim Camburi, município de Vitória, ES, mantida pela Sociedade de Ensino Superior
Estácio de Sá Ltda, CNPJ nº 34.075.739/0001-84, pelo período de 03 (três) anos, a partir da
publicação desta resolução.

Parágrafo único. A Organização Curricular do curso citado no *caput* está anexa a esta
Resolução.

Vitória, ES, 21 de outubro de 2024.

ARTELÍRIO BOLSANELLO
Presidente do CEE

Homologo
Em 21 de outubro de 2024.

VITOR AMORIM DE ANGELO
Secretário de Estado da Educação

ANEXO À RESOLUÇÃO CEE-ES Nº. 8.126/2024

CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA				
	CH Teórica (Horas)	CH Prática (Horas)	Dias letivos	CH Presencial	CH Não Presencial
MÓDULO I					
Avaliação nutricional	20	20	10	40	-
Bases de anatomia	20	20	10	40	-
Bases de fisiologia humana	40	-	10	40	-
Bioquímica básica	40	-	10	40	-
Ética em saúde	40	-	10	-	40
Fundamentos da nutrição humana	60	-	10	60	-
Higiene e segurança dos alimentos	60	-	10	60	-
Microbiologia	40	-	10	40	-
Relações interpessoais e comunicação em saúde	20	-	05		20
Sistema único de saúde	20	-	05	-	20
Biossegurança e segurança no trabalho	40	-	10	40	-
Subtotal	400h	40h	100	360h	80h
Carga Horária Total do Módulo I	440h				
MÓDULO II					
Composição dos alimentos	60	-	10	60	-
Dietoterapia	40	-	10	40	-
Educação nutricional	40	-	10	40	-
Nutrição e dietética	40	20	10	60	-
Nutrição e saúde coletiva	40	-	10	40	-
Parasitologia	40	-	10	-	40
Princípios de bromatologia	40	-	10	-	40
Psicologia aplicada à nutrição	40	-	10	-	40
Técnica dietética e gastronomia hospitalar	40	20	10	60	-
Tecnologia dos alimentos	40	20	10	60	-
Subtotal	420h	60h	100	360h	120h
Carga Horária Total do Módulo II	480h				
MÓDULO III					
Administração e segurança em serviços de alimentação	60	-	20	60	-
Estrutura e rotina em serviços de alimentação	60	-	20	60	-
Gestão em unidades de alimentação e nutrição	60	-	20	60	-
Nutrição e marketing	40	-	20	-	40
Rotulagem nutricional	60	-	20	60	-
Subtotal	280h	-	100	240h	40h
Carga Horária Total do Módulo III	280h				
Estágio supervisionado em nutrição clínica	80h				
Estágio supervisionado em serviços de alimentação e nutrição	80h				
Carga Horária Total do Estágio Supervisionado Obrigatório	160h				
Carga Horária Total Presencial e Não Presencial	1.200h				
Carga Horária Total do Curso	1360h				