



PROCESSO N° 285/2009

PROTOCOLO N.º 7.236.270-5

PARECER CEE/CEB N.º 121/09

APROVADO EM 04/05/09

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL IRMÃO MÁRIO CRISTOVÃO

MUNICÍPIO: CURITIBA

ASSUNTO: Pedido de Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Nutrição e Dietética – Eixo Tecnológico: Ambiente, Saúde e Segurança.

RELATOR: OSVALDO ALVES DE ARAÚJO

I – RELATÓRIO

1 - Pelo Ofício n° 1097/2009– GS/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho Estadual de Educação o expediente acima, de interesse do Centro de Educação Profissional Irmão Mário Cristovão, do Município de Curitiba, que por sua Direção solicita autorização de funcionamento do Curso Técnico em Nutrição e Dietética – Eixo Tecnológico: Ambiente, Saúde e Segurança.

2 – Da Instituição de Ensino

O Centro de Educação Profissional Irmão Mário Cristovão está localizado à Rua Imaculada Conceição, n.º 1155, Prado Velho, no Município de Curitiba, é mantido pela Associação Paranaense de Cultura, obteve a renovação do credenciamento pela Resolução Secretarial n° 4193/07, de 04/10/2007.

3. Dados Gerais do Curso

- Habilitação Profissional: Técnico em Nutrição e Dietética
- Eixo Tecnológico: Ambiente, Saúde e Segurança
- Regime de Matrícula: por período
- Número de vagas: 60 vagas por turno
- Carga Horária: 1500 horas
- Regime de Funcionamento:

| | | |
|-----------------------------|------------|----------------|
| Segunda-feira a sexta-feira | Matutino | 7h30 às 12h00 |
| Segunda-feira a sexta-feira | Vespertino | 13h30 às 18:00 |
| Segunda-feira a sexta-feira | Noturno | 19h00 às 23h00 |



PROCESSO N° 285/2009

- Período de Integralização: mínimo de 24 meses(4 períodos letivos) e no máximo 60 meses(10 períodos letivos)
- Modalidade de Oferta: presencial, subsequente
- Requisitos de Acesso: 18 anos completos, Ensino Médio concluído.

4. Justificativa

O curso Técnico em Nutrição e Dietética de Nível Médio é um curso profissionalizante que privilegia competências relacionadas diretamente com os diversos setores como a Alimentação Coletiva e a Saúde Coletiva e, mais recentemente, as Indústrias de Alimentos.

O Técnico em Nutrição e Dietética de Nível Médio tem competências ao trabalho e participações em ações voltadas à alimentação humana, a partir do estudo necessário das necessidades nutricionais de indivíduos e coletividades, sadios e enfermos. Essas ações incluem o transporte, a estocagem, a seleção e o preparo dos alimentos, com vista ao aproveitamento integral, à segurança alimentar e à distribuição dos alimentos, considerando as normas específicas para elaboração de cardápios adequados ao público-alvo, à produção e à distribuição de alimentos.

Portanto, é um profissional habilitado ao trabalho em restaurantes comerciais, cozinhas industriais e hospitalares, creches, escolas, hotéis e indústrias de alimentos, atuando sempre sob supervisão do nutricionista. (fls. 48)

5. Objetivos

- Valorizar a educação como processo seguro de formação de recursos humanos e de desenvolvimento de sistema social competitivo e globalizado.
- Promover a transição entre a escola e o mundo de trabalho, capacitando jovens e adultos com conhecimentos e habilidades gerais e específicas para o exercício de atividades produtivas.
- Promover qualificação na área profissional, de maneira a melhorar as condições de vida e trabalho em sociedade.
- Promover a formação técnica dentro dos princípios inovadores de ensino e aprendizagem baseados no aprender fazendo e no aprender a aprender. (fls. 49)



PROCESSO N° 285/2009

6. Perfil Profissional de Conclusão do Curso

O Técnico em Nutrição e Dietética irá acompanhar e orientar as atividades de controle de qualidade – higiênico-sanitárias – em todo o processo de produção de refeições e alimentos. Acompanha orienta os procedimentos culinários de preparo de refeições. Coordena a execução das atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições. Avalia as dietas de rotina com prescrição dietética indicada pelo nutricionista. Participa de programas de educação alimentar. Atua sob supervisão do nutricionista. (fls. 51)

7. Organização Curricular

O curso está organizado por período semestral, sendo composto por 4 períodos, sem terminalidade intermediária.



PROCESSO N° 285/2009

Matriz Curricular Técnico em Nutrição e Dietética

| | | | |
|--|------------------------------|------------------------------|-------------------------|
| Nome do Estabelecimento: Centro de Educação Profissional Irmão Mário Cristóvão | | | |
| Município: Curitiba | | NRE: Curitiba | |
| Nome do Curso: Técnico em Nutrição e Dietética de Nível Médio | | | |
| Turno: Matutino, vespertino e noturno | | | |
| Ano de Implantação: 2009 | | | |
| Período: 18 semanas | | | |
| Carga horária total: 1500 horas | | | |
| Organização por período | | | |
| 1º Período – Sub-funções | Carga Horária Teórica | Carga Horária Prática | Total do Período |
| Alimentação e Cultura | 30 | | 30 |
| Dimensionamento de Áreas e Equipamentos | 30 | | 30 |
| Gestão de Recursos Humanos | 45 | | 45 |
| Higiene de Alimentos e Microbiologia | 45 | 30 | 75 |
| História da Alimentação | 30 | | 30 |
| Legislação Aplicada ao Serviço de Alimentação | 30 | | 30 |
| Nutrição Básica | 45 | | 45 |
| Produção de Alimentos de Origem Vegetal | 15 | 30 | 45 |
| Técnicas Dietética - Grupos de Alimentos | 15 | 30 | 45 |
| Total de Horas | 285 | 90 | 375 |
| 2º Período – Sub-funções | Carga Horária Teórica | Carga Horária Prática | Total do Período |
| Controle de Qualidade | 30 | 30 | 60 |
| Gestão de Materiais | 45 | | 45 |
| Planejamento de Cardápios | 30 | | 30 |
| Produção de Alimentos de Origem Animal | 15 | 30 | 45 |
| Nutrição para Coletividade Sadia | 30 | | 30 |
| Sistemas de Informação | | 30 | 30 |
| Técnicas Dietética – Cardápios | 15 | 30 | 45 |
| Técnicas Culinárias e Gastronomia | 30 | 60 | 90 |
| Total de Horas | 195 | 180 | 375 |
| 3º Período – Sub-funções | Carga Horária Teórica | Carga Horária Prática | Total do Período |
| Alimentos Processados | 15 | 30 | 45 |
| Bioética | 30 | | 30 |
| Desenvolvimento de Projeto de Conclusão de Curso | 30 | | 30 |
| Dietas Hospitalares | 15 | 15 | 30 |
| Empreendedorismo e Planejamentos Estratégicos | 30 | | 30 |
| Estágio Supervisionado Serviços de Nutrição e Dietética Hospitalar | | 90 | 90 |
| Marketing em Alimentos e Nutrição | 30 | | 30 |
| Políticas Públicas em Alimentação e Nutrição | 30 | | 30 |
| Transformações Químicas nos Alimentos | 15 | 45 | 60 |
| Total de Horas | 195 | 180 | 375 |
| 4º Período – Sub-funções – | Carga Horária Teórica | Carga Horária Prática | Total do Período |
| Estágio Supervisionado - Industrial e Comercial | | 210 | 210 |
| Gestão de Custos em Restaurantes | 45 | | 45 |
| Hotelaria | 30 | | 30 |
| Organização de Eventos, Etiqueta e Cerimonial | 30 | 15 | 45 |
| Projeto de Conclusão de Curso | | 45 | 45 |
| Total de Horas | 105 | 270 | 375 |
| CARGA HORÁRIA TOTAL: 1500 horas | | | |



PROCESSO N° 285/2009

8. Certificação

O aluno que comprovar a conclusão do Ensino Médio e concluir com êxito o Curso Técnico em Nutrição e Dietética de Nível Médio – Eixo Tecnológico: Ambiente, Saúde e Segurança, com carga horária de 1500 horas, receberá o diploma de Técnico em Nutrição e Dietética. (fls. 260)

9. Articulação com o Setor Produtivo

A Instituição mantém convênios com:

- Associação Hospitalar de Proteção à Infância Dr. Raul Carneiro
- Aleas Comércio de Alimentos Ltda
- Cooperativa Central Oeste Catarinense
- Lanchelândia Cozinha Industrial Ltda
- Ec3 Engenharia de Computação Ltda
- Hospital Universitário Cajuru
- Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Curitiba
- OSG Ferramentas de Precisão Ltda
- GL Eletro-Eletrônicos Ltda
- Restaurante de Carnes e Massas Per Tutti Ltda
- ULTRAFÉRTIL S/A.

Os termos dos convênios estão anexados às folhas 153 a 182.

10. Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores

Os critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores estão descritos às folhas 149 e 150.

11. Critérios de Avaliação da Aprendizagem

(...)

A aprovação do aluno nas aulas teóricas, teóricas-práticas, práticas e projetos finais serão vinculados ao critério de frequência e percentuais de domínio de competências e habilidades. Nas disciplinas teóricas, teórico-práticas e práticas, o rendimento mínimo esperado para aprovação por média é 70% (setenta por cento) de domínio das competências e habilidades desenvolvidas e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento). (fls. 147 e 148)



PROCESSO N° 285/2009

12. Plano de Avaliação do Curso

Com os constantes avanços tecnológicos e a velocidade com que se processam as informações, as empresas passaram a exigir colaboradores cada vez mais qualificados. À destreza manual se agregam novas competências relacionadas à inovação, a criatividade, o trabalho em equipe e a autonomia na tomada de decisões. Equipamentos e instalações complexas requerem trabalhadores com níveis de educação e qualificação mais elevados, capazes de acompanharem os avanços tecnológicos e científicos da sociedade do conhecimento. Portanto o grande desafio da escola agora será não somente propor disciplinas, conteúdos, ajustar horários, mas principalmente acompanhar individual e coletivamente todo este processo de produção a ser construído.

A seguir algumas ações que podem ser desenvolvidas para um acompanhamento (avaliação) do curso:

- Elaboração em conjunto com o corpo docente e discente de instrumentos para a avaliação dos programas a serem aplicados ao final de cada período de ensino.
- Realização de reuniões bimestrais com o corpo docente e o técnico administrativo;
- Participação de reuniões, congressos, seminários, cursos promovidos pelos órgãos de classe profissional, instituições empregadoras, sempre que oportunizadas.
- Realização de reuniões com o corpo discente, ao início e final de cada período de ensino e sempre que necessário, inclusive com encontro anual de ex-alunos.
- Acompanhamento do mercado e da evolução da área.(fls.299)

13 .Quadro de Docentes

| NOME | FORMAÇÃO | DISCIPLINA |
|-------------------------------|--|--|
| Cilene da Silva Gomes Ribeiro | Nutrição Mestre em Engenharia da Produção | Coordenação do Curso |
| Gisele Pontaroli Raymundo | Nutrição | Coordenação de Estágio Técnicas Dietéticas – Grupos de Alimentos Técnica Dietética – Cardápios Nutrição para Coletividade Sadia |
| Caroline Filla Rosaneli | Nutrição | Nutrição Básica Dietas Hospitalares Políticas Públicas em Alimentação e Nutrição |
| Patricia Lisboa | Nutrição | Técnicas Culinárias e Gastronomia |
| Vanessa Luciane Vaz | Nutrição Especialização em Nutrição Clínica | Gestão de Materiais Empreendedorismo e Planejamentos Estratégicos Gestão de Custos em Restaurantes |



PROCESSO N° 285/2009

| NOME | FORMAÇÃO | DISCIPLINA |
|---|--|--|
| Rafael Martinez Curial | Nutrição | Produção de Alimentos de Origem Animal Produção de Alimentos de Origem Vegetal História da Alimentação |
| Helena Maria Simonard Loureiro | Nutrição | Transformações Químicas nos Alimentos |
| Fabiane de Cássia Savi | Nutrição Especialização em Gestão de Projetos em Alimentação e Nutrição-Segurança Alimentar e Nutricional em Unidades de Alimentação e Nutrição | Dimensionamento de Áreas e Equipamentos Estágio Supervisionado – Indústria Comercial Sistemas de Informação |
| Silvana Aparecida Lucina e Silva | Ciências Sociais Mestre em Engenharia da Produção | Alimentação e Cultura |
| Edelmiro Balado Duarte | Ciências Biológicas | Higiene de Alimentos e Microbiologia |
| Carmen Luciane de Simionato e Sanson Santos | Nutrição | Marketing em Alimentos e Nutrição Alimentos Processados Planejamento de Cardápios |
| Ana Cristina Miguez Teixeira Ribeiro | Nutrição | Bioética Estágio Supervisionado – Serviços de Nutrição e Dietética Hospitalares Estágio Supervisionado – Indústria Comercial |
| Marcia Regina Beux | Ciências Biológicas | Controle de Qualidade |
| Tatiane Alves Pereira | Bacharel em Direito | Legislação Aplicada ao Serviço de Alimentação |
| Carla Corradi Perini | Nutrição | Desenvolvimento de Projetos de Conclusão de Curso Projeto de Conclusão de Curso |
| Belani Lucina | Bacharel em Turismo | Hotelaria Organização de Eventos, Etiqueta e Cerimonial |
| Eunice Eliane de Moura | Bacharel em Administração | Gestão dos Recursos Humanos Gestão de Custos em Restaurantes Gestão de Materiais |

14. Recursos Físicos e Materiais

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 262 a 286.

15. Plano de Estágio

O plano de estágio está descrito às folhas 287 a 298.



PROCESSO N° 285/2009

16 . Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo nº 075/09 do NRE de Curitiba, integrada pelos Técnicos Pedagógicos da SEED e do NRE: Albino Pedro Zanatta – Licenciado em Matemática, Maria Helena Tomé - Pedagogia e como perita Maria de Fátima de Oliveira Negre - Nutricionista, emitiu o Laudo Técnico favorável à autorização de funcionamento do referido Curso, de acordo com a Deliberação nº 09/06-CEE. (cf. fls. 360 a 374)

No relatório, a Comissão apresenta as seguintes informações:

(...)

O Centro de Educação Profissional Irmão Mário Cristóvão possui condições necessárias para ofertar o Curso Técnico em Nutrição e Dietética de Nível Médio. Tem espaço físico amplo; salas de aula e ambientes limpos, organizados e bem equipados, possuindo laboratórios, sendo o específico para o curso com maquinários modernos e vários laboratórios de informática, com todos os equipamentos necessários e atualizados que recebem manutenção permanente para o desenvolvimento da sua Proposta. Todos os itens do Plano de Curso estão adequados, dentro da necessidade pedagógica do referido curso.

O Centro de Educação Profissional Irmão Mário Cristóvão é uma instituição de ensino que oferta cursos de Educação Profissional e prima pela qualidade dos cursos mantendo sua equipe, professores habilitados e com experiência profissional comprovada. Procura sempre ofertar os cursos de boa qualidade e mantendo a sua estrutura para continuar o bom desempenho e conseqüentemente o desenvolvimento do excelente trabalho. Possui a biblioteca com o acervo considerável, que atende às necessidades do curso ofertado.

Conforme verificação “in loco” no Centro de Educação Profissional Irmão Mário Cristóvão, a comissão de verificação é de **PARECER FAVORÁVEL** à Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Nutrição e Dietética de Nível Médio.

Laudo Técnico da Perita

Eu, Maria de Fátima de Oliveira Negre, RG n.º 955.586, Nutricionista, declaro em função da visita às instalações do Centro de Educação Profissional Irmão Mário Cristóvão, localizado na Rua Imaculada Conceição, 1155 – Bairro Prado Velho, constatei que o Estabelecimento encontra-se adequado aos dados contidos no Plano de Curso, possuindo amplas salas de aula, laboratório e biblioteca adequados e situado em local de fácil acesso.

Sendo assim, após analisar, a proposta através do plano de curso e verificar suas instalações sou de parecer favorável à Autorização do Curso Técnico em Nutrição e Dietética – Eixo Tecnológico: Ambiente, Saúde e Segurança.



PROCESSO N° 285/2009

II – VOTO DO RELATOR

Considerando o exposto e o Parecer n.º 186/09 – DET/SEED, aprovamos o Plano do Curso Técnico em Nutrição e Dietética – Eixo Tecnológico: Ambiente, Saúde e Segurança e somos pela autorização de funcionamento do referido curso, carga horária de 1500 horas, 60 vagas por turno, período de integralização mínimo do curso de 24 meses, regime de matrícula por período, oferta subsequente ao Ensino Médio, modalidade de oferta presencial, do Centro de Educação Profissional Irmão Mário Cristovão, mantido pela Associação Paranaense de Cultura, no Município de Curitiba.

Outrossim, os procedimentos didático-pedagógicos apresentados neste Plano de Curso deverão ser incorporados ao Regimento Escolar.

Recomenda-se que a formação pedagógica da coordenação do curso e dos docentes seja meta a ser implementada pela Instituição.

Encaminhe-se:

a) o presente Parecer à Secretaria de Estado da Educação para a expedição do Ato Autorizatório do referido curso;

b) o presente processo ao Estabelecimento de Ensino para constituir acervo e fonte de informação.

É o Parecer.

DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Básica aprova, por unanimidade, o Voto do Relator.

Curitiba, 04 de maio de 2009.

Presidente do CEE

Presidente da CEB