



PROCESSO N.º 756/04

PROTOCOLO N.º 8.222.097-6

PARECER N.º 108/05

APROVADO EM 18/03/05

CÂMARA DE PLANEJAMENTO

INTERESSADO: CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL PREMIUM

MUNICÍPIO: CURITIBA

ASSUNTO: Pedido de Credenciamento e Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Nutrição – Área Profissional: Saúde.

RELATOR: ARNALDO VICENTE

I – RELATÓRIO

1 - Pelo Ofício n.º 2551/2004-GS/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este CEE, o expediente acima de interesse do Centro de Educação Profissional Premium, do Município de Curitiba que por sua Direção solicita autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Nutrição – Área Profissional: Saúde.

2 - Da Instituição de Ensino

O Centro de Educação Profissional Premium está localizado à Alameda Princesa Isabel n.º 1415, Bigorriho no Município de Curitiba e tem como entidade mantenedora Rabelo & Rabelo Limitada.

ORGANOGRAMA



PROCESSO N.º 756/04

Informações comprovadas sobre a localização da Sede, capacidade financeiro-administrativo, situação jurídica e condição fiscal estão demonstradas às folhas 10 a 42 - CEE.

3 - Articulação com o Setor Produtivo

A articulação com o Setor Produtivo se dá através de convênios anexos às folhas: 124 a 157-CEE e 299 a 302-CEE:

- CIEE/PR.
- Hospital Universitário Evangélico de Curitiba –Sociedade Evangélica Beneficente de Curitiba.
- Fundação de Estudos das Doenças do Fígado Hospital São Vicente.
- Maternidade Curitiba Ltda.
- Risotolândia Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.
- Restaurante Irmãos Madalosso Ltda.
- Gourmet Brasil Restaurante.
- Massa Fina Alimentos Ltda.
- All Natura Comércio de Alimentos e Produtos Naturais Ltda.
- G. R. S/A.

4 - Dados Gerais do Curso

Habilitação Profissional: Técnico em Nutrição

Área Profissional: Saúde

Regime de Funcionamento: matutino, vespertino e noturno.

Regime de Matrícula: modular.

Carga Horária: 1200 horas mais 600 horas de estágio, totalizando 1800 horas.

Período de Integralização: mínimo de 18 meses e máximo de cinco anos.

Modalidade Oferta: presencial.

5 - Justificativa

A assistência à saúde tem sido foco de relevância no contexto do desenvolvimento do ser humano, visto ser um bem de grande importância, imprescindível à sua sobrevivência; dentro desse raciocínio a assistência ao processo nutricional da população adquire definitiva importância pois é através da mesma que o indivíduo poderá ou não obter e conservar sua saúde. A assistência a saúde ainda tem sido oportunizada à população no processo mais curativo do que preventivo, tanto na saúde coletiva, como em hospitais e clínicas, e observamos que os pacientes muitas vezes não possuem higiene e resposta imunológica suficiente para evitar ou enfrentar o processo de doença.



PROCESSO N.º 756/04

Segundo estatísticas da cidade Curitiba (CIC/1998), somente na área metropolitana existem 20,18% estabelecimentos ligados à alimentação e serviços médicos; estes serviços não contam com o profissional de nível técnico pois se encontra em falta no mercado local. Acreditamos que todos estes segmentos poderão se beneficiar com a formação de Auxiliares e Técnicos em Nutrição.

Em visita ao Conselho Regional de Nutrição, foi verbalizado Parecer favorável à realização do curso, pois a cadeia profissional no setor de Nutrição está incompleta por falta deste profissional. Há dificuldade de comunicação entre profissionais com formação universitária, e leigos, comumente “treinados” através da observância da atividade de terceiros.

A área que mais cresce em Curitiba é a de serviços (CIC/1999); existem 55.556 destes estabelecimentos o que torna a oferta de Técnicos em Nutrição insuficiente, considerando que nossa cidade é conhecidamente uma cidade com grande potencial gastronômico; portanto sentimos necessidade de formar profissionais que projetem em suas ações assistenciais tanto o conhecimento do saber técnico-científico, como o da humanização do cuidado, educando indivíduos que estejam capacitados a atender sua clientela de forma completa e personalizada, visando o atendimento holístico de suas necessidades.

6 – Objetivos

Os objetivos do curso proposto são de educar o aluno para as realidades vivenciadas pelos que submetem-se a um atendimento na área da saúde, desenvolvendo no aluno o senso de responsabilidade e sensibilidade que terá ao atender seres humanos, que na sua essência são seres sociáveis, necessitados, carentes e que precisam que suas necessidades sejam preservadas durante a assistência.

Há necessidade através do curso de despertar os alunos, para as dificuldades que o relacionamento cliente X profissional de saúde apresenta, desta forma estarão preparados, aptos, e conscientizados para conviver e enfrentar esta realidade com interesse e empatia, minimizando assim as adversidades por eles vividas. O foco do trabalho com os alunos será o verdadeiro processo de humanização da assistência em nutrição, processo esse tão almejado, e que vem sendo realizado nos segmentos hospitalares, em clínicas e outros serviços de saúde e de alimentação.

Objetivamente a proposta é de preparar os alunos para desenvolverem suas atividades profissionais de forma consciente, crítica, permitindo na prática profissional ações reflexivas, ponderadas, com alto grau de aplicabilidade, e que demonstrem que o aluno foi preparado não somente para a ação limitada as suas funções, mas que como profissionais de saúde possam ter compromisso com a mudança, com o resgate dos valores sociais, e do verdadeiro exercício da cidadania seu e de sua clientela. Esses objetivos deverão permitir aos alunos desenvolver todas as suas potencialidades em relação à competência e habilidades que a vida profissional lhes exigirá.



PROCESSO N.º 756/04

7 – Perfil Profissional de Conclusão do Curso

O Centro de Educação Profissional Premium, formará Técnicos em Nutrição que participem de programa de assistência em nutrição, que executem ações assistenciais, exceto aquelas privativas do Nutricionista.

Participará da orientação e supervisão do trabalho de nutrição em grau de auxiliar, participando também das atividades da equipe de saúde.

8 – Requisitos de Acesso

- Egressos do ensino médio, e os que estejam completando o ensino médio durante o período do curso técnico;
- 18 anos completos ou a serem completados durante o período em que estiver cursando o técnico.

9 – Critérios de Aproveitamento e Experiências Anteriores

O processo de aproveitamento de conhecimentos, competências e experiências anteriores, como é descrito no Parecer n.º 16/99, deverá permitir que conhecimentos/competências e experiências anteriores sejam utilizadas no processo de construção durante o período de curso mesmo que tenham sido feitos há mais de cinco anos.

Também serão aproveitados os cursos livres de educação profissional de nível básico, cursados em escolas técnicas, instituições especializadas em educação profissional, ONGs, entidades sindicais e empresas, e conhecimento adquirido no trabalho poderão ser aproveitados, mediante avaliação da escola que oferece a referida habilitação profissional, conforme o artigo 41 da LDB “avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos”.

A execução do processo de aproveitamento à nível de estágio supervisionado, será possível mediante solicitação prévia ao Centro de Educação Profissional Premium pelo aluno interessado, e através de declaração da instituição na qual o aluno trabalha, com a devida comprovação da atividade e o período de tempo em que tenho sido desenvolvida a atividade; este documento terá validade, desde que seja assinado e datado pelo responsável do setor unidade.

Após a finalização deste período, o responsável enviará uma declaração ao Centro de Educação Profissional Premium avaliando o desempenho do aluno.

A declaração deverá comprovar que o aluno desenvolveu a atividade em tempo compatível com a carga horária exigida em estágio, ou mesmo excedente à mesma. Completando o processo o aluno deverá apresentar para banca formada no mínimo por 03 (três) professores um trabalho que evidencie algum aspecto de sua atividade, onde efetivamente tenha desenvolvido um projeto que tenha colaborado com a melhoria da assistência e da humanização do setor.



PROCESSO N.º 756/04

O conceito final do aluno será determinado pela média obtida através da avaliação do responsável do setor em que trabalhou, e do conceito que obtiver na apresentação do trabalho à banca.

10 - Critérios de Avaliação a Aprendizagem

O processo de avaliação é um processo que envolve discernimento e apreciação, portanto esse processo permeará todo o fazer pedagógico associado ao saber. Neste caso tanto o professor como o aluno, como todos os que participam do processo de ensino, participarão das reflexões sobre as retomadas de rumo, que sejam necessárias para atingir os objetivos propostos.

A avaliação se desenvolverá dentro de cada módulo, no final de cada módulo, sendo que deverão ser realizadas no mínimo duas avaliações durante o módulo. Essas avaliações poderão ser feitas através de trabalhos, resoluções de situações problemas, pesquisas, avaliação escrita ou oral, mas o professor deverá construir um processo de avaliação contínua do aluno de forma a não focar determinado momento, mas sim delinear um retrato do aproveitamento de cada aluno, visando a melhor forma de mensuração de sua performance, fugindo do estigma do processo convencional de avaliação, caracterizado pelo stress causado ao aluno, prejudicando assim a sua livre expressão do conteúdo percebido e apreendido.

Na finalização do módulo, o aluno que não obtiver média 6,0 (seis), deverá ser submetido a processo de recuperação, onde serão resgatados pelo professor somente os conteúdos nos quais não obteve aprovação; ao final do processo de recuperação será realizada nova avaliação, na qual o aluno deverá conseguir nota mínima de seis (6,0) para que somada à nota do módulo, possa alcançar média para sua aprovação.

Após o processo de recuperação, caso o aluno não consiga aprovação, poderá completar seu aproveitamento através de dependência, que não poderá ser superior a 03 (três) disciplinas, o que implicará em sua reprovação no curso. O aluno deverá participar do processo de dependência em contra-turnos, ou com futuras turmas, de forma a não comprometer o seu processo formal de aprendizado, nos módulos subseqüentes.

Considerando a participação presencial, o aluno deverá obter para sua aprovação 75% de presença às aulas, o que corresponderá a 25% de ausências.

As faltas serão justificadas nos termos legais e o aluno que obtiver aproveitamento conceitual de 60% mas exceder o número de faltas, será objeto de avaliação do Conselho de Classe que poderá decidir pela aprovação ou reprovação do mesmo, conforme o consenso do conselho sobre o aproveitamento obtido pelo aluno.

11 – Plano de Avaliação do Curso

O crescimento de uma instituição depende totalmente da verificação do cumprimento das metas desenhadas no processo de planejamento das ações, para tanto é indispensável que haja contínua avaliação, pois a finalidade da avaliação é a intervenção



PROCESSO N.º 756/04

positiva no processo, sustentada pela reflexão sobre a prática. Com base no apreciar e discernir, pode-se retomar a rumo para atingir os objetivos para o curso.

A avaliação será desenvolvida de modo a considerar o desenvolvimento das pessoas tanto em relação à instituição, como em relação à si mesmo (através de auto-avaliação); será avaliada também a performance da instituição tanto de forma pedagógica como administrativa, assim como em relação ao ambiente físico, no sentido de verificar se todo o complexo ambiental contribui para o desenvolvimento da proposta.

Serão realizadas internamente avaliações na finalização da etapa de curso de cada turma, através de pesquisa, coletas e análises de dados, considerando a Proposta Pedagógica do Curso e o desempenho de alunos. A avaliação externa será realizada anualmente objetivando verificar a impactação do curso na comunidade e no mercado de trabalho, através de pesquisas realizadas na comunidade escolar, e no estudo externo da instituição.

Os resultados serão analisados pelos colaboradores da escola, com a finalidade de corrigir as dificuldades encontradas. As propostas de mudanças e adaptações serão encaminhadas à direção do Centro de Educação Profissional Premium, para as devidas reavaliações e correções.

12 – Plano de Capacitação Docente

O Centro de Educação Profissional Premium considera ser seu maior patrimônio os recursos humanos; através desta premissa vê como estratégica principal o desenvolvimento de Cursos de Capacitação, para proporcionar o aprimoramento dos professores.

Estes cursos terão como objetivo a atualização e reciclagem dos professores, a fim de oportunizar melhor adequação dos mesmos aos avanços teórico-científicos, assim como o aprimoramento do corpo docente à proposta política – pedagógica da instituição, visando melhora contínua na formação da mão-de-obra de enfermagem.

Os períodos de capacitação ocorrerão durante os recessos escolares de forma a não alterarem o processo de ensino; serão pré-determinadas em calendários escolares 02 períodos de capacitação de 5 dias cada, sendo a programação previamente elaborada de forma a garantir maior conhecimento e capacitação aos professores, tanto no campo técnico-científico como no aperfeiçoamento pedagógico dos mesmos.

Os professores serão orientados a trabalharem de forma interdisciplinar, promovendo maior interação de conteúdos e vivências, priorizando a utilização de técnicas voltadas para o processo de tornar os conteúdos com alto grau de aplicabilidade na assistência à saúde, e da técnica de problematização dentro da dinâmica pedagógica do Arco de Maguerez.



PROCESSO N.º 756/04

13 – Organização Curricular

O curso está organizado em módulos estruturados por funções e subfunções totalizando 1800 horas.

Matriz Curricular



PROCESSO N.º 756/04

14 – Plano de Estágio

As atividades de Estágios Supervisionados têm como objetivo proporcionar a vivência prática do Técnico em Nutrição, oportunizando ao aluno no processo acadêmico, o relacionamento profissional da nutrição X cliente, capacitando-o para o exercício da atividade profissional. A carga horária total de Estágio Supervisionado é de 600 horas, que serão divididas da seguinte forma:

- MÓDULO 1 - 50 horas
Identificação do Estado Nutricional – 50 horas;
- MÓDULO 2 – 50 horas
Educação alimentar para o indivíduo, família e comunidade – 50 horas;
- MÓDULO 3 – 100 horas
Produção de refeições para coletividades sadias – 50 horas;
Atenção primária em Nutrição – 50 horas;
- MÓDULO 4 – 200 horas
Prestação de Primeiros Socorros – 50 horas;
Atenção dietética nos distúrbios nutricionais – 50 horas;
Produção de dietas para enfermos – 100 horas;
- MÓDULO 5 – 200 horas
Organização do Processo de Trabalho em Unidade de Alimentação e Nutrição – 200 horas.

Os Estágios Supervisionados terão assistência total de professores (Nutricionistas), que serão selecionados previamente para esta atividade através de entrevista, onde será avaliado o tempo de experiência do profissional, e o perfil do mesmo para o acompanhamento de cada estágio.

15 - Certificação

O aluno receberá o Certificado de Auxiliar de Nutrição ao concluir até o Módulo 4.

Após concluir todos os Módulos, o Ensino Médio e o Estágio Supervisionado o aluno receberá o Diploma de Técnico em Nutrição.

16 - Corpo Docente

A relação dos docentes indicados para o Curso consta do ANEXO I deste Parecer.

17 - Recursos Físicos e Materiais

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 160 a 172-CEE.



PROCESSO N.º 756/04

18 – Comissão Verificadora

Foi emitido laudo técnico favorável a autorização de funcionamento do referido Curso, pela Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 608/04 do NRE de Curitiba, do qual integrou Técnicos Pedagógicos da SEED e a Especialista Viviam Maria Fonseca, graduada em Nutrição.

II – VOTO DO RELATOR

Considerando o exposto e o Parecer n.º 179/04 – DEP/SEED, aprovamos o Plano do Curso Técnico em Nutrição – Área Profissional: Saúde, e votamos pela autorização de funcionamento do Curso Técnico acima proposto ofertado de forma concomitante e para egressos do Ensino Médio e conseqüente Credenciamento do Centro de Educação Profissional Premium, mantido por Rabello & Rabello Limitada, no Município de Curitiba, a partir de 2005.

Encaminhe-se o presente Parecer à Secretaria de Estado da Educação para o ato Autorizatório do referido curso, com o prazo de validade de 03 (três) anos.

Com o ato autorizatório ficará o Estabelecimento de Ensino credenciado para a oferta de cursos de Educação Profissional pelo prazo de 05 (cinco) anos, nos termos dos Arts. 7º e 26, Deliberação 002/00-CEE.

A instituição:

- a) poderá expedir Certificados de Qualificação Profissional em Nível Técnico de acordo com o que está definido no Plano de Curso;
- b) poderá ser fornecida declaração de frequência e aproveitamento de cada módulo;
- c) deverá exigir a confirmação de autenticidade do Histórico Escolar e do Certificado de Conclusão do Ensino Médio para que o Diploma tenha validade.

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

É o Parecer.

CONCLUSÃO DA CÂMARA

A Câmara de Planejamento aprova, por 7 (sete) votos favoráveis e 1 abstenção, da Conselheira Mariná Holzmann Ribas, o Voto do Relator.

Curitiba, 14 de março de 2005.



ESTADO DO PARANÁ
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO N.º 756/04

DECISÃO DO PLENÁRIO

Sala Pe. José de Anchieta, em 18 de março de 2005.



PROCESSO N.º 756/04

ANEXO I

Estabelecimento: Centro de Educação Profissional Premium

Município: Curitiba

Curso: Nutrição

Área Profissional: Saúde

RELAÇÃO DOS DOCENTES

DOCENTE	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Janei Rabello de Souza	- Enfermagem - Especialização em Administração Hospitalar - Especialização em Formação Pedagógica em Educação Profissional na área de Saúde	- Direção.
Maria do Carmo Pacheco Rabello	- Pedagogia: Orientação Educacional	- Orientação Educacional.
Elza Elizabete Profirio	- Nutrição	- Coordenação do Curso - Coordenação do Estágio
Eliana Y. Miyazima	- Nutrição	- Identificação do Estado Nutricional - Produção de Refeições para Coletividade Sadias - Produção de Dietas para Enfermos - Organização do Processo de Trabalho em Unidade de Alimentação e Nutrição
Neidamar P. Arias Fugaça	- Enfermagem	- Educação para o Auto cuidado.
Claúdia A. Bragato	- Nutrição	- Educação Alimentar para o Indivíduo, a família e a comunidade - Atenção Primária em Nutrição - Atenção Dietética nos Distúrbios Nutricionais
João F. Winche A. Pedro	- Engenharia Elétrica - Curso em Segurança do Trabalho pela CIPA	- Promoção da Saúde e Segurança no Trabalho.
Cleuza Bondarezuk	- Enfermagem	- Biossegurança nas Ações de Saúde.
Mariane K. Zwiner	- Enfermagem	- Prestação de Primeiros Socorros.
Ingrid S. Rabello	- Enfermagem	- Organização do Processo de Trabalho em Saúde.