



PROCESSO N.º 870/04

PROTOCOLO N.º 5.253.171-3

PARECER N.º 403/05

APROVADO EM 03/08/05

CÂMARA DE PLANEJAMENTO

INTERESSADO: CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL HERRERO - SEDE

MUNICÍPIO: CURITIBA

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

RELATORA: CARMEN LÚCIA GABARDO

I – RELATÓRIO

1. Pelo Ofício n.º 2704/04-GS/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho, o expediente acima, de interesse do Centro de Educação Profissional Herrero – Sede no Município de Curitiba que, por sua Direção, solicita autorização de funcionamento do Curso Técnico em Nutrição/Dietética – Área Profissional: Saúde

2 - Da Instituição de Ensino

O Centro de Educação Profissional Herrero – Sede, está localizado à Rua Álvaro de Andrade n.º 345, Bairro Portão, no Município de Curitiba e tem como Entidade Mantenedora a Sociedade Educacional Herrero.

Com base no Parecer n.º 943/02-CEE, a Instituição foi credenciada para a oferta de Educação Profissional, pela Resolução n.º 4.458/02 (fl. 21).

3 - Dados do Curso Pretendido

Habilitação Profissional: Técnico em Nutrição e Dietética

Área Profissional: Saúde

Regime de Funcionamento: de segunda a sexta-feira no período noturno.

Regime de Matrícula: modular

Carga Horária: 1200 horas (teóricas e práticas) mais 300 horas de Estágio totalizando 1500 horas.

Período de Integralização do Curso: mínimo de 20 meses
máximo de 60 meses

Modalidade de Oferta: presencial.

4 – Requisitos de Acesso

Para o acesso ao curso o aluno deverá ter o Ensino Médio completo ou matriculado na 3º série do ensino médio e ter 17 (dezesete anos).



PROCESSO N.º 870/04

5 – Articulação com o Setor Produtivo

O Curso está articulado com o setor produtivo através de convênio anexo às folhas 254 a 255-CEE.

- Lancaster Part. E Empreendimentos Turísticos Ltda.

Consta do Processo o que segue:

6 – Justificativa

“Justifica-se plenamente, portanto, a crescente demanda de profissionais técnicos na área de Nutrição e Dietética, e a conseqüente ampliação das oportunidades de formação desses profissionais, mormente em certas regiões do país, como Norte e Nordeste, tendo em vista as funções da área da saúde.

O campo de trabalho dos profissionais de Nutrição e Dietética apresenta crescente complexibilidade tecnológica, uma vez que os insumos básicos de sua atuação, os alimentos e os equipamentos para o seu processamento têm passado por marcantes transformações, fruto da incorporação de sofisticados recursos tecnológicos para sua obtenção. Em paralelo, os contínuos progressos das ciências que embasam essa prática fazem com que o trabalho com os alimentos seja pautado por preceitos científicos, técnicos e legais, que geram procedimentos precisos e sofisticados. As ações para controle sanitário dos alimentos, o destino adequado dos dejetos, a disponibilidade no mercado de alimentos transgênicos são alguns exemplos de conhecimentos que devem ser operacionalizados em ações voltadas para a produção de refeições.

O panorama da área torna evidente a necessidade de técnicos de nível médio. De acordo com a legislação em vigor, e diante das necessidades encontradas nas Instituições Hospitalares, Creches, Escolas, Restaurantes, Empresas ligadas e voltadas ao setor no que se refere ao estado nutricional da população de um modo geral, faz-se necessário a criação e estruturação do Curso proposto da Educação Profissional dentro dos padrões pré-estabelecidos buscando, mais qualidade, prevenção e assistência direcionadas ao mercado de trabalho e a clientela, valorizando as habilidades de cada um, refazendo quando necessário conteúdos programáticos voltados a área, adequando os mesmos com realidade que nos cerca, na certeza de juntos, cumprirmos com nossa função social.

É uma rede de efeitos e impactos que interagem, determinando o perfil requerido do profissional da Saúde, cuja formação deverá focar, nas várias subáreas, a promoção da saúde, que significa não apenas evitar a doença mas também buscar uma melhor qualidade de vida.

Mudanças de hábitos são flagrantes em meio a discussões que estão na pauta do dia mundial, reavaliadas e dimensionadas sob uma nova escala de valor: meio ambiente, alimentação, lazer, atividade física, entre outras”.

7 - Objetivos

“- Promovam, através de consistente formação de conhecimentos científicos, técnicos e de relações humanas, melhoria no atendimento dos programas de preservação à saúde e na promoção de uma vida saudável;

- Participem com compromisso, responsabilidade e ética das Equipes de Nutrição e Saúde, como cidadãos profissionais;

- Tenham empreendedorismo, criatividade, conhecimento técnico e visão de futuro para adequar-se aos avanços tecnológicos da área, preservando seu cunho



PROCESSO N.º 870/04

humanitário;

- Busquem o desenvolvimento de ações contextualizadas com as necessidades diagnosticadas, voltadas para a melhoria da qualidade de vida e saúde da população;

- Coloquem em suas ações a ciência, a tecnologia e a ética à serviço da vida.

- Buscar com rapidez e agilidade as novidades e exigências no mercado oferecendo cursos técnicos que preparem profissionais capazes de atuarem na sociedade, desempenhando sua função com perfeição e qualidade;

- Preparar profissionais capazes de utilizar técnicas modernas voltadas ao curso proposto, indiscutível, com a formação tecnológica de ótima qualidade;

- Buscar melhor qualificação dos profissionais que atuam nas atividades do ramo;

- Buscar formação mais generalista, embasado em formações mais específicas;

- Preparar profissionais com uma visão mais abrangente de todos os processos que acontecem antes, durante e depois da atividade de preparação e finalização do produto;

- Buscar uma visão integradora de todos os processos da atividade nutricional de forma a garantir satisfação plena do cliente/paciente em todas as situações que se apresentarem;

- Fazer com que o profissional da área esteja preparado para gerenciar seu próprio negócio, dando-lhe condições de buscar soluções em relação aos problemas que surgirem durante o processo.

- Promover a transição entre a escola e o mundo do trabalho, capacitando jovens e adultos com conhecimentos e habilidades gerais e específicas para o exercício de atividades produtivas.

- Promover a construção de competências que contemplem habilidade, conhecimentos e comportamentos que atendam às demandas do setor produtivo e das relações sociais.

- *Discutir as transformações tecnológicas e organizacionais da produção, que se situam em meio às relações dos homens com os homens e dos homens com a natureza, como um amplo processo de transformação da sociedade.*

- Discutir as transformações do trabalho no mundo atual e compreender os impactos dessas transformações na vida do trabalhador, no sistema de relações sociais e no mundo do conhecimento.

- Desenvolver a consciência das possibilidades emancipatórias da humanidade que estão implícitas nas transformações tecnológicas em curso.

- Buscar a superação da dicotomia trabalho manual/intelectual, no cotidiano do curso, através das razões sociais que a explicam e de uma prática pedagógica emancipadora.

- Promover um ensino baseado nos preceitos da ética e da integridade humana, estimulando o desenvolvimento do senso crítico, da cooperação, da iniciativa, da liderança e do espírito empreendedor.

- Proporcionar a formação de profissionais, com escolaridade correspondente ao nível médio, para exercerem atividades específicas no trabalho.

- Qualificar, reprofissionalizar e atualizar trabalhadores jovens e adultos que estejam cursando ou sejam concluintes do Ensino Médio, visando a sua inserção e melhor desempenho no exercício do trabalho.

- Levar o aluno a perceber a crescente demanda de profissionais desta área, tendo uma visão ampla do estado nutricional nas diversas regiões do nosso país”.

8 – Perfil Profissional

“O Técnico em Nutrição atuará em empresas com as normas de higiene e nutrição que objetivam primar pela qualidade de vida e da saúde das pessoas. É capacitado para desenvolver atividades relativas ao campo de Nutrição e pesquisa na área. Para tanto analisa as condições de vida e nutricionais, planeja e elabora



PROCESSO N.º 870/04

instruções nutricionais e implementa ações corretivas que acabam ou minimizam os problemas e riscos de saúde devidos ao mau hábito alimentar”.

9 – Critérios de Aproveitamento e Experiências Anteriores

“Os alunos que trouxerem experiências comprovadas no que tange as competências e habilidades do Curso Técnico em Nutrição, poderão requerer ao Colegiado do Curso, equivalência desses estudos que serão contabilizados no total ao término de cada módulo, após análise e aprovação pela coordenação técnica do mesmo. Esse procedimento encontra-se respaldado no Art. 11 da Resolução CEB, n.º 04/1999. “a escola poderá aproveitar conhecimentos e experiências anteriores, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão do curso dentro da respectiva legislação.

A equipe para avaliação e aproveitamento de estudos será composta pelos professores do quadro próprio que estejam à disposição da instituição além da Direção Geral e Coordenação Técnica bem como, de profissionais da área que serão consultados de acordo com as especificidades da solicitação.

Os critérios utilizados para aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores fundamentar-se-á em documentos devidamente comprovados pelo interessado, respaldado legalmente.

A análise para comprovação do aproveitamento se dará da seguinte forma:

01. Entrevista
02. Aplicativos descritos de acordo com as competências em plano de curso.
03. Demonstração de técnicas e práticas, onde será verificado as habilidades adquiridas voltadas ao item acima citado. Caso seja comprovada pela equipe as experiências, competências e habilidades do aluno, a mesma apresentará em formulário próprio o resultado que indicará a promoção ou aproveitamento das referidas funções descritas nos módulos”.

10 – Critérios de Avaliação

“A atual regulamentação do ensino profissionalizante direciona para uma nova forma de avaliação, onde a abordagem educacional deve integrar conhecimentos, habilidades e atitudes, ou seja o saber-fazer e o saber-ser. Neste aspecto a avaliação passa a ser um elemento indispensável para orientação dos desvios ocorridos na aprendizagem.

A avaliação do aprendizado pelos alunos, obedecerá a verificação contínua e efetiva da apropriação de competências. Diante dessa nova concepção, a referida avaliação irá contemplar o conjunto de habilidades e não mais, compartimentá-la e individualizá-la de outrora.

Os instrumentos utilizados para a verificação da aprendizagem serão baseados em análises do desenvolvimento das competências gerais e habilidades de jovens e adultos (cidadão, trabalhador e profissional), através de atividades como de resoluções de situações-problemas, relatórios de visitas técnicas, participação em salas-ambiente – iniciativa e criatividade, frequência e pontualidade, clareza e objetividade, cooperação e solidariedade, bem como trabalhos voluntariados. Esses mecanismos serão o resultado da combinação de conhecimentos (saber), habilidades (fazer) e comportamentos (ser), considerados dos ideais para sua formação.

Convém salientar que esses critérios apontados na avaliação são conhecimentos, habilidades e comportamentos que devem ser valorizados e desenvolvidos na formação no entanto, não significa que observação do professor e os instrumentos de avaliação serão todos contemplados, uma vez que há limitações nesse processo, devendo centrar os esforços naqueles itens que contribuam para melhor aproveitamento, buscando sempre definir, redefinir novas metas, prioridades e registro no plano escolar, tarefas e atividades pedagógicas materiais de apoio e metodologia de



PROCESSO N.º 870/04

ensino, tendo como suporte ao professor toda a equipe envolvida no processo.

Baseados no referencial teórico proposto pelo MEC e nas discussões ocorridas com os devidos órgãos, bem como em vários encontros, segue a proposta de instrumento de avaliação para o Curso Técnico de Nutrição e Dietética, que está aberta a mudanças e/ou modificações no decorrer da instalação do curso, visto que a finalidade é contribuir para a construção de conhecimento de forma ampla e coerente com as necessidades apresentadas no andamento do processo.

O aproveitamento será expresso em notas dentro de uma escala de 0 (zero) a 10 (dez), graduadas de 5 (cinco) em 5 (cinco) décimos, sendo que o 0 (zero) define que o aluno não atingiu os objetivos essenciais e o 10 (dez), que atingiu plenamente todos os objetivos.

Será obrigatória a obtenção da nota 6,0 (seis) para que se considere que o aluno atingiu os objetivos essenciais e seja considerado aprovado.

As avaliações serão realizadas em cada componente curricular e a nota aplicada no estágio será determinada pelo professor supervisor na mesma escala de 0 (zero) a 10 (dez).

A frequência às aulas teóricas obedece a exigência da legislação que define ser obrigatório 75% (setenta e cinco por cento) como mínimo de presença em cada componente curricular".

11 – Plano de Avaliação do Curso

"Ao final de cada ano será realizada a avaliação do curso por parte do colégio. Através do demonstrativo de rendimento escolar, índice de evasão e repetência, aproveitamento dos alunos, referentes às atividades de Estágio Profissional Supervisionado".

12 – Plano de Capacitação

"A formação continuada deve propiciar atualizações, aprofundamento das temáticas educacionais e apoiar-se numa reflexão sobre a prática educativa, promovendo um processo constante de auto-avaliação que oriente a construção contínua de competências profissionais. Os momentos de reflexão deverão estender-se ao questionamento crítico que os profissionais deverão fazer em relação às suas competências e atitudes, problematizando valores e concepções, a fim de rever seus próprios pressupostos. Isso supõe que a formação continuada estenda-se às capacidades e atitudes e problematize os valores e concepções de cada professor e da equipe.

A preparação do docente é fator preponderante para a elevação da qualidade do ensino. Contudo, a sua formação tem sido um grande desafio para as políticas educacionais. A expansão das redes de ensino em curto espaço de tempo e, por decorrência, a ampliação do número de docentes são dois fatores conjugados que contribuíram para o quadro atual de carência de profissionais, com qualificação adequada ao nível de ensino em que atuam. Desta forma, o momento é de investir na qualificação dos professores. Nesse sentido, urge desenvolver novas perspectivas e implementá-las, sob pena de inviabilizar qualquer proposta, por mais bem elaborada que seja, de currículo e de programas do ensino superior.

O Centro de Educação Profissional Herrero reconhece que a capacitação de seus docentes é na necessidade premente como meio de superar as deficiências e lacunas de sua formação acadêmica e, conseqüentemente, viabilizar o desenvolvimento de seu projeto pedagógico.

Objetivos:

- Promover e manter o padrão de qualidade das funções de ensino, pesquisa e extensão do Centro;



PROCESSO N.º 870/04

- Suscitar o desejo permanente de aperfeiçoamento cultural e profissional, bem como possibilitar a sua concretização.

Metas:

Até 2006 pelo menos 5% dos docentes com títulos de Doutor, 30% com título de Mestre e 60% com Curso de Especialização.

Ações:

- Fazer o diagnóstico da atual situação do corpo docente do centro, identificando a necessidade de qualificação de cada professor.
- Oferecer cursos de especialização para docentes apenas graduados, em exercícios nos cursos do Centro.
- Concessão de apoio financeiro a professores para participarem de atividades de aprimoramento profissional como congressos, seminários, simpósios, intercâmbios e eventos similares em sua área de atuação ou área afim.
- Oferecer cursos de treinamento e atualização profissional aos docentes.
- Divulgar e/ou publicar teses, dissertações, monografias ou outras produções acadêmicas ou profissionais produzidas na instituição."

13 – Organização Curricular

"Elaborado de acordo com as Referências Curriculares Nacionais da Educação Profissional a Nível Médio Técnico, dividindo as funções em três Módulos, detalhados da seguinte forma:
Módulo I em 300 horas com aulas teóricas e práticas as seguintes funções:

- Educação para Saúde: - Educação para o Autocuidado
 - Proteção e Prevenção: - Promoção da Saúde e Segurança no Trabalho
- Biossegurança na Ações de Saúde
 - Recuperação e Reabilitação: - Prestação de Primeiros Socorros
 - Gestão em Saúde: - Organização de Processos de Trabalho em Saúde.
- Módulo II – contemplará em 480 horas com aulas teóricas e práticas e, 140 horas de estágio supervisionado nas seguintes funções:
- Apoio ao Diagnóstico: - Identificação do Estado Nutricional
 - Educação para a Saúde: - Educação Alimentar para o indivíduo, a Família e a Comunidade.
 - Proteção e Prevenção: - Produção de Refeições para a Coletividade Sadia
- Atenção Primária em Nutrição

Módulo III – Núcleo da área contemplará em 420 horas com aulas teóricas e práticas e, 160 horas de estágio supervisionado nas seguintes funções:

- Recuperação e Reabilitação: - Produção de Dietas para Enfermos
- Atenção Dietética nos Distúrbios Nutricionais
- Gestão em Saúde: - Organização de Processo de Trabalho em UAN.
(UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO – INDUSTRIAL, COMERCIAL OU INSTITUCIONAL.

Total: 1500 horas (1200hrs + 300 hrs de estágio)"



PROCESSO N.º 870/04

QUADRO CURRICULAR

| DISCIPLINA | | Teoria | Prática | Estágio Supervisionado | |
|----------------------------|----------------------------|--|------------|------------------------|-----|
| MÓDULO I | Educação para a Saúde | Educação para Autocuidado | 40 | 20 | - |
| | Proteção e Prevenção | Promoção da Saúde e Segurança no Trabalho | 20 | 40 | - |
| | | Biossegurança nas Ações de Saúde | 40 | 20 | - |
| | Recuperação e Reabilitação | Prestação de Primeiros Socorros | 40 | 20 | - |
| | Gestão em Saúde | Organização de Processo de Trabalho em Saúde | 40 | 20 | - |
| | Subtotal | 180 | 120 | - | |
| MÓDULO II | Apoio ao Diagnóstico | Identificação do Estado Nutricional | 60 | 20 | - |
| | Educação para Saúde | Educação Alimentar para o Indivíduo, a Família e a Comunidade | 80 | 40 | 80 |
| | Proteção e Prevenção | Produção de Refeições para Coletividades Sadias | 80 | 80 | 60 |
| | | Atenção Primária em Nutrição | 80 | 40 | - |
| | Subtotal | 300 | 180 | 140 | |
| MÓDULO III | Recuperação e Reabilitação | Produção de Dietas para Enfermos | 80 | 60 | 60 |
| | | Atenção Dietética nos Distúrbios Nutricionais | 80 | 40 | 40 |
| | Gestão em Saúde | Organização de Processo de Trabalho em UAN | 100 | 60 | 60 |
| | | Subtotal | 260 | 160 | 160 |
| Total | | 740 | 460 | 300 | |
| Ocupação no Mercado | | Técnico em Nutrição e Dietética Total do curso 1500hrs | | | |



PROCESSO N.º 870/04

14 – Plano de Estágio

“O Estágio Supervisionado é obrigatório e se constitui em disciplinas articuladoras e integradoras, pois o mesmo irá proporcionar ao aluno uma reflexão ampla e uma maior compreensão das relações do trabalho, oportunizando a vivência na prática profissional, adaptando o estudante a sua futura inserção no mercado de trabalho.

A carga horária do estágio consta no quadro do projeto e, será desenvolvido em instituições públicas ou privadas, mediante a realização de convênios, sendo que as mesmas deverão apresentar características voltadas à proposta de formação podendo ser realizadas em Clínicas, Hospitais Gerais ou Especializados. Empresas, Comunidades, Cozinhas especializadas, Comércio de preparação de alimentos in natura e industrializados ou, em setores onde for desenvolvida atividades nutricionais. A avaliação do estágio supervisionado seguirá, no que couber, aos padrões estipulados em fichas próprias, procurando focar as competências e habilidades conquistadas durante o processo prático.”

15 – Certificação

“O Curso Técnico em Nutrição e Dietética está organizado em três módulos, sendo que o primeiro e o II não terão certificação visto que representam o módulo inicial e um complemento do outro. Após a conclusão do III Módulo, o aluno receberá o Diploma de Técnico em Nutrição e Dietética. Portanto neste curso não há qualificação de auxiliar de 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 76 a 79-CEE.

18 – Comissão Verificadora

Foi emitido laudo Técnico favorável a autorização de funcionamento do referido Curso, pela Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 747/04 do NRE de Curitiba, integrado por Técnicos Pedagógicos da SEED e do NRE e a Especialista Vivian Maria Fonseca, graduada em Nutrição.

II – VOTO DA RELATORA

Considerando o exposto e o Parecer n.º 242/04-DEP/SEED, aprovamos o Plano do Curso Técnico em Nutrição e Dietética – Área Profissional: Saúde e votamos pela autorização de funcionamento do Curso Técnico, com oferta concomitante ou subsequente ao Ensino Médio na modalidade presencial, do Centro de Educação Profissional Herrero - SEDE, mantido pela Sociedade Educacional Herrero, no Município de Curitiba credenciado com base no Parecer n.º 943/02-CEE.



PROCESSO N.º 870/04

ANEXO I

Estabelecimento: Centro de Educação Profissional Herrero - SEDE

Município: Curitiba

Curso: Técnico em Nutrição e Dietética

Área Profissional: Saúde

RELAÇÃO DOS DOCENTES

| DOCENTE | FORMAÇÃO | DISCIPLINA |
|----------------------------------|---|---|
| Sérgio Herrero Moraes | Cirurgião Dentista Especialização em Endodontia Especialização em Periodontia Especialização em Radiologia Mestrado em Clínica Odontológica | Direção |
| Andrea Regina Zacarias Silva | Engenharia de Alimentos Especialização em Engenharia da Qualidade Mestrado em Tecnologia de Alimentos | - Coordenação do Curso; - Produção de Refeições para Coletividades Sadias. |
| Alcionê Pereira Grivot Mandarino | Nutrição Especialização em Vigilância Sanitária em Alimentos; Especialização em Nutrição Clínica Cursando Mestrado em Saúde Coletiva | - Coordenação do Estágio - Atenção Dietética nos Distúrbios Nutricionais |
| Francisco José Koller | Enfermagem | - Prestação de Primeiros Socorros; - Educação para o Auto Cuidado; - Produção de Dietas para Enfermos |
| Antônio Carlos Dalla – Vecchia | Engenharia Especialização em Engenharia e Segurança do Trabalho | - Promoção da Saúde e Segurança no Trabalho |
| Fernanda Stange | Biologia Especialização em Imunologia | - Biossegurança nas Ações de Saúde |
| Rosilei Velho | Farmácia Especialização em Gestão | - Organização de Processo de Trabalho em Saúde |
| Divian Serenato | Nutrição Especialização em Nutrição Clínica | - Identificação do Estado Nutricional; - Organização de Processo de Trabalho em UAN |
| Isadora D'Andrea Balsini | Engenharia de Alimentos Especialização em Tecnologia de Alimentos | - Educação Alimentar para o Indivíduo, a Família e a Comunidade - Atenção Primária em Nutrição |