PROCESSO N.º 2092/02 PROTOCOLO N.º 5.118.271-5

PARECER N.º 40/03 APROVADO EM 26/02/2003

CÂMARA DE PLANEJAMENTO

INTERESSADO: COLÉGIO BRASILEIRO DE ESTUDOS SISTÊMICOS - CBES

MUNICÍPIO: CURITIBA

ASSUNTO: Pedido de Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Gestão da Nutrição - Área Profissional: Saúde.

RELATORA: SOLANGE YARA SCHMIDT MANZOCHI

I – RELATÓRIO

1 – Pelo Ofício n.º 3.964/2002 – GS/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho Estadual de Educação, o protocolado acima de interesse do Colégio Brasileiro de Estudos Sistêmicos, do Município de Curitiba que solicita Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Gestão da Nutrição – Área Profissional: Saúde.

2 – Da Instituição de Ensino

O Colégio Brasileiro de Estudos Sistêmicos – CBES está localizado na Rua Lourenço Pinto, n.º 190 no Centro do Município de Curitiba e tem como entidade mantenedora o Colégio Brasileiro de Estudos Sistêmicos – CBES – S/C Ltda.

3 – Dados Gerais do Curso

Habilitação Profissional: Curso Técnico em Gestão de Nutrição.

Área Profissional: Saúde.

Regime de Funcionamento: O curso funcionará de segunda a sexta-feira, nos turnos manhã, tarde e noite.

Regime de Matrícula: a matrícula ocorrerá para o Curso como um todo, sendo feito a rematrícula após a conclusão de cada módulo.

Carga Horária: 1.800 horas-aula, sendo 1.200 horas-aula teórico-práticas e 600 horas-aula de Estágio Supervisionado.

Integralização do Curso: mínimo de 15 (quinze) meses e máximo de 05 (cinco) anos.

Modalidade de Oferta: presencial.

4 - Justificativa

O curso Técnico em Gestão da Nutrição foi concebido com bases na LDB n.º 9.394/96; no Decreto Federal n.º 2.208/97 e nas orientações CNE/CEB n.ºs 04/99 e 16/99, desta forma propondo-se a formar profissionais com profundo embasamento nas ciências humanas, biológicas e sociais. Profissionais comprometidos no atendimento às necessidades de saúde da população. Para que mudanças ocorram se faz necessário que o sistema educacional promova ações inovadoras, incluindo novos cenários de aprendizagem que possibilitem uma contribuição efetiva na formação dos discentes, preparando-os para atuarem em seu campo de trabalho. O Curso que hora pleiteamos tem por base o Parecer n.º 10/2000 aprovado em 05/04/2000, homologado pelo Senhor Ministro de Estado da Saúde, o qual foi publicado em Diário Oficial da União em 09/06/2000 onde este enfatiza que no Brasil há cerca de 250.000 trabalhadores da área de Saúde que ainda não possuem a devida formação profissional, sendo que os mesmos correm o risco de perderem seus empregos pelo exercício ilegal da profissão. Nestes tempos de crise urge que se faça algo para solucionar tal empecilho. O campo de trabalho dos profissionais em Gestão da Nutrição apresenta uma crescente complexidade tecnológica e marcante transformação frente aos sofisticados recursos tecnológicos. Urge a capacitação de profissionais que saibam como controlar adequadamente os alimentos; os dejetos; alimentos transgênicos e outros que deverão ser operacionalizados em ações voltadas à produção de refeições.

Portanto, com base no acima descrito, esta Instituição de Ensino vem requerer junto aos órgãos competentes o curso de Técnico em Gestão da Nutrição.

5 – Articulação com o Setor Produtivo

Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS) em capitais como Curitiba e Região Metropolitana ainda é irrelevante a quantidade de técnicos da área de saúde por habitante. Desta forma temos um mercado em franca expansão, mas, que necessita ser melhor dirigido. Na proposta inovadora desta Instituição, não se concebe a falta de profissionais na área de saúde, logo nossos discentes iniciaram suas atividades e farão através de estágio supervisionado nos mais diversos setores desta profissão, ou seja: estagiaram nas interfaces dos setores ligados a Nutrição e Dietética, saúde, administração, vigilância sanitária, segurança no trabalho, e outros, no que tange às competências relativas a produção/transporte/ armazenamento e conservação de alimentos.

Importa, pois capacitar aos discentes para suprir a demanda de mercado. Estes devem sair de nossa Instituição aptos a combater distúrbios nutricionais, assim como utilizar técnicas de preparo para determinados alimentos e complementos alimentares ou ainda ter noções técnico-administrativas e legais quanto a distribuição e suprimentos e ou encaminhar para o serviço médico e o monitoramento da manutenção preventiva de equipamentos e instalações.

Para que tal aconteça foi firmado um convênio com a Risotolândia Indústria de Alimentos Ltda., empresa de grande porte e renomada no mercado de alimentos industriais da área Metropolitana de Curitiba, também estamos em fase de consolidar o convênio com a rede *Mister Sheik de fast food*, tendo como meta à complementação do ensino-aprendizagem de nossos discentes.

6 - Objetivos

Formar recursos humanos qualificados para inserção em setores profissionais, oferecendo um ensino em que combinem os conhecimentos teórico e prático mediante programas que estejam constantemente adaptados as necessidades presentes e futuras da sociedade;

Formar profissionais com sólida formação humanista, ética e científica, com ampla concepção biológica-social;

Incentivar habilidades e comportamentos que permitam decidir e atuar com segurança e propriedade na promoção da saúde e na prevenção para atender as necessidade sociais;

Estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente, em particular os nacionais e regionais;

Promover a prestação de serviços especializados à comunidade e estabelecer com esta uma relação de reciprocidade.

Articular as atividades profissionais com as ações dos demais agentes da equipe, assim como os conhecimentos oriundos de várias disciplinas ou ciências, destacando o caráter multiprofissional da Área de Nutrição e Dietética.

Resgatar a distância identificada no perfil dos trabalhadores de Saúde, ante os conhecimentos e habilidades que por emanarem da ciência e tecnologia evoluíram grandemente nas últimas décadas.

Estimular a detenção de uma melhor qualificação profissional, tanto na dimensão técnica especializada quanto na dimensão ético-político, comunicacional e de relações interpessoais, pois se observa a urgência de resgate de tais habilidades que mantiveram-se estagnados e estacionários na área de saúde.

7 - Perfil Profissional de Conclusão de Curso

Este curso possibilitará que o aluno, ao concluí-lo, esteja apto a:

- Elaborar e ministrar palestras e orientações sobre saúde e cliente/pacientes, familiares e comunidade em geral;

- executar atividades pertinentes à proteção e prevenção a clientes/pacientes e comunidade, doenças profissionais e do trabalho;
- auxiliar médicos e enfermeiros nas noções de apoio a diagnóstico;
- auxiliar enfermeiro na elaboração e supervisão do gerenciamento da alimentação, assim como tipo adequado;
- integrar-se na equipe de saúde;
- identificar os determinados e condicionamento do processo saúde-doença;
- planejar e organizar o trabalho na perspectiva do atendimento integral e de qualidade;
- executar atividades que envolvam ações ligadas à alimentação humana através de estudos das necessidades nutricionais do indivíduo e/ou coletividade;
- realizar avaliação do estado nutricional e combate as doenças de origem nutricional e/ou carências nutricionais;
- atuar na educação alimentar dos seres humanos: na prevenção e no controle de doenças em programas de vigilância epidemiológica e saúde pública;
- estar apto a exercer o pleno exercício de sua profissão, enfrentando situações inédita com dinamismo, flexibilidade e criatividade;
- possuir visão holística de saúde, de forma a romper com a dicotomia teoria/prática uma vez que este está inserido no processo global de trabalho em saúde.

8 - Requisitos de Acesso

Ao ingressar no curso de Técnico em Gestão da Nutrição do CBES-TÉCNICO, os discentes deverão apresentar comprovantes de conclusão do ensino médio ou equivalente, onde conste a aprovação em todas as séries anteriormente cursadas.

9 - Critérios de Aproveitamento e Experiências Anteriores

É concedida matrícula ao aluno transferido de curso autorizado, ou, reconhecido de Instituição de ensino nacional ou estrangeira para prosseguimento de estudos no mesmo curso ou curso afim, desde que requerida nos prazos fixados no calendário institucional, observado o número de vagas existentes; a realização do processo seletivo; o prazo para integralização do currículo de curso; e demais normas fixadas pela Instituição.

No caso do servidor público civil ou militar estudante, removido ou transferido *ex officio* para o Município de Curitiba ou localidade próxima, ou de seus dependentes estudantes, a matrícula é concedida independentemente da existência de vaga, nos termos da lei.

Sendo que para, os brasileiros cujos estudos foram realizados no exterior, deverão ainda apresentar no ato da matrícula, a declaração de equivalência de estudos, em atendimento à documentação exigida no *caput* da lei.

No caso de transferência de instituição estrangeira a documentação deverá ser autenticada pelo consulado da referida. O aluno transferido fica sujeito as adaptações curriculares, podendo ter aproveitado os estudos com aprovação no curso de origem.

Existe ainda como critério de aproveitamento a convalidação de experiência do aluno através de banca estipulada pelo CBES-TÉCNICO, podendo haver uma equivalência de até 50% do estágio previsto se o mesmo comprovar trabalho neste setor, esta convalidação pode ser através de entrevista ou prova escrita.

10 - Organização Curricular

O currículo do curso de Técnico em Gestão da Nutrição está organizado em três módulos, sendo que ao terminá-los o discente receberá o Diploma de Técnico em Gestão da Nutrição. Os módulos são divididos por funções principais, seguidos por Estágios Supervisionados a partir do primeiro módulo.

O primeiro módulo Educação para a Proteção e Prevenção (480h) corresponde à fase inicial do curso contendo matérias básicas para que o profissional que não quiser seguir enfrente com o curso saia com um certificado de Estoquista/Comprador.

O segundo módulo Gestão em Saúde (580h) corresponde ao profissional que deverá saber coordenar a realização de receitas e pratos, supervisionar a equipe de trabalho da cozinha; garantir a qualidade dos produtos e serviços, rentabilidade para o estabelecimento; recepcionar os clientes na cozinha fornecendo-lhes explicações sobre a história e composição dos pratos. Neste módulo o profissional ao terminar receberá um certificado de Líder de Cozinha.

O terceiro módulo Recuperação e Reabilitação (740h) corresponde às matérias específicas para o curso. As disciplinas estão elencadas de modo que ao perfazer os alunos estejam aptos a elaborar cardápios para o cliente/paciente/comunidade, recebendo portanto o diploma de Técnico em Gestão da Nutrição.

O curso Técnico em Gestão da Nutrição tem no total uma carga horária teórica de 1.800 horas-aula. Sendo 1.200 horas-aula teórico-prática e 600 horas-aula de Estágio Supervisionado diluídos nos três módulos, para que os discentes sejam capazes de atuar na área por eles escolhida.

QUADRO CURRICULAR

11 - Critérios de Avaliação

A verificação da aprendizagem é feita por disciplina, incidindo sobre a freqüência e o aproveitamento. No tocante a freqüência às aulas e as demais atividades educacionais estas obrigatórias, a metodologia aplicada será qualitativa no concernente a apreensão de conhecimentos e quantitativa quando se trata de transformar tais qualidades em nota.

Os discentes serão avaliados durante todo o módulo e, no final de cada qual, deverão obter conceito satisfatório em suas avaliações escritas, orais e ou, práticas.

São condições para aprovação do discente, em cada módulo, independente do exame final:

a) alcançar no mínimo, setenta e cinco por cento de freqüência às aulas e atividades previstas;

b) obter no mínimo, o grau numérico 7,0 (sete) resultante da média das avaliações realizadas;

c) o aluno que obtiver média inferior a 7,0 (sete) e igual ou superior a 4,0 (quatro), em cada módulo poderá prestar exame final. As notas obtidas no exame e as médias das avaliações realizadas no módulo respectivo devem ser computadas para o cálculo de uma nova média aritmética simples, agora denominada média final que para resultar em aprovação, deve ser igual ou superior a cinco;

d) se mesmo com os itens acima o discente não conseguir aprovação será dado ao mesmo a oportunidade de refazer o módulo, tal qual uma dependência de até duas disciplinas.

As notas modulares e de exame final são graduadas de 0 a 10,0 (zero a 10,0), permitida apenas a fração de 0,5 (meio) ponto.

12 - Plano de Avaliação do Curso

Ao término da cada Módulo será entregue aos discentes uma ficha avaliativa na qual os mesmo poderão avaliar como foram conduzidas as disciplinas, o desempenho dos docentes e, também dar opinião sobre melhorias Didático-Pedagógica na Instituição (em anexo). Tal avaliação estará em nosso site www.cbesaude.com.br uma vez que já possuímos esta sistemática aplicada aos nossos cursos de pós-graduação.

É também de suma importância observar que a cada trimestre haverá reunião do colegiado com alguns membros representantes dos diferentes segmentos da Instituição para avaliação do andamento das atividades Didático-Pedagógicas-Administrativa.

13 - Plano de Estágio

O Estágio Curricular, geralmente é realizado em empresas. É o mais importante instrumento de integração entre a teoria e a prática profissional sendo regulamentado pelo decreto n.º 87.497/82. Este não é um acontecimento isolado e sim, a continuação de um processo educativo integral. Este período de prática profissional sob a supervisão de profissionais da área, habilita o indivíduo a enfrentar, a superar obstáculos imediatos que possam surgir no trabalho a que se dedicará. Logo, o estágio será feito ao término de cada módulo, seguindo a grade curricular. Os discentes irão aos locais previamente determinados e contatados pelos próprios discentes uma vez que este é obrigatório. Sendo assim foi determinada a seguinte carga horária para cada módulo do Curso de Pós-Médio de Técnico em Gestão da Nutrição.

- I Módulo (Educação para a Saúde e Prevenção) o estágio será de 100 (cem) horas;
- II Módulo (Gestão em Saúde) o estágio será de 200 (duzentas) horas;
- III Módulo (Recuperação e Reabilitação) contará com 300 (trezentas) horas de estágio;

Ao término dos módulos do Curso Técnico da Nutrição os discentes terão uma carga mínima de 600 (seiscentas) horas de Estágio Supervisionado.

14 - Certificação

Obterá o certificado de Estoquista/Comprador o aluno que optar por parar seus estudos ao terminar o Primeiro Módulo, mas se este optar por seguir e terminar o Segundo Módulo o discente terá seu certificado de Líder de Cozinha. Mas ao terminar os três Módulos propostos pela Instituição, com êxito, o aluno receberá um Diploma de Técnico em Gestão da Nutrição, expedido pelo CBES-TÉCNICO.

15 - Recursos Humanos

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

16 - Recursos Físicos e Materiais

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 67 a 72.

17 - Comissão de Verificação

O Laudo Técnico favorável a Autorização de Funcionamento do referido curso, emitido pela Comissão Verificadora constituída por Bacharel em Administração com especialização em Interdisciplinaridade na Escola, Bacharel em Estatística com especialização em Engenharia de Produção e Nutricionista foi incorporado pelo Parecer n.º 3.341/02-CEF/SEED.

II – VOTO DA RELATORA

Considerando o exposto e o Parecer n.º 3.341/02-CEF/SEED, aprovamos o Plano de Curso Técnico em Gestão da Nutrição – Área Profissional: Saúde e votamos pela autorização de funcionamento do Curso Técnico acima proposto, a partir de 2003 do Colégio Brasileiro de Estudos Sistêmicos –CBES mantido pelo Colégio Brasileiro de Estudos Sistêmicos S/C Ltda., no Município de Curitiba, credenciado pelo Parecer n.º 913/02 ficando o curso automaticamente reconhecido (cf. § 1.º, Art. 10, Del. N.º 002/00-CEE).

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.

A Instituição:

a) poderá expedir Certificados de Qualificação Profissional em Nível Técnico de acordo com o que está definido no Plano de Curso ora aprovado;

b) poderá fornecer declaração de freqüência e aproveitamento de cada módulo;

c) deverá exigir a confirmação de autenticidade do Histórico Escolar e do Certificado de Conclusão do Ensino Médio, sem o que o Diploma não terá sua regularidade garantida.

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 unanimidade, o Voto da Relatora.

Curitiba, 25 de fevereiro de 2003.

DECISÃO DO PLENÁRIO

O Plenário do Conselho Estadual de Educação aprovou, por unanimidade, a Conclusão da Câmara.

Sala Pe. José de Anchieta, em 26 de fevereiro de 2003.

PROCESSO N.º 2092/02

ANEXO I

Estabelecimento: Colégio Brasileiro de Estudos Sistêmicos-CBES
Município: Curitiba
Curso: Técnico em Gestão da Nutrição - Área Profissional: Saúde
Implantação: 2003

RELAÇÃO DOS DOCENTES

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Maria Iliane Borba Macuco	- Pedagogia com habilitação em Supervisão Escolar - Especialização em Metodologia do Ensino Superior - Mestre em Administração com ênfase em Gestão e Política Institucional	- Direção - Relatório
Cilene da Silva Gomes Ribeiro	- Nutrição - Especialização em: • Administração Industrial • Qualidade de Alimentos • Qualidade e Produtividade • Metodologia do Ensino Superior - Mestrado em Engenharia da Produção ênfase em Controle de Gestão	- Coordenação do Curso - Coordenação do Estágio - Estágio Supervisionado, I, II e III - Gestão do Trabalho em UAN II
Heloisa Camargo Hermamm	- Nutrição	- Proteção à Saúde;
Rafael Martinez Currial	- Nutrição	- Higiene dos Alimentos I e II;
Carmen Luciane Sanson Abourihan	- Nutrição - Especialização em Vigilância Sanitária dos Alimentos	- Segurança no Trabalho; - Produção de Refeições;
Elis Regina Pazini da Rocha	- Nutrição	- Organização do Processo de Trabalho I e II;
Ana Cristina Miguez Ribeiro	- Nutrição	- Ética no Trabalho; - Gestão de Trabalho em UAN I
Gisele Pontaroli Raymundo	- Nutrição - Especialização em Estratégias de - Marketing - Mestre em Educação	- Banco de Dados; - Produção de Dietas:
Isabela da Costa Ribeiro	- Nutrição - Especialização em Saúde e Nutrição Materno Infantil - Mestre em Nutrição	- Identificação do Estado Nutricional - Educação Alimentar
Ligia Maria T. N. Tavares	- Enfermagem e Obstetrícia	- Educação para a Saúde;
Carolina Muggiati dos Santos	- Nutrição - Especialização em Nutrição Clínica	- Planejamento Nutricional;
Elizabete Doniak Frenzel	- Ciências - Matemática - Especialização em Engenharia Econômica e da Produção - Especialização em Administração de Empresas – Área de Concentração: Finanças	- Gestão Ambiental