

HABILITAÇÃO PROFISSIONAL: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
(Integral e Parcial)

PROPOSTA CURRICULAR PARA A FORMAÇÃO ESPECIAL

EDENIR ALVES NEMOTO
LÍDIA R.A. DE SOUZA
MARIA HELENA C.R. ALBERNAZ

-1989-



PROPOSTA CURRICULAR PARA A HABILITAÇÃO DE
TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

I) Introdução

O curso de Nutrição e Dietética em nível médio, é um dos mais antigos no Ensino Oficial do Estado de São Paulo, pois foi instalado em uma escola da rede no ano de 1939. Já nessa época, a demanda de técnicos dessa categoria, para o desempenho de diversas funções no campo da alimentação, era muito grande.

Em 05 de dezembro de 1974, foi aprovado o Parecer 4089 pelo Conselho Federal da Educação que estabelece o currículo mínimo para o curso de Técnico em Nutrição e Dietética.

II) Objetivos

O aluno ao final do curso deverá:

1. Adquirir conhecimentos sobre a ciência da Nutrição em seus mais variados aspectos.
2. Adquirir atitude própria e convicção relativas à importância da alimentação, para preservar e manter a saúde do indivíduo e da coletividade.
3. Apreciar a importância dos fatores econômicos, sociais, psicológicos e educacionais na alimentação do homem.
4. Conscientizar-se de sua parcela de responsabilidade auxiliando o nutricionista na Supervisão das atividades do Serviço de Nutrição e Dietética.

III) Perfil do Profissional

São características indispensáveis para um técnico em Nutrição e Dietética;

- responsabilidade, bom senso, dinamismo, integridade e respeito humano no desempenho de seu trabalho, pois trata-se de uma atividade que exige integração com diversos tipos de profissionais e onde há relacionamento mais direto com o público.
- atitude correta na orientação, coordenação e controle na execução técnica deste tipo de serviço no que se refere ao controle de qualidade de alimentos, seu correto armazenamento e sua cocção.
- Consciência da responsabilidade que lhe cabe na orientação e divulgação de informações corretas sobre a alimentação e nutrição.

- responsabilidade pelo patrimônio, estoque de utensílios e de gêneros alimentícios em seu serviço.

IV) Distribuição de carga horária

Esta proposta contém 2 grades curriculares:

A 1ª elaborada para atender às necessidades do futuro profissional e a 2ª atende à distribuição comum para todas as áreas, na nova filosofia do Centro Estadual de Educação Tecnológica "Paula Souza".

1) Distribuição ideal

a) para curso com três anos de duração (integral)

	Legislação	Matérias	Conteúdo Específico	aula sem série			Total de Créditos	
				1ª	2ª	3ª		
Parte Diversificada	Mínimo Profissionalizante Parecer CFE 4089/74	Higiene Alimentar	Higiene dos Alimentos			3	03	
			Inquérito e Técnicas de Educação Alimentar		4		04	
		Administração	Administração dos Serv. Alimentares		3	3	06	
			Psicologia das Relações Humanas e Ética Profissional			2	02	
		Nutrição e Dietética	Nutrição Normal	6	①		07	
			Anatomia Humana e Fisiologia da Nutrição	6			06	
			Técnica Dietética e Prática em laboratório	2	4	4	10	
			Dietoterapia Aplicada		3	4	07	
		Bromatologia	Nutrição Materno-Infantil		3		03	
			Bromatologia e Prática em Laboratório			3	03	
			Tecnologia dos Alimentos			3	03	
		Alínea "c" Art. 5º Lei 7.044	Parecer CFE 4089/74	Noções de Legislação Aplicada			2	02
				Química Orgânica	3			03
				Bioquímica e Prática em laboratório		3		03
				Linguagem e Laboratório de Programação	4	4		04
		Total				22	20	24
Estágio Supervisionado				18	20	24	420 horas	

15 - 20
17 - 19 - 24 OK
J.M.

b) para curso com quatro anos de duração (parcial)

Legislação	Matérias	Conteúdo Específico	aula sem série				Total de Créditos
			1º	2º	3º	4º	
Parte Diversificada	Higiene Alimentar	Higiene dos Alimentos			3		03
		Inquéritos e Técnicas de Educação Alimentar				4	04
	Administração	Administração dos Serviços Alimentares		3	3	3	06
		Psicologia das Relações Humanas e Ética Profissional				2	02
	Nutrição e Dietética	Nutrição Normal	3	4			07
		Anatomia Humana e Fisiologia da Nutrição	3	3			06
		Técnica Dietética e Prática em Laboratório	2	4	3	4	10
		Dietoterapia Aplicada			3	4	07
		Nutrição Materno-Infantil			3		03
	Bromatologia	Bromatologia e Prática em Laboratório				3	03
		Tecnologia de Alimentos				3	03
		Noções de Legislação Aplicada				2	02
	Alínea "C" Art. 5º Lei 7.044	Química Orgânica		3	3		03
		Bioquímica e Prática em Laboratório		3	3		03
		Linguagem e Laboratório de Programação	4				04
Total			16	16	16	18	66
Estágio Supervisionado				80	120	240	440h

8 10 17 21

2) Distribuição comum

a) para curso com três anos de duração (integral)

Legislação	Matérias	Conteúdo Específico	aula sem série			Total de Créditos	
			1ª	2ª	3ª		
Parte Diversificada Mínimo Profissionalizante Parecer CFE 4089/74	Higiene Alimentar	Higiene dos Alimentos			2	02	
		Inquéritos e técnicos de Educação Alimentar		3		03	
	Administração	Administração dos Serv. Alimentares		2	3	05	
		Psicologia das Relações Humanas e Ética Profissional			2	02	
	Nutrição e Dietética	Nutrição Normal	6			06	
		Anatomia Humana e Fisiologia da Nutrição	5			05	
		Técnica Dietética e Prática em Laboratório	2	4	4	10	
		Dietoterapia Aplicada		2	4	06	
		Nutrição Materno-Infantil			2	02	
	Bromatologia	Bromatologia e Prática em Laboratório			3	03	
		Tecnologia de Alimentos			2	02	
		Noções de Legislação Aplicada			2	02	
	Alínea "c" Art. 5º Lei 7.044	Química Orgânica		2		02	
		Bioquímica e Prática em Laboratório			3	03	
		Linguagem e Laboratório de Programação		4		04	
	Total			13	17	27	57
	Estágio Supervisionado						440 horas

b) para curso com quatro anos de duração (parcial)

	Legislação	Matérias	Conteúdo Específico	aula sem série				Total de Créditos
				1ª	2ª	3ª	4ª	
Parte Diversificada	Mínimo Profissionalizante Parecer CFE 4089/74	Higiene Alimentar	Higiene dos Alimentos			2		02
			Inquéritos e Técnicos de Educação Alimentar		3			03
		Administração	Administração dos Serviços Alimentares		2	3		05
			Psicologia das Relações Humanas e Ética Profissional			2		02
		Nutrição e Dietética	Nutrição Normal	3	3			06
			Anatomia humana e fisiologia da nutrição	3	2			05
			Técnica Dietética e Prática em Laboratório	3	3	4		10
			Dietoterapia Aplicada			2	4	06
		Bromatologia	Nutrição Materno-Infantil			2		02
			Bromatologia e Prática em Laboratório				3	03
			Tecnologia dos Alimentos				2	02
		Alínea "c" Art. 5ª Lei 7.044	Química Orgânica	Noções de Legislação Aplicada			2	02
	Química Orgânica			2			02	
	Bioquímica e Prática em Laboratório				3		03	
			Linguagem e Laboratório de Programação	4			04	
Total				15	16	15	11	57
Estágio Supervisionado					80	120	240	440h.

V) Justificativa para estágio Supervisionado

Os estágios da área de Nutrição e Dietética tem características que lhe são peculiares, portanto necessitando de um profissional exclusivo para o curso, que no caso será o Supervisor de Estágio.

Relatamos a seguir algumas considerações sobre o Supervisor de Estágios para a área de Nutrição e Dietética.

a) Deverá ser da mesma área, para ser capaz de:

- orientar o aluno para um melhor desempenho nas diferentes atividades;
- avaliar o local de estágio, para saber se será um local que preencha as necessidades do estagiário.
- discutir com os alunos e empresas os problemas referentes ao estágio.
- passar informações para os profissionais da área em relação às atualidades nas empresas.
- encaminhar os alunos de acordo com o pedido das empresas.
- vincular o estágio às disciplinas do currículo pleno.

b) Deverá ser exclusivo para:

- acompanhar o aluno no local, ou mesmo via telefone (que algumas empresas preferem). Pois entendemos que não é só o cumprimento da carga horária que levará o aluno à boa formação, pois a qualidade do estágio é essencial, mesmo sendo este número de horas mínimo.
- cobrar do aluno no sentido de fazer em bom estágio.
- fazer reuniões de orientação para os alunos.
- corrigir os relatórios analíticos e descritivos com posterior comentários com os estagiários.
- elaborar cronogramas de visitas e poder avaliar as empresas que interessam aos alunos.

Ressaltamos que na área de Nutrição e Dietética o estágio começa na 2ª série, com reconhecimento de alimentos nos diversos pontos de distribuição de alimentos, continuam na 3ª série com visitas aos locais onde se comercializa ou elabora alimentos para um estágio de observação. Na 4ª série se conclui o processo com estágios de participação em indústrias e hospitais.

Consideramos que 440 horas de estágio seja um número aceitável, em razão de tudo que foi dito acima, além de nos preocuparmos com as Unidades que estão no interior, onde a chance de oferta de estágios é menor, o que poderia

criar problemas para o aluno que não conseguiria fazer o seu uso estágio por falta de lugar para estagiar. Portanto sendo menor o número de horas, a mesma entidade poderá fornecer estágio para um número maior de alunos, pois acreditamos que orientação ao aluno, a sua preparação teórica e a própria organização das empresas, para com que o estágio seja bastante proveitoso. Contamos ainda com outro fator, a própria vontade do estagiário em fazer estágios voluntários em qualquer entidade ou cidade e em qualquer época do ano.

Por tudo que foi exposto é que nos leva a ter plena convicção que a figura do Supervisor de Estágios é importante para a área de Nutrição e Dietética.

NR626

**Proposta Curricular para a Formação Especial – Habilitação Profissional:
Nutrição e Dietética (Integral e Parcial)
1989**

Elaborada por Edenir Alves Nemoto, Lídia R. A. de Souza e
Maria Helena C. R. Albernaz.

Doado pela professora Edenir Alves Nemoto, em 12/03/2019

**Acervo do Centro de Memória da Educação Profissional e Tecnológica do
Centro Paula Souza**

Escaneado em 10 de julho de 2023

por Maria Lucia Mendes de Carvalho/ Cetec/GEPEMHEP/CPS

