

HISTÓRIA DA CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO: curso Técnico em Nutrição e Dietética

Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza

Maria Lúcia Mendes de Carvalho
marialuciamcarvalho@hotmail.com

HISTÓRIA DA CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO: curso Técnico em Nutrição e Dietética

OBJETIVO:

**Relacionar a legislação educacional
com a construção do currículo do
curso Técnico em Nutrição e
Dietética no Centro Paula Souza
(1939 a 2011)**

HISTÓRIA DA CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO: curso Técnico em Nutrição e Dietética

Pesquisa no Centro de Memória da
primeira Escola Profissional Feminina, de
São Paulo, capital.



Fotografia da Etec Carlos de Campos, década de 1930

HISTÓRIA DA CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO: curso Técnico em Nutrição e Dietética

Período da pesquisa: 1939 – 2011

**1939 - criação do primeiro curso no campo da
alimentação e nutrição no Brasil –
Auxiliares em Alimentação – na
educação profissional por
Francisco Pompêo do Amaral**

HISTÓRIA DA CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO: curso Técnico em Nutrição e Dietética

- **Antes de 1939**

**Decreto Estadual Nº 2118 B de 28 de setembro de 1911 ,
regulamenta a Lei Nº 1214 de 24 de outubro de 1910:**

*cria o instituto de educação profissional, denominado “Escola Profissional Feminina”,
como estabelecimento destinado ao ensino economia doméstica e prendas manuais
a alunos do sexo feminino.*

- **A Escola Profissional Feminina compreendia as seções:**

- *desenho*
- *datilografia*
- *corte e feitiço de vestidos e roupas para senhoras e crianças*
- *corte e feitiço de roupas brancas*
- *de bordados e rendas*
- *de fabrico de flores e ornamentação de chapéus*
- *de arte culinária em todos os seus ramos e de economia doméstica.*

HISTÓRIA DA CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO: curso Técnico em Nutrição e Dietética

- *“A Escola tem por fim ministrar a aprendizagem de artes e officios, economia doméstica e puericultura, a alumnas maiores de 12 anos. A candidata para ter ingresso na Escola precisa ter o curso completo dos nossos grupos escolares, ou preparo equivalente, demonstrando em exame de admissão. O curso profissional commum tem a duração de três annos. O objetivo da Escola é dar ás suas alumnas, depois de conhecidas as suas aptidões naturaes, uma profissão, ministrando-lhes ao mesmo tempo, os conhecimentos precisos para que se tornem boas donas de casa” (Silveira, 1931)*

Fonte: Silveira, Horácio Augusto. Escola Normal Feminina de Artes e Officios (São Paulo) - Histórico e organização atual: tese apresentada no 2º Congresso Feminista, São Paulo Editora, 1931.

HISTÓRIA DA CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO: curso Técnico em Nutrição e Dietética

Profissão – Educação Doméstica

Curso Geral:

Componentes básicos para os trabalhos nas oficinas:

- I – *Portuguez e educação moral e cívica*
- II – *Arithmetica e geometria*
- III – *Desenho profissional*
- IV – *Plástica aplicada ás profissões*

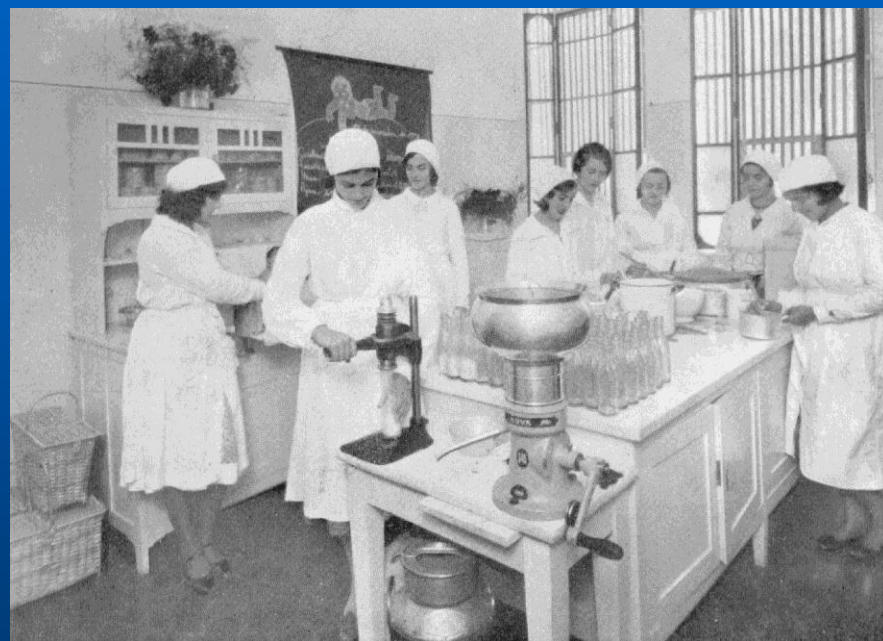
Componente para a formação de verdadeiras donas de casa:

- V – *Economia doméstica e puericultura*

HISTÓRIA DA CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO: curso Técnico em Nutrição e Dietética

Ensino de Puericultura:

“O estudo dessa disciplina, cujas vantagens serão imensas para o fortalecimento das gerações futuras, principalmente no nosso meio, onde a mortalidade infantil atinge cifras deprimentes para os nossos foros de civilização, para ser proveitoso requer pratica e as luzes do medico pediatra” (SILVEIRA, 1931)



HISTÓRIA DA CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO: curso Técnico em Nutrição e Dietética

APERFEIÇOAMENTO

MESTRES PARA O ENSINO PROFISSIONAL E DOMÉSTICO

Curso Geral:

- I - *Mathematica, escripturação industrial, direcção de officina*
- II – *Geografia econômica, hygiene industrial*
- III – *Puericultura*
- IV – *Desenho industrial e plástica*

APERFEIÇOAMENTO DE UM DOS SEGUINTE OFFICIOS

- *Confecções*
- *Roupas brancas*
- *Rendas e bordados*
- *Chapéus*
- *Flores e artes applicada*
- *Desenho technico*
- *Pratica de ensino*

Fonte: Silveira, Horácio Augusto, 1931.

HISTÓRIA DA CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO: curso Técnico em Nutrição e Dietética

1939 – Decreto Estadual N° 10.033 de 03 de março, regulamenta os cursos:

Dietética para donas de casa
(3 anos)

Auxiliares em alimentação
(2 anos)



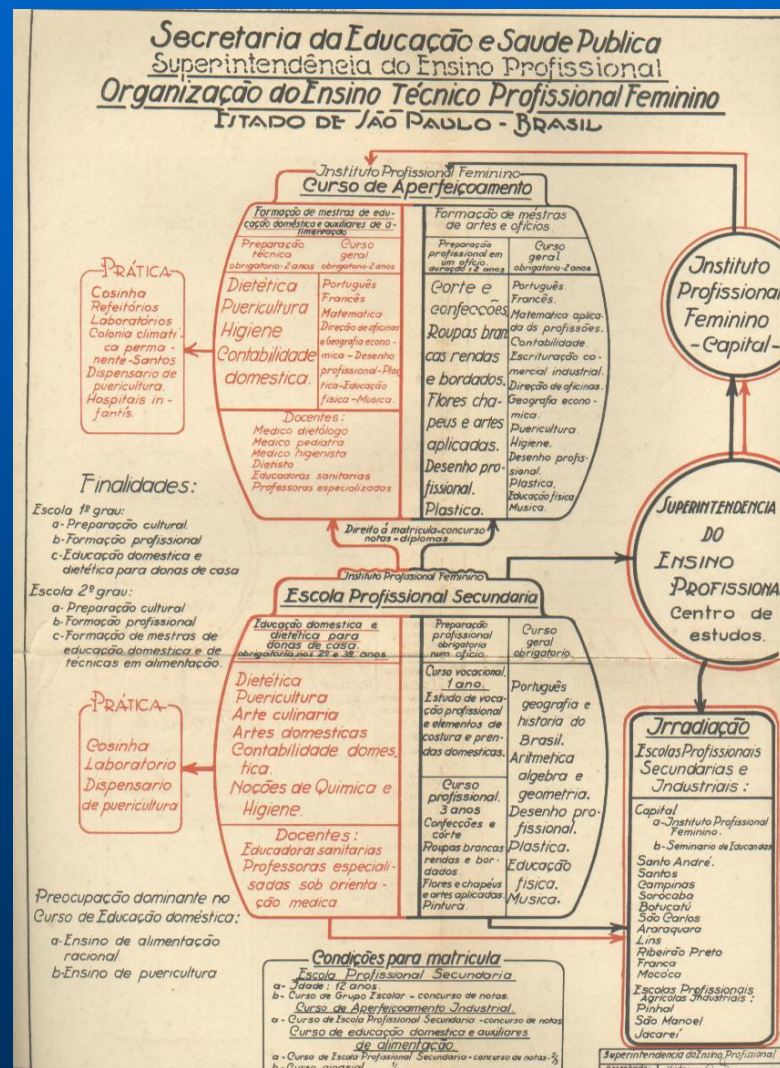
Fotografia na Etec Carlos de Campos, década de 1940

HISTÓRIA DA CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO: curso Técnico em Nutrição e Dietética

Quadro

Currículos dos cursos de educação doméstica das escolas profissionais femininas, incluindo os cursos de Dietética para donas de casa e Auxiliares em alimentação, criados pelo decreto nº 10.033, de 03 de março de 1939, que modificou a organização dos cursos de educação doméstica

Fonte: AMARAL, Francisco Pompêo. Os cursos de Dietética. Organizados e Inaugurados na Superintendência do Ensino Profissional. 1ª Ed. Santos: Edição do Instituto D. Escolástica Rosa, maio, 1939



HISTÓRIA DA CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO: curso Técnico em Nutrição e Dietética

1953 – Lei Estadual Nº 2.318 de 09 de outubro, autoria do deputado Arnaldo Laurindo, desdobra o curso de Mestre de Educação Doméstica e Auxiliar em Alimentação em:

Formação de Profissionais de Economia Doméstica e Artes Manuais

Formação de Dietistas



Fotografia na Etec Carlos de Campos, s/d

HISTÓRIA DA CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO: curso Técnico em Nutrição e Dietética

1953 – Currículo do curso de Formação de Dietistas:

Primeiro ano:

- . *higiene geral (enfermagem)*
- . *puericultura*
- . *dietética (parte geral, fisiologia da nutrição e técnica culinária)*

Segundo ano:

- . *Dietética (parte geral, administração de serviços de alimentação, prática de ensino e divulgação de higiene alimentar e pesquisas higiênico-sociais relacionadas com a alimentação)*



Fotografia na Etec Carlos de Campos, década de 1940

HISTÓRIA DA CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO: curso Técnico em Nutrição e Dietética

1961 – decreto 38.643, de 27 de julho,
transforma os cursos em:

- *Técnico de Economia Doméstica e Artes Aplicadas*
- *Técnico de Dietética*

HISTÓRIA DA CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO: curso Técnico em Nutrição e Dietética

Conselho Federal de Educação propõe currículo mínimo, por meio do Parecer nº 4089/74, aprovado em 05 de dezembro de 1974, com carga horária mínima de 2900 horas / aula - em quatro séries:

- 1) *Redação e Expressão;*
- 2) *Estudos Regionais;*
- 3) *Administração Aplicada;*
- 4) *Higiene;*
- 5) *Nutrição e Dietética;*
- 6) *Bromatologia;*
- 7) *Noções de Anatomia e Fisiologia Humana;*
- 8) *Estágio e Prática Profissional.*

HISTÓRIA DA CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO: curso Técnico em Nutrição e Dietética

Colégio Técnico Estadual Carlos de Campos

Carga horária: 3180 horas / aula

- 1) Inglês
- 2) Desenho Aplicado
- 3) Administração Geral
- 4) Administração Geral de Serviços de Alimentação
- 5) Ética profissional
- 6) Inquéritos alimentares
- 7) Psicologia e relações humanas
- 8) Nutrição normal
- 9) Fisiologia da nutrição
- 10) Fisiologia da nutrição e dietoterapia
- 11) Técnica dietética e arte culinária
- 12) Puericultura e dietética infantil
- 13) Técnicas de educação alimentar
- 14) Bromatologia
- 15) Matemática aplicada
- 16) Anatomia e fisiologia humana
- 17) Química orgânica
- 18) Higiene e saúde pública
- 19) Estágio supervisionado

Fonte: CIEE. Centro de Integração Empresa-Escola. Dicionário das profissões. Técnico em Nutrição e Dietética e Nutricionista, agosto, 1974.

HISTÓRIA DA CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO: curso Técnico em Nutrição e Dietética

Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética - 99

LEGISLAÇÃO	MATÉRIAS / COMPONENTES CURRICULARES	Modulo: 20 semanas					
		CICLOS: 03			Total	C.H. Total	
		1º	2º	3º			
Lei Federal 9394/96 Decreto 2208/97 Parecer CNE nº 05/97 Resolução CF nº 17	Mínimo Profissionalizante	HIGIENE ALIMENTAR ✓					
		Higiene dos Alimentos	3	2		5	100
		Inquéritos e Técnica de Educação Alimentar		3		3	60
		ADMINISTRAÇÃO APLICADA ✓					
		Administração Aplicada	2			2	40
		Noções de Marketing			2	2	40
		Administração dos Serviços de Alimentação		3	3	6	120
		NUTRIÇÃO E DIETÉTICA ✓					
		Nutrição Normal	4	3		7	140
		Técnico Dietética e Prática em Laboratório	3	3	4	10	200
		Dietoterapia Aplicada		2	4	6	120
		Nutrição Materno Infantil			2	2	40
		Fisiologia da Nutrição		2		2	40
		Nutrição em Saúde Pública		2		2	40
	BROMATOLOGIA ✓						
	Bromatologia e Prática em Laboratório			4	4	80	
	Tecnologia de Alimentos			2	2	40	
	NÓÇÕES DE LEGISLAÇÃO APLICADA ✓						
	Disciplinas Instrumentais	3			3	60	
	Noções de Anatomia e Fisiologia Humanas	2			2	40	
	Química Orgânica		3		3	60	
	Bioquímica			2	2	40	
	Noções de Puericultura						
CARGA HORÁRIA DO MÍNIMO PROFISSIONALIZANTE		17	23	25	65	1300	
	Disciplinas Optativas						
	Informática	2			2	40	
	Psicologia das Relações Humanas				2	40	
	Ética e Cidadania				2	40	
	Tecnologia e Meio Ambiente				2	40	
	Gestão e Qualidade		2		2	40	
CARGA HORÁRIA DISCIPLINAS OPTATIVAS		8	2	0	10	200	
CARGA HORÁRIA DOS CONTEÚDOS PROFISSIONALIZANTES		25	25	25	75	1500	
CARGA HORÁRIA DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO						400	
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO						1900	

Qualificações:
1º Ciclo: Almoxarife de Alimentos *
1º + 2º Ciclos: Assistente em Preparação e Distribuição de Alimentos
1º + 2º + 3º Ciclos: Técnico em Nutrição e Dietética

04/12/98

120hs

HISTÓRIA DA CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO: curso Técnico em Nutrição e Dietética



ETE _____ Cou. _____ município _____

Curso : Técnico em Nutrição e Dietética Área : Saúde

Lei Federal N° 9394/96; Decreto Federal N° 2208/97; Resolução CNE/CEB N° 04/99 – Plano de Curso aprovado : 30/01/2001

1° módulo – 2° Sem./2001	C.H./HA	2° módulo – 1° Sem./2002	C.H./HA	3° módulo – 2° Sem./2002	C.H./HA
• Higiene dos Alimentos	60	• Higiene dos Alimentos	40	• Noções de Marketing	40
• Administração Aplicada	40	• Inquéritos e Técnica de Educação Alimentar	60	• Administração dos Serviços de Alimentação	60
• Nutrição Normal	80	• Administração dos Serviços de Alimentação	60	• Técnica Dietética e Prática em Laboratório	80
• Técnica Dietética e Prática em Laboratório	60	• Nutrição Normal	60	• Dietoterapia Aplicada	80
• Noções de Anatomia e Fisiologia Humanas	60	• Técnica Dietética e Prática em Laboratório	60	• Nutrição Materno Infantil	40
• Química Orgânica	40	• Dietoterapia Aplicada	40	• Bromatologia e Prática em Laboratório	80
• Informática	40	• Fisiologia da Nutrição	40	• Tecnologia dos Alimentos	40
• Psicologia	40	• Nutrição e Saúde Pública	40	• Noções de Legislação Aplicada	40
• Ética Profissional	40	• Bioquímica	60	• Noções de Puericultura	40
• Tecnologia e Meio Ambiente	40	• Gestão e Qualidade	40		
Subtotal	500	Subtotal	500	Subtotal	500
Total Geral					
				1500	
Estágio Supervisionado				120	

Qualificação Profissional :
Agente Sanitário de Alimentos

Qualificação Profissional :
Assistente em Preparação e Distribuição de Alimentos

Habilitação Profissional :
Técnico em Nutrição e Dietética

Data : ___/___/2001

Diretor : _____

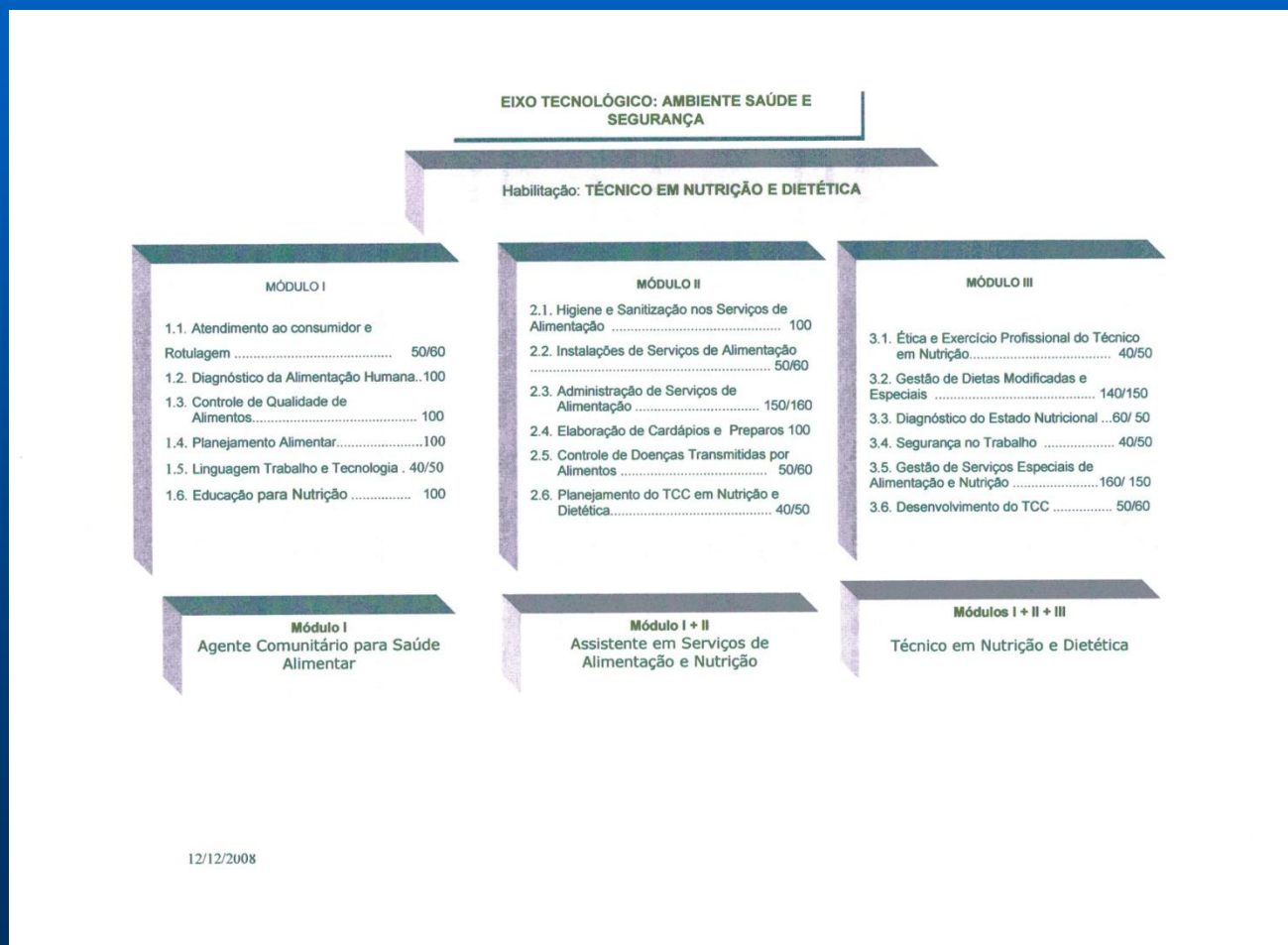
Homologado em : ___/___/2001

HISTÓRIA DA CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO: curso Técnico em Nutrição e Dietética



CURSO: TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (2,5)		ÁREA: SAÚDE			
<p><i>Lei Federal nº. 9394/96 - Resolução CNE/CEB nº. 04/99 - Parecer CNE/CEB nº. 16/99 - Decreto Federal nº. 5154/04 - Resolução CNE/CEB nº. 01/05 - Indicação CEE nº. 08/2000. Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador da CETEC de 04/11/2003, publicada no DOE de 07/02/2004, seção I, página 52.</i></p>					
1º MÓDULO – 2º SEM/2008	CH/HA	2º MÓDULO – 1º SEM/2009	CH/HA	3º MÓDULO – 2º SEM/2009	CH/HA
Identificação das Necessidades Nutricionais	125	Identificação do Estado Nutricional	75	Orientação e Controle do Diagnóstico	50
Educação Alimentar para o Autocuidado	50	Educação Alimentar para a Coletividade	50	Biossegurança nas Ações de Saúde	50
Saúde e Segurança no Trabalho	50	Estudo Experimental dos Alimentos	125	Produção de Refeições para Coletividades Sadias	125
Alimentos, Seleção e Controle de Qualidade	100	Organização e Planejamento em UAN (Unidades de Alimentação e Nutrição)	75	Produção de Dietas Modificadas e Especiais	125
Procedimentos Higiênico-Sanitários	125	Segurança Alimentar Nutricional	100	Gestão em Saúde	50
Banco de Dados	50	Orientação Dietética nos Distúrbios Nutricionais	75	Cidadania Organizacional	25
				Linguagens, Trabalho e Tecnologia	25
				Conservação e Rotulagem dos Alimentos	50
TOTAL	500	TOTAL	500	TOTAL	500
Total Geral					1500
Estágio Supervisionado					120
<i>Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Agente Sanitário de Alimentos Módulo I</i>		<i>Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Assistente em Preparação e Distribuição de Alimentos Módulos I + II</i>		<i>Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de Técnico em Nutrição e Dietética Módulos I + II + III</i>	

HISTÓRIA DA CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO: curso Técnico em Nutrição e Dietética



HISTÓRIA DA CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO: curso Técnico em Nutrição e Dietética

- Currículos (disciplinas)	Lei Federal	Decreto	Indicação
- 1961		38.643	
- 1971			CEE no 10/71
- 1999 (22)	9394/96	2208/97	CEE N° 01/97
- 2001 (29)	9394/96		
- 2004	9394/96		
- 2008 (18)	9394/96	5154/04	CEE N° 08/2000
-			e N° 80/2008

HISTÓRIA DA CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO: curso Técnico em Nutrição e Dietética

Currículos	Qualificações (módulos)
1939	I – Educação Doméstica e Dietética para donas de casa II – Formação de Mestras de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação
1953	I – Educação Doméstica II - Formação de Professores de Educação Doméstica e Trabalhos Manuais II – Formação de Dietista (regulamentado em 1954)
1961	I – Técnica em Economia Doméstica e Artes Aplicadas II – Técnica de Dietista (equivalente 2º grau)
1971	I - Técnico de Nutrição e Dietética

HISTÓRIA DA CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO: curso Técnico em Nutrição e Dietética

Currículos	Qualificações (módulos)
1999	I – Almojarife de alimentos II – Assistente em Preparação e Distribuição de Alimentos III – Técnico em Nutrição e Dietética
2001/2004	I – Agente Sanitário de Alimentos II – Assistente em Preparação e Distribuição de Alimentos III - Técnico em Nutrição e Dietética
2008	I - Agente Comunitário para Saúde Alimentar II - Assistente de Produtos e Serviços de Alimentação III - Técnico em Nutrição e Dietética

HISTÓRIA DA CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO: curso Técnico em Nutrição e Dietética

- **Participantes no Clube de Memórias VIII**

1 – Amanda J P Nascimento (Etec Cidade Tirandentes, em S.Paulo)

2 – Arlene Iacovone (Cetec)

3 – Carlos A F Samproni (Etec Machado de Assis, em Caçapava)

4 – Carmen Bassi Barbosa (Cetec)

5 – Cleusa M R S Wargaftig (Etec Monsenhor A Magliano, em Garça)

6 – Dulcineia Ramalho A Oliveira (Etec Deputado Fco Franco, em Rancharia)

7 – Fabiana Sandoval (Etec Dr. Francisco Nogueira de Lima)

8 – Fernanda Mello Demai (Cetec)

9 – Imperio Lombardi (Etec Prof. Horacio A Silveira, em S. Paulo)

10 – Lidia Ramos Aleixo de Souza (Etec Julio de Mesquita, em S. André)

HISTÓRIA DA CONSTRUÇÃO DO CURRÍCULO: curso Técnico em Nutrição e Dietética

- **Participantes no Clube de Memórias VIII**

11- Luzia Rosana de Toledo Kulcsar (Etec Carlos de Campos, em S.Paulo)

12 – Maria Jose Grando Rovai (Cetec)

13 – Maria Teresa Garbim Machado (Etec de Orlandia)

14 – Paulo Henrique Maximo (Etec Deputado Salim Sedeh)

15 – Ricardo Francelino da Silva (Etec Prof. Luiz Pires Barbosa)

16 – Stella Lobo (Cetec)

17 – Zulange O S Grillo (Etec Julio de Mesquita, em Santo André)

18- Monica de Oliveira Costa (Etec Carlos de Campos, em S. Paulo)