INTERESSADA: REAL HOSPITAL PORTUGUÊS DE BENEFICÊNCIA EM PERNAMBUCO / ESCOLA TÉCNICA DE SAÚDE DO REAL HOSPITAL PORTUGUÊS / RECIFE - PE

ASSUNTO: AUTORIZAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA - EIXO TECNOLÓGICO: AMBIENTE E SAÚDE NA MODALIDADE PRESENCIAL

RELATOR: CONSELHEIRO GLAYDSON ALVES DA SILVA SANTIAGO

PROCESSO Nº 14000110005178.000009/2020-11

Publicado no DOE de 25/08/2021 pela Portaria SEE nº 4215 de 24/08/2021.

PARECER CEE/PE Nº 045/2021-CEB ***APROVADO PELO PLENÁRIO EM 30/06/2021.***

1. RELATÓRIO

A Escola Técnica de Saúde do Real Hospital Português, de natureza particular, Instituição mantida pelo Real Hospital Português de Beneficência em Pernambuco, inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) sob o nº 10.892.164/0004-77, com sede na Rua do Imperador Dom Pedro II, nº 310, bairro de Santo Antônio, Recife–PE, Código de Endereçamento Postal (CEP) nº 50.010-240, por meio de Ofício s/n protocolou, perante o Conselho Estadual de Educação de Pernambuco (CEE/PE) pedido de Autorização do Curso Técnico em Nutrição e Dietética - Eixo Tecnológico: Ambiente e Saúde, sem saídas intermediárias, na modalidade presencial.

Consta do Processo a documentação abaixo relacionada:

- Ofício S/N da Instituição interessada, dirigido ao Presidente do CEE/PE, solicitando autorização do Curso;
- Cópias do Ato Constitutivo da Instituição e suas eventuais alterações, todos devidamente registrados;
- Projeto Político Pedagógico;
- Regimento Escolar;
- Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS – CRF);
- Contrato de Locação de Imóvel para Fins Comerciais;
- Documento que Identifica os Representantes da Instituição;
- Cópia do Parecer CEE/PE nº 092/2018-CEB, de Credenciamento da Instituição para a Oferta de Educação Profissional Técnica de Nível Médio, na Modalidade Presencial;
- Política de Qualificação em Serviço;
- Cópia do Alvará de Localização e Funcionamento com validade até **30.05.2023;**
- Descrição da Educação Profissional com Formação Inicial;
- Plano de Curso Técnico em Nutrição e Dietética - Eixo Tecnológico: Ambiente e Saúde e Anexos;
- Cópia do Relatório de Avaliação in Loco das Condições de Oferta do Pleito;

- Ofício nº 34/2021 – SEIP/SEE/PE contendo, em anexo, o Relatório da Comissão de Especialistas.

No dia 24 de janeiro de 2020, a Escola Técnica de Saúde do Real Hospital Português deu entrada em pedido de autorização do Curso Técnico em Nutrição e Dietética, o qual foi protocolado sob o número 14000110005178.000009/2020-11, sendo encaminhado no dia 30/01/2020 à Câmara de Educação Básica para designação da relatoria.

Na distribuição efetuada no dia 07 de fevereiro de 2020, o referido Processo ficou sob a responsabilidade da Conselheira Ângela Maria Leocádio Lins. Em 03 de março de 2020, o Processo foi encaminhado ao Presidente do CEE/PE com fins de envio à Secretaria Executiva de Educação Integral e Profissional da Secretaria de Educação de Pernambuco (SEIP/SEE/PE) para constituição da Comissão de Especialistas responsáveis pela avaliação das condições de oferta do pleito.

A referida comissão, constituída pela Portaria SEE nº 955/2021 (Diário Oficial do Estado - DOE – 02 de março de 2021) foi composta por Raquel Elza Oliveira Glotz (Coordenadora), Moacyr Dias da Nóbrega e Marcela de França Verçosa (Especialistas Docentes).

Em l3 de abril de 2021 foi realizada visita *in loco* para avaliação da qualidade das condições de oferta do Curso Técnico em Nutrição e Dietética da Escola Técnica de Saúde do Real Hospital Português. A Comissão foi recebida pelo Coordenador Geral Pedro Ivo de Oliveira Rodrigues, pela Coordenadora do Curso Técnico em Nutrição, Palena Cabral da Silva e pela Coordenadora do Curso Técnico em Radiologia, Fernanda Lúcia de Oliveira. Após as devidas apresentações a Coordenadora da Comissão, Raquel Elza Oliveira Glotz solicitou algumas documentações que estavam pendentes. Concluída a análise documental e avaliação *in loco* das instalações da Instituição de Ensino, a Comissão elaborou um relatório que foi encaminhado pela Secretaria de Educação de Pernambuco (SEIP/SEE/PE) ao CEE/PE no dia 18 de junho de 2021. Com a saída, em 01/01/2021, da Conselheira-Relatora Ângela Maria Lins Leocádio, em 21/06/2021, o Processo foi redistribuído para este relator com fins de análise documental e elaboração de parecer.

2. ANÁLISE

Diante do relato da Comissão de Especialistas sobre os aspectos estruturais e, particularmente, sobre a documentação exigida pela Resolução CEE/PE nº 02/2016, podemos destacar o seguinte:

2.1. Regimento Escolar

O Regimento Escolar contém as regras que norteiam a estrutura e o funcionamento da Escola, além de dados que definem a organização administrativa, didática, pedagógica e disciplinar, contribuindo com o estabelecimento de direitos e deveres de todos que convivem no ambiente.

2.2. Proposta Pedagógica

A Proposta Pedagógica da Instituição está fundamentada por: missão, visão, princípios e valores, e pressupostos metodológicos voltados para a formação dos estudantes, com objetivos, metas e ações planejadas para que, ao longo de um período letivo se obtenha sucesso na aprendizagem.

2.3 Infraestrutura

A estrutura geral da Instituição é considerada, pela Comissão, adequada para a oferta de Cursos Técnicos de Nível Médio. A Escola Técnica do Real do Hospital Português funciona do térreo ao quarto andar com os ambientes distribuídos da seguinte forma:

- **Térreo**
  - ✓ Recepção;
  - ✓ Secretaria Acadêmica;
  - ✓ Sala para Atendimento Acadêmico;
  - ✓ Sala de Apoio para Visitantes;
  - ✓ Sala de Apoio Pedagógico;
  - ✓ Sala de Coordenação de Curso;
  - ✓ Sala de Gerência de Unidade/Coordenador Operacional;
  - ✓ 03 salas de aula para 40 estudantes;
  - ✓ sala com a subestação e o gerador da edificação;
  - ✓ 02 sanitários adaptados para pessoas com deficiência.

- **Primeiro Pavimento**
  - ✓ Biblioteca com área de estudo;
  - ✓ 01 sala de aula para 40 estudantes;
  - ✓ Laboratório de Informática;
  - ✓ Sala de Professores;
  - ✓ 04 sanitários (sendo 02 adaptados para pessoas com deficiência).

- **Segundo Pavimento**
  - ✓ 02 salas de aula para 40 estudantes;
  - ✓ Laboratório de Anatomia e Fisiologia Humana;
  - ✓ Laboratório de Enfermagem;
  - ✓ Laboratório de Técnicas Dietéticas;
  - ✓ Laboratório de Radiologia;
  - ✓ 04 sanitários (sendo 02 adaptados para pessoas com deficiência).

- **Terceiro Pavimento**
  - ✓ 06 salas de aula para 40 estudantes;
  - ✓ Laboratório de Avaliação Nutricional Multidisciplinar;
  - ✓ 04 sanitários (sendo 02 adaptados para pessoas com deficiência).

- **Quarto Pavimento**
  - ✓ 06 salas de aula para 40 estudantes;
  - ✓ 01 Auditório com capacidade para 80 pessoas;
  - ✓ 04 sanitários (sendo 02 adaptados para pessoas com deficiência).

Considerando a **Lei Federal n° 10.098/2000,** que trata da promoção de acessibilidade para pessoas com deficiência, a Instituição oferece condições para as pessoas circularem e utilizarem os espaços de forma plena, com corredores livres de barreira. O acesso aos andares superiores é feito por meio de escadas e elevador. Dispõe de vagas para estacionamento exclusivo de veículos.

2.3.1 Ambientes de Aprendizagem

- **Salas de Aula** - possui 18 (dezoito) salas de aula com capacidade para 40 (quarenta) estudantes, todas climatizadas e com iluminação adequada, além de TV e computador;

- **Laboratório de Informática** – possui 40 (quarenta) computadores, mas em virtude do atual estado de pandemia reduziram para 20 (vinte) computadores para 20 (vinte) alunos.

- **Laboratório de Nutrição e Dietética** – atende, tanto quanto à adequação do espaço físico, quanto contempla todos os equipamentos necessários para o curso técnico.

- **Biblioteca -** possui espaço físico adequado, climatizado, boa iluminação. Contém: 03(três) mesas com 04 (quatro) cadeiras, 02 (dois) armários, 02 (dois) sofás grandes, 09 (nove) cabines de estudo individual, inclusive 04 (quatro) computadores para os estudantes. Os livros atendem em termos de quantidade e diversidade na opinião dos especialistas docentes e são catalogados, dispondo, a referida Escola, da Biblioteca Virtual Pearson. Existe uma bibliotecária para atendimento ao público e os livros são constantemente renovados a pedido dos docentes e coordenadores dos cursos.

2.3.2 Capacidade Instalada

A oferta do Curso Técnico em Nutrição e Dietética está prevista para os três turnos: manhã, tarde e noite, de acordo com a carga horária estabelecida considerando 18 (dezoito) salas de aula ociosas no turno da manhã e 11 (onze) salas ociosas nos turnos da tarde e noite.

Imagem 01. Distribuição das Turmas por Turno

Escola Técnica de Saúde do Real Hospital Português

	CURSOS			
	Tec Enfermagem	Tec Radiologia	Tec Nutrição	Esp Instrumentação Cirúrgica
TURNO	Segunda-feira a Sexta-feira			Sábado
Manhã	-	-	-	3 turmas
Tarde	7 turmas	-	-	3 turmas
Noite	7 turmas	-	-	-

Obs.: A Escola de Saúe dispõe de 18 salas de aula, 6 laboratórios e 1 auditório.
Atualizado em 25/06/2021

Fonte: Capacidade Instalada 2021 - Escola Técnica Real do Hospital Português

2.4. Plano de Curso Técnico em Nutrição e Dietética

2.4.1 Justificativa

A oferta do Curso Técnico em Nutrição e Dietética é justificada, pela Escola Técnica do Real Hospital Português, pelo fato de o crescimento no estado de Pernambuco atingir os mais diversos setores, dentre eles a indústria, o comércio, a construção civil, o setor de serviços e de tecnologia, além dos recentes investimentos do Governo nos setores petroquímico e automotivo que estão impulsionando a economia do Estado. As empresas

habitualmente aderem ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e para um adequado funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), observa-se a necessidade de ampliação do número de Técnicos em Nutrição e Dietética.

Enfatiza a Instituição, em seu Plano de Curso, que um dos direitos humanos básicos é o de possuir uma alimentação adequada e saudável, com acesso a uma prática alimentar que atenda às necessidades biológicas e sociais dos indivíduos, de forma que esteja inserida em sua cultura alimentar, sendo variada e equilibrada, moderada e prazerosa, garantindo, desta maneira, a segurança alimentar e nutricional. Logo, os profissionais de saúde como os Técnicos em Nutrição e Dietética são absorvidos pelas redes públicas e privadas.

2.4.2 Objetivos

O objetivo geral do Curso é, "formar técnicos de nível médio em nutrição e dietética para atuar, sob supervisão do nutricionista, nas diferentes áreas da alimentação e nutrição, com competência técnico-científica e ético-política, considerando as demandas da sociedade em relação às atividades que exerce".

Os objetivos específicos estão bem definidos, abrangem as metas que se desejam alcançar, preveem as possíveis experiências de aprendizagem e atendem às questões levantadas na Justificativa**.**

2.4.3 Requisitos e Formas de Acesso

O acesso ao Curso Técnico em Nutrição e Dietética poderá ser realizado na forma articulada **concomitante** – para estudantes matriculados a partir do 2º ano do Ensino Médio ou modalidade de ensino equivalente ou, na forma **subsequente** – para os estudantes que tenham concluído esta etapa da Educação Básica.

2.4.4 Perfil Profissional de Conclusão

O estudante egresso do Curso Técnico em Nutrição e Dietética terá seu perfil construído de modo a ser capaz de realizar todas as atividades indicadas pelo Conselho Federal de Nutricionistas na Resolução nº 605 de 22 de abril de 2018, dentre elas:

- realizar ações de seleção e preparo de alimentos;
- realizar estudos das necessidades nutricionais de indivíduo e coletividades, em todas as fases do ciclo vital;
- elaborar e implementar cardápios adequados ao público;
- acompanhar e orientar as atividades de controle de qualidade higiênico-sanitárias no processo de produção de refeições e alimentos;
- acompanhar e orientar os procedimentos culinários de preparo de refeições e alimentos;
- coordenar atividades de porcionamento, transporte e distribuição de refeições;
- realizar pesagem de pacientes e aplicar outras técnicas de mensuração de dados corporais para subsidiar a avaliação nutricional;
- avaliar as dietas de rotina de acordo com a prescrição dietética;
- participar do programa de educação alimentar e nutricional.

2.4.5 Organização Curricular

A carga horária teórico-prática do Curso está organizada em componentes curriculares distribuídos em quatro módulos: Módulo I, com 300 horas; Módulo II. com 300

horas; Módulo III, com 300 horas, e Módulo IV, com 460 horas - divididas em 300 horas teórico-práticas e 160 horas destinadas aos estágios curriculares supervisionados obrigatórios, totalizando 1.360 horas de curso.

Quadro 01. Distribuição da Carga Horária

Carga Horária Total (sem Estágios)	1.200h
Carga Horária Estágio Profissional Supervisionado	160h
Carga Horária Total de Integralização do Curso	1.360h

Fonte: Plano de Curso

Quadro 2. Matriz Curricular – Curso Técnico em Nutrição e Dietética

	Componentes Curriculares	CH Total	CH Teórica	CH Prática Laboratórios e/ou Visitas Técnicas
MÓDULO I	Introdução à Nutrição e Dietética	30h	21h	9h
	Biossegurança	30h	18h	12h
	Anatomia e Fisiologia Humana	60h	30h	30h
	Produção Textual em Saúde	30h	30h	-
	Suporte de Vida e Primeiros Socorros	30h	21h	9h
	Bioquímica Básica Aplicada à Nutrição	30h	21h	9h
	Segurança do Paciente	30h	21h	9h
	Microbiologia e Parasitologia	30h	21h	9h
	Triagem e Avaliação Nutricional	30h	15h	15h
	Total	**300h**	**177h**	**123h**

	Componentes Curriculares	**CH Total**	**CH Teórica**	**CH Prática Laboratórios e/ou Visitas Técnicas**
MÓDULO II	Ética e Bioética em Nutrição e Dietética	30h	27h	3h
	Nutrição nos Ciclos da Vida	60h	42h	18h
	Bioquímica dos Alimentos	30h	21h	9h
	Psicologia Aplicada à Saúde	30h	30h	-
	Técnicas Dietéticas	60h	30h	30h
	Bromatologia, Tecnologia e Rotulagem dos Alimentos	30h	18h	12h
	Interação Droga-Nutriente	30h	21h	9h
	Epidemiologia e Saúde Coletiva	30h	15h	15h
	Total	**300h**	**204h**	**96h**

	Componentes Curriculares	**CH Total**	**CH Teórica**	**CH Pratica Laboratórios e/ou Visitas Técnicas**
MÓDULO III	Sondário Lactário e Banco de Leite Humano (BLH)	60h	45h	15h
	Educação Alimentar e Nutricional	60h	30h	30h
	Gestão e Planejamento de Unidade de Alimentação Nutricional – UAN	120h	60h	60h
	Nutrição em Saúde Pública	60h	54h	6h
	Total	**300h**	**189h**	**111h**

	Componentes Curriculares	CH Total	CH Teórica	CH Prática Laboratórios e/ou Visitas Técnicas
MÓDULO IV	Técnica Dietética Aplicada	60h	30h	30h
	Dietoterapia	120h	81h	39h
	Nutrição Materno-Infantil	30h	15h	15h
	Nutrição em Geriatria	30h	15h	15h
	Controle e Qualidade dos Alimentos	60h	30h	30h
	Estágio Profissional Supervisonado I	80h	-	80h
	Estágio Profissional Supervisonado II	80h	-	80h
	Total	**460h**	**171h**	**289h**
Os conteúdos relativos à Educação em Direitos Humanos serão construídos de forma transversalnas diversas disciplinas do Curso, de acordo com a Resolução nº 01 de 30 de maio de 2012 do CNE.				

Fonte: Plano de Curso

As aulas teóricas serão realizadas em salas de aula e as aulas práticas em laboratórios e visitas técnicas com atividades extraclasse e acompanhamento efetivo docente, além de preceptores, quanto aos Estágios.

O Estágio Profissional Supervisionado Obrigatório será realizado em Hospitais ou Serviços de Saúde e Unidades Produtoras de Refeições e/ou Indústrias de Alimentos, supervisionado por professor efetivo da Escola e tendo como preceptor, profissional nutricionista e/ou professor.

2.4.6 Avaliação da Aprendizagem

O Curso desenvolverá a sistemática de avaliação da aprendizagem considerando os indicativos teóricos e metodológicos explicitados no Projeto Político Pedagógico da Escola Técnica em Saúde do Real Hospital Português e o estabelecido no seu Regimento Escolar. Especialmente no que se refere à avaliação da aprendizagem:

a) será feita por componente curricular, considerando o respectivo plano de ensino (conteúdos ministrados, atividades, competências desenvolvidas pelo aluno), e incidindo na frequência e no aproveitamento;
b) Para aprovação, o estudante deve obter média mínima 7,0 (sete) e cumprir frequência mínima em 75% (setenta e cinco por cento) das aulas e demais atividades curriculares previstas na carga horária do componente;
c) Na verificação da aprendizagem poderão ser usados, a critério do professor, instrumentos e estratégias para aferir conhecimento ou habilidade do estudante, tais como teste, prova, trabalho teórico ou prático, projeto, ou quaisquer outras técnicas, desde que coerentes com o plano de ensino do componente. Os instrumentos poderão ser aplicados individualmente ou em grupo;
d) A avaliação de cada componente comporta duas avaliações parciais: avaliação parcial 1 (AP1) e avaliação parcial 2 (AP2), atribuída uma nota, expressa em grau numérico de 0 (zero) a 10 (dez), fracionado em décimos;
e) Cada avaliação parcial (AP1 e AP2) abrange os conteúdos, atividades, habilidades e atitudes previstas no plano de ensino do componente;
f) Será atribuída nota zero ao discente que usar meio ilícito, quando da elaboração dos trabalhos, de provas ou de qualquer outra atividade que resulte na avaliação de conhecimento por atribuições de notas, sem prejuízo da aplicação de sanções cabíveis por este ato de improbidade.

Destacam-se ainda na sistemática de avaliação da aprendizagem:

a) O estudante pode se submeter a uma segunda chamada em razão de falta a qualquer atividade avaliativa;
b) A avaliação de segunda chamada é realizada após a AP2, em data estabelecida no calendário acadêmico e o resultado da segunda chamada substitui apenas a avaliação parcial que o estudante não realizou;
c) O estudante que apresente média parcial (MP) igual ou superior a 3 (três), mas inferior a 7 (sete), está sujeito à avaliação de recuperação ou prova final, por meio de prova escrita ou prática, a ser aplicada em data estabelecida no Calendário Acadêmico;
d) A apuração da média final (MF), para os estudantes que tenham se submetido à avaliação final (AF), é feita mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$MF = (MP + AF) / 2$$

Conforme o Art. 90 do Regimento Escolar considera-se reprovado no componente:

I. o estudante com frequência inferior à fixada na legislação;
II. o estudante que obtiver média parcial inferior a 3 (três), sem direito de realizar a prova final;
III. O estudante que obtiver média final inferior a 5 (cinco), considerando aqui a submissão à prova final.

2.4.7 Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores

O aproveitamento de conhecimento e experiências anteriores é feito pela Instituição, conforme o que dispõe o Art. 36 da Resolução CNE/CEB nº 06/2012.

2.4.8 Diplomas

A Instituição apresentou o modelo de diploma que será expedido, após conclusão do Curso Técnico em Nutrição e Dietética**,** ao estudante que tenha concluído com êxito todos os componentes curriculares e o Estágio Supervisionado Obrigatório, mediante apresentação do certificado de conclusão do Ensino Médio.

2.4.9 Equipe Gestora e Docente

O Corpo Diretivo da Instituição é composto por: Diretor; Coordenadora de Curso; Secretária e Responsável pela Biblioteca e Laboratórios. Todos habilitados para as funções que desempenham, conforme Quadro 2.

Quadro 2 - **Equipe Gestora**

NOME	FUNÇÃO	HABILITAÇÃO
Maria do Carmo Lencastre de Menezes e Cruz Dueire Lins	Diretora	Medicina
Pedro Ivo de Oliveira Rodrigues	Secretário Escolar	Bacharel em Ciência da Computação
Palena Cabral da Silva	Coordenação do Curso	Nutrição Clínica
Pedro Ivo de Oliveira Rodrigues	Coordenação Operacional	Direito

Fonte: Plano de Curso

A Equipe Docente é composta por profissionais que apresentam formação/titulação adequadas ao desenvolvimento de suas funções, conforme quadro explicitado no Plano de Curso.

2.5 Plano de Capacitação de Pessoal Docente e Técnico-Administrativo

Denominada Política de Qualificação Docente e Técnico-Administrativa, ela é apresentada pela Escola visando atender a necessidade de formação e qualificação docente e Técnico-Administrativa. O programa de capacitação promove aperfeiçoamento, o diálogo e o crescimento acadêmico-pedagógico.

São princípios apresentados pela Escola, os da universalidade e da inclusão de todos os funcionários, inserindo-os no programa de capacitação cujo foco é a discussão e troca de experiências sobre a atuação docente e técnico-administrativa para obtenção de melhores resultados do aproveitamento do estudante e na eficiência da formação profissional do egresso do Curso Técnico em Nutrição e Dietética.

3. VOTO

Pelo exposto e analisado, sou de parecer e voto favoráveis à Autorização do Curso Técnico em Nutrição e Dietética – Eixo Tecnológico: Ambiente e Saúde, sem saídas intermediárias, na modalidade presencial a ser ofertado pela Escola Técnica de Saúde do Real Hospital Português, Instituição mantida pelo Real Hospital Português de Beneficência em Pernambuco, CNPJ nº 10.892.164/0004-77, com sede na Rua do Imperador Dom Pedro II, nº 310, bairro de Santo Antônio, Recife-PE, CEP nº 50.010-240, credenciada pelo Parecer CEE/PE nº 092/2018-CEB, publicado pela Portaria SEE nº 5196, no Diário Oficial do Estado de Pernambuco de 29/10/2018.

A autorização será concedida pelo prazo de 06 (seis) anos, contados a partir da publicação da Portaria no Diário Oficial do Estado.

É o voto. Dê-se ciência ao interessado e à Secretaria de Educação e Esportes de Pernambuco.

4. CONCLUSÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Básica acompanha o Voto do Relator e encaminha o presente Parecer à apreciação do Plenário.

Sala das Sessões, em 28 de junho de 2021.

HORÁCIO FRANCISCO DOS REIS FILHO – Presidente
EDVÂNIA ARCANJO DO NASCIMENTO BARROS – Vice-Presidente
GLAYDSON ALVES DA SILVA SANTIAGO – Relator
ANTÔNIO HENRIQUE HABIB CARVALHO
CLEIDIMAR BARBOSA DOS SANTOS
GISELLY MUNIZ LEMOS DE MORAIS

5. DECISÃO DO PLENÁRIO

O Plenário do Conselho Estadual de Educação de Pernambuco decide aprovar o presente Parecer nos termos do Voto do Relator.

Sala das Sessões Plenárias, em 30 de junho de 2021. .

ANTONIO HENRIQUE HABIB CARVALHO
Presidente