

HELENA FATIMA PIMENTEL FINO

**ESTÁGIO SUPERVISIONADO DO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E
DIETÉTICA EM INSTITUIÇÕES HOSPITALARES: A ÓTICA DOS
ESTAGIÁRIOS**

Tese apresentada à Universidade Federal
de São Paulo para obtenção do título de
Mestre Profissional em Ensino em Ciências
da Saúde

São Paulo

2007

HELENA FATIMA PIMENTEL FINO

**ESTÁGIO SUPERVISIONADO DO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E
DIETÉTICA EM INSTITUIÇÕES HOSPITALARES: A ÓTICA DOS
ESTAGIÁRIOS**

Tese apresentada à Universidade Federal
de São Paulo - Escola Paulista de
Medicina para obtenção do título de
Mestre em Ensino em Ciências da Saúde.

Orientadora: Profa. Dra. Lidia Ruiz-Moreno

**São Paulo
2007**

Fino, Helena Fátima Pimentel

Estágio Supervisionado do Técnico em Nutrição e Dietética em Instituições Hospitalares: a ótica dos estagiários / Helena Fátima Pimentel Fino – São Paulo, 2007.

112 f.

Tese (Mestrado): Universidade Federal de São Paulo - Escola Paulista de Medicina. Programa de Pós-graduação Ensino em Ciências da Saúde.

Título em inglês: Supervised Period of Training of the Technician in Nutrition Dietetics in Hospital Institutions: to the optics of the trainees.

1.Educação Profissional.2.Curso Técnico em Nutrição.3. Estágio Supervisionado.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO

CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO SUPERIOR EM SAÚDE

Diretora do CEDESS:

Profa. Dra. Maria Cecília Sonzogno

Coordenador do Curso de Pós-Graduação:

Prof. Dr. Nildo Alves Batista

HELENA FÁTIMA PIMENTEL FINO

O ESTÁGIO SUPERVISIONADO DO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
EM INSTITUIÇÕES HOSPITALARES: A ÓTICA DOS ESTAGIÁRIOS

Presidente da banca: Profa. Dra. Lidia Ruiz-Moreno

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Sylvia Helena Batista _____

Profa. Dra. Rosemarie Andreatza _____

Profa. Dra. Ana Maria Cervato Mancuso _____

Aprovada em: _____ / _____ / _____

Agradecimentos

À minha filha Tássia, que, por sua maneira especial de ser, compreendeu as limitações que minha dedicação a este estudo impôs ao nosso cotidiano.

Aos meus pais, exemplos de perseverança e determinação, que me encorajaram a prosseguir na trajetória.

À minha família, pelo apoio que recebi sempre que precisei.

À Profa. Dra. Lídia Ruiz-Moreno, pela compreensão, apoio e dedicação na orientação, que soube carinhosamente me conduzir neste processo de aprendizagem.

À Profa. Dra. Sylvia Helena Batista, que me ensinou novas formas de ver o mundo as quais estou tendo oportunidade de transmitir às pessoas com quem convivo.

Aos professores do Centro de Desenvolvimento do Ensino Superior em Saúde (CEDESS), que com seus conhecimentos, contribuíram nesta importante etapa da minha formação e aos funcionários sempre prontos a ajudar.

A todos que, de alguma forma, contribuíram para a realização deste trabalho.

Aos alunos entrevistados, que tornaram possível a concretização deste estudo.

A Deus, por todas as oportunidades, desafios e conquistas, que me fazem seguir em frente e nunca desistir de meus sonhos.

Para que o ensino seja revertido em aprendizagem, é necessário revolver a terra, penetrar nos saberes, nos talentos, nas motivações, nos afetos, nas dúvidas e nos medos daqueles que aprendem. Aquele que semeia sem revolver a terra consegue, no máximo, espalhar as sementes sobre a superfície sem esperança de que algum dia criem raízes, cresçam e dêem frutos.

Torres

Sumário

1. INTRODUÇÃO	11
1.1 Trajetória e atuação profissional.....	12
2. QUESTÕES NORTEADORAS E OBJETIVOS	15
2.1 Objetivos.....	16
3. REFERENCIAL TEÓRICO	17
3.1 A Nutrição no Brasil.....	18
3.1.1 Cursos de nutrição no Brasil: histórico.....	23
3.2 Educação Profissional no Brasil.....	29
3.2.1 Curso Técnico em Nutrição e Dietética.....	39
3.2.2 Estágio Supervisionado.....	42
3.2.3 Atuação Profissional do Técnico em Nutrição e Dietética.....	45
4. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	49
4.1 Contexto da pesquisa.....	50
4.2 Sujeitos da pesquisa.....	53
4.3 Coleta e análise de dados.....	56
5. ESTÁGIO SUPERVISIONADO: motivações, expectativas e subsídios	58
5.1 Motivações e expectativas.....	59
5.2 Subsídios oferecidos pelo curso Técnico em Nutrição e Dietética.....	71
6. ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM INSTITUIÇÕES HOSPITALARES: a experiência vivenciada	80
6.1 Contribuições do estágio na formação profissional do técnico em Nutrição e Dietética.....	81
6.2 Papel e atribuições do estagiário.....	84
6.3 Atuação do técnico em Nutrição e Dietética: visão do estagiário.....	88
6.4 Sugestões para o estágio.....	90
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS	93
8. ANEXOS	100
Anexo I – Aprovação do Comitê de Ética.....	101
Anexo II – Termo de Consentimento Institucional.....	102
Anexo III – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.....	103
Anexo IV – Roteiro da entrevista com alunos antes da realização do Estágio.....	105
Anexo V – Roteiro da entrevista com alunos que realizaram o Estágio.....	106
9. REFERÊNCIAS	107

Resumo

Este trabalho tem como objetivo analisar a contribuição do estágio supervisionado, em Instituições Hospitalares, na formação profissional do técnico em Nutrição e Dietética, na ótica dos estagiários. Como objetivos específicos se propõem a identificar expectativas, facilidades e dificuldades do estagiário em relação ao estágio supervisionado, discutir as experiências significativas para a sua formação profissional e apontar sugestões para otimizar seu processo de formação profissional. Participaram da pesquisa 18 alunos do último módulo do curso Técnico em Nutrição e Dietética de duas escolas da cidade de São Paulo (uma pública e outra privada). Entre os participantes foram selecionados dez alunos que não haviam realizado o estágio supervisionado, mas tinham interesse em estagiar em Instituições Hospitalares, e oito alunos após o término do estágio na área hospitalar. Para a coleta de dados utilizou-se a entrevista semi-estruturada, sendo que os dados obtidos sofreram análise temática. Os resultados evidenciaram que, embora as motivações para realizar o estágio na área hospitalar situem o interesse dos alunos na área clínica, a principal área de inserção de estágio ainda é a área de produção e em menor medida a de administração. Os alunos referiram que o estágio contribui com conhecimentos e desenvolve habilidades para atuar na área de produção, envolvendo questões técnicas específicas e restritas, como controle de qualidade dos alimentos. As relações interpessoais e trabalho em equipe, também foram abordadas durante o estágio, ficando restritas a área de produção. Na opinião dos alunos, o estágio deveria ser direcionado também para as áreas de clínica e administração, o que poderia facilitar a atuação profissional do técnico nessas áreas, segundo contempla a atual legislação. Satisfeitos com o processo de formação escolar, os alunos enfatizaram que a escola oferece uma boa preparação durante o curso técnico em Nutrição e Dietética. Além disso, a instituição educativa encaminha, orienta e prepara para o estágio supervisionado. A necessidade de supervisão tanto da Instituição Educativa como da Instituição concedente durante o período de estágio e a maior articulação entre ambas as instituições foi sugerido pelos participantes. Diante de situações desafiadoras, os alunos apresentam propostas de mudanças e sugestões para melhoria do serviço. A pesquisa evidenciou que a definição do papel e atribuições e a formação abrangente que prepara os técnicos de forma crítica e criativa nas diferentes áreas são questões que precisam ser aprofundadas.

Abstract

This paper analyzes the contribution of supervised training at hospital institutions to the professional development of the Nutrition and Dietetics Technician as viewed by the trainees. Eighteen students taking their last discipline of the Technical Course on Nutrition and Dietetics and coming from two schools in the city of São Paulo (one private and one public) participated in the research. Ten students who did not do the supervised training but were interested in being trainees at hospital institutions and 8 students who had already finished their training in the hospital area were selected to participate. The semi-structured interview was used to gather data. The results showed that even though the motivation to do some training in hospital institutions points to an interest in the clinical area, the main field of admission for training is still in the production area. The students mentioned that the training contributes knowledge and skills to their performance in the area of production, involving technical issues such as food quality control, interpersonal relations and teamwork. Although the course also offers subsidies for work in the clinical and administrative areas, the training focuses on the production area. According to the students, the training should be geared towards the clinical and administrative areas. Satisfied with the program syllabus, students emphasized that the school gives directions, guides and prepares for the supervised training and the need for supervision from both the Educational Institution and the providing Institution during the training period. Having faced challenging situations, the students presented proposals for changes and suggestions for the improvement of the service. The research showed that the definition of the trainee's role in hospital institutions is an issue that needs to be further reviewed.

1. INTRODUÇÃO

1.1 Trajetória e atuação profissional

Nutricionista formada em 1981 pela Faculdade de Ciências da Saúde São Camilo iniciei em 1982, minha atividade profissional como chefe do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Zona Sul, conveniado com o Instituto Nacional de Assistência Médica da Previdência Social (INAMPS).

Em 1989, o hospital sofreu intervenção do Governo do Estado de São Paulo e passou a ser administrado pela Secretaria de Estado da Saúde, denominando-se Hospital Regional Sul, com atendimento exclusivo à população carente da região Sul, pelo Sistema Único de Saúde (SUS). A partir da intervenção, ocorreu a terceirização do Serviço de Nutrição e Dietética, dividido em dois setores: Diretoria de Nutrição, responsável pelo gerenciamento do serviço e Serviço de Nutrição e Dietética propriamente dito, responsável pela sua administração e operacionalização, a cargo de empresa terceirizada especializada em Serviço de Alimentação, contratada por licitação pública.

No mesmo ano, assumi o cargo de Diretora do Serviço de Nutrição e Dietética e, com uma equipe composta por nutricionistas e auxiliares, iniciamos um trabalho que visava ao bom atendimento dos clientes, pacientes e funcionários do hospital. A diretoria sempre buscou a excelência na prestação de serviços e acreditava conseguir melhores resultados, investindo na formação dos profissionais técnicos em Nutrição e Dietética e nutricionistas.

Em 1999, surgiu a oportunidade para eu iniciar nova atividade, no próprio hospital onde trabalhava como supervisora de estágio curricular dos alunos do último ano da Universidade Adventista de São Paulo (UNASP). Com muita satisfação, eu acompanhava o desenvolvimento dos alunos e os incentivava à busca de novos desafios, e comprometimento com a futura profissão. No entanto, em alguns momentos, percebia que muitos alunos participavam do estágio com o simples propósito de obter nota e receber o diploma. Não havia efetivo comprometimento com o curso ou, talvez, não estavam preparados para assumir as responsabilidades da profissão. Para alguns, o estágio curricular era o primeiro contato com a área hospitalar. Tinham grandes expectativas de participar do trabalho do nutricionista no

hospital, porém, no momento do estágio, percebiam a imensa defasagem entre o idealizado e a realidade.

Após dois anos como supervisora de estágio, percebi a minha insatisfação e inquietação com relação à formação desses futuros profissionais nutricionistas e que não estava conseguindo realizar um bom trabalho. Dessa forma, afastei-me da função e passei a refletir sobre o que me inquietava.

Na Diretoria de Nutrição, passei a observar a atuação dos profissionais egressos do curso Técnico em Nutrição e Dietética que atuavam na área de produção do Serviço de Nutrição e Dietética do hospital, que demonstravam dificuldades e falta de comprometimento com a profissão, limitando-se às tarefas de rotina, sem criatividade e iniciativa. Percebia, porém que, quando motivados a realizar trabalhos fora da rotina, mostravam dedicação e satisfação, o que despertou meu desejo de participar do processo de sua formação.

Intrigava-me saber como ocorria esse processo de formação, conhecer o currículo do curso e área de atuação desse profissional, o que somado a minha experiência como nutricionista da área hospitalar, despertou o meu interesse pela docência. Em 2003, iniciei como docente do Curso Técnico em Nutrição e Dietética no Instituto Educacional Práxis. Retornando aos estudos, em 2004, iniciei o Curso de Especialização em Educação em Saúde, no Centro de Desenvolvimento do Ensino Superior em Saúde, da Universidade Federal de São Paulo. Após a conclusão desse curso ingressei no Mestrado Profissional em Ensino em Ciências da Saúde.

À medida que me envolvia com o processo de formação dos alunos ia se configurando a presente pesquisa, que representa a minha tentativa de aproximação e compreensão do processo de formação do técnico em Nutrição e Dietética, no momento do estágio supervisionado.

A pesquisa está organizada em 7 capítulos:

Capítulo 1: Introdução

Capítulo 2: objetivo geral e específicos.

Capítulo 3: referencial teórico, composto pelo diálogo com diversos autores sobre os aspectos históricos da Nutrição no Brasil, a Educação Profissional e o processo de formação do técnico em Nutrição e Dietética.

Capítulo 4: procedimentos metodológicos: contexto e sujeitos do estudo, coleta e análise de dados da pesquisa.

Capítulos 5 e 6: resultados da pesquisa.

Capítulo 7: considerações finais.

2. QUESTÕES NORTEADORAS E OBJETIVOS

Como docente e diretora do Serviço de Nutrição, percebi que a qualificação dos alunos durante seu processo formativo, especialmente no momento do estágio, pode contribuir com sua efetiva integração no mundo do trabalho, o que me levou a elaborar as questões que norteiam este estudo:

- Qual a contribuição do estágio supervisionado, em Instituições Hospitalares, no processo de formação do Técnico em Nutrição e Dietética?
- Quais as expectativas, facilidades e dificuldades do estagiário do curso Técnico em Nutrição em relação ao estágio supervisionado?

2.1 Objetivos

Geral

Analisar a contribuição do estágio supervisionado em Instituições Hospitalares na formação profissional do técnico em Nutrição e Dietética, na ótica do estagiário.

Específicos

- Identificar expectativas, facilidades e dificuldades do estagiário em relação ao estágio supervisionado, em Instituições Hospitalares;
 - Discutir as experiências significativas para a formação profissional vivenciadas pelo técnico em Nutrição e Dietética durante o estágio;
 - Identificar sugestões para otimizar seu processo de formação profissional durante o estágio.
-

3. REFERENCIAL TEÓRICO

O estudo do processo de formação do técnico em Nutrição e Dietética requer aproximação ao surgimento do campo da Nutrição no Brasil, situando a trajetória do profissional nutricionista e a implantação dos cursos de graduação em nutrição.

3.1 A Nutrição no Brasil

A partir do século XX, no período entre as duas Guerras Mundiais, tanto em países da Europa (Inglaterra, França, Itália, Alemanha, entre outros) como na América do Norte (Estados Unidos e Canadá), foram criados os primeiros centros de estudos e pesquisas e os primeiros cursos para formação de profissionais no campo da Nutrição. Na América Latina, a emergência da Nutrição foi fortemente influenciada pelo médico argentino Pedro Escudero, criador do Instituto Nacional de Nutrição, em 1926, da Escola Nacional de Dietistas, em 1933, e do curso de médicos dietólogos da Universidade de Buenos Aires (VASCONCELOS, 2002).

Segundo o mesmo autor, no Brasil, a Nutrição teria emergido no momento de transformações econômico-político-sociais e culturais nos anos 1930-1940. Segundo Bosi (1996), no Brasil, a profissão de nutricionista surgiu como busca da legitimação social do governo Vargas, no fim da década de 30 e início dos anos 40, como instrumento de alívio de tensões sociais.

Na década de 30, no Brasil, duas correntes confluíram para a constituição do campo da Nutrição. De um lado, a chamada vertente biológica, que deu origem à Nutrição Clínica (Dietoterapia), centrada no alimento como agente de tratamento. De outro lado, a vertente social, que deu origem à Alimentação Institucional (Alimentação Coletiva), voltada à administração e racionalização da alimentação de coletividades sadias e enfermas. Ao longo das décadas de 30 e 40, essas duas vertentes se uniram no processo de consolidação do campo da Nutrição, no Brasil. Dessa forma, estudos e pesquisas sobre o valor nutritivo de alimentos, consumo e hábitos alimentares e o estado nutricional da população brasileira garantiram a especificidade dessa nova área do saber científico que se constituía no País. Vasconcelos

(2002) explica que nesse período foram criados os primeiros cursos para formação de profissionais em Alimentação e Nutrição.

Nas décadas de 1950-1960, a Nutrição em Saúde Pública procurou garantir produção e distribuição de alimentos adequados e acessíveis a todos. A partir das décadas de 60 e 70, os programas de saúde ressaltaram a necessidade de atuar com equipes multiprofissionais, o que possibilitou ao profissional nutricionista exercer a orientação nutricional nas comunidades. Nessa época, o seu campo de trabalho se diversificou, as escolas preocupavam-se em prepará-lo para desempenhar ações de saúde e participar na promoção, diagnóstico e recuperação nutricional de indivíduos e comunidades, integrando equipes multiprofissionais.

A ampliação e consolidação do campo da nutrição impulsionaram a regulamentação do exercício profissional. A Lei nº 5.276 de 24 de abril de 1967, fixou as atividades privativas da categoria: direção e supervisão de escolas ou cursos de graduação de nutricionistas; planejamento, organização e chefia dos serviços de alimentação, em estabelecimentos públicos e de economia mista, bem como inspeção dos serviços e orientação de inquéritos sobre a alimentação.

Outras atividades foram definidas pela legislação, embora em caráter não privativo: elaboração de dietas para indivíduos sadios ou coletividades e, sob prescrição médica, o planejamento e elaboração da alimentação de enfermos, realizados também em consultórios dietéticos particulares; organização e participação oficial em congressos, comissões e seminários destinados ao estudo da nutrição e alimentação; participação nas pesquisas de laboratório e trabalhos de saúde pública, relacionados com a nutrição e a alimentação (BOSI, 1996).

Embora a regulamentação da profissão, em 1967, tenha representado importante etapa na delimitação da atuação profissional, as atividades desenvolvidas pelos nutricionistas, naquela época, ainda tinham forte relação com a prática profissional que marcou a origem da profissão. A expansão de novas áreas de atuação somente veio a ocorrer anos mais tarde.

Na década de 70, a fiscalização do exercício profissional dos nutricionistas era de responsabilidade dos órgãos regionais de Medicina até a aprovação da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, que criou os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas (CFN e CRN), com a finalidade não apenas de fiscalizar o exercício da profissão, mas também de organizar, disciplinar, desenvolver a categoria e lutar pelos seus interesses (VASCONCELOS, 2002).

Em decorrência do processo de desenvolvimento do País, foi criado pela Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976, o Programa de Alimentação do Trabalhador do Ministério do Trabalho (PAT), que previa incentivos fiscais às empresas que forneciam alimentação aos seus empregados, o que possibilitou o surgimento das empresas concessionárias de alimentação, as quais, embora já presentes de forma discreta, desde o final da década de 60, expandiram-se de modo acelerado. As empresas concessionárias de refeições passaram a ser os grandes empregadores do nutricionista. A ampliação da inserção do nutricionista no mundo do trabalho em várias regiões do País conferiu-lhe responsabilidade técnica pelo programa que representou a penetração do setor privado na saúde e, mais especificamente, no setor Alimentação e Nutrição, alterando-se a relação de empregos entre os setores público e privado (BOSI, 1996).

Até 1982, o Estado figurava como o maior empregador do nutricionista por intermédio dos hospitais públicos e do Instituto Nacional de Assistência Médica da Previdência Social (INAMPS). Em 1986, já se podia observar equilíbrio entre os dois setores refletindo, em parte, a presença expressiva das empresas concessionárias, que incluíam nos serviços de alimentação um quadro de nutricionistas, conforme as exigências de cada instituição. No final da década de 1980, ocorreu diversificação da área de atuação do nutricionista e expansão de oferta de trabalho no ramo das indústrias de alimentos e na área de vigilância sanitária (GIL, 1986).

A profissão encontrava-se em expansão e tinha ainda espaços a ocupar principalmente na área da Saúde. Para Gil (1986), ao longo dos anos, o mercado vinha absorvendo o nutricionista nos setores de Nutrição Clínica e Alimentação Coletiva, porém, estava em aberto um campo de trabalho muito mais amplo.

Nesse cenário, na década de 90, os nutricionistas, insatisfeitos com sua prática profissional, ainda bastante restrita, lutaram por novos espaços de atuação, conquistando nova regulamentação profissional pela Lei nº 8.234 de 17.09.91, que restabeleceu suas atribuições, revogando a Lei nº 5276/1967. A nova legislação contemplou como privativas do nutricionista atividades não incorporadas anteriormente, como assistência e educação nutricional a coletividades ou indivíduos sadios e enfermos em instituições públicas e privadas e em consultórios de nutrição e dietética e assistência dietoterápica hospitalar e ambulatorial, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos.

O parágrafo único da Lei menciona a obrigatoriedade da participação de nutricionistas em equipes multidisciplinares, criadas por entidades públicas ou particulares destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar políticas, programas, cursos nos diversos níveis, pesquisas ou eventos de qualquer natureza, direta ou indiretamente relacionados com alimentação e nutrição, bem como elaborar e revisar legislação e códigos próprios da área.

Segundo Bosi (1996), embora a nova legislação tenha assegurado avanços ao profissional nutricionista, persistiram alguns problemas, como a inexistência de credenciamento desse profissional em entidades prestadoras de serviços de Saúde, afastando a clientela, além da disputa com outras categorias a fim de conquistar espaços no mundo do trabalho.

Complementa a autora que a prescrição dietética, considerada na legislação como atribuição privativa do nutricionista, ainda representava um sonho que, para ser concretizado no cotidiano da prática profissional, exigia o enfrentamento de vários obstáculos.

[...] lutar pela prescrição dietética significa assumir uma luta política com outras categorias profissionais, em particular a categoria médica. Trata-se, portanto, de um exercício de construção de direitos, ou seja, fazer valer na realidade concreta o que já se conquistou no plano legal. Para tanto, é preciso que os nutricionistas incrementem sua organização, vençam a tão propagada acomodação da categoria e construam coletivamente um projeto profissional capaz de fazer repensar o papel do nutricionista dentro da assistência à saúde (BOSI, 1996, p. 106).

Diante dos avanços conquistados pela categoria, o Conselho Federal de Nutricionistas, preocupado com o campo de trabalho do profissional nutricionista e com o intuito de conhecer o perfil desses profissionais, realizou uma pesquisa nacional em parceria com o Ministério da Saúde. Com base em uma amostra de 2492 inscritos nos Conselhos Regionais de Nutricionistas, em outubro de 2004, identificou as principais práticas profissionais nas diversas áreas de atuação. Segundo a pesquisa, 96% eram mulheres. Com relação à atuação profissional, os hospitais públicos (17,3%) e privados (9,3%) registraram o maior índice, seguido dos restaurantes (12,9%), academias e clubes esportivos (13,6%) e outros (9,4%) (Revista do CFN, nº16).

Em 2005, o Conselho Federal de Nutricionistas aprovou a Resolução CFN nº 380 que definiu as áreas de atuação do profissional: alimentação coletiva; nutrição clínica; saúde coletiva; docência; indústria de alimentos; nutrição em esportes e marketing. Assim, definiu como Nutrição Clínica atividades de alimentação e nutrição realizadas nos hospitais e clínicas, nas instituições de longa permanência para idosos, nos ambulatórios e consultórios, nos bancos de leite humano, nos lactários, nas centrais de terapia nutricional e em atendimento domiciliar, estabelecendo as atividades obrigatórias e atividades complementares do nutricionista na área de nutrição clínica.

A Resolução considera como atribuições obrigatórias desse profissional: definir, planejar, organizar, supervisionar e avaliar as atividades de assistência nutricional aos pacientes, segundo níveis de atendimento em Nutrição; elaborar o diagnóstico nutricional, com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos; elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico nutricional; registrar em prontuário do paciente a prescrição dietética e a evolução nutricional de acordo com protocolo pré-estabelecido pelo Serviço e aprovado pela instituição; promover educação alimentar e nutricional para pacientes, familiares ou responsáveis; orientar e supervisionar a distribuição e administração de dietas; interagir com a equipe multiprofissional, definindo os procedimentos complementares à prescrição dietética. Quanto às atribuições complementares, merece destaque a solicitação de exames laboratoriais necessários à avaliação nutricional, à prescrição dietética e à evolução do paciente.

Esse histórico nos faz refletir sobre os esforços da categoria para obter o reconhecimento do seu exercício profissional e sobre as atribuições referenciadas na legislação e sua efetiva atuação prática profissional.

Comenta Vasconcelos (2002):

Os avanços quantitativos e qualitativos conquistados pela categoria ao longo destas seis décadas de mobilização, organização e luta em busca de legitimidade, autonomia e identidade profissional são evidentes e, ao que tudo indica, irreversíveis. Dentre estas conquistas pode-se destacar a sensível ampliação dos campos de atuação profissional e, conseqüentemente, de uma melhor qualificação das suas habilidades e competências técnico-científicas. (p.137)

Para o autor, em tempos de globalização e de avanços científico-tecnológicos, torna-se necessária a construção de um novo perfil profissional, capaz de assumir novos valores e princípios a fim de propiciar uma nova Nutrição no século XXI.

As mudanças ocorridas nos âmbitos políticos, sociais, econômicos e culturais no país foram influenciando a configuração dos cursos de nutrição de nível superior.

3.1.1 Cursos de nutrição no Brasil: histórico

No Brasil, o processo de formação do nutricionista teve seu início na década de 40 por influência de médicos nutrólogos, com a criação dos quatro primeiros cursos para formação do profissional. O primeiro curso foi criado, em 1939, no Instituto de Higiene de São Paulo (atual Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo – USP), por iniciativa do médico Geraldo Horacio de Paula Souza. Em 1940 tiveram início os cursos técnicos do Serviço Central de Alimentação do Instituto de Aposentadoria e Pensão dos Industriários (IAPI), que deram origem, em 1943, ao Curso de Nutricionistas do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), atual Curso de Graduação em Nutrição da Universidade do Rio de Janeiro – UNI-RIO. Em 1944, foi criado o Curso de Nutricionistas da Escola Técnica da Assistência Social Cecy Dodsworth, atual Curso de Graduação em

Nutrição da Universidade Estadual do Rio de Janeiro – UERJ. A criação do Instituto de Nutrição da Universidade do Brasil aconteceu em 1946 e, a partir de 1948, teve início o Curso de Dietistas (atual Curso de Graduação em Nutrição do Instituto de Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ) (VASCONCELOS, 2001).

Os primeiros cursos na Região Nordeste surgiram na década de 50, um na Bahia – Universidade Federal da Bahia (UFBA) e outro em Pernambuco, na Universidade Federal de Pernambuco (UFPE). Até 1968 existiam, no Brasil, seis cursos de Nutrição e o sétimo surgiu no mesmo ano, no Rio de Janeiro, na Universidade Federal Fluminense (UFF).

Vasconcelos (2002) enfatiza que a luta pelo reconhecimento do curso de nutricionista como de nível superior teve seu início por volta de 1952, porém, somente após cerca de dez anos, pelo Parecer nº 265, de 19 de outubro de 1962, o Conselho Federal de Educação (CFE) reconheceu os Cursos de Nutricionistas como de nível superior. Até 1964 os cursos de Nutrição tinham a duração de um ano, em tempo integral. A Portaria nº 514/64 - MEC fixou o primeiro currículo mínimo de matérias, determinando a duração mínima de três anos para todos os cursos do País.

A década de 70 caracterizou-se pela expansão dos programas na área social e a nutrição acompanhou essa dinâmica, com a criação do Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição (INAN), em 1972, uma autarquia vinculada ao Ministério da Saúde, cuja função era elaborar uma política na área de alimentação e nutrição para o País. A expansão dos programas nutricionais implicou a ampliação dos cursos de formação profissional. A partir daí, uma série de programas e projetos são propostos, sintetizados no Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PRONAN I e II), sendo que o II PRONAN estimulava o processo de formação e capacitação de recursos humanos em nutrição.

A trajetória da formação desse profissional evidencia a influência das duas Conferências sobre Formação de Nutricionistas da América Latina, em 1966, em Caracas, Venezuela e em 1973, em São Paulo, Brasil, cujas conclusões e recomendações deveriam ser adotadas pelos cursos de Nutrição latino-americanos. A partir das discussões promovidas nesses eventos,

apontaram-se dois eixos temáticos comuns a serem definidos, o perfil profissional e o currículo (COSTA, 1999).

A I Conferência sobre Formação de Nutricionistas da América Latina estabeleceu as responsabilidades e qualificações desse profissional nos programas dos serviços de saúde, surgindo a necessidade de incorporar a nutrição como ciência aplicada aos serviços integrados de saúde, aspecto que continuou sendo um dos principais objetivos das conferências seguintes. As atividades do profissional nutricionista deveriam ser exercidas nos serviços de saúde pública e em serviços de alimentação de hospitais, centros de saúde e outras instituições, na administração e tratamento dietético dos enfermos. Na II Conferência, foram analisados os programas de ensino destinados a formação de Nutricionistas e Dietistas na América Latina, criando-se a Comissão de Estudos sobre Programas Acadêmicos de Nutrição e Dietética da América Latina (CEPANDAL).

As duas Conferências recomendaram substituir o currículo por uma nova proposta, tendo em vista que, na década de 60, os currículos adotados pelos diferentes cursos apresentavam grande diversidade. As recomendações preconizadas foram adotadas pelo Conselho Federal de Educação (CFE), pela Resolução nº 36/74, de 23 de dezembro de 1974, que revisou o currículo quanto ao conteúdo e duração do curso. A duração mínima do curso proposta pelo CFE era de 2880 horas em quatro anos, distribuídos entre atividades acadêmicas e estágio supervisionado, este com um mínimo de 300 horas.

Segundo Bosi (1996), no Brasil, o termo dietista, diferentemente do que aconteceu nos demais países latino-americanos, ficou restrito aos técnicos de nível médio, sendo eliminado oficialmente na I Conferência sobre Formação de Nutricionistas na América Latina.

Até a década de 70, a formação do nutricionista manteve-se restrita a apenas sete cursos, quando ocorreu o explosivo aumento do ensino superior, a partir da Reforma Universitária instituída pela lei 5.540, de 1968, a qual incrementou a formação profissional em todos os cursos da área de Saúde. Houve uma formação maciça de nutricionistas, comparada com as décadas anteriores, principalmente com o crescimento das instituições privadas de ensino.

Em decorrência desse aumento, em 1972, a I Reunião Brasileira sobre a Formação do Nutricionista recomendou a revisão do currículo mínimo dos cursos de graduação em Nutrição e, em 1975, ocorreu o I Seminário Brasileiro do Curso de Graduação em Nutrição, no qual foram apresentados os resultados do I Diagnóstico dos Cursos de Nutrição, com a recomendação de que fosse incrementada a formação de nutricionistas, pelo aumento do número de cursos.

Em 1982, ocorre a discussão dos resultados do II Diagnóstico Nacional dos Cursos de Nutrição, durante o I Seminário Nacional dos Cursos de Graduação em Nutrição. Entre os objetivos estavam oferecer subsídios para a política de capacitação do profissional nutricionista e articulação das Instituições de Ensino Superior–IES com a prática profissional em Nutrição. O diagnóstico pretendia acompanhar o processo de formação acadêmica e discutir a situação dos cursos centrado no estudo do currículo e composição do corpo docente (CALADO 2000). Foram elaboradas recomendações visando à reorganização da formação, relacionadas aos objetivos, expectativas, compromissos e proposta curricular. Enfatizaram-se também o caráter generalista da formação, a integração teoria-prática, o desenvolvimento da percepção crítica por parte do aluno, além da articulação dos conhecimentos biológicos, econômicos, políticos e sociais no currículo do curso (COSTA, 1999).

A II Reunião Brasileira sobre a Formação do Nutricionista, em 1985, recomendou a realização de um levantamento dos cursos de Nutrição, a fim de verificar as mudanças ocorridas, a partir dos resultados do Diagnóstico de 1981 e do Seminário Nacional de 1982. Em 1987, com o Seminário sobre a Formação em Nutrição no Brasil: ênfase na Graduação e pós-graduação, prosseguiram os diagnósticos e discussões sobre o ensino em Nutrição, apontando que os currículos pouco se diferenciavam daqueles de 1981/1982, evidenciando a necessidade da elaboração de propostas adequadas às demandas da época.

Em 1988, no II Encontro Nacional de Entidades de Nutricionistas (II ENEN), a inserção do nutricionista no mundo do trabalho também foi tema de debate, visando à sua definição e atribuições específicas como busca de justificativas para a existência do profissional.

Segundo Vasconcelos (2002), no Brasil, no período de 1985 a 2000, ocorre intensa expansão de cursos de Nutrição. Segundo Calado (2000), no início de 2000, existiam 106 Cursos de Nutrição, 22 públicos e 84 privados, 64 na Região Sudeste, 23 na Região Sul, 8 na Região Nordeste, 8 na Região Centro-Oeste e 3 na Região Norte. O Estado de São Paulo liderava a relação com 42 cursos do total da sua região.

Na década de 1990, com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei 9.394/96, O Conselho Nacional de Educação (CNE) passou a definir as diretrizes curriculares para todos os cursos de graduação.

Nesse contexto, as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Enfermagem, Medicina e Nutrição foram aprovadas pelo Parecer CNE/CES nº1133/2001, em 7/8/2001. Em 7 de novembro de 2001, o Parecer foi transformado na Resolução nº 5/2001, instituindo as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, definindo o perfil profissional, competências e habilidades gerais concernentes a todos os profissionais de saúde e específicas ao profissional nutricionista, além dos conteúdos curriculares, estágio, organização do curso, acompanhamento e avaliação.

No que se refere ao perfil profissional do nutricionista, manteve-se a orientação generalista, definindo as habilidades que devem ser levadas em conta pelas Instituições de Ensino na elaboração de seus projetos pedagógicos.

Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica. Capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural (Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição, RESOLUÇÃO CNE/CES nº5/2001)

Arruda (2001) entende a formação profissional como um processo de construção de competências que demandam aperfeiçoamento e atualização contínua. Para a autora, o profissional do século XXI deverá ser questionador e criativo e construir o seu perfil profissional centrado nas diretrizes curriculares, tornando-se um cidadão consciente da realidade social em que vive e sempre interessado na investigação científica.

A atividade de estágio é extremamente importante para a formação do profissional competente e seguro. O estágio curricular, no curso de Graduação de Nutrição, é de responsabilidade da Instituição de Ensino Superior - IES que encaminha o estagiário para o campo de estágio, bem como da Instituição concedente, que recebe o aluno em sua Unidade de Alimentação e Nutrição (CRN-3, edição 80).

Como esclarecem as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, o estágio curricular deve ser realizado sob supervisão docente, com a participação de nutricionistas nas instituições concedentes de estágio, com carga horária mínima distribuída em pelo menos três áreas de atuação: Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica e Saúde Coletiva.

O Fórum de Pró-Reitores de Graduação das Universidades Brasileiras – ForGRAD, em abril de 2003, em São Paulo, no II Encontro Nacional sobre Estágios, Ensino Superior e Mercado de Trabalho, Perspectivas para o Futuro, debateu sobre a atividade do estágio e sua importância na formação profissional.

No evento, Pimenta (2003), defende o estágio como componente curricular desde o início do curso, não se constituindo como estratégia de prática aplicada ou verificação da teoria, mas simultaneamente teoria e prática.

No mesmo evento Kuenzer (2003) alerta que o estágio deve ser incentivado durante todo o curso de graduação para a transformação do pensamento em ação desde o início, como uma atividade pedagógica, planejada e supervisionada.

A formação do nutricionista continuou sendo alvo de preocupação de Instituições de Ensino como também dos órgãos representativos da categoria. Nesse contexto, o Conselho Federal de Nutricionistas promoveu, em 2005, em Brasília, o II Workshop de Formação Profissional, tendo como tema a Integração de ações para uma prática profissional qualificada. O evento propôs a integração entre o Sistema CFN/CRN e as Instituições de Ensino Superior – IES, promovendo ampla discussão sobre temas relativos à formação profissional, como a supervisão e a presença do nutricionista no local de

estágio, bem como a supervisão docente sob responsabilidade da Instituição Superior de Ensino.

Na atualidade, a formação profissional em saúde a adequação dos conhecimentos à prática profissional, estrutura curricular, papel dos profissionais nas diferentes áreas de atuação e formação dos professores têm sido amplamente discutidos pelas Instituições de Ensino Superior, visando à sintonia com as demandas sociais e sua inserção no sistema de saúde.

3.2 Educação Profissional no Brasil

Segundo Manfredi (2002), no Brasil, nos dois primeiros séculos de colonização portuguesa, a agroindústria açucareira era a base da economia, predominando o sistema escravocrata de produção e organização do trabalho. O trabalho manual dos escravos acabou criando a representação de que todas as atividades que exigiam esforço físico ou a utilização das mãos eram trabalho desqualificado.

A herança colonial escravista influenciou preconceituosamente a visão da sociedade sobre a formação profissional e a educação. A atividade econômica não exigia educação profissional, porque para a formação de mão-de-obra considerava-se desnecessário o desenvolvimento intelectual.

No período colonial, as escolas dirigidas pelos jesuítas, preparavam os quadros dirigentes da administração da colônia e os educadores que eram selecionados pela própria ordem religiosa. A vinda da Corte portuguesa mostrou a necessidade de formar pessoal técnico e administrativo para atender a demanda do governo e do comércio em desenvolvimento. Nessa época, foram criadas as escolas de preparação de oficiais e engenheiros civis e militares, médicos e cirurgiões. Essas escolas foram as precursoras do ensino de nível superior em nosso país (MACHADO, 1982).

A Constituição de 1824 garantia a instrução primária gratuita a todos os cidadãos, porém, o regime escravocrata não incentivou essa determinação e o ensino primário não teve o dinamismo que se esperava. Quanto ao ensino secundário, era ministrado em alguns estabelecimentos, como os colégios São José e São Joaquim, no Rio de Janeiro. Este último, em 1837, passou a ser denominado Colégio Pedro II. Com o tempo, o ensino secundário foi sendo desenvolvido, mas sempre tendo em vista o ensino superior (MANFREDI, 2002).

As primeiras instituições públicas do sistema educacional foram de ensino superior, para exercer funções qualificadas no Exército e na administração do Estado. No Rio de Janeiro foi criada a Academia da Marinha e as cadeiras de Anatomia e Cirurgia (1808); Academia Real Militar (1810); o curso de Agricultura (1814); o curso de Desenho Técnico (1818) e a Academia de Artes (1820). Na Bahia, foram criadas as cadeiras de Cirurgia e de Economia Política (1808) e os cursos de Agricultura (1812) e de Química (1817). Outras cidades abriram instituições de ensino superior, como a cadeira de Matemática Superior, em Recife (1809).

Os níveis de ensino primário e secundário serviram como cursos propedêuticos, preparatórios para a universidade. Paralelamente, o Estado desenvolveu um ensino separado do secundário e superior, com a finalidade de promover a formação da força de trabalho, diretamente ligada à produção, e dos artífices para as oficinas e fábricas.

De 1840 a 1856, foram fundadas as casas de educandos artífices, mantidas integralmente pelo Estado, cuja clientela era constituída de crianças e jovens órfãos que recebiam instrução primária, incluindo leitura, escrita, aritmética, e ofícios, como alfaiataria, carpintaria, sapataria etc. Concluída a aprendizagem, o artífice permanecia na casa mais três anos, trabalhando nas oficinas, para pagar sua aprendizagem e formar um pecúlio, que lhe era entregue no final do período. Na mesma época foram criados os Liceus de Artes e Ofícios, por iniciativa de entidades da sociedade civil, cujos recursos vinham de doação de membros da burocracia do Estado, nobres e fazendeiros. O acesso aos cursos de Ciências aplicadas e Artes era livre, exceto para os escravos (MANFREDI, 2002).

Para Peterossi (1994), somente é possível falar em ensino técnico de forma sistematizada, no início do século XX. Em 23 de setembro de 1909, o Decreto 7.566 instituiu a rede federal de escolas industriais. As Escolas de Aprendizes e Artífices, como eram chamadas, foram implantadas uma em cada Estado, totalizando 19 no País, com a finalidade de formar contramestres e operários, ministrando gratuitamente ensino prático e os conhecimentos técnicos correspondentes. Com características assistencialistas, eram destinadas às classes menos favorecidas, ou seja, os que executavam tarefas manuais, enquanto aqueles que detinham o saber freqüentavam o ensino secundário e superior.

Manfredi (2002) aponta que, em 1911, foram criadas, em São Paulo, as primeiras escolas profissionais destinadas ao ensino industrial, para homens, e de economia e prendas manuais, para mulheres. A Escola Profissional masculina, no bairro do Brás, em São Paulo, foi a primeira de uma rede espalhada pelo interior do Estado, em Amparo, Sorocaba, Campinas Franca e Ribeirão Preto. Os principais cursos oferecidos eram mecânica, marcenaria, pintura, decoração e eletricidade. Na Escola Profissional feminina, também no bairro do Brás (atual Escola Técnica Estadual Carlos de Campos), era ministrado o curso de Educação Doméstica com temas de puericultura e arte culinária. O desmembramento desse curso de Educação Doméstica, em dois cursos, Educação Doméstica e Dietética, para donas de casa e Auxiliar de Alimentação, em 1939, propiciou a criação dos Cursos Técnicos em Nutrição e Dietética.

A partir da década de 1930, à medida que o processo de industrialização se instalava nas grandes cidades e exigia mão-de-obra qualificada, aconteceu grande fluxo migratório da zona rural para a urbana em busca de oportunidade de emprego. Um novo cenário social, econômico e produtivo se delineia com o desenvolvimento tecnológico, que demanda trabalhadores mais qualificados e a definição de novos perfis profissionais. Dessa forma, passou-se a requerer educação profissional para os não qualificados, qualificação profissional de técnicos, atualização e aperfeiçoamento dos trabalhadores (PETEROSSO, 1996).

Nesse contexto, o ensino técnico ganha força. As Escolas de Aprendizes e Artífices passaram por transformações, surgindo a preocupação com o pessoal técnico e orientação profissional.

Na década de 1940, visando organizar o sistema educacional, foram promulgadas pelo Estado Novo as Leis Orgânicas do Ensino. A Lei Orgânica do Ensino Industrial dispõe sobre a regulamentação e integração das escolas de ensino industrial estabelecendo a organização do ensino em dois ciclos: ginásial e colegial. O nível ginásial compreendia quatro ordens de ensino: Ensino Industrial Básico, destinado ao ensino de um ofício cujo exercício requeria formação mais longa; Ensino de Mestria, destinado à formação profissional necessária ao exercício da função de mestre; Ensino Artesanal, destinado ao ensino de um ofício com duração reduzida e Aprendizagem, destinada ao ensino de um ofício de duração variável. O segundo ciclo, em nível colegial, abrangia duas ordens de ensino: o Ensino Técnico, destinado ao ensino de técnicas para o exercício de função na indústria, e o Ensino Pedagógico, destinado à formação do pessoal docente e administrativo do Ensino Industrial.

A Lei Orgânica do Ensino Secundário, promulgada pelo Decreto-Lei nº4.244/42, em 1942, organizou o ensino secundário em dois ciclos: Ginásial com duração de 4 anos e Colegial subdividido em Clássico e Científico, ambos com três séries preparatórias para o ensino superior. Em 1943, a Lei Orgânica do Ensino Comercial, estabeleceu o curso em nível ginásial, de 4 anos, e vários cursos técnicos: Comércio, Administração, Contabilidade e Secretariado. Em agosto de 1946, foi aprovada a Lei Orgânica do Ensino Agrícola, organizado em dois ciclos: curso básico de 4 anos e mestria de 2 anos. No segundo ciclo, cursos técnicos, com duração de três anos: Agricultura, Zootecnia, Mecânica, Agrícola, Laticínios (PETEROSI, 1994).

Kuenzer (2002, p. 27) enfatiza a dualidade do ensino profissional:

A formação de trabalhadores e cidadãos no Brasil constituiu-se historicamente a partir da categoria dualidade estrutural, uma vez que havia uma nítida demarcação na trajetória educacional dos que iriam desempenhar as funções intelectuais, em uma sociedade cujo desenvolvimento das forças produtivas delimitava claramente a divisão entre capital e trabalho traduzida no taylorismo-fordismo como ruptura entre as atividades de planejamento e supervisão, por um lado, e de execução, por outro.

Para Frigotto (2005), a Lei Orgânica do Ensino Secundário, juntamente com o conjunto de Leis Orgânicas do Ensino Industrial, Comercial e Agrícola que regulamentavam o ensino profissional, acentuaram a tradição do ensino secundário acadêmico propedêutico e aristocrático.

Segundo Peterossi (1994), apesar da sistematização estabelecida pelas Leis Orgânicas, o ensino técnico permaneceu como um ramo de ensino conducente unicamente à formação do profissional demandado pelo sistema produtivo. As Leis Orgânicas propiciaram a criação de entidades especializadas, como o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI), em 1942, e o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), em 1946, com o objetivo de formar profissionais adequados ao mercado de trabalho. Dessa forma, a área industrial assumiu a tarefa de preparar em quantidade e qualidade seus profissionais, transformando-se gradativamente, através dos anos, no modelo inspirador e parâmetro do ensino técnico em nosso país. Esse sistema se consolidou através dos anos, desenvolvendo uma formação mais voltada ao trabalho do que propriamente educação num sentido amplo. Os dois sistemas serviram de modelo de preparação de mão de obra para os demais países da América Latina. Técnicos do SENAI de São Paulo tiveram atuação destacada na criação e organização dos modelos latino-americanos similares, e nos estágios de aperfeiçoamento oferecidos aos técnicos e dirigentes no Brasil.

Embora a formação profissional tenha assumido importante papel na prática educativa, a Lei Orgânica do Ensino Industrial, Comercial e Agrícola era restritiva em relação ao ensino superior, uma vez que só permitia aos diplomados pelos cursos técnicos o ingresso em curso de nível superior diretamente relacionado com o curso técnico concluído.

A Lei Federal nº1.821/53, também conhecida como Lei da Equivalência, permitiu aos alunos dos cursos técnicos industriais, comerciais e agrícolas ingressar no curso de nível superior, desde que prestassem exames das disciplinas não estudadas. A plena equivalência só veio a ocorrer com a Lei Federal nº 4.024/61, que permitiu a todos os concluintes do ensino técnico o ingresso no curso superior (PARECER CNE/CEB Nº16/99).

Segundo Frigotto (2005), a rápida urbanização, no final da década de 60 e início de 70, desencadeou um aumento da procura de empregos, o que exigiu um nível de escolaridade cada vez maior. A demanda pelo ensino superior foi um dos fatores que desencadeou a reforma universitária em 1968. Com o duplo propósito, de conter a pressão sobre o ensino superior e atender a demanda de formar técnicos, a Lei nº 5.692/71, unificou os antigos cursos primário e ginásial numa escola de oito anos, denominada de 1º grau e transformou todo o ensino de 2º grau em profissionalizante.

Assim, essa lei representou um capítulo marcante na história da educação profissional. No entanto, a introdução do ensino profissional no segundo grau, sem preservar a carga horária destinada à formação geral, possibilitou a criação de muitos cursos mais por imposição legal e motivação político-eleitoral que por demandas reais da sociedade. A educação profissional, não mais limitada às instituições especializadas, interferiu nos sistemas públicos de ensino, que não receberam apoio para oferecer um ensino profissional de qualidade compatível com as exigências do desenvolvimento do País.

De acordo com Peterossi (1994), a possibilidade de cursar uma escola profissionalizante estava ao alcance de todos os egressos do curso primário, porém, representava uma realidade para bem poucos, porque concluir o curso primário ainda era privilégio de uma minoria de alunos, que aspiravam por uma educação que os levasse ao ensino superior. Os jovens que poderiam preparar-se para seguir os cursos técnicos, em virtude de sua origem mais modesta, abandonavam os estudos para ingressar precocemente no mundo de trabalho, onde adquiriam as habilidades necessárias ao desempenho do ofício.

A implantação do ensino profissional na escola que tradicionalmente preparava os alunos para o ensino superior sofreu resistência por parte de pais e alunos que pretendiam a continuidade nos estudos. Após algumas modificações, como o ajuste dos currículos das escolas, em 1982, a Lei 7.044 restituiu a antiga distinção entre ensino de 2º grau e ensino técnico.

Na visão de Peterossi (1996), a escola técnica de segundo grau oscilou entre a formação profissional, ou seja, formação prática e pouco

teórica, para preparação de mão-de-obra para o exercício de um ofício e o ensino técnico com maior qualificação teórica, visando a formação do técnico.

Dessa forma, num período relativamente curto aconteceram profundas e sucessivas mudanças na organização da educação profissional no Brasil, com momentos de equiparação e distanciamento entre o ensino técnico e o ensino médio. Na década de 1990, ocorreram debates sobre a reestruturação do ensino médio e profissional frente à baixa qualidade dos ensinos fundamental, médio e profissionalizante. A proposta era de modernização do ensino no País, a fim de acompanhar os avanços tecnológicos e as demandas do mercado de trabalho, o qual exigia flexibilidade, qualidade e produtividade.

A Lei Federal nº 9.394/96, Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, configurou o ensino médio como uma etapa de consolidação da educação básica, de aprimoramento do educando, aprofundamento dos conhecimentos adquiridos no ensino fundamental para prepará-lo para o trabalho e a cidadania, estabelecendo a educação profissional, integrada às diferentes formas de educação, ao trabalho, à ciência e à tecnologia, para o permanente desenvolvimento de aptidões para a vida produtiva (PARECER CNE/CEB nº16/99).

O Decreto Federal nº 2.208/97 configurou três níveis de educação profissional: básico, técnico e tecnológico, com os objetivos de formar profissionais, qualificar, reprofissionalizar, especializar, aperfeiçoar e atualizar os trabalhadores, objetivando sua inserção e melhor desempenho no trabalho. O nível básico destinava-se a jovens e adultos, independente da escolaridade anterior, tratava de cursos sem regulamentação curricular, mas fornecia certificado de qualificação profissional aos que concluíam o curso, podendo ser inseridos em diversos espaços sociais, como empresas, sindicatos e escolas. O nível técnico destinava-se aos egressos do ensino médio, com estrutura organizacional e curricular própria, com diploma de técnico somente aos que concluíssem o ensino médio. O nível tecnológico destinava-se aos egressos do nível médio e/ou técnico e correspondia aos cursos de nível superior na área tecnológica.

O mesmo Decreto, ao estabelecer o currículo do ensino técnico organizado por disciplinas, agrupadas por áreas sob a forma de módulos, de forma independente ao ensino médio, apontou a necessidade de definição

clara de diretrizes curriculares, com o objetivo de adequá-las às tendências do mundo do trabalho.

Segundo Manfredi (2003), a política educacional do governo Fernando Henrique Cardoso, teve como objetivo prioritário a melhoria da oferta educacional e sua adequação às novas demandas econômicas e sociais da sociedade globalizada, com novos padrões de produtividade e competitividade.

Na concepção proposta, o ensino médio teria uma única trajetória, articulando conhecimentos e competências para a cidadania e para o trabalho sem ser profissionalizante, ou seja, preparando para a vida. A Educação Profissional, de caráter complementar, conduziria ao permanente desenvolvimento das aptidões para a vida produtiva e destinar-se-ia a alunos e egressos do ensino fundamental, médio e superior, bem como ao trabalhador em geral, jovem e adulto, independentemente da escolaridade alcançada (MANFREDI, 2003, p 128)

Na visão de Frigotto (2005), no governo Fernando Henrique Cardoso ocorreu grande expansão da oferta de educação profissional. O Censo da Educação Profissional de 2003 registrou um total de 3.536.871 alunos matriculados na Educação Profissional, sendo 329.256 em 143 instituições da rede federal, 165.266 em 553 instituições da rede estadual, 19.479 em 115 instituições da rede municipal e 3.024.870 em 1213 instituições da rede privada.

A Resolução CNE/CEB nº 04/99 instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico – DCNEP, definindo critérios, competências profissionais gerais do técnico por área profissional e procedimentos a serem observados pelas escolas no planejamento da educação profissional de nível técnico. A Resolução definiu que os perfis profissionais de conclusão de qualificação e de habilitação deveriam ser estabelecidos pela escola, considerando as competências básicas constituídas no ensino fundamental e médio, a competência profissional comum aos técnicos de cada área e as competências específicas de cada habilitação, segundo o plano de curso da escola.

Consideramos importante destacar que o conceito de competência nem sempre é suficientemente claro para orientar a prática pedagógica das escolas. Deluiz (apud Maia, 2004) entende competência como:

a capacidade de articular e mobilizar conhecimentos, habilidades e atitudes, colocando-os em ação para resolver problemas e enfrentar situações de imprevisibilidade em uma dada situação concreta de trabalho em um determinado contexto.(p.114)

Em concordância com essa concepção, Franco (2004) comenta que:

No Brasil, a nova Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB/1996 – e os Referenciais Curriculares Nacionais da Educação Profissional de Nível Técnico são responsáveis pelo surgimento de um modelo de formação profissional centrado em competências por área: exige -se uma escolaridade básica sólida e uma educação profissional mais ampla e polivalente. A revolução tecnológica e o processo de reorganização do trabalho demandam revisão de currículos em todos os níveis da educação, uma vez que é exigido dos trabalhadores, em doses crescentes, maior capacidade de raciocínio, autonomia intelectual, pensamento crítico, iniciativa própria e espírito empreendedor, bem como capacidade de visualização e resolução de problemas (p.185)

Frigotto (2005) sinaliza que, no governo do presidente Luiz Inácio Lula da Silva, esperava-se a concretização de uma nova educação para um Brasil novo, cujo programa político firmava o compromisso de constituir uma educação profissional na perspectiva de um desenvolvimento integral do ser humano. Logo no início de seu mandato, foram realizadas várias conferências temáticas, como o Seminário Nacional de Educação Profissional, em junho de 2003, que definiu a educação profissional como política pública, de interesse do Estado, que deve ser implementada em firme articulação com outras políticas públicas, como as de desenvolvimento tecnológico, trabalho, saúde, agrária e indústria. Para o autor, o projeto de desenvolvimento deve gerar emprego, trabalho e renda, exigindo outras políticas de crescimento econômico que promovam a desconcentração da riqueza e da estrutura fundiária, a superação das desigualdades a participação social, econômica e política.

Impunha-se a revisão da legislação para viabilização de uma nova educação profissional. Em 2004, o Decreto 5.154 do presidente Luiz Inácio Lula

da Silva revogou o Decreto nº 2.208/97 estabelecendo três níveis da educação profissional e atualizando a nomenclatura dos cursos e programas: a Educação Profissional de nível básico passou a denominar-se Formação inicial e continuada de trabalhadores; a Educação Profissional de nível médio foi substituída por Educação Profissional Técnica de nível médio e a Educação Profissional de nível tecnológico se transformou na Educação Profissional Tecnológica, de graduação e pós-graduação (PARECER CNE/CEB Nº39/2004).

O mesmo Decreto estabeleceu que a Educação Profissional Técnica de nível médio seria articulada ao Ensino Médio em três formas: integrada, destinada aos alunos que já concluíram o ensino fundamental, com matrícula única para cada aluno; concomitante, para os alunos que estejam cursando o ensino médio, com matrículas distintas para cada curso, e subsequente, destinado aos alunos que já concluíram o ensino médio. O Decreto determina para a forma integrada com o Ensino Médio um mínimo de 3200 horas, por se tratar da Área da Saúde e, para as formas concomitante ou subsequente, a carga horária total do Ensino Médio acrescida das 1200 horas correspondentes à área profissional.

O Decreto nº 5.154/2004 não invalidou nem substituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio assim como para a Educação Profissional de nível técnico, uma vez que regulamentam dispositivos da Lei de Diretrizes e Bases em vigência (PARECER CNE/CEB nº 39/2004).

Na visão de Frigotto (2005), as instituições de ensino médio necessitam de mobilização para mudanças efetivas. No que se refere ao Governo, deve favorecer a ampliação de matrículas no ensino médio e a melhoria de sua qualidade, como um direito de cidadania.

Segundo PETEROSSO (1994), a trajetória do ensino técnico evidenciou a ausência de política nacional para oferecer o suporte necessário ao desenvolvimento social e econômico, em termos de recursos humanos. Os desafios impostos pelo desenvolvimento industrial, preconizam uma política educacional de formação que propicie a busca de novos conhecimentos, incentivo à pesquisa, interdisciplinaridade, novos profissionais que respondam

a problemas da sociedade com eficiência e consciência do seu papel social no desenvolvimento científico-tecnológico.

O ensino técnico sobrevive, porque é uma importante alternativa na qualificação de profissionais em um meio carente de recursos humanos bem formados. A evolução da organização dos processos de trabalho exigiu a reformulação do ensino técnico. Sua base não pode mais preparar para postos de trabalho, mas para atender uma política de desenvolvimento científico e tecnológico da sociedade em constante desenvolvimento.

Caberá a educação técnica formar profissionais não necessariamente para o emprego, mas para o desenvolvimento de novas tecnologias e mercados ocupacionais. Nesse nível representaria um papel estratégico na política de desenvolvimento científico e tecnológico, a qual, apoiando-se no sistema educacional, estaria em melhores condições de perceber, adotar e criar novos conhecimentos científicos e tecnológicos socialmente direcionados (PETEROSSO, 1994, p.172)

3.2.1 Curso Técnico em Nutrição e Dietética

A área de Nutrição e Dietética abrange ações direcionadas à alimentação humana, a partir de estudos das necessidades nutricionais de indivíduos e coletividades sadios e enfermos em todas as fases da vida, o que demanda técnicos especializados para atender essa população. Nesse contexto, o campo de trabalho do técnico em Nutrição e Dietética, profissional envolvido com a atenção e os cuidados em saúde, vem se ampliando e ganhando espaço para sua inserção no mundo do trabalho.

Nossa pesquisa aponta grande carência de dados e informações sobre o curso Técnico em Nutrição e Dietética, o que evidencia a necessidade de estudos e pesquisas voltados ao processo de formação nessa área.

Como já foi referido, com o desenvolvimento industrial da década de 1930, principalmente na cidade de São Paulo, a qualificação da mão-de-obra tornou-se necessária. Nas escolas separadas por sexo, o curso de Educação Doméstica abrangia assuntos de puericultura e arte culinária. Tendo em vista a preocupação do governo com a questão alimentar, o curso de Educação Doméstica foi reorganizado em dois cursos: Educação Doméstica e Dietética para

donas de casa e Auxiliar de Alimentação. Este último, criado em 1939, por iniciativa de Francisco Pompeu do Amaral, médico-chefe da Superintendência do Ensino Profissionalizante de São Paulo. O curso, fundamentado na Escola de Dietistas de Buenos Aires, tinha duração de um ano, regulamentado pelo Decreto nº 10.033, de 3 de março de 1939 (PETEROSI, 1994). Em 1953, ocorreu o desdobramento do curso em dois novos cursos, Formação de Professores de Economia Doméstica e Trabalhos Manuais e Formação de Dietistas.

Diferentemente de outros países da América Latina, no Brasil, em 1966, o termo dietista ficou restrito aos técnicos de nível médio. Nas décadas seguintes, o curso de Dietistas passou por mudanças de nomenclatura, grade curricular e carga horária, visando a seu enquadramento na estrutura e na legislação de ensino. Em 1961, o curso formava Técnico em Dietética e, em 1974, recebeu a denominação de Técnico em Nutrição e Dietética, pelo Parecer CFE nº 4.089/74, que também estabeleceu as matérias profissionalizantes e carga horária do curso. Até a década de 90, o técnico em Nutrição e Dietética tinha formação técnica de 2º grau.

As mudanças mais significativas ocorreram a partir da reforma da educação profissional, iniciada na década de 1990, com a promulgação da Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei 9.394/96) e o Decreto Federal nº 2.208/97.

Ainda na década de 1990, a Resolução CNE/CEB nº4/99 definiu a Habilitação de Técnico em Nutrição e Dietética como sendo da Área Profissional Saúde estabelecendo a carga horária mínima para o curso em 1200 horas, e como responsabilidade da escola incluir no planejamento curricular o perfil profissional que deseja formar, considerando as competências profissionais gerais do técnico da área da Saúde e específicas do Técnico em Nutrição e Dietética.

Na atualidade, o Decreto Federal nº 5.154/04 atualizou a nomenclatura para Habilitação Técnica de Nível Médio em Nutrição e Dietética, Área Profissional Saúde e atende ao disposto na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei 9.394/96; Resolução CNE/CEB nº 04/99; Parecer CNE/CEB nº 16/99, além da Resolução nº333/04 do Conselho Federal de Nutricionistas, CFN, que dispõe sobre o Código de Ética Profissional dos Técnicos em Nutrição e Dietética e Resolução CFN nº312/03 que determina que os Técnicos em Nutrição e Dietética devem se inscrever nos Conselhos

Regionais de Nutrição , CRN, reconhecendo o direito de terem seu registro profissional.

De acordo com a legislação vigente, para matrícula no curso, o aluno deve ter no mínimo 17 anos, estar cursando ou ter concluído a 3ª série do ensino médio. A organização curricular estruturada em módulos seqüenciais, de forma independente ao ensino médio, deve contemplar carga horária mínima de 1200 horas, acrescida do estágio curricular supervisionado.

O campo de estágio compreende Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), restaurantes industriais e comerciais ou Unidades de Nutrição e Dietética (UND), hospitais e clínicas.

O estágio curricular na formação do técnico em Nutrição e Dietética foi tema de reportagem da Revista do Conselho Regional de Nutricionistas, em 2002, enfatizando que o estágio curricular proporciona ao aluno aprimoramento dos conhecimentos adquiridos durante o curso e que a Instituição de Ensino deve estimular o aprender a aprender, propiciando o desenvolvimento de habilidades e a aquisição de competências do aluno (CRN-3, edição 67).

Em outubro de 2006, em São Paulo, o CRN-3 promoveu o I Fórum para Discussão da Formação do Técnico em Nutrição e Dietética com a finalidade de debater e propor mudanças na legislação. Uma das propostas formuladas foi a de capacitar o técnico em Nutrição e Dietética para assumir a responsabilidade técnica diante da vigilância sanitária, uma vez que é o responsável pela elaboração de Manuais de Boas Práticas dos estabelecimentos. Esses manuais que estabelecem todas as práticas de higienização de alimentos e equipamentos são exigência da Vigilância Sanitária. Em outra proposta, sobre as atribuições do profissional nas áreas de Unidade de Nutrição e Dietética as principais questões levantadas referiam-se ao limite de atuação do técnico que poderia atuar em atividades de pesquisa, porém com supervisão de um nutricionista (REVISTA CRN-3, edição nº 84).

O CRN-3, ao promover o Fórum de debates, evidenciou sua preocupação com a formação e atuação do técnico em Nutrição e Dietética, uma vez que compete a esse órgão orientar e fiscalizar o exercício desse profissional. Eventos como esse, valorizam a atuação do técnico, uma vez que

as atividades na área de alimentação e nutrição são compartilhadas entre nutricionistas e técnicos em Nutrição, sendo de grande importância delimitar os papéis e atribuições de ambos os profissionais.

3.2.2 Estágio Supervisionado

O conceito de estágio se consolidou, com a promulgação das Leis Orgânicas do Ensino, em 1942, e representou oportunidade aos alunos da formação industrial, comercial ou agrícola de conhecerem no cotidiano do exercício profissional aquilo que lhes era ensinado nas escolas técnicas. Os alunos tinham a oportunidade de manter um contato direto com o mundo do trabalho.

Em São Paulo, em 1964, foi criado, o primeiro Centro de Integração Empresa Escola (CIEE), cuja principal atividade é a colocação de estagiários junto às empresas, objetivando seu preparo para o desempenho de funções profissionais futuras. Em 1970, foi criado o Centro Nacional de Aperfeiçoamento de Pessoal para a Formação Profissional (CENAFOR) voltado para a preparação, aperfeiçoamento e atualização dos recursos humanos responsáveis pela área de formação profissional em todo o país.

Na década de 1970, a legislação promoveu uma aproximação progressiva entre mercado de trabalho e educação pela instituição da legislação específica para estágios. A Lei Federal 6.494/77, que regulamentou os estágios dos estudantes de estabelecimentos de ensino superior e de ensino profissionalizante de 2º grau e supletivo, apresentou regras importantes para orientar o estágio, definindo o estagiário como aluno regularmente matriculado e que freqüentava efetivamente o ensino público e particular, nos níveis superior, profissionalizante de segundo grau e supletivo. O estágio somente poderia ocorrer em unidades que tinham condições de proporcionar experiência prática; deveriam propiciar a complementação do ensino e da aprendizagem e serem planejados, executados, acompanhados e avaliados em conformidade com os currículos, programas e calendários escolares.

O Decreto nº 87.497/82, que regulamentou a Lei Federal 6.494/77, caracterizou o estágio como curricular, vinculado à prática escolar

por atividades de aprendizagem social, profissional e cultural, participação em situações reais de vida e trabalho sob responsabilidade e coordenação da instituição de ensino.

A partir da década de 1980, as novas formas de organização e de gestão modificaram o mundo do trabalho. Um novo cenário econômico e produtivo foi estabelecido com o desenvolvimento e uso de tecnologias complexas agregadas à produção e à prestação de serviços. Como conseqüência, as empresas passaram a exigir mais qualidade e sólida educação para todos os trabalhadores (FRANCO, 2004)

A atual LDB, Lei Federal nº 9.394/96, estabeleceu uma nova concepção de ensino avaliado pelos resultados de aprendizagem e voltado ao desenvolvimento de competências cognitivas e profissionais, ao mundo do trabalho e à prática social. Entretanto, referiu-se à atividade de estágio supervisionado apenas no Artigo 82 e em seu Parágrafo Único, mantendo, portanto, a legislação específica em vigor.

O Conselho Nacional de Educação definiu as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio (Resolução CNE/CEB nº3/98) e Educação Profissional de nível técnico (Resolução CNE/CEB nº 4/99), vinculando a educação escolar à prática social.

A prática profissional, de acordo com a Resolução CNE/CEB nº04/99, deve ser incorporada no currículo e plano de curso e realizada em empresas e outras instituições. Na educação profissional, deve ser enfatizado que não deveria existir dissociação entre teoria e prática. Daí que a prática se configura não como situações ou momentos distintos do curso, mas como uma metodologia de ensino que contextualiza e põe em ação o aprendido.

Em julho de 2003, representantes da Câmara de Educação Básica do Conselho Nacional de Educação, em reunião no Ministério do Trabalho e Emprego, discutiram o estágio supervisionado, com a finalidade de regulamentar o disposto no artigo 82 da LDB, nº 9.394/96 referente ao estágio supervisionado dos alunos do ensino médio e da educação profissional. Várias reuniões foram realizadas em Conselhos Estaduais da Educação, objetivando

atender as várias realidades do ponto de vista educacional, uma vez que o estágio é essencialmente curricular, de natureza formativa e vinculado ao projeto pedagógico da escola. Nesse contexto, em abril de 2004, entrou em vigor a Resolução nº1 de 21 de janeiro de 2004 que estabeleceu as Diretrizes Nacionais para a organização e realização de Estágio de alunos da Educação Profissional e do Ensino Médio.

O estágio, como definiu a Resolução nº1/2004, é um procedimento didático pedagógico, uma atividade curricular e supervisionada, de competência da Instituição de Ensino, que deve integrar a proposta pedagógica da escola, devendo ser planejado, executado e avaliado em conformidade com os objetivos propostos.

Comenta Pimenta (2004):

O estágio traduz as características do projeto pedagógico do curso, de seus objetivos, interesses e preocupações formativas, e traz a marca do tempo histórico e das tendências pedagógicas adotadas pelo grupo de docentes formadores e das relações organizacionais do espaço acadêmico a que está vinculado. Traduz ainda a marca dos professores que o orientam, dos conceitos e práticas por eles adotados (p. 113)

Para Zabala (1998),

por trás das propostas metodológicas se escondem valores e idéias em relação aos processos de ensinar e de aprender e concepções de conhecimento e de ciência que norteiam a prática pedagógica do professor de estágio (in PIMENTA, 2004, p113)

Embora o estágio supervisionado tenha surgido como profissionalizante, não pode ser considerado apenas como uma oportunidade de treinamento em serviço, uma vez que representa uma oportunidade de integração com o mundo do trabalho, troca de experiências, participação em trabalhos de equipe, no convívio socioprofissional, desenvolvimento de habilidades e atitudes, constituição de novos conhecimentos, desenvolvimento

de valores inerentes à cultura do trabalho, bem como responsabilidade e capacidade de tomar decisões profissionais (PARECER CNE/CEB nº 35/2003).

O estágio supervisionado não pode ser confundido com o chamado primeiro emprego nem gera vínculo empregatício entre a empresa e o estagiário, como esclarece a Resolução em seu artigo 6º. §4º, porém, propicia ao aluno a oportunidade de qualificação prática, pela experiência no exercício profissional ou social, acompanhado e supervisionado profissionalmente, o que o torna uma atividade facilitadora da obtenção de emprego (PARECER CNE/CEB Nº35/2003).

A escola em seu projeto pedagógico deve planejar as atividades de estágio: duração, carga horária e jornada diária. O estágio deve ser realizado ao longo do curso e não como etapa desvinculada do currículo. A legislação complementa, em seu artigo 2º § 4º, que, em caráter excepcional, caso o aluno não conclua o estágio supervisionado obrigatório durante o período regular do curso poderá realizá-lo no prazo máximo de cinco anos

Para alunos do ensino médio, a Resolução enfatiza que o estágio corresponde à prática de formação, integra o currículo do curso e sua carga horária deverá ser computada dentro do mínimo exigido, nos termos da legislação específica. De acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio (Resolução CNE/CEB nº 3/98) o estágio para o aluno do ensino médio possui caráter pedagógico, cuja finalidade é prepará-lo para o trabalho, e a vida, dando-lhe condições de exercício de cidadania.

Rezende (1989) enfatiza que alunos, professores e dirigentes tendem a ver o estágio como um arremate do processo. O autor sugere associar os desafios que a sociedade nos coloca e criar estratégias, com base nas teorias, para enfrentá-los e, a partir dessas ações, encontrar soluções criativas que venham a modificar a práxis pedagógica.

3.2.3 Atuação Profissional do técnico em Nutrição e Dietética

O técnico em Nutrição e Dietética é profissional da área da saúde, com formação de ensino profissionalizante para atuar na área de Alimentação e Nutrição e na equipe de Nutrição, sempre sob supervisão direta do profissional nutricionista.

Iniciaremos a trajetória profissional do técnico em Nutrição e Dietética, a partir da década de 1970, quando o Parecer CFE nº 4089/74, aprovou a habilitação profissional do técnico em Nutrição e Dietética, estabelecendo suas principais atribuições, como específicas da área de Serviços de Alimentação Institucional ou Produção, como era conhecida na época. Dessa forma o técnico em Nutrição e Dietética prestava assistência ao profissional nutricionista no que se refere ao controle técnico do serviço de alimentação como compras, armazenamento, custos, quantidade e qualidade dos alimentos; coordenação e supervisão do trabalho do pessoal do serviço de alimentação; supervisão da manutenção dos equipamentos; treinamento do pessoal; pesquisa em cozinha experimental, entre outros (Resolução CFN nº22.7/99).

Ainda na década de 1970, o mencionado Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) representou o setor de maior absorção dos profissionais técnicos em Nutrição e Dietética, na Área de Serviços de Alimentação Institucional. Nessa época, a Área Hospitalar ou Área Clínica era o setor que mais absorvia o profissional nutricionista.

Na década de 1980, o Decreto nº 90922/85 regulamentou a Lei nº 5524/68, que se aplicava a todas as habilitações profissionais de técnico de 2º grau estabelecendo que os profissionais só poderiam exercer a profissão após registro nos respectivos Conselhos Profissionais. A Resolução CFN nº 057/85 determinou a obrigatoriedade de inscrição dos técnicos de 2º grau da área de Alimentação e Nutrição, nos Conselhos Regionais de Nutrição (CRN).

No entanto, na década de 1990, a Resolução CFN nº 099/90, com base no Parecer do Ministério do Trabalho nº 193/89 que concluiu que a profissão dos técnicos de 2º grau em Nutrição e Dietética não estava regulamentada revogou a legislação anterior e impediu a inserção desses profissionais nos Conselhos de Nutricionistas, permitindo apenas aqueles que já se encontravam inscritos, respeitando o direito adquirido.

Após período de luta dos técnicos para se inserirem nos Conselhos, visando resolver o problema e atender a decisão judicial, que determinou o reconhecimento do direito dos técnicos em Nutrição e Dietética de terem seu registro profissional, nos termos do artigo 14º do Decreto nº90.922/85, o Conselho Federal de Nutricionistas – CFN publicou a Resolução CFN nº227/99 que estabeleceu novamente que o exercício da

profissão seria permitido exclusivamente aos profissionais inscritos nos Conselhos Regionais de Nutricionistas, aos quais cabe exercer a fiscalização do exercício profissional.

No que se refere às atribuições do técnico em Nutrição e Dietética, a Resolução CFN nº 312/2003, alterou a legislação anterior, a Resolução CFN nº 227/99, determinando que o técnico profissional da área da Saúde, sempre respeitando-se as limitações da sua formação técnica pode atuar em três áreas distintas: Alimentação Coletiva ou Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) prestando atendimento a populações sadias, como restaurantes industriais e comerciais, hotéis, creches, escolas; Nutrição Clínica ou Unidade de Nutrição e Dietética (UND) prestando assistência à saúde em hospitais, clínicas, asilos e Saúde Coletiva em Programas Institucionais e Unidades Básicas de Saúde. As atividades que podem ser desenvolvidas em Nutrição Clínica, sempre sob supervisão do nutricionista: realizar entrevistas, aplicar questionários e preencher formulários conforme protocolo; realizar mensuração e pesagem para avaliação nutricional; relacionar os vários tipos de dietas de rotina com a prescrição dietética indicada pelo nutricionista; participar de programas de educação alimentar e pesquisas além de auxiliar o nutricionista no controle periódico dos trabalhos executados na Unidade de Alimentação.

Numa tentativa de refletir sobre as atribuições do técnico em Nutrição e Dietética, torna-se importante destacar que apesar da publicação dessa legislação ter ocorrido em 2003, propiciando importantes mudanças nas suas atribuições, referentes à Área Clínica, questionamos como está sendo realizado o processo de formação desse profissional, principalmente, com relação ao estágio supervisionado, etapa muito importante no processo de formação.

Segundo reportagem veiculada na Revista do Conselho Federal de Nutricionistas (edição nº12), o campo de trabalho do técnico em Nutrição e Dietética vem se ampliando, ganhando espaço, em decorrência das exigências do mercado e da necessária capacitação para inserção no mundo do trabalho. Salienta, ainda, que a atuação do profissional nutricionista e do técnico em Nutrição e Dietética deve ser realizada de forma conjunta para melhoria da qualidade de vida da população.

A reportagem da Revista do Conselho Regional de Nutricionistas – 3ª Região (edição 82) nos faz refletir sobre a relação de trabalho entre esses dois importantes profissionais, enfatizando que o técnico em Nutrição e Dietética pode ser um grande aliado do nutricionista nas atividades profissionais em várias áreas de atuação, porém, as atribuições de cada profissional devem estar bem definidas.

4. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para a realização deste trabalho, a metodologia utilizada fundamentou-se na pesquisa qualitativa, que busca a compreensão das relações sociais através do cotidiano.

Segundo Minayo (2004), a pesquisa qualitativa

requer como atitudes fundamentais a abertura, a flexibilidade, a capacidade de observação e de interação com o grupo de investigadores e com os atores sociais envolvidos (p.101)

Comenta Richardson (1989):

A abordagem qualitativa, além de ser uma opção do investigador, justifica-se especialmente, por ser uma forma adequada para entender a natureza de um fenômeno social. Isto por que os estudos que empregam essa metodologia podem descrever a complexidade de determinado problema, analisar a interação de certas variáveis, compreender e classificar processos dinâmicos vividos por grupos sociais, contribuir no processo de mudança de determinado grupo e possibilitar em maior nível de profundidade o entendimento das particularidades do comportamento dos indivíduos (p 38-39)

O projeto de pesquisa foi analisado e aprovado pelo Comitê de Ética da UNIFESP (Anexo I)

4.1 Contexto da pesquisa

A pesquisa foi desenvolvida em duas instituições educacionais da cidade de São Paulo (uma escola pública e outra privada) que oferecem o Curso Técnico em Nutrição e Dietética e encaminham alunos para a realização de estágio curricular supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição.

No Brasil, em dezembro de 2005, existiam 127 Cursos Técnicos em Nutrição e Dietética, assim distribuídos: 1 na Região Norte; 4 na Região Centro-Oeste; 11 na Região Nordeste; 12 na Região Sul e 99 na Região Sudeste, sendo que o Estado de São Paulo liderava a relação com 93 cursos, 63 privados e 30 públicos (CALADO, 2006)

Na cidade de São Paulo, 14 escolas oferecem o curso Técnico em Nutrição e Dietética, quatro públicas e dez privadas, como mostra o quadro 1

Quadro1 Cursos Técnicos em Nutrição e Dietética da cidade de São Paulo

Escolas Estaduais (públicas)	Escolas Privadas
Escola Técnica Estadual Carlos de Campos	Alvorada Instituto de Educação e Cultura
Escola Técnica Estadual Getúlio Vargas	Centro de Educação em Turismo e Hotelaria Senac
Escola Técnica Estadual Professor Camargo Aranha	Centro Educacional David de Melo (CEDAME)
Escola Técnica Estadual Paula Souza	Centro de Ensino Método Colégio Integrado Osvaldo Cruz Colégio Politécnico EGO SUM/Instituto Paulista de Ensino e Pesquisa – IPEP Colégio São Camilo Escola Técnica Pirâmide Instituto Educacional Práxis Senac Santana

Fonte: CALADO (2006)

Nesta pesquisa optamos por estudar escolas públicas e privadas consideradas referência do ensino técnico no Brasil, nas décadas de 1930-1940, início do processo de formação do técnico em Nutrição e Dietética, na época designado dietista.

Não tivemos intenção de realizar estudo comparativo entre escola pública e privada. Buscamos diversificar as escolas a fim de analisar as contribuições do estágio supervisionado em diferentes Instituições Hospitalares.

Assim, entre as quatro escolas públicas selecionamos a Escola Estadual Carlos de Campos, a primeira Escola Estadual Profissional Feminina, a mais tradicional do ensino técnico da cidade de São Paulo, porém, não obtivemos autorização para a realização da pesquisa nessa Instituição.

Nossa segunda opção, a Escola Técnica Estadual Getúlio Vargas, fundada em 1911, primeira Escola Estadual Profissional Masculina, da Capital, no início, mantinha cursos e oficinas de mecânica, carpintaria, pintura e

funilaria. Em pouco tempo, tornou-se uma instituição de projeção nacional. Durante a década de 40, foi considerada referência da Cidade de São Paulo e visitada por autoridades governamentais brasileiras e de outros países. Desde sua fundação até 1964, a Instituição mudou de nome diversas vezes: Escola Profissional Industrial, Instituto Profissional Masculino e Colégio Industrial Estadual Getúlio Vargas. Nesse ano, desmembrou-se em três: Escola Estadual de Segundo Grau Martin Luther King (atual Escola Técnica Estadual Martin Luther King), Escola Estadual de Segundo Grau José Rocha Mendes (atual Escola Técnica Estadual Rocha Mendes) e Colégio Técnico (atual Escola Técnica Estadual Getúlio Vargas).

Na década de 1990, a Escola Técnica Estadual Getúlio Vargas passou a integrar o Centro Paula Souza, o qual, atualmente, administra 130 Escolas Técnicas Estaduais (ETEs), nos níveis Médio e Técnico para os setores Industrial, Agropecuário e de Serviços e 29 Faculdades de Tecnologia (FATECs), em 109 cidades no Estado de São Paulo.

O curso Técnico em Nutrição e Dietética da Escola Técnica Estadual Getúlio Vargas, foi criado em 1979. Atualmente, é um curso profissional da área da Saúde que prepara o aluno para atuar em atividades relacionadas à alimentação e à nutrição visando à promoção, prevenção e recuperação da saúde de indivíduos e coletividades. Desenvolve no aluno potencialidades no que diz respeito à soma de qualidades técnicas e humanas para que com competência possa colaborar na supervisão e controle das atividades técnicas e administrativas na Área de Alimentação e Nutrição sob a supervisão do nutricionista. O curso com estrutura modular tem carga horária de 1500 horas, dividida em três módulos seqüenciais, acrescida de 120 horas para o estágio supervisionado obrigatório.

Deve ser cumprida a totalidade de 120 horas previstas para o estágio supervisionado em Unidade de Alimentação e Nutrição de restaurantes industriais e comerciais ou em Unidade de Nutrição e Dietética de hospitais. Para a realização do estágio são necessários os seguintes documentos: Instrumento de Acordo entre a Instituição concedente de estágio e a escola; seguro de vida e acidentes pessoais para o estagiário; ficha de frequência diária e ficha de avaliação do estagiário que deverá ser preenchida no final do

estágio e encaminhada à escola. O aluno recebe a Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de técnico em Nutrição e Dietética, ao concluir os três módulos, além das 120 horas de estágio supervisionado obrigatório e comprovar a conclusão do ensino médio.

Utilizamos o mesmo critério para selecionar a segunda escola participante do estudo, o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), fundado em 1946, instituição de educação profissional privada, que investe na qualificação e formação de profissionais para as áreas de comércio e serviços, desde a Formação Inicial até a Educação Superior. No que se refere a educação profissional técnica de nível médio, os cursos, com estrutura modular, têm duração variável e são oferecidos aos alunos que estão cursando ou já concluíram o ensino médio, com idade acima de 17 anos .

O curso Técnico em Nutrição e Dietética do SENAC, criado em 1995, é um curso profissional da área da Saúde, com o objetivo de desenvolver nos alunos as competências gerais da área de Saúde e as específicas da habilitação técnica em Nutrição e Dietética. Durante a realização da pesquisa, a carga horária mínima do curso era de 1200 horas, distribuída em três módulos seqüenciais, acrescida de 160 horas de estágio supervisionado obrigatório.

O estágio deve ser realizado em Unidade de Alimentação e Nutrição de restaurantes industriais e comerciais, hotéis e supermercados ou em Unidade de Nutrição e Dietética de hospitais. Para a realização do estágio são necessários os seguintes documentos: Instrumento de Acordo entre a Instituição concedente de estágio e a escola; Termo de Compromisso de Estágio, consignando as responsabilidades do estagiário e da Instituição concedente de estágio; seguro de vida e acidentes pessoais para o estagiário; ficha de acompanhamento, com registro diário do estagiário e nutricionista supervisor de estágio.

O termo de consentimento institucional das escolas está no Anexo II.

4.2 Sujeitos da Pesquisa

Minayo (2004), ressalta a importância da amostragem na pesquisa qualitativa,

A amostragem qualitativa privilegia os sujeitos sociais que detêm os atributos que o investigador pretende conhecer; considera-os em número suficiente para permitir uma certa reincidência das informações, porém não despreza informações ímpares cujo potencial explicativo tem que ser levado em conta; entende que na sua homogeneidade fundamental relativa aos atributos, o conjunto de informantes possa ser diversificado para possibilitar a apreensão de semelhanças e diferenças; esforça-se para que a escolha do lócus e do grupo de observação e informação contenha o conjunto das experiências e expressões que se pretende objetivar com a pesquisa (p. 102)

Foram convidados a participar da pesquisa, mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (Anexo III), 18 alunos do curso Técnico em Nutrição e Dietética das escolas selecionadas. Realizamos seleção aleatória dos alunos interessados em estagiar na área hospitalar. O critério para seleção dos alunos foi estar cursando o último módulo do Curso Técnico em Nutrição e Dietética, no período noturno. Optamos por alunos do período noturno, a fim de considerar as vivências daqueles que tinham que conciliar a realização do estágio com outras atividades de trabalho ou estudo, durante o dia. Entre os participantes foram selecionados dez alunos da escola pública que não haviam realizado o estágio supervisionado, mas tinham interesse em estagiar na área hospitalar. Nesse momento, nosso objetivo foi o de analisar as motivações e expectativas desses alunos em relação ao estágio em Instituições Hospitalares. Os outros oito participantes eram alunos que haviam realizado o estágio, sendo cinco da escola particular e três da pública por compreenderem que, ao finalizar esta etapa de formação poderiam fazer uma análise da contribuição do estágio na sua formação.

Encontramos dificuldades no momento da seleção dos alunos que já haviam realizado o estágio supervisionado, tendo em vista que a coleta de dados foi realizada com alunos do último módulo do curso. A pesquisa foi realizada no período em que ocorreram mudanças na legislação específica para estágio. Até 2005, os alunos tinham que realizar o estágio paralelamente ao curso. A nova legislação prorrogou o prazo para até cinco anos, após a

conclusão dos módulos, desde que comprovada a necessidade de realização em período posterior. Este fato dificultou a coleta de dados, visto que a maioria dos alunos ainda não tinha realizado o estágio.

Para traçar o perfil dos 18 alunos entrevistados, consideramos o gênero, idade, módulo que estavam cursando e experiência profissional na área de nutrição. A maioria dos participantes era do gênero feminino e apenas um masculino. No que se refere à idade, sete tinha entre 16 e 20 anos; oito entre 21 e 25 e três acima de 36 anos. Os alunos cursavam o último módulo do curso, com exceção de dois alunos que já haviam concluído os módulos e realizaram o estágio, no mês seguinte ao término. A maioria não tinha experiência profissional na área, apenas quatro já havia trabalhado na área de Alimentação Coletiva, como mostra o Quadro 2.

Quadro 2 Perfil dos alunos que participaram da pesquisa

Aluno	Gênero	Idade (anos)	Escola Pública Privada	Experiência profissional	Estágio
A1	Feminino	22	Pública	Não	Não
A2	Feminino	41	Pública	Não	Não
A3	Feminino	25	Pública	Sim	Não
A4	Feminino	18	Pública	Não	Não
A5	Feminino	17	Pública	Não	Não
A6	Feminino	21	Pública	Não	Não
A7	Feminino	24	Pública	Não	Não
A8	Feminino	23	Pública	Não	Não
A9	Feminino	21	Pública	Não	Não
A10	Feminino	36	Pública	Não	Não
A11	Feminino	20	Privada	Não	Sim
A12	Feminino	22	Privada	Não	Sim
A13	Feminino	37	Privada	Sim	Sim
A14	Feminino	20	Privada	Sim	Sim
A15	Masculino	21	Privada	Sim	Sim
A16	Feminino	16	Pública	Não	Sim
A17	Feminino	17	Pública	Não	Sim
A18	Feminino	17	Pública	Não	Sim

4.3 Coleta e análise de dados

Inicialmente, para a coleta de dados seria utilizado o grupo focal. Num primeiro momento com alunos que não realizaram o estágio e o segundo com alunos que já realizaram. No entanto, a dificuldade em reunir alunos que já haviam realizado estágio supervisionado durante o período de trabalho de campo, inviabilizou a utilização deste procedimento de pesquisa.

Desta forma, para a coleta de dados utilizou-se a entrevista semi-estruturada, considerada por vários autores como uma das principais técnicas utilizadas na pesquisa qualitativa.

De acordo com Marconi e Lakatos (2003),

entrevista é um encontro entre duas pessoas, a fim de que uma delas obtenha informações a respeito de determinado assunto, mediante uma conversação de natureza profissional. É um procedimento utilizado na investigação social, para a coleta de dados ou para ajudar no diagnóstico ou no tratamento de um problema social (p.195)

Gil (1999) define entrevista como a técnica em que o investigador se apresenta frente ao investigado e lhe formula perguntas, com o objetivo de obtenção dos dados que interessam à investigação. A entrevista é uma forma de interação social, de diálogo assimétrico, em que uma das partes coloca questões e a outra se apresenta como fonte de informação.

Segundo Triviños (1987),

podemos entender por entrevista semi-estruturada, em geral, aquela que parte de certos questionamentos básicos, apoiados em teorias e hipóteses, que interessam à pesquisa, e que, em seguida, ofereceu um amplo campo de interrogativas, fruto de novas hipóteses que vão surgindo à medida que se recebem as respostas do informante. Desta maneira o informante, seguindo espontaneamente a linha de seu pensamento e de suas experiências dentro do foco colocado pelo investigador, começa a participar na elaboração do conteúdo da pesquisa (p.146)

A entrevista semi-estruturada foi conduzida por meio de roteiro orientador (Anexos IV e V), visando apreender o ponto de vista dos participantes. O roteiro é sempre um guia e tem por finalidade facilitar a comunicação entre o entrevistador e o entrevistado.

Antes da coleta de dados, realizou-se um estudo-piloto com alunos que não fizeram parte da amostra, a fim de verificar a clareza do roteiro orientador da pesquisa.

As entrevistas foram realizadas nas respectivas escolas, em conversação informal, de aproximadamente 45 minutos, gravadas com autorização dos participantes e depois transcritas para análise. No início, os entrevistados foram informados sobre os objetivos da pesquisa e a importância de sua colaboração pela própria pesquisadora. A entrevista transcorreu em clima de cordialidade e simpatia.

Para a análise dos dados optamos pela análise temática, que, segundo Minayo (2004), consiste em descobrir os núcleos de sentido que compõem uma comunicação, cuja presença ou frequência tenha significado para o objeto de estudo. Após o recorte, as unidades de significação são classificadas e agregadas em categorias.

Assim, realizou-se uma leitura exhaustiva dos documentos. Os núcleos que orientaram a análise foram a contribuição do estágio para a formação profissional, motivações, expectativas, sugestões e atribuições do estagiário do curso Técnico em Nutrição e Dietética.

**5. ESTÁGIO SUPERVISIONADO:
motivações, expectativas e subsídios
oferecidos pelo Curso Técnico em Nutrição e Dietética**

5.1 Motivações e Expectativas

De acordo com a Resolução CFN nº312/2003, os técnicos em Nutrição e Dietética, respeitados os limites compreendidos pelas disciplinas da respectiva formação escolar, podem atuar nas seguintes áreas: Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), também denominada Alimentação Coletiva, que presta atendimento a populações sadias em restaurantes industriais e comerciais, hotéis, creches, escolas e supermercados; Unidade de Nutrição e Dietética (UND) ou Nutrição Clínica que presta assistência a populações portadoras de doenças em hospitais, clínicas e asilos, e em Saúde Coletiva, atuando em Programas Institucionais e Unidades Básicas de Saúde.

A área de Alimentação Coletiva é a mais freqüentemente escolhida como área de estágio para os alunos do curso Técnico em Nutrição e Dietética, tendo em vista que a oferta de estágio nesse campo é maior. Ao ser indagado sobre a área de estágio, de sua preferência, para realizar o estágio supervisionado, um dos alunos comentou que *a maioria (dos colegas) fez em UAN(A5)*

Um aluno referiu que recebeu proposta de estágio em cinco Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e somente uma em Unidade de Nutrição e Dietética (UND):

consegui várias empresas, no total de cinco empresas e hospital foi só um. (A16)

Outra aluna também referiu que a área de Alimentação Coletiva oferece um maior número de vagas para estágio: *tem mais estágio na indústria. (A18)*

As respostas dos alunos evidenciam que as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) disponibilizam maior número de vagas para os estagiários do curso Técnico em Nutrição e Dietética, setor que absorve grande parcela de egressos desse curso. Entretanto, a área de Nutrição Clínica também é um importante campo de estágio, uma vez que vários alunos têm demonstrado interesse em estagiar nessa área.

Dessa forma, é provável que a Alimentação Coletiva e Nutrição Clínica representem as principais áreas de atuação dos profissionais técnicos em Nutrição e Dietética, porém, a comprovação dessa hipótese somente será possível a partir de estudos que permitam elaborar um banco de dados, visto que os Conselhos Regional e Federal de Nutricionistas, ainda não dispõem dessas informações.

Para quatro alunos, o hospital é a área de estágio de maior abrangência e responsabilidade

Eu conversei muito com as minhas amigas que fizeram estágio em indústria e empresas, tudo o que elas comentavam comigo da empresa eu achei melhor na área hospitalar, eu me identifiquei bem (A16)

Eu pensei, hospital é muito mais responsabilidade do que a cozinha industrial (A12)

É a área mais ampla para se fazer estágio (A14)

Eu gostei da área hospitalar, eu acho que é bem mais corrido do que a indústria (A11)

O aluno encaminhado pela escola para a realização do estágio leva um roteiro de atividades a serem desenvolvidas, o qual é utilizado como guia para a elaboração de relatório final do estágio que é apresentado na instituição para avaliação final. O roteiro da área hospitalar é mais completo do que o da indústria, porque inclui informações, como número de leitos, especialidades, dietoterapia e tipos de dietas.

Porém, são poucos os hospitais que disponibilizam vagas para estagiários e, quando o fazem, dão preferência para alunos do curso superior em Nutrição;

[...] hospital não costumava pegar técnico, eles queriam mais alunos da Faculdade (A16)

[...] na área hospitalar eles pegam mais estagiários da faculdade mesmo (A18)

Os alunos apontam algumas motivações para estagiarem na área hospitalar: proximidade e interesse pela área hospitalar, interesse pela área clínica e desejo de continuar os estudos na área de saúde. Para dois alunos, o que os motivou foi o contato prévio que tiveram com a área hospitalar

Eu sempre gostei da área hospitalar, da saúde. Eu já trabalhei em farmácia (A2)

Eu já trabalho na área (hospitalar). Trabalho e gosto (A3)

Um dos entrevistados, ainda que não atuando diretamente na assistência ao paciente, interessou-se por realizar o estágio nessa área.

Eu já trabalhei em um hospital [...] Eu era ascensorista e transportava os pacientes e as nutricionistas. Eu vivia perguntando, conversando com elas, aí tive o interesse.(A1)

O interesse pela área hospitalar motivou três alunos

Eu me identifico na área hospitalar, eu gosto bastante de dietas (A4)

Eu acho superinteressante a parte de estágio na nutrição hospitalar [...] eu quero mesmo, mais voltado à área da saúde (A6)

Eu sempre me interessei por essa área de hospital, eu sempre gostei da parte hospitalar (A18)

O interesse, especificamente pela área clínica, foi o que motivou três alunos

Eu sempre gostei da parte clínica, eu sempre gostei de pesquisar sobre doenças, [...] eu acho que é isso, afinidade, interesse. (A5)

Mais pela parte clínica, devido à preocupação com a alimentação sadia (A15.)

Eu gostava mais da parte clínica, eu acho que é a parte mais interessante, eu achei que, vindo para o hospital, eu poderia conhecer melhor a parte clínica. (A17)

Para os alunos com experiência na área de Alimentação Coletiva, o que os motivou a estagiar na área hospitalar foi o interesse em conhecer a área clínica.

Eu já trabalhei em restaurante e já tenho um certo conhecimento, nunca atuei na área clínica, então, gostaria de pelo menos estagiar na área clínica.(A8)

Eu trabalho em uma cozinha de restaurante [...]tenho interesse em conhecer a área hospitalar, também. (A9)

O interesse em dar continuidade aos estudos foi apontado por quatro alunos que desejam prestar o vestibular para o curso superior em Nutrição e Medicina

Eu pretendo fazer depois a faculdade de Nutrição, me formar nutricionista e continuar na área.Mas eu preciso ver na prática como que é, na teoria é maravilhoso (A1)

Minha vontade seria fazer um curso superior na área da Saúde, Medicina. Surgiu essa oportunidade de fazer o curso, eu abracei, inclusive eu vim embora da minha cidade para cá, com o incentivo desse curso [...] Eu pretendo fazer faculdade, eu prestei São Camilo e passei (A4)

Eu sempre me interessei por essa área. Eu queria fazer Medicina [...] eu me interessei pela área de Enfermagem, não consegui passar em Enfermagem, eu fui tentar Nutrição (A5)

Eu estava em dúvida entre se ia fazer Faculdade de Medicina ou Nutrição [...] então, eu escolhi a área hospitalar (A16)

Dois alunos expressaram interesse por estagiar na área hospitalar durante o curso Técnico em Nutrição e Dietética, quando realizaram visita a uma cozinha hospitalar,

Uma visita que fizemos no 1º módulo (área hospitalar) e com essa visita eu me identifiquei, mais ainda (A7)

Nós fizemos uma visita na área hospitalar e nessa visita a gente teve mais contato, conhecemos como que é a área hospitalar. Eu me interessei (A8)

Propostas curriculares que incluam aspectos do cotidiano profissional e contato com ambientes de trabalho são de grande importância durante o processo de formação e oferecem mais elementos para a escolha do local de estágio.

Fagundes & Burnham (2005) ressaltam a importância da diversificação de estratégias e cenários de aprendizagem:

A idéia de que o que se aprende tem relação com o local, com a interação entre as pessoas e com o momento, tem sido preconizada por grandes nomes da educação, destacando-se entre eles Anísio Teixeira. Aprofundando essa questão, autores como Fróes Burnham (2000) e Young (2000) discutem que o processo de formação não ocorre somente na escola. Acontece em múltiplos espaços, assim como são múltiplas as aprendizagens que ocorrem em cada um desses espaços. Para esses autores, o que define o sentido da formação profissional é, predominantemente, a relação que se estabelece nos espaços nos quais se materializa a educação (especificamente na área de saúde; sala de aula, laboratórios, serviços de saúde, espaços da comunidade) (p. 106)

Em síntese, quanto à motivação para realizar o estágio supervisionado, três alunos referiram que a proximidade com a área hospitalar os motivou a estagiar nessa área, pois já trabalharam na área hospitalar; nove ressaltaram o seu interesse pela área hospitalar e seis demonstraram interesse em conhecer, especificamente, a área de Nutrição Clínica; quatro tinham interesse por dar continuidade aos estudos em cursos superiores em Saúde (Medicina, Enfermagem ou Nutrição) três desses alunos, durante o curso, optaram por dar continuidade aos estudos prestando vestibular para o curso de Nutrição e para duas alunas foram as experiências vivenciadas durante o curso Técnico em Nutrição e Dietética o que as motivou a estagiar nessa área. Cinco alunos que já trabalham em Unidade de Nutrição e Dietética responderam que o motivo da realização do estágio nessa área é cumprir a exigência curricular não possuem motivação específica, uma vez que já conhecem a área.

Outro aspecto considerado na pesquisa as expectativas dos alunos em relação ao estágio supervisionado na área hospitalar. No primeiro momento foi possível perceber expectativas positivas em relação ao estágio.

Eu acho que a gente adquire mais conhecimento mesmo, fazendo estágio (A2)

Eu acho que vai ser muito bom..... Só que eu espero que seja bom (A1)

Eu acho que vai ser um estágio bem proveitoso (A10)

O estágio vem para a gente ficar mais segura (A3)

Entre as principais expectativas apontadas pelos alunos destacamos: ter efetiva supervisão da Instituição concedente e da escola durante o estágio; articular teoria e prática; *aprender mais sobre* clínica, administração e produção e ser contratado pela empresa.

A importância da supervisão da instituição concedente durante o estágio foi referida por alunos que gostariam de encontrar pessoas com paciência para ensiná-los, capazes de acompanhar e orientar seu processo de formação durante o estágio

Dizem que não ensinam muito bem, não tem paciência, eu prefiro alguém que tenha paciência em te ensinar, [...] mas eu quero que alguém me ensine (A1)

[...]se a pessoa vai ter paciência com a gente...Não sei se terá alguém disponível para esclarecer dúvidas, eu fico insegura, mas eu não tenho medo (A2)

Eu sei que vai ter uma pessoa atrás falando se foi uma atitude errada, eles vão me policiar e vão me determinar mais ou menos do jeito que eu teria que fazer.....eu espero um suporte e oportunidade para que a gente tenha condições de decidir alguma coisa. [...]. (A8)

Uma aluna, após a realização do estágio na área hospitalar, referiu que a supervisão da Instituição Concedente deveria ser mais efetiva, porém, conseguiu atingir seus objetivos de aprendizagem.

Apesar deles não estarem supervisionando a gente toda hora, eu consegui tudo aquilo que eu pretendia (A11)

A supervisão da Instituição concedente foi considerada satisfatória por alguns alunos, para os quais o supervisor de estágio da Instituição ofereceu apoio e esclareceu dúvidas.

Eu tive a liberdade de perguntar, ela (supervisora de estágio da Instituição) tirava as dúvidas, se tivesse algum problema, eu chamava e ela dava atenção (A12)

Elas (supervisoras de estágio da Instituição) acompanhavam, orientavam (A14)

Sempre que eu tenho alguma dúvida, eu pergunto para ela (supervisora de estágio da Instituição), ela explica para a gente, direitinho[...] ela dá instruções do que a gente tem que fazer [...] tudo o que a gente precisa ela sempre dá um apoio e tira as nossas dúvidas (A18)

Se eu tivesse alguma dúvida era para a técnica que eu perguntava, as coisas que eu precisava era para ela que eu pedia... ela sempre perguntava se a gente estava com alguma dúvida [...]eu acho que ela me ensinou direitinho (A17)

Os alunos relataram ausência de um acompanhamento próximo e permanente da instituição educativa.

Quanto à supervisão da escola um aluno comenta:

A escola deveria dar supervisão... não pediu um trabalhinho, não pediu nada (A 13)

Dois alunos demonstraram relativa satisfação em relação à supervisão da escola, referindo que podiam entrar em contato com a professora por telefone para esclarecer dúvidas.

A professora deixa o telefone e a gente entra em contato (A16)

Tem uma professora que coordena o estágio. Ela não vem aqui (no estágio) fazer supervisão, mas entrega um manual do estágio, falando o que a gente tem que fazer..... ela deixa o telefone com a gente e qualquer coisa a gente pode ligar (A17)

Os alunos atribuem importância à interação com o profissional da Instituição para o efetivo aprendizado. Segundo o Parecer CNE/CEB nº34/2003, o estágio supervisionado, atividade curricular da escola, deve promover complementação do processo ensino-aprendizagem, por meio da participação em situações reais no mundo do trabalho. A Instituição concedente de estágio deve ser parceira da escola em sua tarefa educativa. As experiências vivenciadas em situações de estágio devem ser trazidas para dentro da escola, a fim de beneficiar a todos os alunos. A Instituição concedente deve ter consciência do seu papel educativo e da obrigação de orientar os alunos, para que aproveitem da melhor forma essas vivências.

No curso Técnico em Nutrição e Dietética o estágio supervisionado é uma atividade curricular obrigatória de competência da Instituição de Ensino, que elabora o plano de estágio, a carga horária, a duração, controla e avalia o desenvolvimento da programação e execução do estágio.

Nesse sentido, os dados obtidos no trabalho apontam para um aprimoramento na interação escola-hospital no processo de formação dos técnicos em Nutrição e Dietética.

Sobre as expectativas, três alunos ressaltaram a necessidade de articulação teoria e prática.

Porque na teoria é uma coisa e na prática as pessoas acabam melhorando, porque colocam em prática aquilo que aprenderam. Pretendo encontrar tudo aquilo que estou aprendendo aqui no curso na teoria. Quanto mais você coloca em prática, mais você aprende e dificilmente esquece. (A1)

A gente vai aprender mesmo na prática, no dia-a-dia (A8)

Eu acho que o estágio vai vir para isso, pra gente conseguir colocar em prática. Porque na teoria é bem diferente. (A3)

Na opinião de um aluno, após a realização do estágio na área hospitalar, a expectativa de articulação teoria e prática foi atingida:

Tudo o que eu aprendi na escola estou colocando em prática aqui (A18)

Para dois alunos, após a realização do estágio na área hospitalar, a articulação teoria e prática foi um aspecto que apresentou desafios:

A gente aprende uma coisa na teoria e na prática do laboratório, a gente vai para o mercado é totalmente diferente [...]a gente aprende tudo correto, chega na prática não é bem assim (A15)

E pegar o que aprendi na teoria e aplicar na prática [...] tudo que eu aprender pôr para funcionar agora (no estágio) [...] A gente sabia o que aprendeu na escola, mas na prática não sabia muito, mas não tive dificuldade nenhuma. [A16]

No total seis alunos enfatizaram que iriam aplicar na prática, durante o estágio, o que aprenderam na teoria no desenvolvimento do curso. No entanto, após a realização do estágio, evidenciaram insatisfação com a formação recebida.

Tal dicotomia teoria-prática é freqüentemente observada na formação de profissionais da área da Saúde na expressão de Garcia (2001):

Os estágios existentes nos cursos da área da Saúde (Enfermagem, Medicina, Fisioterapia, Nutrição, Farmácia, Terapia Ocupacional, entre outros), geralmente concentrados no momento profissionalizante destes cursos, objetivam por meio de atividades eminentemente práticas, a aplicação de conhecimentos adquiridos e a habilitação para o exercício profissional (p. 90).

Na visão de Pimenta (2004), o estágio sempre foi considerado a parte prática dos cursos de formação de profissionais, em contraposição à

teoria. Não é raro ouvir dos alunos que os cursos são teóricos, que a profissão se aprende na prática, que certos professores e disciplinas são por demais teóricos, que na prática a teoria é outra. No cerne dessa afirmação, a autora acrescenta que, na maioria das vezes, o curso nem fundamenta teoricamente a atuação do futuro profissional nem torna a prática referência para a fundamentação teórica.

Com frequência, se ouve que o estágio tem de ser teórico-prático, ou seja, que a teoria é indissociável da prática. Para desenvolver essa perspectiva, é necessário explicitar os conceitos de prática e de teoria e como compreendemos a superação da fragmentação entre elas a partir do conceito de práxis, o que aponta para o desenvolvimento do estágio como atitude investigativa, que envolve a reflexão e a intervenção na vida da escola, dos professores, dos alunos e da sociedade. (p.34)

A expectativa de aprender mais sobre clínica, administração e produção foi apontada por um número significativo de alunos. Durante o estágio na área hospitalar, espera-se que o aluno se aproxime das áreas: clínica (atividades de orientação nutricional e dietoterapia), administração (planejamento, execução e avaliação do Serviço de Nutrição e Dietética) e produção (controle de higiene e qualidade dos alimentos desde o recebimento até a distribuição da alimentação equilibrada à coletividade).

A expectativa de três alunos é aprender mais sobre clínica:

Adquirir mais experiência, principalmente no hospital. Acho que vou encontrar muita coisa assim que eu não conheço, que eu já ouvi falar, de doença (A2)

Eles (os professores) sempre falam em doenças, o tratamento que se deve ter com o paciente (A5)

Eu vou para hospital para ver se eu consigo aprender mais da parte clínica.(A17)

Três alunos que já realizaram estágio na área hospitalar referiram como expectativa atuar na área clínica. Porém, sua fala evidencia que essa expectativa não foi suficientemente atingida.

Eu senti falta da parte clínica[...] A gente chegou a descobrir algumas coisas da parte clínica, a dieta não foi bem claro (A15)

Eu senti falta, gostaria de ter atuado em clínica (A13)

Eu tive dietoterapia na escola e não pude atuar (A11)

Dois alunos evidenciaram o interesse pelas relações interpessoais, especialmente o cuidar do paciente.

Eu gosto de lidar com pessoas. [...]. A gente tem o contato direto com as pessoas, com os pacientes, na nutrição hospitalar eu acho bastante interessante (A6)

A expectativa de aprender mais sobre administração foi enfatizada por dois alunos.

Administração, eu quero muito aprender nessa área[...]quando for fazer o estágio, participar mais da área de administração (A9)

A minha dificuldade, que eu gostaria de aprender, que eu não sei ainda é fechamento de custo, fechamento de mês, não que eu não saiba, eu tenho um pouco de medo disso.(A3)

A expectativa de um aluno de aprofundar conhecimentos e ampliar a experiência na área de administração após a realização do estágio, não foi completamente atendida.

Eu acho que na parte de compras (administração) faltou um pouco da prática. Eu fiquei um pouco desgostoso da parte técnica (administração), na prática não é igual (A15)

Apenas um aluno com experiência na área de Alimentação Coletiva demonstrou interesse em aprender mais sobre produção, no que se refere à manipulação de alimentos e treinamento de pessoal.

A área de manipulação, treinamento seria uma área que eu talvez, me identificaria muito bem (A10)

Porém, um aluno, após a realização do estágio, não atingiu a expectativa de aprender mais sobre a área de produção e manifesta o desejo de uma participação mais ativa na tomada de decisões,

Eu iria ver cardápio, elaborar cardápio, fazer pedido de compras [...] Eu acho que deveria estar mais aberto para a gente estar participando da elaboração do cardápio, de pedido de compras (A14)

Um aluno que trabalha na área de Alimentação Coletiva demonstrou como expectativa ser contratado pela empresa como técnico em Nutrição e Dietética após a realização do estágio.

Além de estar fazendo o estágio, tenho oportunidade de ficar lá, definitivamente, e sair de onde eu estou hoje [...]. Pretendo seguir carreira na área hospitalar (A 10)

Segundo o Parecer CNE/CEB nº 35/2003, a pesquisa realizada no período de 1991 a 2001, com uma amostra aleatória de 626 ex-estagiários das diversas áreas da educação profissional, apontou que somente 219 foram contratados pelas instituições concedentes de estágio. Entre as razões para a não contratação destacam-se que o aluno não concluiu o estágio, recebeu melhor proposta de emprego e não havia plano de efetivação na empresa, entre outras.

O estágio supervisionado é uma situação privilegiada de aprendizagem que pode conduzir ao primeiro emprego. No entanto, segundo o Parecer CNE/CEB 35/2003, não deve ser confundido com o primeiro emprego, uma vez que é uma atividade curricular da escola, assumida como ato

educativo, que propicia qualificação prática pela experiência no exercício profissional ou social, além de auxiliar na escolha profissional.

No que diz respeito as suas expectativas os alunos ressaltam: ter efetiva supervisão da Instituição concedente de estágio oito alunos; aprender mais sobre clínica, administração e produção, treze alunos, sendo oito alunos para a área clínica, três para administração e dois para produção; articular teoria e prática, seis alunos; seguida de ter supervisão da escola, três alunos e ser contratado pela empresa, um aluno. As expectativas referentes à supervisão da escola e atuar na área clínica referiam-se aos alunos que já haviam realizado estágio.

Os alunos relatam que foi satisfatória a supervisão da instituição concedente. Os dados nos permitem inferir que os estagiários acabam tendo pouca atuação na clínica e administração sendo que a maioria das atividades fica restrita a aspectos específicos da área de produção, limitando aspectos importantes no processo de formação do técnico em nutrição.

5.2 Subsídios oferecidos pelo curso Técnico em Nutrição e Dietética

A maioria dos alunos, independente de terem realizado o estágio ou não, expressaram satisfação com o processo de formação da escola.

É uma das melhores escolas técnicas na área de nutrição[...] eles colocam muita matéria, enfatizam muita coisa (A1)

O curso Técnico em Nutrição na escola é ótimo (A16)

Os alunos concordam em que a escola encaminha e orienta os alunos para a realização do estágio supervisionado.

Na escola tem o auxílio, tem uma coordenadora de estágios que passa as informações (A6)

A escola ajuda...tem parcerias, a gente cadastra o currículo em varias empresas e eles encaminham a gente (A7)

A escola nos oferece total estrutura para os estágios. Temos disponíveis alguns locais para estagiar, na sala de estágio (A8)

Eles têm um quadro que ajuda a gente a buscar o estágio, encaminha, tem vários estágios para fazer, só depende da gente (A9)

Na escola tinha o mural com os panfletos de estágio e aí eu anotei todos e o 1º que eu liguei foi aqui, o hospital (A18)

Eles (a escola) dão um tipo de caderno de estágios...então, eles dão os telefones para a gente ligar e ver se consegue estágio..indicam os dois, indústria e hospital (A17)

Assim, na visão dos participantes desta pesquisa, as instituições encaminham os alunos para a realização do estágio, oferecendo toda a infraestrutura necessária.

Segundo alguns alunos, a escola prepara para o estágio e o processo de formação, oferece subsídios para sua realização.

Eles dão uma base do que vai ser lá dentro (no estágio) do que a gente vai conhecer (A 3)

Eu tenho a bagagem que me dão no curso (A4)

Se eu me dedicar do jeito que a escola prepara a gente, eu vou sair bem (A9)

Quatro alunos, após a realização do estágio, ratificam que a escola ofereceu subsídio adequado para sua inserção na instituição concedente:

Tudo o que eu aprendi na escola, trouxe para cá (estágio), deu para aprender bem mesmo.....Tudo o que eles falam na escola, eu fiz aqui no estágio. Nenhuma informação que eu aprendi aqui, eu não sabia antes, eu sabia porque eu aprendi na escola (A16)

Tudo o que eu vi no curso estou vendo no estágio (A14)

Tudo o que eu aprendi na escola estou colocando em prática aqui (A18)

O estágio representa uma etapa importante na formação e inserção profissional dos técnicos em Nutrição e Dietética. Neste sentido, é relevante o subsídio fornecido pelas instituições educativas para sua realização. As mudanças no mundo do trabalho influenciaram os processos de produção do conhecimento e de formação profissional. Dessa forma, a articulação entre educação e empregabilidade determinou novos perfis profissionais e a necessidade de reformulação dos processos de formação. A LDB, nº 9.394/96 dispõe que a educação profissional deve ser centrada no desenvolvimento de competências para a laborabilidade.

A vinculação entre educação e trabalho é fundamental para se entender o conceito de competência como capacidade pessoal de articular os saberes (saber, saber fazer, saber ser e conviver) inerentes às situações concretas de trabalho.

Segundo o Parecer CNE/CEB nº 35/2003, competência profissional é a capacidade de articular e mobilizar valores, conhecimentos e habilidades para a resolução de problemas no campo de atuação profissional.

No curso Técnico em Nutrição e Dietética o aluno recebe formação para participar de ações voltadas à alimentação humana, a partir do estudo das necessidades nutricionais de indivíduos e coletividades sadios e enfermos, em todas as fases do ciclo vital, com atividades de orientação nutricional e dietoterapia, incluindo visitas técnicas a hospitais. O aluno recebe orientação sobre alimentação saudável e também os cuidados que se deve ter no tratamento dos pacientes.

Algumas falas evidenciam que a escola oferece subsídios no que se refere a conhecimentos específicos sobre dietoterapia (dietas), e ações educacionais com os pacientes,

O que (o técnico) pode ou não pode oferecer ao paciente para certas doenças (A6)

Eu acho necessário a gente ter esse conhecimento (sobre dietas) para saber explicar alimentos que a gente pode oferecer para um paciente, outros alimentos que a gente achava que podia e não pode [...] Sintomas, métodos de prevenção, como se portar a um paciente [...] se fosse eu no lugar do paciente. (A1)

Nós tivemos aula de dietoterapia, a gente tem que associar a patologia à dieta... antes do curso não pensava que teria essa parte de dietas (A8)

No primeiro módulo a gente teve aula sobre as dietas relacionado com as doenças. (A7)

A gente tem uma base de dietoterapia legal, que para o técnico é o suficiente. A gente é ciente, que não pode clinicar, entrar em um quarto, estar passando dieta, mas a gente tem uma base para poder estar controlando lá em baixo na produção.(A3)

A gente aprendeu muito no 2º módulo sobre as dietas e isso ajudou muito (A16)

Além da dimensão cognitiva, durante o processo de formação na escola, a dimensão atitudinal, de relacionamento inter-pessoal e comunicação foram extensamente desenvolvidos durante o curso Técnico em Nutrição e Dietética, na visão dos alunos

A gente tem aula de Psicologia, é trabalhado o relacionamento, a gente tem que saber conversar, falar, saber se impor, saber a hora de chamar a atenção, a forma de chamar a atenção, a gente está bastante apto para isso (A7)

Em Psicologia e até Administração, você ouve muito que tem que saber lidar com as pessoas (A11)

Durante o estágio, a maioria dos alunos demonstrou que possui habilidades para as relações interpessoais, comunicação num sentido dialógico, tanto com funcionários como pacientes.

Saber conversar com as pessoas e tentar passar de uma maneira bem clara tudo aquilo que é correto, tentar sempre orientar as pessoas o que deve ser feito e estar verificando se as pessoas estão realmente aplicando aquilo que foi passado. (A10)

A gente aprende a conviver entre nós mesmos, a gente aprende como lidar com os pacientes, o pessoal de produção. (A5)

Você saber interagir com as pessoas, isso sempre em todo lugar, você tem que saber conversar, falar (A11)

A gente ouvir o que a pessoa tem a falar para a gente, ouvir até que ponto você pode ir e depois dar a sua opinião, contribuir. (A13)

Alguns alunos enfatizaram que a escola também os preparou adequadamente para o trabalho em equipe, envolvendo profissionais e funcionários.

É uma equipe, isso ficou bem claro na escola, [...]. o trabalho de uma nutricionista, uma técnica não sai sem o serviço de um cozinheiro, de uma auxiliar, de uma copeira (A3)

Todo mundo tem que dar opinião e acatar todas para ver qual a melhor para o bom andamento da unidade (A11)

Eu acho que tem que ter uma relação não de amizade, mas profissional, entre mim e os funcionários, uma boa relação. [...] eu acho que a relação do técnico ou do nutricionista com os funcionários, hoje, é de trabalhar em equipe (A12)

O aluno também recebe formação durante o curso para atuar na área de produção em atividades de controle de qualidade e higienização de alimentos, ambientes, equipamentos e utensílios, visando à segurança alimentar, bem como treinamento de pessoal operacional.

Quatro alunos comentaram que durante o curso adquiriram conhecimentos e habilidades sobre a área de produção e sentem segurança para atuar em diferentes contextos.

No estoque como deve ser, a gente teve aula representando, teve slide, de como tem que ser tudo arrumadinho como a Vigilância Sanitária espera (A3)

A gente elaborou um Manual de Boas Práticas, então a gente tem noção dos procedimentos para higienizar tanto os alimentos como os utensílios.(A7)

A gente teve aula de higiene, dietas, então eu acho que dá para levar (A2)

A parte de produção me interessou bastante, principalmente a matéria sobre procedimentos de higiene dos alimentos (A5)

Enquanto, para alguns alunos, a elaboração de cardápios foi um aspecto bem desenvolvido durante o curso, para outros, gerou insegurança, indicando que precisa ser mais aprofundado durante o curso.

Eu gosto de elaborar cardápio, eu acho maravilhoso disponibilizar vários alimentos, fazer aquele prato bonito, as vezes não é tão saboroso, mas a gente procura deixar um prato bonito, para poder oferecer melhor para aquele paciente (A1)

Eu tenho criatividade. A gente elaborou o cardápio (na escola), eu estava sempre querendo mudar alguma coisa (A2)

Elaboração de cardápio eu teria um pouco de dificuldade nessa parte (A6)

O curso Técnico em Nutrição e Dietética deve despertar no aluno, nas aulas de elaboração de cardápio, a criatividade. Não basta aprender os critérios técnicos é fundamental trabalhar aspectos relacionados à apresentação, variedade, a fim de evitar a monotonia. Mariani & Alencar (2005) enfatizam que todos os indivíduos têm criatividade em diferentes medidas e podem desenvolvê-la de diferentes formas.

Em relação ao momento em que os alunos realizam o estágio existem diferentes realidades. A metade dos entrevistados realizará o estágio depois de finalizar os módulos porque estão cursando o ensino médio ou trabalham.

Só posso no começo do ano, quando terminar as aulas, porque eu trabalho e não dá para conciliar os dois (A9)

Eu queria já começar o estágio antes de terminar o curso, mas como eu estudo de manhã agora está um pouco difícil, mas eu queria já no finalzinho começar a fazer o estágio para concluir, porque eu quero trabalhar na área. (A4)

Mas, como eu estou fazendo o ensino médio, é meio difícil fazer o estágio, então estou me interessando agora no final do ano para começar esse ano que vem agora. (A5)

A escola deve planejar adequadamente as atividades de estágio, quanto à duração e carga horária diária, momento de realização, de tal forma que não prejudique o desempenho escolar do aluno. O conhecimento do perfil sócio-econômico e a realidade nos quais os alunos estão inseridos é um aspecto importante na programação do estágio no contexto do projeto político-pedagógico do curso.

Para os alunos, após a realização do estágio, o momento da realização do estágio é relevante, uma vez que alguns que trabalham acabam escolhendo a área de estágio de acordo com a sua disponibilidade de horário. Dois alunos optaram pela área hospitalar em decorrência do horário mais flexível, nos finais de semana.

Como a gente trabalha, não tem horário disponível [...] mas a gente precisa estagiar, cumprir as nossas horas e apareceu a oportunidade (A14)

O único tempo livre que eu tinha era final de semana, por isso, escolhi a área hospitalar. (A11)

Um aluno realizou o estágio para cumprir a exigência do currículo escolar e não por identificação com a área.

Não consegui fazer estágio em outro setor e também o prazo estava vencendo e não tinha como ficar esperando (A13)

A legislação vigente estabelece um prazo para a realização do estágio. Cinco alunos comentam sobre esse prazo, porém, possuem informações controversas sobre a legislação atual,

O prazo para realizar o estágio é de cinco anos, para concluir o curso, mas como já foram um ano e meio...Pretendo fazer o estágio quando terminar o curso porque fica muito corrido, mas também fica meio fora da escola e eu queria terminar e já começar (A2)

Depois que você termina o curso, você tem cinco anos para fazer o estágio, entregar o relatório e pegar o diploma....eu tive que fazer a minha matrícula, porque eu não peguei o meu diploma ainda, se eu não fizer até o meio do ano, eu terei que fazer outra matrícula (A17)

Eu acho que são cinco anos para concluir tudo, o estágio e o curso (A18)

Pode ser depois, mas tem um tempo que eu acho que é de seis meses após o término do curso, senão você tem que pedir prorrogação dessa data (A14)

Tem até dois anos, parece para fazer o estágio A16

No curso Técnico em Nutrição e Dietética, o estágio, atividade curricular, deveria ser realizado ao longo do curso não devendo ser desvinculado do currículo. No entanto, com a Resolução nº01/2004, o prazo-limite para a conclusão do curso passou a ser cinco anos, comprovada a necessidade de realização do estágio em etapa posterior aos demais componentes curriculares do curso. O aluno deverá estar matriculado e a escola deve orientar e supervisionar o estágio. A partir de 2005, os alunos que não têm disponibilidade para realizar o estágio durante o curso, podem fazê-lo após o término dos módulos, o que beneficia os que trabalham no período diurno e estudam no período noturno ou realizam o curso Técnico em Nutrição e Dietética de forma concomitante ao ensino médio. No entanto, a Resolução desvincula a relação teoria e prática, uma vez que, ao realizar o estágio em período posterior ao término dos módulos, o aluno não participa das atividades didático-pedagógicas do curso, como comenta A6:

Eu acho que o bom de fazer o estágio enquanto está no curso é que qualquer dúvida você tem como recorrer às professoras, de pedir auxílio

Os alunos informaram que são avaliados pelo relatório final de estágio que deve ser entregue à coordenadora da escola. Porém, a avaliação realizada através do relatório final não representa um acompanhamento efetivo do processo do aluno durante o estágio, sendo visto mais como um requisito formal que como uma avaliação formativa e processual.

Tem que entregar um relatório para a escola sobre o que a gente fez no estágio, para pegar o diploma. (A17)

É só terminar o estágio e a única coisa é o relatório que tem que entregar para ela (coordenadora de estágio da escola) (A16)

Qualquer dúvida, nós podemos tirar com a nossa professora, mas a análise do estágio é feita pelo relatório final do estágio (A15)

Para que a vivência do estágio seja significativa, cabe ao professor investir em situações favorecedoras da aprendizagem pela valorização do conhecimento prévio do aluno e articulação dos conteúdos trabalhados nas diversas disciplinas e no cotidiano do estágio. Na opinião de Batista & Batista (2004), é importante que o professor construa com seus alunos atividades de ensino-aprendizagem significativas que resultem em um aluno crítico, criativo, autônomo e competente, capaz de analisar situações e solucionar problemas.

Nessa perspectiva, cabe ao professor problematizar o cotidiano do aluno durante o estágio, desenvolvendo habilidades e atitudes, na reconstrução de novos conhecimentos, preparando o aluno para enfrentar desafios para o mundo do trabalho.

**6. ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM INSTITUIÇÕES HOSPITALARES:
a experiência vivenciada**

6.1 Contribuições do estágio na formação profissional do técnico em Nutrição e Dietética

Os alunos, ao serem questionados sobre a contribuição do estágio supervisionado na sua formação, apontaram que ofereceu importantes oportunidades de aprendizagem para a vida profissional.

Eu entrei crua, (no estágio) não sabia muita coisa mas depois fui adquirindo experiência, agora sei fazer as coisas direitinho (A16)

Além de pegar experiência, a gente consegue ver como é na prática mesmo (A17)

O estágio contribuiu muito. Todas as coisas que eu aprendi aqui vão me ajudar bastante mais tarde, deu para aprender bem, bastante (A16)

Para um aluno, a contribuição foi o incentivo para continuar os estudos, no ensino superior.

Acho que, se não tivesse o estágio, eu podia até desistir de fazer a Faculdade de Nutrição, mas agora me incentivou mais ainda (A18)

Um aluno que, durante o estágio, assumiu o papel do técnico em Nutrição ressaltou:

Você pode falar que você já agiu como técnica em algum lugar, como se fosse uma experiência de emprego mesmo (A17)

O estágio supervisionado propicia ao aluno a oportunidade de identificação das áreas de atuação profissional pela experiência no exercício profissional, além de facilitar a obtenção de um trabalho.

Para um aluno, o estágio contribuiu para a atuação na área clínica.

Eu aprendi quais são os alimentos que servem para os pacientes [...]..isso que eu não sabia muito que tinha, aqui (no estágio) foi que eu aprendi (A18)

Entretanto, as informações obtidas apontam que não há correspondência entre o que esperavam encontrar no estágio e o que ocorreu na realidade. Os alunos referiram que o estágio é realizado na área de produção.

Atuei mais em produção, não atuei em clínica (A11)

A gente fica mais na produção, mesmo (A18)

Aprendi na escola que o técnico tem atuação na clínica, mas aqui no estágio a gente é só estagiário de produção. A gente teve uma noção de clínica, porque a gente ficava sempre olhando, mas de fazer mesmo, não, fazia só produção (A16)

Eu sou estagiária de produção, eu vejo clínica, mas é pouco, mais a preparação da dieta [...] se eu pedir posso acompanhar vocês (nutricionistas) elas deixam, mas eu sou mesmo de produção (A17)

Embora o principal cenário de atuação dos estagiários seja a área de produção, aspectos relacionados à área de administração foram enfatizados por uma aluna.

Eu e a nutricionista criamos um roteiro para estagiários, técnicos em Nutrição, estagiários de Nutrição, funcionários, técnico em Nutrição e Dietética e nutricionistas. A gente criou uma rotina, colocou em uma pastinha e elas estão seguindo. Isso foi bom. (A13)

Um aluno conseguiu aprender sobre administração no que se refere ao controle de recebimento de mercadorias:

A gente começou a mexer com notas fiscais (durante o estágio), fez a rastreabilidade das notas, deu para aprender (administração) (A16)

Entre as principais contribuições para atuar na área de produção foram citados aspectos relacionados a questões técnicas e as relações interpessoais. Entre as questões técnicas a manipulação de alimentos, realizada cotidianamente, propiciou adquirir segurança na realização desse procedimento;

Acho que eu aprendi mesmo aqui, foi esse negócio de tirar amostra (dos alimentos), que eu não sabia, não conhecia[...] isso eu aprendi aqui (A17)

Sobre a temperatura dos alimentos a gente aprendeu só a teoria, mas na prática aqui (no estágio) a gente faz todos os dias, então já está se tornando uma rotina (A18)

As relações interpessoais apresentaram desafios para os alunos, mas foi uma dimensão valorizada para desenvolver habilidades de comunicação, visando otimizar a qualidade do serviço.

Saber como se impor diante das pessoas. Qual a função de cada um, para que não haja problema dentro da unidade. Se não tivesse realizado o estágio, ficaria difícil ter essa noção. Como lidar com as pessoas é difícil, não é tão fácil assim [...] nem todo mundo faz e escuta o que você fala na cozinha (A11)

Como trabalhar a motivação dos funcionários [...] Lidar com pessoas não é fácil, mas a gente tem que ter um jeitinho (A13)

Relacionamento com os funcionários e algumas nutricionistas que deixaram a desejar muito [...] Você sabe que lidar com as pessoas é complicado, cada um tem seu jeito (A14)

A importância do trabalho em equipe, considerando as diferentes perspectivas e a necessidade de integração do técnico em Nutrição e Dietética com os funcionários, foi destacada pelos alunos.

Tem que ter uma relação profissional entre mim e os funcionários, uma boa relação [...] você tem que saber olhar o lado deles (funcionários) e eles saber olhar o seu lado trabalhar em equipe (A12)

Eu acho que faltava muito o trabalho em equipe, eu tenho que fazer a minha parte, você faz a sua [...] faltava muita comunicação entre eles (A12)

Ele (técnico em Nutrição) não interage com os funcionários, não orienta os funcionários [...] tem que ter uma equipe única, não o técnico separado dos funcionários (A11)

Segundo Garcia (2001), a aproximação ao cotidiano pode tornar a educação significativa, a vivência de situações e relações com a equipe de trabalho, possibilitando o questionamento das práticas sociais e a instrumentalização para o agir.

A contribuição do estágio para a resolução de problemas, identificação de pontos críticos e elaboração de propostas, situações que estarão presentes no cotidiano do futuro profissional, foi apontada pelos alunos:

Aprendi a conviver com problemas que tem diariamente, que surgem, falta de comida, a substituir as coisas. (...A16)

Teve bastante (contribuição) porque, a partir do estágio, você vê mesmo o que acontece dentro de uma unidade, o que é certo e o que é errado, o que você pode mudar (A11)

Contribuiu muito, a gente poder ver os pontos críticos e poder levar para a vida prática (A13)

O estágio propicia a complementação da aprendizagem escolar por meio de participações em situações reais no mundo do trabalho, propiciando a atuação crítica e reflexiva do futuro técnico, capaz de atuar na resolução de problemas.

Conforme assinalam Batista & Batista (2004) aprender é poder mudar, agregar, consolidar, romper, manter conceitos e comportamentos, que vão sendo (re)construídos nas interações sociais. Nesse sentido, pelo questionamento ou concordância com o estabelecido, os indivíduos podem intervir no mundo, contribuindo com novas alternativas de superação.

6.2 Papel e atribuições do estagiário

Indagados sobre as atribuições e o papel desenvolvido durante o estágio três alunos demonstraram insatisfação ao referir que identificaram a necessidade de desempenhar ações educativas:

O que me deixou decepcionada é o funcionário não ter treinamento [...]..uma coisa muito grave, não se tem treinamento (A13)

Ela (a cozinheira) não tem noção da higienização, da importância que é a contaminação do alimento, não passam isso para eles (funcionários) (A11)

O que era mais importante era higienização, trabalho em equipe, o que era legal para a gente seria estar dando palestra (A12)

Dois alunos comentaram sobre seu trabalho educativo no treinamento dos funcionários da área de produção .

A gente colocou um treinamento de um relóginho para os funcionários estarem lavando as mãos de vinte em vinte minutos[...] Eles iam numa boa, tinha uns que não, mas pelo menos eu via que eles confiavam na gente (A14)

Eu fiz um trabalho, eles não lavavam as mãos, a gente pegou um relógio, fez um trabalho, toda hora, de vinte em vinte minutos que o alarme despertava, todo mundo ia lavar as mãos. Eu acho que foi muito aprendizado (A13)

Desenvolver atividades educativas representa uma das atribuições do técnico segundo a atual legislação. É importante desenvolver essa competência durante o estágio do técnico em Nutrição e Dietética, como profissional da área da Saúde. Além disso, ocorreram dificuldades para exercer um papel transformador no serviço. Os funcionários da Unidade de Nutrição e Dietética do hospital foram resistentes às mudanças propostas.

Muitas vezes é difícil você querer fazer alguma coisa e, muitas vezes, não pode fazer, porque não tem recursos para fazer aquilo, ou tem que esperar um pouquinho e não é tão fácil assim.[...] Você chega e fala: Gente, não é assim O funcionário responde: Se ninguém mudou até agora, não é você que vai mudar (A11)

As vezes, você fala: E se mudar isto daqui ? às vezes, fica mais fácil e ela (nutricionista) fala:Não, aqui sempre foi assim, não precisa mudar, porque está todo mundo acostumado. Às vezes, elas tornam mais difícil a mudança do que já está, elas falam:Aí, é muito difícil desse jeito, não vale a pena (A12)

Os alunos se mostraram participativos e apresentaram propostas de mudanças, que nem sempre eram bem interpretadas pelos funcionários da área de produção.

Na opinião de Pimenta (2004), o aluno, muitas vezes entende que sua atribuição no estágio é colher dados para denunciar falhas. Entretanto, é necessário que ele reconheça que seu papel no estágio é observar, vivenciar e avaliar situações com o objetivo de aprender.

Um aluno relatou que conseguiu realizar algumas mudanças no sentido de melhorar o serviço na área de produção.

Muita coisa a gente conseguiu...mostrar para o chefe que algumas coisas tinham que melhorar. Por exemplo: trocava de função e não lavava as mãos, pessoas que não preparavam a quantidade de cloro adequada.[...] A gente achando coisas inconforme era passado e era tomada providência, passava para a nutricionista (A13)

Um aluno demonstrou comprometimento com o aprendizado ao referir que aproveitava os dias de folga do trabalho para acompanhar a rotina do local de estágio.

Eu aproveitava o horário vago do meu trabalho, da minha folga, para eu estar acompanhando, para conhecer melhor a rotina do hospital, no período da manhã (A 14)

Quatro alunos relataram intervenções bem sucedidas para a resolução de problemas técnicos e de relacionamento interpessoal revelando o exercício um papel de relativa autonomia em relação ao técnico em Nutrição e à nutricionista,

Eu acho que o mais complicado foi na hora de chegar para os funcionários e falar: Você tem que fazer, demonstrar que a gente tinha autonomia de poder mandar (A14)

Quando não tem o técnico, a gente tem que ajudar, tem que procurar conversar com as nutricionistas para saber se pode; se puder, a gente tem autonomia de chegar nas copeiras e falar: Olha, pode mudar, quando não, o técnico resolve (A16)

Eu fui fazer a vistoria normal [...] peguei um mocinho que trabalha na lanchonete, pegando os salgados congelados com a mão. Eu tomei a iniciativa de colocar um suporte em cima do freezer e colocar a luva descartável, funcionou, uma coisa simples e eu tive a autonomia de fazer e que funcionou Ela (nutricionista) deu uma certa abertura para a gente chegar, fazer as coisas, tomar iniciativa (A13)

Os alunos referiram que durante o estágio tinham autonomia para falar com os funcionários e orientá-los sobre a melhor conduta, o que lhes permitia tomar as decisões que consideravam mais adequadas,

Eu tinha que pedir autorização para ela (nutricionista), mas, se eu visse alguma coisa de errado e ela não pudesse estar no momento, eu podia tomar a decisão, mas também assim meio restrito (A12)

A questão da temperatura, a gente falava: Olha, tem que aumentar, tem perigo, pode ter contaminação e aí, toda vez que a gente falava que tinha que aumentar, eles obedeciam e aumentavam [...]a gente tem que avisar para eles (funcionários) colocarem ação corretiva (A16)

O processo produtivo inteirinho da carne, quem faz é a gente (desde o pré-preparo, descongelamento até distribuição), quando tem algum erro, a gente que vê detecta o erro, fala com o técnico e a gente passa para o cozinheiro o que tem que melhorar (A16)

Entretanto, um aluno citou falta de poder de decisão para mudar condutas.

Coisas que você vê e tem que passar por cima, e até quer fazer, mas não tem autonomia para fazer (A13)

Os dados coletados nos permitiram constatar que, em alguns momentos, o aluno assumia a função do técnico em Nutrição e Dietética, ao qual cabe aplicar ações corretivas, especialmente na relação com os funcionários. Nesses momentos, o supervisor de estágio da Instituição Hospitalar não estava presente para orientá-los. Cinco alunos comentaram

sobre as suas atribuições como estagiário ao aplicar ação corretiva, ou seja, corrigir os funcionários.

Quando tem alguma coisa errada, a gente tenta corrigir (A17)

A gente tem que chamar a atenção, se a gente vê de novo que eles estão fazendo, a gente tem que chegar na supervisora e avisar que tal pessoa está fazendo coisa errada, a gente sempre chama atenção (A18)

Eu atuava e observava.....Minha atuação era supervisionar e passar o que estava ocorrendo de errado para a técnica ou a nutricionista. Se eu via alguma coisa de errado que não estava conferindo de acordo com a rotina, passava para elas ou chegava, conversava com os funcionários (A15)

A gente tinha de chamar a atenção dos funcionários, se estivesse fazendo alguma coisa errada (A14)

Garcia (2001) enfatiza que o processo ensino-aprendizagem em estágios não se restringe à transmissão de saberes, mas envolve relações entre os sujeitos e na interação de seus projetos em construção. Para a autora, existem vários projetos: da escola, do professor e do próprio aluno, o que traz como questionamento qual projeto eleger e compartilhar.

Observamos também uma postura mais passiva por parte de alguns alunos, quanto as suas atividades durante o estágio evidenciando uma atuação mais específica e restrita a execução de tarefas.

Eu imaginava basicamente o que a gente faz, os controles (A17)

6.3 Atuação do técnico em Nutrição e Dietética - visão do estagiário

Na visão dos alunos a atuação profissional do técnico em Nutrição e Dietética em Instituições Hospitalares está mais relacionada à área de produção e, em menor medida, à administração. Os dados coletados nos permitem afirmar que existe certo desconhecimento das atuais atribuições do

técnico, sendo este um aspecto relevante que deve ser enfatizado, tanto na escola como na instituição hospitalar.

(O técnico) só não prescreve não pode assinar nem nada. O Técnico hoje está bem capacitado tanto quanto um nutricionista. Então ele pode auxiliar muito o nutricionista (A1)

Eu acho até que o técnico pode conversar com o paciente, mas eu não sei te falar, pelo que eu sei, a técnica acompanha a nutricionista.... eu acho que o técnico fica mais na produção (A4)

Ela (a técnica) só trabalha na produção, na parte clínica não, ela entende um pouco de dieta..... mas trabalha mais na parte administrativa, na cozinha mesmo.....Ela conhece as dietas, mas de repente o paciente está em um estado, a gente não sabe adequar a dieta à enfermidade do paciente (A3)

Eu imagino que seja mais na área de produção e distribuição...porque o que nós temos de conhecimento na parte clínica, nós não podemos prescrever dietas, nós não podemos atuar, seria como um auxílio mesmo, por isso que eu creio que mais na produção e distribuição, é mais acessível aos técnicos (A6)

Ele (técnico) ajuda muito o nutricionista a fazer cardápio, ele fica mais na administração...tem muita coisa para ele fazer(A16)

Ele (técnico) fazia cardápio, se reunia com os funcionários, corria na cozinha para ver o que estava faltando, para repor, ficava na distribuição repondo, era bem atuante (A14)

A atuação do técnico em Nutrição e Dietética em Instituições Hospitalares é vista por seis alunos de modo tímido em relação à atuação na Nutrição Clínica. As recentes mudanças na legislação possibilitam novas e importantes conquistas no que se refere às áreas de atuação e atribuições. O técnico deve estar ciente das suas limitações, funções e responsabilidades, mas pode atuar em parceria com o nutricionista.

A Resolução CFN nº312/2003 enfatiza em seu parágrafo único que o técnico em Nutrição e Dietética só poderá desempenhar atividades que lhe compete pelas características de seu currículo escolar, considerados, em cada caso, os conteúdos das disciplinas que contribuem para sua formação profissional.

A reportagem na Revista do Conselho Regional de Nutricionistas - 3ª Região CRN-3 (SP MS), Edição nº 82, comenta:

O técnico em Nutrição e Dietética pode ser um grande aliado do nutricionista nas atividades profissionais em vários segmentos de atuação, porém, devem estar bem identificados e definidos os papéis de cada um. Considerando que na hierarquia das ocupações e/ou profissões os técnicos ficam subordinados aos profissionais de nível superior, estes devem definir, de forma objetiva e sem conflitos de acordo com a legislação vigente, o seu papel e o de seus colaboradores.

6.4 Sugestões para o estágio

Os alunos apresentaram sugestões para otimizar o processo de formação dos técnicos em Nutrição e Dietética: receber supervisão da Escola durante o estágio; receber orientação do supervisor de estágio da Instituição Hospitalar; aprender mais sobre clínica e administração, dividindo a carga horária de forma equitativa entre as diferentes áreas.

Um aluno apresentou a sugestão de receber supervisão da escola no próprio local de estágio:

A escola disponibilizar uma pessoa para dar suporte na empresa para o estagiário (A13)

Para dois alunos, seria importante receber treinamento e orientação do supervisor de estágio da Instituição Hospitalar, no início do estágio.

O técnico treinar a gente, porque a gente não foi treinada pelo técnico, a gente foi treinada pelo estagiário que foi embora.... eu acho que ele deveria treinar a gente para ser meio padronizado, todo mundo, fazer as coisas iguais, não cada um do seu jeito (A16)

O técnico é formado para orientar o novo funcionário, entrava um novo estagiário, era a gente que mostrava a função dela, não era o técnico, nem a nutricionista (A11)

A Instituição concedente de estágio deve designar como supervisor de estágio, profissional técnico em Nutrição e Dietética ou nutricionista do Serviço de Nutrição e Dietética, onde estão sendo desenvolvidas as atividades de estágio, o qual será responsável pelo planejamento, execução, acompanhamento e avaliação do estagiário. Dessa forma, a empresa concedente de estágio colabora com a escola, no sentido de propiciar um espaço de aprendizagem e preparo do aluno para o futuro emprego.

O Parecer CNE/CEB nº 35/2003 dispõe:

A empresa que recebe estagiários deve ter consciência de seu trabalho educativo e da obrigação que tem de orientar esses alunos, para que tirem o melhor proveito dessas vivências. Inclusive, deve procurar diversificar as atividades do estagiário durante o seu período de estágio, dando-lhe chances de melhor compreensão de todo o processo de trabalho, de modo a enriquecer seu currículo escolar. Isto implica na necessidade da empresa de não colocar o estagiário apenas na execução de trabalhos operacionais repetitivos e rotineiros que acrescentam muito pouco em seu processo educativo para a cidadania e o trabalho.(p.30)

Três alunos apresentaram como sugestão aprender mais sobre clínica e administração.

Eu acho que a gente devia ter um pouco mais a parte clínica, para aprender os dois lados, porque ficar só na produção está aprendendo, mas aí você sobe só um dia (acompanha a clínica) você sabe mais ou menos. A parte administrativa eu acho importante saber também (A 16)

Eu acho que a gente deveria ter um pouco mais a parte clínica, para aprender os dois lados [...] a parte administrativa eu acho importante saber também (A18)

Eu acho que a gente deveria conhecer mais as outras áreas, não só a área de produção, mas parte clínica, outras áreas também. (A15)

Para os alunos, o estágio é realizado na área hospitalar, porém, a rotina envolve somente atividades relacionadas à área de produção, devendo haver maior atuação na área clínica e administrativa.

Um aluno sugeriu dividir a carga horária do estágio entre as áreas de clínica e produção.

Se eu puder contribuir com isso....o estágio te dar tantas horas neste setor, tantas horas em clínica, em produção (A13)

Assim, o estágio supervisionado propicia ao aluno qualificação profissional, para sua inserção no mundo do trabalho, preparo para enfrentar situações, previsíveis e imprevisíveis, rotineiras e inusitadas, de modo criativo, inovador, com senso de responsabilidade, espírito crítico, autoconfiança, sociabilidade, firmeza e segurança nas decisões e ações.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nosso estudo aponta aspectos relevantes acerca da Contribuição do Estágio Supervisionado na Formação do Técnico em Nutrição e Dietética, na ótica dos estagiários.

Os anos 90 representaram um importante momento para a educação profissional no Brasil. As inovações tecnológicas causaram profundo impacto sobre o trabalho e, conseqüentemente, sobre o sistema educacional. A sociedade industrial, na época, estava atrelada às novas tecnologias e modelos culturais. O sistema educacional priorizava novos conhecimentos, o incentivo à pesquisa e a interdisciplinaridade, demandando novos perfis profissionais.

Esse cenário propiciou a reforma da Educação Profissional pela LDB nº 9.394/96, que preconizava que a educação profissional deve conduzir ao desenvolvimento de aptidões para a vida produtiva. O Decreto Federal 2.208/97, ao configurar três níveis de educação profissional: básico, técnico e tecnológico, apontou o objetivo de formar e qualificar profissionais para sua inserção e melhor desempenho no mundo do trabalho.

Assim, tornou-se necessária a revisão dos conteúdos e práticas de ensino, a fim de formar profissionais não só para o emprego, mas para o uso e desenvolvimento de novas tecnologias para o mundo do trabalho. Dessa forma, passou-se a exigir dos profissionais maior capacidade de raciocínio, autonomia intelectual, pensamento crítico, capacidade de visualização e resolução de problemas.

Nesse momento de reformulação do ensino enfatizou-se que a aproximação à prática profissional deveria ser efetivada ao longo do curso e não como momento distinto, utilizando estratégias de ensino que desenvolvessem competências, visando à formação para a vida profissional.

Assim, o estágio supervisionado deveria ser incorporado ao projeto pedagógico da escola com o objetivo de desenvolver no aluno atitudes de responsabilidade, espírito crítico e segurança nas decisões e ações para enfrentar situações desafiadoras do cotidiano profissional.

Baseados nessas premissas, realizamos esta pesquisa, com o objetivo de analisar a contribuição do estágio na formação do técnico em Nutrição e Dietética. Os dados apontaram que os alunos interessados em estagiar na área hospitalar se sentem motivados e identificam-se com esta área. A maioria já havia trabalhado na área da saúde ou estava trabalhando no período da realização do estudo, tinha interesse em conhecer e atuar nessa área e dar continuidade aos estudos em cursos de nível superior da área da Saúde.

A importância da articulação entre o processo formativo na escola e a realização do estágio se expressa nas expectativas dos alunos sobre a necessidade de supervisão tanto da Instituição educativa como da concedente de estágio.

Os alunos concordam em que a escola encaminha e orienta sobre os locais de estágio. Entretanto, os docentes do curso não participam diretamente da supervisão durante realização do estágio nas diferentes instituições. Frente a essa situação uma das sugestões dos alunos é que a escola deveria acompanhar de forma presencial os estudantes durante o desenvolvimento do estágio.

Na nossa opinião, a Instituição concedente deve ter consciência do seu papel educativo e da necessidade de orientar os alunos encaminhados pela escola para a realização do estágio, para que aproveitem da melhor forma as experiências vivenciadas durante o estágio. Em parceria com a escola deve promover a complementação do ensino-aprendizagem, pela participação em situações reais no mundo do trabalho.

As experiências vivenciadas durante o estágio devem ser levadas para a escola, a fim de serem analisadas e discutidas em sala de aula de forma problematizadora. A escola deve trabalhar com os alunos o planejamento, o desenvolvimento, a avaliação e os resultados obtidos nas atividades de estágio, visando integrar o processo formativo. Acreditamos que as instituições educativas também podem beneficiar as unidades concedentes de estágio mediante a análise crítica e a elaboração de propostas, considerando as diferentes realidades.

A necessidade de maior articulação entre o curso e o momento de estágio se expressa na integração teoria-prática enfatizada pelos alunos. A prática é essencial à formação profissional e não deve estar dissociada da teoria. O estágio, no final do processo de formação profissional, da forma como é proposto, pode induzir à dissociação teoria e prática, ao ser considerado como a parte prática do curso, partindo-se do pressuposto de que primeiro é necessário saber, para depois fazer.

O estágio é uma aproximação à realidade na qual o aluno irá atuar futuramente e deve ser entendido como atividade transformadora da realidade, a partir da análise e do questionamento crítico do aluno. Teoria e prática devem ser trabalhadas didaticamente pela escola, de forma integrada. Assim, durante o curso, poder-se-á planejar a prática profissional simulada em sala de aula ou laboratório, de forma complementar ao estágio supervisionado para que o aluno adquira sólida fundamentação científica e técnica para a compreensão e solução dos problemas. As duas atividades curriculares têm objetivos diferenciados e complementares e devem ser consideradas no projeto pedagógico da escola, sem que uma substitua a outra.

Os alunos que optaram por realizar estágio em ambiente hospitalar expressam expectativas e motivações para aprofundar aspectos da área clínica e reconhecem que a escola oferece subsídios para atuar nessa área, porém, durante o estágio, sua atuação fica restrita à área de produção. Em sua visão, o estágio deveria ser direcionado também para a área clínica e de Administração.

Antes da década de 90, os alunos do curso Técnico em Nutrição e Dietética com formação técnica de 2º grau eram preparados para atuar na área de Serviços de Alimentação Institucional, atualmente conhecida como Alimentação Coletiva, na área de produção de restaurantes industriais. Suas atribuições eram prestar assistência ao profissional nutricionista, no que se referia ao controle técnico, coordenação e supervisão da Unidade de Alimentação e Nutrição.

A Resolução CFN nº312/2003, ao atualizar as atribuições do técnico em Nutrição e Dietética por área de atuação, propiciou maior diversificação de funções, incluindo algumas atribuições na área clínica. Seria

interessante para o aluno, durante o estágio na área hospitalar, a aproximação ao cotidiano da área clínica, uma vez que a aprendizagem na área da Saúde possibilita maior interação entre a equipe multidisciplinar e paciente, proporcionando ao aluno vivências significativas para o seu futuro profissional.

Os alunos referiram que o estágio contribui com conhecimentos e habilidades para atuar na área de produção, envolvendo questões técnicas, como controle de qualidade dos alimentos. Embora o curso ofereça subsídios referentes às relações interpessoais e trabalho em equipe, resolução de problemas e atividades educativas, os resultados da pesquisa evidenciaram que o estágio privilegia atribuições rotineiras na área de produção.

Os alunos mostraram-se participativos e interessados em aprender e agir como técnicos em Nutrição e Dietética. Diante de situações desafiadoras, apresentavam propostas de mudanças e ofereciam sugestões para melhoria do serviço, que nem sempre eram bem interpretadas pelos funcionários da Instituição Hospitalar.

É urgente avançar na definição do papel do estagiário nas instituições hospitalares. Na maioria das vezes, é delegada ao aluno a função do técnico em Nutrição e Dietética, ao qual compete aplicar ações corretivas de procedimentos técnicos ou relacionais com funcionários do serviço. No entanto, os alunos referiram que nesses momentos o supervisor de estágio da Instituição concedente não estava presente para orientá-los quanto à conduta.

A pesquisa evidenciou que as escolas, em sintonia com as instituições concedentes, devem preparar profissionais com conhecimentos atualizados, com condições de responder aos novos desafios, de forma inovadora e crítica, a fim de enfrentar situações rotineiras ou inesperadas, com firmeza e segurança nas decisões e ações.

As aproximações à contribuição do estágio na formação do técnico em nutrição e dietética nos permitem propor alguns questionamentos que podem nortear novas pesquisas:

- Quais as áreas de atuação profissional e as funções dos egressos do curso Técnico em Nutrição e Dietética, quais suas facilidades e dificuldades no cotidiano profissional?
- Qual o papel do técnico em nutrição, como profissional da área da Saúde?
- Quais os limites e as possibilidades de atuação em relação aos profissionais de nível superior?
- Como elaborar propostas formativas que considerem a atuação do técnico de forma ampla, contemplando as possibilidades existentes na atual legislação?

Considerando os resultados da pesquisa, torna-se importante frisar alguns princípios que permeiam a discussão e podem trazer contribuições no momento da elaboração do roteiro de estágio do técnico em Nutrição e Dietética,

- o estágio deve ser realizado no decorrer do curso, desde o início e não como momento distinto dos módulos;

- as experiências vivenciadas durante o estágio devem ser analisadas e discutidas em sala de aula de forma problematizadora;

- a prática profissional em sala de aula ou laboratório deve ser desenvolvida de forma complementar ao estágio supervisionado;

- há necessidade de acompanhamento, de forma presencial, dos alunos, tanto por parte da instituição educativa, representada por docente capacitado, como da instituição concedente representada por profissional técnico em Nutrição e Dietética ou nutricionista, de modo a conferir especificidade ao processo de formação profissional;

- a carga horária do estágio na área hospitalar deve contemplar a participação na área clínica, administrativa e produção, propiciando ao aluno experiências significativas para o seu futuro profissional, na área da saúde, considerando que o técnico, sempre respeitando-se as limitações da sua formação técnica pode atuar sob supervisão do

nutricionista, inclusive na área clínica: aplicar questionários, preencher formulários, realizar entrevista com os pacientes e comensais, realizar mensuração e pesagem para avaliação nutricional, participar de programas de educação alimentar e pesquisa;

- o papel do estagiário deve estar bem definido durante o estágio podendo participar com sugestões em treinamento de funcionários, elaboração de rotinas e atividades rotineiras do serviço, mas não deve ser delegado o papel de técnico ao aluno, pois ainda não está preparado para assumi-lo, podendo ocasionar situações de insegurança para a sua vida profissional;

- ao final do estágio o aluno deve estar preparado para enfrentar situações rotineiras ou desafiadoras para ingressar no mundo de trabalho com conhecimentos atualizados e segurança nas suas decisões e atitude crítica e transformadora.

8. ANEXOS

Anexo I – Carta de aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa



Universidade Federal de São Paulo
Escola Paulista de Medicina

Comitê de Ética em Pesquisa
Hospital São Paulo

São Paulo, 1 de setembro de 2006
CEP 0989/06

Ilmo(a). Sr(a).

Pesquisador(a) HELENA FÁTIMA PIMENTEL FINO

Co-Investigadores: Lídia Ruiz Moreno (orientadora)

Disciplina/Departamento: CEDESS da Universidade Federal de São Paulo/Hospital São Paulo

Patrocinador: Recursos Próprios.

PARECER DO COMITÊ DE ÉTICA INSTITUCIONAL

Ref: Projeto de pesquisa intitulado: “**Estágio supervisionado do técnico em nutrição em instituições hospitalares: a ótica dos estagiários**”.

CARACTERÍSTICA PRINCIPAL DO ESTUDO: Estudo clínico observacional transversal.

RISCOS ADICIONAIS PARA O PACIENTE: sem risco, desconforto mínimo, nenhum procedimento invasivo.

OBJETIVOS: Analisar a contribuição do estágio supervisionado em Instituições Hospitalares na formação profissional do técnico em nutrição, na ótica do estagiário.

RESUMO: A pesquisa será desenvolvida em duas instituições educacionais, sendo que ambas desenvolvem o curso técnico em nutrição. Participarão 40 estagiários do curso técnico em nutrição, sendo uma instituição pública e outra instituição privada de ensino, que irão encaminhar a realizar estágio supervisionado em Unidade de Nutrição e Dietética de Instituições Hospitalares. Para a coleta de dados serão utilizados o grupo focal e entrevistas semi-estruturadas, por Instituição, um deles antes do início do estágio supervisionado e outro ao final dessa etapa de formação profissional, não necessariamente com os mesmos alunos. A entrevista semi-estruturada será conduzida por meio de roteiro orientador (anexo2). As entrevistas serão gravadas e transcritas para análise segundo Minayo, 2004.

FUNDAMENTOS E RACIONAL: fundamentado na pesquisa qualitativa, que busca a compreensão das relações sociais através do cotidiano.

MATERIAL E MÉTODO: descritos e apresentados os instrumentos para coleta de dados.

TCLE: Realizou as adequações solicitadas pelos relatores, de acordo com a resolução 196/96.

DETALHAMENTO FINANCEIRO: sem financiamento específico R\$ 379,70.

CRONOGRAMA: 08 meses.

OBJETIVO ACADÊMICO: mestrado.

ENTREGA DE RELATÓRIOS PARCIAIS AO CEP PREVISTOS PARA: 27/08/2007 e 21/08/2008.

O Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de São Paulo/Hospital São Paulo **ANALISOU** e **APROVOU** o projeto de pesquisa referenciado.

1. Comunicar toda e qualquer alteração do projeto e termo de consentimento livre e esclarecido. Nestas circunstâncias a inclusão de pacientes deve ser temporariamente interrompida até a resposta do Comitê, após análise das mudanças propostas.
2. Comunicar imediatamente ao Comitê qualquer evento adverso ocorrido durante o desenvolvimento do estudo.
3. Os dados individuais de todas as etapas da pesquisa devem ser mantidos em local seguro por 5 anos para possível auditoria dos órgãos competentes.

Atenciosamente,

Prof. Dr. José Osmar Medina Pestana
Coordenador do Comitê de Ética em Pesquisa da
Universidade Federal de São Paulo/ Hospital São Paulo

Anexo II – TERMO DE CONSENTIMENTO INSTITUCIONAL

São Paulo, 25 de abril de 2006

Como aluna do Programa de Pós-graduação em Ensino em Ciências da Saúde, do Centro de Desenvolvimento de Ensino Superior da Saúde (CEDESS) da Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP), desenvolvo um projeto de pesquisa intitulado: “Estágio Supervisionado do Técnico em Nutrição em Instituições Hospitalares: a ótica dos estagiários”, sob a orientação da Profa. Dra. Lidia Ruiz Moreno, que têm como objetivo principal analisar a contribuição do estágio na formação profissional do Técnico em Nutrição.

Considerando as exigências do Comitê de Ética da UNIFESP, venho por meio deste solicitar a sua concordância para que se possa realizar a referida pesquisa em sua Instituição.

De acordo com o projeto, a pesquisa prevê a realização de 02 grupos focais com a participação de alunos do Curso Técnico em Nutrição, sendo a composição de cada grupo de 08 a 10 participantes, após assinatura deste consentimento e do termo de consentimento livre e esclarecido de cada aluno.

Atenciosamente,

Helena F. Pimentel Fino
Mestranda do Programa Ensino em Ciências da Saúde

De acordo _____
Assinatura do Coordenador
do curso / escola

Data : _____

Anexo III – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

TÍTULO DO PROJETO DE PESQUISA: Estágio Supervisionado do Técnico em Nutrição em Instituições Hospitalares: a ótica dos estagiários

Estas informações estão sendo fornecidas a fim de assegurar sua participação voluntária neste estudo, que objetiva analisar a contribuição do estágio supervisionado em Instituições Hospitalares na formação profissional do Técnico em Nutrição, na ótica do estagiário.

A pesquisa será desenvolvida em duas Instituições Educacionais, que desenvolvem o Curso Técnico em Nutrição e encaminham alunos para a Unidade de Nutrição e Dietética de diferentes Instituições Hospitalares para a realização de estágio curricular supervisionado. Participarão como parceiros da pesquisa aproximadamente 40 estagiários do curso Técnico em Nutrição, com interesse em estágio na área hospitalar. Serão realizadas entrevista semi-estruturada e grupo focal, gravados e transcritos para posterior análise da pesquisadora, conduzidos por meio de roteiro orientador. A análise apóia-se na abordagem qualitativa, pretendendo-se utilizar como eixos para a análise as expectativas dos estagiários em relação ao estágio, facilidades, dificuldades e contribuições do estágio na formação profissional.

Todas as informações recebidas serão cuidadosamente utilizadas exclusivamente para este estudo e analisadas conjuntamente com as dos demais participantes da pesquisa, não sendo divulgada sua identificação.

O desenvolvimento e resultados da presente pesquisa não trarão constrangimento ou riscos aos participantes.

Os participantes da pesquisa, estagiários, somente ao final do estudo, poderão se beneficiar das informações obtidas e conclusões apresentadas.

Em qualquer etapa do estudo, os participantes da pesquisa poderão ter acesso ao pesquisador responsável, para quaisquer esclarecimento que se fizerem necessários. O principal investigador é a dra. Helena Fátima Pimentel Fino, que poderá ser encontrada na rua Gal. Roberto Alves de Carvalho Filho, nº 270 Santo Amaro, São Paulo, SP; tels. 11 56948254/92644540 e e-mail: [lena_pim@hotmail.com](mailto:lana_pim@hotmail.com).

Caso os participantes da pesquisa tenham alguma consideração ou dúvida sobre a ética da pesquisa, devem entrar em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), na rua Botucatu, 572 1º andar conj., 14 Vila Clementino São Paulo, SP, fone (11)5571-1062, Fax: (11)5539-7162 e e-mail: cepunifesp@epm.br

Está garantido o direito de retirada do consentimento a qualquer momento, bem como de deixar de participar do estudo, sem qualquer prejuízo. Não há despesas pessoais para o participante em qualquer fase do estudo. Também não há compensação financeira relacionada à sua participação. Existindo qualquer despesa adicional não prevista, esta será absorvida pelo orçamento da pesquisa.

Eu, Helena Fátima Pimentel Fino, declaro meu compromisso de utilizar os dados coletados somente para a realização desta pesquisa.

Acredito ter sido suficientemente informada a respeito das informações que li ou que foram lidas para mim, descrevendo o estudo “ Estágio Supervisionado do Técnico em Nutrição em Instituições Hospitalares: a ótica dos estagiários”.

Eu discuti com a dra. Helena Fátima Pimentel Fino sobre a minha decisão em participar deste estudo. Ficaram claros para mim quais são os propósitos do estudo, os procedimentos a serem realizados, a ausência de riscos pessoais e as garantias de confidencialidade e de esclarecimentos permanentes. Ficou claro, também, que minha participação é isenta de despesas e que não haverá qualquer forma de remuneração ou compensação financeira.

Desta forma, concordo voluntariamente em participar deste estudo, sabendo que poderei retirar meu consentimento a qualquer momento, antes ou durante a realização do estudo, sem quaisquer penalidades ou prejuízos.

Assinatura do participante Data: ____/____/____

Assinatura da testemunha Data:_____/_____/_____

Declaro que obtive de forma apropriada e voluntária o Consentimento Livre e Esclarecido deste individuo para a sua participação neste estudo

Assinatura do responsável pelo estudo Data:_____/_____/_____

Anexo IV – Roteiro da entrevista com alunos que irão realizar o estágio

1. Por que você escolheu estagiar na área hospitalar?
 2. O que a escola informou sobre o estágio supervisionado ?
 3. Quais as suas expectativas em relação ao estágio supervisionado, na área hospitalar ?
 4. O que você acha que irá encontrar de dificuldades no estágio?
 5. O que você acha que irá encontrar de facilidade no estágio?
 6. Como o curso Técnico em Nutrição irá contribuir no estágio na área hospitalar (conhecimentos, habilidades, atitudes)?
 7. O que você aprendeu no curso Técnico em Nutrição em relação ao relacionamento com os funcionários, nutricionistas ?
 8. Quais serão as suas atribuições no estágio ?
 9. Qual a função do técnico em Nutrição na área hospitalar?
-

Anexo V – Roteiro da entrevista com alunos que realizaram o estágio

- 1 Por que você escolheu a área hospitalar?
 - 2 Como foi para você conseguir o estágio ?
 - 3 Quais as suas expectativas, antes de iniciar o estágio supervisionado, na área hospitalar ?
 - 4 As suas expectativas foram atingidas ?
 - 5 Comente sobre os conteúdos teóricos e práticos do curso Técnico em Nutrição que contribuíram para a realização do estágio (conhecimentos, habilidades, atitudes)?
 - 6 Quais foram as suas atribuições como estagiário?
 - 7 Como ocorreu a supervisão do estágio em relação a Escola ?
 - 8 Como ocorreu a supervisão do estágio em relação à Instituição Hospitalar?
 - 9 Comente sobre as dificuldades para a realização do estágio
 - 10 Comente sobre as facilidades para a realização do estágio
 - 11 Como se estabeleceram as relações interpessoais durante o estágio ?
 - 12 Como você percebeu o seu papel educativo no estágio ?
 - 13 Houve contribuição do estágio na sua formação?
 - 14 Comente uma experiência significativa que você vivenciou durante o estágio
 - 15 Quais sugestões você daria para melhorar o estágio?
 - 16 Quais as principais atribuições do técnico em Nutrição na área hospitalar ?
-

8. REFERÊNCIAS

ARRUDA, I.K.G, Novas diretrizes curriculares para o ensino da Nutrição. In: **A Educação Profissional em Saúde e a Realidade Social**, Arruda, B.K.G. (org.), Minist. Saúde, Recife, 2001.

ASBRAN – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO Histórico do Nutricionista no Brasil 1939-1989: coletânea de depoimentos e documentos. São Paulo: Atheneu, 1991

BATISTA N.A e BATISTA S.H. – **Docência em Saúde: temas e experiências**, São Paulo, Ed. Senac, 2004.

BOSI M.L.M. – **Profissionalização e Conhecimento, a nutrição em questão**. São Paulo, Ed. Hucitec, 1996.

BRASIL, Ministério da Educação e Cultura – Instituto de Estudos e Pesquisas Educacionais - Diretrizes Curriculares para o Curso de Nutrição RESOLUÇÃO CNE/CES Nº5, De 7 DE NOVEMBRO DE 2001 –disponível em <http://www.mec.gov.br/sesu/ftp/resolucao/0501Nutricao.doc>

BURNHAM, T.F. – Discutindo a relação entre espaço e aprendizagem na formação de profissionais de saúde. **Interface, Comunicação, Saúde, Educação**, v.9, n16p105-114, set. 2004/fev. 2005

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS - RESOLUÇÃO CFN nº 333/2004 – Dispõe sobre o Código de Ética Profissional dos Técnicos em Nutrição e Dietética, disponível em <http://www.cfn.org.br>.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS - RESOLUÇÃO CFN Nº 075/87 – Dispõe sobre a responsabilidade técnica do nutricionista quanto às atividades desenvolvidas por estagiários de nutrição em treinamento em serviço disponível em <http://www.cfn.org.br>

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS - RESOLUÇÃO CFN nº 227/99 – Dispõe sobre o registro e fiscalização profissional de Técnicos da área de Alimentação e Nutrição, disponível em <http://www.cfn.org.br>.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS - RESOLUÇÃO CFN nº 312/2003 – Altera a Resolução CFN nº 227 de 1999, que trata do registro e fiscalização profissional de Técnicos, disponível em <http://www.cfn.org.br>.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS – RESOLUÇÃO CFN Nº 380/2005 - Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do Nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências – disponível em <http://www.cfn.org.br>.

COSTA, N.M.S.C. – Revisitando os Estudos e Eventos sobre a Formação do Nutricionista no Brasil, **Revista Nutrição**, 12 (1): 5-19, Campinas, jun./abr. 1999.

DECRETO nº 2.208/97 - Organiza a Educação Profissional em 3 níveis: Básico, Técnico e Tecnológico:
<http://www.mec.gov.br/sesu/ftp/resolucao/0501Nutricao.doc>

DECRETO nº 87.497 de 18/08/82 – Regulamenta a Lei 6.494/77 que dispõe sobre os estágios dos cursos superiores e de 2º grau.

Escola Técnica Estadual Getulio Vargas. Disponível em
http://www.etegv.com/cursos/curso_nutricao.htm acesso em : 07/12/2006

FIGUEIREDO, N.M.A. **Método e Metodologia na Pesquisa Científica**. São Paulo Ed. Difusão, 2004.

FIRMINO, C.A. B., CUNHA, A.M. O. A Educação Profissional no contexto da referência educacional dos anos 90. **Boletim Técnico Senac** Rio de Janeiro v 32 nº1 jan-abril/2006 Disponível em www.sp.senac.br Acesso em : 21 fev.2007.

FORGRAD – **Fórum de Pró Reitores de Graduação das Universidades Brasileiras**: www.prograd.ufu.br/forgrad2004/index.htm. acesso em 10/10/2006.

FRANCO, M.L.P.B., Representações sociais, ideológicas e desenvolvimento da consciência. **Caderno de Pesquisa** v.34 nº21 São Paulo. jan/ab.2004.

FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia** São Paulo Ed. Cortez, 2005.

FRIGOTTO, G.; CIAVATTA, M, RAMOS M. (orgs.). – **Ensino Médio Integrado – Concepção e contradições**, São Paulo, Ed. Cortez, 2005.

FURLANETTO, E. C. **Como nasce um professor?** São Paulo: Paullus, 2004

GARCIA, M.A A – Saber, agir e educar: o ensino aprendizagem em serviços de Saúde. **Interface – Comunicação Saúde**, Educação v5, n8, p89-100, 2001.

GIL, A C – **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 5ª ed. São Paulo, Atlas, 1999.

GIL, M.F. – Recursos Humanos em Nutrição no Brasil – Nutricionistas. **Caderno de Saúde Pública**, RJ, 2(4) 561 – 569, out/dez 1986.

GOUVEIA, E.L.C. – **Nutrição, Saúde e Comunidade**. São Paulo. Revinter Livraria e Editora, 1990.

-Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico – disponível : <http://www.mec.gov.br/sesu/ftp/resolucao/0501Nutricao.doc>

KUENZER, A. – **Ensino Médio – Construindo uma proposta para os que vivem do trabalho**, 3ª ed. São Paulo, Ed. Cortez, 2002.

LEI 9394, de 20 de dezembro de 1996 – Lei de diretrizes e Bases da Educação Nacional – disponível em <http://portal.mec.gov.br/arquivos/pdf/ldb.pdf>.

Lei nº 6.494/77 – dispõe sobre os estágios nos estabelecimentos de ensino superior e 2º grau profissionalizante.

LEI Nº 8.234 de 17 de setembro de 1991 – Regulamenta a Profissão de Nutricionista e Determina Outras Providências – DOU 18/09/1991, Brasília.

MACHADO, R.S. – **Educação e divisão do trabalho**, São Paulo, Ed. Cortez, 1982.

MAIA, J.A. - O Currículo no Ensino Superior em Saúde. In: **Docência em Saúde: temas e experiências**, Nildo Alves Batista e Sylvia Helena Batista (orgs.) São Paulo: Senac, 2004 pg 101 a 133.

MANFREDI, S.M. – **Educação Profissional no Brasil**. São Paulo Ed. Cortez, 2002.

MARCONI, M.A., LAKATOS, E.M. **Fundamentos de metodologia científica**, 5ªed. São Paulo: Atlas, 2003.

MARIANI, M. F. M.,ALENCAR,E.M.L.S. Criatividade no trabalho docente segundo professores de história: limites e possibilidades.**Psicologia Escolar e Educacional** V. 9 nº1 Campinas junho 2005.

MINAYO, M.C.S. Ciência, técnica e arte: o desafio da pesquisa social. In:**Pesquisa Social: teoria, método e criatividade**. Suely Ferreira Deslandes, Otávio Cruz Neto, Romeu Gomes: Maria Cecília de Souza Minayo (org.)22 ed. Petrópolis –RJ: Vozes, 2003 pp 09-29.

MINAYO, M.C.S., **O desafio do conhecimento** São Paulo Ed. Hucitec, 2004.

MORAES,C. S.V., ALVES,J.F. **Escolas Profissionais Públicas do Estado de São Paulo** São Paulo, 2002.

MORIN, E. **Os Sete Saberes necessários à educação do Futuro** 9ª ed. São Paulo, Ed. Cortez 2004

OLIVEIRA, M.H.D., MARCHINI, J.S., COSTA, O.V. **Formação de recursos humanos na área de nutrição**.Ciências Cult. São Paulo; 37(1);46-8, jan.1985.

OLIVEIRA, R. **A desqualificação da Educação Profissional Brasileira** São Paulo Ed. Cortez, 2003.

PARECER CNE/CEB nº35/2003 – Dispõe sobre as normas para a organização e realização de estágio de alunos do Ensino Médio e da Educação Profissional – aprovado em 051/2003 – disponível : <http://portal.mec.gov.br/arquivos/pdf/ldb.pdf>.

PARECER CNE/CEB nº 16/99 – Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico – <http://portal.mec.gov.Br/setec/arquivos/pdf/legisla06.pdf>.

PARECER CNE/CEB Nº 39/2004 DE 10 DE NOVEMBRO DE 2004 Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio.

PETEROSSO, G.H. **Formação do professor para o ensino técnico**. São Paulo.Edições Loyola 1994.

PIMENTA, S.G., LIMA M.S.L. **Estágio e Docência**, São Paulo, Ed. Cortez, 2004.

RESOLUÇÃO CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA, nº4 de 3 de dezembro de 1999.

RESOLUÇÃO CNE/CEB nº 1 de 03 de fevereiro de 2005 – Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pela Câmara Nacional de Educação para o ensino médio e para a Educação Profissional Técnica nível médio.

RESOLUÇÃO CNE/CEB Nº 1 DE 21 DE JANEIRO DE 2004 – Estabelece Diretrizes Nacionais para a organização e a realização de Estágio de alunos da Educação Profissional e do Ensino Médio. Inclusive nas modalidades de Educação Especial e de Educação de Jovens e Adultos. DOU Nº 24, 4/2/2004, Seção 1, P.21/22, disponível em - <http://portal.mec.gov.br/arquivos/pdf/ldb.pdf>

RESOLUÇÃO CNE/CEB nº03/98 - Institui as diretrizes curriculares para o ensino médio – disponível : <http://www.mec.gov.br/sesu/ftp/resolucao/0501Nutricao.doc>.

RICHARDSON R.J. **Métodos Quantitativos e Qualitativos**: São Paulo:Atlas, 1989.

Senac – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial.Plano de Curso para Habilitação Técnica de Nível Médio em Nutrição e Dietética. Disponível em :www.sp.senac.br/jsp/hosts_frame.jsp Acesso em : 22 abril 2007.

Senac – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial. Referenciais para a Educação Profissional do Senac Rio de Janeiro, 2002 Disponível em :www.sp.senac.br Acesso em : 10 jan.2007.

SETEC – Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Orientações para a Formulação e Apresentação dos Planos de Cursos Técnicos com base na Resolução CNE/CEB nº04/99. Brasília, D.F. julho 2001 Disponível em www.portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/oriplantec.pdf Acesso em: 12 fev.2007.

SÓRIO, R. Os desafios da Educação Profissional em Saúde no SUS – aprendendo com a experiência, atentando para as necessidades: os resultados de um balanço. **Olho Mágico** V. 10, nº3 p. 35-43, jul/set.2003.

TRIVIÑOS, A. **Introdução à Pesquisa em Ciências Sociais**, São Paulo: Atlas, 1987.

VASCONCELOS F.A. G. Nutricionistas egressos da Universidade Federal de Santa Catarina: áreas de atuação, distribuição geográfica, índices de pós-graduação e de filiação aos órgãos de classe. **Revista de Nutrição** V. 16 nº3 Campinas jul/set 2003.

VASCONCELOS, F.A.G. – Origem e Conformação do Campo da Nutrição em Saúde Pública em Pernambuco: Uma Análise Histórico-Estrutural. **Revista Nutrição**, 14 (suplemento): 13-20, Campinas, 2001.

_____. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. **Revista de Nutrição** V. 15 nº2 Campinas maio/ago 2002.
