

**A formação do Técnico em Nutrição e Dietética à luz de um docente: um relato de experiência.**

**The Training of the Nutrition and Dietetics Technician from a Teacher's Perspective:  
An Experience Report.**

Sisnando Souza Pacheco<sup>1</sup>

Douglas Santana Ariston Sacramento<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Nutricionista; Mestrando no Programa de Pós-Graduação em Alimentos Nutrição e Saúde/ UFBA; Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Campus Canela, Salvador, Bahia 40110907, Brasil; Bolsista CAPES

<sup>2</sup> Doutorando em Estudos Étnicos e Africanos (Pós-Afro/UFBA). Bolsista CAPES. Mestre em Literatura e Cultura (PPGLitCult/UFBA). Bacharel e Licenciado em Línguas Estrangeira Moderna - Inglês pela UFBA.

**Resumo:** A formação de técnicos em nutrição é uma estratégia importante na promoção da saúde e bem-estar da população, sendo oferecidos conhecimentos teóricos e práticos, com o intuito de formar profissionais para atuar em diversas áreas. Devido a crescente demanda por questões relacionadas à segurança alimentar e nutricional, esses profissionais se tornam cada vez mais indispensáveis. Este trabalho tem por objeto apresentar a experiência de um docente do curso técnico em Nutrição e Dietética de uma Escola de Formação em saúde privada do município de Salvador-BA. Trata-se de um estudo do tipo relato de experiência que emerge das atividades desenvolvidas enquanto docente do referido curso, entre o período de agosto de 2023 a junho de 2024, compreendendo turmas iniciais e concluintes da formação. Utilizou-se como instrumentos para produção de dados a observação direta, análise de documentos, além da execução de relatórios e avaliações. O processo educacional surge como instrumento fundamental com potencial transformador e de crescimento humano, uma prática social imprescindível.

**Palavras-chave:** Ensino; Técnico em nutrição e dietética; Educação técnica; Relato de experiência.

**Abstract:** The training of nutrition technicians is an important strategy for promoting the health and well-being of the population, providing both theoretical and practical knowledge aimed at preparing professionals to work in various fields. Due to the

growing demand for issues related to food and nutritional security, these professionals are becoming increasingly indispensable. This paper aims to present the experience of a teacher from the Nutrition and Dietetics technical course at a private health training school in the city of Salvador, Bahia. It is an experience report based on activities carried out by the instructor of the mentioned course between August 2023 and June 2024, covering both introductory and graduating classes. Data collection instruments included direct observation, document analysis, as well as the preparation of reports and evaluations. The educational process emerges as a fundamental tool with transformative potential and human development, an essential social practice.

**Keyword:** Education; Nutrition and Dietetics Technician; Technical Education; Experience Report.

## INTRODUÇÃO:

A formação técnica representa uma metodologia alternativa educacional, balizada principalmente pela execução de atividades que aproximam o educando da realidade laboral, propondo uma integração de conteúdos com uma vivência prática mais imersiva dentro da dualidade das práticas contemporâneas (Carvalho, 2019). Dentro deste processo é perceptível uma necessidade da junção da teoria estudada em sala aula com atividades outras que os introduzam numa prática de trabalho mais efetiva.

A importância do domínio da prática, dos conteúdos procedimentais, dos saberes técnicos, além de uma necessidade básica de conhecimentos gerais, bem como da valorização de práticas da formação através das atuais metodologias de ensino – trocas de saberes com outros profissionais, práticas em laboratórios de técnicas, oficinas, visitas técnicas orientadas, feiras e exposições, acrescidos da capacidade teórica de contextualização nas disciplinas, fazem parte do percurso buscado pelos discentes.

A experiência docente surge como um marcador específico de questões desta modalidade de ensino. Burnier e Gariglio (2014), ao se referirem a educação profissional apresentam desafios que são enfrentados na busca pela formação dos

novos técnicos, como educar jovens e adultos, em sua maioria de origem popular, advindos de uma formação básica em grande proporção precária e defasada, com histórico de abandono escolar, para um mercado de trabalho cada vez mais excludente e exigente.

A formação na área de Nutrição apresenta alguns aspectos históricos que permeiam as relações estabelecidas nos cursos técnicos, na busca das origens das atividades do nutricionista no país identifica-se que a primeira experiência educacional no campo da formação técnica em nutrição no Brasil, se deu nos idos de 1939, na Escola Técnica Carlos de Campos- SP (Carvalho, 2019), paralelamente não existia uma diferença entre técnicos e nutricionistas. Já na concepção de Nascimento (2013), há uma construção de um caminho histórico trazendo elementos que justificam que o curso Técnico em Nutrição e Dietética fora criado em 1961, obtendo habilitação profissional apenas em 1974; já em 2008 passou a ser incluída na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), sob o nº. 3252-10 (Brasil, 2010).

Com o advento da Lei nº 14.924/24, que versa sobre a regulamentação da profissão de técnico em nutrição e dietética (Brasil, 2024), a partir do estabelecimento da designação e o exercício da profissão, determinando tais atos como privativos dos diplomados expedido por escolas de nível médio, devidamente registrados no órgão de ensino competente, e regularmente inscritos no Conselho Regional de Nutrição.

Doravante são estabelecidas normas e condutas no que concerne à atuação prática a partir das resoluções do Conselho Federal de Nutrição (CFN) nº 227/1999, sobre o registro e fiscalização da atuação; nº 247/2000, sobre a fixação das atribuições; nº 312/2003, sobre registro e fiscalização profissional e nº 604/2018, sobre a habilitação mínima dos profissionais técnicos de 2º grau, atualizadas pelas resoluções nº 661/2020, nº 692/2021 e mais recentemente pela Resolução CFN nº 734/2022<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Na década de 90 a política educacional brasileira era orientada a concentrar os gastos somente na educação básica, ou seja, concentrar os gastos num piso mínimo e reduzido de serviços, excluindo assim, a educação pré-escolar, o primeiro grau, o aumento do número de centros tecnológicos de educação técnica e profissionalizante, de universidades e de escolas públicas; Essa foi a principal diferença entre o governo Fernando Henrique Cardoso (1995 – 2003) e Lula. FHC voltou os gastos para a educação básica e Lula voltou os gastos para a educação profissional de nível técnico (médio) e educação profissional

Atualmente a formação está amparada no eixo tecnológico: Ambiente e Saúde, conforme regulamentação no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT). São descritas características específicas para a atuação dos profissionais, desde conhecimentos das políticas públicas de saúde, até saberes relacionados aos princípios das técnicas aplicadas na área, sempre pautados na eficiência e ética, levando em consideração a atualização e o aperfeiçoamento profissional por meio da Educação Continuada (Brasil, 2024).

A partir da discussão de aperfeiçoamento profissional por meio da educação, surge a necessidade de se pensar e discutir as concepções da Educação Alimentar e Nutricional - EAN, sendo colocada também na mesma esteira metodológica, por ser extremamente importante na formação desses profissionais, haja vista que todas as pessoas que trabalham com alimentação são também educadores, nesse sentido é necessário a utilização de novas metodologias de ensino que culminaram com a elaboração deste relato de experiência, a ideia aqui apresentada é fornecer aos discentes uma formação que instrumentalize-os para a suas práticas na área de EAN.

O presente relato tem por objeto apresentar a experiência de um docente do curso técnico de Nutrição e Dietética de uma Escola de Formação em saúde da rede privada do município de Salvador - BA acerca do processo formativo, dos desafios e possibilidades enfrentados em vista da atuação profissional, oportunizando expor instrumentos e conceitos teóricos e práticos para estimular comportamentos organizacionais de maneira a obtenção de resultados efetivos, se justificando pela necessidade urgente em se discutir a formação de profissionais em saúde, sobretudo técnicos em nutrição, proporcionando uma oportunidade de reflexão sobre o processo de ensino e aprendizagem, contribuindo para o aperfeiçoamento contínuo dos programas de formação.

---

tecnológica (superior). o que coaduna com o novo modelo de gestão, o toyotismo, que tenta superar a crise do capital e que vem sendo implementado no Brasil a partir do governo FHC (Frigotto e Ciavatta, 2009).

## MATERIAIS E MÉTODOS

O curso técnico em saúde, localizado no Centro da cidade de Salvador-BA, no bairro de Nazaré, próximo ao Campo da Pólvora, forma profissionais a mais de 20 anos, fazem parte do seu escopo os cursos técnicos em enfermagem, nutrição, radiologia, estética e análises clínicas. O curso técnico em nutrição é oferecido há mais de 10 anos, tem duração de 14 meses e atualmente conta com 04 turmas de discentes nos mais variados horários e dias.

A prática formativa que se propõe delinear neste relato de experiência tem por público-alvo estudantes devidamente matriculados que cursavam variados semestres. O perfil de ingressantes era majoritariamente formado por mulheres entre 18 e 62 anos, que buscavam uma formação profissional inicial. Já a prática educativa tinha a duração geral de 4 horas, das 08h às 12h, às segundas e quartas-feiras ou às terças e quintas-feiras.

Eram ministradas as mais diversas disciplinas nos quatro módulos estruturais: I- matérias gerais: Fundamentos em saúde e Anatomia e fisiologia humana; II- matérias introdutórias da nutrição: Avaliação Nutricional e Técnica dietética; III- matérias específicas: Materno-infantil, Dietoterapia aplicada e Assistência nutricional a pacientes com necessidades especiais; IV- matérias de alimentos e gestão: Tecnologia de alimentos e Administração em Unidades de alimentação I e II.

Trata-se de um relato de experiência que emerge das atividades desenvolvidas enquanto docente, acompanhando turmas dos cursos técnicos em nutrição e dietética. O recorte temporal se dá a partir de agosto de 2023 até junho de 2024, compreendendo turmas iniciais e concluintes da formação.

Foram utilizados como instrumentos para coleta de dados a observação direta, análise de documentos, bem como da execução de relatórios e avaliações, além dos registros fotográficos e audiovisuais, oferecendo uma visão mais completa e abrangente da experiência relatada.

A observação direta consistiu em observar diretamente as atividades e práticas durante a formação, incluindo a participação nas aulas, workshops, atividades práticas em laboratório com o intuito de registrar os acontecimentos e a forma de interação dos participantes. Já a análise de documentos baseou-se no exame do plano de curso, materiais didáticos, buscando entender o conteúdo e a estrutura da formação. Os relatórios de avaliação e desempenho serviram como maneira de obter feedback dos estudantes para entender os resultados e a eficácia da formação.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em sua grande maioria, as discussões sobre o ensino tecnicista são baseadas na compreensão de aulas tradicionais de modelos muito enrijecidos, com proposta de aulas em que os discentes observem os conteúdos, vejam uma aplicabilidade muito direta na prática e reproduzam as aprendizagens, estas metodologias baseadas nos modelos de transmissão de conhecimento, tendo a figura do docente exclusivamente como detentor do conhecimento, têm cada vez mais perdido espaços nos campos educacionais, não apenas a adoção de tecnologias mais modernas, mas a implementação de novas metodologias de ensino, salienta-se então que essa corrente pedagógica tem sido a base formativa da grande maioria dos cursos técnicos no Brasil.

Os resultados são apresentados a seguir levando em consideração dois grandes blocos: a) Da formação em sala de aula e das atividades extracurriculares; e b) Um plano de aula aplicado na prática.

### ***Da formação em sala de aula e das atividades extracurriculares:***

A aprendizagem ocorre também por meio de práticas diferenciadas, no caso específico deste curso de saúde em grau técnico algumas questões advindas da pandemia ainda ressoam na relação ensino-aprendizagem, como é o caso da chegada da Educação a distância (EAD) dentro do processo de virtualização do ensino reverberadas nas provas teóricas *online*, como estratégias para a manutenção das

práticas educativas. De maneira sintética, mesmo sendo um curso de base tecnicista, o docente precisa lançar mão de metodologias ativas, que figuram como um conjunto de práticas, recursos e ferramentas utilizados com o intuito de formar pontes na construção do saber, tornando o aluno o centro da aprendizagem, participante ativo e construtor do próprio conhecimento através de práticas dinâmicas e atrativas.

São exemplos o próprio ensino híbrido com a realização de atividades, avaliações e locais para sanar dúvidas no espaço virtual, permitindo aos discentes darem continuidade às aprendizagens no ambiente doméstico, uma flexibilização do ensino, haja vista que em sua grande maioria os discentes de curso técnico apresentam vínculo empregatício, o que não exclui os encontros presenciais com debates entre os pares.

As próprias metodologias ativas como a produção de cartilhas, materiais que foram disponibilizados para o público interno e externo da instituição, o processo de gamificação baseando o aprendizado na elaboração de jogos, sobretudo nas aulas voltadas à Educação Alimentar e Nutricional. O modelo de organização da sala em semicírculo, propiciando os olhares e diálogos entre os alunos, em detrimento do modelo hierárquico de filas. A própria inovação no conceito interdisciplinar com a participação em feiras temáticas espalhadas em vários locais da cidade, desde shopping centers à ações na Lapa, onde se observa uma grande participação popular, e também momento propício para interação com outros profissionais de diversas instituições.

Destarte, no modelo proposto pela estrutura do ensino técnico desta instituição, o docente geralmente goza de certo grau de liberdade na aplicação das metodologias ativas de ensino, não obstante o alinhamento com o projeto pedagógico do curso (PPC) e com os objetivos educacionais propostos pela instituição. Essa liberdade vem atrelada a algumas questões burocráticas que por vezes dificultam a implementação dessas estratégias, como é o caso da obrigatoriedade de uma quantidade de avaliações teóricas de acordo com a carga horária da disciplina, sendo

então desencorajadas avaliações subjetivas e processuais, na contramão do que é proposto no bloco que se segue.

***Um plano de aula aplicado na prática: propondo a elaboração de uma cartilha lúdica/educativa para crianças***

Na disciplina de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), vendo a discussão do conteúdo referente ao papel educativo do profissional da nutrição na alimentação escolar, foi realizada a elaboração de uma cartilha educativa pelos discentes, cabendo aos mesmos a construção do conhecimento sobre a temática, apesar do caráter orientativo do docente, para pensarem no público-alvo e as formas de exposição e de repercussão, colocando os sujeitos para pensarem além da lógica mercadológica, tendo uma visão crítica referente a produção do conhecimento.

Foi escolhido como tema uma abordagem dos contos de fadas e suas relações com as escolhas alimentares, compreendendo os contos de fadas como espaços de alimentação e nutrição e a complexidade em torno das escolhas e hábitos alimentares. O público-alvo foram crianças de 07 a 10 anos em idade escolar, pois este período é considerado importante, pois há uma maior independência da criança, que pode modificar hábitos adquiridos por influência do meio e de sua maior capacidade cognitiva e autonomia.

O processo se baseou numa construção coletiva em sala de aula, numa mesa do laboratório de técnica dietética, todos ficaram ao redor para melhor colaborarem. Fizeram um trabalho de rememorar a infância para escolherem os contos de fadas, alguns pensaram na história de João e Maria; João e o pé de feijão; Rapunzel; Branca de neve... dentre outros. Juzwiak (2013)<sup>2</sup>, desenvolveu uma metodologia que apresenta similaridades com a abordagem discutida.

---

<sup>2</sup> Dentre as possibilidades, o autor faz também uma construção dos conteúdos relacionados à alimentação em contos de fada tradicionais pensando em rede de conteúdos sobre alimentação e nutrição em práxis multidisciplinar em escolas infantis, propondo atividades como produção de alimentos em horta, oficina culinária, visita à feira livre, aspectos sensoriais, já este trabalho é concebido apenas na relação EAN- alimentação saudável.

A culminância desta atividade foi a visita técnica em duas escolas municipais de Salvador-BA, das Gerências Regionais de Educação de Pirajá e Orla, compreendendo os discentes que estudassem nos turnos matutino e vespertino, de idades variadas, do 1º ao 5º do ensino fundamental, numa média de aproximadamente 25 alunos por classe, proporcionando uma abertura a este campo temático, ainda que não houvesse uma aplicação da cartilha para os estudantes por questões temporais. Semelhante metodologia já fora aplicada pelo autor no ano de 2022 também em escolas municipais de educação de Salvador.

### **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A experiência de contato entre discentes e docente do curso técnico em nutrição e dietética possibilitou a descoberta de outras experiências práticas como a valorização de outros saberes e fazeres que são igualmente importantes e que se coadunam na prática laboral, assim, ressalte-se que, longe de idealizar os saberes da prática docente como suficientes por si mesmos, é importante entender que as limitações sobretudo as que a grande maioria dos professores passam, por vezes submetidos à mercê das contingências institucionais fortemente determinadas pelos interesses e demandas do mundo empresarial e que, historicamente, têm ditado os rumos da formação de trabalhadores sob a perspectiva estrita do capital, não havendo espaço para o desenvolvimento e manutenção de tais técnicas.

## REFERÊNCIAS

1. Brasil. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 227, de 24 de outubro de 1999. Dispõe sobre o registro e fiscalização profissional de técnicos da área de alimentação e nutrição, e dá outras providências. Brasília (DF); 1999.
2. Brasil. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 274, de 04 de novembro de 2000. Prorroga o prazo fixado no Artigo 17 da Resolução CFN nº 227, de 24 de outubro de 1999, e dá outras providências. Brasília (DF); 2000.
3. Brasil. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 312, de 28 de julho de 2003. Altera a Resolução CFN nº 227, de 1999, que trata do registro e fiscalização profissional de Técnicos e dá outras providências. Brasília (DF); 2003.
4. Brasil. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 604, de 22 de abril de 2018. Dispõe sobre a inscrição e a fiscalização profissional de Técnicos em Nutrição e Dietética (TND) nos Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN) e dá outras providências. Brasília (DF); 2018.
5. Brasil. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 662, de 19 de maio de 2020. Altera a Resolução CFN nº 533, de 22 de setembro de 2013, e dá outras providências. Brasília (DF); 2022.
6. Brasil. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 691, de 28 de agosto de 2020. Altera as Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) que tratam da inscrição de profissionais e da Carteira de Identidade Profissional e dá outras providências. Brasília (DF); 2022.
7. Brasil. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 734, de 03 de outubro de 2022. Dispõe sobre normas gerais aplicáveis às anuidades, critérios para reajustes, opções de pagamentos e critérios de cobrança. Brasília (DF); 2022.
8. Brasil. Lei nº 14.924, de 15 de julho de 2024. Dispõe sobre a profissão de técnico em nutrição e dietética; e altera a Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978. Diário Oficial da União, Brasília (DF); 15 jul 2024.
9. Brasil. Ministério da Educação. Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos. Brasília (DF): MEC; 2020 [citado em 19 jul 2024]. Disponível em: <https://cnct.mec.gov.br/cursos/curso?id=18>
10. Brasil. Ministério do Trabalho e Emprego. Classificação Brasileira de Ocupações. Brasília (DF): Portal Emprega Brasil; 2010 [citado em 19 jul 2024]. Disponível em: <http://www.mtecbo.gov.br/cbsite/pages/home.jsf>
11. Burnier S, Gariglio JÁ. A experiência docente como ponto de partida para uma reflexão sobre a formação de professores para a Educação Profissional. Bol Téc Senac. 2014;40(2):74–99.
12. Carvalho JS. A prática docente em um curso técnico de administração: uma proposta de revisão curricular [Dissertação de Mestrado]. São Mateus (ES): Faculdade Vale do Cricaré; 2019.

13. Carvalho MLM. Aula inaugural de Francisco Pompêo do Amaral (1939): memórias sensíveis e sujeitos na salvaguarda do patrimônio histórico educativo no campo da alimentação e nutrição. In: III Simpósio Temático Arquivos & Educação; 2019; São Paulo.
14. Frigotto G, Ciavatta M. Educação básica no Brasil na década de 1990: subordinação ativa e consentida à lógica do mercado. Educ Soc [Internet]. 2003Apr;24(82):93–130.
15. Juzwiak CR. Era uma vez... Um olhar sobre o uso dos contos de fada como ferramenta de educação alimentar e nutricional. Rev Comun Saúde Educ. 2013;17(45):473–84.
16. Nascimento AF. Técnicos em nutrição e dietética e suas possibilidades de atuação: um relato de experiência [Trabalho de Conclusão de Curso]. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul; 2013.

### **Agradecimentos**

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES/Brasil); A prof Dra Ingrid Fidélis pelas valiosíssimas contribuições.