

E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 17.828.407-0

DATA: 05/07/21

PARECER CEE/CEMEP Nº 374/22

APROVADO EM 19/07/22

CÂMARA DO ENSINO MÉDIO E DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO

INTERESSADO: ESCOLA TÉCNICA INTEC

MUNICÍPIO: CURITIBA

ASSUNTO: Pedido de autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente e/ou concomitante ao Ensino Médio, presencial com 20% de atividades não presenciais.

RELATORA: ANA SERES TRENTO COMIN

EMENTA: Autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente e/ou concomitante ao Ensino Médio, presencial com 20% de atividades não presenciais. Parecer favorável. O prazo de autorização para o funcionamento do curso está especificado no Voto. Determinações à mantenedora e à instituição de ensino, para que assegurem o cumprimento das exigências constantes nas Deliberações CEE/PR nº 03/2013 e nº 03/2022, em especial as recomendações do perito em relação a aquisição de novos equipamentos para o curso.

I – RELATÓRIO

A Secretaria de Estado da Educação e do Esporte encaminhou a este Conselho o expediente protocolado no Núcleo Regional de Educação de Curitiba, de interesse da instituição de ensino citada, pelo qual solicitou autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente e/ou concomitante ao Ensino Médio, presencial com 20% de atividades não presenciais.

A instituição de ensino possui o credenciamento para a oferta da Educação Básica, nos termos da Deliberação CEE/PR nº 03/2013.

A Comissão de Verificação, regularmente instituída por Ato Administrativo, após verificação *in loco*, emitiu Relatório Circunstanciado.

E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 17.828.407-0

O Departamento de Educação Profissional-DEP/Deduc/Seed e a Coordenação de Estrutura e Funcionamento-CEF/DNE/Seed analisaram o Relatório Circunstanciado da Comissão de Verificação e emitiram os seus respectivos pareceres técnicos favoráveis a autorização do curso técnico.

II - MÉRITO

Trata-se do pedido de autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente e/ou concomitante ao Ensino Médio, presencial com 20% de atividades não presenciais.

A matéria está regulamentada no artigo 32, da Deliberação CEE/PR nº 03/2013, que trata da autorização de cursos.

A Comissão de Verificação, seguindo as determinações das Deliberações deste CEE/PR, e após a verificação *in loco*, constatou a veracidade das declarações e a existência de condições de infraestrutura e pedagógica, para a autorização para o funcionamento do curso, e emitiu Relatório Circunstanciado do qual destacamos:

Justificativa

(...)

O curso preconiza a formação de profissionais com alto nível de competência para conceber, planejar, gerenciar, empreender, inovar e operacionalizar produções culinárias, com atuação nas diferentes etapas dos serviços de alimentação, levando em consideração os aspectos culturais, econômicos e sociais.

No curso Técnico de Alimentos, acima de desenvolver a prática na cozinha, os profissionais devem ter o domínio da história, da cultura e da ciência dos alimentos, além de exaltar a criatividade, o empreendedorismo e atenção à qualidade alimentar, que são essenciais na formação do profissional. O técnico em Alimentos deve finalizar o curso, consciente de suas responsabilidades legais, éticas e comprometido com a prestação de serviços em hospitalidade e com a saúde dos indivíduos.

A INTEC possui espaço físico adequado às especificidades para todos os cursos, com dimensões adequadas, mobiliário compatível, iluminação e ventilação adequadas. Dispõe de uma gama variada de equipamentos de suporte para as atividades educacionais. Eles são acondicionados em salas especiais, existindo um corpo de funcionários técnico-administrativos e monitores que, a partir de agendamento, realizam a instalação nas salas de aula e cuidam da sua conservação.

- Laboratório de Cozinha Fria e Quente

Descrição: Este laboratório auxilia na execução de atividades que visam formar e aprimorar o aluno na prática profissional, com técnicas de cocção, preparo e conservação de alimentos em geral, técnicas de uso e manutenção preventiva de utensílios e equipamentos de cozinha, técnicas de cortes de carnes, cocção e bases de cozinha e técnicas culinárias das cozinhas internacional, regional brasileira, light e diet.

Principais Equipamentos: Bancada, fogão, forno, balcão de armazenamento, geladeiras, coifas, etc.

E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 17.828.407-0

- Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos

Descrição: O Laboratório de Análise Sensorial realiza análises das características dos alimentos e materiais diversos, percebidos pelos sentidos da visão, olfação, gustação e tato. No Laboratório de Análise Sensorial, são avaliadas as condições das matérias-primas utilizadas para a produção de alimentos e são desenvolvidos estudos de estabilidade de alimentos e matérias-primas durante o armazenamento. Além disso, é avaliada a correlação de análises químicas com as sensações produzidas pelos sentidos humanos.

Principais Equipamentos: Forno, fogão, bancadas, geladeiras, forno industrial, divisora, cilindro elétrico e manual, armário, estufa, batedeiras, forno de pizza.

Laboratório de Bebidas

Descrição: Permite o manuseio e conhecimento de bebidas e utensílios utilizados no ramo de bebidas.

Principais Equipamentos: Geladeiras, adega, bancadas, utensílios.

Laboratório de Panificação e Confeitaria

Descrição: O laboratório é um ambiente específico para aulas práticas de confeitaria e panificação, onde os alunos acompanham as técnicas e procedimentos na produção dos diferentes alimentos.

Principais Equipamentos: Forno industrial, masseira, divisora, cilindro elétrico, armários, estufas, esqueleto resfriamento, batedeiras.

Laboratório Restaurante Didático

Descrição: Espaço onde os alunos acompanhados de professores colocam em prática as várias técnicas aprendidas no curso de gastronomia. Aberto para ser degustado e avaliado pelo público diverso.

Principais Equipamentos: buffet, cubas, pias, lavatórios, mesas cadeiras, recepção, caixa, geladeiras.

Laboratório de Análises Microbiológicas

Descrição: Possui a finalidade para ensaios microbiológicos com culturas puras, análises microbiológicas e avaliação de comportamento microbiano em alimentos e bebidas diversas.

Principais Equipamentos: autoclave, geladeira, freezer, contadores de colônias, destilador, banho maria, bicos de Bunsen, shaker, vidrarias.

Laboratório de Análises Físico-Químicas

Descrição: Desenvolvimento de análises de umidade, cinzas, proteínas, lipídios, composição centesimal, pH, índice de peróxidos, índice de iodo, rancidez, determinação de cálcio, determinação de ferro, determinação de fósforo, clorofila, carotenóide, tanino, vitamina C, glicídios totais e redutores, refratometria (Grau Brix), acidez, grau alcoólico, ésteres, entre outras.

Principais equipamentos: banho Maria, destilador de água, espectrofotômetro, balança analítica, funil de separação.

Central de Materiais – CME

Descrição: A Central de materiais tem como função atender aos alunos de diversos cursos da área de saúde que necessitem realizar as práticas na instituição.

Informática

Descrição: O laboratório de informática tem a missão de dar apoio aos discentes e docentes oferecendo um ambiente favorável para realizações de trabalhos e pesquisas. Além de servir como uma excelente ferramenta didática para o ensino nas diversas disciplinas do currículo do aluno.

E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 17.828.407-0

A **Biblioteca** da INTEC e está instalada no térreo sendo disponível aos funcionários, professores, estudantes dos Cursos Técnicos e Profissionalizante, além da comunidade externa, nos seguintes horários: segunda a sexta das 8h às 21h30-min. Também aos sábados das 8h às 17h.

As condições de armazenamento, de preservação e de disponibilidade do acervo são adequadas para o atendimento da demanda e além dos livros, possui também conteúdo digital, como Bibliotecas Virtuais e assinaturas de periódicos de acesso on-line e também assina Bases de dados como o Portal de Periódicos da CAPES.

A Instituição apresentou o **Certificado de Licenciamento do Corpo de Bombeiros – CLCB**, sob nº 3.1.02.21.0001138958-85, com data de validade até 15/03/2023.

A **Licença Sanitária**, apresentada pela instituição, devidamente emitida pelo Distrito Sanitário Pinheirinho sob o nº 182.189/2018, possui validade até 25/09/2023.

Laudo do Perito do Curso, Engenheiro de Alimentos

(...) apresentou durante a verificação *in loco* realizada no dia 7 de dezembro de 2021, condições satisfatórias para o pleno funcionamento da Instituição de Ensino, com espaço físico amplo e arejado, salas de aula e outras de utilização administrativa e pedagógica devidamente climatizadas, com ambientes limpos e organizados.

Possui materiais condizentes com a finalidade proposta no Plano de Curso a fim de promover uma aprendizagem técnica de qualidade tais como: espaço físico adequado, laboratórios, multimídia entre outros.

A Instituição de Ensino possui Laboratório Específico para o Curso Técnico em Alimentos. O Laboratório de Análises Físico-Químicas e Microbiológicas possui condições para inicialmente realizar o conteúdo proposto. Deve-se levar em consideração, que para realizar alguns ensaios propostos no programa, será necessário adquirir equipamentos novos e/ou maiores dos que já existem.

Os Laboratórios para desenvolvimento das disciplinas tecnológicas podem ser utilizados, levando em consideração que o conteúdo a ser desenvolvido deve ser adaptado para a estrutura física atual.

Considero que a realidade dos Laboratórios não impossibilite o início das atividades, visto que os módulos iniciais não dependem desta estrutura e o conteúdo prático pode ser desenvolvido sem ônus aos alunos.

O Laboratório de Informática para uso dos alunos está equipado em quantidade satisfatória.

Sobre o acervo bibliográfico, a Instituição possui exemplares técnicos apropriados para o curso.

Sendo assim, sou de parecer favorável.

Plano de Curso

Dados Gerais do Curso

Habilitação Profissional: Técnico em Alimentos

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Forma: Subsequente e/ou concomitante

Carga horária total do curso: 1.440 horas assim distribuídas: 760 horas de atividades curriculares teóricas; 340 horas de atividades práticas; 200 de estágio supervisionado e 140 horas de atividades curriculares não-presenciais.

Regime de funcionamento: Noturno, diurno e finais de semana

E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 17.828.407-0

Proposta 1:

Dias da semana: 5 vezes na semana.
4h/dia = 20h/semana, 80h/mês (\pm 5 meses cada módulo) = 400h de aula/módulo, excluindo recesso e feriados.
Integralização: mínima: 18 meses – máxima: 30 meses

Proposta 2:

Dias da semana: 4 vezes na semana
4h/dia = 16h/semana, 64h/mês (\pm 5,5 meses cada módulo) = 400h de aula/módulo, excluindo recesso e feriados.
Integralização: mínima: 20 meses – máxima: 32 meses

Proposta 3:

Dias da semana: 3 vezes na semana
4 horas/dia = 12h/semana, 48h/mês (\pm 8,5 meses cada módulo) = 400h de aula/módulo, excluindo recesso e feriados
Integralização: mínima: 24 meses – máxima: 36 meses

Proposta 4:

Dias da semana: 2 vezes na semana
4h/dia = 8h/semana, 32h/mês. (\pm 12,5 meses cada módulo) = 400h de aula/módulo, excluindo recesso e feriados
Integralização: mínima: 36 meses – máxima: 48 meses

Proposta 5:

Dia da semana: 1 vez na semana aos sábados
10h/dia, 40h/mês. (\pm 10 meses cada módulo) = 400h de aula/modulo, excluindo recesso e feriados.
Integralização: mínima: 30 meses – máxima: 42 meses

Regime de matrícula: Modular

Número de vagas: 50 por sala de aula, ou conforme m²

Período de integralização do curso:

Requisitos de acesso: Ensino médio completo ou cursando com conclusão prevista não posterior ao término do curso técnico

Modalidade de Oferta: Presencial com até 20% de atividades não presenciais de acordo com § 1º do art. 7º da deliberação 05 de 2013 aprovadas em 10 de dezembro de 2013

Perfil Profissional de Conclusão do Curso

Coordenar, conduzir, dirigir e executar o processamento e a conservação de matérias-primas, ingredientes, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, da agroindústria e do comércio de alimentos; Realizar análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de controle de processos; Implantar e coordenar procedimentos de segurança de alimentos em programas de garantia e controle da qualidade; Supervisionar a instalação e a manutenção de equipamentos, controlando e corrigindo desvios nos processos manuais, automatizados e indústria 4.0; Aplicar soluções tecnológicas para aumentar a produtividade e desenvolver produtos e processos; Responsabilizar-se pela elaboração e execução de projetos; Promover assistência técnica na compra, venda e utilização de produtos, equipamentos e maquinários.

Certificados e Diploma

Para o Curso Técnico em Alimentos não está prevista a saída intermediária. O egresso receberá diplomação de Técnico em Alimentos após cursar a matriz curricular aprovada e comprovar todas as documentações exigidas no Projeto Político Pedagógico e Regimento Escolar.

E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 17.828.407-0

Matriz Curricular

MATRIZ CURRICULAR					
Estabelecimento: ESCOLA TÉCNICA INTEC					
Município: Curitiba			Curso: Técnico em Alimentos		
Forma: Subsequente e ou concomitante			Ano de Implantação: 2021		
Turno: Manhã e Noite			Módulos: 3 (três), sem saída intermediária		
Organização: Modular			CH – Carga Horária: 1440h: 760h de teoria, 340h de atividades práticas, 200h de estágios, 140h de atividades não presenciais.		
Primário módulo	Disciplina	Teórica	Prática	Não presencial	CH Total
	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	80h			80h
	Química geral	60h			60h
	Microbiologia e Parasitologia	50h	10h		60h
	Biossegurança e saúde no trabalho			60h	60h
	Princípios da Tecnologia de Alimentos	80h			80h
	Noções de química analítica qualitativa	40h	20h		60h
	Projeto Integrador		40h		40h
Total de horas no módulo	310h	70h	60h	440h	
Segundo módulo	Microbiologia dos Alimentos	60h			60h
	Operações Unitárias	50h	10h		60h
	Química dos Alimentos	50h	10h		60h
	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	40h	20h		60h
	Fundamentos de Embalagens de Alimentos		20h	40h	60h
	Projeto integrador		60h		60h
	Estágio supervisionado		100h		100h
	Total de horas no módulo	200h	220h	40h	460h
Terceiro módulo	Análise Sensorial	40h	20h		60h
	Tecnologia de Cacau, Chocolate e Café	30h	30h		60h
	Tecnologia de Leite e Derivados	30h	30h		60h
	Análises de Alimentos	30h	30h		60h
	Tecnologia de Carnes e Derivados	40h	40h		80h
	Empreendedorismo			40h	40h
	Tópicos Avançados em Alimentos	80h			80h
	Estágio supervisionado		100h		100h
	Total de horas no módulo	250h	250h	40h	540h
Total Curso	760h	540h	140h	1440h	

ANDREA MATESICH
Diretora Geral
CPF: 720.809.869-87
Andrea Matesich

E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 17.828.407-0

O Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – CNCT, prevê para o Curso Técnico em Alimentos:

O curso, na modalidade presencial, poderá prever até 20% da sua carga horária total em atividades não presenciais.

Na análise do processo, constatou-se que a Matriz Curricular possui as informações devidamente apresentadas. A coordenação do curso/estágio possui habilitação para as respectivas funções e o corpo docente está habilitado para as disciplinas indicadas.

A Chefia do Núcleo Regional de Educação por meio do Termo de Responsabilidade ratificou as informações contidas no Relatório Circunstanciado e registrou o compromisso de zelar pelo cumprimento da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e demais atos normativos vigentes no Sistema Estadual de Ensino do Paraná.

Em síntese, após análise, constatou-se que a instituição de ensino apresenta as condições necessárias para a autorização de funcionamento do curso.

III - VOTO DA RELATORA

Face ao exposto, somos favoráveis à autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente e/ou concomitante ao Ensino Médio, presencial com 20% de atividades não presenciais, carga horária de 760 horas de atividades teóricas; 340 horas de atividades práticas, 140 de atividades não presenciais e 200 horas de Estágio Supervisionado totalizando 1.440 horas, período mínimo de integralização de 18, 20, 24, 30, ou 36 meses, dependendo do regime de matrícula, a partir da publicação do ato autorizatório, pelo prazo de dezoito meses, da Escola Técnica INTEC, município de Curitiba, mantida por INTEC – Escola Técnica EIRELI, conforme as Deliberações CEE/PR n.º 03/2013 e n.º 05/2013.

A mantenedora e a instituição de ensino deverão assegurar o cumprimento das normas e prazos, constantes nas Deliberações CEE/PR nº 03/2013 e nº 03/2022, nas futuras solicitações dos atos oficiais, para o adequado funcionamento da instituição e de seus cursos, em especial as recomendações do perito em relação a aquisição de novos equipamentos para o curso.

E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 17.828.407-0

A instituição de ensino deverá:

a) tomar as devidas providências quanto ao registro on-line no SIS-TEC-Sistema de Informação e Supervisão de Educação Profissional e Tecnológica para o curso;

b) incorporar os procedimentos didáticos pedagógicos apresentados no Plano de Curso ao Regimento Escolar.

Encaminha-se o Parecer à Secretaria de Estado da Educação e do Esporte, para a expedição do ato de autorização para o funcionamento do curso.

É o Parecer.

Ana Seres Trento Comin
Relatora

DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara do Ensino Médio e da Educação Profissional Técnica de Nível Médio aprova o voto da Relatora por unanimidade.

Curitiba, 19 de julho de 2022.

Christiane Kaminski
Presidente da CEMEP em exercício.