

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 24.860.143-4

DATA: 21/10/2025

PARECER CEE/CEMEP N.º 282/2026

APROVADO EM 15/04/2026

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

INTERESSADO: COLÉGIO ESTADUAL ARNALDO BUSATO – ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO, NORMAL E PROFISSIONAL

MUNICÍPIO: CORONEL VIVIDA

ASSUNTO: Pedido de autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos - Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, integrado ao Ensino Médio, presencial, a partir do início do ano letivo de 2026.

RELATORA: CHRISTIANE KAMINSKI

EMENTA: Autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos - Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, integrado ao Ensino Médio, presencial. O prazo de autorização para o funcionamento do curso está especificado no Voto. Parecer favorável. Determinações à mantenedora e à instituição de ensino citadas, para que assegurem o cumprimento das exigências constantes nas Deliberações CEE/PR n.º 03/2013, n.º 03/2022, n.º 03/2025 e n.º 04/2025, em especial, às condições de infraestrutura, à manutenção da Licença Sanitária e do Certificado de Conformidade, atualizados, providenciar laboratório específicos do curso.

I – RELATÓRIO

A Secretaria de Estado da Educação - Seed/Diretoria de Educação – Deduc/ Departamento de Educação Profissional - DEP, encaminhou a este Conselho Estadual de Educação - CEE a solicitação de autorização, para o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos - Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, integrado ao Ensino Médio, presencial, a partir do início do ano letivo de 2026.

A Seed/Deduc/Departamento de Educação Profissional - DEP e a Seed/DPGE/Coordenação de Estrutura e Funcionamento - CEF, analisaram o Relatório Circunstanciado da Comissão de Verificação e emitiram seus respectivos Pareceres técnicos favoráveis, informando que o curso e a instituição de ensino atendem à legislação vigente.

O credenciamento da instituição de ensino, para oferta da Educação Básica, foi concedido por Resolução Secretarial e consta do respectivo protocolado.

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 24.860.143-4

II - MÉRITO

Trata-se do pedido de autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos - Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, integrado ao Ensino Médio, presencial, a partir do início do ano letivo de 2026.

A matéria está regulamentada no Título II, Capítulo IV, da Deliberação CEE/PR n.º 03/2013, que trata da autorização de cursos.

A instituição de ensino justificou a oferta do curso:

O município conta com diversas agroindústrias e também várias empresas ligadas ao ramo alimentício, como mercados, restaurantes, panificadoras e confeitarias, que contribuem para o fortalecimento da economia local e geram oportunidades de trabalho e empreendedorismo.

O Colégio Estadual Arnaldo Busato, situado na área central de Coronel Vivida, oferece Ensino Fundamental, Ensino Médio, Educação de Jovens e Adultos (EJA) e cursos profissionais. A instituição já possui experiência consolidada na oferta de cursos técnicos integrados e subsequentes, entre eles Técnico em Informática, Formação de Docentes, Estética e Alimentos, este último anteriormente ofertado em parceria com a Casa Familiar Rural, que atendia exclusivamente turmas de contexto rural.

A proposta de implantação do Curso Técnico em Alimentos integrado ao Ensino Médio visa atender às demandas locais e regionais por qualificação profissional, especialmente no setor agroindustrial e de laticínios. Considerando que a agricultura e a produção de alimentos são pilares da economia local, o curso surge como resposta direta à necessidade de formação técnica de mão de obra qualificada para atuar na cadeia produtiva de alimentos, desde o processamento até o controle de qualidade.

Aspectos Gerais da Instituição de Ensino:

Biblioteca (45m²): Acervo de mais de 10 mil livros, sendo livros para educação profissional, biblioteca do professor, literatura e livros paradidáticos de todos os componentes curriculares, a biblioteca conta com 20 estantes, 3 mesas hexagonais, 18 cadeiras, 2 computadores, 2 mesas com gavetas e um balcão com porta de correr.

O espaço da biblioteca atende as necessidades dos cursos, com espaço amplo e com boa iluminação e ventilação.

Laboratórios Ciências, Química, Física e Biologia (80,55 m²): Estão organizados em espaço amplo, com bancadas para o manuseio dos equipamentos, é compatível com o número de estudantes por turmas. Os equipamentos são de boas condições para o uso. A sala é bem ventilada e com boa iluminação.

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 24.860.143-4

Laboratórios de Informática: A instituição possui 02 laboratórios de informática com (45 m²) cada, os espaços dos laboratórios são compatíveis com o número de estudantes que os utilizam. Com boa ventilação, bem iluminados e com equipamentos todos em perfeito funcionamento. Atendem as necessidades do curso.

Acessibilidade: Possui corrimão e guarda-corpos, pisos táteis, portas com vão livre de no mínimo 80cm, rampas, sinalização tátil (piso/paredes), sinalização visual (piso/paredes).

Plano de Curso

Dados Gerais do Curso

Habilitação Profissional: Técnico em Alimentos

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Forma de oferta: Integrado

Carga Horária Total do Curso: 3.000 horas

Regime de Funcionamento: Segunda-feira à sexta-feira no turno: manhã

Regime de Matrícula: Anual

Número de Vagas: 40 por turma

Período de Integralização do Curso: Mínimo de 03 (três) anos letivos e máximo de 05 (cinco) anos letivos

Requisitos de Acesso: Conclusão do Ensino Fundamental

Modalidade de Oferta: Presencial

Perfil Profissional de Conclusão de Curso

O Técnico em Alimentos será habilitado para:

- 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 Diplomas

Certificado: O curso de Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio em Alimentos não possui qualificações profissionais técnicas intermediárias.

Diploma: Ao concluir com êxito o Curso Técnico em Alimentos, conforme organização curricular aprovada, o estudante receberá o Diploma de Técnico em Alimentos.

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 24.860.143-4

Matriz Curricular

A Matriz Curricular foi apresentada no processo e está identificada e assinada pelo diretor.

NRE: PATO BRANCO				MUNICÍPIO: CORONEL VÍVIDA										
INSTITUIÇÃO DE ENSINO: ARNALDO BUSATO, CE - EFMNP														
ENDEREÇO: RUA ROSA STEDILE, 520 - CENTRO - CORONEL VÍVIDA - PARANÁ - CEP 85550-016														
TELEFONE: (46) 3232 1331														
ENTIDADE MANTENEDORA: Governo do Estado do Paraná														
CURSO: Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio				CÓDIGO: 2501		C.H. Mínima: 3.000 horas								
DIAS LETIVOS ANUAIS: 200		TURNO:		ANO DE IMPLANTAÇÃO: 2026		FORMA:								
FORMAÇÃO GERAL BÁSICA	ÁREAS DO CONHECIMENTO	COMPONENTE CURRICULAR	1ª SÉRIE		2ª SÉRIE		3ª SÉRIE							
			Aula Semanal	Hora Anual	Aula Semanal	Hora Anual	Aula Semanal	Hora Anual						
			LINGUAGENS E SUAS TECNOLOGIAS	LÍNGUA PORTUGUESA	2	66	3	100	3	100				
	FGB	MATEMÁTICA E SUAS TECNOLOGIAS	ARTE	2	67	0	0	0	0					
			EDUCAÇÃO FÍSICA	2	67	2	67	0	0					
			LÍNGUA INGLESA	2	66	2	66	2	66					
			MATEMÁTICA	3	100	2	66	3	100					
			EDUCAÇÃO FINANCEIRA	0	0	1	33	0	0					
			EDUCAÇÃO DIGITAL E COMPUTAÇÃO PROGRAMAÇÃO E IA	1	33	0	0	0	0					
	FGB	CIÊNCIAS DA NATUREZA E SUAS TECNOLOGIAS	QUÍMICA	2	67	0	0	2	67					
			FÍSICA	0	0	2	67	2	66					
			BIOLOGIA	2	67	0	0	2	67					
			CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS APLICADAS	GEOGRAFIA	2	67	0	0	2	67				
			HISTÓRIA	0	0	2	67	2	67					
			SOCIOLOGIA	0	0	2	67	0	0					
FILOSOFIA	0	0	2	67	0	0								
TOTAL DE AULAS SEMANAIS/HORAS-RELÓGIO ANUAL - FORMAÇÃO GERAL BÁSICA			18	600	18	600	18	600						
APROFUNDAMENTO	UNIDADE CURRICULAR	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P			
		3072 - Microbiologia dos alimentos	1	1	33	33	1	1	33	33	0	1	0	33
		6143 - Nutrição e saúde	1	0	34	0	1	0	34	0	2	0	67	0
		TOTAL DE AULAS SEMANAIS/HORAS-RELÓGIO ANUAL - APROFUNDAMENTO	3		100		3		100		3		100	
ITINERÁRIO FORMATIVO TÉCNICO PROFISSIONAL	ITINERÁRIO FORMATIVO IF	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P			
		3018 - Análise de alimentos	0	0	0	0	1	1	33	33	0	0	0	0
		3001 - Bioquímica de alimentos	0	0	0	0	1	0	34	0	1	1	33	33
		3003 - Conservação de alimentos	2	1	67	33	0	0	0	0	0	0	0	0
		1360 - Novas tecnologias	2	0	67	0	1	0	34	0	0	0	0	0
		2062 - Prática de higienização e legislação dos alimentos	2	0	67	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		6792 - Química dos alimentos	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	33	34
		2129 - Segurança do trabalho e controle ambiental	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	67	0
		4342 - Tecnologias de carnes e derivados	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	67	33
		4340 - Tecnologias de laticínios	0	0	0	0	2	1	67	33	0	0	0	0
		4339 - Tecnologias de processamento vegetal	1	1	33	33	1	1	33	33	0	0	0	0
TOTAL DE AULAS SEMANAIS/HORAS-RELÓGIO ANUAL - ITINERÁRIO FORMATIVO			9	300	9	300	9	300	9	300	9	300		
PARTE DIVERSIFICADA	COMPONENTE CURRICULAR		Língua Espanhola ³		4	133	4	133	4	134				
	TOTAL DE AULAS SEMANAIS/HORAS-RELÓGIO ANUAL - PARTE DIVERSIFICADA		4	133	4	133	4	133	4	134				
	TOTAL DE AULAS SEMANAIS/HORAS-RELÓGIO ANUAL³		34	1.133	34	1.133	34	1.134	34	1.134				

¹ Matriz Curricular de acordo com a LDB - Lei n.º 9.394/96

² Serão ofertadas 06 aulas de 50 minutos por dia, de 2ª a 6ª feira, totalizando 30 aulas semanais

³ Língua Espanhola: de oferta obrigatória pelo CELEM, na Instituição Pública de Ensino e matrícula facultativa para o estudante, conforme Parecer CEE/PR n.º 37/2025
Carga horária: 4 aulas semanais


Cleverton Luiz da Silva

Res. 3364/2021 DOE 12/08/2021
Diretor do Estabelecimento

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 24.860.143-4

A Chefia do Núcleo Regional de Educação de Pato Branco, por meio do Termo de Responsabilidade, ratifica as informações contidas no Relatório Circunstanciado e registra 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.

A Seed/Deduc/Departamento de Educação Profissional – DEP, pelo Parecer n.º 887/2025 de 18/11/2025 e Parecer Retificado de 27/03/2026, analisou o Relatório Circunstanciado da Comissão de Verificação, emitiu o Parecer Favorável à solicitação de autorização para o funcionamento do curso e atestou que a documentação constante no protocolo está em conformidade com a legislação vigente.

A Seed/DPGE/DNE/Coordenação de Estrutura e Funcionamento – CEF analisou o Relatório Circunstanciado do Curso Técnico ofertado pela instituição de ensino relacionada neste protocolado e apresentou o Parecer favorável n.º 2743/2025, de 28/11/2025 – CEF/Seed.

A Coordenação de Planejamento de Obras Escolares – CPOE, do Departamento de Planejamento da Rede – DPR, informou que a instituição de ensino relacionada neste protocolado possui espaço físico em condições para atender à demanda solicitada e manifestou-se favorável à presente solicitação.

A Seed/PR informa que a instituição de ensino atende às questões de infraestrutura, acessibilidade e recursos pedagógicos. Contemplam os Termos de Convênios vigentes para as práticas profissionais previstas.

O NRE apreciou o Projeto Político Pedagógico - PPP, a Proposta Pedagógica Curricular - PPC e o Regimento Escolar, e emitiu Parecer à instituição de ensino relacionada neste Parecer.

A Seed/PR informou, que a Ata de Anuência do Conselho Escolar está inserida no protocolado da respectiva instituição de ensino.

O Certificado de Conformidade tem vigência até 27/07/2026 e a Licença Sanitária até 19/10/2026.

Em síntese, após análise deste protocolado constatou-se que a instituição de ensino citada apresenta as condições básicas para a autorização do funcionamento do referido curso.

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 24.860.143-4

III - VOTO DA RELATORA

Face ao exposto, somos favoráveis à autorização para o funcionamento Curso Técnico em Alimentos - Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, integrado ao Ensino Médio, presencial, pelo prazo de 3 anos, a partir do início do ano letivo de 2026, do Colégio Estadual Arnaldo Busato – Ensino Fundamental, Médio, Normal e Profissional, mantido pelo Estado do Paraná, município de Coronel Vivida.

A Secretaria de Estado da Educação - Seed, deverá apresentar a este CEE/PR, até 120 dias após o início da oferta do curso, o laboratório específico do curso e em consonância com o artigo 38, inciso X, da Deliberação CEE/PR n.º 03/2013.

A mantenedora e a instituição de ensino citadas deverão:

- a) garantir o cumprimento das normas e prazos, constantes nas Deliberações CEE/PR n.º 03/2013, n.º 03/2022, n.º 03/2025 e n.º 04/2025 para o adequado funcionamento da instituição de ensino e de seus cursos;
- b) manter as devidas condições de infraestrutura física, técnica e tecnológica, com especial atenção, aos Laboratórios que atendam a PPC do curso, ao Certificado de Conformidade e à Licença Sanitária, atualizados;
- c) acompanhar a implementação da Proposta Pedagógica Curricular do curso, em consonância com as normas exaradas por este CEE/PR e demais legislação pertinente;
- d) providenciar o registro on-line no Sistema de Informação e Supervisão de Educação Profissional e Tecnológica - Sistec, do referido curso;
- e) garantir a formação continuada dos professores, conforme a legislação específica vigente.

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 24.860.143-4

Encaminhe-se este Parecer à Secretaria de Estado da Educação, para a expedição do ato de autorização para o funcionamento do referido curso e para as providências pertinentes.

É o Parecer.

Christiane Kaminski
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, 15 de abril de 2026.

Ana Seres Trento Comin
Presidente da Cemep.