

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 20.987.815-1

DATA: 01/09/2023

PARECER CEE/CEMEP Nº 288/2024

APROVADO EM 22/05/2024

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

INTERESSADO: COLÉGIO IMPERATRIZ DONA LEOPOLDINA – EDUCAÇÃO INFANTIL, ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO E PROFISSIONAL

MUNICÍPIO: GUARAPUAVA

ASSUNTO: Pedido de alteração do Plano do Curso Técnico em Cervejaria – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente ao Ensino Médio, presencial, reconhecido pelo Parecer CEE/CEMEP n.º 492/2021, de 06/12/2021, alterado pelo Parecer CEE/CEMEP n.º 320/2023, de 10/05/2023, retroativo ao mês de fevereiro de 2024.

RELATORA: ANA SERES TRENTO COMIN

EMENTA: Alteração do Plano do Curso Técnico em Cervejaria – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente ao Ensino Médio, presencial, para a inserção de 20% de atividades não presenciais, retroativa ao mês de fevereiro de 2024. Parecer favorável.

I – RELATÓRIO

A Secretaria de Estado da Educação encaminhou a este Conselho o expediente protocolado no Núcleo Regional de Educação de Guarapuava, de interesse da instituição de ensino citada, pelo qual solicitou a alteração do Plano do Curso Técnico em Cervejaria – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente ao Ensino Médio, presencial, retroativo ao mês de fevereiro de 2024, para a inserção de 20% de atividades não presenciais.

O Colégio Imperatriz Dona Leopoldina obteve a renovação do credenciamento pela Resolução Secretarial n.º 612/2023, de 02/02/2023, pelo prazo de dez anos, período de 17/04/2023 a 27/04/2033.

O Curso Técnico em Cervejaria – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente ao Ensino Médio, presencial, obteve o reconhecimento pela Resolução Secretarial n.º 5993/2021, de 08/12/2021, com base no Parecer CEE/CEMEP n.º 492/2021, de 06/12/2021, até 27/11/2027, alterado pelo Parecer CEE/CEMEP n.º 320/2023, de 10/05/2023, quanto ao período mínimo de integralização do curso.

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 20.987.815-1

O Departamento de Educação Profissional-DEP/Deduc/Seed analisou a solicitação encaminhada pela Chefia do Núcleo Regional de Educação de Guarapuava e emitiu o parecer técnico favorável à alteração, retroativa ao mês de fevereiro de 2024.

II – MÉRITO

Trata-se do pedido do Colégio Imperatriz Dona Leopoldina, de alteração do Plano do Curso Técnico em Cervejaria – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente ao Ensino Médio, presencial, para a oferta do curso com até 20% de atividades não presenciais, retroativa ao mês de fevereiro de 2024.

O referido curso funciona em período integral (manhã e tarde).

O NRE de Guarapuava, informa:

A Instituição de Ensino relatou no Plano de Curso do Técnico em Cervejaria forma subsequente, como será a organização dos componentes curriculares do 1º módulo do curso, que serão ofertados de forma não presencial, em atendimento a legislação vigente, que prevê até 20% de atividades não presenciais, conforme segue:

As 240 horas de atividades não presenciais estão organizadas de tal forma que contemplem as competências introdutórias necessárias à formação do Técnico em Cervejaria e articuladas entre si de forma que o aluno possa utilizar-se dos conhecimentos adquiridos na fase não presencial, para posteriormente usá-los e consolidá-los no desenvolvimento de atividades teórico e práticas de cunho presencial. A carga horária não presencial está concentrada no módulo 01, com duração de 240h, correspondente a 20% da carga horária do curso. A aprovação nos componentes curriculares não presenciais também é pré-requisito para que o aluno avance aos demais módulos do curso.

Alterações Propostas

Curso: Técnico em Cervejaria
Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 20.987.815-1

Dados Gerais do Curso	DE	PARA
Forma de Oferta:	Presencial	Presencial, com até 20% de atividades não presenciais
Carga Horária Total do Curso	Carga Horária Total do curso: 1374 horas, sendo 1200 horas, intercalando aulas teóricas e práticas, mais 150 horas de Estágio Supervisionado Obrigatório e mais 24 horas de Atividades Complementares	Carga Horária total do curso: 1350 horas, sendo 1200 horas intercalando aulas teóricas e práticas e mais 150 horas de Estágio Supervisionado Obrigatório
Regime de Matrícula:	a matrícula para o curso será anual, porém, ao início de cada módulo o aluno preencherá novo requerimento de matrícula do módulo que cursará	O Regime de matrícula será por módulo. Ao concluir o módulo I, o aluno matricula-se no módulo II e assim, sucessivamente
Regime de Funcionamento	de 2ª a 6ª feira, nos períodos: Manhã – 07h30min às 12 h Tarde – 13 h às 17h10min Noite – quando for necessário a oferta pela divisão de turmas em aulas práticas, serão ofertadas das 17h10min às 21h20min	De segunda a sexta-feira, nos períodos: 1. Módulo 1 (Não Presencial): Noite: das 18 horas às 22 horas 2. Módulos 2, 3, 4, 5, 6 e 7 (Presencial): Manhã: das 07h30min às 12 horas Tarde: das 13 horas às 17h:10min Noite: das 17h10 min às 21h20 min (quando necessário para a divisão de turmas em aulas práticas)
Período de Integralização do Curso:	O aluno poderá concluir o curso em um período mínimo de 11 meses e no máximo de 24 meses (Em conformidade com o Parecer nº 320/23 do CEE/PR)	O aluno poderá concluir os módulos de 1 a 7 e o Estágio Supervisionado Obrigatório do curso em um período mínimo de 11 meses e no máximo de 36 meses

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR, às fls. 2388

DE:

A grade curricular do curso é distribuída em sete módulos totalizando 1200 horas de curso somadas a 150 horas de estágio supervisionado obrigatório e 24 horas de atividades complementares. As aulas têm duração de 60min e os dias letivos vão de segunda a sexta-feira.

PARA:

A grade curricular do curso é distribuída em sete módulos totalizando 1200 horas de curso somadas a 150 horas de estágio supervisionado Obrigatório. Matriz Curricular

DE, às fls. 3339 a 3340

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 20.987.815-1

Matriz Curricular		
 COLEGIO Imperatriz <small>Ensino Superior</small> Educação que faz a diferença.	Estabelecimento: Colégio Imperatriz Dona Leopoldina	
	Município: Entre Rios/ Guarapuava	
	Curso: Técnico em Cervejaria	
	Eixo: Produção Alimentícia	
	Implantação a partir de 2021	
Forma: Subsequente	Turno: Integral (manhã e tarde)	
Carga horária: 1200 horas ou 1440 horas-aula, 150 horas de Estágio Profissional Supervisionado e 24 horas de Atividades Complementares		 CURSO TÉCNICO CERVEJEIRO
Carga horária total do curso		Ingresso: anual
MÓDULOS	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA CH (60min)
Módulo 1 Matérias Gerais	Teoria e Técnica Profissional	20
	Química e Bioquímica Aplicada	32
	Matemática e Física Aplicada	32
	Gestão de Negócios	32
	Direitos Trabalhistas	8
	Microbiologia: Fundamentos	8
	Legislação Ambiental	16
	Segurança do Trabalho	16
	Carga horária total do módulo 1	
Módulo 2 Matérias Primas e Tecnologia de Materiais	Cevada	16
	Análises Laboratoriais de Cevada	16
	Água	32
	Análises Laboratoriais de Água	16
	Lúpulo	32
	Microbiologia Teórica 1 - Sistemática dos Microorganismos	12
	Microbiologia Prática 1 - Iniciação a Microbiologia Prática	12
	Adjuvantes e Coadjuvantes Tecnológicos	12
	Adjuntos Cervejeiros: Aromas e Essências	16
Automação Industrial	48	
Carga horária total do módulo 2		212
Módulo 3 Tecnologia de Produção de Malte	Malteação e Produção de Maltes Especiais	46
	Tecnologia de Materiais	16
	Microbiologia Teórica 2 - Sistemática de Controle Microbiológico	16
	Microbiologia Prática 2 - Identificação de Leveduras e Fungos	16
	Análises Laboratoriais Prática 1 - Análises de Malte	32
Carga horária total do módulo 3		158
Módulo 4 Tecnologia de Produção de Mosto	Moagem	16
	Mosturação	36
	Clarificação	8
	Fervura e Lupulagem	16
	Separação do Trub Quente/ Resfriamento/Aeração e Separação do Trub Frio	12
	Engenharia de Máquinas 1	58
	Microbiologia Teórica 3 - Identificação de Microorganismos	16
	Microbiologia Prática 3 - Identificação de Bactérias	16
	Tecnologia de Análises Físico Químicas Teórica - Análise de Mosto e Cerveja	12
Análises Laboratoriais Prática 2 - Análises de Mosto e Cerveja	36	
Termodinâmica 2 - Sistemas de Aquecimento	32	
Carga horária total do módulo 4		258
Módulo 5 Tecnologia de Produção de Cerveja	Engenharia de Máquinas 2	58
	Fermentação e Maturação	88
	Análises Microbiológicas Prática 3	32
	Análises Laboratoriais 3	20
Carga horária total do módulo 5		226
Módulo 6 Envase	Filtração e Estabilização	32
	Engenharia de Máquinas 3	36
	Sanitização, Desinfecção e Boas Práticas de Fabricação	24
Carga horária total do módulo 6		104
Módulo 7 Análise Sensorial e Escolas Cervejeiras	Desenvolvimento de Receitas	16
	Análise Sensorial, Estruturação e Aplicação	8
	Análise Sensorial de Matérias Primas	8
	Desvios Técnicos no Produto Final	32
	Escolas Cervejeiras	16
Carga horária total do módulo 7		76
Carga Horária Total dos Módulos		1200
Carga Horária de Estágio Profissional Supervisionado Obrigatório		150
Atividades Complementares Obrigatórias		24
Carga Horária Total do Curso		1374

Ricardo Vieira da Silva
 Diretor Educacional
 RG 7.574.408-3
 No 01/2023 de 06/03/2023

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 20.987.815-1

PARA, às fls. 3341

MÓDULOS	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA		
		CH (60min)	Presencial CH (60min)	Não Presencial CH (60min)
Matriz Curricular Estabelecimento: Colégio Imperatriz Dona Leopoldina Município: Entre Rios/ Guarapuava Curso: Técnico em Cervejaria Eixo: Produção Alimentícia Implantação a partir de 2024 Forma: Subsequente Turno: Módulo 1 (noite), Módulos 2 e 7: Integral (manhã e tarde)				
Carga horária: 1200 horas ou 1440 horas-aula, 150 horas de Estágio Profissional Supervisionado e 24 horas de atividades complementares.				
Módulo 1		Matérias Cereais		
	Legislação e Normas aplicadas a cervejaria	28	0	28
	Química e Bioquímica Aplicada	40	0	40
	Matemática e Física Aplicada	24	0	24
	Gestão de Negócios	32	0	32
	Fundamentos da Microbiologia	8	0	8
	Automação Industrial	48	0	48
	Utilidades Cervejeiras: Vapor, Resfriamento, Gases Industriais	60	0	60
Carga horária total do módulo 1		240	0	240
Módulo 2		Matérias Primas e Tecnologia do Material		
	Matérias-primas e insumos	112	112	0
	Análises Laboratoriais de Matérias-primas	32	32	0
	Segurança do Trabalho	16	16	0
	Tecnologia de Materiais - Embalagens	16	16	0
	Legislação Ambiental	16	16	0
	Microbiologia Teórica 1 - Sistemática dos Microorganismos	12	12	0
	Microbiologia Prática 1 - Iniciação a Microbiologia Prática	12	12	0
Carga horária total do módulo 2		216	216	0
Módulo 3		Tecnologia de Produção do Malte		
	Malteação e Produção de Maltes Especiais	46	46	0
	Microbiologia Teórica 2 - Sistemática de Controle Microbiológico	16	16	0
	Microbiologia Prática 2 - Identificação de Leveduras e Fungos	16	16	0
	Análises Laboratoriais Prática 1 - Análises de Malte	32	32	0
Carga horária total do módulo 3		110	110	0
Módulo 4		Tecnologia de Produção de Mosto		
	Processo de Fabricação de Mosto	88	88	0
	Engenharia de Máquinas 1	58	58	0
	Microbiologia Teórica 3 - Identificação de Microorganismos	16	16	0
	Microbiologia Prática 3 - Identificação de Bactérias	16	16	0
	Tecnologia de Análises Físico Químicas Teórica - Análise de Mosto e Cerveja	12	12	0
	Análises Laboratoriais Prática 2 - Análises de Mosto e Cerveja	36	36	0
Carga horária total do módulo 4		226	226	0
Módulo 5		Tecnologia de Produção da Cerveja		
	Engenharia de Máquinas 2	58	58	0
	Fermentação e Maturação	88	88	0
	Análises Microbiológicas Prática 3	32	32	0
	Análises Laboratoriais 3	20	20	0
	Cálculo de Produção de Cerveja	28	28	0
Carga horária total do módulo 5		226	226	0
Módulo 6		Envase		
	Filtração e Estabilização	32	32	0
	Engenharia de Máquinas 3	36	36	0
	Sanitização, Desinfecção e Boas Práticas de Fabricação	36	36	0
Carga horária total do módulo 6		104	104	0
Módulo 7		Análise Sensorial e Escalas Cervejeiras		
	Desenvolvimento de Receitas	16	16	0
	Fundamentos da análise sensorial	14	14	0
	Desvios Técnicos no Produto Final	32	32	0
	Escalas Cervejeiras	16	16	0
Carga horária total do módulo 7		78	78	0
Carga Horária Total dos Módulos		1200	960	240
Carga Horária de Estágio Profissional Supervisionado Obrigatório		150		
Atividades Complementares Obrigatórias		24		
Carga Horária Total do Curso		1374		

Ricardo Vieira da Silva
Diretor Educacional
RG 7.574.408-0
Ato 01/2023 de 06/03/2023

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 20.987.815-1

Certificados e Diplomas

DE, às fls. 2853

O aluno, que concluir com êxito todos os componentes curriculares da matriz curricular, o estágio profissional supervisionado obrigatório e cumprir as atividades complementares recebe o diploma de Técnico em Cervejaria e o respectivo histórico escolar.

PARA, às fls. 2854

O aluno, que concluir com êxito todos os componentes curriculares da matriz curricular e o estágio profissional supervisionado obrigatório recebe o diploma de Técnico em Cervejaria e o respectivo histórico escolar.

III – VOTO DA RELATORA

Face ao exposto, somos favoráveis, à alteração do Plano do Curso Técnico em Cervejaria – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente ao Ensino Médio, presencial, reconhecido pelo Parecer CEE/CEMEP n.º 492/2021, de 06/12/2021 e alterado pelo Parecer CEE/CEMEP n.º 320/2023, de 10/05/2023, de acordo com o descrito no mérito deste Parecer, do Colégio Imperatriz Dona Leopoldina Educação Infantil, Ensino Fundamental, Médio e Profissional, município de Guarapuava, mantido pela Associação Educacional Imperatriz Dona Leopoldina, ficando inalterados os demais termos.

Cópia deste Parecer deverá acompanhar os Pareceres CEE/CEMEP n.º 492/2021, de 06/12/2021 e n.º 320/2023, de 10/05/2023.

Encaminhe-se o Parecer à Secretaria de Estado da Educação, para providências.

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, 22 de maio de 2024.

Oscar Alves
Presidente da CEMEP