



PROCESSO N.º 625/06

PROTOCOLO N.º 8.554.084-0

PARECER N.º 355/06

APROVADO EM 02/10/06

CÂMARA DE PLANEJAMENTO

INTERESSADO: CENTRO DE EXCELÊNCIA EM EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DE FRANCISCO BELTRÃO - TECXEL

MUNICÍPIO: FRANCISCO BELTRÃO

ASSUNTO: Renovação do Reconhecimento do Curso Técnico em Agroindústria – Área Profissional: Agropecuária.

RELATOR: ARNALDO VICENTE

## I – RELATÓRIO

1. Pelo Ofício n.º 1344/06-GS/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho, o expediente acima, de interesse do Centro de Excelência em Educação Profissional – TECXEL do Município de Francisco Beltrão, que por sua Direção, solicita renovação da autorização de funcionamento do Curso Técnico em Agroindústria – Área Profissional: Agropecuária.

Tendo em vista o período de transição da data do protocolo geral deste expediente e da publicação da Deliberação n.º 09/05-CEE, o presente processo será examinado com vistas à concessão de renovação de reconhecimento.

A Deliberação n.º 09/05-CEE, vigente desde 27/12/05, dispõe que o estabelecimento de ensino deverá solicitar o reconhecimento do curso conforme estabelece a Deliberação n.º 04/99-CEE. Esta Deliberação, no § 1º, art. 41, dispõe que o ato de reconhecimento ou de renovação do reconhecimento será concedido pelo prazo de cinco (5) anos.

## 2 – Dados Gerais do Curso

- Autorização/Reconhecimento: Parecer n.º 333/03-CEE e Resolução n.º 1672/03.
- Habilitação Profissional: Técnico em Agroindústria
- Área Profissional: Agropecuária
- Regime de Funcionamento: de segunda a sexta-feira no período noturno e no período diurno, desde que haja clientela.
- Regime de Matrícula: modular
- Carga Horária: 1.200 horas
- Período de Integralização do Curso: mínimo de 12 meses e no máximo 03 (três) anos.



PROCESSO N.º 625/06

- Modalidade de oferta: presencial
- Requisitos de Acesso: o aluno deverá estar cursando a 3ª série do Ensino Médio ou tê-lo concluído.

## 2.1 Perfil Profissional de Conclusão do Curso

“O Técnico em Agroindústria terá capacidade de planejar, monitorar, executar e orientar projetos no campo da agroindústria de alimentos, gerenciar processo de industrialização de alimentos, aquisição, preparo, conservação e armazenamento de matéria-prima e de produtos industrializados. Elaborar, aplicar e monitorar programas profiláticos, higiênicos, sanitários e de controle de qualidade na produção agroindustrial. Projetar, gerenciar e aplicar inovações nos processos de montagem, monitoramento e gestão de empreendimentos. Elaborar laudos, perícias, pareceres, relatórios e projetos, de incorporação de novas tecnologias agroindustriais”.

## 2.2 Matriz Curricular - Técnico em Agroindústria - Industrialização de Alimentos

ESTABELECIMENTO: Centro de Excelência em Educação Profissional - TECXEL			
MUNICÍPIO: Francisco Beltrão			
CURSO: Técnico em Agroindústria			
FORMA: Subseqüente e Concomitante			
TURNO: Noturno			
ANO DE IMPLANTAÇÃO: 2006			
CARGA HORÁRIA: 1200 horas			
MÓDULOS E DISCIPLINAS	Carga Horária Total (Horas)	Carga (Horas)	Carga
<b>Módulo 01 PRODUÇÃO E CONTROLE AGROINDUSTRIAL</b>	<b>330</b>	<b>180</b>	<b>150</b>
<b>Disciplina 1.1</b> - Química de Alimentos;	70	40	30
<b>Disciplina 1.2</b> - Microbiologia de Alimentos;	60	40	20
<b>Disciplina 1.3</b> - Aquisição, Conservação e Armazenamento de Matérias Primas e de Produtos Agroindustriais;	50	35	15
<b>Disciplina 1.4</b> - Higiene, Limpeza e Sanitização na Produção Agroindustrial;	40	20	20
<b>Disciplina 1.5</b> - Controle de Qualidade na Produção Agroindustrial;	50	25	25
<b>Disciplina 1.6</b> - Análises Laboratoriais de Alimentos.	60	20	40



PROCESSO N.º 625/06

<b>Módulo 02 –GESTÃO E PLANEJAMENTO</b>	<b>220</b>	<b>135</b>	<b>85</b>
<b>AGROINDUSTRIAL</b>			
Disciplina 2.1- Fundamentos e Roteiro de Pesquisa para Elaboração de Projetos Agroindustriais;	40	25	15
Disciplina 2.2 – Comercialização e Marketing de Produtos Agroindustriais;	60	40	20
Disciplina 2.3 – Treinamento e Desenvolvimento de Recursos Humanos;	40	25	15
Disciplina 2.4 – Montagem, Planejamento e Monitoramento da Estrutura Administrativa de Empreendimentos Agroindustriais;	40	25	15
Disciplina 2.5 – Gestão Ambiental Aplicada;	40	20	20
<b>Módulo 3 – TECNOLOGIA DE PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL</b>	<b>530</b>	<b>315</b>	<b>215</b>
Disciplina 3.1 – Tecnologia Geral Aplicada de Operações e Processamento de Alimentos;	80	55	25
Disciplina 3.2 – Processamento de Hortifrutigranjeiros;	60	35	25
Disciplina 3.3 – Processamento de Cereais e Oleaginosas;	50	30	20
Disciplina 3.4 – Processamento da Cana de Açúcar e Derivados;	50	30	20
Disciplina 3.5 – Processamento do Leite e Derivados;			
Disciplina 3.6 – Processamento de Carnes e Derivados;	90	50	40
Disciplina 3.7 – Processamento de Bebidas Destiladas e Fermentadas;	100	60	40
Disciplina 3.8 – Desenvolvimento de Novos Produtos	50	35	15
	50	20	30



PROCESSO N.º 625/06

<b>Módulo 4 – INFRAESTRUTURA</b>	<b>120</b>	<b>75</b>	<b>45</b>
<b>AGROINDUSTRIAL</b>			
Disciplina 4.1 – Elaboração de Projetos Agroindustriais	50	25	25
Disciplina 4.2 – Execução e Viabilidade Econômica e Financeira de Projetos Agroindustriais	70	50	20
<b>Total</b>	<b>1.200</b>	<b>705</b>	<b>495</b>

### 2.3 Corpo Docente

<b>DOCENTE</b>	<b>FORMAÇÃO</b>	<b>DISCIPLINA</b>
Silviane Tibola	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnologia em Alimentos</li><li>• Especialização em Processamento e Controle de Qualidade de Carnes, Leites, Ovos e Pescados</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coordenação do Curso</li><li>• Microbiologia de Alimentos</li><li>• Controle de Qualidade na Produção Agroindustrial</li><li>• Processamento de Leite e Derivados</li></ul>
Oscar Cardoso Dias	<ul style="list-style-type: none"><li>• Química Industrial</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Química de Alimentos</li><li>• Higiene, Limpeza e Sanitização na Produção Agroindustrial</li><li>• Processamento de Bebidas Destiladas e Fermentadas</li></ul>
Camila Menezes da Rosa	<ul style="list-style-type: none"><li>• Engenharia de Alimentos</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aquisição, Conservação e Armazenamento de Matérias-primas e de Produtos Agroindustriais</li><li>• Análises Laboratoriais de Alimentos</li><li>• Processamento de Cereais e Oleaginosas</li><li>• Desenvolvimento de Novos Produtos</li></ul>
Alexandra Paula Gonçalves	<ul style="list-style-type: none"><li>• Administração de Empresas</li><li>• Especialização em Administração – MBA Gestão Estratégica de Pessoas em Organizações</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fundamentos e Roteiro de Pesquisa para a Elaboração de Projetos Industriais</li></ul>
Valdete Fiorese	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ciências Econômicas</li><li>• Especialização em Administração de Empresas: Marketing e Propaganda</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Comercialização e Marketing de Produtos Agroindustriais</li></ul>
Júlio Krassota	<ul style="list-style-type: none"><li>• Administração</li><li>• Especialização em Administração e Gerência de Serviços de Saúde</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Treinamento e Desenvolvimento de Recursos Humanos</li></ul>



PROCESSO N.º 625/06

Haroldo Augusto Moreira	<ul style="list-style-type: none"><li>• Administração</li><li>• Mestrado em Ciências Sociais Aplicadas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Montagem, Planejamento e Monitoramento da Estrutura Administrativa de Empreendimentos Agroindustriais</li></ul>
João Francisco Marchi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Engenharia Agrônoma</li><li>• Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnologia Geral Aplicada de Operações e Processamento de Alimentos</li><li>• Processamento de Hortifrutigranjeiros</li><li>• Processamento de Carnes e Derivados</li><li>• Gestão Ambiental Aplicada</li></ul>
Luiz Carniel	<ul style="list-style-type: none"><li>• Engenharia Agrônoma</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Processamento de Cana de Açúcar</li><li>• Elaboração de Projetos Agroindustriais</li></ul>
Alexsandro Spada	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ciências Contábeis</li><li>• Especialização em Administração e Marketing</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Execução e Viabilidade Econômica e Financeira de Projetos Agroindustriais</li></ul>

### 3 – Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 58/06 do NRE de Francisco Beltrão, integrada por Técnicos Pedagógicos da SEED e do NRE e a Especialista Tamara Bertol Micheli – Engenheira Agrônoma e Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos, emitiu o Laudo Técnico favorável à então renovação da autorização de funcionamento do referido curso, conforme a Deliberação n.º 02/00, alterada pela Deliberação n.º 09/05-CEE, com base no relatório de Avaliação do Curso Profissional a saber:

(...)

“02 – DADOS INICIAIS

2.1. Ano Letivo do Início do Curso: 2004

2.2. Número de turmas no ano em que iniciou o curso: 01

2.3. Número de turmas no presente ano letivo: 01

03 – NÚMERO DE ALUNOS

ANO	MATRICULADOS				TOTAL	DESISTENTES				TOTAL
	*1ª	2ª	3ª	4ª		1ª	2ª	3ª	4ª	
2000										
2001										
2002										
2003										
2004	40					16				

\*Série, período, etapa, módulo, semestre. Obs.: Dados considerados com Início/Término do Curso, globalizando todos os módulos.

04. PLANO DE CURSO ATUALIZADO

(...)

4.1. O Plano de Curso atende ao Roteiro contido no Ofício Circular 13/04-DEP.



PROCESSO N.º 625/06

**4.2.** Na justificativa constam as alterações referentes ao Plano de Curso propriamente dito.

(...) profissional do NRE que analisou o Plano de Curso:

**4.3.** Leonita Maria Perufo – Téc. Pedagógico

**05. RECURSOS HUMANOS**

(...)

A qualificação e a quantificação de docentes e técnicos apresenta-se coerente com o Plano de Curso, com a Matriz Curricular e com as exigências legais fixadas. Os profissionais listados neste protocolado, atuam nas funções e/ou disciplinas citadas.

As ações inovadoras na Área Pedagógica para o Curso Técnico em Agroindústria são:

- Cursos básicos de extensão desenvolvidos de forma paralela ao Curso Técnico;
- Visitas técnicas a empresas afins;
- Semana de estudos técnicos, no próprio estabelecimento.

**06. ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS**

(...)

Até o presente momento, registra-se no Curso em questão, 01 (uma) turma formada, num total de 20 (vinte) alunos, sendo que destes, 17 (dezesete) estão inseridos no mercado de trabalho, devido ao curso realizado.

**07. SOBRE O CURSO** (após ouvidos os Coordenadores).

a) Itens relevantes:

O curso em tela propicia as mais diversas interações e em diferentes níveis entre o setor de agropecuária e demais áreas envolvidas no agronegócio.

b) Sugestões para alcançar a melhoria:

- Matriz Curricular – a sugestão da Técnica foi de especificar a quantidade de horas das aulas práticas/teóricas (esta sugestão foi acatada pelo estabelecimento e inclusive já realizada);
- Trabalhar com Projetos.

**08. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

**8.1 Acervo Bibliográfico:**

(...)

O acervo bibliográfico atende as necessidades básicas para o funcionamento do Curso. O estabelecimento dispõe ainda de assinaturas de periódicos, revistas técnicas e jornais, para uso de professores alunos.

**8.2 Laboratórios**

(...)

Equipamentos com tecnologia de ponta e em plenas condições de funcionamento, utensílio e insumos de excelente qualidade, que oportunizam aprendizagem através do manuseio e utilização dos mesmos, com toda segurança necessária.

**09. OBSERVAÇÕES GERAIS:**

O estabelecimento situa-se na Zona Rural, com certa dificuldade de acesso. Em função da distância em relação a área central da cidade, há um gasto extra, por parte dos alunos, com o deslocamento. Atribui-se a esta situação, parte do índice de desistência/evasão”.

#### **4 – Parecer DEP/SEED**

O DEP/SEED, pelo Parecer n.º 229/06, encaminha o processo ao Conselho para a renovação do reconhecimento do referido Curso.



PROCESSO N.º 625/06

## II – VOTO DO RELATOR

Considerando o exposto e tendo em vista a Deliberação nº 09/05-CEE, somos pela Renovação do Reconhecimento do Curso Técnico em Agroindústria – Área Profissional: Agropecuária, do Centro de Excelência em Educação Profissional de Francisco Beltrão - TECXEL, mantido pela Fundação Cultural, Educacional e Tecnológica de Francisco Beltrão, a partir do mês de maio do ano de 2006, pelo prazo de cinco anos conforme o estabelecido no §1º, art. 41, da Deliberação n.º 04/99-CEE.

Incorporar ao perfil profissional a indicação de que as atividades definidas deverão ser executadas sob a supervisão de profissional graduado na área.

A Instituição deverá verificar a compatibilidade entre a carga horária do Curso e o período mínimo de integralização, propondo os ajustes necessários.

É o Parecer.

### CONCLUSÃO DA CÂMARA

A Câmara de Planejamento aprova, por unanimidade, o Voto do Relator.

Curitiba, 03 de agosto de 2006.

### DECISÃO DO PLENÁRIO

O Plenário do Conselho Estadual de Educação aprovou, por unanimidade, a Conclusão da Câmara.

Sala Pe. José de Anchieta, em 02 de outubro de 2006.