



PROCESSO N.º 987/2006

PROTOCOLO N.º 8.815.452-5

PARECER N.º 596/06

APROVADO EM 06/12/06

CÂMARA DE PLANEJAMENTO

INTERESSADO: SENAI – CENTRO INTEGRADO DE TECNOLOGIA E
EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DA CIDADE INDUSTRIAL DE
CURITIBA

MUNICÍPIO: CURITIBA

ASSUNTO: Renovação do Reconhecimento do Curso Técnico em Gestão e
Produção de Alimentos – Área Profissional: Gestão

RELATOR: MARIA DAS GRAÇAS FIGUEIREDO SAAD

I – RELATÓRIO

1 - Pelo Ofício n.º 2960/06–GS/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho, o expediente acima, de interesse do SENAI – Centro Integrado de Tecnologia e Educação Profissional da Cidade Industrial de Curitiba, do Município de Curitiba, que por sua Direção, solicita renovação da autorização de funcionamento do Curso Técnico em Gestão e Produção de Alimentos – Área Profissional: Gestão.

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

- Habilitação Profissional: Técnico em Gestão e Produção de Alimentos.
- Área Profissional: Gestão.
- Autorização/Reconhecimento: Parecer n.º 1005/02-CEE e Resolução n.º 226/03-SEED de 12 de fevereiro de 2003 como



PROCESSO N° 987/2006

Curso Técnico em Produção de Alimentos, e foi reconsiderado pelo Parecer n.º 547/02-CEE e retificado pela Resolução n.º 1940/04-SEED como Curso Técnico em Gestão e Produção de Alimentos.

- Regime de Funcionamento: de segunda a sexta feira, nos períodos diurno e ou noturno.
- Regime de Matrícula: modular.
- Carga Horária: 1080 horas.
- Período de Integralização do Curso: mínimo de um ano e meio
máximo de cinco anos
- Modalidade de Oferta: presencial.
- Requisitos de acesso: estar cursando o último ano do Ensino Médio ou egressos deste.

2.1 Perfil Profissional de Conclusão do Curso

“O egresso do Curso Técnico em Gestão e Produção de Alimentos de Nível Médio é o profissional com competências e habilidades, apto a **planejar, desenvolver, coordenar, supervisionar e orientar o controle de ações próprias de um setor de fabricação e transformação de alimentos**. Na gestão de talentos humanos **coordena equipes**, atuando como moderador, facilitador, motivador e formador na introdução de métodos de trabalho, buscando elevar os níveis de desempenho dos mesmos. Este profissional está **preparado para buscar inovações no desenvolvimento de novos produtos e/ou serviços e de novas tecnologias, bem como contribuir para a consecução de procedimentos e implantação do Programa de Segurança Alimentar e de Boas Práticas de Fabricação**, visando ao atendimento da legislação pertinente.

Poderá atuar em indústrias de produção de alimentos, de refeições coletivas, centros de pesquisa, laboratórios de controle de qualidade, e no setor de negócios em alimentos, comercialização e vendas de alimentos, de forma crítica, criativa, ética, cooperativa, empreendedora e com consciência de seu papel social.”



PROCESSO N° 987/2006

2.2 Matriz Curricular

 SENAI <i>Sistema Federação das Indústrias do Estado do Paraná</i> Matriz Curricular							
Estabelecimento: SENAI – Centro Integrado de Tecnologia e Educação Profissional da Cidade Industrial de Curitiba Município: Curitiba - PR NRE: Curitiba							
Educação Profissional – Habilitação: TÉCNICO EM GESTÃO E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS DE NÍVEL MÉDIO Diurno e/ou Noturno – Modalidade de oferta: presencial, concomitante ou subsequente ANO DE IMPLANTAÇÃO NA UNIDADE: 2006							
Função	Sub-função	Disciplinas	Módulos			Carga horária Total	
			I	II	III		
1. Gestão das organizações	1.1 Planejamento Organizacional	Matemática	32	-	-	32	
		Técnicas de Redação	32	-	-	32	
		Informática Aplicada a Metodologia Científica	32	36	-	68	
	1.2 Gestão de Pessoas	Administração Industrial	40	76	52	168	
	1.3. Gestão de Serviços	Marketing de Alimentos	-	40	-	40	
2. Operações de processos	2.1 Gestão da produção	Processos de Produção de Alimentos	44	32	36	112	
		Tecnologia de Alimentos	40	76	88	204	
	2.2. Operação do Sistema de Utilidades	Nutrição e Dietética	-	-	44	44	
		2.3. Operação do Sistema de Segurança Alimentar	Microbiologia de Alimentos	52	-	-	52
			Química e Bioquímica de Alimentos	48	-	-	48
			Análise de Perigos e Pontos críticos de Controle - APPCC	-	-	40	40
			Análises de Alimentos	-	40	60	100
Boas Práticas de Fabricação (BPF)	40	60	-	100			
3. Análises de Processos	3.1. Planejamento, Programação e Controle de Processos na Produção de Alimentos	Programação e Controle da Produção	-	-	40	40	
Total de Horas			360	360	360	1080	
Total Geral/Carga Horária						1080	
Diretor: _____			Data: ___/___/___				

2.3 Certificação

“Não há certificação intermediária. A aprovação em todos os módulos (I, II e III) e a comprovação da conclusão do Ensino Médio dará ao aluno o direito de receber o Diploma de Técnico em Gestão e Produção de Alimentos de Nível Médio.”



PROCESSO N° 987/2006

2.4 Corpo Docente

DOCENTE	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Maria Adriane Kother	- Nutrição - Especialização em Administração de Empresas – área de concentração em Qualidade e Produtividade	- Coordenação do Curso
Alessandra Calzolari Antonio	- Engenharia de Alimentos - Programa Especial de Formação Pedagógica: Habilitação: Química	- Boas Práticas de Fabricação, Nutrição e Dietética - Análise de Alimentos
Cássia Tiemi Nemoto Sonada	- Engenharia Química - Especialização em Sistema de Gestão Ambiental	- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
Cristiane Domingues Rocha	- Farmácia Industrial	- Química e Bioquímica de Alimentos
Débora Cristina Taila Curi	- Engenharia Civil - Especialização em Engenharia de Produção	- Programação e Controle da Produção
Isabela Ferrari Pereira Lima	- Engenharia Química - Especialização em Marketing e Propaganda	- Microbiologia de Alimentos - Marketing de Alimentos
Jaime Victor Ferreira Brum	- Tecnologia em Alimentos - Mestrado em Tecnologia de Alimentos	- Tecnologia de Alimentos - Processos de Produção de Alimentos
José Luis Halabura	- Matemática- ênfase em Informática	- Matemática
Marcio Luiz Debner dos Santos	- Tecnologia em Processamento de Dados	- Informática Aplicada - Metodologia Científica
Luciana Aparecida Kitaka	- Letras: Português/Inglês e respectivas Literaturas - Especialização em Língua Portuguesa e Literatura Brasileira	- Técnicas de Redação
Cristiane Bochenek	- Administração - Especialização em Organização, Sistemas e Métodos - Especialização em Controladoria e Finanças	- Administração Industrial

3 – Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 728/06 do NRE de Curitiba integrada por Técnicos Pedagógicos da SEED e do NRE e a Especialista Juliana Marcondes Pimentel, Engenheira de Alimentos com Especialização em Marketing emitiu o Laudo Técnico favorável à renovação de reconhecimento do referido curso, conforme a Deliberação n.º 09/05-CEE.



PROCESSO N° 987/2006

O relatório de Avaliação do Curso Profissional apresenta as seguintes informações:

(...)

3.1. Qualificação dos recursos humanos condizentes com a Proposta Pedagógica:

A maioria vem das Indústrias, com vivência, prática e tem acompanhamento pedagógico da Instituição de Ensino, pgs.: 198 a 239.

3.2. Plano de capacitação para professores:

A Instituição de Ensino faz acompanhamentos através da Coordenação Pedagógica, acontecem encontros, palestras, seminários.

3.3. Documentos que comprovam a legitimidade e representação da Instituição:

De acordo com a legislação.

3.4. Indicação de melhorias dos recursos materiais, físicos e pedagógicos em atendimento ao Plano de Curso:

Novos Equipamentos do Laboratório como balança analítica, microscópios, crioscópio e outros, grade horária com otimização de conteúdos, de acordo com folhas 162 a 197.

3.5. Informações que mereçam destaque na ação pedagógica do estabelecimento de ensino, tais como: projetos, experiências inovadoras, etc.

Feira de Alimentos contando com a participação das empresas, tendo como objetivo troca de experiências e apresentação do Projeto de Final de Curso.

3.6. Projetos ou atividades relevantes construídos pela Instituição:

Todo semestre café da manhã com empresários onde comparecem ex-alunos para relatar suas experiências.

3.7. Características essenciais da Instituição considerando a Educação Profissional em nível Médio:

Foca a questão da Educação profissional voltada para o seu “saber fazer” e o “saber ser”.

3.8. Observações da Direção, se necessário:

A Direção declara que a oferta da Educação Profissional valorizou sobremaneira o Ensino na Instituição.”

4 – Parecer DEP/SEED

Pelo parecer n.º 414/06 – DEP/SEED encaminha o processo ao Conselho para a renovação do reconhecimento do referido Curso.



PROCESSO N° 987/2006

II – VOTO DA RELATORA

Considerando o exposto e tendo em vista a Deliberação n.º 09/05-CEE, somos pela Renovação do Reconhecimento do Curso Técnico em Gestão e Produção de Alimentos – Área Profissional: Gestão, do SENAI – Centro Integrado de Tecnologia e Educação Profissional da Cidade Industrial de Curitiba, mantido pelo SENAI – Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial, pelo prazo de cinco anos conforme o estabelecido no §1º, art. 41, da Deliberação n.º 04/99-CEE.

É o Parecer.

CONCLUSÃO DA CÂMARA

A Câmara de Planejamento aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.
Curitiba, 05 de dezembro de 2006.

DECISÃO DO PLENÁRIO

O Plenário do Conselho Estadual de Educação aprovou, por unanimidade, a Conclusão da Câmara.
Sala Pe. José de Anchieta, 06 de dezembro de 2006.