



PROCESSO N.º 155/2006

PROTOCOLO N.º 8.802.674-8

PARECER N.º 121/07

APROVADO EM 28/03/07

CÂMARA DE PLANEJAMENTO

INTERESSADO: COLÉGIO TÉCNICO INDUSTRIAL - ENSINO FUNDAMENTAL,  
MÉDIO E EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

MUNICÍPIO: ARAUCÁRIA

ASSUNTO: Renovação do Reconhecimento do Curso Técnico em Alimentos –  
Área Profissional: Química.

RELATORA: LILIAN ANNA WACHOWICZ

#### I – Histórico

1 - Pelo Ofício n.º 4558/05–GS/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho, o expediente acima, de interesse do Colégio Técnico Industrial - Ensino Fundamental, Médio e Educação Profissional, mantido pela FUNDACEN – Fundação Instituto Tecnológico Industrial, do Município de Araucária, que por sua Direção, solicita renovação de Reconhecimento do Curso Técnico em Alimentos – Área Profissional: Química.

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 vista 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.

Em 28 de agosto de 2006, o processo foi convertido em diligência e retornou a este CEE em 17 de janeiro de 2007 através do Ofício n.º 122/07-GS/SEED.

Constatando este CEE, a irregularidade no funcionamento do Curso Técnico em Segurança do Trabalho desde o ano de 2004, determinou pelo Parecer n.º 352/06-CEE de 01 de setembro de 2006 que através de uma Comissão, a realização de verificação especial para apurar a situação de funcionamento do Curso, tendo em vista o artigo 2º da Deliberação n.º 09/05-CEE.



PROCESSO N° 155/2006

Em retorno a este CEE, a Comissão de Verificação Especial atesta a regularidade de funcionamento do Curso em questão, abrindo então a possibilidade de análise do processo de reconhecimento do Curso Técnico em Alimentos, processo n.º 155/06.

## **2 - Dados Gerais do Curso**

- Habilitação Profissional: Técnico em Alimentos
- Área Profissional: Química
- Autorização/Reconhecimento: Parecer n.º 453/01-CEE e Resolução Secretarial n.º 3170/2001 de 14/12/01
- Regime de Funcionamento: de segunda a sexta feira nos turnos diurno e noturno
- Regime de Matrícula: semestral
- Carga Horária: 1.615 horas
- Período de Integralização do Curso: mínimo de 2 anos  
máximo de 5 anos
- Modalidade de Oferta: presencial
- Requisitos de acesso: o curso Técnico será ofertado para candidatos que já tenham concluído o Ensino Médio ou equivalente e/ou que estejam regularmente matriculados e freqüentando a 3ª série do Ensino Médio.

### **2.1 Perfil Profissional de Conclusão do Curso**

“O Técnico em Alimentos está habilitado a atuar como cidadão e profissional em estabelecimentos do setor público ou privado que estão relacionados ao preparo, industrialização e comércio de alimentos, seus insumos, equipamentos e instrumentos. Coordenar a gestão da produção em relação a custos de materiais, buscando a inovação através da colaboração no desenvolvimento de novos produtos e/ou serviços e de novas tecnologias. Planejar, coordenar e orientar ações de um setor de fabricação, relacionadas a fluxo de materiais e processos industriais na área de alimentos. Avaliar analiticamente os constituintes dos alimentos e suas propriedades físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Atuar em programas de trabalho nas áreas de industrialização, conservação, organização, gestão e controle de qualidade.”



PROCESSO N° 155/2006

## 2.2 Matriz Curricular

Colégio Técnico Industrial – Ensino Fundamental, Médio e Educação Profissional.		
Município: Araucária/PR	Curso: Técnico em Alimentos	2006
Duração: 02 anos	Carga Horária: 2020 h	
	Carga Hora/aula: 1615 h	
Quantidade de Semestres: 04	Turno: Diurno/Noturno	
Matriz Curricular		
Semestre	Disciplinas	Carga Horária
I	Introdução a Tecnologias de Alimentos	27
	Físico Química	54
	Instrumentação e Controle	27
	Relações Pessoais e Ética	40
	Microbiologia I	40
	Estatística	40
	Química Orgânica	68
	Boas Práticas de Fabricação	40
	<b>TOTAL</b>	<b>336</b>
II	Química Analítica	54
	Bromatologia	54
	Microbiologia II	54
	Bioquímica	54
	Análise Sensorial	40
	Nutrição e Dietética	40
	Embalagens	40
	<b>TOTAL</b>	<b>336</b>
III	Medicina e Segurança do Trabalho	40
	Processos Industriais	27
	Tecnologia de Vegetais	68
	Tecnologia de Cereais e Massas	94
	Gestão Ambiental	40
	Aditivos para a Indústria Alimentícia	27
	Processos Especiais	40
	<b>TOTAL</b>	<b>336</b>
IV	Tecnologia de Açúcares e Chocolate	54
	Tecnologia de Carnes	68
	Tecnologia de Leites e Derivados	68
	Tecnologia de Óleos e Gorduras	40
	Qualidade e Produtividade	54
	Tecnologia de Bebidas	54
	<b>TOTAL</b>	<b>338</b>
Estágio Supervisionado		269
<b>Total Geral do Curso</b>		<b>1615</b>



PROCESSO N° 155/2006

### 2.3 Certificação

“Após a conclusão do conjunto de disciplinas que compõem o Currículo do Curso Técnico em Alimentos, e apresentação da conclusão do Ensino Médio com Histórico Escolar e Certidão de Regularidade de Estudos emitidos pelos órgãos competentes, o aluno obterá o Diploma de Técnico de Nível Médio em Alimentos”.

### 2.4 Corpo Docente

DOCENTE	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Alexandre Gotfrid	- Química Industrial - Licenciatura em Química - Especialização em Educação Ambiental	- Coordenação do Curso - Química Orgânica
Etiane Cristina de Bona	- Engenharia de Alimentos	- Introdução a Tecnologia de Alimentos - Nutrição e Dietética - Tecnologia de Vegetais - Tecnologia de Cereais e Massas - Tecnologia de Açúcares e Chocolate - Tecnologia de Leites e Derivados - Tecnologia de Bebidas
Renato Peres	- Engenharia Química - Mestrado em Tecnologia Química	- Físico Química - Química Analítica - Bioquímica
Fabiana Testi Caetano	- Ciências Biológicas - Especialização em Gestão pela Qualidade - Especialização em Qualidade de Alimentos	- Instrumentação e Controle - Boas Práticas de Fabricação - Embalagens - Qualidade e Produtividade
Kátia Aparecida dos Santos	- Psicologia	- Relações Pessoais e Ética
Sérgio Ricardo Hey	- Ciências – Habilitação em Biologia	- Microbiologia I e II - Gestão Ambiental
Jaqueline de Freitas	- Matemática - Especialização em Fundamentos para o ensino de Matemática - Mestrado em Matemática	- Estatística
Carlos Maurício Fortunato	- Engenharia de Produção	- Bromatologia - Análise Sensorial - Medicina e Segurança do Trabalho - Aditivos para a Indústria Alimentícia - Tecnologia de Óleos e Gorduras



PROCESSO N° 155/2006

DOCENTE	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Marielle F. Rebellato	- Engenharia de Alimentos - Especialização em Administração de Empresas – Área de Concentração: Qualidade e Produtividade	- Processos Industriais - Tecnologia de Carnes

### 3 – Comissão Verificadora

3.1 A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 580/05 do NRE da Área Metropolitana Sul, integrada por Técnicos Pedagógicos do NRE e o Especialista Fabiano Fagundes emitiu o Laudo Técnico favorável à então renovação da autorização de funcionamento do referido curso, conforme a Deliberação n.º 02/00-CEE, alterada pela Deliberação n.º 09/05-CEE.

#### Laudo Técnico do Perito da Comissão Verificadora

“Fabiano Fagundes, RG n.º 6.051.837-8, Engenheiro Químico, declaro que após verificação das condições dos recursos físicos e materiais do Colégio Técnico Industrial – Ensino Fundamental, Médio e Profissional do município de Araucária, que as mesmas encontram-se em consonância com as leis vigentes.

Assim sendo somos de Parecer Favorável a que se conceda a Renovação de Autorização de funcionamento do Curso Técnico de Alimentos a partir de 2006.”

3.2 A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 539/06 do NRE da Área Metropolitana Sul integrada por Técnicos Pedagógicos do NRE, emitiu relatório de Avaliação do Curso Profissional, apresentando as seguintes informações:

(...)

#### 02. Dados Iniciais

2.1. Ano letivo do início do Curso: 2001

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

2.3. Número de turmas no presente ano letivo: 05

#### 03. Número de Alunos:

ANO	MATRICULADOS				TOTAL	DESISTENTES				TOTAL
	1ª	2ª	3ª	4ª		1ª	2ª	3ª	4ª	
2001	14	11	-	-	25	01	02	-	-	03
2002	34	30	11	11	86	00	04	00	00	04
2003	26	27	24	21	98	06	00	05	03	14
2004	20	55	58	21	154	00	16	07	00	23
2005	29	25	27	53	134	04	01	01	00	06
2006	-	15	20	18	53	-	01	00	00	01



PROCESSO N° 155/2006

04. Plano de Curso Atualizado

(...)

4.3 ... profissionais do NRE que analisaram o Plano de Curso.

Margaret Sbaraini da Silva

05. Recursos Humanos

(...)

Profissionais qualificados e comprometidos com a aprendizagem dos alunos.

Quando diagnosticadas dificuldades dos alunos, são propiciadas revisões de conteúdos básicos, para a efetivação da aprendizagem.

06. Acompanhamento de Egressos

(...)

Não há dados sobre alunos egressos.

07. Sobre o Curso (após ouvidos os coordenadores)

a) Itens relevantes:

Ambientes e equipamentos adequados e profissionais qualificados.

b) Sugestões para alcançar a melhoria

Intensificar a oferta de formação continuada aos professores.

Acompanhamento dos alunos egressos.

08. Instalações e Equipamentos

8.1 Acervo Bibliográfico

(...)

O acervo é condizente ao apresentado na proposta pedagógica e adequado ao curso, bastante utilizado.

8.2 Laboratórios

(...)

Apresenta equipamentos e instalações apropriadas ao bom desempenho dos alunos”.

#### **4 – Parecer DEP/SEED**

Pelo Parecer n.º 190/06-DEP/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha o processo ao Conselho para a renovação do reconhecimento do referido Curso.

#### **II – VOTO DA RELATORA**

Considerando o exposto e tendo em vista a Deliberação n.º 09/06-CEE, somos pela Renovação do Reconhecimento do Curso Técnico em Alimentos – Área Profissional: Química, regularizando todos os atos escolares praticados até a presente data, do Colégio Técnico Industrial, mantido pela FUNDACEN – Fundação Instituto Tecnológico Industrial, no Município de Araucária, pelo prazo de cinco anos (§2º, art. 37).

É o Parecer.



**ESTADO DO PARANÁ**  
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO N° 155/2006

**CONCLUSÃO DA CÂMARA**

A Câmara de Planejamento aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.  
Curitiba, 26 de março de 2007.

**DECISÃO DO PLENÁRIO**

O Plenário do Conselho Estadual de Educação aprovou, por unanimidade, a Conclusão da Câmara.  
Sala Pe. José de Anchieta, em 28 de março de 2007.