



PROCESSO N° 1802/2007

PROTOCOLO N.º 9.532.450-9

PARECER N.º 957/07

APROVADO EM 12/12/07

CÂMARA DE PLANEJAMENTO

INTERESSADO: COLÉGIO ESTADUAL HEITOR CAVALCANTI DE ALENCAR  
FURTADO - ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO E  
PROFISSIONAL

MUNICÍPIO: APUCARANA

ASSUNTO: Pedido de Reconhecimento do Curso Técnico em Manipulação de  
Alimentos – Área Profissional: Indústria, Subseqüente ao Ensino  
Médio.

RELATORA: DARCI PERUGINE GILIOLI

## I – RELATÓRIO

1 - Pelo Ofício nº 664/2007–GS/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho, o expediente acima de interesse do Colégio Estadual Heitor Calvalcanti de Alencar Furtado – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do Município de Apucarana, que por sua Direção solicita reconhecimento do Curso Técnico em Manipulação de Alimentos – Área Profissional: Indústria, na forma Subseqüente ao Ensino Médio.

## 2 - Dados Gerais do Curso

- Habilitação Profissional: Técnico em Manipulação de Alimentos
- Área Profissional: Indústria
- Autorização: Parecer nº 212/06-DEP/SEED e Resolução Secretarial nº 1307/06 de 11 de abril de 2006.
- Regime de Funcionamento: de segunda a sexta-feira no período noturno.
- Regime de Matrícula: semestral
- Carga Horária: 1.214 horas
- Período de Integralização do Curso: mínimo 03 semestres  
máximo 10 semestres
- Modalidade de Oferta: presencial
- Requisitos de acesso: egressos do Ensino Médio.



PROCESSO N° 1802/2007

## 2.1 Perfil Profissional de Conclusão do Curso

“O Técnico em Manipulação de Alimentos atuará no mundo do trabalho, assessorando e desenvolvendo ações de planejamento, organização, direção e controle, interagindo com o mundo do trabalho, de acordo com os princípios éticos, humanos, sociais e ambientais. Estará capacitado para avaliar e auxiliar na tomada de decisões nas áreas de manipulação de alimentos, devendo buscar constante atualização em sua formação profissional atendendo às exigências da atualidade.”

## 2.2 Matriz Curricular

<b>Colégio Estadual Heitor Cavalcanti de Alencar Furtado – E. F. M.P.</b>					
MUNICÍPIO: Apucarana	NRE: Apucarana				
CURSO: Técnico em Manipulação de Alimentos					
FORMA: Subseqüente	ANO DE IMPLANTAÇÃO: 2006				
TURNO: Noturno	C.H.: 1460 H/A 1214 horas				
MÓDULO: 20	ORGANIZAÇÃO: Semestral				
	1º S.	2º S.	3º S.	H/A	HORAS
Bioquímica Geral	3	3	-	120	100
Química Geral	3	-	-	60	50
Bioquímica de Alimentos	3	2	-	100	83
Microbiologia Geral	3	-	-	60	50
Microbiologia de Alimentos	-	3	2	100	83
Higiene e Legislação de Alimentos	3	-	-	60	50
Nutrição e Dietética	-	3	3	120	100
Conservação de Alimentos	2	3	-	100	83
Análise de Alimentos	-	4	3	140	116
Análise Sensorial de Alimentos	-	-	3	60	50
Processamento de Alimentos de Origem Animal	-	3	3	120	100
Processamento de Alimentos de Origem Vegetal	-	3	3	120	100
Leitura e Produção de Textos	3	-	-	60	50
Estatística	3	-	-	60	50
Informática	2	-	-	40	33
Gestão e Qualidade	-	-	3	60	50
Gestão Ambiental	-	-	2	40	33
Embalagens de Alimentos	-	-	2	40	33
<b>Total</b>	<b>25</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>1460</b>	<b>1214</b>
<b>Estágio Profissional Supervisionado</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>200</b>	<b>166</b>

Apucarana, 27 de abril de 2007



PROCESSO N° 1802/2007

### 2.3 Certificação

Após a conclusão com êxito dos três semestres e do estágio supervisionado, os alunos receberão o Diploma de Técnico em Manipulação de Alimentos – Área Profissional: Indústria, nível médio.

### 2.4 Articulação com o Setor Produtivo

- Centro de Reabilitação da ADEFIAP
- Padaria BIG PÃO
- M.S. Vieira e CIA Ltda
- Binna's Buffet
- Gran Sapore Br Brasil S/A

Parcerias anexos às folhas 278 a 293.

### 2.5 Corpo Docente

DOCENTE	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Érika Heracléia Simões	Licenciatura em Química Especialização em Química e suas Aplicações	Coordenação de Curso
Ana Célia Botelho da Silveira Conceição	Bacharel em Ciências Contábeis especialização em Administração Financeira e Contábil	Coordenação de Estágio
Júlio César Pedroso	Engenheiro Agrônomo	Bioquímica Geral Processamento de Animais de Origem Vegetal
Edinéia Tavares Gonçalves	Licenciatura em Química	Química Geral
Mário Ezequiel Gomes Bueno	Médico Veterinário	Bioquímica de Alimentos Embalagens de Alimentos
Maria de Jesus Beletato	Farmacêutica	Bioquímica de Alimentos Microbiologia Geral
Alcides Favoretto Junior	Médico Veterinário	Microbiologia de Alimentos Processamento de Alimentos de Origem Animal
João Paulo Marana	Engenheiro Agrônomo	Higiene e Legislação de Alimentos Informática Gestão Ambiental
Carla Aparecida de Barros	Médica Veterinária	Nutrição e Dietética
Sílvia Regina de Castro Silva	Licenciatura em Química Especialização em Administração, Supervisão e Orientação Educacional Mestre em Ciências de Alimentos	Conservação de Alimentos Análise de Alimentos



PROCESSO N° 1802/2007

DOCENTE	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Vanderlei Bett	Graduação em Zootecnia	Análise de Alimentos Estatística
Magali Bernardes Maganhini	Médica Veterinária Especialização em Gestão de Qualidade de Alimentos	Análise Sensorial de Alimentos Gestão e Qualidade
Arnaldo dos Santos	Licenciatura em Letras	Leitura e Produção de Texto

### 3 – Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 220/07 do NRE de Apucarana integrada por Técnicos Pedagógicos do NRE e a Especialista Priscila Figueiredo Nunes, Nutricionista, emitiu o Laudo Técnico favorável ao reconhecimento do referido curso, conforme a Deliberação n° 02/00-CEE, alterada pela Deliberação n° 09/05-CEE.

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

(...)

“instalações adequadas para salas-ambiente/laboratórios:

- Possui laboratório de Química e Biologia para as aulas práticas.
- Laboratório de Informática para as aulas da disciplina, para digitação e pesquisas.
- Cozinha Experimental para aulas práticas.

(...)

instalações específicas para o uso de serviços técnico-pedagógicos:

- Os professores Pedagogos, o Coordenador de Curso e de Estágio possuem salas com todo o material necessário para o trabalho pedagógico.

(...)

número de alunos anualmente matriculados, concluintes e desistentes com análise dos dados apresentados:

2006								2007			
1º Período – 1º Sem.				2º Período – 2º Sem.				3º Período – 1º Sem.			
Matr.	Des	Rep.	Apr.	Matr.	Des	Rep.	Apr.	Matr.	Des	Rep.	Apr
38	08	01	<b>29</b>	29	03	-	<b>26</b>	24	02	-	<b>22</b>
2006				2007							
1º Período – 2º Semestre				2º Período – 1º Semestre							
40	13	01	<b>26</b>	25	03	-	<b>22</b>				
2007											
1º Período – 1º Semestre											
37	04	10	<b>23</b>								



PROCESSO N° 1802/2007

- O Estabelecimento de Ensino alega que o acompanhamento é feito através de investigação, levantamentos, visitas, diálogos e aconselhamento para o retorno ao curso.
- Por se tratar de necessidades pessoais como horário de trabalho, troca de emprego; problemas com a família ou filhos e a distância entre a casa e escola é que dificultam a volta desses alunos para a escola.

alterações efetivadas no Plano de Curso:

As alterações no Plano de Curso foram as seguintes:

- **Objetivos: Antes.** O aluno teria formação profissional para exercer o pensamento crítico e autônomo e continuar aprendendo. **Para.** Exercer o pensamento criativo e adaptar-se as novas condições e compreensão dos fundamentos científicos e tecnológicos do processo produtivo.
- **Plano de Estágio: Antes.** Deveria receber aprovação pelo NRE e alterado sempre que a Proposta Pedagógica exigir atendendo a legislação vigente. **Para.** O Estágio Supervisionado será desenvolvido em empresas, entidades ou instituições legalmente construídas pelo país, obedecendo, durante o curso, a carga horária de 200/a.
- **Critério de Avaliação da Aprendizagem: Antes.** Na avaliação do aproveitamento escolar deveria preponderar os aspectos qualitativos da aprendizagem. **Para.** A avaliação da aprendizagem será contínua, cumulativa, diagnóstica e somativa.
- **Articulação com o Setor Produtivo. Antes.** A instituição estabelecia intercâmbio com os diferentes setores produtivos, com palestras, entrevistas e visitas. **Para.** A articulação dar-se-á através do contato com empresas alimentícias de Apucarana e região, como hospitais, restaurantes e empresas que oferecem alimentos para seus funcionários.
- **Plano de Avaliação do Curso: Antes.** O Curso era avaliado pela comunidade escolar composta dos seguintes segmentos: docentes, discentes, APMF e alunos egressos. **Para.** O curso terá avaliação e será feito através de pesquisas, questionários aos alunos durante o curso e também pela APMF e pela Equipe Pedagógica para análise dos pontos positivos e negativos no findar do semestre letivo.

acompanhamento e análise da situação dos egressos:

- O Estabelecimento está entrando em contato com as empresas que atuam no ramo alimentício para a divulgação do curso, já que as empresas, principalmente as de pequeno porte, não têm as informações necessárias sobre a necessidade de ter um técnico já que isso é uma exigência da vigilância sanitária e com isso os alunos estão tendo mais chance de ingressar como técnico, nesse novo filão do mundo do trabalho.
- apesar de ser um curso novo e houve a formação da primeira turma no 1º semestre de 2007, já receberam pedidos de algumas empresas para a indicação de alunos para as vagas existentes.
- O Estabelecimento também tem acompanhado o progresso de alguns alunos que já trabalhavam no ramo alimentício antes de iniciar o curso e com a conclusão esses alunos conseguiram promoção em seu emprego.



PROCESSO N° 1802/2007

sugestão para alcançar a melhoria do curso:

- Aquisição de equipamentos e materiais específicos para o curso.  
(...).”

### **Laudo Técnico da Comissão Verificadora**

“A Comissão de Verificação abaixo designada pelo Ato Administrativo nº 220/07, de 26 de julho de 2007, do NRE de Apucarana, procedeu a verificação “in loco” no Colégio Estadual Heitor Cavalcanti de Alencar Furtado, Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do Município de Apucarana, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, com o objetivo do Reconhecimento do Curso Técnico em Manipulação de Alimentos – Subseqüente.

Após análise dos documentos constantes do processo, do Plano de Curso, da verificação “in loco” (condição dos recursos físicos, materiais e humanos), constatamos a veracidade das declarações e as condições necessárias em atendimento à Deliberação nº 09/06-CEE.

Isto posto, somos de **Parecer Favorável** ao Reconhecimento, (...).”

### **Declaração de Vistoria da Perita**

“Declaro para devidos fins que estive juntamente com a equipe do Núcleo Regional de Educação de Apucarana, fazendo vistoria para o Reconhecimento do Curso Técnico em Manipulação de Alimentos do Colégio Estadual Heitor Cavalcanti de Alencar Furtado – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do município de Apucarana.

As aulas práticas são ministradas no Laboratório de Química e Biologia e na Cozinha Experimental, o qual visitamos suas instalações físicas e pudemos comprovar a presença dos equipamentos.

A Biblioteca da Instituição é ampla, possui uma quantidade razoável de livros e todo o mobiliário necessário para pesquisas e estudos.

Concluo, portanto, que a Instituição preenche as condições para o desenvolvimento das atividades ao que o curso se propõe, sem que, ao meu ver nada de suma importância foi observado que prejudicasse alguma atividade e o bom andamento do referido curso.”

À folha nº 24 consta Notificação nº 0038/2007 do Corpo de Bombeiros solicitando à instituição Projeto de Prevenção de Incêndio, e adequação do sistema conforme o Projeto aprovado.

A Direção do Estabelecimento informa à folha 23 o encaminhamento do solicitado à mantenedora pelo protocolo nº 9.568.105-0, para as devidas providências.

Consta à folha 34 a Laudo de Vistoria - Licença Sanitária do Município de Apucarana, constatou que o local se encontra em condições satisfatórias para funcionamento.



PROCESSO N° 1802/2007

#### **4 – Parecer DET/SEED**

Pelo Parecer n° 183/07-DEP/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha o processo ao Conselho para reconhecimento do referido Curso.

#### **II – VOTO DA RELATORA**

Pelo exposto, somos pelo Reconhecimento do Curso Técnico em Manipulação de Alimentos – Área Profissional: Indústria, carga horária de 1.214 horas, período de integralização do curso de no mínimo 03 semestres regime de matrícula semestral, oferta subsequente Ensino Médio, modalidade de oferta presencial, do Colégio Estadual Heitor Cavalcanti de Alencar Furtado – Ensino Fundamental, Médio e Profissional do Município de Apucarana, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, pelo prazo de cinco anos, de acordo com o parágrafo único do Art. 32, da Deliberação 09/06-CEE.

Recomenda-se à mantenedora providências imediatas para atender as ressalvas contidas no presente processo.

É o Parecer.

#### **CONCLUSÃO DA CÂMARA**

A Câmara de Planejamento aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.  
Curitiba, 12 de dezembro 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 12 de dezembro de 2007.