



PROCESSO N° 154/2010

PROTOCOLO N.º 10.144.872-0

PARECER CEE/CEB N.º 154/11

APROVADO EM 03/03/11

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: COLÉGIO ESTADUAL POLIVALENTE – ENSINO FUNDAMENTAL,  
MÉDIO E PROFISSIONAL

MUNICÍPIO: LONDRINA

ASSUNTO: Pedido de Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em  
Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia.

RELATORA: CLEMENCIA MARIA FERREIRA RIBAS

## I – RELATÓRIO

1. Pelo Ofício n.º 3375/2010-GS/SEED, de 27 de agosto de 2010, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho o expediente protocolado no NRE de Londrina em 01 de outubro de 2009, de interesse do Colégio Estadual Polivalente – Ensino Fundamental, Médio e Profissional. do Município de Londrina, que por sua Direção solicita Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Alimentos– Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia – Integrado ao Ensino Médio.

## 2. Da Instituição de Ensino

O Colégio Estadual Polivalente-Ensino Fundamental, Médio e Profissional está localizado a Rua Figueira n.º 411 – Bairro Santa Rita, no Município de Londrina, e tem como Entidade Mantenedora o Governo do Estado do Paraná.

Foi credenciado para oferta de Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução Secretarial n.º 216/03 de 12/02/03 e obteve a Renovação do Credenciamento pela Resolução Secretarial n.º 4513/08 de 30/09/08.

## 3. Dados Gerais do Curso

Habilitação Profissional: Técnico em Alimentos

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Forma: Integrada

Carga horária total do curso: 3333 horas aula mais 133 horas de Estágio Profissional Supervisionado



PROCESSO N° 154/2010

Regime de funcionamento: 2.<sup>a</sup> a 6.<sup>a</sup> feira, no período (manhã ou noite)  
Regime de matrícula: Anual  
Número de vagas: 40 por turma  
Período de Integralização do curso: mínimo 04 (quatro) anos  
Requisitos de acesso: conclusão do ensino fundamental  
Modalidade de Oferta: presencial

#### **4. Justificativa**

A elaboração curricular do Curso Técnico em Alimentos visa o aperfeiçoamento na concepção de uma formação técnica que articule trabalho, cultura, ciência e tecnologia como princípios que sintetizem todo o processo formativo. O plano ora apresentado teve como eixo orientador a perspectiva de uma formação profissional como constituinte da integralidade do processo educativo.

(...)

A proposta encaminha para uma formação onde a teoria e a prática possibilitam aos alunos compreenderem a realidade para altos. (fl.60).

#### **5. Objetivos**

Os objetivos estão descritos à folha 62.

#### **6. Perfil Profissional de Conclusão de Curso**

O Técnico em Alimentos tem condições de orientar e executar tarefas na transformação, no preparo e na conservação de alimentos, garantindo a melhoria higiênico-sanitária dos alimentos, preservando sua qualidade nutricional. Atua no processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Auxilia no planejamento, coordenação e controle de atividades do setor. Realiza a sanitização das indústrias alimentícias e de bebidas. Controla e corrige desvios nos processos manuais e automatizados. Acompanha a manutenção de equipamentos. Participa do desenvolvimento de novos produtos e processos. (fl. 431)



PROCESSO N° 154/2010

### 7. Organização Curricular

O Curso está organizado em 4 (quatro) séries totalizando 333 horas mais 133 horas de Estágio Supervisionado.

MATRIZ CURRICULAR							C00143
ESTABELECIMENTO: COLÉGIO ESTADUAL POLIVALENTE ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO E PROFISSIONAL							Prof. Geral <i>er</i>
MUNICÍPIO: Londrina							
CURSO: Técnico em Alimentos							
FORMA: Integrada			IMPLANTAÇÃO: Gradativa a Partir de 2010				
TURNO: Matutino			CARGA HORÁRIA: 4.000 Horas/Aula - 3.333 Horas mais 133 de Estágio Profissional Supervisionado				
MÓDULO: 40			ORGANIZAÇÃO: Seriada				
DISCIPLINAS		SÉRIES				HORAS/AULA	HORAS
		1ª	2ª	3ª	4ª		
1	Análise de Alimentos		2	3		200	167
2	Arte	2				80	66
3	Biologia	2	3			200	167
4	Bioquímica de Alimentos		2	3	2	280	233
5	Educação Física	2	2	2	2	320	266
6	Filosofia	2	2	2	2	320	266
7	Física	2	2			160	133
8	Geografia			2	3	200	167
9	História			2	3	200	167
10	Informática	3				120	100
11	LEM: Inglês				2	80	67
12	Língua Portuguesa e Literatura	2	2	2		240	200
13	Matemática	2	2	2		240	200
14	Microbiologia de Alimentos	3	2			200	167
15	Nutrição e Dietética				2	80	67
16	Prática de Higiene e Legislação dos Alimentos			3	2	200	167
17	Química	3	2			200	167
18	Segurança do Trabalho e Controle Ambiental				3	120	100
19	Sociologia	2	2	2	2	320	266
20	Tecnologia dos Alimentos		2	2	2	240	200
<b>Total</b>		<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>4000</b>	<b>3333</b>
<b>Estágio Supervisionado</b>			<b>2</b>	<b>2</b>		<b>160</b>	<b>133</b>



PROCESSO N° 154/2010

MATRIZ CURRICULAR							
ESTABELECIMENTO: COLÉGIO ESTADUAL POLIVALENTE ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO E PROFISSIONAL							
MUNICÍPIO: Londrina							
CURSO: Técnico em Alimentos							
FORMA: Integrada				IMPLANTAÇÃO: Gradativa a Partir de 2010			
TURNO: Noturno				CARGA HORÁRIA: 4.000 Horas/Aula - 3.333 Horas mais 133 de Estágio Profissional Supervisionado			
MÓDULO: 40				ORGANIZAÇÃO: Seriada			
DISCIPLINAS		SÉRIES				HORAS/AULA	HORAS
		1ª	2ª	3ª	4ª		
1	Análise de Alimentos		2	3		200	167
2	Arte	2				80	66
3	Biologia	2	3			200	167
4	Bioquímica de Alimentos		2	3	2	280	233
5	Educação Física	2	2	2	2	320	266
6	Filosofia	2	2	2	2	320	266
7	Física	2	2			160	133
8	Geografia			2	3	200	167
9	História			2	3	200	167
10	Informática	3				120	100
11	LEM: Inglês				2	80	67
12	Língua Portuguesa e Literatura	2	2	2		240	200
13	Matemática	2	2	2		240	200
14	Microbiologia de Alimentos	3	2			200	167
15	Nutrição e Dietética				2	80	67
16	Prática de Higiene e Legislação dos Alimentos			3	2	200	167
17	Química	3	2			200	167
18	Segurança do Trabalho e Controle Ambiental				3	120	100
19	Sociologia	2	2	2	2	320	266
20	Tecnologia dos Alimentos		2	2	2	240	200
<b>Total</b>		<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>4000</b>	<b>3333</b>
<b>Estágio Supervisionado</b>			<b>2</b>	<b>2</b>		<b>160</b>	<b>133</b>

CEE  
000  
Prof. Geral



PROCESSO N° 154/2010

### **8. Articulação com o Setor Produtivo**

Convênios anexos às folhas 146 a 152.

- . Appetit Serviços de Alimentação Ltda.
- . Bono e Constantino Ltda.

### **9. Critérios de Avaliação da Aprendizagem**

O rendimento mínimo exigido pelo Estabelecimento é a nota 6,0 (seis vírgula zero) por disciplina (fl. 153)

### **10. Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores**

Este curso não prevê aproveitamento de estudos.

### **11. Plano de Avaliação do Curso**

O Plano de Avaliação do Curso consta da folha 153.

### **12. Corpo Docente**

Nome	Formação	Disciplina
Gerusa Martins Ayres	Nutrição Especialização em Nutrição e Metabolismo na Prática Clínica	- Coordenação do curso; - Microbiologia de Alimentos; - Prática de Higiene e Legislação dos Alimentos;
Rosângela Siqueira Pinheiro de Góes	Nutrição Especialização em Gestão de Qualidade de Alimentos	Coordenação do Estágio - Análise de Alimentos - Nutrição e Dietética; - Tecnologia dos Alimentos;
Andrezza Claro da Silveira	Educação Artística Habilitação: Desenho Licenciatura em Artes Plásticas Especialização em Comunicação Visual em Mídias Interativas	- Arte



PROCESSO N° 154/2010

Nome	Formação	Disciplina
Sandra Maria Mora	Ciências – Habilitação Biologia	Biologia
Tatiana Hirosi	Química Especialização em Bioquímica Aplicada	Bioquímica de Alimentos Química
Nilton Rodrigues Santana	Educação Física Especialização em Sociologia e Sociologia da Educação	Educação Física
Luiz Alberto Kryszczun	Filosofia	Filosofia
Cristiane Aparecida da Silva	Física Especialização em Física para o novo Ensino Médio	Física
Manuel Canuto Gouveia Neto	Geografia	Geografia
Silvana Gomes dos Reis	História	História
Roberto Kissaburo Okamoto Junior	Processamento de Dados	Informática
Núria Alice Mira Ruelis	Comunicação Social Curso de Formação Pedagógica de Docentes: Licenciatura Plena: Inglês	LEM - Inglês
Helana Rocha	Letras – Anglo-Portuguesas Pedagogia Especialização em Didática Geral	Língua Portuguesa e Literatura
Antonio Carlos de Camargo	Ciências Contábeis Programa Especial de Formação Pedagógica de Docentes-Habilitação: Matemática	Matemática
Eduardo Mesquita Cortelassi	Engenharia Civil Engenharia de Segurança do Trabalho - Mestrado em Engenharia de Edificações	- Segurança do Trabalho e Controle Ambiental
Silvano Mendes de Souza	Ciências Sociais	Sociologia

### **13. Plano de Estágio**

O Plano de Estágio está descrito às folhas 127 a 140.

### **14. Certificação**

O aluno, ao concluir com sucesso o curso, conforme organização curricular aprovada, receberá o Diploma de Técnico em Alimentos.



PROCESSO N° 154/2010

### **15. Recursos Físicos e Materiais**

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 274 a 283.

### **16. Comissão Verificadora**

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 361/09, do NRE de Londrina, integrada pelos Técnicos Pedagógicos do NRE Sandra Lúcia Martins Rino – licenciada em Letras, Marília Ines Martins Gomes – licenciada em Educação Física – Maria Isabel Felix – licenciada em História e como perita Carolina Souza Pinho – nutricionista, emitiu Laudo Técnico favorável à Autorização de Funcionamento do referido Curso, conforme a Deliberação n.º 09/06 – CEE/PR (fls. 401 a 416).

Quanto às ressalvas do Relatório do Corpo de Bombeiros e da Vigilância Sanitária, consta às fls. 395 e 434 o protocolo n.º 7.636.979-8, solicitando providências à mantenedora.

Em 02 de agosto de 2010, o Processo foi convertido em diligência para adequar o perfil profissional de Conclusão do Curso Técnico em Alimentos de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

Retornou a este Conselho pelo Ofício 3375/2010-GS/SEED de 27/08/2010.

### **II – VOTO DA RELATORA**

Considerando o exposto e o Parecer n.º 6016/10 - DET/SEED, aprovamos o Plano do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia – Integrado ao Ensino Médio, votamos pela autorização de funcionamento do referido curso, a partir da data de publicação do ato autorizatório, carga horária 3333 horas mais de 133 horas de Estágio Supervisionado, regime de matrícula anual, período mínimo de integralização de quatro anos, número de vagas: mínimo de 30 e máximo 40 por turma, presencial, do Colégio Estadual Polivalente – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, no Município de Londrina, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, conforme estabelecido na Deliberação n.º 09/06-CEE/PR.



PROCESSO N° 154/2010

Determina-se à Instituição de Ensino que:

- a) sejam tomadas as providências necessárias quanto às ressalvas apontadas neste Parecer;
- b) a formação psicopedagógica dos docentes seja ação a ser implementada.

Recomenda-se à Instituição de Ensino:

- a) o registro “on line” no SISTEC – Sistema de Informação e Supervisão de Educação Profissional e Tecnológica;
- b) que os procedimentos didático pedagógicos apresentados neste Plano de Curso sejam incorporados ao Regimento Escolar;
- c) que a disciplina de língua Espanhola seja incluída na Matriz Curricular conforme a Deliberação n.º 06/09-CEE/PR..

Encaminhe-se:

- a) o Parecer à Secretaria de Estado da Educação para a expedição do ato autorizatório;
- b) o processo ao Estabelecimento de Ensino para constituir acervo e fonte de informação.

É o Parecer.

#### DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Básica aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.  
Curitiba, 03 de março de 2011.

Romeu Gomes de Miranda  
Presidente do CEE

Maria Luiza Xavier Cordeiro  
Presidente da CEB