



PROCESSO N.º 1354/10

PROTOCOLO N.º 10.230.656-2

PARECER CEE/CEB N.º 298/11

APROVADO EM 04/05/11

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL
AGRÍCOLA MOHAMAD ALI HAMZÉ

MUNICÍPIO: CAMBARÁ

ASSUNTO: Pedido de autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia – integrado ao Ensino Médio.

RELATORA: CLEMENCIA MARIA FERREIRA RIBAS

I – RELATÓRIO

1 - Pelo Ofício n.º 3014/10, DE 13/08/10, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho expediente protocolado em 29/10/09, no NRE de Jacarezinho, de interesse do Centro Estadual de Educação Profissional Agrícola Mohamad Ali Hamzé, do Município de Cambará, que por sua Direção solicita autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, integrado ao Ensino Médio.

2. Da Instituição de Ensino

O Centro Estadual de Educação Profissional Agrícola Mohamad Ali Hamzé está localizado à Rua Nossa Senhora do Rocio, 1000, no Município de Cambará 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 112/02, de 18/01/02 e obteve a renovação do credenciamento pela Resolução Secretarial n.º 61/10, de 06/01/10, a partir do início do ano de 2006.

3. Dados Gerais do Curso

Curso: Técnico em Alimentos

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Carga Horária Total do Curso: 3333 horas, mais 133 horas de Estágio Profissional Supervisionado

Regime de Funcionamento: de 2ª a 6ª feira - no período da manhã



PROCESSO N.º 1354/10

Regime de Matrícula: anual
Número de Vagas: 30 por turma
Período de Integralização do Curso: 04 (quatro) anos
Requisito de Acesso: conclusão do Ensino Fundamental
Modalidade de Oferta: integrado, 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.

Assim, os componentes curriculares integram-se e articulam-se garantindo que os saberes científicos e tecnológicos sejam a base da formação técnica. Por outro lado, introduziram-se disciplinas que ampliam as perspectivas do “fazer técnico” para que o estudante se compreenda como sujeito histórico que produz sua existência pela interação consciente com a realidade construindo valores, conhecimentos e cultura.

A proposta encaminha para uma formação onde a teoria e a prática possibilitam aos alunos compreenderem a realidade para além de sua aparência onde os conteúdos não têm fins em si mesmos.

(...)

O aumento da demanda para a formação na área é decorrente das recentes alterações no perfil populacional, a agitação da vida moderna e a falta de tempo que levam a população a alimentar-se com alimentos cada vez mais processados que reduzem o tempo de preparo e potencializam o uso do tempo dedicado na organização da vida doméstica. Isto impulsiona a indústria de alimentos de um lado e, por outro exige uma melhor formação técnica dos agentes deste setor na indústria. O conhecimento técnico científico por seu turno demonstra de forma cada vez mais segura a interdependência entre hábitos alimentares e saúde. Isto impõe à indústria a necessidade de corresponder às exigências higiênico sanitárias e nutricionais no processo de transformação e conservação dos alimentos.

Para que esta realidade não resulte em prejuízo à saúde do trabalhador é necessária a formação de pessoas para essa atividade econômica com capacidade técnico científica e responsabilidade ética que superem a estreita lógica do lucro.

(...)

(fls..43 e 44)

5. Objetivos

Os objetivos estão descritos às folhas 46.



PROCESSO N.º 1354/10

6. Organização Curricular

Matriz Curricular (fls.140)

Matriz Curricular						
Estabelecimento: Centro Estadual de Educação Profissional Mohamad Ali Hamzé						
Município: CAMBARÁ – PARANÁ						
Curso: TÉCNICO EM ALIMENTOS						
Forma: INTEGRADA				Implantação gradativa a partir do ano:2010		
Turno: manhã				Carga Horária 4000 horas/aula - 3333 horas mais 133 horas de Estágio Profissional Supervisionado		
Módulo: 40				Organização: Seriada		
DISCIPLINAS	SÉRIES				hora/aula	hora
	1.º	2.º	3.º	4.º		
1 ANÁLISE DE ALIMENTOS		2	3		200	167
2 ARTE	2				80	67
3 BIOLOGIA	2	3			200	167
4 BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS		2	3	2	280	233
5 EDUCAÇÃO FÍSICA	2	2	2	2	320	267
6 FILOSOFIA	2	2	2	2	320	267
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 LINGUA 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	267
20 TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS		2	2	2	240	200
TOTAL	25	25	25	25	4000	3333
ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO		2	2		160	133



PROCESSO N.º 1354/10

7. Perfil Profissional de Conclusão do 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. (fls.50)

8. Articulação com o Setor Produtivo

O estabelecimento de ensino mantém acordos de cooperação técnica com:

- Certano Comercial de Alimentos Ltda.
 - S.L. Ban Ferreira e Ferreira Ltda.
 - Chelken – Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.
 - Luam Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.
- (fls.151 a 158)

9. Critérios de Avaliação da Aprendizagem

A avaliação será expressa por notas, sendo a mínima para aprovação - 6,0 (seis vírgula zero).
(fls. 142)

10. Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores

Este curso não prevê aproveitamento de estudos.
(fls. 142)

11. Plano de Avaliação de Curso

O plano de avaliação de curso está descrito às fls.160



PROCESSO N.º 1354/10

12. Corpo Docente

Nome	Disciplina	Formação
Ana Cristina Rocha Faleiros	- Coordenador/Curso	- Nutrição
Elga Lemos Gomes do Amaral	- Coordenador/Estágio - Microbiologia de Alimentos	- Engenharia de Alimentos - Especialização em Gestão Estratégica da Produção
Cristina Elisabeth Filtre Fernandes Struziato	- Análise de Alimentos - Bioquímica de Alimentos	- Química Industrial - Programa Especial de Formação Pedagógica – Habilitação: Física - Especialização em Física
Waldivia Trautwein	- Arte	- Educação Artística/Artes Plásticas - Especialização em Comunicação e Artes Através da Informática
Sonia Garcia Justo	- Biologia	- Ciências/Biologia-Matemática - Especialização em Ensino da Matemática
Angelita de Souza Santos	- Educação Física	- Educação Física - Especialização em Atividade Física e Saúde
Fernando de Brito Alves	- Filosofia	- Filosofia
Vania Maria Cavallari	- Física - Química	- Ciências/Física-Química - Especialização em Ensino da Química
Elaine Aparecida Reis	- Geografia	- Geografia - Especialização em Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável
Daisy Abigail Larini	- História	- História
Arnaldo Carlos Cardoso	- Informática	- Tecnologia em Processamento de Dados - Programa Especial de Formação Pedagógica – Habilitação: Informática - Especialização em Liderança no Espaço Escolar, Supervisão, Orientação e Direção Escolar
Gabriela Rodrigues Ferreira Fantinelli	- LEM: Inglês	- Letras-Português/Inglês - Especialização em Educação Infantil
Nadiva Ferreira Cavassani	- Língua Portuguesa e Literatura	- Letras-Português/Francês - Pedagogia - Especialização em Psicopedagogia - Especialização em Linguística e Literatura
Luciano Cornas	- Matemática	- Ciências-Matemática/Química/Física - Especialização em Ensino de Química - Especialização em Educação Matemática
Dayane Pescarolo Martins	- Nutrição e Dietética	- Nutrição



PROCESSO N.º 1354/10

Nome	Disciplina	Formação
Aline Bonacin Valentin	- Prática de Higiene e Legislação dos Alimentos - Tecnologia dos Alimentos	- Engenharia de Alimentos
Kelly Patricia Massera	- Segurança do Trabalho e Controle Ambiental	- Engenharia Agrônômica - Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho
Juliano Roberto da Silva Raramilho	- Sociologia	- Ciências Sociais

13. Práticas Profissionais Previstas

As práticas profissionais previstas estão descritas às fls. 139.

14. Certificação

O aluno ao concluir com sucesso, o Curso Técnico em Alimentos conforme organização curricular aprovada, receberá o Diploma de Técnico em Alimentos (fls.303)

15. Recursos Físicos e Materiais

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 305 a 425.

16. Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 158/09, de 03/11/09, do NRE de Jacarezinho, integrada pelos Técnicos Pedagógicos: Julival Francisco Santos Souza, licenciado em Letras, Eliane Constancio Marcolin, Arquiteta e Urbanista e como perita Maria Jacqueline Salles Rodrigues Bernadelli, Nutricionista, emitiu laudo técnico favorável à autorização para o funcionamento do referido curso. (fls.547 a 554)



PROCESSO N.º 1354/10

II – VOTO DA RELATORA

Considerando o exposto e o Parecer n.º 329/10 - DET/SEED, aprovamos o Plano do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia – integrado ao Ensino Médio e votamos pela autorização para o funcionamento do referido curso, a partir da data da publicação do ato autorizatório, carga horária de 3333 horas, mais 133 horas de Estágio Profissional Supervisionado, regime de matrícula anual, período mínimo de integralização do Curso de 04 (quatro) anos, presencial, do Centro Estadual de Educação Profissional Agrícola Mohamed Ali Hamzé, no Município de Cambará, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, conforme estabelecido na Deliberação nº 09/06 – CEE/PR.

Determinamos à mantenedora que a formação pedagógica da coordenação do curso e dos docentes seja ação a ser implementada.

A Instituição de Ensino deverá:

- a) tomar as devidas providências quanto ao registro “*on line*” no SISTEC – Sistema de Informação e Supervisão de Educação Profissional e Tecnológica;
- b) incorporar os procedimentos didático-pedagógicos apresentados neste Plano de Curso ao Regimento Escolar;
- c) efetuar, de imediato, a solicitação de renovação do credenciamento do estabelecimento de ensino;
- d) incluir a Língua Espanhola na Matriz Curricular, conforme Deliberação n.º 06/09-CEE/PR.

Encaminhamos:

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

É o Parecer.



ESTADO DO PARANÁ
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO N.º 1354/10

DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Básica aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.
Curitiba, 04 de maio de 2011.

Romeu Gomes de Miranda
Presidente do CEE

Maria das Graças Figueiredo Saad
Presidente da CEB