



PROCESSO N.º 1546/10

PROTOCOLO N.º 10.230.650-3

PARECER CEE/CEB N.º 303/11

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 –
Subsequente ao Ensino Médio.

RELATORA: SHIRLEY AUGUSTA DE SOUSA PICCIONI

I – RELATÓRIO

1 - Pelo Ofício n.º 2803/10, de 20/08/10, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho Estadual de Educação, 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, Subsequente 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.

O estabelecimento de ensino obteve a renovação do credenciamento para oferta de Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio 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: 1200 horas, mais 67 horas de Estágio Profissional Supervisionado
Regime de Funcionamento: de 2ª a 6ª feira, no período noturno



PROCESSO N.º 1546/10

Regime de Matrícula: semestral
Número de Vagas: 30 por turma
Período de Integralização do Curso: mínimo de 01 ano e meio e máximo de cinco anos
Requisito de Acesso: conclusão do Ensino Médio
Modalidade de Oferta: presencial, Subsequente

4. Justificativa

O 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.

Destaca-se o importante crescimento na área do comércio e indústria da alimentação e em consequência o aumento da demanda para a formação na área (fls. 61).

5. Objetivos

Os objetivos estão descritos às folhas 63.



PROCESSO N.º 1546/10

6. Organização Curricular

O curso apresenta regime de matrícula semestral, organizado por disciplinas.

Matriz Curricular

Matriz Curricular									
ESTABELECIMENTO: CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL AGRÍCOLA MOHAMAD ALI HAMZÉ .									
MUNICÍPIO: CAMBARÁ									
CURSO: TÉCNICO EM ALIMENTOS									
FORMA: SUBSEQÜENTE					Implantação Gradativa a partir de 2010				
TURNO: NOTURNO E DIURNO					Carga Horária: 1.440 horas/aula, 1.200 horas mais 67 horas de Estágio Supervisionado				
MÓDULO: 20					Organização Semestral				
Disciplinas	Semestres						H/A	Horas	
	1º S		2º S		3º S				
	T	P	T	P	T	P			
1	Análise de Alimentos	-	-	2	1	2	2	140	117
2	Bioquímica de Alimentos	4	-	3	-	3	-	200	167
3	Fundamentos do Trabalho	-	-	-	-	2	-	40	33
4	Informática	2	1	-	-	-	-	60	50
5	Microbiologia de Alimentos	3	-	3	-	2	-	160	133
6	Nutrição e Dietética	-	-	2	-	2	-	80	67
7	Prática de Higiene e Legislação dos Alimentos	2	1	2	2	2	2	220	183
8	Prática Discursiva e Lingüística	2	-	2	-	-	-	80	67
9	Química Geral	2	-	2	-	-	-	80	67
10	Segurança do Trabalho e Controle Ambiental	2	-	2	-	2	1	140	117
11	Tecnologia dos Alimentos	2	2	2	2	2	2	240	200
Total		23		25		24		1440	1200
Estágio Profissional supervisionado		-		2		2		80	67



PROCESSO N.º 1546/10

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. 67)

8. Articulação com o Setor Produtivo

O estabelecimento de ensino mantém convênio com:

- Certano Comercial de Alimentos Ltda
- S. L. Ban Ferreira e Ferreira Ltda
- Chelkem – Indústria e Comércio de Alimentos Ltda
- Luam Indústria e Comércio de Alimentos Ltda

Os Termos de Convênio estão anexados às folhas 129 a 136.

9. Critérios de Avaliação da Aprendizagem

A avaliação será expressa por notas, sendo a mínima para aprovação - 6,0 (seis vírgula zero) (fls. 117).

10. Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores

Os Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores estão descritos às folhas 117 e 118.

11. Plano de Avaliação de Curso

O Plano de Avaliação de Curso está descrito às fls.138.



PROCESSO N.º 1546/10

12. Corpo Docente

Nome	Formação	Disciplina
Ana Cristina Rocha Faleiros	- Nutrição	- Coordenação do Curso
Elga Lemos Gomes do Amaral	- Engenharia de Alimentos - Especialização em Gestão Estratégica da Produção	- Coordenação de Estágio - Microbiologia de Alimentos
Cristina Elisabeth Filtre Fernandes Struziato	- Química Industrial - Programa Especial de Formação Pedagógica – Habilitação: Física - Especialização em Física	- Análise de Alimentos - Bioquímica de Alimentos
Juliano Roberto da Silva Raramilho	- Ciências Sociais	- Fundamentos do Trabalho
Arnaldo Carlos Cardoso	- Tecnologia em Processamento de Dados - Programa Especial de Formação Pedagógica – Habilitação: Informática - Especialização em Liderança no Espaço Escolar, Supervisão, Orientação e Direção Escolar	- Informática
Dayane Pescarolo Martins	- Nutrição	- Nutrição e Dietética
Aline Bonacin Valentin	- Engenharia de Alimentos	- Prática de Higiene e Legislação dos Alimentos - Tecnologia dos Alimentos
Nadiva Ferreira Cavassani	- Letras- Habilitação: Português/Francês - Pedagogia - Especialização em Psicopedagogia - Especialização em Linguística e Literatura	- Prática Discursiva e Linguística
Maria Estela Sales Rodrigues	- Engenharia Química - Formação Pedagógica em Química	- Química Geral
Kelly Patricia Massera	- Engenharia Agrônômica - Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho	- Segurança do Trabalho e Controle Ambiental



PROCESSO N.º 1546/10

13. Plano de Estágio e Práticas Profissionais Previstas

O Plano de Estágio e as Práticas Profissionais Previstas estão descritos às fls. 101 a 114.

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. 395).

15. Recursos Físicos e Materiais

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 225 a 241.

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: Eliane Constâncio Marcolin, bacharel em Arquitetura e Urbanismo, Julival Francisco Santos Souza, licenciado em Letras – Habilitação: Português, Inglês e respectivas literaturas e como perita Maria Jacqueline Salles Rodrigues Bernadelli, bacharel em Nutrição, emitiu laudo técnico favorável à autorização para o funcionamento do referido curso (fls. 376 a 383).

II – VOTO DA RELATORA

Considerando o exposto e o Parecer n.º 330/10 - DET/SEED, aprovamos o Plano do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia – Subsequente 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 1200 horas mais 67 horas de estágio profissional supervisionado, regime de matrícula semestral, período mínimo de integralização do curso de 01 ano e seis meses, 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 n.º 09/06 – CEE/PR.

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



PROCESSO N.º 1546/10

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.

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.

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