



PROCESSO N.º 2449/10

PROTOCOLO N.º 10.168.850 - 0

PARECER CEE/CEB N.º 307/11

APROVADO EM 05/05/11

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DE PONTA GROSSA

MUNICÍPIO: PONTA GROSSA

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

RELATOR: LUCIANO PEREIRA MEWES

## I – RELATÓRIO

1. Pelo Ofício n.º 5018/2010 - GS/SEED, de 05 de abril de 2010, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho o expediente acima, protocolado no NRE de Ponta Grossa, em 17/12/2009, de interesse do Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa, do município de Ponta Grossa 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 de Ponta Grossa, localizado à Rua Júlio da Costa, 229, Bairro – Colônia Dona Luiza, do município de Ponta Grossa, é mantido pelo Governo do Estado do Paraná e obteve a renovação de credenciamento para a oferta de Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução nº 2233/10 de 21/05/2010. (fls. 04 e 09)

## 3. Dados Gerais do Curso

**Curso:** Técnico em Alimentos.

**Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia.

**Carga Horária:** 3.333 horas mais 133 horas de Estágio Profissional Supervisionado.

**Regime de Matrícula:** anual.



PROCESSO N.º 2449/10

**Número de vagas:** 40 por turma.

**Regime de Funcionamento:** de 2ª a 6ª feira, nos períodos manhã, tarde e noite.

**Período de integralização do curso:** mínimo de 04 anos.

**Modalidade de oferta:** presencial/integrado.

**Requisitos de Acesso:** conclusão do Ensino Fundamental ou Equivalente. ( fls. 17 )

#### **4. Justificativa**

(...)

A proposta de formação na área de alimentos na modalidade de alternância, justifica-se pelo crescimento na área da indústria e comércio de alimentação. Os jovens que já estão inseridos no mercado de trabalho formal ou informal poderão obter uma formação técnica com perspectiva de continuidade em nível superior. Também é um curso atrativo para jovens que vivem em comunidades rurais e que encontram dificuldades em seguir calendários estruturados, com frequência contínua. Para essa população também se destaca a possibilidade de desenvolver de forma sustentável procedimentos industriais diretamente vinculados à produção agrícola, podendo aumentar o retorno econômico e a sustentabilidade da atividade rural.

O aumento da demanda para a formação nessa área é decorrente das recentes alterações no perfil populacional, a agitação da vida moderna a falta de tempo, os 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 da indústria. O conhecimento técnico científico por seu turno demonstra de forma cada vez mais segura a interdependência entre hábitos alimentares e saúde e impõem à indústria a necessidade de corresponder às exigências higiênico sanitária e nutricional no processo de transformação e conservação dos alimentos. ( fls. 13 a 14)

#### **5. Objetivos**

Os objetivos estão descritos às fls. 16.

#### **6. 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 atividade 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.18 )



PROCESSO N.º 2449/10

### 7. Organização Curricular

O curso apresenta regime de matrícula anual, com carga horária de 3.333 horas mais 133 horas de Estágio Profissional Supervisionado.

#### Matriz Curricular ( fls. 102 )

Matriz Curricular							
<b>Estabelecimento:</b> Centro Est. de Educação Profissional de Ponta Grossa							
<b>Município:</b> Ponta Grossa							
<b>Curso:</b> TÉCNICO EM ALIMENTOS							
<b>Forma:</b> Integrada				Implantação gradativa a partir do ano: 2010			
<b>Turno:</b> Manhã, tarde e/ou noite				Carga Horária 4000 horas/aula - 3333 horas mais 133 horas de Estágio Profissional Supervisionado			
<b>Módulo:</b> 40				<b>Organização:</b> Seriado			
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	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	267
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>
ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO			2	2		160	133



PROCESSO N.º 2449/10

### **8. Certificação**

O aluno ao concluir com sucesso, o Curso Técnico em Alimentos, conforme organização curricular aprovada, receberá o Diploma de Técnico em Alimentos. (fls. 182 )

### **9. Critérios de Avaliação**

(...)

A avaliação será expressa por notas, sendo a mínima para aprovação - 6,0 (seis vírgula zero). (fls. 103)

### **10. Plano de Estágio e Descrição das Práticas Profissionais Previstas**

O Plano de Estágio está anexado às folhas 92 a 99 e as práticas profissionais previstas estão descritas às folhas 101.

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

O Plano de Avaliação do Curso está anexado às folhas 110.

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

O estabelecimento de ensino mantém Convênio com:

- SGS Agricultura e Indústria
- A. J. ECKERT & CIA LTDA ME
- Churracaria N.T.L. Ltda – Papai Gogo

Os Termos dos Convênios estão anexados às folhas 109 e 320 a 325.



PROCESSO N.º 2449/10

### 13. Quadro de Docentes

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
-Soraya Adriane Blum	-Bacharel em Engenharia de Alimentos	-Coordenação de Curso
-Eluise Luciane Choma	-Tecnologia em Alimentos	-Coordenação de Estágio
-Enelise Aparecida Staron	-Bacharel em Engenharia de Alimentos	-Bioquímica de Alimentos -Análise de Alimentos -Microbiologia de Alimentos
-Neuci Martins Ribeiro Barbosa	-Educação Artística/Artes Plásticas	-Arte
-Adriane Dall'Acqua de Oliveira	-Ciências Biológicas	-Biologia
-Roberta de Souza Leone	-Bacharel em Engenharia de Alimentos -Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	-Tecnologia dos Alimentos -Prática de Higiene e Legislação dos Alimentos
-Nelci Regina Burgardt	-Educação Física	-Educação Física
-Carlos Ricardo Grokorriski	-Filosofia	-Filosofia -Sociologia*
-Marcos Aurélio Viatroski	-Física	-Física
-Rosane Salache	-Geografia	-Geografia
-Isabel Stancik	-História	-História
-Gabriel França	-Tecnólogo em Informática	-Informática
-Luzia Rita Bochenek	-Letras/Inglês/Português e respectivas Literaturas	-LEM/Inglês -Língua Portuguesa e Literatura
-Osvaldo Thibes Chaves de Oliveira	-Matemática	-Matemática
-Gisely de Fátima Kogos	-Bacharel em Nutrição	-Nutrição e Dietética
-Daniele Gonçalves	-Química	-Química
-Cesar Magnus Busch	-Bacharel em Engenharia -Especialização em Segurança do Trabalho	-Segurança do Trabalho e Controle Ambiental

*\*Obs. Indicar docente graduado com habilitação e qualificação específica, conforme o Inciso XIV, artigo 22 da Deliberação nº 09/06 – CEE/PR.*

### 14. Recursos Físicos e Materiais

Os Recursos Físicos e Materiais estão descritos às folhas 183 a 192.



PROCESSO N.º 2449/10

### **15. Comissão Verificadora**

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo nº 403/09, do NRE de Ponta Grossa, integrada pelos Técnicos Pedagógicos Maura Marleni Nascimento, licenciada em Pedagogia; José Maurício Teixeira, licenciado em Geografia e a perita Karina Marques, graduada em Tecnologia dos Alimentos emitiu o laudo técnico favorável à autorização para funcionamento do referido curso, de acordo com a Deliberação nº 09/06-CEE/PR. (cf. fls. 292 a 302)

Às folhas 310 consta o comprovante do protocolo nº 07. 594. 958 - 8, referente à solicitação de providências à mantenedora quanto às ressalvas do Corpo de Bombeiros.

Em relação às ressalvas apontadas no Relatório do Corpo de Bombeiros, consta às folhas 309 justificativa da Direção, informando que pelo protocolo nº 07. 594. 958 – 8, às fls.310, solicitou providências à mantenedora; e que para a Vigilância Sanitária expedir um parecer é necessário o laudo favorável do Corpo de Bombeiros.

### **II – VOTO DO RELATOR**

Considerando o exposto e o Parecer n.º 574/10-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, totalizando 3.333 horas mais 133 horas de Estágio Profissional Supervisionado, 40 vagas por turma, período mínimo de integralização de 04 anos, regime de matrícula anual, presencial, do Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa, do município de Ponta Grossa, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, conforme estabelecido na Deliberação nº 09/06-CEE/PR.

Determinamos à mantenedora que:

- a) sejam tomadas as providências necessárias referentes às ressalvas apontadas neste Parecer;
- b) a formação pedagógica da coordenação e dos docentes do curso seja ação a ser implementada.



**PROCESSO N.º 2449/10**

A Instituição de Ensino deverá:

- a) tomar as providências quanto ao registro “on-line” no SISTEC – Sistema de Informação e Supervisão da Educação Profissional e Tecnológica para o referido curso;
- b) incorporar os procedimentos didático-pedagógicos apresentados neste Plano de Curso ao Regimento Escolar;
- c) incluir a disciplina de Língua Espanhola na Matriz Curricular conforme a Deliberação nº 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.

**DECISÃO DA CÂMARA**

A Câmara de Educação Básica aprova, por unanimidade, o Voto do Relator.  
Curitiba, 05 de maio de 2011.

Romeu Gomes de Miranda  
Presidente do CEE

Maria das Graças Figueiredo Saad  
Presidente da CEB