



PROCESSO N.º 1125/09

PROTOCOLO N.º 7.330.257-9

PARECER CEE/CEB N.º 398/11

APROVADO EM 25/05/11

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: COLÉGIO ESTADUAL ARNALDO BUSATO – ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO, NORMAL E PROFISSIONAL

MUNICÍPIO: CORONEL VÍVIDA

ASSUNTO: Pedido de autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos, Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, Integrado ao Ensino Médio com desenvolvimento curricular da Pedagogia de Alternância na Casa Familiar Rural de Coronel Vivida.

RELATOR: ROMEU GOMES DE MIRANDA

I – RELATÓRIO

1. Pelo Ofício n.º 4392/09-GS/SEED, de 28/10/09, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho o expediente protocolado em 12/01/09, no NRE de Pato Branco, de interesse do Colégio Estadual Arnaldo Busato – Ensino Fundamental, Médio, Normal e Profissional, do Município de Coronel Vivida, que por sua Direção solicita autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos, Integrado ao Ensino Médio com desenvolvimento curricular da Pedagogia da Alternância, na Casa Familiar Rural de Coronel Vivida, do Município de Coronel Vivida.

O processo foi convertido em diligência junto à SEED em 04/05/10, para providenciar a renovação de credenciamento da Instituição de Ensino para oferta de Curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio e retornou a este CEE/PR em 02/06/10 pelo Ofício n.º 1980/10-GS/SEED.

O processo foi devolvido à SEED em 31/03/11 a pedido do Departamento de Educação e Trabalho e retornou a este Conselho em 09/05/11 pelo Ofício n.º 752/11-SUED/SEED, com a seguinte justificativa:

O Departamento de Educação e Trabalho, num processo de construção coletiva, durante o ano de 2007, realizou vários encontros com os NRES com o objetivo de analisar, discutir e reestruturar os Planos de Cursos, ofertados pelos Estabelecimentos da Rede Estadual de Ensino, necessidade apontada pelos professores da Rede Estadual que trabalham na Educação Profissional e também construir Planos de Cursos que não eram ofertados até então e estavam previstos na expansão.

Embora o Departamento tenha concluído as atividades referentes à reformulação no ano de 2007, num processo democrático/participativo, o Ministério da Educação disponibilizou no final do mesmo ano o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio para consulta e, em 09 de julho de 2008, através da Resolução n.º 03 do Conselho



PROCESSO N.º 1125/09

Nacional de Educação, lançou oficialmente o referido Catálogo, cuja normatização para o Sistema Estadual de Ensino do Estado do Paraná foi complementada pela Deliberação nº 04/08 – CEE/PR, aprovada em 05/12/08. Para atendimento à citada legislação, os Planos de Curso reestruturados foram novamente alterados para adequação ao contido no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.

Nessa ocasião, através do Ofício Circular nº 65/2008 - DET/SEED os Planos de Curso foram enviados aos NREs, considerando que algumas Instituições de Ensino estavam contempladas na expansão de 2009 e precisavam elaborar os processos para solicitação de autorização de funcionamento ao Conselho Estadual de Educação.

Paralelamente a esse processo, a Lei Federal 11.684/08, aprovada em 02/06/2008, alterou o art. 36 da Lei nº 9394/96, para incluir as disciplinas de Filosofia e Sociologia nos currículos do Ensino Médio. Para o Sistema Estadual de Ensino do Estado do Paraná, a Deliberação nº 03/08 – CEE/PR, aprovada em 07/11/08, estabeleceu a inclusão das disciplinas de Filosofia e Sociologia no currículo de todas as séries do ensino médio, de forma gradativa, a partir de 2010. Dessa forma, os Planos dos Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio foram outra vez alterados para atender ao contido na Deliberação nº 03/08 – CEE/PR. Nova cópia dos Planos de Curso foram entregues aos NREs.

No ano de 2010, por ocasião da publicação, os Planos de Curso, sob orientação da Chefia do DET/SEED, novamente passaram por algumas alterações quanto à denominação das disciplinas (em alguns casos para compatibilizar com a formação do docente que iria ministrá-las) e, à carga horária semanal para ajustar quanto ao mesmo número de aulas semanais em todos os semestres do período noturno.

Mesmo alguns cursos tendo sido aprovados ou iniciados em 2009, com Planos de Curso, cuja versão foi alterada posteriormente, a orientação do DET/SEED sempre foi no sentido de que todos os Cursos Técnicos de Nível Médio, incluindo as Casas Familiares Rurais, ofertados pelas Instituições da Rede Estadual, deveriam ter Matriz Curricular única, implantada gradativamente, no ano de 2010, tanto para Cursos novos, quanto para cursos que já eram ofertados, porém a Casa Familiar Rural do Município de Coronel Vivida, Escola Base Arnaldo Busato, não realizou a implantação da matriz única, e continuou ofertando a Matriz contida às folhas 505 do presente protocolado.

Diante do todo o exposto, o Departamento de Educação e Trabalho solicita a este Egrégio Conselho Estadual de Educação – CEE/PR que desconsidere o Plano de Curso contido às folhas 28 a 106 e passe a considerar o Plano de Curso às folhas 459 à 505, tendo em vista que este foi o plano cumprido em 2009 e 2010 pela referida Casa Familiar Rural (fls.518 e 519).

A instituição de ensino foi credenciada para oferta de Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução Secretarial nº 1171/11, de 24/03/11.



PROCESSO N.º 1125/09

2 – Das Instituições de Ensino

- Escola Base

O Colégio Estadual Arnaldo Busato – Ensino Fundamental, Médio, Normal e Profissional – Escola Base, está localizado na Rua Stédile, 520, no Município de Coronel Vivida e tem como entidade mantenedora, o Governo do Estado do Paraná.

- Casa Familiar Rural

A Casa Familiar Rural de Coronel Vivida está localizada na PR 562, Bairro Flor da Serra, Município de Coronel Vivida e tem como entidade mantenedora, a ARCAFAR SUL – Associação Regional das Casas Familiares Rurais do Sul.

3 – Dados Gerais do Curso

- Curso: Técnico em Alimentos
- Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
- Carga horária total do Curso: 4000 horas mais 133 horas de estágio supervisionado
- Regime de funcionamento: de 2ª feira a 6ª feira, no período integral, em regime de alternância
- Regime de matrícula: anual
- Número de vagas: 30 por turma
- Período de integralização do curso: 03 anos
- Requisitos de acesso: Egressos do Ensino Fundamental; conforme instrução de matrícula emitida pela mantenedora
- Modalidade de oferta: presencial, Integrado ao Ensino Médio, com desenvolvimento curricular da Pedagogia de Alternância na Casa Familiar Rural

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.

(...)

A proposta de formação na área de alimentos na modalidade “alternância” justifica-se pelo importante crescimento na área do comércio e indústria da alimentação. A modalidade permite que uma parcela importante de jovens já inseridos no mercado de trabalho formal ou informalmente possa obter formação técnica de qualidade com perspectiva de continuidade dos estudos em nível superior. Por outro lado, esta modalidade é particularmente atrativa para jovens que vivem em comunidades rurais e que encontram dificuldade em seguir cursos com calendários estruturados para frequência contínua.



PROCESSO N.º 1125/09

Para esta população também se destaca a possibilidade de desenvolver de forma sustentada procedimentos industriais diretamente vinculados à produção agrícola o que aumentaria o retorno econômico e a sustentabilidade da atividade rural (fls. 460 e 461).

5 – Objetivos

- a) Organizar experiências pedagógicas que levem à formação de sujeitos críticos e conscientes, capazes de intervir de maneira responsável na sociedade em que vivem.
- b) Oferecer um processo formativo sustentado na educação geral que assegure a integração entre o conhecimento científico e sócio histórico construído pela humanidade e a formação técnica que subsidia os fazeres profissionais.
- c) Articular conhecimentos científicos e tecnológicos das áreas naturais e sociais estabelecendo uma abordagem integrada das experiências educativas.
- d) Oferecer um conjunto de experiências teórico-práticas na área de alimentação com a finalidade de consolidar o “saber fazer”.
- e) Propiciar ao educando aquisição de conhecimento científico através de pedagogia de alternância.
- f) Utilizar da prática cotidiana para aplicação de conhecimento científico.
- g) Destacar em todo processo educativo a importância de uma alimentação saudável e do controle dos processos com vista à sustentabilidade ambiental (fls. 462).

6 – Organização Curricular

O curso apresenta o regime de matrícula anual, organizado por disciplinas.



PROCESSO N.º 1125/09

Matriz Curricular

MATRIZ CURRICULAR					
Estabelecimento: COLÉGIO ESTADUAL ARNALDO BUSATO – ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO, NORMAL E PROFISSIONAL					
Município: CORONEL VIVIDA - PR					
Curso: TÉCNICO EM ALIMENTOS – ALTERNÂNCIA					
Forma: INTEGRADA			Implantação gradativa a partir do ano: 2009		
Turno: INTEGRAL			Carga Horária 4800 horas/aula - 4000 horas mais 133 horas de Estágio Supervisionado		
Módulo: 40			Organização: SERIADA		
SÉRIES					
DISCIPLINAS	1ª	2ª	3ª	hora/aula	hora
1. ANÁLISE DE ALIMENTOS		2	3	200	167
2. ARTE		2		80	67
3. BIOLOGIA	3	3	2	320	267
4. BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	2	2	2	240	200
5. EDUCAÇÃO FÍSICA	2	2	2	240	200
6. FILOSOFIA	2	2	2	240	200
7. FÍSICA	2	2	2	240	200
8. GEOGRAFIA	2	2	2	240	200
9. HISTÓRIA	3	3	2	320	267
10. INFORMÁTICA	3			120	100
11. LEM - INGLÊS	2	2		160	133
12. LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA	4	4	3	440	367
13. MATEMÁTICA	4	3	4	440	367
14. MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	2	2	2	240	200
15. NUTRIÇÃO E DIETÉTICA			2	80	67
16. PRÁTICA DE HIGIENE E LEGISLAÇÃO DOS ALIMENTOS	2	2	2	240	200
17. QUÍMICA	3	3	3	360	300
18. SEGURANÇA DO TRABALHO E CONTROLE AMBIENTAL			3	120	100
19. SOCIOLOGIA	2	2	2	240	200
20. TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS	2	2	2	240	200
TOTAL	40	40	40	4800	4000
ESTÁGIO SUPERVISIONADO		2	2	160	133



PROCESSO N.º 1125/09

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. 464).

8 – Articulação com o Setor Produtivo

A instituição de ensino mantém convênio com:

- H. E. Indústria e Comércio de Laticínios Ltda
- Empresa Laticínio Coronel Vivida Ltda
- Verduras Strapazzon

516.

Os Termos de Convênio estão anexados às folhas 506 a

9 – Certificação

O aluno que concluir com sucesso, o Curso Técnico em Alimentos conforme organização curricular aprovada, receberá o Diploma de Técnico em Alimentos (fls. 287).

10 – Critérios de Avaliação

A avaliação será expressa por notas, sendo a mínima para aprovação – 6,0 (seis vírgula zero) (fls. 109).

11 – Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores

Este curso não prevê aproveitamento de estudos (fls. 109).



PROCESSO N.º 1125/09

12 – Plano de Avaliação do Curso

O Curso será avaliado com instrumentos específicos, construídos pelo apoio pedagógico do estabelecimento de ensino para serem respondidos (amostragem de metade mais um) por alunos, professores, pais de alunos, representante(s) da comunidade, conselho escolar, APMF.

Os resultados tabulados serão divulgados, com alternativas para solução (fls. 114).

13 – Corpo Docente

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Andréia Martha de Oliveira	- Farmácia Bioquímica - Mestrado em Tecnologia de Alimentos	- Coordenação de Curso - Bioquímica de Alimentos
Marileide Bassetto	- Nutrição - Especialização em Alimentação Escolar - Especialização em Ciência da Nutrição Humana	- Coordenação de Estágio - Análise de Alimentos - Tecnologia dos Alimentos - Nutrição Dietética
Antonia Troczinski	- Educação Artística – Habilitação: Música - Pedagogia - Especialização em Administração, Supervisão e Orientação Educacional	- Arte
Ana Poleselo	- Ciências – Habilitação: Biologia e Química - Especialização em Magistério da Educação Básica	- Biologia - Química
Marcelo Ricardo Zakaluka	- Educação Física - Especialização em Educação Física – Saúde e Qualidade de Vida	- Educação Física
Sheila Mara Borges dos Santos	- Tecnologia Agroindustrial	- Embalagens de Alimentos - Microbiologia de Alimentos* - Prática de Higiene e Legislação dos Alimentos* - Segurança do Trabalho e Controle Ambiental*
Leogilda Aparecida Cavalheiro	- Filosofia (MEC: Filosofia e Sociologia)	- Filosofia - Sociologia
Cynthia Rejane Mazzotti Lasta	- Ciências – Habilitação: Matemática - Especialização em Fundamentos de Matemática	- Física*
Eudamar Francescon Fin	- Geografia - Metodologia do Ensino da Geografia	- Geografia



PROCESSO N.º 1125/09

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Olair Moura de Freitas	- História - Especialização em Administração, Supervisão e Orientação	- História
Denite Maria Pizzatto	- Ciências Contábeis - Programa Especial de Formação Pedagógica - Informática	- Informática
Elsa Aparecida Tocolini	- Letras – Habilitação: Português/Inglês e respectivas literaturas - Especialização em Educação Inclusiva	- Língua Portuguesa e Literatura - Língua Estrangeira Moderna - Inglês
Olivia Pasinato	- Ciências – Habilitação: Matemática - Especialização em Magistério da Educação Básica	- Matemática

*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 289 a 373; 409 a 417 e 432.

15 – Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo nº 01/09, do NRE de Pato Branco, integrada pelos Técnicos Pedagógicos do NRE: Linda Mary Inácio De Bortoli, licenciada em Ciências Biológicas, Rodrigo Juliano Regert, licenciado em Sistemas da Informação e como perito Mário Antônio Alves da Cunha, bacharel em Química Industrial, emitiu o Laudo Técnico favorável à autorização para o funcionamento do referido curso (fls. 397 a 402).

II – VOTO DO RELATOR

Considerando o exposto e o Parecer n.º 555/09-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 de publicação do ato autorizatório, carga horária de 4000 horas mais 133 horas de Estágio Profissional Supervisionado, período mínimo de integralização do curso de 03 anos, organização curricular anual, 30 vagas por turma, presencial, estrutura e funcionamento da Metodologia da Alternância, do Colégio Estadual Arnaldo Busato – Ensino Fundamental, Médio, Normal e Profissional (Escola Base), no Município de Coronel Vivida, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, para desenvolvimento na Casa Familiar Rural de Coronel Vivida,



PROCESSO N.º 1125/09

mantida pela Associação das Casas Familiares Rurais do Sul do Brasil – ARCAFAR – SUL no Município de Coronel Vivida, conforme estabelecido na Deliberação nº 09/06 – CEE/PR.

O referido curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio, será implantado sob forma de experimento pedagógico, devendo a mantenedora proceder a avaliação anual, encaminhando relatório circunstanciado ao CEE, para análise.

Quanto ao retorno para reconhecimento a este Conselho, cumprir o disposto no parágrafo 3º do artigo 37, da Deliberação nº 02/10-CEE/PR.

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 para o referido curso;

b) incorporar os procedimentos didático-pedagógicos apresentados neste Plano de Curso ao Regimento Escolar.

Encaminhe-se:

a) o Parecer à Secretaria de Estado da Educação para a expedição do ato autorizatório do referido curso;

b) o processo à instituição 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, 25 de maio de 2011.

Romeu Gomes de Miranda
Presidente do CEE

Maria das Graças Figueiredo Saad
Presidente da CEB