



PROCESSO N° 39/11

PROTOCOLO N.º 07. 354. 904 - 3

PARECER CEE/CEB N.º 769/11

APROVADO EM 13/09/11

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: SENAI - CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DE LONDRINA

MUNICÍPIO: LONDRINA

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

RELATORA: MARIA DAS GRAÇAS FIGUEIREDO SAAD

I – RELATÓRIO

1. Pelo Ofício nº 5474/2010-GS/SEED, de 28/12/2010, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho o expediente protocolado em 03/12/2008 no NRE de Londrina, de interesse do SENAI - Centro de Educação Profissional de Londrina, do município de Londrina que por seu Diretor Regional solicita autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente e/ou concomitante ao Ensino Médio.

2. Da Instituição de Ensino

O SENAI – Centro de Educação Profissional de Londrina, localizado na rua Belém, 844 é mantido pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial SENAI – Departamento Regional do Paraná. (fls. 04)

A instituição de ensino foi credenciada para oferta de Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução Secretarial nº 1787/02, de 23/05/02, com base no Parecer nº 229/02-CEE/PR e obteve a renovação do credenciamento pela Resolução Secretarial nº 5028/07, de 06/12/2007, com base no Parecer nº 651/07/CEE/PR, a partir do ano de 2007. (fls. 06 e 07)

3. Dados Gerais do Curso (fls.157)

- **Curso:** Técnico em Alimentos
- **Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia
- **Carga Horária do Curso:** 1440 horas
- **Regime de Funcionamento:** de 2ª a 6ª feira, em quatro horas diárias, no período diurno ou noturno
- **Regime de Matrícula:** modular
- **Número de Vagas:** 36 vagas por turma



PROCESSO N° 39/11

- **Período de Integralização do Curso:** mínimo de dois anos e máximo de 05 anos
- **Requisitos de Acesso:** Ensino Médio concluído ou estar cursando o Ensino Médio
- **Modalidade de Oferta:** presencial, subsequente e/ou concomitante ao Ensino Médio.

4. Justificativa (fls. 151)

(...) A indústria de alimentos está entre as que mais contribui para a expansão da economia nacional, tendo sido o setor que mais empregou em 2003. Em 2006 apenas no estado do Paraná o número de funcionários das indústrias do setor de alimentos chegou a 27.930, segundo banco de dados da Federação das Indústrias do Estado do Paraná. No estado do Paraná o setor cresceu na década de 80, tendo também aumentado a concentração física das indústrias agro-alimentares, principalmente nas regiões de Londrina, Maringá, Curitiba, Ponta Grossa e extremo oeste, com grande crescimento de cooperativas. Na década de 90 houve uma grande diversificação o que exigiu maior nível tecnológico. As atividades de maior relevância na Indústria de alimentos do Paraná são o beneficiamento e processamento de grãos, abate e conserva de carne, produção de açúcar, elaboração de refeições industriais e conservas.

Nesta região se estabelecem grandes cooperativas como a COROL, com sede em Rolândia, Cooperativa Integrada, CONFEPAR, COFERCATU, COAMO, COCAMAR, COCAFÉ, COTRACIL, COOPerval, VALCOOP. Destaca-se a CIA Iguazu de Café Solúvel, CIA Cacique de Café Solúvel, Itamaraty, DORI Alimentos...

(...) Tanto grandes indústria/empresas da região como as pequenas que precisam acompanhar a evolução tecnológica e adequar-se à legislação referente à higiene e segurança de alimentos, tem uma demanda crescente por serviços laboratoriais, seja para controle da qualidade de seus produtos e validação de ensaios laboratoriais próprios, como para seleção, avaliação e reavaliação de fornecedores, matérias-primas e outros insumos...

(...) Além das indústrias de alimentos, outros setores da economia, tais como farmácias de manipulação, drogarias, hospitais, indústrias de medicamento, necessitam de análise periódica da potabilidade da água, configurando-se como público alvo dos serviços pretendidos neste projeto...

5. Objetivos

Os objetivos estão descritos às folhas 156.

6. Perfil Profissional (fls160)

O Técnico em Alimentos é o profissional que 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.



PROCESSO N° 39/11

7. Articulação com o Setor Produtivo

A Instituição de Ensino mantém convênios com:

-CIEE – Centro de Integração Empresa Escola/PR

-DIXIE TOGA S/A

-ITAP BEMIS Ltda.

-IEL – Instituto Euvaldo Lodi do Paraná

ABRE – Agência Brasileira de Estágio

Os termos estão anexados às folhas 177 a 177P.

8. Organização Curricular

O curso apresenta organização curricular em módulos e carga horária de 1440 horas.

Matriz Curricular (fls. 173)

NOME DO ESTABELECIMENTO: SENAI – CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DE LONDRINA					
LOCALIDADE: LONDRINA (PR)			NRE: LONDRINA		
ENTIDADE MANTENEDORA: SENAI – DEPARTAMENTO REGIONAL DO PARANÁ					
CURSO: TÉCNICO EM ALIMENTOS					
EIXO TECNOLÓGICO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA					
IMPLANTAÇÃO/ANO: 2008					
Disciplinas	Módulos				Carga horária por Disciplina
	I	II	III	IV	
Segurança de alimentos: microbiologia dos alimentos	-	60	60	-	120
Segurança de alimentos: química dos alimentos	60	60	-	-	120
Segurança de alimentos: ferramentas da qualidade	-	100	100	-	200
Gestão ambiental	80	-	-	-	80
Higienização na indústria de alimentos	60	-	-	-	60
Acompanhamento do processo produtivo	-	-	80	-	80
Processo tecnológico: bioquímica dos alimentos	-	-	60	-	60
Processo tecnológico: tecnologia de alimentos	-	-	60	-	60
Processo tecnológico: tecnologia da fabricação de alimentos	-	-	-	320	320
Viabilidade de processo e produto	40	40	-	-	80
Embalagens alimentícias	-	-	-	40	40
Gestão de processos	60	60	-	-	120
Comunicação e gestão de pessoas	60	40	-	-	100
Total de Horas por Módulo	360	360	360	360	1440



PROCESSO N° 39/11

9. Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores

Os critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores estão descritos às folhas 176.

10. Critérios de Avaliação (fls. 175)

(...)

Serão considerados aprovados os alunos que apresentarem:

- a) Frequência igual ou superior a 75% do total da carga horária do semestre letivo e média do módulo igual ou superior 7,0 (sete vírgula zero);
- b) Frequência igual ou superior a 75% do total da carga horária do semestre letivo e média igual ou superior a 5,0 (cinco vírgula zero), resultante da recuperação final.

11. Plano de Avaliação do Curso

O Plano de Avaliação do Curso está anexado às folhas 178.

12. Certificação (fls. 204)

O aluno que concluir satisfatoriamente cada um dos módulos, comprovando a conclusão do Ensino Médio, receberá o Diploma de Técnico em Alimentos.



PROCESSO N° 39/11

13. Corpo Docente

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
-Valdomiro Nery Gonçalves	-Bacharel em Engenharia Química -Especialização em Qualidade Total e Reengenharia	-Coordenação do Curso -Processo Tecnológico: Bioquímica dos Alimentos
-Bruno Humberto Cotrim Basile	-Engenharia de Alimentos -Especialização em Tecnologia e Controle de Qualidade em Alimentos	-Segurança de Alimentos: Microbiologia dos Alimentos -Segurança de Alimentos: Química dos Alimentos -Segurança de Alimentos: Ferramentas da Qualidade
-José Luiz Dalto	-Bacharel em Ciências Econômicas -Especialização em Comportamento Organizacional e Logística de Recursos Humanos -Especialização em Competitividade e Desempenho das Exportações do Complexo Agroindustrial Brasileiro	-Viabilidade de Processo e Produto -Gestão de Processos -Comunicação e Gestão de Pessoas
Renata Camila de Brito Darpossolo	-Bacharel em Engenharia de Alimentos -Especialização em Tecnologia e Controle de Qualidade em Alimentos	-Acompanhamento do Processo Produtivo -Embalagens Alimentícias
-Thaise Camargo da Silva	-Bacharel em Nutrição	-Higienização na Indústria de Alimentos -Processo Tecnológico: Tecnologia de Alimentosa -Processo Tecnológico: Tecnologia da Fabricação de Alimentos
-Wagner Luiz Kreling	- Geografia -Especialização em Análise Ambiental em Ciências da Terra -Mestrado em Geografia	-Gestão Ambiental

14. Plano de Estágio não Obrigatório e Descrição das Práticas Profissionais

O Plano de Estágio está anexado às folhas 165 e a descrição das práticas profissionais às folhas 169.

15. Recursos Físicos e Materiais

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 205 a 237.



PROCESSO N° 39/11

16. Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 508/10, do NRE de Londrina, integrada pelos Técnicos Pedagógicos: Sandra Helena Gioia Ebara, licenciada em Pedagogia; especialização em Administração Escolar; Marília Inês Martins Gomes, licenciada em Educação Física; Leonor Parra Serene, licenciada em Pedagogia e como perita Thaís Clay Kohata de Aquino, bacharel em Engenharia de Alimentos, emitiu o laudo técnico favorável à autorização para o funcionamento do referido curso. (fls. 305 a a 327)

II – VOTO DA RELATORA

Considerando o exposto e o Parecer nº 664/10-DET/SEED, aprovamos o Plano do Curso Técnico em Alimentos - Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente e/ou concomitante 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 1440 horas, período mínimo de integralização do curso de 02 (dois) anos, organização curricular modular, 36 alunos por turma, presencial, do SENAI – Centro de Educação Profissional de Londrina, município de Londrina, mantido pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial SENAI – Departamento Regional do Paraná, conforme estabelecido nas Deliberações nº 09/06 e nº 02/10 – CEE/PR.

Recomendamos à mantenedora que a formação pedagógica da coordenação e dos docentes do curso 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 para o referido curso;

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

Encaminhamos:

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.



ESTADO DO PARANÁ
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO N° 39/11

DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Básica aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.
Curitiba, 13 de setembro de 2011.

Romeu Gomes de Miranda
Presidente do CEE

Maria das Graças Figueiredo Saad
Presidente da CEB