



PROCESSO N° 47/11

PROTOCOLO N.º 10.506 .363 - 6

PARECER CEE/CEB N.º 774/11

APROVADO EM 13/09/11

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL IRMÃO MÁRIO CRISTÓVÃO

MUNICÍPIO: CURITIBA

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

RELATOR: ROMEU GOMES DE MIRANDA

I – RELATÓRIO

1. Pelo Ofício nº 5350/2010-GS/SEED, de 16 de dezembro de 2010, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho o expediente protocolado no NRE de Curitiba, em 07/07/2010, de interesse do Centro de Educação Profissional Irmão Mário Cristóvão, do município de Curitiba que por sua Direção 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 Centro de Educação Profissional Irmão Mário Cristóvão, localizado na Rua Imaculada Conceição, 1155, Prado Velho, do município de Curitiba é mantido pela Associação Paranaense de Cultura.

A instituição de ensino foi credenciada para a oferta da Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução Secretarial nº 2417/01, de 09/10/01 e obteve a renovação do credenciamento pela Resolução nº 4193/07, de 04/10/07, com base no Parecer nº 568/07, de 12/09/07.

3. Dados Gerais do Curso (fls. 280)

Curso: Técnico em Alimentos

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Carga Horária: 1200 horas

Regime de Funcionamento: de 2ª a 6ª feira, nos períodos matutino das 07 horas e 30 minutos às 12 horas, vespertino das 13 horas e 30 minutos às 18 horas e noturno das 19 horas às 22 horas e 15 minutos

Regime de Matrícula: por período

Número de Vagas: 60 vagas

Período de Integralização do Curso: mínimo:24 meses e máximo de 60 meses



PROCESSO N° 47/11

Requisitos de Acesso: Ensino Médio concluído ou estar cursando a 3ª série do Ensino Médio

Modalidade de Oferta: presencial, subsequente e/ou concomitante ao Ensino Médio.

4. Justificativa (fls. 48)

(...)

O mercado de trabalho tem exigido dos seus atuais e futuros trabalhadores, níveis de escolaridade e qualificação muito maiores do que no passado, devido ao impacto das novas tecnologias nos processos de trabalho e de produção. Desta forma, faz-se necessário antecipar parte dos conhecimentos técnicos, profissionais e científicos aos egressos de nível médio, possibilitando uma travessia mais digna para o mundo do trabalho. Com isso justifica-se o enorme desafio de enfrentar mudanças nos cursos de educação profissional, por meio de novas diretrizes curriculares para as áreas profissionais em geral.

5. Objetivos

Os objetivos estão descritos às folhas 49.

6. Perfil Profissional (fls.51)

O Técnico em Alimentos está apto a atuar no processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Auxiliar no planejamento, coordenação e controle de atividades do setor. Realizar a sanitização das indústrias alimentícias e de bebidas. Controlar e corrigir desvios nos processos manuais e automatizados. Acompanhar a manutenção de equipamentos. Participar do desenvolvimento de novos produtos e processos.

7. Articulação com o Setor Produtivo

A Instituição de Ensino mantém convênios com:

- CIEE – Centro de Integração Profissional Irmão Mário Cristóvão
- IEL – Instituto Euvaldo Lodi do Paraná
- TOG Lanchonete
- Alibrands Indústria de Alimentos Ltda.

Os termos estão anexados às folhas 112 a 118, 314 a 317.



PROCESSO N° 47/11

8. Organização Curricular

O Curso Técnico em Alimentos apresenta organização curricular por períodos, com carga horária de 1200 horas.

Matriz Curricular (fls. 105)

Nome do Estabelecimento: Centro de Educação Profissional Irmão Mário Cristóvão			
Município: Curitiba NRE: Curitiba			
Nome do Curso: Técnico em Alimentos			
Turno: Matutino, Vespertino e Noturno			
Ano de Implantação: 2011			
Módulo: 18 semanas			
Carga horária total: 1200 horas			
Organização Curricular por Período			
1º Período – Função 1: Formação Básica			
Sub-funções – Disciplinas	Carga Horária Teórica	Carga Horária Prática	Carga Horária Total
1.1. Análise de Alimentos	45	15	60 ✓
1.2. Bioquímica dos Alimentos	30	30	60 ✓
1.3. Informática	15	30	45 ✓
1.4. Legislação de Alimentos	30	15	45 ✓
1.5. Língua Portuguesa	30	15	45 ✓
1.6. Matemática Aplicada	30	15	45 ✓
Total de horas	180	120	300
2º Período – Função 1: Formação Básica			
Sub-funções – Disciplinas	Carga Horária Teórica	Carga Horária Prática	Carga Horária Total
2.1. Análise Sensorial	15	30	45 ✓
2.2. Biotecnologia na Indústria de Alimentos	30	15	45 ✓
2.3. Higienização na indústria de alimentos	30	15	45 ✓
2.4. Gestão da Qualidade	30	15	45 ✓
2.5. Gestão de Processos Industriais	15	15	30 ✓
2.6. Microbiologia dos Alimentos	15	45	60 ✓
2.7. Operações Unitárias	15	15	30 ✓
Total de horas	150	150	300
3º Período – Função 3: Formação Específica			
Sub-funções – Disciplinas	Carga Horária Teórica	Carga Horária Prática	Carga Horária Total
3.1. Embalagens Alimentícias	30	15	45 ✓
3.2. Gestão Ambiental	15	15	30 ✓
3.3. Tecnologia de Processamento de Carnes	45	30	75 ✓
3.4. Tecnologia de Processamento de Vegetais	45	30	75 ✓
3.5. Tecnologia de Panificação	45	30	75 ✓
Total de horas	180	120	300
4º Período – Função 4: Formação Específica			
Sub-funções – Disciplinas	Carga Horária Teórica	Carga Horária Prática	Carga Horária Total
4.1. Desenvolvimento de Novos Produtos e Processos	15	15	30 ✓
4.2. Ética Organizacional	15	15	30 ✓
4.3. Tecnologia de Bebidas	60	30	90 ✓
4.4. Tecnologia de Laticínios	75	30	105 ✓
4.5. Tecnologia de Óleos e Gorduras	30	15	45 ✓
Total de horas	195	105	300
Total geral = 1200 horas			



PROCESSO N° 47/11

9. Certificação (fls. 168)

O aluno que comprovar a conclusão do Ensino Médio e concluir com êxito o Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, com carga horária de 1200 horas, receberá o Diploma de Técnico em Alimentos.

10. Critérios de Avaliação (fls. 106)

(...)

A aprovação do aluno nas aulas teóricas, teóricas-práticas, práticas e projetos finais serão vinculadas ao critério de frequência e percentuais de domínio de competências e habilidades. Nas disciplinas teóricas, teórico-práticas e práticas, o rendimento mínimo esperado para aprovação por média é 70% de domínio das competências e habilidades desenvolvidas e frequência igual ou superior a 75%.

(...)

O resultado final será obtido através de média aritmética dos percentuais de domínio de competências e habilidades, sendo considerado aprovado o aluno que atingir a média percentual mínima de 50% de domínio de competências e habilidades, após o Exame Final.

11. Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores

Os critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores estão descritos às folhas 108.

12. Plano de Avaliação do Curso

O Plano de Avaliação do Curso está anexado às folhas 270.



PROCESSO N° 47/11

13. Corpo Docente (fls.137)

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
-Jayme Augusto Menegassi Azevedo	-Bacharel em Engenharia de Alimentos	- Coordenação do Curso
-Luiz Fernando Arouca Bueno Franco	-Bacharel em Engenharia de Alimentos	-Tecnologia de laticínios -Análise de Alimentos -Embalagens Alimentícias
-Karen Miike	-Bacharel em Química	-Bioquímica dos Alimentos
-Marcelo Gasparin	-Bacharel em Análise de Sistemas	-Informática
-Carmem Luciane de Siminionato e Sanson Santos	-Bacharel em Nutrição	-Análise Sensorial
-Belani Lucina Gulgelmin	-Letras/Português/Inglês e respectivas Literaturas	-Língua Portuguesa
-Ademir José Ludovico	-Matemática	-Matemática Aplicada
-Alfredo Walter	-Bacharel em Engenharia de Alimentos	-Biotecnologia na Indústria de Alimentos -Tecnologia de Processamento de Carnes -Tecnologia de Processamento de Vegetais
-Juliana Carine Gern	-Bacharel em Engenharia de Bioprocessos e Biotecnologia	-Higienização na Indústria de Alimentos -Operações Unitárias -Desenvolvimento de Novos Produtos e Processos
-Ana Cláudia Hotz Kraft	-Bacharel em Administração	-Gestão da Qualidade -Gestão de Processos Industriais -Ética Organizacional
-Sidnei Emílio Bordignon Junior	-Bacharel em Biotecnologia Industrial	-Microbiologia dos Alimentos
-Felipe Rufine Nolasco	-Bacharel em Engenharia Ambiental	-Gestão Ambiental
-Pablo Dario Contreras	-Bacharel em Engenharia de Alimentos	-Tecnologia de Óleos e Gordura -Tecnologia de Panificação -Tecnologia de Bebidas
-Kathleen Carstens Gomes	-Bacharel em Direito	-Legislação de Alimentos

14. Descrição das Práticas Profissionais

As práticas profissionais estão anexadas às folhas 310 a

313.



PROCESSO N° 47/11

15. Recursos Físicos e Materiais

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas a 169 a 204.

16. Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 0631/10, do NRE de Curitiba, integrada pelos Técnicos Pedagógicos: Elem Ribeiro do Valle Poiani, licenciada em Matemática, bacharel em Administração; Soraia de Fátima Henriques Saleh, licenciada em Química, bacharel em Farmácia e como perita Silvana Licodiedoff, bacharel em Engenharia de Alimentos, especialização em Tecnologia de Alimentos, Formação Pedagógica para Docência no Ensino Médio, emitiu o laudo técnico favorável à autorização para o funcionamento do referido curso. (cf. Fls. 285 a 302).

Às folhas 275 consta termo de Compromisso de Ajustamento de Conduta 021/08, datado de 17 de setembro de 2010, no qual o 1º Grupamento de Bombeiros do Estado do Paraná se manifesta, conforme segue:

“(…) Após firmarmos tal compromisso somos de parecer favorável à emissão de 'Alvará de Licença para Localização', com prazo de validade de 360 dias de acordo com a solicitação do requerimento.”

II – VOTO DO RELATOR

Considerando o exposto e o Parecer nº 654/10-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 1200 horas, regime de matrícula por período, 60 vagas, período mínimo de integralização do curso de 24 meses, presencial, do Centro de Educação Profissional Irmão Mário Cristóvão, do Município de Curitiba, mantido pela Associação Paranaense de Cultura, conforme estabelecido nas Deliberações nºs 09/06 e 02/10 – CEE/PR.

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



PROCESSO N° 47/11

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.

DECISÃO DA CÂMARA

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

Romeu Gomes de Miranda
Presidente do CEE

Maria das Graças Figueiredo Saad
Presidente da CEB