



PROCESSO N.º 1304/11

PROTOCOLO N.º 11.033.674 - 8

PARECER CEE/CEB N.º 114/12

APROVADO EM 13/03/12

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: COLÉGIO ESTADUAL UNIDADE POLO – ENSINO
FUNDAMENTAL, MÉDIO E PROFISSIONAL

MUNICÍPIO: MARINGÁ

ASSUNTO: Pedido de reconhecimento do Curso Técnico em Alimentos –
Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente ao Ensino
Médio

RELATOR: ROMEU GOMES DE MIRANDA

I – RELATÓRIO

Pelo Ofício n.º 1409/11-SUED/SEED, de 21 de outubro de 2011, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho o expediente protocolado no NRE de Maringá em 12/07/2011, de interesse do Colégio Estadual Unidade Polo - Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do município de Maringá, que por sua direção solicita reconhecimento do Curso Técnico em Alimentos - Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente ao Ensino Médio.

A instituição de ensino foi credenciada para oferta de Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução Secretarial n.º 4108/09, de 26/11/2009 e Parecer CEE/CEB n.º 457/09.

2. Dados Gerais do Curso (fls.69)

- **Curso:** Técnico em Alimentos
- **Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia
- **Autorização:** Parecer CEE/CEB n.º 457/09-CEE/PR e Resolução Secretarial n.º 4108/09, de 26/11/2009, a partir do início do ano de 2010.
- **Regime de Funcionamento:** de 2ª a 6ª feira, período noturno
- **Regime de Matrícula:** semestral
- **Carga Horária:** 1200 horas mais 67 horas de Estágio Profissional Supervisionado
- **Período de Integralização do Curso:** mínimo de um ano e meio e máximo de cinco anos
- **Requisitos de Acesso:** conclusão do Ensino Médio
- **Número de Vagas:** 30 vagas por turma
- **Modalidade de Oferta:** presencial e subsequente ao Ensino Médio.



PROCESSO N° 1304/11

2.1. Perfil Profissional de Conclusão de Curso (fls. 70)

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.

2.2. Matriz Curricular (fls.106)

Matriz Curricular								
ESTABELECIMENTO: Colégio Estadual Unidade Pólo – Ensino Fundamental, Médio e Profissional								
MUNICÍPIO: MARINGÁ								
CURSO: TÉCNICO EM ALIMENTOS								
FORMA: SUBSEQÜENTE			Implantação 2011					
TURNO:			Carga Horária: 1440 horas/aula 1200 horas mais 67 horas de Estágio Supervisionado					
MÓDULO: 20			Organização Semestral					
Disciplinas	Semestres						H/A	Horas
	1.ºS		2.ºS		3.ºS			
	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° 1304/11

2.3 – Certificação (fls.184)

O aluno ao concluir com sucesso o Curso Técnico em Alimentos conforme organização curricular aprovada receberá o Diploma de Técnico em Alimentos.

2.4 – Articulação com o Setor Produtivo

A instituição de ensino mantém convênios com:

- Dusul Alimentos Ltda.
- Evandrovera Indústria Massas e Pães Ltda.
- Dutrigo Alimentos Ltda.
- Gonçalves & Tortola
- P8 Participações Societárias Ltda.

Os termos dos convênios estão anexados às folhas 110 a 124.

3 – Corpo Docente (fls.135)

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
-Ana Cláudia Müller Lazzari	-Bacharel em Nutrição -Especialização em Psicologia Humana	Coordenação do Curso
-Ana Paula Pauleto	-Tecnóloga em Alimentos -Especialização em Ciência e Tecnologia Agroindustrial	-Coordenação de Estágio -Prática de Higiene e Legislação dos Alimentos -Tecnologia de Alimentos
-Elisângela Priscila da Silva	-Bacharel em Nutrição -Especialização em Morfologia: Métodos de Ensino e Pesquisa	-Análise de Alimentos -Nutrição e Dietética -Prática de Higiene e Legislação dos Alimentos
-Maili Batista dos Santos Oliveira	-Ciências -Especialização em Ciências da Natureza e a Interdisciplinaridade	-Bioquímica de Alimentos -Microbiologia de Alimentos
-Sirlene Ferreira de Souza	-Ciências Sociais	-Fundamentos do Trabalho
-Delton Adriano Pinheiro	-Bacharel em Administração/Habilitação em Análise de Sistemas	-Informática
-Milene Luiza Bulla	-Ciências Biológicas -Especialização em Administração, Supervisão e Orientação Educacional	-Microbiologia de Alimentos
-Marina Batista da Silva	-Letras/Português e Literaturas da Língua Portuguesa	-Prática Discursiva e Linguística
-Vera Lúcia Simões Costa	Letras/Português e Literaturas da Língua Portuguesa -Especialização em Literatura	-Prática Discursiva e Linguística
-Maria Bernadete Pimenta Buzzato	-Química	-Química Geral
-Gilberto Miguel da Silva	-Bacharel em Engenharia de Produção Agroindustrial -Especialização em Engenharia e Segurança do Trabalho	-Segurança do Trabalho e Controle Ambiental



PROCESSO N° 1304/11

4- Número de alunos matriculados, concluintes e desistentes (fls. 192)

CURSO – 1º turma TÉCNICO EM ALIMENTOS – SUBS. / TURNO: noite					
ANO / INICIO	TURMA	MATRICULAS	DESISTENTES	REPROVAÇÃO	CONCLUSÃO
2010 – 1ºSemestre	1º Semestre	36	8	1	27
2010 – 2ºSemestre	2º Semestre	27	5	1	21
2011 – 1ºSemestre	3º Semestre	21	-	-	21

CURSO – 2º turma TÉCNICO EM ALIMENTOS – SUBS. / TURNO: noite					
ANO / INICIO	TURMA	MATRICULAS	DESISTENTES	REPROVAÇÃO	CONCLUSÃO
2010 – 2ºSemestre	1º Semestre	37	14	6	17
2011 – 1ºSemestre	2º Semestre	14	3	2	9
2011 – 2ºSemestre	3º Semestre	9	-	-	-

CURSO – 3º turma TÉCNICO EM ALIMENTOS – SUBS. / TURNO: noite					
ANO / INICIO	TURMA	MATRICULAS	DESISTENTES	REPROVAÇÃO	CONCLUSÃO
2011 – 1ºSemestre	1º Semestre	42	29	-	13
2011 – 2ºSemestre	2º Semestre	14	-	-	-
2012 – 1ºSemestre	3º Semestre	-	-	-	-

5 – Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 263/2011, do NRE de Maringá, integrada pelos Técnicos Pedagógicos: Marisa Aparecida Guermandi, licenciada em Pedagogia; Rosângela Martins Nabão, licenciada em Letras; Silvana Cristina Bergamo, licenciada em Letras e como perita Grasieli Scaramal Madrona, bacharel em Engenharia de Alimentos, emitiu o Laudo Técnico favorável ao reconhecimento do curso (fls. 205 a 220).

Às fls. 03 consta número do protocolado 11. 033. 672 – 1, solicitando à mantenedora providências para as ressalvas apontadas pelo Corpo de Bombeiros.

6 – Parecer DET/SEED

Pelo Parecer n.º 303/11-DET/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha o processo ao CEE/PR para o reconhecimento do referido curso.



PROCESSO N° 1304/11

7 – IDEB – Índice de Desenvolvimento da Educação Básica

8ª série / 9º ano

Escola ⇄	Ideb Observado			Metas Projetadas							
	2005 ⇄	2007 ⇄	2009 ⇄	2007 ⇄	2009 ⇄	2011 ⇄	2013 ⇄	2015 ⇄	2017 ⇄	2019 ⇄	2021 ⇄
UNIDADE POLO CEE FUND MEDIO	3.5	3.8	3.7	3.5	3.6	3.9	4.3	4.7	5.0	5.2	5.5

II – VOTO DO RELATOR

Considerando o exposto, somos pelo reconhecimento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente ao Ensino Médio, carga horária de 1200 horas mais 67 horas de Estágio Profissional Supervisionado, regime de matrícula semestral, presencial, 30 vagas por turma, período mínimo de integralização do curso de um ano e meio, do Colégio Estadual Unidade Polo – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, município de Maringá, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, a partir do ano de 2010, por 05 anos, de acordo com as Deliberações nº 09/06 e nº 02/10-CEE/PR.

Determinamos à mantenedora que:

a) a formação pedagógica dos docentes/coordenadores seja ação a ser implementada;

b) sejam tomadas as providências necessárias referentes às exigências do Corpo de Bombeiros.

A instituição de ensino deverá 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.

Encaminhamos:

a) o Parecer à Secretaria de Estado da Educação para a expedição do ato de reconhecimento 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° 1304/11

DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Básica aprova, por unanimidade, o Voto do Relator.

Curitiba, 13 de março de 2012.

Oscar Alves
Presidente do CEE

Maria das Graças Figueiredo Saad
Presidente da CEB