



PROCESSO N.º 484/11

PROTOCOLO N.º 10.404.791-2

PARECER CEE/CEB N.º 230/12

APROVADO EM 11/04/12

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: COLÉGIO ESTADUAL PROFESSOR JOÃO RICARDO VON  
BORELL DU VERNAY – ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO  
E PROFISSIONAL

MUNICÍPIO: PONTA GROSSA

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

RELATORA: CLEMENCIA MARIA FERREIRA RIBAS

## I – RELATÓRIO

1. Pelo ofício n.º 468/11-SUED/SEED, de 25/03/11, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho o expediente protocolado no NRE de Ponta Grossa em 28/05/10, de interesse do Colégio Estadual Professor João Ricardo Von Borell Du Vernay – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, 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 Colégio Estadual Professor João Ricardo Von Borell Du Vernay – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, situado na Rua Andrade Neves, 124 – Vila Marumbi – Uvaranas, no município de Ponta Grossa, é mantido pelo Governo do Estado do Paraná.

A instituição de ensino foi credenciada para a oferta da Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução Secretarial n.º 166/07, de 24/01/07 e obteve a renovação do credenciamento com base no Parecer CEE/CEB n.º 227/12, de 11/04/12.

### 3. Dados Gerais do Curso

- Curso: Técnico em Alimentos
- Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
- Carga horária: 3333 horas mais 133 horas de estágio profissional supervisionado
- Regime de funcionamento: de 2ª a 6ª feira, no período (manhã, tarde ou noite)



## PROCESSO N° 484/11

- Regime de matrícula: anual
- Número de vagas: 40 por turma
- Período de integralização do curso: mínimo 04 anos e máximo 05 anos
- Requisitos de acesso: conclusão do Ensino Fundamental
- Modalidade de Oferta: presencial, integrado ao Ensino Médio.

### **4. Justificativa**

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 dos 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. 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.

O aumento da demanda para a formação na área é decorrente das recentes alterações no perfil populacional, a agitação da vida moderna e a falta de tempo, que levam a população a alimentar-se com 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. Isto impõe à indústria a necessidade de corresponder às exigências higiênico-sanitárias e nutricionais no processo de transformação e conservação dos alimentos.

Para que tal realidade não resulte em prejuízo à saúde do trabalhador é necessária a formação de pessoas para esta atividade econômica com capacidade técnico-científica e responsabilidade ética, que superem a estreita lógica do lucro (fls. 85 e 86).

### **5. Objetivos**

Os objetivos estão descritos às folhas 88.



## **6. Perfil Profissional**

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. 90).

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

A instituição de ensino mantém convênios com:

- BRF – Brasil Foods S.A.
- Empresa Sadia S.A.
- Centro de Integração de Estudantes Estágio – CIN –  
Unidade Ponta Grossa
- Supermercado Nunes-Altair

Os termos estão anexados às folhas 170 a 180.



PROCESSO N° 484/11

## 8. Organização Curricular

### Matriz Curricular (fls. 164)

Matriz Curricular						
Estabelecimento: Colégio Estadual Professor João Ricardo von Borell du Vernay						
Município: Ponta Grossa						
Curso: TÉCNICO EM ALIMENTOS						
Forma: Integrada			Implantação gradativa a partir do ano: 2010			
Turno: Manhã			Carga Horária 4000 horas/aula - 3333 horas mais 133 horas de Estágio Profissional Supervisionado			
Módulo: 40			Organização: Seriada			
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 LINGUA 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° 484/11

### 9. Certificação

O aluno ao concluir com sucesso o Curso Técnico em Alimentos conforme organização curricular aprovada, receberá o Diploma de Técnico em Alimentos (fls. 271).

### 10. Critérios de Avaliação

(...)

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

### 11. Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores

Os critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores estão descritos às folhas 165 e 166.

### 12. Plano de Avaliação do Curso

O plano de avaliação do curso está anexado às folhas 182.

### 13. Corpo Docente

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Maria Eliza dos Santos	- Tecnologia de Alimentos - Química	- Coordenação do Curso
Karina Marques	- Tecnologia de Alimentos	- Coordenação de Estágio - Análise de Alimentos - Bioquímica de Alimentos
Walderez Regina Schlüter	- Artes Visuais - Educação Física - Especialização em Metodologia do Ensino da Arte	- Arte
Stella Maris Bavoso Beninca	- Ciências – Habilitação: Biologia - Especialização em Psicopedagogia	- Biologia
Márcia Janete Schiavo	- Educação Física - Especialização em Ciência da Educação Física	- Educação Física
Francisca Júlia Camargo Dresch	- Ciências Sociais	- Filosofia
Rosilene dos Santos	- Física	- Física
Jader José de Mello	- Geografia	- Geografia
Berenice Consuelo de Almeida Pavão	- História - Especialização em Psicopedagogia	- História
Lissandra Kruse Fungati	- Tecnologia em Informática	- Informática



PROCESSO Nº 484/11

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Roseli Kruchinski	- Letras – Habilitação: Língua e Literatura Inglesa, Português e Literatura Portuguesa - Especialização em Magistério de 1º e 2º graus	- Língua Estrangeira Moderna - Inglês
Maria de Lourdes de Almeida Silveira	- Letras – Habilitação: Língua e Literatura Inglesa, Português e Literatura Portuguesa - Especialização em Língua Portuguesa e Literatura	- Língua Portuguesa e Literatura
Simone Mayer Primor	- Matemática - Especialização em Matemática: Dimensões Teórico Metodológicas	- Matemática
Mara Eliza dos Santos	- Tecnologia de Alimentos	- Microbiologia de Alimentos - Nutrição e Dietética - Tecnologia de Alimentos
Soraya Adriane Blum	- Engenharia de Alimentos	- Prática de Higiene e Legislação dos Alimentos - Estágio Profissional Supervisionado
Andréa Maria Mileo Figueroa	- Química - Especialização em Ensino de Ciências de 2º grau - Química	- Química
César Augusto Schemberger	- Engenharia Civil	- Segurança do Trabalho e Controle Ambiental*
Francisca Júlia Camargo Dresch	- Ciências Sociais	- Sociologia

\*Obs. Indicar docente graduado com habilitação e qualificação específica conforme estabelece o inciso XII do artigo 22 da Deliberação nº 09/06-CEE/PR.

#### **14. Plano de Estágio e Descrição das Práticas Profissionais**

O plano de estágio e as práticas profissionais estão anexados às folhas 153 à 161 e 163, respectivamente.

#### **15. Recursos Físicos e Materiais**

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 273 a 314.

#### **16. Comissão Verificadora**

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 179/10, do NRE de Ponta Grossa, integrada pelos técnicos pedagógicos: Maura Marleni Nascimento, licenciada em Pedagogia, José Maurício Teixeira, licenciado em Geografia e como perita Soraya Adriane Blum, bacharel em Engenharia de Alimentos, emitiu o laudo técnico favorável à autorização para o funcionamento do referido curso (cf. fls. 375 a 381).



PROCESSO N° 484/11

Às folhas 83 consta o comprovante de protocolado n° 9.690.142-9 em cumprimento às ressalvas apontadas no Relatório do Corpo de Bombeiros.

Em 07/12/11 o processo foi em diligência por estar com o prazo do credenciamento vencido e retornou em 02/03/12, após cumprida a exigência.

## 17. IDEB – Índice de Desenvolvimento da Educação

### Básica

Escola ↕	Ideb Observado			Metas Projetadas							
	2005 ↕	2007 ↕	2009 ↕	2007 ↕	2009 ↕	2011 ↕	2013 ↕	2015 ↕	2017 ↕	2019 ↕	2021 ↕
JOAO R.V.B.DU VERNAY CE PROF E F M PROF	4.0	3.8	4.0	4.0	4.2	4.4	4.8	5.2	5.4	5.7	5.9

### II – VOTO DA RELATORA

Considerando o exposto e o Parecer n° 73/11-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 3333 horas mais 133 horas de estágio profissional supervisionado, regime de matrícula anual, período mínimo de integralização do curso de 04 anos, 40 alunos por turma, presencial, do Colégio Estadual Professor João Ricardo Von Borell Du Vernay – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do município de Ponta Grossa, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, conforme estabelecido nas Deliberações n° 09/06 e n° 02/10 – CEE/PR.

Determinamos 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.



PROCESSO N° 484/11

Encaminhamos:

- a) o Parecer à Secretaria de Estado da Educação para 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 da Relatora.  
Curitiba, 11 de abril de 2012.

Maria das Graças Figueiredo Saad  
Presidente da CEB

Oscar Alves  
Presidente do CEE