



PROCESSO N.º 180/12

PROTOCOLO N.º 11.215.763-8

PARECER CEE/CEB N.º 684/12

APROVADO EM 31/08/12

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: COLÉGIO ESTADUAL JOSÉ LUIZ GORI – ENSINO
FUNDAMENTAL, MÉDIO E PROFISSIONAL

MUNICÍPIO: MANDAGUARI

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

RELATORA: MARIA LUIZA XAVIER CORDEIRO

I – RELATÓRIO

1. Histórico

A Secretaria de Estado da Educação, pelo ofício n.º 62/12-SUED/SEED de 20/01/12, encaminha a este Conselho o expediente protocolado no NRE de Maringá em 30/08/11, de interesse do Colégio Estadual José Luiz Gori – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do município de Mandaguari que, por sua direção, solicita reconhecimento do Curso Técnico em Alimentos - Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente ao Ensino Médio e alteração do Plano de Curso.

A instituição de ensino foi credenciada para oferta de cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução Secretarial n.º 23/10, de 05/01/10 e Parecer CEE/CEB n.º 517/09, de 01/12/09.

O Curso Técnico em Alimentos - Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente ao Ensino Médio foi autorizado a funcionar pela Resolução Secretarial n.º 26/10, de 05/01/10.

1.1 Dados Gerais do Curso

- Curso: Técnico em Alimentos
- Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
- Autorização: Parecer CEE/CEB n.º 573/09, de 07/12/09 e Resolução Secretarial n.º 26/10, de 05/01/10
- Regime de funcionamento: de segunda a sexta-feira, nos períodos da tarde e noite
- Regime de matrícula: semestral
- Carga horária: 1200 horas mais 67 horas de estágio profissional supervisionado



PROCESSO N° 180/12

- Período de integralização do curso: mínimo 18 meses e máximo 05 anos
- Requisitos de acesso: ter concluído o Ensino Médio
- Número de vagas: 40 por turma
- Modalidade de oferta: presencial, subsequente ao Ensino Médio.

1.2 Perfil Profissional de Conclusão de Curso

O Técnico em Alimentos 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. 172).



PROCESSO N° 180/12

1.3 Matriz Curricular (fls. 203)

Matriz Curricular								
ESTABELECIMENTO: Colégio Estadual José Luiz Gori – Ensino Fundamental, Médio e Profissional								
MUNICÍPIO: Mandaguari								
CURSO: TÉCNICO EM ALIMENTOS								
FORMA: SUBSEQÜENTE	Implantação 2011							
TURNO: Tarde / Noite	Carga Horária: 1440 horas/aula 1200 horas mais 67 horas de Estágio Profissional 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 Prática 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° 180/12

1.4 Certificação

O aluno ao concluir o Curso Técnico em Alimentos receberá o Diploma de Técnico em Alimentos (fls. 239).

1.5 Articulação com o Setor Produtivo

A instituição de ensino mantém convênios com:

- Restaurante Limão Rosa
- Jandomel Doces
- Café Boa Esperança – Cafeeira Lopes
- Cocari Gran Sabore
- Sorveteria La Mania

Os termos de convênios estão anexados às folhas 207 a 211.

1.6 Corpo Docente

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Lucimara Gusmão	- Nutrição	- Coordenação do Curso
Karina Lumie Matsumoto	- Nutrição	- Coordenação de Estágio
Livia Benossi	- Tecnologia em Alimentos	- Análise dos Alimentos - Tecnologia dos Alimentos
Daniela Biral do Prado	- Nutrição	- Bioquímica de Alimentos - Prática de Higiene e Legislação dos Alimentos - Microbiologia de Alimentos
Shenya Paula de Souza Sezani	- Pedagogia	- Fundamentos do Trabalho
Osny Antonio Scaramal Fascio	- Informática	- Informática
Érica Milena de Almeida	- Nutrição	- Nutrição e Dietética
Jane Maria Paschoareli	- Letras – Habilitação: Português – Inglês e respectivas literaturas	- Prática Discursiva e Prática Linguística
Amanda Santana	- Química	- Química Geral
Valéria Brumato Regina	- Nutrição	- Segurança do Trabalho e Controle Ambiental*

*Obs. indicar docente graduado com habilitação e qualificação específica, de acordo com a Deliberação nº 09/06-CEE/PR.



PROCESSO N° 180/12

1.7 Relatório de Autoavaliação do Curso (fls. 263)

CURSO	TÉCNICO EM ALIMENTOS – SUBSEQUENTE TURNO: noite				
ANO	SEMESTRE/LETIVO	MATRICULAS	DESISTENTES	REPROVAÇÃO	CONCLUSÃO
Turma 1					
2009	2º Semestre	43	10	-	33
2010	1º Semestre	34	4	-	30
2010	2º Semestre	30	3	-	27
Turma 2					
2010	1º Semestre	18	9	-	9
2010	2º Semestre	9	2	-	7
2011	1º Semestre	7	1	-	6
Turma 3					
2010	2º Semestre	38	23	-	15
2011	1º Semestre	15	5	-	10
Turma 4					
2011	1º Semestre	46	24	4	18

1.8 Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 555/11 do NRE de Maringá, integrada pelos técnicos pedagógicos: Elizete Becher, licenciada em Pedagogia, Maria Dolores Lopes, licenciada em Educação Física, Rosmeiri Trombini Antunes, licenciada em Pedagogia e como perita Ana Cláudia Müller Lazzari, bacharel em Nutrição emitiu o laudo técnico favorável ao reconhecimento do curso (fls. 259 a 269).

1.9 Parecer DET/SEED

A Secretaria de Estado da Educação encaminha pelo Parecer n.º 540/11-DET/SEED, o processo ao CEE/PR para o reconhecimento do curso.

Com relação às ressalvas do Corpo de Bombeiros consta às folhas 291 o protocolado n.º 7.034.575-7, solicitando providências à mantenedora.



PROCESSO Nº 180/12

1.10 Alteração do Plano de Curso

Perfil Profissional de Conclusão de 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. 271).

1.11 – IDEB – Índice de Desenvolvimento da Educação

Básica

Escola ⇄	Ideb Observado						Metas Projetadas				
	2005 ⇄	2007 ⇄	2009 ⇄	2007 ⇄	2009 ⇄	2011 ⇄	2013 ⇄	2015 ⇄	2017 ⇄	2019 ⇄	2021 ⇄
JOSE LUIZ GORI C.E.E FUND MEDIO	3.8	4.1	4.7	3.8	4.0	4.2	4.6	5.0	5.3	5.5	5.8

2. Mérito

O processo trata de reconhecimento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente ao Ensino Médio e alteração do Plano de Curso quanto ao Perfil Profissional de Conclusão de Curso, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. O Curso Técnico em Alimentos foi autorizado a funcionar pela Resolução Secretarial nº 26/10, de 05/01/10, a partir do 2º semestre de 2009, pelo prazo de 05 anos.

O relatório de vistoria do Corpo de Bombeiros aponta como pendência a exigência de Projeto de Prevenção de Incêndio. A direção informa que solicitou providências à mantenedora pelo protocolado nº 7.034.575-7.

A Comissão Verificadora informa que após visita *in loco* constatou que “a instituição de ensino possui laboratórios diversos, sendo que estes foram melhorados e fazem parte do Programa Brasil Profissionalizado. Os laboratórios estão instalados em ambientes amplos e adequados, bem iluminados e climatizados. Apresenta, também, salas de aula térreas permitindo a acessibilidade aos alunos e professores com necessidades especiais, necessitando de melhoria na acessibilidade aos banheiros” .



PROCESSO N° 180/12

II – VOTO DA RELATORA

Somos favoráveis:

a) ao 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, 40 vagas por turma, período mínimo de integralização do curso de 18 meses, do Colégio Estadual José Luiz Gori – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, município de Mandaguari, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, a partir do 2º semestre de 2009, por 05 anos, de acordo com as Deliberações nº 09/06 e nº 02/10 -CEE/PR;

b) à aprovação da alteração do Plano de Curso quanto ao Perfil Profissional de Conclusão de Curso, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

Determinamos à mantenedora que sejam tomadas as providências necessárias referentes à ressalva apontada neste Parecer.

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

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 curso.

Encaminhamos:

a) cópia deste Parecer à Secretaria de Estado da Educação para a expedição do ato de reconhecimento do 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° 180/12

DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Básica aprova, por unanimidade, o voto da Relatora.
Curitiba, 31 de agosto de 2012.

Maria das Graças Figueiredo Saad
Presidente da CEB

Oscar Alves
Presidente do CEE