



PROCESSO N° 1365/11

PROTOCOLO N.º 11.004.818 - 1

PARECER CEE/CEMEP N.º 63/12

APROVADO EM 13/09/12

CÂMARA DO ENSINO MÉDIO E DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA
DE NÍVEL MÉDIO

INTERESSADO: SENAI - CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DE
TOLEDO

MUNICÍPIO: TOLEDO

ASSUNTO: Pedido de reconhecimento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo
Tecnológico: Produção Alimentícia.

RELATORA: DARCI PERUGINE GILIOLI

I – RELATÓRIO

1. Histórico

A Secretaria de Estado da Educação, pelo ofício n° 1499/11-SUED/SEED de 01/11/11, encaminha a este Conselho o expediente protocolado no NRE de Toledo em 16/05/11, de interesse do SENAI - Centro de Educação Profissional de Toledo, do município de Toledo que, por sua Diretoria Regional, solicita o reconhecimento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, concomitante e/ou subsequente ao Ensino Médio.

A instituição de ensino obteve a renovação do credenciamento para oferta de cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, pela Resolução Secretarial n° 2480/08, de 19/06/08, a partir do ano de 2007, pelo prazo de 05 (cinco) anos (fls. 590 a 591).

1.1 Dados Gerais do Curso (fls. 249)

Curso: Técnico em Alimentos
Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Autorização: Resolução Secretarial n.º 5916/08, de 23/12/08, a partir da data da presente Resolução (fls.09)
Regime de funcionamento: períodos diurno ou noturno, de 2ª a 6ª feira, 04 horas diárias
Regime de matrícula: modular
Carga horária: 1440 horas
Período de integralização do curso: mínimo de 02 anos e máximo de 05 anos.
Requisitos de acesso: estar cursando o Ensino Médio ou tê-lo concluído
Número de vagas: 40 vagas



PROCESSO N° 1365/11

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

1.2 Perfil Profissional de Conclusão de Curso (fls.250)

O egresso do Curso Técnico em Alimentos é o profissional com habilidades e competências para garantir a qualidade e a segurança dos produtos, efetuar análises laboratoriais, supervisionar o processo de produção, planejar o trabalho, coordenar equipes e participar de pesquisa e desenvolvimento de produtos e processos inerentes às indústrias de alimentos.

A Coordenadora de Educação Sesi/SENAI de Toledo justifica que o Secretário de Educação Profissional e Tecnológica do Ministério da Educação, Eliezer Pacheco, em sua introdução, quando da emissão do Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos: “Gostaríamos de ressaltar que ética, atenção e normas técnicas e de segurança, redação de documentos técnicos, raciocínio lógico, além da capacidade de trabalhar em equipes com iniciativa, criatividade e sociabilidade concretizam a política de formação integral da formação técnica brasileira. Assim, tão somente para obter clareza e concisão do texto, optamos por elencar, para cada denominação de curso, de maneira não exaustiva, apenas as peculiaridades técnicas de cada formação”.
(...) Ressalta-se o discurso do Secretário: “Tão somente para obter clareza e concisão do texto”.

(...) Desta forma, seguindo tais peculiaridades e as características regionais, o perfil apresentado no Plano de Curso condiz com a realidade da profissão e até o presente momento o Conselho Estadual de Educação não cogitou a necessidade de alteração do perfil, conforme apresentado em Planos de Curso de outras Unidades do SENAI (fls. 550).



PROCESSO N° 1365/11

1.3 Matriz Curricular (fls. 274)

					
Matriz Curricular					
Estabelecimento: SENAI – Núcleo de Assessoria às Empresas de Toledo					
Município: Toledo - PR			NRE: Toledo - PR		
Educação Profissional – Habilitação: TÉCNICO EM ALIMENTOS DE NÍVEL MÉDIO					
Diurno e/ou Noturno					
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

1.4 Certificação (fls. 448)

O aluno que concluir os módulos do curso e comprovar a conclusão do Ensino Médio, receberá o diploma de Técnico em Alimentos.

1.5 Articulação com o Setor Produtivo

A instituição de ensino mantém convênio com o Instituto Euvaldo Lodi do Paraná;

O termo de convênio está anexado às fls. 279 a 289.



PROCESSO N° 1365/11

Fazendo parte da Federação da Indústria do Estado do Paraná – FIEP que atua em todas as regiões do estado, mediante uma coordenação regional que busca a participação dos empresários, conhecedores das tendências do mercado e das tecnologias na formação profissionalizante do cidadão, o SENAI em sua articulação com o setor industrial compromete-se a um processo contínuo na melhoria de suas condições educacionais, cujo trabalho é complexo, pois envolve várias áreas do conhecimento humano. Por isso, é preciso garantir estabilidade, continuidade e planejamento de longo prazo e direta conexão com o setor produtivo sem a necessária burocratização, o que dificulta a flexibilidade desse vínculo enraizado e estreito.

1.6 Corpo Docente (fls. 541)

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
-Amanda Peregrine Primo	-Bacharel em Engenharia de Alimentos -Programa Especial de Formação Pedagógica para Formadores da Educação Profissional -Especialização em Desenvolvimento de Produtos Alimentícios -Mestrado em Engenharia Agrícola	-Coordenação de Curso -Coordenação de Estágio -Segurança de Alimentos: Ferramenta de Qualidade -Processo Tecnológico: Tecnologia da Fabricação de Alimentos -Viabilidade de Processo e Produto
-Camila Andréia Camargo	-Tecnóloga em Alimentos	-Segurança de Alimentos: Microbiologia de Alimentos
-Eleone Aparecida Tozo Guzi	-Bacharel em Ciências Biológicas/Biotecnologia -Especialização em Controle de Qualidade	-Segurança de Alimentos: Química de Alimentos -Processo Tecnológico: Bioquímica dos Alimentos -Processo Tecnológico: Tecnologia da Fabricação de Alimentos
-Robison Giovani Volkweis	-Bacharel em Administração -Especialização em Gestão Ambiental	-Gestão Ambiental
-Rosemeri Engelsing	-Bacharel em Nutrição -Especialização em Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos	-Higienização na Indústria de Alimentos -Processo Tecnológico: Tecnologia dos Alimentos
-Carla Andréia da Silva	-Bacharel em Engenharia Química -Especialização em Administração Estratégica	-Acompanhamento do Processo Produtivo
-Taís Gisele Beltramin	-Técnico em Alimentos -Bacharel em Administração -Especialização em Desenvolvimento de Produtos	-Processo Tecnológico: Tecnologia da Fabricação de Alimentos
-Angela Maria dos Santos	-Tecnólogo em Alimentos	-Processo Tecnológico: Tecnologia da Fabricação de Alimentos
-Sabrine Zambiaze da Silva	-Bacharel em Nutrição -Especialização em Segurança de Alimentos	-Embalagens Alimentícias



PROCESSO N° 1365/11

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
-Edvaldo Alfredo Costa	-Técnico em Gestão – Qualidade Total -Tecnólogo em Alimentos -Especialização em Segurança de Alimentos	-Processo Tecnológico: Tecnologia da Fabricação de Alimentos
-Júlia Mattei	-Tecnólogo em Alimentos	-Gestão de Processos
-Rafel Paulo Tartas	-Bacharel/Licenciatura em Psicologia	-Comunicação e Gestão de Pessoas

1.7 Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 161/11, do NRE de Toledo, integrada pelos técnicos pedagógicos: Claudete Miola de Castro, licenciada em Pedagogia; Vivien Lianer Mousquer, licenciada em Pedagogia; Cleber Ferreira de Almeida, bacharel em Psicologia e como perito Arthur Schuler da Igreja, bacharel em Engenharia de Controle e Automação, emitiu o laudo técnico favorável ao reconhecimento do curso (fls. 579 a 610).

Com relação à autoavaliação do curso, consta no relatório da Comissão Verificadora, conforme segue:

2009 – 43 matrículas, 29 alunos concluíram o curso

2010 – 41 matrículas, 22 alunos estão cursando o 3º módulo

As desistências e reprovações ocorrem, geralmente, nos dois primeiros módulos, motivadas pela não identificação com o curso, ingresso no ensino superior e dificuldades com as disciplinas técnicas.

1.8 Parecer DET/SEED

A Secretaria de Estado da Educação, pelo Parecer n° 355/11-DET/SEED, encaminha o processo ao CEE/PR para o reconhecimento do curso.

2. Mérito

Trata-se do pedido de reconhecimento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente e/ou concomitante ao Ensino Médio.

A Comissão Verificadora relata que a instituição de ensino possui ótima infraestrutura para oferta dos cursos técnicos, laboratórios de Informática, Física, Química, Microbiologia e Processamento. Apresenta uma preocupação constante em relação aos equipamentos, recursos pedagógicos e bibliografias. O corpo docente está devidamente habilitado para ministrar as disciplinas e em parceria com a Universidade do Sul de Santa Catarina – UNISUL, promove a formação pedagógica de todos.



PROCESSO N° 1365/11

A Comissão Verificadora após a análise dos documentos constantes no processo, da verificação *in loco*, atesta as condições necessárias para o funcionamento do curso, de acordo com as Deliberações n° 09/06 e n° 02/10-CEE/PR.

II – VOTO DA RELATORA

Face ao exposto somos favoráveis ao reconhecimento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente e/ou concomitante ao Ensino Médio, carga horária de 1440 horas, regime de matrícula modular, período mínimo de integralização do curso de 02 anos, presencial, do SENAI – Centro de Educação Profissional de Toledo, do município de Toledo, mantido pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI, de 23/12/08 até o final do ano de 2011, de acordo com as Deliberações n.º 09/06 e n° 02/10 – CEE/PR.

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;

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° 1365/11

DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara do Ensino Médio e da Educação Profissional Técnica de Nível Médio aprova, por unanimidade, o voto da Relatora.

Curitiba, 13 de setembro de 2012.

Maria das Graças Figueiredo Saad
Presidente da CEMEP

Oscar Alves
Presidente do CEE