



PROCESSO N° 677/2008

PROTOCOLO N.º 9.736.807-4

PARECER N.º 939/08

APROVADO EM 05/12/08

CÂMARA DE PLANEJAMENTO

INTERESSADO: SENAI – NÚCLEO DE ASSESSORIA ÀS EMPRESAS DE
TOLEDO

MUNICÍPIO: TOLEDO

ASSUNTO: Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Alimentos –
Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia.

RELATORA: SHIRLEY AUGUSTA DE SOUSA PICCIONI

I – RELATÓRIO

1 - Pelo Ofício n° 3009/2008–GS/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho, o expediente acima, de interesse do SENAI – Núcleo de Assessoria às Empresas de Toledo, do Município de Toledo, que por seu Diretor Regional, solicita Renovação do Reconhecimento do Curso Técnico em Alimentos – Área Profissional: Química.

A instituição de Ensino obteve a renovação do credenciamento pela Resolução Secretarial n° 2480/08, de 19/06/08.

O Curso Técnico em Alimentos – Área Profissional: Química foi autorizado a funcionar e foi automaticamente reconhecido, por um prazo de três (3) anos, pela Resolução Secretarial n° 2743/03, de 02/10/03, a partir do ano de 2003.

Constata-se que o referido curso foi ofertado de julho de 2003 a julho de 2005. O curso ficou desativado por mais de dois (2) anos, não cumprindo exigências legais no prazo fixado, o que ocasiona a cessação das suas atividades escolares por ato do titular da Secretaria de Estado da Educação, conforme dispositivos do artigo 23, da Deliberação n° 09/06 – CEE/PR.

Assim sendo, o presente processo que trata de pedido de renovação do reconhecimento do Curso Técnico em Alimentos -Área Profissional: Indústria vai ser analisado com vistas à obtenção da autorização de funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia.



PROCESSO N° 677/2008

3 - Dados Gerais do Curso

- Habilitação Profissional: Técnico em Alimentos
- Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
- Regime de Funcionamento: de segunda-feira a sexta-feira, diurno ou noturno
- Carga horária: 1440 horas
- Período de integralização do curso: mínimo – dois anos
máximo – cinco anos
- Regime de Matrícula: modular
- Número de vagas: 35 vagas por turma
- Modalidade de oferta: presencial
- Requisitos de acesso: Estar cursando o Ensino Médio ou tê-lo concluído.

4 - Justificativa

(...)

A indústria de transformação da região é predominantemente agroalimentar. A industrialização de alimentos é liderada pelo abate e processamento de aves, suínos, bovinos e outras reses: Toledo tem o maior rebanho suíno e o maior plantel de frangos do estado (383.026 e 8.103.245 cabeças, respectivamente), segundo dados do IBGE (2005). No município está estabelecida a maior planta frigorífica da América Latina (com atividades iniciadas no final da década de 1950), cuja capacidade produtiva pode ser demonstrada pelos seguintes números:

- 360 mil frangos abatidos por dia;
- 12,9 mil toneladas de carne de frango industrializadas por mês;
- 6,4 mil suínos abatidos por dia;
- 12,1 mil toneladas de carne suína industrializadas por mês;
- 8,5 mil empregos diretos.

A maioria das empresas do segmento de abate de animais e processamento de carnes é considerada de pequeno e médio porte, com período de instalação que remonta ao final da década de 1970. Também têm destaque na região a produção de óleos e gorduras vegetais, especialmente pelo fato da mesorregião oeste ser a maior produtora de soja do estado, bem como o segmento de laticínios, por ocupar Toledo o 1º lugar em produção por bacia leiteira e 2º lugar em produtividade da região sul e do país, com 2.802 litros-vaca/ano.

A indústria de alimentos e bebidas é líder no Paraná, nos dias atuais, em termos da distribuição do pessoal ocupado. O setor é responsável pelo emprego formal de 25,4% da população trabalhadora das indústrias.

(...)

Ciente da necessidade de qualificar trabalhadores para atuar nas indústrias de alimentos e bebidas da microrregião de Toledo – em consonância com a moderna gestão empresarial, as necessidades criadas pela explosão tecnológica, o novo enfoque dado ao conhecimento que, hoje, é considerado um instrumento gerador de competitividade e produtividade



PROCESSO N° 677/2008

organizacional, bem como a construção de um futuro desejado e vislumbrado como possível os trabalhadores – a gerência do SENAI/Toledo optou por reformular o curso Técnico em Alimentos, não sem antes consultar a comunidade. Assim, a educação profissional a ser oferecida pelo SENAI/Toledo para formar os trabalhadores que atuarão nas indústrias de alimentos e bebidas da região baseia-se no desenvolvimento de competências por parte dos alunos, processo esse descrito e orientado na metodologia de Formação Profissional por Competências do SENAI, a qual foi aplicada pela equipe da Coordenação de Qualificação e Aperfeiçoamento Profissional (COQUAP) entre maio de 2006 e junho de 2007 na referida unidade.

- Realização do Comitê Técnico Setorial em 26 e 27 de maio de 2006: elaboração do perfil profissional do Técnico em Alimentos por representantes de empresas da região, representantes de instituições públicas e equipe técnico-pedagógica do SENAI/Toledo e Departamento Regional do Paraná. Nesse fórum consultivo criado para a discussão de assuntos referentes aos anexos entre a educação e o trabalho nos diferentes setores industriais, profissionais de diversos segmentos internos e externos ao SENAI, de posse de sua vivência profissional e visão de futuro, contribuem para orientar a tomada de decisões no que se refere às ações de educação profissional.
- Elaboração do Desenho Curricular em 20 e 21 de julho de 2006: a cargo da equipe técnico-pedagógica do SENAI/Toledo e Departamento Regional do Paraná. Trata-se da concepção da oferta formativa que deverá propiciar o desenvolvimento das competências constitutivas do perfil profissional estabelecido pelo Comitê Técnico Setorial. É a decodificação de informações do mundo do trabalho para o mundo da educação, traduzindo-se pedagogicamente as competências do perfil profissional. (fls. 448 a 453)

5 - Objetivos

Objetivo geral:

Desenvolver nos alunos as competências necessárias para atuarem como Técnicos em Alimentos, de modo que sejam absorvidos pelo mercado de trabalho característico de Toledo e região, contribuindo para o processo de geração de emprego e renda, bem como de promoção do desenvolvimento local e regional.

Objetivos específicos:

- Propiciar a educação do trabalhador tanto para o mercado de trabalho quanto para o exercício da cidadania.
- Oportunizar qualificação profissional à população da região de Toledo.
- Atender a demanda do mercado de trabalho atual da região. (fl. 215)

6 - Perfil Profissional de Conclusão do Curso

O egresso do Curso Técnico em Alimentos de Nível Médio é o profissional com habilidades e competências para garantir a qualidade e 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. (fl. 219)



PROCESSO N° 677/2008

7 - Organização Curricular

O Curso está estruturado em quatro módulos organizados por disciplinas.

Matriz Curricular

Técnico em Alimentos

 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



PROCESSO N° 677/2008

8 - Certificação

Ao aluno que concluir satisfatoriamente os módulos do curso e, após concluído o Ensino Médio, receberá o Diploma de Técnico em Alimentos. (fl. 294)

9 - Articulação com o Setor Produtivo

O SENAI mantém convênios com:

- Instituto Euvaldo Lodi
- Cooperativa Agroindustrial Copagrill – Unidade Rondon
- Fanille Indústria e Comércio de alimentos Ltda.
- Brazilian Fisheries Indústria e Comércio de Pescados e seus Derivados Ltda.
- Sadia S/A

Os termos estão anexados às folhas 239 a 247.

10 - Critérios de Avaliação

(...)

Os resultados das avaliações serão expressos em notas de 0,0 (zero vírgula zero) a 10,0 (dez vírgula zero), representando equivalentes a percentuais de domínios das competências, habilidades e das bases tecnológicas envolvidas, numa escala de 0% (zero por cento) a 100% (cem por cento).

Ao término de cada módulo, o aluno que mesmo após as recuperações paralelas não alcançar a média 7,0 (sete), equivalente a 70% (setenta por cento) de comprovação de domínio das competências e habilidades desenvolvidas nas disciplinas, isto é, onde a média se encontra no intervalo entre 0 (zero) e 6,9 (seis vírgula nove) terá oportunidade de estudos de recuperação final.

Serão considerados aprovados os alunos que apresentarem:

- a) frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total da carga horária do semestre letivo e médio do módulo igual ou superior 7,0 (sete vírgula zero) equivalente a 70% (setenta por cento) das competências e habilidades desenvolvidas, nas respectivas disciplinas; (...)
- (fls. 235 e 236)

11 - Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos, Competências e Experiências Anteriores

Poderá haver o aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores, desde que diretamente relacionados com o perfil de conclusão da respectiva habilitação profissional, adquiridos:



PROCESSO N° 677/2008

- a) no ensino médio;
- b) em qualificações profissionais ou etapas ou módulos de nível técnico concluídos em outros cursos;
- c) em cursos de Educação Profissional de nível básico, mediante avaliação do aluno;
- d) reconhecidos em processos formais de certificação profissional. (...)
(fls. 236 e 237)

12 - Corpo Docente

NOME	HABILITAÇÃO	DISCIPLINA
Amanda Peregrine Primo	Engenharia de Alimentos Especialização em Desenvolvimento de Produtos Alimentícios Programa de Formação Pedagógica para Formadores da Educação Profissional	- Coordenação do Curso - Segurança de Alimentos: Ferramentas de Qualidade - Processo Tecnológico: Tecnologia de Alimentos - Embalagens Alimentícias
Ângela Maria dos Santos	Tecnologia em Alimentos	- Segurança de Alimentos: Microbiologia dos Alimentos - Processo Tecnológico: Bioquímica dos Alimentos
Neuza Moreira Marques Birck	Ciências/Biologia Mestre em Ciência dos Alimentos	- Segurança de Alimentos: Química dos Alimentos - Processo Tecnológico: Tecnologia da Fabricação de Alimentos
Gilberto Augusto Chmulek	Bacharelado em Direito Especialização em Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável: Uso e Conservação dos Recursos Naturais Curso Básico de Educação Ambiental à Distância	- Gestão Ambiental
Gert Marcos Lübeck	Engenharia Agrônoma Mestre em Agronomia Doutor em Tecnologia de Alimentos	- Higienização na Indústria de Alimentos
Gilmar José Camargo	Bacharelado em Ciências Contábeis Especialização em Planejamento e Gerenciamento Estratégico em MBA – Gestão Empresarial	- Acompanhamento do Processo Produtivo
Magda Elvira Cardoso	Tecnologia em Laticínios Especialização em Processamento e Controle de Qualidade em Carne, Leite, Ovos e Pescados	- Processo Tecnológico: Tecnologia da Fabricação de Alimentos
Valmir Adams	Engenharia Química	- Processo Tecnológico: Tecnologia da Fabricação de Alimentos
Paulo César Tinini	Bacharelado em Administração Especialização em Administração de Marketing	- Viabilidade de Processo e Produto



PROCESSO N° 677/2008

NOME	HABILITAÇÃO	DISCIPLINA
Hugo Armando Ceron Molina	Engenharia de Operação Programa de Formação Pedagógica para Docentes da Educação Profissional, em Nível Médio	- Gestão de Processos
Franceline do Nascimento	Psicologia	- Comunicação e Gestão de Pessoas

13 - Plano de avaliação do curso

Ao implantar o presente Curso Técnico de Nível Médio, o SENAI – Departamento Regional do Paraná e a respectiva Unidade estarão atentos às exigências de um Curso bem estruturado e em conformidade com o disposto na legislação em vigor e as necessidades do mercado de trabalho da região e nacional.

Para tanto a Instituição possui uma sistemática de avaliação dos seus Cursos que inclui tanto seus diversos clientes, usuários dos serviços do SENAI, quanto seus colaboradores, que contribuem para a concretização de seus objetivos.

Ao final de cada módulo do Curso Técnico de Nível Médio são promovidas avaliações junto aos alunos em relação a diversos aspectos que constituem a qualidade do curso: sua estrutura física, material instrucional, didática do docente e aplicabilidade dos conhecimentos na atividade profissional. Com base nos resultados destas avaliações são realizadas ações corretivas e preventivas objetivando promover a melhoria contínua dos Cursos.

Além desta avaliação sistemática, é realizada a Pesquisa de Acompanhamento de Egressos para verificar o grau de satisfação, possibilidades de inserção e permanência no mercado de trabalho de forma competente dos formandos dos Cursos Técnicos de Nível Médio.

Na Unidade são realizados contatos com representantes dos sindicatos patronais e de trabalhadores da área, bem como com as empresas dos setores produtivos que empregam os profissionais formados pela Unidade, com o objetivo de manter-se em consonância com as suas necessidades e expectativas.

Partindo das Unidades ou do Departamento Regional do Paraná, através da Diretoria de Operações, são realizadas avaliações críticas com o foco na atualização permanente dos Cursos Técnicos de Nível Médio, para que o ensino seja adequado às novas formas tecnológicas emergentes de forma a disponibilizar para o mercado de trabalho profissionais que atendam aos requisitos exigidos conforme perfil e demanda, com vistas à empregabilidade, ao empreendedorismo e à realização profissional e pessoal do aluno egresso do curso. (fls. 248 e 249)



PROCESSO N° 677/2008

14 - Práticas Profissionais

Estão descritas às folhas 230 e 231.

15 - Recursos Físicos e Materiais

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 295 a 309.

16 - Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 329/2008 do NRE de Toledo integrada pelos Técnicos Pedagógicos: Maria Helena Tomé – Pedagogia, Marina Fátima Grigoletto de Brito – Ciências Sociais, Claudete Miola de Castro – Pedagogia e como Perita Michelle Aparecida Carpine - Nutricionista emitiu o Laudo Técnico favorável à renovação do reconhecimento do referido curso, conforme estabelecido na Deliberação n.º 09/06-CEE/PR. (cfl. fls. 383 a 406)

Relatório da Comissão Verificadora

A Comissão de Verificação constituída através do Ato Administrativo n.º 329/08, atesta que o SENAI – NÚCLEO DE ASSESSORIA ÀS EMPRESAS DE TOLEDO, município de Toledo, possui toda a estrutura mínima necessária para que a Proposta Pedagógica seja cumprida na sua íntegra e que possui recursos pedagógicos necessários ao bom desenvolvimento do CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS, área Profissional: Química, concomitante e subsequente ao ensino Médio. Os espaços físicos atendem as necessidades do Curso e são adequados ao mesmo.

Quanto aos recursos humanos da Instituição, os profissionais são habilitados para as funções que exercem, os docentes são habilitados e com formação na área de atuação, e recebem formação continuada através de cursos à distância, especialização, formação pedagógica e reuniões de troca de experiências pedagógicas.

O curso iniciou com 32 alunos, desistentes 7, reprovados 5 e concluintes 20. A reprovação e evasão, segundo o Coordenador do Curso se justifica por questões financeiras, ou não identificação com o curso.

(...)

Com relação ao acompanhamento dos alunos egressos, o SENAI tem um programa próprio “Relatório SABES” - Sistema de Acompanhamento de Egressos do SENAI, que consiste no preenchimento de um formulário de Avaliação Geral do Curso e uma ficha com dados pessoais ao término do curso. Após um ano, esses alunos preenchem um formulário de Avaliação da prática profissional, cujos dados são tabulados. Com base nesses dados, o SENAI de Toledo tem uma avaliação da qualidade dos cursos que oferta. Atualmente 85% dos egressos atuam na área em que foram formados e 15% não trabalham ou trabalham em outras áreas.



PROCESSO N° 677/2008

Quanto às melhorias para o curso foi sugerido pela Comissão de Verificação que a Coordenação do Curso organize, dentro do possível, uma Biblioteca Virtual e disponibilize aos alunos sites variados para pesquisa, ampliação do acervo bibliográfico com mais exemplares de cada título e contínuo investimento em novas tecnologias e programas educacionais voltados para o curso.

Diante do acima exposto, somos de PARECER FAVORÁVEL ao Reconhecimento do CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS, área Profissional: Química, concomitante e subseqüente ao Ensino Médio do SENAI – NÚCLEO DE ASSESSORIA ÀS EMPRESAS DE TOLEDO, município de Toledo.

Relatório da Perita

Tendo em vista Renovação do reconhecimento do Curso TÉCNICO EM ALIMENTOS, no SENAI do Município de Toledo Paraná, aceitei o convite para integrar a Comissão de Verificação na condição de perito, para constatar as condições de autorização de funcionamento do curso Técnico em Alimentos.

Lida e analisada a proposta Pedagógica, constatamos que a mesma apresenta Justificativa consistente para sua oferta, com a descrição sumária do Perfil Profissional de Conclusão de Curso, estando de acordo com as normas constantes de deliberação, parecer e da Resolução, e das orientações gerais do departamento de controle sanitário e higiênico adequado do ponto de vista nutricional, avaliado dessa forma os pontos abordados na resolução dos cuidados aptos e higiênicos e estruturais.

A estrutura geral do curso, com sua organização curricular está bem definida e descrita no processo, com a Matriz Curricular, projetando-se a formação de um profissional em nível técnico competente e capaz de se reorganizar ou inserir nas grandes questões do mundo do trabalho, tanto como profissional mais preparado, quanto de cidadão atuante.

O ementário das diversas disciplinas, com a indicação das respectivas bibliografias é adequado, sugerido a inclusão da disciplina nutrição com ênfase nos alimentos. A direção do estabelecimento foi alertada da importância da aquisição de mais material bibliográfico disponível para os estudantes do curso Técnico de Alimentos, é necessário no período de um ano o acompanhamento da necessidade e aquisição dos materiais, além disso, registro de todas as questões pedagógicas e das que dizem a respeito a formação do trabalhador, para que, no momento do reconhecimento, possam ser indicados os ajustes que se fizerem necessários.

Os critérios de Avaliação do Rendimento Escolar estão definidos e descritos no Plano de Curso, e constam no Regime Escolar e no Adendo específico do curso.

O SENAI possui boa localização e instalações físicas adequadas para a oferta deste curso, sendo necessário no processo, as medidas (metragem) estruturais físicas onde será realizado o curso Técnico em Alimentos, sugerido também a etiquetagem dos utensílios dos laboratórios para facilitar a aprendizagem dos estudantes.

As instalações, laboratórios e equipamentos, se encontram dentro de boas condições para o funcionamento do curso e os mesmos relacionados no processo encontram-se nas estruturas físicas do SENAI. Possui laboratório de Microbiologia dos alimentos e laboratório de Análise Técnica de Alimentos.



PROCESSO N° 677/2008

A bibliografia geral do SENAI possui acervo variado de livros com títulos específicos para o Curso de Técnico em Alimentos. Recomenda-se, no entanto, ampliação do acervo bibliográfico. A biblioteca também poderá disponibilizar site e uma biblioteca virtual, e assinaturas de periódicos específicos para que dentro do possível, os alunos tenham acessos às novas tecnologias e para que possam realizar consultas e pesquisas, possibilitando-lhes também uma educação continuada, principalmente após a conclusão do curso.

Para que os professores do curso nível técnico estejam sempre atualizados e que possam passar novas informações para seus alunos, ressaltamos a importância de sempre inovar, torna-se necessário a formação continuada.

Também considero importante a previsão de uma avaliação interna, do Curso, envolvendo professores, alunos e comunidade beneficiada com o curso, recebendo dessa forma elementos para realimentar o projeto Pedagógico do curso, evitando uma desarticulação entre a instituição formadora com a realidade onde o curso se insere.

Pelo que analisamos, do que foi esclarecido, e do que consta na proposta Pedagógica deste processo, somos de Parecer favorável à que se concede a Renovação de Reconhecimento do Curso Técnico em Alimentos.

Consta às folhas 380, Folha de Despacho da Assessoria Jurídica da SEED:

(...)

Diante disso, esta Assessoria Jurídica entende não haver impeditivo legal, no que se refere aos requisitos das certidões, para o deferimento do pedido encaminhado pelo SENAI.

(...)

II – VOTO DA RELATORA

Considerando o exposto e o Parecer n.º 262/08-DET/SEED aprovamos o Plano do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produtos Alimentícios, carga horária de 1440 horas, período de integralização de no mínimo dois anos, regime de matrícula modular, subsequente ou concomitante, modalidade de oferta presencial e votamos pela autorização de funcionamento do referido Curso, do SENAI Centro de Educação Profissional de Toledo, do Município de Toledo, mantido pelo SENAI Departamento Regional do Paraná, de acordo com a Deliberação n.º 09/06-CEE/PR.

A Instituição deverá exigir a confirmação de autenticidade do Histórico Escolar e do Certificado de Conclusão do Ensino Médio, para que o Diploma tenha validade.

Outrossim, os procedimentos didáticos pedagógicos deverão ser incorporados ao Regimento Escolar.



PROCESSO N° 677/2008

Recomenda-se que a formação pedagógica dos docentes do curso seja meta a ser implantada pela Instituição.

Encaminhe-se:

a) o presente Parecer à Secretaria de Estado da Educação para a expedição do Ato de Autorização de Funcionamento, conforme estabelece o §1º do artigo 23 da Deliberação n.º 09/06-CEE/PR;

b) o presente processo ao Estabelecimento de Ensino ao qual caberá a responsabilidade da guarda do mesmo, para constituir acervo e fonte de informação.

É o Parecer.

CONCLUSÃO DA CÂMARA

A Câmara de Planejamento aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.
Curitiba, 04 de dezembro de 2008.

DECISÃO DO PLENÁRIO

O Plenário do Conselho Estadual de Educação aprovou, por unanimidade, a Conclusão da Câmara.

Sala Pe. José de Anchieta, em 05 de dezembro de 2008.