



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

 <b>Matriz Curricular</b>					
Estabelecimento: SENAI – Núcleo de Assessoria às Empresas de Toledo Município: Toledo - PR NRE: Toledo - PR					
<b>Educação Profissional – Habilitação: TÉCNICO EM ALIMENTOS DE NÍVEL MÉDIO</b> 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
<b>Total de Horas por Módulo</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>1440</b>



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**

<b>NOME</b>	<b>HABILITAÇÃO</b>	<b>DISCIPLINA</b>
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 Agrônômica 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

<b>NOME</b>	<b>HABILITAÇÃO</b>	<b>DISCIPLINA</b>
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.