



PROCESSO N° 278/09

PROTOCOLO N.º 7.175.487-1

PARECER CEE/CEB N.º 350/09

APROVADO EM 01/09/09

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: COLÉGIO ESTADUAL ENIRA MORAES RIBEIRO – ENSINO  
FUNDAMENTAL, MÉDIO E PROFISSIONAL

MUNICÍPIO: PARANAÍ

ASSUNTO: Pedido de Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em  
Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia,  
Subsequente ao Ensino Médio.

RELATORA: MARIA LUIZA XAVIER CORDEIRO

## I – RELATÓRIO

1. Pelo Ofício n° 1011/2009-GS/SEED a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho o expediente acima de interesse do Colégio Estadual Enira Moraes Ribeiro – Ensino Fundamental, Médio e Profissional do Município de Paranaíba que por sua Direção solicita Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, Subsequente ao Ensino Médio.

## 2 - Da Instituição de Ensino

O Colégio Estadual Enira Moraes Ribeiro – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, está localizado à Rua Luis Durigan n.º 191, Jardim Iguaçú no Município de Paranaíba e tem como Entidade Mantenedora o Governo do Estado do Paraná.

Foi credenciado para oferta de Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução Secretarial n.º 1263/06 de 07/04/06, face à autorização de funcionamento do Curso Técnico em Química..

## 3 - Dados Gerais do Curso

- Curso: Técnico em Alimentos
- Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
- Forma: Subsequente
- Carga horária total do curso: 1200 horas mais 67 horas de Estágio Supervisionado totalizando 1267 horas
- Regime de funcionamento: de 2ª a 6ª feira, no período: noturno
- Regime de matrícula: semestral



PROCESSO N° 278/09

- Número de vagas: 30 por turma
- Período de integralização do curso: mínimo de um ano e meio e máximo de cinco anos
- Requisitos de acesso: conclusão do ensino médio
- Modalidade de oferta: presencial

#### **4 – Justificativa**

O plano ora apresentado teve como eixo orientador a perspectiva de uma formação profissional como constituinte da integralidade do processo educativo.

Assim, os componentes curriculares integram-se e articulam-se, garantindo que os saberes científicos e tecnológicos sejam a base da formação técnica. Por outro lado, introduziu-se disciplinas que ampliam as perspectivas do “fazer técnico” para que ele se compreenda como sujeito histórico que produz sua existência pela interação consciente com a realidade construindo valores, conhecimentos e cultura.

A proposta encaminha para uma formação onde a teoria e a prática possibilitam aos alunos compreenderem a realidade para além de sua aparência onde os conteúdos não têm fins em si mesmos.

Destaca-se o importante crescimento na área do comércio e indústria da alimentação e de consequência o aumento da demanda para a formação na área.

As recentes alterações no perfil populacional, o agito, a falta de tempo, levam a população a alimentar-se de forma inadequada, o que exige desenvolvimento e conhecimento de novas alternativas de alimentação saudável.

Uma parcela da população jovem que concluiu o ensino médio e que não escolheu ou logrou continuar seus estudos a nível superior e que pretende ingressar no mundo do trabalho com uma capacitação que lhe amplie as possibilidades tem no curso técnico subsequente a oportunidade de fazê-lo em tempo reduzido. (fl. 32)

#### **5 – Objetivos**

- Organizar experiências pedagógicas que levem à formação de sujeitos críticos e conscientes, capazes de intervir de maneira responsável na sociedade em que vivem.
- Oferecer um processo formativo que sustentado na educação geral obtida no nível médio assegure a integração entre a formação geral e a de caráter profissional.
- Articular conhecimentos científicos e tecnológicos das áreas naturais e sociais estabelecendo uma abordagem integrada das experiências educativas.
- Oferecer um conjunto de experiências teórico-práticas na área de alimentação com a finalidade de consolidar o “saber fazer”.
- Destacar em todo processo educativo a importância de uma alimentação saudável. (fl. 33)



PROCESSO N° 278/09

## 6 – Perfil Profissional de Conclusão do 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. (fl. 213)

## 7 – Organização Curricular

O Curso está estruturado em três semestres totalizando 1200 horas mais 67 horas de Estágio Supervisionado.

Matriz Curricular									
ESTABELECIMENTO: <b>COLÉGIO ESTADUAL ENIRA MORES RIBEIRO - EFMP.</b>									
MUNICÍPIO: <b>PARANAÍ.</b>									
CURSO: <b>TÉCNICO EM ALIMENTOS.</b>									
FORMA: <b>SUBSEQÜENTE</b>					Implantação Gradativa a partir de 2009				
TURNO: <b>NOTURNO</b>					Carga Horária: 1440 horas/aula 1200 horas mais 67 horas de Estágio 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 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° 278/09

## **8 – Articulação com o Setor Produtivo**

Convênios anexos às folhas 90 a 93.

- Citri Agroindustrial S.A
- Avícola Felipe S/A
- Comercial Agrícola Anhumai Ltda.

## **9 – Critérios de Avaliação**

A avaliação será entendida como um dos aspectos do ensino pelo qual o professor estuda e interpreta os dados da aprendizagem e de seu próprio trabalho, com as finalidades de acompanhar e aperfeiçoar o processo de aprendizagem dos alunos, bem como diagnosticar seus resultados, e o seu desempenho, em diferentes situações de aprendizagem.

Preponderarão os aspectos qualitativos da aprendizagem, considerada a interdisciplinariedade e a multidisciplinaridade dos conteúdos, com relevância à atividade crítica, à capacidade de síntese e à elaboração sobre a memorização, num processo de avaliação contínua, permanente e cumulativa.

A avaliação de aprendizagem será diagnóstica, contínua e cumulativa, e seus resultados serão expressos de 0,0 a 10,0 (zero vírgula zero a dez vírgula zero), sendo a nota mínima para aprovação 6,0 (seis).

O sistema de avaliação será bimestral e resultante da somatória dos valores atribuídos em cada instrumento de avaliação.

Para os alunos de baixo rendimento escolar será proporcionada a Recuperação de Estudos, ao longo do bimestre, oportunizando a melhoria do seu aproveitamento escolar. (fls 86 e 87)

## **10 – Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores**

O estabelecimento de ensino procederá o aproveitamento de estudos, mediante avaliação, desde que os conhecimentos estejam, relacionados com o perfil profissional de conclusão do curso, adquiridos:

- no Ensino Médio.
- em qualificações profissionais, etapas ou módulos em nível técnico concluídos em outros cursos, desde que cursados nos últimos cinco anos.
- em cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, no trabalho ou por meios informais.
- em processos formais de certificação.
- no exterior. (fls. 87 e 88)

## **11 - Plano de Avaliação do Curso**

O Curso será avaliado com instrumentos específicos, construídos pelo apoio pedagógico do estabelecimento de ensino para serem respondidos (amostragem de metade mais um) por alunos, professores, pais de alunos, representante(s) da comunidade, conselho escolar, APMF.

Os resultados tabulados serão divulgados, com alternativas para solução. (fl. 93)



PROCESSO N° 278/09

## 12 – Certificação

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

## 13 – Corpo Docente

DOCENTE	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Edmila Nielrues	- Nutrição	- Coordenação do Curso - Coordenação do Estágio
Eliane Cristina Vidotti	- Química - Doutorado em Química	- Análise de Alimentos - Bioquímica de Alimentos - Química Geral
Vania Lucia Baudson Beloni Ribeiro	- Ciências Sociais - Especialização em Ensino de Geografia e História	- Fundamentos do Trabalho
Evanise Araújo Caldas	- Processamento de Dados - Especialização em Computação Aplicada ao Ensino	- Informática
Selma Torres Siriani	- Ciências Biológicas - Especialização em Biologia	- Microbiologia de Alimentos
Junia Zacharias	- Nutrição - Especialização em Engenharia de Alimentos	- Nutrição e Dietética - Tecnologia do Alimentos
Fabiano Takeda	- Engenharia de Produção Agroindustrial - Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho - Curso Superior de Tecnologia em Construção Civil	- Prática de Higiene e Legislação dos Alimentos - Segurança do Trabalho e Controle Ambiental
Maria Aparecida Martins Ermandes	- Letras – Português/Inglês	- Prática Discursiva e Linguística

## 14 - Plano de Estágio

O Plano de Estágio está descrito às folhas 64 a 83.

## 15 - Descrição das práticas profissionais previstas

As práticas que serão desenvolvidas: palestras, visitas técnicas, apresentação de seminários, análises de projetos e oficinas técnicas. (fl. 84)



PROCESSO N° 278/09

### **16 - Recursos Físicos e Materiais**

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 152 a 172.

### **17 – Comissão Verificadora**

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 263/2008, do NRE de Paranavaí, integrada pelos Técnicos Pedagógicos do NRE Maria Ivonet Francisco Bana – Licenciada em Letras, Oriana Carvalho de Almeida Kulevicz – Graduada em Serviço Social e como perita Ticiane Telles da Silva, Nutricionista, emitiu Laudo Técnico favorável à autorização do referido Curso.

O Relatório de Avaliação da Comissão de Verificação apresenta as seguintes informações:

A Comissão de Verificação (...) designada pelo Ato Administrativo n.º 263/08, de 10 de dezembro de 2008, do NRE de Paranavaí, procedeu a verificação "in loco" no Colégio Estadual Enira Moraes Ribeiro – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do Município de Paranavaí, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, com o objetivo de autorização para Funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Educação Profissional Subsequente ao Ensino Médio. Após análise dos documentos constantes no processo, no Plano de Ensino e na verificação "in loco" (condição dos recursos físicos, materiais e humanos), constatamos a veracidade das declarações e as condições necessárias para funcionamento do curso, em atendimento à Deliberação n° 09/06-CEE.

Isto posto, somos de Parecer Favorável à solicitação, a partir do início do ano letivo de 2009 e encaminhamos o processo à SEED para as devidas providências.

### **Laudo Técnico da Perita**

Eu, Ticiane Telles da Silva portadora do RG. 7.209.778-5, graduada em Nutrição, afirmo ter participado da comissão técnica para análise da autorização e implantação do Curso Técnico em Alimentos, no Colégio Estadual Enira de Moraes Ribeiro – EFMP no município de Paranavaí, juntamente com as profissionais responsáveis pela Educação Profissional no NRE de Paranavaí. Declaro ainda Parecer Técnico Favorável, no que diz respeito aos Equipamentos de laboratório disponíveis para o referido curso.

Em 02 de junho de 2009 o processo foi convertido em diligência para adequar o Perfil Profissional de conclusão do curso e indicar docente graduado para a disciplina indicada, e retornou a este Conselho em 23 de julho de 2009 pelo Ofício n° 2621/09-GS/SEED.



PROCESSO N° 278/09

Com relação à ressalva do Relatório do Corpo de Bombeiros consta à folha 221 o encaminhamento do Protocolado n° 9.811.040-2, solicitando providências à mantenedora.

## II – VOTO DA RELATORA

Considerando o exposto e o Parecer n.º 64/09-DET/SEED, aprovamos o Plano de Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia – Subsequente ao Ensino Médio, carga horária de 1267 horas, regime de matrícula semestral, período mínimo de integralização de 18 meses, 30 vagas, presencial do Colégio Estadual Enira Moraes Ribeiro – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do Município de Paranaíba, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, conforme estabelecido na Deliberação n° 09/06-CEE/PR.

Os procedimentos didático-pedagógicos apresentados neste Plano de Curso deverão ser incorporados ao Regimento Escolar.

Determina-se:

a) à Instituição de ensino tomar as devidas providências no Programa SISTEC – Sistema de Informação e Supervisão da Educação Profissional, conforme a Deliberação n° 04/08-CEE/PR.

b) à mantenedora que no prazo de 180 (cento e oitenta) dias informe a este CEE, as providências adotadas referentes à ressalva apontada no presente Parecer;

Encaminhe-se:

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

b) o presente processo ao Estabelecimento de Ensino, para constituir acervo e fonte de informação.

É o Parecer.



**ESTADO DO PARANÁ**  
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO N° 278/09

**DECISÃO DA CÂMARA**

A Câmara de Educação Básica aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.  
Curitiba, 01 de setembro de 2009.

Presidente do CEE

Presidente do CEB