



PROCESSO N° 402/2009

PROTOCOLO N.º 7.545.931-9

PARECER CEE/CEB N.º 457/09

APROVADO EM 10/11/2009

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: COLÉGIO ESTADUAL UNIDADE PÓLO – ENSINO
FUNDAMENTAL E MÉDIO

MUNICÍPIO: MARINGÁ

ASSUNTO: Pedido de Credenciamento da Instituição de Ensino para a oferta de Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, Subsequente ao Ensino Médio.

RELATOR: LUCIANO PEREIRA MEWES

I – RELATÓRIO

1. Pelo Ofício n° 1435/2009-GS/SEED a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho o expediente acima, de interesse do Colégio Estadual Unidade Pólo – Ensino Fundamental e Médio, do Município de Maringá, que por sua Direção solicita Credenciamento da Instituição para oferta de Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, Subsequente ao Ensino Médio.

2 – Da Instituição de Ensino

O Colégio Estadual Unidade Pólo – Ensino Fundamental e Médio está localizado à Avenida Dona Sophia Rasgulaeff, 885, Jardim Alvorada Município de Maringá e tem como entidade mantenedora o Governo do Estado do Paraná.

3 – Corpo Técnico Administrativo

NOME	HABILITAÇÃO	FUNÇÃO
Helenton Candido Fernandes	Educação Física	Direção
Cenise de Andrade	Pedagogia	Secretária
Cristiane da Silva Gomes Mansano	Pedagogia	Pedagoga



PROCESSO N° 402/2009

4 – Dados Gerais do Curso

- Curso: Técnico em Alimentos
- Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
- Carga Horária Total do Curso: 1200 horas e 67 horas de estágio supervisionado
- Regime de Funcionamento: de 2ª a 6ª feira, no período noturno
- Regime de Matrícula: semestral
- Número de vagas: 30 alunos por turma
- Período de integralização do curso: Mínimo de 18 meses e máximo de 05 anos
- Requisitos de Acesso: ter concluído o Ensino Médio ou equivalente
- Modalidade de Oferta: presencial, subsequente

5 – Justificativa

O Plano de Curso Técnico em Alimentos propõe um aperfeiçoamento na concepção de uma formação técnica que articule trabalho, cultura, ciência e tecnologia como princípios que sintetizem todo o processo formativo. 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. 55)



PROCESSO N° 402/2009

6 – Objetivos

- a) Organizar experiências pedagógicas que levem à formação de sujeitos críticos e conscientes, capazes de intervir de maneira responsável na sociedade em que vivem.
- b) 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.
- c) Articular conhecimentos científicos e tecnológicos das áreas naturais e sociais estabelecendo uma abordagem integrada das experiências educativas.
- d) Oferecer um conjunto de experiências teórico-práticas na área de alimentação com a finalidade de consolidar o “saber fazer”.
- e) Destacar em todo o processo educativo a importância de uma alimentação saudável. (fl. 56)

7 – Perfil Profissional de Conclusão do 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-química, microbiológicas e sensoriais. Auxilia no planejamento, coordenação e controle de atividades do setor.

Realiza sanitização das indústrias alimentícias e de bebidas. Controla e corrige desvios dos processos manuais e automatizados. Acompanha a manutenção de equipamentos. Participa do desenvolvimento de novos processos. (fl. 246)

8 – Articulação com o Setor Produtivo

A instituição de ensino mantém convênio com:

- Ivone S. dos Santos e Cia Ltda – ME
- Comércio de Gêneros Alimentícios SCAA Ltda
- DAD de Almeida – Buffet – ME

Os Termos de Cooperação estão anexados às folhas 102 a 104.

9 – Organização Curricular

O Curso apresenta o regime de matrícula semestral, organizado por disciplinas.



PROCESSO N° 402/2009

Matriz Curricular
Curso Técnico em Alimentos

MATRIZ CURRICULAR									
ESTABELECIMENTO: Colégio Estadual Unidade Polo - EFM									
MUNICÍPIO: Maringá									
CURSO: TÉCNICO EM ALIMENTOS									
EIXO TECNOLÓGICO: Produção Alimentícia									
FORMA: SUBSEQÜENTE			Implantação Gradativa - 2º Semestre/2009						
TURNO: Noite			Carga Horária: 1440 horas/aula = 1200 horas mais 67 horas de Estágio Profissional Supervisionado						
MÓDULO: 20			Organização Semestral						
Disciplinas	Semestres						H/A	Horas	
	1º S		2º S		3º S				
	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

10 – Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores

Este estabelecimento de ensino poderá aproveitar mediante avaliação, competência, conhecimentos e experiências anteriores, desde que diretamente relacionadas com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação ou habilitação profissional, adquiridas:

- 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.



PROCESSO N° 402/2009

A solicitação e avaliação do aproveitamento de estudos acontecerá da seguinte forma:

- o aluno preencherá o requerimento, solicitando o aproveitamento de estudos, considerando o perfil profissional do curso técnico e a indicação dos cursos realizados, anexando fotocópia de comprovação de todos os cursos ou conhecimentos adquiridos;
- uma comissão de professores, do curso técnico, designada pela Direção fará a análise da documentação apresentada pelo aluno;
- mediante aprovação da comissão será indicado os conteúdos (disciplinas) que deverão ser estudadas pelo aluno a fim de **realizar a avaliação**, com data, hora marcada e professores escalados para aplicação e correção.
- Para efetivação da legalidade do aproveitamento de estudos será lavrado ata constando o resultado final da avaliação e os conteúdos aproveitados, na forma legal e pedagógica. (fl. 99 e 100)

11 – 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 interdisciplinaridade 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 será expressa por notas de 0 (zero) a 10,0 (dez vírgula zero) sendo exigido a média mínima para aprovação a nota 6,0 (seis vírgula zero) nas respectivas disciplinas.

Recuperação de Estudos:

O aluno cujo aproveitamento escolar foi insuficiente será submetido a recuperação de estudos de forma concomitante ao período letivo. (fl. 99)

12 – 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. 105)

13 – Certificação

O aluno ao concluir com sucesso, o Curso Técnico em Alimentos, conforme organização curricular aprovada, receberá o Diploma de Técnico em Alimentos. (fl. 139)



PROCESSO N° 402/2009

14 – Corpo Docente

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Natália Marchi Marques	- Nutrição - Especialização em Nutrição Humana	- Coordenação do Curso - Nutrição e Dietética
Gerusa de Oliveira Rosa	- Engenharia de Produção – Ênfase em Agroindústria	- Coordenação de Estágio - Prática de Higiene e Legislação dos Alimentos - Tecnologia dos Alimentos
Maria Bernadete Pimenta Buzatto	- Química	- Análise de Alimentos
Mariuza Sala Michelon	- Ciências Biológicas	- Bioquímica de Alimentos - Microbiologia de Alimentos
Jackeline Aleixo	- Ciências Sociais	- Fundamentos do Trabalho
Admilson Freire	- Tecnologia em Informática	- Informática
Pascoalina da Silva Vieira	- Letras – Português e Literaturas de Língua Portuguesa	- Práticas Discursivas e Prática Linguística
Kátia Batista Schelles	- Química – Habilitação: - no Ensino Fundamental - na disciplina de Matemática - no Ensino Médio - nas disciplinas de Química e Física	- Química Geral
Danielle Nardino Maurício	- Engenharia Civil - Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho	- Segurança do Trabalho e Controle Ambiental

15 – Plano de Formação Continuada (Docente)

O Colégio Estadual Unidade Pólo – EFM sabe o quanto é necessário uma formação continuada para os professores e funcionários deste estabelecimento para que eles estejam continuamente se atualizando e ampliando os seus conhecimentos. É preciso conhecer e compreender os conhecimentos da história da educação e transformar a prática atual.

Ordenar e sistematizar as principais teorias e pontos de vista da prática pedagógica e da escola é uma forma de compreender a educação atual, possibilitando uma visão onde o passado nos leva a prever o futuro. Daí a importância em evidenciar o caminho que a educação vem percorrendo através dos tempos, como uma das melhores formas de compreender suas crises e buscar sua superação, por isso, a ligação entre a teoria e a prática é fundamental à educação.

O conhecimento teórico dos paradigmas da educação possibilita tomarmos uma posição frente à nossa prática pedagógica, bem como diante da atual crise da educação. É preciso que nós como educadores assumamos uma nova postura, tendo em vista que a concepção de ensino aprendizagem que temos hoje é outra e não corresponde aos moldes da educação conservadora pela qual fomos formados.



PROCESSO N° 402/2009

Dentro dessa nova postura necessária, devemos considerar os entraves gerados na prática pedagógica, pois nossa formação teórica foi apresentada dissociada das atividades práticas. Nossa formação como educadores foi realizada de forma fragmentada, a partir de disciplinas com enfoques estanques, isolados.

Desse modo, o programa de formação continuada deste Colégio, pretende abarcar todos esses aspectos da formação do professor, através de grupos de estudos, oficinas, jornadas pedagógica, projeto folhas, simpósios, seminários, palestras e cursos que visem a atualização do professor e contribua de forma efetiva para a sua mudança de postura, mais especificamente com a participação dos docentes em grupos de estudos aos sábados, estudos e reflexões na hora-atividade com coordenação de um membro da equipe pedagógica e disponibilidade para frequentar os cursos oferecidos pelo NRE e SEED. (fls. 149 e 150)

16 – Descrição das práticas profissionais previstas

- Aulas práticas na cozinha experimental com acompanhamento do professor da disciplina.
- Apresentação de seminários aos professores da disciplina e à pessoas da comunidade que atuam na atividade alimentícia.
- Apresentação de seminários à alunos de outras escolas que estão cursando 3ª série e 8ª série.
- Participação dos alunos nas atividades da escola, como: lanche especial do dia do estudante, sukiaki, almoço da festa anual, etc.
- Participação dos alunos em treinamentos ofertados por outras entidades como Senac, Senai e Sesi.
- Palestras com práticas feitas por profissionais (nutricionistas) convidados pela escola.
- Os alunos observam e participam das atividades nas empresas que têm contrato de estágio com a escola, supervisionado pela coordenadora de estágio.
- Aulas práticas de laboratório de Química, como por ex: análise, meio de cultura, pH do meio, etc. (fl. 97)

17 – Recursos Físicos e Materiais

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 140 a 148.

18 – Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 126/09, do NRE de Maringá, integrada pelos Técnicos Pedagógicos do NRE Mônica Eliza Piovan – Licenciada em Letras, Rosmeiri Trombini Antunes – Licenciada em Pedagogia, Marisa Aparecida Guermandi – Licenciada em Pedagogia e como perita Luciana de Oliveira Geromini – Bacharel em Nutrição, emitiu o Laudo Técnico favorável ao Credenciamento da Instituição e Autorização de Funcionamento do referido Curso. (fl. 219)



PROCESSO N° 402/2009

O Relatório da Comissão de Verificação apresenta as seguintes informações:

Após análise do Plano de Curso e verificação das reais condições físicas, humanas e materiais, do **Colégio Estadual Unidade Pólo – Ensino Fundamental e Médio**, confirmou-se que o mesmo tem plenas condições para o **Credenciamento do Estabelecimento e a implantação do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Profissional – Produção Alimentícia**, *“propõem um aperfeiçoamento na concepção de uma formação técnica que articule trabalho, cultura, ciência e tecnologia como princípios que sintetizem todo o processo formativo e com perspectiva de uma formação profissional como constituinte da integralidade do processo educativo. 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 e recentes alterações no perfil populacional, o agito, a falta de tempo, leva a população a alimentar-se de forma inadequada, o que exige desenvolvimento e conhecimento de novas alternativas de alimentação saudável”*.

Para a implantação do Curso Técnico em Alimentos, na forma Subsequente, o estabelecimento de ensino, apresenta instalações e condições favoráveis tanto no espaço físico, como a coordenação pedagógica, os quais adequados para oferta, em conformidade com a Deliberação 09/06-CEE.

Quanto aos recursos humanos, especialistas, o estabelecimento apresenta como Coordenadores: de Curso, uma professora Licenciada em Química e de Estágio: uma professora graduada em Nutrição, sendo estes os profissionais que acompanharão todo o desenvolvimento da proposta pedagógica e sendo que os docentes são profissionais qualificados, sendo na maioria, lotados no próprio estabelecimento de ensino, favorecendo assim o desempenho pedagógico do curso.

O estabelecimento de ensino conta com uma biblioteca com acervo do Ensino Médio e um acervo mínimo para o curso proposto.

Possui laboratórios de Química, Física e Informática. Laboratórios estes, que estão mobiliados e, parcialmente, equipados com material permanente e de consumo com o mínimo necessário para a realização das aulas práticas. Conta também com um laboratório de Informática – Paraná Digital, com 20 (vinte) terminais; sendo que os equipamentos estão relacionados no processo de autorização.

As salas de aulas do estabelecimento são adequadas, com equipamentos de multimídia como a TV Pendrive com DVD, boa iluminação e ventilação.

Assim, a Comissão de Verificação é FAVORÁVEL à concessão do **Credenciamento do estabelecimento bem como da Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico – Produção Alimentícia – Subsequente** ao Ensino Médio, do **Colégio Estadual Unidade Pólo – Ensino Fundamental e Médio**. (fls. 232 e 233)



PROCESSO N° 402/2009

A Comissão de Verificação (...) designada pelo Ato Administrativo n.º 126/2009 de 13/02/2009, do NRE de Maringá, procedeu a verificação “in loco” no COLÉGIO ESTADUAL UNIDADE PÓLO – ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO E PROFISSIONAL (sic) do município de MARINGÁ, mantido pelo GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ, com o objetivo de Credenciamento do Estabelecimento e autorização para funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico – Produção Alimentícia – Subsequente ao Ensino Médio.

Após análise dos documentos constantes no processo, da Proposta Pedagógica, da 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.º 09/06-CEE.

Isto posto, somos de Parecer Favorável à solicitação, a partir do segundo semestre do ano letivo de 2009 e encaminhamos o processo à SEED para as devidas providências. (fl. 235)

Laudo Técnico da Perita

Eu, **Luciana de Oliveira Geromini**, Bacharel em **Nutrição**, RG 6.194.259-9 SSP/PR, estive no dia dezesseis de fevereiro do corrente ano, em Verificação Técnica, para o **Credenciamento do Estabelecimento e a Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Alimentos**, Eixo Tecnológico: **Produção Alimentícia**, no **COLÉGIO ESTADUAL UNIDADE PÓLO – ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO E PROFISSIONAL (sic)**, do Município de **Maringá**.

Durante a verificação, constatei que o estabelecimento de ensino apresenta condições satisfatórias, tanto das instalações físicas: salas de aulas, biblioteca e laboratórios, quanto ao fator relacionado com o técnico-pedagógico: direção comprometida, equipe pedagógica e corpo docente com formação específica para as disciplinas propostas no curso.

Com relação às condições de materiais e equipamentos, verifiquei que há o mínimo necessário para o início do curso solicitado, a biblioteca conta com o acervo bibliográfico de Ensino Médio, devidamente catalogado e carimbado, o qual ficará à disposição dos alunos.

Possui Laboratórios em condições satisfatórias, bem como equipamentos e materiais, constituindo-se em instalações mínimas para práticas profissionais de produção alimentícia, além de estar conveniada com empresas do ramo de alimentos, nas quais os alunos farão seu Estágio Supervisionado.

O Plano de Curso e a Proposta Pedagógica estão bem articulados favorecendo o desempenho pedagógico. Sendo assim, sou de **Parecer favorável** à concessão de **Credenciamento do Estabelecimento de Ensino e Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Alimentos**, do Colégio Estadual Unidade Pólo – Ensino Fundamental, Médio e Profissional (sic), do Município de **Maringá**. (fl. 236)

Embora conste no Relatório da Comissão Verificadora e no Laudo Técnico da Perita a nomenclatura do Colégio Estadual Unidade Pólo – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, a denominação genérica referente à



PROCESSO N° 402/2009

oferta é Ensino Fundamental e Médio, tendo em vista que o estabelecimento de ensino ainda não oferta a Educação Profissional.

Com relação às ressalvas do Relatório do Corpo de Bombeiros constam às folhas 28 e 29 os protocolados n° 9.533.446-6 e 7.486.395-7, solicitando providências à mantenedora.

Constam às folhas 248 a 250, o Ofício n° 54/09, 55/09 e justificativa da Direção do estabelecimento de ensino e às folhas 251 e 252 os comprovantes de protocolo n° 10.126.858-6 e 10.207.205-7, solicitando à mantenedora providências para o cumprimento das ressalvas apontadas no Relatório da Comissão Verificadora e no Laudo Técnico da Perita.

II – VOTO DO RELATOR

Considerando o exposto e o Parecer n.º 240/09-DET/SEED, somos pelo Credenciamento do Colégio Estadual Unidade Polo – Ensino Fundamental e Médio para oferta de Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio, situado a Avenida Dona Sophia Rasgulaeff, 885, Jardim Alvorada, no Município de Maringá, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, e pela autorização de funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia – Subsequente ao Ensino Médio, carga horária de 1200 horas e 67 horas de estágio supervisionado, regime de matrícula semestral, período de integralização de 18 meses e máximo de 05 anos, 30 vagas, presencial.

Com o ato autorizatório ficará o Estabelecimento de Ensino credenciado para oferta de Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio, pelo prazo de 05 (cinco) anos, nos termos da Deliberação n.º 09/06-CEE/PR.

Os procedimentos didático-pedagógicos apresentados neste Plano de Curso deverão ser incorporados no Regimento Escolar.

Determina-se à mantenedora que no prazo de 180 (cento e oitenta) dias informe a este CEE, as providências adotadas referentes às ressalvas apontadas no presente Parecer.

Recomenda-se à Instituição de Ensino:

a) que a formação pedagógica da coordenação e dos docentes seja ação a ser implementada;



PROCESSO N° 402/2009

b) tomar as devidas providências quanto ao registro no SISTEC – Sistema de Informação e Supervisão de Educação Profissional e Tecnológica, conforme o estabelecido na Deliberação nº 04/08 – CEE/PR.

Encaminhe-se:

a) o presente Parecer à Secretaria de Estado da Educação para a expedição do Ato de Credenciamento da Instituição de Ensino para a oferta de Educação Profissional Técnica de Nível Médio e de Autorização do referido curso;

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

É o Parecer.

DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Básica aprova, por unanimidade, o Voto do Relator.
Curitiba, 10 de novembro de 2009.

Romeu Gomes de Miranda
Presidente do CEE

Darci Perugine Gilioli
Presidente do CEB