



PROCESSO N.º 1056/2009

PROTOCOLO N.º 10.113.100-9

PARECER CEE/CEB N.º 549/09

APROVADO EM 03/12/09

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: COLÉGIO ESTADUAL HEITOR CAVALCANTI DE ALENCAR
FURTADO – ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO E
PROFISSIONAL

MUNICÍPIO: APUCARANA

ASSUNTO: Adequação do Plano do Curso Técnico em Manipulação de Alimentos
- Área Profissional: Indústria, Subsequente ao Ensino Médio à
Deliberação nº 04/08 - CEE/PR.

RELATORA: SHIRLEY AUGUSTA DE SOUSA PICCIONI

I – RELATÓRIO

1. Pelo Ofício n.º 4262/2009-GS/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho, o expediente acima, de interesse do Colégio Estadual Heitor Cavalcanti de Alencar Furtado – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do município de Apucarana, que por sua Direção solicita a adequação do Plano do Curso Técnico em Manipulação de Alimentos – Subsequente ao Ensino Médio, à Deliberação nº 04/08 - CEE/PR.

2. Requerimento da Instituição de Ensino

A Diretora do Colégio Estadual Heitor Cavalcanti de Alencar Furtado - Ensino Fundamental, Médio e Profissional, Professora Maria Aparecida Betiatti Fenato, portadora do Rg: nº 1.865.980-8, Resolução nº 5909/08 – D.O.E. de 24/12/08, vem requerer a aprovação do Plano do Curso Técnico em Alimentos, Eixo Tecnológico Produção Alimentícia, subsequente ao Ensino Médio, reestruturado e adequado as Deliberações nº 03/08 [SIC] e 04/08, ambas do CEE/PR. Informamos que a Matriz Curricular anexa ao Plano de Curso terá implantação gradativa a partir do ano de 2010. (fls. 04)

3. Dados Gerais do Curso

De:

Habilitação Profissional: Técnico em Manipulação de Alimentos
Área Profissional: Indústria
Carga Horária Total do Curso: 1.214 horas mais 240 horas de estágio profissional supervisionado.



PROCESSO N.º 1056/2009

Para:

Curso: Técnico em Alimentos
Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Carga Horária Total do Curso: 1.200 horas mais 67 horas de estágio profissional supervisionado.

4. Justificativa do Curso

De:

Visando o aperfeiçoamento curricular do Curso Técnico em manipulação de Alimentos e a concepção de uma formação técnica que articule trabalho, cultura, ciência e tecnologia como princípios que devem transversalizar todo o desenvolvimento curricular, apresenta-se a reformulação do plano de curso para o início do ano letivo de 2008.

O Curso Técnico em Manipulação de Alimentos vem de encontro com a necessidade da formação do Técnico numa perspectiva de totalidade, o que significa recuperar a importância de trabalhar com os alunos os fundamentos científico – tecnológicos presentes nas disciplinas da Base Nacional Comum (Ensino Médio) de forma integrada às disciplinas da Formação Específica. Evitando a compartimentalização na construção do conhecimento.

A proposta encaminha para uma formação onde a teoria e prática possibilitam aos alunos compreenderem a realidade para além de sua aparência onde os conteúdos não tem fins em si mesmos porque constituem-se em sínteses da apropriação histórica da realidade material e social pelo homem.

A organização dos conhecimentos, no Curso Técnico em Manipulação de Alimentos enfatiza o resgate da formação humana onde o aluno, como sujeito histórico, produz sua existência pelo enfrentamento consciente da realidade dada, produzindo valores de uso, conhecimentos e cultura por sua ação criativa.

Através da análise do crescimento da economia do município realizada através dos diversos órgãos de Apucarana (SEBRAE, ACIA, FECEA, IBGE e sindicatos), verificamos o grande crescimento na área de alimentação e a necessidade da mão de obra, juntamente com a intenção que nosso alunado tem em especializar-se nesta área. O resultado foi que, tanto o comércio alimentício necessita de mão de obra especializada como a nossa comunidade tem o desejo de aperfeiçoar-se nesta área, fazendo um Curso Técnico em nível médio.

Nosso colégio atende uma região de aproximadamente 15.000 habitantes sendo 10.000 deste núcleo habitacional e 5.000 do Núcleo Habitacional Osmar Guaraci Freire, Jardim Gramados, Jardim Sol Nascente, Vila Bom Retiro, Centro Industrial Contorno Sul, Jardim Paineiras, Jardim Espanha, Zona Rural e adjacências, que estão acoplados ao nosso bairro e nas proximidades. Hoje atendemos 720 alunos de Ensino Fundamental e Médio e mais 80 alunos do Curso de Manipulação de Alimentos na modalidade subsequente, tornando nosso alunado grande e permanente. Sentimos nela a vontade de aperfeiçoar-se. (fls. 10 -11)



PROCESSO N.º 1056/2009

Para:

A reestruturação Curricular do Curso Técnico em Alimentos visa o 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 tem fins em si mesmos.

Destacam-se o importante crescimento na área do comércio e industriais 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 o mundo do trabalho com uma capacitação que lhe amplie as possibilidades tem no curso técnico subsequente a oportunidade de fazê-lo em tempo reduzido. (fls. 17)

5. Objetivos

De:

- a) Formar profissionais para área de Indústria, com capacidade de pensamentos autônomos e criativos;
- b) Preparar o educando para continuar aprendendo e adaptar-se às novas condições de ocupação ou aperfeiçoamento posterior;
- c) Preparar o educando para compreensão dos fundamentos científicos e tecnológicos do processo produtivo, relacionando a teoria com a prática no ensino de cada semestre. (fls. 11)

Para:

- 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 conhecimento científicos e tecnológicos das áreas naturais e sociais estabelecendo uma abordagem integrada das experiências educativas.



PROCESSO N.º 1056/2009

d) Oferecer um conjunto de experiências teórico-práticas na área de alimentação com a finalidade de consolidar o “saber fazer”. Destacar em todo o processo educativo a importância de uma alimentação saudável. (fls. 17 -18)

6. Perfil Profissional de Conclusão do Curso

De:

O Técnico em Manipulação de Alimentos atuará no mundo do trabalho, assessorando e desenvolvendo ações de planejamento, organização, direção e controle, interagindo com o mercado, de acordo com os princípios éticos, humanos, sociais e ambientais. Estará capacitado para avaliar e auxiliar na tomada de decisões nas áreas de manipulação de alimentos e outras afins, bem como, preparar e manipular seus próprios alimentos, devendo buscar constante atualização em sua formação profissional atendendo às exigências de um mercado globalizado. (fls. 12)

Para:

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. (fls.76)



PROCESSO N.º 1056/2009

7. Organização Curricular

Matriz Curricular

De:

Colégio Estadual Heitor Cavalcanti de Alencar Furtado – E. F. M. P.					
MUNICÍPIO: Apucarana			NRE: Apucarana		
CURSO: Técnico em Manipulação de Alimentos					
FORMA: Subseqüente			ANO DE IMPLANTAÇÃO:		
TURNO: Noturno			C.H.: 1500 H/A 1250 horas		
MÓDULO: 20			ORGANIZAÇÃO: Semestral		
	1º S.	2º S.	3º S.	H/A	HORAS
Análise de Alimentos	-	4	3	140	116
Análise Sensorial de alimentos			3	60	50
Bioquímica Geral		3	3	120	100
Higiene e legislação de alimentos	3			60	50
Bioquímica de Alimentos	3	2		100	83
Conservação de alimentos	2	3		100	83
Informática	2	-	-	40	33
Microbiologia de Alimentos		3	2	1	3
Microbiologia geral	3	-		60	50
Nutrição e Dietética	-	3	3	120	100
Leitura e produção de textos	3	-	-	60	50
Estatística	3			60	50
Processamento de Alimentos de origem animal		3	3	120	100
Química Geral	3			60	50
Processamentos de Alimentos de Origem vegetal.		3	3	120	100
Gestão e qualidade			3	60	50
Gestão ambiental			2	40	33
Embalagens de alimentos			2	40	33
Total	25	24	24	1460	1214
Estágio Profissional Supervisionado	2	2	4	200	240



PROCESSO N.º 1056/2009

Para:

Matriz Curricular								Prof. GFR	
Estabelecimento:									
Município:									
Curso: TÉCNICO EM ALIMENTOS									
Forma: SUBSEQUENTE					Implantação gradativa a partir de:				
Turno:					Carga horária: 1440 horas/aula - 1200 horas mais 67 horas de Estágio Profissional Supervisionado				
Módulo: 20					Organização: SEMESTRAL				
DISCIPLINAS	SEMESTRES						hora/aula	hora	
	1.º		2.º		3.º				
	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	

8. Certificação

De:

O aluno após concluir o curso receberá o Diploma de Técnico em Manipulação de Alimentos – Área Profissional: Indústria.

Para:

O aluno após concluir o curso receberá o Diploma de Técnico em Alimentos.



PROCESSO N.º 1056/2009

II – VOTO DA RELATORA

Diante do exposto somos pela aprovação da adequação à Deliberação nº 04/08-CEE/PR, do Plano do Curso ofertado pelo Colégio Estadual Heitor Cavalcanti de Alencar Furtado – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do município de Apucarana à Deliberação nº 04/08-CEE/PR, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, de acordo com o descrito no corpo deste Parecer.

A Instituição de Ensino deverá tomar as devidas providências quanto ao registro no SISTEC – Sistema de Informação e Supervisão da Educação Profissional e Tecnológica, de acordo com a Deliberação nº 04/08 – CEE/PR.

Encaminhe-se:

a) o Parecer à Secretaria de Estado da Educação para a expedição do respectivo Ato legal;

b) o processo ao Departamento de Educação e Trabalho/SEED para constituir acervo e fonte de informação.

É o Parecer.

DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Básica aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.

Curitiba, 03 de dezembro de 2009.

Presidente do CEE

Presidente da CEB