



PROCESSO N° 313/2009

PROTOCOLO N.º 7.486.156-3

PARECER CEE/CEB N.º 573/09

APROVADO EM 07/12/09

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: COLÉGIO ESTADUAL JOSÉ LUIZ GORI – ENSINO
FUNDAMENTAL E MÉDIO

MUNICÍPIO: MANDAGUARI

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

RELATORA: MARÍLIA PINHEIRO MACHADO DE SOUZA

I – RELATÓRIO

1. Pelo Ofício n.º 1016/2009-GS/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho, o expediente acima, de interesse do Colégio Estadual José Luiz Gori – Ensino Fundamental e Médio, do Município de Mandaguari, 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 José Luiz Gori – Ensino Fundamental e Médio está localizado à Rua Juscelino Kubitschek, s/nº, Centro, no Município de Mandaguari e tem como entidade mantenedora o Governo do Estado do Paraná.

O estabelecimento de ensino foi credenciado para oferta de Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio pelo Parecer CEE/CEB nº 517/09, de 01/12/09.

3. Dados Gerais do Curso

- Curso: Técnico em Alimentos
- Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
- Organização Curricular: semestral
- Carga Horária Total do Curso: 1200 horas e 67 horas de estágio supervisionado
- Requisitos de Acesso: ter concluído o Ensino Médio
- Número de Vagas: 40 por turma



PROCESSO N° 313/2009

- Período de Integralização: mínimo de 18 meses e máximo de 05 anos
- Regime de Funcionamento: de segunda a sexta-feira, nos períodos tarde e noite
- Modalidade de Oferta: presencial, subsequente

4. Justificativa

A reestruturação curricular do Curso Técnico em Alimentos visa o aperfeiçoamento na concepção de 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 o “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 as práticas 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 em 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. 30)

5. 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 interação 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”.



PROCESSO N° 313/2009

e) Destacar em todo o processo educativo a importância de uma alimentação saudável. (fls. 30 e 31)

6. Perfil Profissional de Conclusão de Curso

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. 245)

7. Organização Curricular

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



PROCESSO N° 313/2009

Matriz Curricular
Técnico em Alimentos

Matriz Curricular									
ESTABELECIMENTO: Colégio Estadual José Luiz Gori – Ensino Fundamental e Médio									
MUNICÍPIO: Mandaguari									
CURSO: TÉCNICO EM ALIMENTOS									
FORMA: SUBSEQÜENTE			Implantação Gradativa a partir de 2009						
TURNO: Tarde / Noite			Carga Horária: 1440 horas/aula 1200 horas mais 67 horas de Estágio Supervisionado						
MÓDULO: 20			Organização Semestral						
Disciplinas	Semestres						H/A	Horas	
	1.º S		2.º S		3.º 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



PROCESSO N° 313/2009

8. Certificação

O aluno ao concluir com sucesso, o Curso Técnico em Alimentos conforme organização curricular aprovada, receberá o Diploma de Técnico em Alimentos. (fl. 100)

9. Articulação com o Setor Produtivo

O estabelecimento de ensino mantém convênio com:

- Prefeitura Municipal de Mandaguari
- Aquaquímica Indústria Química Ltda.
- Aquatrat Indústria Química Ltda.
- Saneágua Ambiental

Os Termos de Convênio estão anexados às folhas 69 a 72.

10. Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e de Experiências Anteriores

Art. 68 da Deliberação 09/06 CEE/PR

O estabelecimento de ensino poderá aproveitar mediante avaliação, competência, conhecimentos e experiências anteriores, desde relacionados 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.

Solicitação e avaliação do aproveitamento de estudos

- 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.

Art. 69 da Deliberação 09/06 CEE/PR:



PROCESSO N° 313/2009

A avaliação para fins de aproveitamento de estudos, será realizada conforme os critérios estabelecidos no Plano de Curso e no Regimento Escolar. (fls. 67 e 68)

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, sendo a mínima para aprovação - 6,0 (seis vírgula zero)

Recuperação de Estudos:

O aluno cujo aproveitamento escolar for insuficiente será submetido à recuperação de estudos de forma concomitante ao período letivo. (fl. 67)

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. 73)

13. Corpo Docente

DOCENTE	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Denise Aline Povh	- Nutrição	- Coordenação do Curso
Andressa Sanches Trentinalha	- Nutrição	- Coordenação de Estágio
Fernanda Caroline Rezende Barbosa	- Nutrição	- Microbiologia de Alimentos - Nutrição e Dietética - Análise de Alimentos
Ana Paula Pauletto	- Tecnologia de Alimentos	- Bioquímica de Alimentos - Fundamentos do Trabalho - Prática de Higiene e Legislação de Alimentos
Osny Antonio Scaramal Fascio	- Informática	- Informática



PROCESSO N° 313/2009

DOCENTE	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Jane Maria Paschoarelli	- Letras: Português/Inglês e Respectivas Literaturas	- Prática Discursiva e Prática Linguística
Marilene Duarte Brandão	- Química - Especialização em Química do Cotidiano na Escola - Especialização em Educação Pública	- Química Geral
José Augusto Barbieri Junior	- Engenharia Civil	- Segurança do Trabalho e Controle Ambiental
Dolorice Gomes Domingues Nunes Maciel	- Farmácia - Ciências - Especialização em Manipulação Alopática	- Bioquímica de Alimentos - Tecnologia dos Alimentos

14. Recursos Físicos e Materiais

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 101 a 118.

15. Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 009/09, do NRE de Maringá integrada pelos Técnicos Pedagógicos do NRE: Mônica Eliza Piovan, Licenciada em Letras – Português/Inglês e respectivas literaturas, Rosmeiri Trombini Antunes, Licenciada em Pedagogia, Marisa Aparecida Guermandi, Licenciada em Pedagogia e como Perita Luciana de Oliveira Geromini, Graduada em Nutrição, emitiu Laudo Técnico favorável à autorização de funcionamento do referido Curso. (cf. fl. 202).

O Relatório da Comissão de Verificação apresenta as seguintes informações:

Após análise do Plano de Curso e verificações realizadas “in loco” das condições físicas, humanas e materiais para **Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Profissional – Produção Alimentícia**, onde *“destaca-se pelo crescimento do comércio e indústria na área de produção alimentícia e decorrente das novas tecnologias, oportunizará seus alunos a serem pesquisadores, capacitados e comprometidos com sua própria saúde e a saúde da população, compreendendo as tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de alimentos e bebidas, com ações de planejamento, gerenciamento, aplicando metodologias das normas de segurança e qualidade dos processos físicos, químicos e biológicos dos processos de industrialização”*.



PROCESSO N° 313/2009

Para a Autorização do Técnico em Alimentos, na forma Subsequente, solicitado pelo Colégio Estadual José Luiz Gori – Ensino Fundamental e Médio, atestamos que possui instalações e condições favoráveis, tanto no espaço físico, como a coordenação pedagógica adequados para oferta, atendendo a Deliberação n.º 09/06-CEE.

Quanto aos recursos humanos, especialistas, o estabelecimento apresenta na Coordenação de Curso e Estágio, profissionais habilitados em Ciências Biológicas, sendo que estes profissionais acompanharão todo o desenvolvimento da proposta pedagógica uma vez que conta com docentes habilitados, favorecendo o desempenho pedagógico do curso técnico.

O estabelecimento de ensino conta com uma biblioteca com acervo de Ensino Médio.

Possui dois laboratórios, de Ciências, Físicas e Biológicas, mobiliados e equipados com material permanente e de consumo necessários à disposição para a realização das aulas práticas e o laboratório de Informática – Paraná Digital, o material e equipamento relacionado e constante no processo de autorização.

As salas de aulas do estabelecimento são adequadas, com equipamentos de multimídia e boa iluminação e ventilação.

Assim, a Comissão de Verificação é **FAVORÁVEL** à concessão da **Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico – Produção Alimentícia – Subsequente ao Ensino Médio**, do **Colégio Estadual José Luiz Gori – Ensino Fundamental e Médio**.

A Comissão de Verificação (...) designada pelo Ato Administrativo n.º **009/09 de 16/01/09**, do NRE de Maringá, procedeu a verificação “in loco” no **Colégio Estadual José Luiz Gori – Ensino Fundamental, Médio e Profissional** do Município de **Mandaguari**, mantido pelo **Governo do Estado do Paraná**, com o objetivo de **autorização para funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico – Produção Alimentícia – Subsequente**.

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. (fls. 211, 212 e 215)

Laudo Técnico da Perita

Eu, **Luciana de Oliveira Geromini**, Bacharel em Nutrição, RG 6.194.259-9 SSP/PR, estive no dia vinte e seis de janeiro do corrente ano, em Verificação Técnica, para **Autorização do Curso Técnico em Alimentos**, Eixo Tecnológico: **Produção Alimentícia**, no **Colégio Estadual José Luiz Gori – Ensino Fundamental, Médio e Profissional** do Município de **Mandaguari**.



PROCESSO N° 313/2009

Durante verificação constatei que o estabelecimento de ensino apresenta condições satisfatórias, tanto das instalações físicas: sala de aula, biblioteca e laboratório, quanto ao fator relacionado com o técnico-pedagógico: direção comprometida, equipe pedagógica e corpo docente habilitados.

Com relação às condições físicas e materiais, verificamos que há espaços físicos suficientes para o atendimento ao curso solicitado, com salas de aula e biblioteca e conta com o acervo bibliográfico, devidamente catalogado e carimbado, o qual ficará à disposição dos alunos.

Possui um Laboratório equipado, constituindo-se em instalações adequadas para boas práticas profissionais de produção alimentícia, além de estar conveniada com a Prefeitura do Município e também com a empresa: Aquatrat – Indústria Química Ltda., dentre outras empresas 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 Autorização de Funcionamento do **Curso Técnico em Alimentos**, do Colégio Estadual José Luiz Gori – Ensino Fundamental, Médio e Profissional do Município de Mandaguari. (fl. 214)

Constam às folhas 25 e 27, a justificativa da Direção do estabelecimento de ensino e o comprovante de Protocolo n° 7.034.575-7 de encaminhamento à mantenedora, solicitando providências quanto às exigências apontadas no Relatório de Vistoria do Corpo de Bombeiros.

II – VOTO DA RELATORA

Considerando o exposto e o Parecer n.º 155/09 – DET/SEED, aprovamos o Plano do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, Subsequente ao Ensino Médio, e votamos pela autorização de funcionamento do referido Curso, carga horária de 1200 horas e 67 horas de estágio supervisionado, período de integralização mínimo de 18 meses, organização curricular: semestral, 40 vagas, presencial, do Colégio Estadual José Luiz Gori – Ensino Fundamental e Médio, do Município de Mandaguari e NRE de Maringá, 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 à mantenedora que no prazo de 180 (cento e oitenta) dias informe a este Conselho as providências adotadas referentes à ressalva apontada no presente Parecer.

Recomenda-se à instituição de ensino que:

a) a formação pedagógica da Coordenação e dos Docentes seja ação a ser implementada;



PROCESSO N° 313/2009

b) sejam tomadas 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 Parecer à Secretaria de Estado da Educação para a expedição do Ato Autorizatório do referido curso;

b) o 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 da Relatora.
Curitiba, 07 de dezembro de 2009.

Presidente do CEE

Presidente da CEB