PROCESSO N.º 1365/2009 PROTOCOLO N.º 10.197.778-1

PARECER CEE/CEB N.º 170/10 APROVADO EM 02/03/10

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA
1365
INTERESSADO: COLÉGIO ESTADUAL USINA BANDEIRANTES – ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO E PROFISSIONAL

MUNICÍPIO: BANDEIRANTES

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

RELATORA: DARCI PERUGINE GILIOLI

I – RELATÓRIO

1. Pelo Ofício n.º 4822/2009-GS/SEED, de 24/11/09 (fls. 85), a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho, o expediente protocolado em 08/10/09, no NRE de Cornélio Procópio, do Colégio Estadual Usina Bandeirantes, do município de Bandeirantes, que por sua Direção solicita a adequação do Plano do Curso Técnico em Produção de Açúcar e Álcool - Área Profissional: Indústria, Subsequente ao Ensino Médio, à Deliberação nº 04/08 - CEE/PR.

2. Requerimento da Instituição de Ensino

A Direção do Colégio Estadual Usina Bandeirantes – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, sito na Colônia São José, s/nº, Bairro Usina Bandeirantes, Rodovia BR 369 Km 53, Município de Bandeirantes, vem mui respeitosamente, requerer a Vossa Senhoria a aprovação do Plano do Curso Técnico em Açúcar e Álcool, Eixo Tecnológico: Produção Industrial, subsequente ao Ensino Médio, reestruturado e adequado à deliberação nº 04/08, CEE/PR.
Informamos que a Matriz Curricular anexa ao Plano de Curso terá implantação gradativa a partir do ano de 2010. (fls. 03)

3. Dados Gerais do Curso

De:

Habilitação Profissional: Técnico em Produção de Açúcar e Álcool
Área Profissional: Indústria
Carga Horária Total do Curso: 1.416 horas

Para:

Curso: Técnico em Açúcar e Álcool
Eixo Tecnológico: Produção Industrial
Carga Horária Total do Curso: 1.250 horas mais 50 horas de Estágio Profissional Supervisionado.

4. Justificativa do Curso

De:

A readequação deste Curso Técnico em Produção de Açúcar e Álcool visa à formação de Técnicos com uma visão humanística, científica e tecnológica, na nova modalidade subsequente, qualificando-os e habilitando-os para o trabalho, com estratégia integrada entre Escola – Empresas, que venham preparar jovens e adultos para enfrentar os desafios nos setores modernos da economia, bem como de toda sociedade. Acreditamos que o ser humano não pode prescindir do trabalho, uma vez que sua não habilitação para a vida profissional produtiva suprimiria o seu direito à autorrealização. Considerando o conhecimento profissional no Curso Técnico, verifica-se que a Educação em sua forma escolarizada passa a ter relevância e, consequentemente, o Colégio assume um papel fundamental na formação e capacitação do indivíduo.
O Curso Técnico em Produção de Açúcar e Álcool, na forma Modular, foi implantado em 2001. Com autorização de funcionamento em vigor, o Curso tem sido muito procurado pela comunidade. Com a implantação da nova proposta curricular, na Modalidade Subsequente, houve necessidade de reestruturação do Curso, que deixa de funcionar de forma Modular, passando para a forma Subsequente – Semestral.
Sendo assim, está sendo proposta a implantação do Curso Técnico em Produção de Açúcar e Álcool, na forma Subsequente – Semestral a partir do primeiro semestre do ano letivo de 2005, pelos motivos a seguir:
•a atual oferta, através de módulos, vem causando dificuldade de aprendizagem aos alunos, que recebem uma carga excessiva de conteúdos em curto espaço de tempo.
•quando chegam as férias escolares no meio do ano, o curso deve ser interrompido, causando descontinuidade na aprendizagem do aluno.
•dificuldade em manter o professor no Estabelecimento, pois o mesmo leciona o módulo que é de seu conhecimento; se nos módulos seguintes não há mais alunos, fica sem aulas.
•Necessidade de proceder a ajustes e atualização nos conteúdos.

Para:

A reestruturação Curricular do Curso Técnico em Açúcar e Álcool 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 as ciências humanas e sociais permitirão que o

técnico em formação se compreenda como sujeito histórico que produz sua existência pela interação consciente com a realidade construindo valores, conhecimentos e cultura.
A oferta do Curso Técnico em Açúcar e Álcool responde à necessidade da formação do técnico em uma área importante da economia nacional e com forte tendência de expansão. De um lado a questão do abastecimento alimentar, de outro a necessidade de oferecer energia alternativa de fontes renováveis, tem levando a um acelerado crescimento da indústria alcooleira e açucareira em vários pontos do território nacional.
O papel de liderança do país, particularmente na produção de álcool combustível extraído da cana-de-açúcar, exige uma melhoria no perfil dos trabalhadores na área para incorporar ou fazer avançar novas alternativas tecnológicas com vista a uma, cada vez melhor, qualificação do produto e da produtividade.
A formação do técnico de nível médio para atuar da produção da matéria prima até ao produto acabado é parte do esforço de valorização econômica do produto com garantias de preservação do equilíbrio ambiental. (fls. 23-24)

5. Objetivos

De:

•Valorizar a educação como processo seguro de formação de recursos humanos e de desenvolvimento de sistema social mais competitivo e globalizado.
•Desenvolver o autoconhecimento, para melhorar a adaptação sócio-educacional e inserir o aluno no mercado de trabalho para uma vida profissional produtiva.
•Formar profissionais críticos, reflexivos, éticos capazes de participar e promover transformação no seu campo de trabalho, na sua comunidade e na sociedade na qual está inserido.
•Proporcionar condições para profissionais da área de química e aos que pretendam exercer funções nesta área, aperfeiçoarem-se através de experiências-aula.
•Aplicar normas técnicas de qualidade, saúde e segurança no trabalho e técnicas de controle de qualidade no processo industrial.
•Avaliar as características e propriedades dos materiais, insumos e elementos de máquinas, correlacionando-as com seus fundamentos matemáticos, físicos e químicos para a aplicação nos processos de controle de qualidade.
•Desenvolver projetos de manutenção de instalações e de sistemas industriais, caracterizando e determinando aplicações de materiais, acessórios, dispositivos, instrumentos, equipamentos e máquinas.

Para:

1.Organizar experiências pedagógicas que levem à formação de sujeitos críticos e conscientes, capazes de intervir de maneira responsável na sociedade em que vivem.
2.Oferecer um processo formativo que assegure a integração entre a formação geral e a de caráter profissional de forma a permitir tanto a continuidade nos estudos como a inserção no mundo do trabalho.

3.Articular conhecimentos científicos e tecnológicos das áreas naturais e sociais estabelecendo uma abordagem integrada das experiências educativas.
4.Formar profissionais críticos, reflexivos, éticos capazes de participar e promover transformação no seu campo de trabalho, na sua comunidade e na sociedade na qual está inserido.
5.Oferecer um conjunto de experiências teóricas e práticas na área da produção de açúcar e álcool com a finalidade de consolidar o "saber fazer".
6.Destacar em todo o processo educativo a importância da preservação dos recursos e do equilíbrio ambiental.
7.Proporcionar condições para que profissionais da área de química e aos que pretendam exercer funções nesta área conquistem formação técnica articulada à formação de caráter geral.
8.Proporcionar experiências educativas que permitam ao estudante aplicar normas técnicas de qualidade, saúde e segurança no trabalho e técnicas de controle de qualidade no processo industrial compreendendo seus fundamentos.
9.Proporcionar experiências educativas que permitam ao técnico avaliar as características e propriedades dos materiais, insumos e elementos de máquinas, correlacionando-as com seus fundamentos matemáticos, físicos e químicos para a aplicação nos processos de controle de qualidade.
10.Oferecer experiências teóricas e práticas que permitam ao técnico desenvolver projetos de manutenção de instalações de sistemas industriais, caracterizando e determinando aplicações de materiais, acessórios, dispositivos, instrumentos, equipamentos e máquinas. (fls. 24-26)

6. Perfil Profissional de Conclusão do Curso

De:

O Técnico em Produção de Açúcar e Álcool será o profissional que deverá ter os conhecimentos necessários referentes a materiais, utensílios, técnicas laboratoriais bem como da utilização adequada dos equipamentos.
Deverá utilizar-se dos conhecimentos teóricos, técnicos e tecnológicos, necessários para a execução do trabalho com segurança, prevenindo acidentes. Participar de estudos e pesquisas para o desenvolvimento e execução do trabalho em Usinas de Açúcar e Álcool.

Para:

O Técnico em Açúcar e Álcool, domina conteúdos e processos relevantes do conhecimento científico, tecnológico, social e cultural utilizando suas diferentes linguagens, o que lhe confere autonomia intelectual e moral para acompanhar as mudanças, de forma a intervir no mundo do trabalho, orientado por valores éticos que dão suporte a convivência democrática. Auxilia e atua no controle, supervisão e operações dos processos tecnológicos da produção de açúcar e álcool e subprodutos, observando a responsabilidade ambiental. Realiza análises físico-químicas e microbiológicas de matérias-primas e produtos dos processos de industrialização da cana-de-açúcar. Compõe equipe multidisciplinar nas fases da colheita, transporte, moagem, industrialização e distribuição do açúcar e álcool. (fls. 27)

PROCESSO N.º 1365/2009

7. Organização Curricular

Matriz Curricular (fls. 52 - 53)

De:

ESTABELECIMENTO: COLÉGIO ESTADUAL USINA BANDEIRANTES – ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO E PROFISSIONAL					
MUNICÍPIO: BANDEIRANTES					
CURSO: TÉCNICO EM PRODUÇÃO DE AÇÚCAR E ÁLCOOL					
FORMA: SUBSEQUENTE	**ANO DE IMPLANTAÇÃO: 2.005**				
TURNO: NOTURNO	**C. H.: 1.700 H/A 1.416 HORAS**				
MODULO: 20	**ORGANIZAÇÃO: SEMESTRAL**				
DISCIPLINAS	**1º S**	**2º S**	**3º S**	**H/A**	**HORAS**
Cultura da cana-de-açúcar	4	-	-	80	67
Higiene Industrial	4	-	-	80	67
Segurança do Trabalho	4	-	-	80	67
Matemática Aplicada	4	-	-	80	67
Análise Química	5	-	-	100	83
Utilização do Açúcar na Indústria de Alimentos	4	-	-	80	67
ISO 9000	-	4	-	80	67
Processos Industriais	-	4	-	80	67
Informatização de Processos Produtivos e de Controle	-	4	-	80	67
Química Açucareira e Alcooleira	-	5	-	100	83
Tecnologia de Fabricação de Açúcar	-	4	4	160	133
Tecnologia de Fabricação do Álcool	-	4	-	80	67
ISO 14000	-	-	4	80	67
Empreendedorismo	-	-	3	60	50
A Sociedade e as Organizações	-	-	3	60	50
Dimensionamento de Equipamentos	-	-	4	80	67
Máquinas e Equipamentos	-	-	4	80	67
Tecnologia da Fabricação do Álcool como especialidade	-	-	3	60	50
Estágio Profissional Supervisionado*	2	4	4	200	166
SUB-TOTAL	**27**	**29**	**29**	**1.700**	**1.416**
TOTAL GERAL	**27**	**29**	**29**	**1.700**	**1.416**
*As disciplinas do 1º Semestre são pré-requisitos das disciplinas do 2º Semestre e estas das disciplinas do 3º Semestre.					

NOTA: MATRIZ CURRICULAR DE ACORDO COM A LDB Nº. 9394/96.

PROCESSO N.º 1365/2009

Para:

Prot. Geral

ESTABELECIMENTO: COLÉGIO ESTADUAL USINA BANDEIRANTES – ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO E PROFISSIONAL								
MUNICÍPIO: BANDEIRANTES						**NRE: CORNÉLIO PROCÓPIO**		
CURSO: TÉCNICO EM AÇÚCAR E ÁLCOOL								
FORMA: SUBSEQÜENTE	**ANO DE IMPLANTAÇÃO: 2.010**							
TURNO: NOITE	**C H: 1.500 H/A**					**1.250 HORAS**		
MÓDULO: 20	**ORGANIZAÇÃO: SEMESTRAL**							
DISCIPLINAS	**SEMESTRES**							
	1º S		**2º S**		**3ºS**		**H/A**	**HORAS**
	T	**P**	**T**	**P**	**T**	**P**		
Automação e Controle de Processos	-	-	3	-	4	-	140	117
Cultura da cana-de-açúcar	4	-	-	-	-	-	80	67
Ecologia	3	-	-	-	-	-	60	50
Fundamentos do Trabalho	-	-	-	-	3	-	60	50
Higiene Industrial	3	-	-	-	-	-	60	50
Legislação e Normas	-	-	3	-	3	-	120	100
Máquinas e Equipamentos	-	-	4	-	4	-	160	133
Matemática Aplicada	4	-	-	-	-	-	80	67
Prática Discursiva e Lingüística	3	-	3	-		-	120	100
Processos Industriais	-	-	4	-	-	-	80	67
Química de Glicídios e Processos Fermentativos	2	-	4	-	3	-	180	150
Segurança do Trabalho	4	-	-	-	-	-	80	67
Subprodutos da cana-de-açúcar	-	-	-	-	4	-	80	67
Tecnologia da Fabricação do Açúcar e do Álcool	2	-	4	-	4	-	200	167
Sub-Total	25	-	25	-	25	-	1.500	1.250
TOTAL	25	-	25	-	25	-	1.500	1.250
Estágio Profissional Supervisionado	-	-	-	-	-	3	60	50

8. Certificação

De:

O Aluno ao concluir o Curso e o Estágio Profissional Supervisionado receberá o diploma de Técnico em Produção de Açúcar e Álcool.

PROCESSO N.º 1365/2009

Para:

O Aluno ao concluir o Curso e o Estágio Profissional Supervisionado receberá o diploma de Técnico em Açúcar e Álcool.

II – VOTO DA RELATORA

Diante do exposto somos pela aprovação da adequação do Plano do Curso Técnico em Açúcar e Álcool – Eixo Tecnológico: Produção Industrial – Subsequente ao Ensino Médio, do Colégio Estadual Usina Bandeirantes, do município de Bandeirantes, à Deliberação nº 04/08-CEE/PR, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, de acordo com o descrito neste Parecer.

A Instituição de Ensino deverá tomar as devidas providências quanto ao registro "on-line" no SISTEC – Sistema de Informação e Supervisão da Educação Profissional e Tecnológica.

Encaminhe-se:

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

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, 02 de março de 2010.

Presidente do CEE

Presidente da CEB