



PROCESSO N° 1518/2009

PROTOCOLO N.º 10.127.778-0

PARECER CEE/CEB N.º 598/10

APROVADO EM 09/06/10

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

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

MUNICÍPIO: MANDAGUARI

ASSUNTO: Pedido de autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, Integrado ao Ensino Médio.

RELATORA: CLEMENCIA MARIA FERREIRA RIBAS

I – RELATÓRIO

Pelo Ofício n° 5357/2009-GS/SEED, de 16/12/09, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho o expediente protocolado em 30/09/2009, no NRE de Maringá, de interesse do Colégio Estadual José Luiz Gori – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do município de Mandaguari, que por sua Direção solicita Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, Integrado ao Ensino Médio.

2 – Da Instituição de Ensino

O Estabelecimento de Ensino está localizado à Rua Juscelino Kubitscheck, s/n°, Centro, no município de Mandaguari e tem como Entidade Mantenedora o Governo do Estado do Paraná.

Foi credenciado para a oferta de Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio, com base no Parecer n° 517/2009-CEE/CEB-PR, de 01 de dezembro de 2009, face à autorização do Curso Técnico em Química, Subsequente ao Ensino Médio.

3 – Dados Gerais do Curso

Curso: Técnico em Alimentos.

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia.

Forma: Integrado.

Carga Horária total do curso: 3.333 horas mais 133 horas de Estágio Profissional Supervisionado.

Regime de funcionamento: de 2ª a 6ª feira, no período da tarde e noite.

Regime de matrícula: anual

Número de vagas: 45 alunos por turma



PROCESSO N° 1518/2009

Período de integralização do curso: mínimo de 04 anos.
Requisitos de Acesso: Conclusão do Ensino Fundamental.
Modalidade de Oferta: presencial.

4 – Justificativa

O curso Técnico em Alimentos visa o aperfeiçoamento na concepção de uma formação técnica que articule trabalho, cultura, ciência e tecnologia como princípios que sintetizam 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 três componentes curriculares: base nacional comum, parte diversificada e parte específica 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 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.

A proposta de formação na área de alimentos na modalidade "alternância justifica-se pelo importante crescimento na área do comércio e indústria da alimentação. [...].

(...), fls. 29 e 30.

5 – Objetivos

Os objetivos estão descritos às fls. 32.

6 – Perfil Profissional de Conclusão do Curso

O Técnico em Alimentos tem condições de orientar e executar as 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 sanitização das indústrias alimentícias e de bebidas. Controla e corrige desvios dos processos manuais e automatizados. Acompanha a manutenção de equipamentos. Participa de desenvolvimento de novos processos. (fls. 34)



PROCESSO N° 1518/2009

7 – Articulação com o Setor Produtivo

A Instituição mantém convênios com:

- Indústria Comércio e Representação de Massa Jandaia Ltda;
- Comercial Amazonas R.A.R DO NASCIMENTO & CIA LTDA;
- JANDOMEL - Jandaia Doces Ind. e Com. Ltda.

Os Termos de Convênios estão anexados às folhas 104 à 112.

8 – Organização Curricular

Matriz Curricular

Estabelecimento: Colégio Estadual José Luiz Gori – Ensino Fundamental e Médio							
Município: Mandaguari							
Curso: TÉCNICO EM ALIMENTOS							
Forma: Integrada				Implantação gradativa a partir do ano: 2010			
Turno: (tarde e noite)				Carga Horária 4000 horas/aula - 3333 horas mais 133 horas de Estágio Profissional Supervisionado			
Módulo: 40				Organização: Seriado			
DISCIPLINAS		SÉRIES				hora/ aula	hora
		1.º	2.º	3.º	4.º		
1	ANÁLISE DE ALIMENTOS		2	3		200	167
2	ARTE	2				80	67
3	BIOLOGIA	2	3			200	167
4	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS		2	3	2	280	233
5	EDUCAÇÃO FÍSICA	2	2	2	2	320	267
6	FILOSOFIA	2	2	2	2	320	267
7	FÍSICA	2	2			160	133
8	GEOGRAFIA			2	3	200	167
9	HISTÓRIA			2	3	200	167
10	INFORMÁTICA	3				120	100
11	LEM: INGLÊS				2	80	67
12	LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA	2	2	2		240	200
13	MATEMÁTICA	2	2	2		240	200
14	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	3	2			200	167
15	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA				2	80	67
16	PRÁTICA DE HIGIENE E LEGISLAÇÃO DOS ALIMENTOS			3	2	200	167
17	QUÍMICA	3	2			200	167
18	SEGURANÇA DO TRABALHO E CONTROLE AMBIENTAL				3	120	100
19	SOCIOLOGIA	2	2	2	2	320	267
20	TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS		2	2	2	240	200
TOTAL		25	25	25	25	4000	3333
ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO			2	2		160	133



PROCESSO N° 1518/2009

9 – Critérios de Avaliação

(...)

A avaliação será expressa por notas, sendo a mínima para aprovação 6,0 (seis vírgula zero) fls. 103.

10 – Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores

Este curso não prevê aproveitamento de estudos. (fls. 103)

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. (fls. 113)

12 – Certificação

O aluno ao concluir o curso receberá o Diploma de Técnico em Alimentos. (fls. 154)



PROCESSO N° 1518/2009

13 – Corpo Docente

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Cristiane Lopes Estevez	Ciências	- Coordenadora do Curso - Biologia - Microbiologia de Alimentos
Fernanda Caroline R. B. dos Santos	Nutrição	- Análise de Alimentos - Nutrição e Dietética - Coordenação Estágio Profissional Supervisionado
Môniva Ap. D. V. Semensato	Educação Artística	- Artes
Carla Munhoz de Freitas	Química Industrial	- Bioquímica de Alimentos
Márcio José Soares Lopes	Educação Física	- Educação Física
Rodrigo Pedro Casteleira	Filosofia	- Filosofia
Elenice Valério	Matemática/Física	- Física
Gerson Trevisan Siqueira	Geografia	- Geografia
Ricardo Fajardo Mendonça	História	- História
Rita de Cassia dos S. Viaes	Tecnologia em P. de Dados	- Informática
Inês Ap. Talieri	Letras	- LEM - Inglês
Jane Maria Paschoarelli	Letras	- Língua Portuguesa e Literatura
Luzia Dogani Garcia	Matemática	- Matemática
Ana Paula Paleoloto	Tecnologia de Alimentos	- Práticas de Higiene e Legislação dos Alimentos
Marilene Duarte Brandão	Química	- Química
Celso José Ferro	Engenharia Civil	- Segurança do Trabalho e Controle Ambiental
Lucélia Borges	Ciências Sociais	Sociologia

14 – Plano de Estágio e Descrição das práticas profissionais previstas

Às fls. 96 a 101, constam o Plano de Estágio e as descrições das práticas profissionais previstas para o curso em tela.

15 – Recursos Físicos e Materiais

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 155 à 172.



PROCESSO N° 1518/2009

16 – Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 455/09, de 13/10/2009, do NRE de Maringá, integrada pelos Técnicos Pedagógicos do NRE de Maringá, Rosangela Martins Nabão, Licenciada em Letras e Marisa Aparecida Guermandi, graduada em Pedagogia e como perita Luciana de Oliveira Geromini, bacharelado em Nutrição, emitiu o Laudo Técnico favorável à Autorização de Funcionamento do referido Curso, fls. 257 a 270.

Consta às folhas 17 o protocolado n° 7.231.263-5 de encaminhamento à mantenedora, solicitando providências quanto ao Relatório de Vistoria do Corpo de Bombeiros.

II – VOTO DA RELATORA

Considerando o exposto e o Parecer n.º 666/09-DET/SEED, aprovamos o Plano do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia – Integrado ao Ensino Médio, e votamos pela autorização de funcionamento do referido curso, carga horária total de 3.333 horas mais 133 horas de Estágio Profissional Supervisionado, período mínimo de integralização do curso de 04 anos, regime de matrícula anual, 45 vagas por turma, presencial, do Colégio Estadual José Luiz Gori - Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do município de Mandaguari, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, conforme estabelecido na Deliberação n° 09/06 – CEE/PR.

Quanto aos Critérios de Aproveitamento e Conhecimentos e Experiências Anteriores, a Instituição deverá proceder conforme o estabelecido no inciso IX do Artigo 22 e no Capítulo IX, artigo 68 e 69 da Deliberação n° 09/06-CEE/PR.

Determina-se à mantenedora que:

a) sejam tomadas as providências necessárias apontada neste Parecer;

b) a formação pedagógica da coordenação e dos docentes seja ação a ser implementada.



PROCESSO N° 1518/2009

Recomenda-se à instituição de ensino que:

a) sejam tomadas as devidas providências quanto ao registro “*on line*” no SISTEC – Sistema de Informação e Supervisão de Educação Profissional e Tecnológica;

b) os procedimentos didático-pedagógicos apresentados neste Plano de Curso sejam incorporados ao Regimento Escolar.

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, 09 de junho de 2010.

Romeu Gomes de Miranda
Presidente do CEE

Darci Perugine Gilioli
Presidente da CEB