



PROCESSO N° 1381/2009

PROTOCOLO N.º 10.127.770-4

PARECER CEE/CEB N.º 610/10

APROVADO EM 10/06/10

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: COLÉGIO ESTADUAL UNIDADE PÓLO – ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO.

MUNICÍPIO: MARINGÁ

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

RELATORA: SHIRLEY AUGUSTA DE SOUSA PICCIONI

I – RELATÓRIO

Pelo Ofício n° 4939/2009-GS/SEED, de 30/11/09, 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 Unidade Pólo – Ensino Fundamental e Médio, do município de Maringá, 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 Avenida Sophia Rasgulaeff, 885, Jardim Alvorada, no município de Maringá e tem como Entidade Mantenedora o Governo do Estado do Paraná.

Foi credenciado para oferta de Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio, com base no Parecer n° 457/2009-CEE/CEB-PR, de 10 de novembro de 2009, face à autorização do Curso Técnico em Alimentos, Integrado 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 manhã e tarde.

Regime de matrícula: anual

Número de vagas: 40 alunos por turma



PROCESSO N° 1381/2009

Período de integralização do curso: mínimo de 04 anos.
Requisitos de Acesso: egressos 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 integram-se e articulam-se garantindo que os saberes científicos e tecnológicos sejam a base da formação técnica. Por outro lado, introduziram-se disciplinas que ampliam as perspectivas do "saber técnico" para que o estudante 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. [...].

(...)

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 sustentado na educação geral que assegure a interação entre o conhecimento científico e sócio histórico construído pela humanidade e a formação técnica que subsidia os fazeres profissionais.
- 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 alimentos com a finalidade de consolidar o "saber fazer".
- e) Propiciar ao educando aquisição de conhecimento científico através da pedagogia de alternância.
- f) Utilizar da prática cotidiana para aplicação de conhecimento científico.



PROCESSO N° 1381/2009

g) Destacar em todo o processo educativo a importância de uma alimentação saudável e do controle dos processos com vista à sustentabilidade ambiental. (fls.22)

6 – 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 análise 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 de desenvolvimento de novos processos. (fls. 24)

7 – Articulação com o Setor Produtivo

A Instituição mantém convênios com:

- Comércio de Gêneros Alimentícios SCAA Ltda;
- Bufett D. A. D. de Almeida;
- Ivonete S. dos Santos & Cia Ltda.

113.

Os Termos de Convênios estão anexados às folhas 111 à



PROCESSO N° 1381/2009

8 – Organização Curricular

Matriz Curricular

Estabelecimento: COLÉGIO ESTADUAL UNIDADE PÓLO – ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO							
Município: MARINGÁ							
Curso: TÉCNICO EM ALIMENTOS							
Forma: Integrada				Implantação gradativa a partir do ano: 2010			
Turno: MANHA / NOITE				Carga Horária 4000 horas/aula - 3333 horas mais 133 horas de Estágio Profissional Supervisionado			
Módulo: 40				Organização: Seriada			
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	LINGUA 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° 1381/2009

9 – Critérios de Avaliação

(...)

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

10 – Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores

Este curso não prevê aproveitamento de estudos. (fls. 109)

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. 114)

12 – Certificação

O aluno ao concluir o curso receberá o Diploma de Técnico em Alimentos. (fls. 161)



PROCESSO N° 1381/2009

13 – Corpo Docente

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Maria Bernadete P. Buzato	Licenciatura em Química	- Coordenadora do Curso - Análise de Alimentos - Química
Ivanete Dias Alves	Lic. em Artes Plásticas	- Artes
Mariuza Sala	Lic. em Ciências Biológicas	- Biologia - Bioquímica de Alimentos - Microbiologia de Alimentos
Sandra Regina Timoniuk	Lic. em Educação Física	- Educação Física
Cleide Maria F. Gomes	Lic. em Filosofia	- Filosofia
Ivanety Rodrigues da Silva	Lic em Matemática/Física	- Física
Tereza de Jesus Silva	Lic. em Geografia	- Geografia
Marcleonice Souza Natali	Lic. em História	- História
Admilson Freire	Tecnólogo em Informática	- Informática
Elisabeth Revaldaves Silva	Lic. em Letras/Inglês	- LEM - Inglês
Pascoalina S. Vieira	Lic em Língua Portuguesa	- Língua Portuguesa e Literatura
Sandra Arlete de Assis	Lic. em Ciências/Matemática	- Matemática
Natália Marchi Marques	Nutrição	- Nutrição e Dietética - Estágio Profissional Supervisionado
Gerusa de Oliveira Rosa	Engenharia de Produção	- Prática de Higiene e Legislação dos Alimentos - Tecnologia de Produção
Celso José Ferro	Engenharia Civil	- Segurança de Trabalho e Controle Ambiental
Rafael Egídio Leal	Lic. Ciências Sociais	- Sociologia

14 – Plano de Estágio e Descrição das práticas profissionais previstas

Às fls. 101 a 107, constam o Plano de Estágio e as descrições das práticas profissionais previstas para o curso em tela.



PROCESSO N° 1381/2009

15 – Recursos Físicos e Materiais

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 167 a 171.

16 – Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 436/09, de 30/09/2009, 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.

O Relatório da Comissão de Verificação apresenta as seguintes informações:

A Comissão de Verificação (...), procedeu a verificação "*in loco*" no **COLÉGIO ESTADUAL UNIDADE PÓLO – ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO**, do Município de **MARINGÁ**, mantido pelo **GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ**, com o objetivo de **autorização para funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico – Produção Alimentícia – Integrado 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 que a veracidade das declarações e as condições necessárias para funcionamento do do curso em atendimento à Deliberação n° 09/06-CEE.

Isto posto, somos de Parecer Favorável à solicitação, a partir **do ano letivo de 2010** [...].(grifo no original), fls. 256.

Laudo Técnico da Perita

(...)

Durante a verificação, constatei que o Estabelecimento de ensino apresenta condições satisfatórias, tanto das instalações físicas: salas de aula, 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.



PROCESSO N° 1381/2009

Com relação às condições de materiais e equipamentos, verifiquei que há o mínimo necessário para o início do curso solicitado, a biblioteca conta com acervo bibliográfico de Ensino Médio, devidamente catalogado e carimbado, com 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 Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Alimentos, do **Colégio Estadual Unidade Pólo - Ensino Fundamental e Médio, do município de Maringá.** (Grifo no original. fls. 255)

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 621/09-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, 40 vagas por turma, presencial, do Colégio Estadual Unidade Pólo - Ensino Fundamental e Médio, do município de Maringá, 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.

Recomenda-se à instituição de ensino que:



PROCESSO N° 1381/2009

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, 10 de junho de 2010.

Romeu Gomes de Miranda
Presidente do CEE

Darci Perugine Gilioli
Presidente da CEB