



PROCESSO N° 27/2010

PROTOCOLO N.º 10.144.871-1

PARECER CEE/CEB N.º 665/10

APROVADO EM 07/07/10

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: COLÉGIO ESTADUAL POLIVALENTE – ENSINO
FUNDAMENTAL, MÉDIO E PROFISSIONAL

MUNICÍPIO: LONDRINA

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

RELATOR: SHIRLEY AUGUSTA DE SOUSA PICCIONI

I – RELATÓRIO

1. Pelo Ofício n° 5443/2009-GS/SEED, de 28/12/09, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho o expediente protocolado em 01/10/2009, no NRE de Londrina, de interesse do Colégio Estadual Polivalente – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do município de Londrina, 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 Estabelecimento de Ensino está localizado à Rua Figueira, 411, Santa Rita, no município de Londrina e tem como Entidade Mantenedora o Governo do Estado do Paraná.

Foi credenciado para oferta de Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução Secretarial n° 216/03, de 12 de fevereiro de 2003 e obteve a renovação do credenciamento pela Resolução n° 4513/08, de 30 de setembro de 2008.

O Plano de Formação Continuada para Docentes e o Regimento Escolar estão anexados às folhas 199 a 301.

3 – Dados Gerais do Curso

- Curso: Técnico em Alimentos
- Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
- Forma: subsequente
- Carga Horária total do curso: 1200 horas mais 67 horas de Estágio Profissional Supervisionado



PROCESSO N° 27/2010

- Regime de funcionamento: de 2ª a 6ª feira, no período noturno
- Regime de matrícula: semestral
- Número de vagas: 40 alunos por turma
- Período de integralização do curso: mínimo de um ano e seis meses e máximo de cinco anos
- Requisitos de Acesso: egressos do Ensino Médio ou equivalente
- Modalidade de Oferta: presencial

4 – Justificativa

(...)

O Plano ora apresentado teve como eixo orientador a perspectiva de uma formação profissional como constituinte da integridade do processo educativo.

(...)

Destaca-se o importante crescimento na área do comércio e indústria da alimentação e de consequência o aumento da demanda para a formação da 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. (fls. 60)

5 – Objetivos

Os objetivos estão descritos às folhas 61.

6 – Perfil Profissional de Conclusão do Curso

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. 63)



PROCESSO N° 27/2010

7 – Organização Curricular

Matriz Curricular (fls. 107)

MATRIZ CURRICULAR									
ESTABELECIMENTO: COLÉGIO ESTADUAL POLIVALENTE - EFMP									
MUNICÍPIO: Londrina									
CURSO: Técnico Em Alimentos									
FORMA: Subseqüente					IMPLANTAÇÃO: Gradativa a partir do 1º semestre de 2010				
TURNO: Noturno					CARGA HORÁRIA: 1440 horas/aula - 1200 horas mais 67 horas de Estágio Profissional Supervisionado				
MÓDULO: 20					ORGANIZAÇÃO: Semestral				
DISCIPLINAS	SEMESTRES						HORAS/ AULA	HORAS	
	1.ºS		2.ºS		3.ºS				
	T	P	T	P	T	P			
1	Análise de Alimentos			2	1	2	2	140	117
2	Bioquímica de Alimentos	4		3		3		200	166
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

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

9 – Articulação com o Setor Produtivo

A Instituição mantém Convênios e acordos de Cooperação Técnica com:

- APETIT Serviços de Alimentação Ltda
- BONO e CONSTANTINO Ltda

Os Termos de Convênios e Cooperação Técnica estão anexados às folhas 111 a 116.



PROCESSO N° 27/2010

10 – Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores

Os Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores estão descritos às folhas 108 e 109.

11 – Critérios de Avaliação

(...)

A avaliação será expressa por notas, sendo a mínima para aprovação 6,0 (seis vírgula zero). (...)
(fls. 108)

12 – Plano de Avaliação do Curso

O Plano de Avaliação do Curso está anexado às folhas 117.

13 – Corpo Docente

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Gerusa Martins Ayres	- Nutrição - Especialização em Nutrição e Metabolismo na Prática Clínica	- Coordenadora do Curso - Análise de Alimentos - Bioquímica de Alimentos - Nutrição e Dietética
Rosangela Siqueira Pinheiro de Goes	- Nutrição - Especialização em Gestão de Qualidade de Alimentos	- Coordenador de Estágio - Microbiologia de Alimentos - Prática de Higiene e Legislação dos Alimentos - Tecnologia dos Alimentos
Silvano Mendes de Souza	- Ciências Sociais	- Fundamentos do Trabalho
Roberto Kissaburo Okamoto Junior	- Tecnólogo em Processamento de Dados	- Informática
Núria Alice Mira Ruelis	- Comunicação Social - Curso Especial de Formação Pedagógica de Docentes para Disciplinas do currículo do Ens. Fund., do Ens. Médio e da Educ. Profissional em Ens. Médio - Inglês	- Prática Discursiva e Linguística
Tatiana Hiroshi	- Química	- Química Geral
Eduardo Mesquita Cortelassi	- Engenheiro Civil	- Segurança do Trabalho e Controle Ambiental



PROCESSO N° 27/2010

14 – Recursos Físicos e Materiais

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 193 a 195.

15 – Práticas Profissionais Previstas.

As Práticas Profissionais Previstas estão descritas às folhas 106.

16 – Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n° 361/09, do NRE de Londrina, integrada pelos Técnicos Pedagógicos do NRE, Sandra Lúcia Martines Rino – Graduada em Letras com habilitação em Português, Marília Inês Martins Gomes – Graduada em Educação Física, Maria Isabel Felix – Graduada em História e como perita Carolina Souza Pinho – Graduada em Nutrição, emitiu o Laudo Técnico favorável à autorização de funcionamento do referido Curso, de acordo com a Deliberação n° 09/06-CEE/PR. (cf. fls. 313 - 328)

Consta às folhas 307 o protocolado n° 7.636.979-8 de encaminhamento à mantenedora, solicitando providências quanto ao Relatório de Vistoria da Vigilância Sanitária.

II – VOTO DA RELATORA

Considerando o exposto e o Parecer n.º 673/09-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, a partir da data da publicação do ato autorizatório, carga horária total de 1.200 horas mais 67 horas de Estágio Profissional Supervisionado, período mínimo de integralização do curso de um ano e seis meses, regime de matrícula semestral, 40 vagas por turma, presencial, do Colégio Estadual Polivalente – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do município de Londrina, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, conforme estabelecido na Deliberação n° 09/06 – CEE/PR.

Determina-se à mantenedora que:

a) sejam tomadas as providências necessárias apontadas neste Parecer;

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



PROCESSO N° 27/2010

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, 07 de julho de 2010.

Romeu Gomes de Miranda
Presidente do CEE

Maria Luiza Xavier Cordeiro
Presidente da CEB