



PROCESSO N.º 543/04

PROTOCOLO N.º 4.995.005-5

PARECER N.º 544/04

APROVADO EM 30/09/04

CÂMARA DE PLANEJAMENTO

INTERESSADO: COLÉGIO ESTADUAL USINA BANDEIRANTES

MUNICÍPIO: BANDEIRANTES

ASSUNTO: Credenciamento da Instituição e Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Produção de Açúcar e Álcool – Área Profissional : Indústria.

RELATORA: SHIRLEY AUGUSTA DE SOUZA PICCIONI

## I – RELATÓRIO

1 – Pelo ofício n° 1881/2004 -GS/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho, o expediente acima de interesse do Colégio Estadual Usina de Bandeirantes, que solicita Credenciamento da Instituição e Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Produção de Açúcar e Álcool – Área Profissional: Indústria.

## 2 – Da Instituição de Ensino

O Colégio Estadual Usina Bandeirantes, está localizado na Rodovia BR 369 Km 53, Bairro Usina Bandeirantes e tem com entidade mantenedora o Governo do Estado do Paraná.

## 3 – Modelo de Gestão

A gestão compartilhada se constitui em condição imprescindível para promoção da excelência da educação, uma vez que a mesma está centrada no trabalho de pessoas que se devem organizar coletivamente, em torno de objetivos comuns.

Ao realizar a gestão compartilhada, marcada pelo compromisso coletivo com a promoção de resultados que elevem a competência dos educandos e consequentemente o alcance da cidadania.

Essa gestão orienta-se pela valorização da escola e de seus professores, de modo que assuma, no seu contexto, um trabalho dinâmico e eficaz que possibilite cada vez mais a permanência do aluno com êxito no sistema, marcado, também, por um sentido amplo de trabalho colegiado, envolvendo a comunidade externa à escola.



PROCESSO N.º 543/04

## **Organograma**

### **4 – Articulação com o Setor Produtivo**

Convênio de Cooperação Técnica, que entre si celebram o Colégio Estadual Usina Bandeirantes – Ensino Fundamental, Médio e Profissional e Açúcar e Álcool Bandeirantes S/A, visando a implantação e funcionamento do Curso Técnico em Produção de Açúcar e Álcool. Convênios anexos às folhas 09 a 12 – CEE, e 210 – CEE.

### **5 – Critérios de Aproveitamento e Experiências Anteriores**

A escola poderá aproveitar conhecimentos e experiências anteriores, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva habilitação profissional, adquiridos;

- I- no Ensino Médio;
- II- em qualificações profissionais e etapas ou módulos de nível técnico concluídos em outros cursos;
- III- em cursos de educação profissional de nível básico mediante avaliação do aluno;
- IV- no trabalho ou por meios informais, mediante avaliação do aluno;
- V – mediante reconhecimento em processos formais de certificação profissional.

O aproveitamento de estudos na educação profissional de diplomas ou módulos cursados, inter-habilitações profissionais com mais de cinco anos, serão aproveitados mediante a avaliação da escola para a referida avaliação profissional, à qual compete a avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos.



PROCESSO N.º 543/04

Os cursos de nível básico, para terem aproveitamento de estudos do nível técnico, deverão ter seus conhecimentos avaliados, reconhecidos e certificados pela escola recipiedária. Os cursos, etapas ou módulos de nível técnico, de escolas devidamente autorizadas independem de exames de avaliações obrigatórias para que seus conhecimentos sejam aproveitados, cabendo à escola decidir sobre a necessidade de avaliação em função do seu currículo.

## **6 – Critérios de Avaliação**

A avaliação será entendida como um dos aspectos de ensino pelo qual o professor estuda e interpreta os dados da aprendizagem e de seu próprio trabalho com a finalidade de acompanhar e aperfeiçoar o processo de aprendizagem dos alunos, bem como, diagnosticar seus resultados e atribuir-lhes valor.

É vetada a avaliação em que o educando é submetido a uma só oportunidade de aferição.

Avaliação contínua, diagnóstica, elaboração de trabalhos, projeto e apresentação de seminários.

O aluno deverá apresentar 75% de frequência sobre o total da carga horária do período letivo.

### **Da Recuperação Paralela de Estudos**

Para os alunos de baixo rendimento escolar será proporcionado Recuperação Paralela de Estudos, de forma paralela, ao longo da série ou período letivo.

A Recuperação Paralela de Estudos será planejada, constituindo-se num conjunto integrado ao processo de ensino, além de se adequar às dificuldades dos alunos.

A carga horária da Recuperação Paralela de Estudos não será inserida no cômputo das um mil e duzentas (1.200) horas.

Na Recuperação Paralela de Estudos o professor considerará a aprendizagem do aluno no decorrer do processo e, para aferição do bimestre, entre a nota da Avaliação e a da Recuperação de Estudos, prevalecerá sempre a maior.

A Recuperação Paralela de Estudos será oferecida a todos os alunos com baixo rendimento escolar e ou àqueles que quiserem usufruí-la.

O aluno deverá apresentar 75% de frequência e o mínimo de 50% de aproveitamento das Competências/Habilidades.



PROCESSO N.º 543/04

### **7 – Requisitos de Acesso**

Terão direito à matrícula somente os candidatos que já tenham concluído o Ensino Médio (2º Grau) ou o equivalente pela Legislação, ofertado por Estabelecimento de Ensino regularmente autorizado a funcionar. O ingresso no ensino profissional será realizado através de teste seletivo.

### **8 – Plano de Capacitação**

A equipe técnico-pedagógica que é a base de sustentação da escola, repassa para os professores através de grupos de estudos, mudanças ocorridas na prática de avaliação, demonstrando clareza, objetividade e coerência, buscando alternativas para o sucesso escolar. O grupo de estudo também acontece entre professores das disciplinas afins que além da troca de experiências, busca interdisciplinariedade para melhoria da qualidade de ensino. Quanto a capacitação da gestão escolar, ela ocorre através da Secretaria de Estado da Educação, objetivando melhorias no sistema organizacional da escola. A atualização e motivação é de responsabilidade da SEED e da equipe técnico-pedagógica da escola.

### **9 – Plano de Avaliação do Curso**

No fechamento dos módulos, através de reuniões entre a Direção, Equipe Técnico-Pedagógica, Professores e Alunos.

Reuniões com o setor produtivo.

A periodicidade será feita ao final de cada módulo e curso.

Os envolvidos são: Direção, Equipe Técnico-Pedagógica, Docente, Discente, Funcionários, e ex-alunos.

A avaliação do curso será feita através da aceitação dos alunos no mercado de trabalho.

### **10 – Dados Gerais do Curso.**

Habilitação Profissional: Técnico em Produção de Açúcar e Alcool.

Área Profissional: Indústria.

Regime de Matrícula: Modular.

Regime de Funcionamento: o curso funcionará no período noturno de segunda a sexta feira no horário das 19:00 às 22:30 min.

Carga Horária: 1200 horas mais 300 horas de Estágio, totalizando 1500 horas.

Período de Integralização: Mínimo de 18(dezoito) meses e máximo de 5(cinco) anos.

Modalidade de Oferta: Presencial

### **11– Justificativa**

A sociedade atual está envolvida em um intenso processo de manutenção de suas estruturas.



PROCESSO N.º 543/04

A necessidade da empresa, o interesse do trabalhador, a própria sociedade e a qualificação para o trabalho exigem uma estratégia integrada entre vários setores sociais. Lei nº9394 de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, apresenta a Educação Profissional como modalidade de ensino nos próprios estabelecimentos de Ensino Médio ou em cooperação com instituições especializadas em educação profissional.

Considerando que a unidade escolar, centrada junto a Usina de Processamento de cana-de-açúcar, que centraliza um contingente de famílias de operários que acompanham o ciclo da cana-de-açúcar, enquanto matéria prima, tem na instituição escolar, a oportunidade de formar filhos, para acompanhar o ciclo da cana-de-açúcar e a ela compete a missão de atender a demanda social. Nada mais justo, que ofereça também, ao filho do trabalhador canavieiro, a oportunidade de desvendar os processos técnicos de transformar a cana em mel e álcool, preparando o trabalho na indústria a nível nacional.

A região de Bandeirantes, exemplo do norte paranaense desativou a cultura do algodão – uma cultura social que ao lado da cana-de-açúcar, garantia o emprego direto e indireto a centenas de famílias operárias. Hoje, o espaço está sendo gradativamente ocupado pela cana-de-açúcar e a ela compete a missão de atender a demanda social. A Fundação Faculdade de Agronomia “Luiz Meneghel” (FFALM) está localizada a 2 km de distância do Estabelecimento, o que também facilita a interação ente as partes.

## **12 – Objetivos**

-Coordenar e desenvolver equipes de trabalho que atuam na instalação, na produção e na manutenção, aplicando métodos e técnicas de gestão administrativa e de pessoas.

-Aplicar normas técnicas de qualidade, saúde e segurança no trabalho e técnicas de controle de qualidade no processo industrial.

-Elaborar planilha de custos de fabricação e de manutenção de máquinas e equipamentos, considerando a relação custo-benefício.

-Elaborar projetos, leiautes, diagramas e esquemas, correlacionando-os com as normas técnicas e com os princípios científicos e tecnológicos.

-Avaliar as características e propriedades dos materiais, insumos e elementos de máquinas, correlacionando-os 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.

### **Objetivos Específicos:**

- Proporcionar condições para profissionais da área de química e aos que pretendam exercer funções nesta área, aperfeiçoarem-se através de experiências-aula, abrangendo o pólo 3 do Estado do Paraná;



PROCESSO N.º 543/04

-estimular os alunos a utilizarem em suas experiências profissionais, maior capacidade de raciocínio, autonomia intelectual, pensamento crítico, iniciativa própria e espírito empreendedor, bem como capacidade de visualização e resolução de problemas;

-levar o aluno a diferenciar ensinar e aprender, para que elabore seus planos de trabalho a partir das experiências adquiridas;

-criar um elo de ligação entre a instituição e o Estabelecimento de Ensino do pólo 3;

-formar profissionais técnicos para a área da indústria, com capacidade de pensamento autônomo e criativo;

-preparar o futuro profissional para a necessidade de aprendizagem contínua ou aperfeiçoamento contínuo;

-preparar o futuro profissional para a compreensão dos fundamentos científicos e tecnológicos dos processos produtivos, relacionando a teoria com a prática, no ensino de cada competência.

### **13 – Perfil Profissional de Conclusão de Curso**

Este curso possibilita que o aluno, ao concluí-lo, esteja apto a ser um profissional como Técnico em Produção de Açúcar e Álcool, que deverá:

-desenvolver conhecimentos dos materiais e utensílios de laboratório, técnicas laboratoriais, conhecimento dos equipamentos utilizados, para que tenha um bom desempenho em um laboratório químico;

-elaborar fluxograma geral de fabricação do açúcar e do álcool, recebimento de matéria prima, análises do P.C.T.S., bem como os locais de coletas, frequências e preservação das coletas, armazenamento de açúcar e álcool para que tenham um bom desempenho na indústria e no laboratório.

-exercer várias funções em uma destilaria através da tecnologia aprendida sobre a fabricação de açúcar e álcool;

-analisar a segurança do trabalho, observar e investigar acidentes e conhecer equipamentos de proteção.

### **14 – Organização Curricular**

A organização curricular está estruturada em Módulos de qualificação, oferece ao aluno diferentes opções para a construção de seu currículo escolar adaptados às suas habilidades, necessidades e interesses profissionais e regionais.

A carga horária do Curso Técnico em Produção de Açúcar e Álcool será de 1.200 (um mil e duzentas horas) e 300 (trezentas) horas de Estágio Supervisionado.



**ESTADO DO PARANÁ**  
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO N.º 543/04

## **QUADRO CURRICULAR**



PROCESSO N.º 543/04

### **15 – Estágio Supervisionado e Práticas Profissionais**

O Estágio Supervisionado será realizado durante o curso ou após a conclusão da disciplina correspondente, na Usina de Açúcar e Álcool Bandeirantes S/A. Terá uma carga horária mínima total de 300 horas, divididas em:

- Análise Química: 60 horas
- Tecnologia da Fabricação do Açúcar: 60 horas
- Tecnologia da Fabricação do Álcool: 60 horas
- Processos Industriais – Operações Unitárias: 60 horas
- Máquinas e Equipamentos: 60 horas

O Estágio será realizado na Usina de Açúcar e Álcool Bandeirantes S/A.

As práticas serão acompanhadas pelo professor da competência, pelos Engenheiros de Açúcar e Álcool Bandeirantes S/A e pelos profissionais responsáveis pelos setores na Indústria.

### **16 – Certificação**

Os alunos concluintes de todos os módulos receberão o Histórico Escolar e o Diploma de Técnico em Produção de Açúcar e Álcool, desde que cumprida a carga horária do Estágio Supervisionado.

O Curso Técnico em Produção de Açúcar e Álcool não oferece certificação parcial.

### **17 – Recursos Humanos**

A relação dos docentes indicados para o Curso consta do ANEXO I deste Parecer.

### **18 – Recursos Físicos e Materiais**

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 08 e 98 a 105-CEE.

### **19 – Comissão Verificadora**

Foi emitido Laudo Técnico Favorável à Autorização de Funcionamento do referido Curso, pela Comissão Verificadora, constituída pelo Ato Administrativo n.º 072/2004 do NRE de Cornélio Procópio integrada por Técnicos Pedagógicos da SEED e do NRE e o Especialista Silvio Aparecido Piereti – Engenheiro Químico.





PROCESSO N.º 543/04

## II - VOTO DA RELATORA

Considerando o exposto e o Parecer n.º 84/04-DEP/SEED, aprovamos o Plano do Curso Técnico em Produção de Açúcar e Álcool – Área Profissional: Indústria e votamos pela autorização de funcionamento do Curso Técnico e conseqüente Credenciamento do Colégio Estadual Usina Bandeirantes do Município de Bandeirantes mantido pelo Governo do Estado do Paraná, com oferta para alunos egressos do Ensino Médio.

Encaminhe-se o presente Parecer à Secretaria de Estado da Educação para o Ato Autorizatório do referido curso, com o prazo de validade de 03 (três) anos.

Com o ato autorizatório ficará o Estabelecimento de Ensino credenciado para oferta de Cursos de Educação Profissional pelo prazo de 05 (cinco) anos nos termos dos Artigos 7º e 26, Deliberação n.º 002/00-CEE.

A Instituição:

a) poderá fornecer declaração de frequência e aproveitamento de cada módulo;

b) deverá exigir a confirmação de autenticidade do Histórico Escolar e do Certificado de Conclusão do Ensino Médio, para que o Diploma tenha validade;

c) deverá adequar o Perfil Profissional de conclusão descrevendo de forma abrangente na idéia e sintética enquanto texto a função a ser exercida pelo profissional no mercado de trabalho.

Sugere-se que seja indicado profissional com habilitação na área para a disciplina Segurança no Trabalho e Engenheiro Químico para as disciplinas Processos Industriais – Operações Unitárias e Dimensionamento de Equipamentos.

Outrossim, os procedimentos didático-pedagógicos apresentados neste Plano de Curso deverão ser incorporados ao Regimento Escolar.

É o Parecer.

## CONCLUSÃO DA CÂMARA

A Câmara de Planejamento aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.

Curitiba, 30 de setembro de 2004.

## DECISÃO DO PLENÁRIO

O Plenário do Conselho Estadual de Educação aprovou, por unanimidade, a Conclusão da Câmara.

Sala Pe. José de Anchieta, em 30 de setembro de 2004.



PROCESSO N.º 543/04

**ANEXO I**

Estabelecimento: Colégio Estadual Usina Bandeirantes

Município: Bandeirantes

Curso: Técnico em Produção de Açúcar e Alcool

Área Profissional: Indústria

**RELAÇÃO DE DOCENTES**

<b>NOME</b>	<b>FORMAÇÃO</b>	<b>DISCIPLINA</b>
Claudinéia Otávio dos Santos	- Pedagogia - Especialização em Didática Geral	<ul style="list-style-type: none"><li>• Direção</li></ul>
José Júlio Zambon	- Engenharia Agrônoma	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coordenação do Curso;</li><li>• Coordenação do Estágio;</li><li>• Cultura da Cana de Açúcar;</li><li>• Utilização do Açúcar na Indústria de Alimentos;</li><li>• Tecnologia da Fabricação do Açúcar I e II.</li></ul>
Mauro Donizeti Fabian	- Ciências Contábeis; - Curso Superior de Professores de Disciplinas Especializadas no Ensino de 2º Grau Esquema I: Contabilidade Economia Administração	<ul style="list-style-type: none"><li>• ISO 9000</li><li>• ISSO 14000</li><li>• Empreendedorismo;</li><li>• A Sociedade e as Organizações.</li></ul>
Elza Batista dos Santos	- Administração de Empresas Esquema I: Contabilidade Economia Administração - Especialização em Desenvolvimento Gerencial	<ul style="list-style-type: none"><li>• Higiene Industrial;</li><li>• Segurança no Trabalho.</li></ul>
José Cláudio Ranucci	- Ciências – Habilitação em Matemática; - Especialização em Biologia Vegetal.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Matemática Aplicada</li></ul>
Júlio César Altizani	- Ciências – Habilitação Química	<ul style="list-style-type: none"><li>• Processos Industriais;</li><li>• Operações Unitárias;</li><li>• Informações de Processos Produtivos e de Controle.</li></ul>
Acir Marcolino	- Engenharia Agrônoma Esquema I: Contabilidade Economia Administração	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dimensionamento de Equipamentos e Máquinas e Equipamentos.</li></ul>
Fulton Carlos Teixeira Ribeiro	- Ciências – Habilitação em Química e Biologia; - Especialização em Didática Geral e Química.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Análise Química;</li><li>• Química Açucareira e Alcoolaria.</li></ul>
Domingos Zambon	- Engenharia Agrônoma	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnologia da Fabricação do Açúcar I e II</li></ul>