



PROCESSO Nº 1320/13

PROTOCOLO Nº 11.402.651-4

PARECER CEE/CEMEP Nº 209/14

APROVADO EM 10/04/14

CÂMARA DO ENSINO MÉDIO E DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA
DE NÍVEL MÉDIO

INTERESSADO: COLÉGIO ESTADUAL PROFESSOR JOÃO RICARDO VON
BORELL DU VERNAY – ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO E
PROFISSIONAL

MUNICÍPIO: PONTA GROSSA

ASSUNTO: Pedido de reconhecimento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo
Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente ao Ensino Médio

RELATORA: MARIA DAS GRAÇAS FIGUEIREDO SAAD

I – RELATÓRIO

1. Histórico

A Secretaria de Estado da Educação, pelo ofício nº 1055/13-SUED/SEED, de 21/05/13, encaminha a este Conselho o expediente protocolado no NRE de Ponta Grossa, em 02/03/12, de interesse do Colégio Estadual Professor João Ricardo Von Borell Du Vernay – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, município de Ponta Grossa que, por sua direção, solicita reconhecimento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente ao Ensino Médio.

A instituição de ensino obteve a renovação do credenciamento para oferta de Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução Secretarial nº 2670/12, de 08/05/12, pelo prazo de 05 anos, a partir do início do ano de 2010 até o final do ano de 2014 (fl. 465).

O Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente ao Ensino Médio, foi autorizado a funcionar pela Resolução Secretarial nº 3163/09, de 22/09/09, pelo prazo de 18 meses, a partir do início do ano de 2010 até 30/06/11 (fl. 390).

1.1 Dados Gerais do Curso (fl. 122)

Curso: Técnico em Alimentos
Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Regime de funcionamento: de 2ª a 6ª feira, no período noturno
Regime de matrícula: semestral



PROCESSO N° 1320/13

Carga horária: 1200 horas mais 67 horas de Estágio Profissional Supervisionado, totalizando 1267 horas
Período de integralização do curso: mínimo 01 ano e 06 meses e máximo 05 anos
Requisito de acesso: conclusão do Ensino Médio
Número de vagas: 40 alunos por turma
Modalidade de oferta: presencial, subsequente ao Ensino Médio

1.2 Perfil Profissional de Conclusão de Curso (fl. 123)

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.



PROCESSO Nº 1320/13

1.3 Matriz Curricular (fl. 179)

Matriz Curricular									
Estabelecimento: Colégio Estadual Prof. João Ricardo Von Borell du Vernay									
Município: Ponta Grossa									
Curso: TÉCNICO EM ALIMENTOS									
Forma: SUBSEQUENTE					Implantação gradativa a partir de: 2010				
Turno:					Carga horária 1440 horas/aula - 1200 horas mais 67 horas de Estágio Profissional Supervisionado				
MÓDULO: 20					Organização: SEMESTRAL				
DISCIPLINAS		SEMESTRES						Hora/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	167
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



PROCESSO N° 1320/13

1.4 Certificação (fl. 273)

O aluno ao concluir com sucesso o curso, conforme organização curricular aprovada, receberá o Diploma de Técnico em Alimentos.

1.5 Articulação com o Setor Produtivo

A instituição de ensino mantém convênios com:

- Empresa Maria Aparecida da Silva
- Genilsa Isaltino da Cruz & Cia Ltda.
- CESCAGE – Faculdades Integradas dos Campos Gerais
- Restaurante JGG Ltda.
- Bunge Alimentos S.A.
- Labmark Análises Clínicas Ltda.
- Águia Participações
- Panificadora Aline – ME
- Paulo Presner & Cia Ltda.– ME
- Supermercado Nunes – Altair Nunes Machado
- Indústria e Comércio Chemin Ltda.
- Universidade Estadual de Ponta Grossa
- BRF – Brasil Foods S.A.
- Empresa Sadia S.A.
- CIN – Centro de Integração de Estudantes Estágios
- W. Barranco Restaurante Ltda.

226.

Os termos de convênio estão anexados às folhas 183 a



1.6 Relatório de Autoavaliação do Curso (fl. 488)

SUBSEQUENTE ALIMENTOS

ANO	SEMESTRE		SÉRIE	MATRÍCULA	DESISTENTES	APROVADOS	REPROVADOS	TRANSFERIDO
2010	2º	Noturno	2ª	22	2	20	0	0
2011	1º	Noturno	1ª	40	16	17	7	0
2011	1º	Noturno	2ª	25	5	17	3	0
2011	1º	Noturno	3ª	20	2	18	0	0
2011	2º	Noturno	1ª	39	13	21	5	0
2011	2º	Noturno	2ª	20	6	14	0	0
2011	2º	Noturno	3ª	18	1	17	0	0
2012	1º	Noturno	1ª	38	15	19	4	0
2012	1º	Noturno	2ª	22	3	19	0	0
2012	1º	Noturno	3ª	14	0	14	0	0
2012	2º	Noturno	1ª	38	14	19	5	0
2012	2º	Noturno	2ª	21	5	15	1	0
2012	2º	Noturno	3ª	19	1	18	0	0
2013	1º	Noturno	1ª	40	16	21	3	0
2013	1º	Noturno	2ª	20	5	14	1	0
2013	1º	Noturno	3ª	16	2	14	0	0
2013	2º	Noturno	1ª	43	31	10	1	0
2013	2º	Noturno	2ª	22	6	15	1	0
2013	2º	Noturno	3ª	15	1	14	0	0
2014	1º	Noturno	1º	39				
2014	2º	Noturno	2º	14				
2014	3º	Noturno	3º	15				

Obs. Observa-se notadamente uma grande desistência durante o primeiro semestre do curso, que vai diminuindo no segundo e depois no terceiro semestre.

Os motivos pelos quais acontecem as desistências do Curso de Alimentos, subsequente, são vários, dentre os quais podemos destacar: desconhecimento do curso, vários anos fora do ambiente escolar, mudanças de turno no trabalho, chamadas para efetivação de matrículas nas Universidades e também problemas familiares.

Cabe salientar que muitos alunos que estão incluídos nos reprovados, são na realidade, reprovados por faltas por terem desistido nos últimos meses.

Para minimizar a evasão sugere-se realizar uma seleção, no início do semestre, para verificar a aptidão dos alunos em relação ao curso escolhido (fl. 452)



PROCESSO N° 1320/13

1.7 Coordenação de Curso e de Estágio (fls. 228 e 231)

NOME	FORMAÇÃO	FUNÇÃO
Andrea Maria Miléo Figueiroa	- Química - Especialização em Ciências - Química	- Coordenação de Curso
Ana Paula Silveira Dal Col	- Ciências Biológicas - Especialização em Metodologia do Ensino da Arte	- Coordenação de Estágio

1.8 Comissão de Verificação

A Comissão de Verificação constituída pelo Ato Administrativo n° 123/13, de 26/06/13, do NRE de Ponta Grossa, integrada pelos técnicos pedagógicos: Débora Taborda Franco, licenciada em Física, Isiele Mello da Silva, bacharel em Turismo, Michele Denis, licenciada em História e como perita Dayana Elisa Kubiak Martynychem, tecnóloga em Alimentos, emitiu o laudo técnico favorável ao reconhecimento do curso (fls. 446 a 463).

1.9 Parecer DET/SEED (fl. 472)

A Secretaria de Estado da Educação, pelo Parecer n.º 122/13-DET/SEED, encaminha o processo ao CEE/PR para o reconhecimento do curso.

1.10 IDEB – Índice de Desenvolvimento da Educação Básica

Escola ⇅	Ideb Observado				Metas Projetadas							
	2005 ⇅	2007 ⇅	2009 ⇅	2011 ⇅	2007 ⇅	2009 ⇅	2011 ⇅	2013 ⇅	2015 ⇅	2017 ⇅	2019 ⇅	2021 ⇅
JOAO R V B DU VERNAY CE PROF E F M PROF	4.0	3.8	4.0	4.4	4.0	4.2	4.4	4.8	5.2	5.4	5.7	5.9

2. Mérito

O processo trata do pedido de reconhecimento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente ao Ensino Médio.



PROCESSO N° 1320/13

Os docentes possuem graduação de acordo com as disciplinas indicadas, à exceção do docente que ministra Segurança do Trabalho e Controle Ambiental, que é graduado em Ciências Biológicas e tecnólogo em Alimentos.

A Comissão de Verificação informa que a instituição de ensino possui salas de aula equipadas com TV multimídia, laboratórios de Informática, Química, Física, Biologia e Alimentos, sala de palestras com TV, DVD e retroprojektor. A biblioteca contempla um referencial atualizado para o Curso Técnico em Alimentos. A instituição possui bebedouros espalhados pelo prédio, conta com vários equipamentos de apoio pedagógico como: retroprojetores, televisores, vídeos, DVDs, TV multimídia, câmera fotográfica digital e kit multimídia.

A Coordenadoria de Projetos COP/DEPO – Assessoria do Corpo de Bombeiros da PMPR, informa que todas as escolas deverão sofrer intervenções para adequação de suas unidades, prevendo numa primeira etapa a regularização das vias de abandono, instalação de extintores de incêndio, iluminação e sinalização de emergência. Tão logo a unidade escolar cumpra os requisitos estipulados na primeira etapa do programa, será emitido o Certificado de Conformidade.

II – VOTO DA RELATORA

Face ao exposto somos favoráveis ao reconhecimento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente ao Ensino Médio, carga horária de 1200 horas mais 67 horas de Estágio Profissional Supervisionado, totalizando 1267 horas, regime de matrícula semestral, presencial, 40 vagas, período mínimo de integralização do curso de 01 ano e 06 meses, do Colégio Estadual Professor João Ricardo Von Borel Du Vernay – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, município de Ponta Grossa, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, desde o início do ano de 2010, por mais cinco anos, contados a partir de 30/06/11 até 30/06/16, de acordo com as Deliberações nº 02/10 e nº 01/13.

Recomendamos à mantenedora:

a) garantir a infraestrutura adequada e as condições sanitárias e de segurança, necessárias para o funcionamento da instituição de ensino e o desenvolvimento das atividades escolares;

b) que a formação pedagógica dos docentes do curso que não possuem licenciatura, seja ação a ser implementada.



PROCESSO N° 1320/13

A instituição de ensino deverá:

a) tomar as devidas providências quanto ao registro *on line* no SISTEC – Sistema de Informação e Supervisão de Educação Profissional e Tecnológica para o curso;

b) adequar o Plano de Curso à Deliberação n° 05/13-CEE/PR, de 10/12/13, que dispõe sobre as normas da Educação Profissional Técnica de Nível Médio;

c) indicar docente com habilitação específica para a disciplina de Segurança do Trabalho e Controle Ambiental.

Alerta-se que o prazo de renovação do credenciamento esgotar-se-á no final do ano de 2014.

Encaminhamos:

a) cópia deste Parecer à Secretaria de Estado da Educação para a expedição do ato de reconhecimento do curso;

b) o processo à instituição de ensino para constituir acervo e fonte de informação.

É o Parecer.

DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara do Ensino Médio e da Educação Profissional Técnica de Nível Médio aprova o voto da Relatora, por unanimidade.

Curitiba, 10 de abril de 2014.

Clemencia Maria Ferreira Ribas
Presidente da CEMEP

Oscar Alves
Presidente do CEE