



PROCESSO N° 2502/13

PROTOCOLO N° 11.812.532-0

PARECER CEE/CEMEP N° 393/14

APROVADO EM 15/07/14

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

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

MUNICÍPIO: LONDRINA

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

RELATORA: SHIRLEY AUGUSTA DE SOUSA PICCIONI

## **I – RELATÓRIO**

### **1. Histórico**

A Secretaria de Estado da Educação, pelo ofício n° 2382/13-SUED/SEED, de 22/11/13, encaminha a este Conselho o expediente protocolado no NRE de Londrina, em 16/04/13, de interesse do Colégio Estadual Polivalente - Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do município de Londrina, mantido pelo Governo do Estado do Paraná que, por sua direção, solicita o reconhecimento do Curso Técnico em Alimentos–Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, integrado ao Ensino Médio.

A instituição de ensino obteve a renovação do credenciamento para oferta de cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução Secretarial n° 2584/12, de 04/05/12, a partir da publicação em DOE, do início do ano de 2012 até o final do ano de 2016 (fl. 19).

O Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, integrado ao Ensino Médio, foi autorizado a funcionar pela Resolução Secretarial n° 1120/11, de 21/03/11, publicada no DOE em 18/05/11, a partir de 18/05/11 até 18/05/14 (fls. 27 e 28).

#### **1.1 Dados Gerais do Curso (fl. 199)**

Curso: Técnico em Alimentos  
Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia  
Regime de funcionamento: 2ª a 6ª feira, períodos  
matutino e noturno  
Regime de matrícula: anual



PROCESSO N° 2502/13

Carga horária: 3.333 horas, mais 133 horas de Estágio Profissional Supervisionado, totalizando 3.466 horas  
Período de integralização do curso: mínimo de 04 anos letivos  
Número de vagas: 40 vagas por turma  
Requisitos de acesso: conclusão do Ensino Fundamental  
Modalidade de oferta: presencial, integrado ao Ensino Médio

### **1.2 Perfil Profissional de Conclusão de Curso (fl. 200)**

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 matéria - primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análises físico-química, 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 N° 2502/13

### 1.3 Matriz Curricular (fl. 318)

MATRIZ CURRICULAR							
ESTABELECIMENTO: COLÉGIO ESTADUAL POLIVALENTE, ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO E PROFISSIONAL							
MUNICÍPIO: Londrina							
CURSO: Técnico em Alimentos							
FORMA: Integrada				IMPLANTAÇÃO: Gradativa a Partir de 2010			
TURNO: Matutino				CARGA HORÁRIA: 4000 Horas/Aula – 3333 Horas mais 133 de Estágio Profissional Supervisionado			
MÓDULO: 40				ORGANIZAÇÃO: Seriada			
DISCIPLINAS	SÉRIES				HORAS/AULA	HORAS	
	1ª	2ª	3ª	4ª			
1	Análise de Alimentos		2	3		200	167
2	Arte	2				80	66
3	Biologia	2	3			200	167
4	Bioquímica de Alimentos		2	3	2	280	233
5	Educação Física	2	2	2	2	320	266
6	Filosofia	2	2	2	2	320	266
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	266
20	Tecnologia dos Alimentos		2	2	2	240	200
<b>Total</b>		<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>4000</b>	<b>3333</b>
<b>Estágio Supervisionado</b>			<b>2</b>	<b>2</b>		<b>160</b>	<b>133</b>

  
Antonio Carlos de Casarigo  
Diretor  
Res. n.º 6012/11 - DOE 28/12/11  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO PARANÁ



PROCESSO N° 2502/13

#### 1.4 Certificação (fl. 455)

O aluno ao concluir o curso, de acordo com a organização curricular aprovada, receberá o diploma de Técnico em Alimentos.

#### 1.5 Articulação com o Setor Produtivo

A instituição de ensino mantém convênios com:

- Dori Alimentos Ltda
- Adriana Pezarini Martins e Cia Ltda
- Apetit Serviços de Alimentos Ltda
- Itamaraty Indústria e Comércio S/A
- J. Macedo S/A
- Labor Solo do Brasil S/S Ltda
- Universidade Estadual de Londrina – Laboratório de Análise de Alimentos
- Confepar Agro - Industrial Cooperativa Central

Os termos de cooperação técnica estão anexados às fls. 285 a 298, 305 a 310 e 321.

#### 1.6 Relatório de Autoavaliação do Curso (fl. 555)

##### RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DO CURSO

TURNOS	ANO/SEMESTRE	TURMA	REM/TRAN SF	AP	RP	DES	MAIORES
MANHÃ	2012 / 1º SEMESTRE	1º ANO	02	23	12	02	39
MANHÃ	2013 / 1º SEMESTRE	2º ANO	-	-	-	-	22





PROCESSO N° 2502/13

### 1.7 Coordenação de Curso e de Estágio (fls. 268 e 331)

NOME	FORMAÇÃO	FUNÇÃO
-Gerusa Martins Ayres	-Nutricionista -Especialização em Nutrição e Metabolismo na Prática Clínica -Especialização em Medicina e Ciência da Saúde	-Coordenação de Curso
-Rosângela Siqueira Pinheiro de Góes	-Nutricionista -Especialização em Gestão de Qualidade de Alimentos	-Coordenação de Estágio

### 1.8 Comissão de Verificação (fl. 576)

A Comissão de Verificação constituída pelo Ato Administrativo nº 411/13, de 10/10/13, do NRE de Londrina, integrada pelos técnicos pedagógicos: Sandra Lúcia Martines Rino, licenciada em Letras; Rosilei Maristela Pereira dos Santos, bacharela em Administração; Marília Inês Martins Gomes, licenciada em Educação Física; Cristiane Yamaguti Kogushi, licenciada em Letras e como perita Marisol de Oliveira Chiesa, licenciada em Pedagogia, mestre em Ciência e Tecnologia do Leite e Nutricionista, emitiu laudo técnico favorável ao reconhecimento do curso.

### 1.9 Parecer DET/SEED (fls. 598 e 599)

A Secretaria de Estado da Educação, pelo Parecer nº 444/13-DET/SEED, encaminha o processo ao CEE/PR para o reconhecimento do curso.

## 2. Mérito

Trata-se do pedido de reconhecimento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, integrado ao Ensino Médio.

Da análise do processo constata-se que o corpo docente possui graduação para ministrar as disciplinas indicadas.

A Comissão de Verificação às fls. 592 e 593, relata que a instituição de ensino dispõe de materiais pedagógicos para o atendimento aos alunos. A biblioteca é ampla, arejada, bem iluminada e com o acervo adequado ao Plano de Curso. Possui laboratórios de Informática, Química, Física e Biologia e de Segurança do Trabalho.



PROCESSO N° 2502/13

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, integrado ao Ensino Médio, regime de matrícula anual, carga horária de 3.333 horas, mais 133 horas de Estágio Profissional Supervisionado, totalizando 3.466 horas, período mínimo de integralização do curso de 04 anos letivos, 40 vagas, presencial, do Colégio Estadual Polivalente – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do município de Londrina, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, desde 18/05/11, pelo prazo de 05 anos, contados a partir de 18/05/14 até 18/05/19, de acordo com as Deliberações nº 09/06, nº 02/10 e nº 01/13 - CEE/PR;

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 e da coordenação do curso, que não possuem licenciatura, seja ação a ser implementada.

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 nº 05/13, de 10/12/13 – CEE/PR, que dispõe sobre as normas para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio;

c) atender o contido na Deliberação nº 03/13-CEE/PR, de 04/10/13, que dispõe sobre as normas para a regulação, supervisão e avaliação da Educação Básica, quando da solicitação da renovação do reconhecimento do curso.



PROCESSO N° 2502/13

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, 15 de julho de 2014.

Clemencia Maria Ferreira Ribas  
Presidente da CEMEP

Oscar Alves  
Presidente do CEE