



PROCESSO Nº 702/15

PROTOCOLO Nº 13.648.356-0

PARECER CEE/CEMEP Nº 331/15

APROVADO EM 24/08/15

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

INTERESSADO: CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL
OZÓRIO GONÇALVES NOGUEIRA

MUNICÍPIO: BANDEIRANTES

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

RELATORA: MARIA HELENA SILVEIRA MACIEL

I – RELATÓRIO

1. Histórico

A Secretaria de Estado da Educação, pelo ofício nº 1095/15 - SUED/SEED, de 06/08/15, encaminha a este Conselho o expediente protocolado no NRE de Cornélio Procopio, em 12/06/15, de interesse do Centro Estadual de Educação Profissional Ozório Gonçalves Nogueira, do município de Bandeirantes que solicita a autorização para funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, integrado ao Ensino Médio.

1.1 Da Instituição de Ensino

O Centro Estadual de Educação Profissional Ozório Gonçalves Nogueira, localizado na Rua São Paulo, nº 3301, do município de Bandeirantes é mantido pelo Governo do Estado do Paraná, obteve o credenciamento para oferta da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, pelo Parecer CEMEP/CEE nº 328/15, de 24/08/15, pelo prazo de dez anos, a partir da data da publicação do ato autorizatório.

1.2 Plano de Curso

Dados Gerais do Curso

Curso: Técnico em Alimentos

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Carga horária: 3.333 horas mais 133 horas de Estágio Profissional Supervisionado, totalizando 3.466 horas

Regime de funcionamento: 2ª a 6ª feira, período manhã, tarde e noite

Regime de matrícula: anual



PROCESSO Nº 702/15

Número de vagas: 35 alunos por turma
Período de integralização do curso: 04 anos
Requisito de acesso: conclusão do Ensino Fundamental
Modalidade de oferta: presencial, integrado ao Ensino Médio

1.3 Justificativa (fl.154)

A proposta de formação na área de alimentos justifica-se pelo crescimento na área do comércio e indústria da alimentação. O Curso permite que uma parcela importante de jovens já inseridos no mercado de trabalho formal ou informalmente possa obter formação técnica de qualidade com perspectiva de continuidade dos estudos em nível superior. Fará também que esses jovens possam desenvolver de forma sustentada procedimentos industriais diretamente vinculados à produção agrícola o que aumentaria o retorno econômico e a sustentabilidade rural. O aumento da demanda para a formação na área é decorrente das recentes alterações no perfil populacional, a agitação da vida moderna e a falta de tempo que levam a população a alimentarem-se cada vez mais com produtos processados que reduzem o tempo de preparo e potencializam o uso de tempo dedicado na organização da vida doméstica. Isto impulsiona a indústria de alimentos de um lado e, por outro exige uma melhor formação técnica dos agentes deste setor da indústria. O conhecimento técnico científico proporciona uma forma mais segura de interdependência entre hábitos alimentares e saúde. Isso impõe à indústria a necessidade de corresponder às exigências higiênicas sanitárias e nutricionais no processo de transformação e conservação dos alimentos. Para que esta realidade não resulte em prejuízo à saúde do trabalhador é preciso a formação de pessoas para esta atividade econômica com capacidade técnica científica e responsabilidade ética que superem a estreita lógica do lucro.

1.4 Perfil Profissional

O Técnico em Alimentos possui conhecimentos científicos, tecnológicos e sócio-históricos relevantes que foram produzidos pela humanidade. Compreende tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de alimentos e bebidas. Abrange ações de planejamento, operação, implantação e gerenciamento, além da aplicação metodológica das normas de segurança e qualidade dos processos físicos, químicos e biológicos presentes nessa elaboração ou industrialização. Inclui atividades de aquisição e otimização de máquinas e implementos, análise sensorial, controle de insumos e produtos, controle fitossanitários, distribuição e comercialização relacionadas ao desenvolvimento permanente de soluções tecnológicas e produtos de origem animal e vegetal. Atua no processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análise físico-química, microbiológica e sensorial. 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



PROCESSO Nº 702/15

de equipamentos. Participa do desenvolvimento de novos produtos e processos.

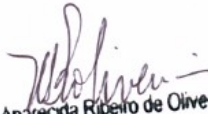
1.5 Certificação

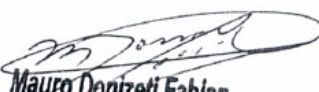
O aluno ao concluir o Curso Técnico em Alimentos, conforme organização curricular aprovada, receberá o Diploma de Técnico em Alimentos.

1.6 Matriz Curricular

Estabelecimento: CEEP OZÓRIO GONÇALVES NOGUEIRA						
Município: BANDEIRANTES						
Curso: TÉCNICO EM ALIMENTOS						
Forma: Integrada		Implantação gradativa a partir do ano: 2016				
Turno: MANHÃ, TARDE, NOITE		Carga Horária 4000 horas/aula - 3333 horas mais 133 horas de Estágio Profissional Supervisionado				
Módulo: 40		Organização: Seriada				
DISCIPLINAS		SÉRIES				hora/aula
		1.º	2.º	3.º	4.º	
1	ANÁLISE DE ALIMENTOS		2	3		200
2	ARTE	2				80
3	BIOLOGIA	2	3			200
4	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS		2	3	2	280
5	EDUCAÇÃO FÍSICA	2	2	2	2	320
6	FILOSOFIA	2	2	2	2	320
7	FÍSICA	2	2			160
8	GEOGRAFIA			2	3	200
9	HISTÓRIA			2	3	200
10	INFORMÁTICA	3				120
11	LEM: INGLÊS				2	80
12	LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA	2	2	2		240
13	MATEMÁTICA	2	2	2		240
14	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	3	2			200
15	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA				2	80
16	PRÁTICA DE HIGIENE E LEGISLAÇÃO DOS ALIMENTOS			3	2	200
17	QUÍMICA	3	2			200
18	SEGURANÇA DO TRABALHO E CONTROLE AMBIENTAL				3	120
19	SOCIOLOGIA	2	2	2	2	320
20	TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS		2	2	2	240
TOTAL		25	25	25	25	4000
SUPERVISIONADO			66	67		133

Obs : Em cumprimento à Lei Federal nº 11.161 de 2005 e à Instrução nº 004/10 – SUED/SEED, o ensino da língua espanhola será ofertado pelo Centro de Ensino de Língua Estrangeira Moderna – CELEM no próprio estabelecimento de ensino, sendo a matrícula facultativa a o aluno.


Maria Aparecida Ribeiro de Oliveira
Chefe do NRE/C. Procripio
Decreto Nº 836/2015


Mauro Donizeti Fabian
Diretor - Res. 754/2015
RG 4.217.767-9



PROCESSO Nº 702/15

1.7 Comissão de Verificação

A Comissão de Verificação constituída pelo Ato Administrativo nº 49/15, de 12/06/15, do NRE de Cornélio Procópio, integrada pelos técnicos pedagógicos: Aurea Rodrigues Ramalho, licenciada em Pedagogia, Maria Goretti Alves de Souza, licenciada em Ciências, Solange V.A. Sarache, licenciada em Ciências e como perita Ana Luiza Guimarães, graduada em Tecnologia em Alimentos e Química, após análise documental e verificação *in loco*, atesta em seu relatório circunstanciado que, a instituição de ensino apresenta condições necessárias para a autorização de funcionamento do curso.

Consta à fl. 174, o Termo de Responsabilidade exarado pelo NRE de Cornélio Procópio, em 16/06/15 que ratifica as informações contidas no relatório circunstanciado e compromete-se a zelar pelo cumprimento da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e demais atos normativos vigentes no Sistema Estadual de Ensino do Paraná.

1.8 Parecer CEF/SEED

A Secretaria de Estado da Educação, pelo Parecer nº 967/15 – CEF/SEED é favorável à autorização de funcionamento do curso.

1.9 Parecer DET/SEED

A Secretaria de Estado da Educação, pelo Parecer nº 190/15 – DET/SEED, encaminha o processo ao CEE/PR para autorização de funcionamento do curso.

2. Mérito

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

A Comissão de Verificação, após análise dos documentos constantes do processo, das condições dos recursos físicos, materiais e humanos, do Regimento Escolar e do Projeto Político Pedagógico informou que a instituição dispõe de infraestrutura necessária para o funcionamento do curso. Mantém convênios de cooperação técnica com, Comercial Alimentos Reluz Ltda, Restaurante Kojó Ltda e Pereira e Estevão Ltda (Laticínios Katyara).



PROCESSO Nº 702/15

Com relação à aquisição dos laboratórios e acervo bibliográfico, via MEC, a Comissão esclarece que já foram inseridos os Termos de Referência para o levantamento dos valores, aguardando a liberação para a implementação da ação (validade – Julho de 2015).

A instituição de ensino apresentou o Projeto de Prevenção de Incêndio com as características da implantação, proteção por extintores e hidrantes, porém, necessita regularizar algumas pendências, conforme solicitação do Corpo de Bombeiros, à fl.195. Está aguardando o início das aulas para complementar os requisitos para aquisição do Certificado de Conformidade. Apresentou a Licença Sanitária com validade até maio de 2016.

II – VOTO DA RELATORA

Face ao exposto, somos favoráveis à autorização para funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, integrado ao Ensino Médio, a partir da data de publicação do ato autorizatório, pelo prazo de 03 anos, carga horária de 3.333 horas, mais 133 horas de Estágio Profissional Supervisionado, totalizando 3.466 horas, regime de matrícula anual, período mínimo de integralização do curso de 04 anos, 35 vagas por turma, presencial, do Centro de Educação Profissional Ozório Gonçalves Nogueira, do município de Bandeirantes, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, de acordo com as Deliberações nº 03/13 e nº 05/13 – CEE/PR.

A mantenedora deverá 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.

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) incorporar os procedimentos didático-pedagógicos apresentados neste Plano de Curso ao Regimento Escolar;

c) quando da solicitação do reconhecimento do curso a instituição deverá atender o estabelecido nas Deliberações 03/13 e 05/13 – CEE/PR.



PROCESSO N° 702/15

Encaminhamos:

- a) cópia deste Parecer à Secretaria de Estado da Educação para a expedição do ato autorizatório do curso;
- b) o processo à instituição de ensino para constituir acervo e fonte de informação.

É o Parecer.

Maria Helena Silveira Maciel
Relatora

DECISÃO DA CÂMARA

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

Curitiba, 24 de agosto de 2015.

Clemencia Maria Ferreira Ribas
Presidente da CEMEP

Oscar Alves
Presidente do CEE