



PROCESSO Nº 868/15

PROTOCOLO Nº 13.648.339-0

PARECER CEE/CEMEP Nº 488/15

APROVADO EM 19/10/15

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, subsequente
ao Ensino Médio.

RELATORA: SANDRA TERESINHA DA SILVA

I – RELATÓRIO

1. Histórico

A Secretaria de Estado da Educação, pelo ofício nº 1306/15 - SUED/SEED, de 10/09/15, 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, subsequente 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 e obteve o credenciamento para a oferta de cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução Secretarial nº 2805/15, de 15/09/15, pelo prazo de 10 anos, a partir de 25/09/15 até 25/09/25.

A direção da instituição de ensino justifica à fl. 167, a ausência do Termo de Conformidade do Corpo de Bombeiros:

Pelo presente, vimos em nome do Centro Estadual de Educação Profissional Ozório Gonçalves Nogueira, justificar a vossa Senhoria que este Estabelecimento de Ensino ainda não possui o termo de Conformidade do Corpo de Bombeiros, em virtude de ser necessário a regularização de algumas pendências, conforme consta no relatório de vistoria do corpo de bombeiro (...).



PROCESSO N° 868/15

1.2 Plano de Curso

Dados Gerais do Curso (fl. 176)

Curso: Técnico em Alimentos
Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Carga horária: 1.200 horas, mais 67 horas de Estágio Profissional Supervisionado, totalizando 1.267 horas
Regime de funcionamento: 2ª a 6ª feira, período noturno
Regime de matrícula: semestral
Número de vagas: 40 alunos por turma
Período de integralização do curso: mínimo 03 semestres letivos e máximo 10 semestres letivos
Requisito de acesso: conclusão do Ensino Médio
Modalidade de oferta: presencial, subsequente ao Ensino Médio

Perfil Profissional (fl. 177)

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 análise físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Auxiliam 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.

Certificação (fl. 142)

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



PROCESSO N° 868/15

Matriz Curricular (fl. 153)

CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

OZÓRIO GONÇALVES NOGUEIRA

Rua São Paulo, 3301, lote11

Bandeirantes – Paraná - CEP: 86360-000



Curso: TÉCNICO EM ALIMENTOS									
Forma: SUBSEQUENTE									
TURNO:MANHÃ , TARDE, NOITE		Implantação gradativa a partir do 2º semestre de 2015							
		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				33		34			

67


Rosângela Ribeiro de Oliveira


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



PROCESSO Nº 868/15

1.3 Comissão de Verificação

A Comissão de Verificação constituída pelo Ato Administrativo nº 48/15, de 12/06/15, do NRE de Cornélio Procopio, integrada pelos técnicos pedagógicos: Aurea Rodrigues Ramalho, licenciada em Pedagogia; Maria Goretti Alves de Souza e Solange V. A. Sarache, licenciadas em Ciências e como perita Ana Luiza Guimarães, graduada em Tecnologia em Alimentos e Programa Especial de Formação Pedagógica, com habilitação em Química, após análise documental e verificação *in loco*, atesta a veracidade das informações, manifesta parecer favorável à autorização de funcionamento do curso e informa no Relatório Circunstanciado:

Os Termos de Cooperação Técnica/Termo de Convênio para o Estágio Obrigatório está firmado entre: O Centro Estadual de Educação Profissional Doutor Ozório Gonçalves Nogueira (...) e de outro lado: - **COMERCIAL ALIMENTOS RELUZ LTDA (...)** **RESTAURANTE KOJÓ LTDA (...)** **PEREIRA E ESTEVÃO LTDA (LATICÍNIOS KATYARA) (...)**.

Os Centros Estaduais de Educação Profissional, construídos com recursos oriundos do convênio nº 700228/2008, firmado entre a Secretaria de Estado da Educação/FNDE, tem por objetivo conceder apoio financeiro para implementação das ações educacionais constantes no Plano de Ações Articuladas – PAR, que visam proporcionar a melhoria da Infraestrutura da rede física escolar com a construção de novas escolas. Tem a capacidade de atender 1200 alunos, a construção está concluída, segue padrão MEC, tendo todas as condições físicas e de Infraestrutura como ambientes para laboratórios e Biblioteca. **ESPAÇO PARA EDUCAÇÃO FÍSICA:** Existe uma Quadra Poliesportiva coberta (...). **ACESSIBILIDADE:** A Instituição de Ensino foi construída de acordo com as normas de Acessibilidade.

MOBILIÁRIO, EQUIPAMENTOS TECNOLÓGICOS, ACERVO BIBLIOGRÁFICO, MATERIAIS PARA OS LABORATÓRIOS: em fase de aquisição SEED/MEC Aquisição solicitada ao MEC, conforme informação: Termos de Compromisso solicitados pela SEED do Estado do Paraná: - nº 30416: Aquisição de Laboratórios Básicos Padrão MEC/FNDE de **Biologia, Física, Informática, Matemática e Química** para as Unidades Novas (...) - nº 201403368: Aquisição de Laboratórios Específicos, Equipamentos para alojamentos e cozinha, e Acervos Bibliográficos, para os cursos que serão ofertados nas Unidades Novas, (...). **Espaços para Laboratórios:** há uma área destinada aos laboratórios específicos (531,50 m²) assim distribuídos em quatro laboratórios com (116 m²) para cada um: Laboratórios de Línguas, laboratório de Informática, laboratório de Química, Física, Biologia e de Matemática. **Os laboratórios utilizados para os Cursos Específicos** – possuem bancadas com cubas, quadro de giz, edital e tanques. (...).



PROCESSO N° 868/15

EQUIPAMENTOS/MOBILIÁRIO: (...) Forno Industrial Batedeira Planetária Fogão Industrial Forno de Micro-ondas Balança de Bancada (...).

LICENÇA SANITÁRIA: nº 21/2015 validade 04/2016.
CERTIFICADO DA VISTORIA DO CORPO DE BOMBEIROS: A Instituição de Ensino apresentou o projeto de Prevenção de Incêndio com as Características da Implantação, proteção por Extintores e por Hidrantes, Sistemas Complementares, porém não tem o Certificado de Conformidade e necessita de regularizações de algumas pendências, (...).

Consta à fl. 146, o Termo de Responsabilidade emitido pela Chefia do NRE de Cornélio Procópio, de 16/06/15, que ratifica as informações contidas no relatório circunstanciado e compromete-se a zelar pelo cumprimento das disposições da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e demais atos normativos vigentes no Sistema Estadual de Ensino do Paraná.

1.4 Parecer Técnico CEF/SEED

A Coordenação de Estrutura e Funcionamento/SEED, pelo Parecer nº 1279/15 – DET/SEED, é favorável à autorização de funcionamento do curso.

1.5 Parecer DET/SEED

O Departamento de Educação e Trabalho/SEED, pelo Parecer nº 207/15 – DET/SEED, encaminha o processo ao CEE/PR para prosseguimentos dos trâmites.

2. Mérito

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

Da análise do processo e com base nas informações do relatório da Comissão de Verificação, constata-se que a instituição de ensino apresenta recursos humanos devidamente habilitados e recursos pedagógicos que atendem ao plano de curso, em cumprimento às Deliberações nº 03/13 e nº 05/13 – CEE/PR.



PROCESSO N° 868/15

Com relação à aquisição dos laboratórios, acervo bibliográfico, equipamentos para alojamentos e cozinha, via MEC, a Comissão esclarece à fl. 135, 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).

II – VOTO DA RELATORA

Face ao exposto, somos favoráveis à autorização para funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente ao Ensino Médio, carga horária 1.200 horas, mais 67 horas de Estágio Profissional Supervisionado, somando 1.267 horas, regime de matrícula semestral, período mínimo de integralização do curso de 03 semestres letivos, mínimo de 40 vagas por turma, presencial, do Centro Estadual de Educação Profissional Ozório Gonçalves Nogueira, do município de Bandeirantes, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, a partir da data de publicação do ato autorizatório, pelo prazo de 18 meses, de acordo com as Deliberações nº 03/13 e nº 05/13 – CEE/PR.

Quando da solicitação do reconhecimento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente ao Ensino Médio, a instituição de ensino deverá atender o contido nas Deliberações nº 03/13 e nº 05/13 – CEE/PR.

A mantenedora deverá garantir:

a) a infraestrutura adequada, as condições sanitárias e de segurança, necessárias para o funcionamento da instituição de ensino e o desenvolvimento das atividades escolares, com especial atenção aos laboratórios, ao acervo bibliográfico e ao Certificado de Conformidade às exigências de prevenção de incêndio e emergências;

b) a formação pedagógica da coordenação e dos docentes do curso que não possuem licenciatura.

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;



PROCESSO N° 868/15

b) incorporar os procedimentos didático-pedagógicos apresentados no Plano de Curso ao Regimento Escolar.

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.

Sandra Teresinha da Silva
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, 19 de outubro de 2015.

Clemencia Maria Ferreira Ribas
Presidente da CEMEP

Oscar Alves
Presidente do CEE