



ESTADO DO PARANÁ



PROCESSO Nº 1060/18

PROTOCOLO Nº 15.344.941-4

DATA: 20/08/18

PARECER CEE/CEMEP Nº 565/18

APROVADO EM 03/12/18

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

INTERESSADO: CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL SEIJI HATANDA

MUNICÍPIO: IBAITI

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

RELATOR: IVO JOSÉ BOTH

*EMENTA: Autorização. Atendimento às Deliberações nº 03/13 e nº 05/13-CEE/PR. Parecer favorável com recomendação e determinação.*

## **I – RELATÓRIO**

A Secretaria de Estado da Educação, pelo ofício nº 1623/18–Sued/Seed, de 24/10/18, encaminhou a este Conselho o expediente protocolado no NRE de Ibaiti, de interesse do Centro Estadual de Educação Profissional Seiji Hatanda, município de Ibaiti, pelo qual solicitou a autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente ao Ensino Médio.

Este Centro localiza-se à Rua Theodomiro Eugênio Asth, nº 180, município de Ibaiti. É mantido pelo Governo do Estado do Paraná e obteve o credenciamento da instituição de ensino, para a oferta de cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, por meio da Resolução Secretarial nº 5545/13, de 28/11/13, com base no Parecer CEE/CEMEP nº 552/13, pelo prazo de cinco anos, de 20/12/13 a 20/12/18.



PROCESSO N° 1060/18

A Comissão de Verificação, regularmente instituída pelo Ato Administrativo nº 163/18, de 03/09/18, do NRE de Ibaiti, após verificação *in loco*, emitiu laudo técnico em 05/09/18, pelo qual declarou a existência de condições para a autorização de funcionamento do curso. (fls. 269 e 284)

O Departamento de Educação e Trabalho - DET/Seed, pelo Parecer nº 378/18, de 08/10/18, informou que os aspectos pedagógicos referentes ao curso atendem à legislação vigente. (fl. 294)

A Coordenação de Estrutura e Funcionamento - CEF/Seed, pelo Parecer nº 3514/18, de 15/10/18, declarou-se favorável à autorização de funcionamento do curso. (fl. 298)

## II - MÉRITO

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

A matéria está regulamentada no Capítulo IV, da Deliberação nº 03/13-CEE/PR, que trata da autorização de cursos:

Art. 32. A autorização para funcionamento de curso, programa e experimento pedagógico é ato indispensável, mediante o qual o poder público estadual, após processo específico, permite o funcionamento de atividades escolares em instituição de ensino, integrada ou a integrar o Sistema Estadual de Ensino.

A Comissão de Verificação, em atendimento ao disposto no § 1º, do art. 12, da Deliberação nº 03/13-CEE/PR, emitiu Relatório Circunstanciado, contendo as seguintes informações:

(...) **Justificativa para oferta do curso:** destaca-se o importante crescimento na área do comércio e indústria da alimentação e de consequência o aumento da demanda para formação na área. No país, as indústrias de alimentos representam a maior fonte de receita do imposto de circulação de mercadorias e, em paralelo, as políticas de segurança alimentar estão ancoradas na produção de alimentos e no aproveitamento integral destes, com vistas a reduzir seus custos, assim como no aumento da renda da população, de modo que o crescimento da produção e do consumo dos alimentos se processe de forma sustentável. Estão associadas também, na produção de alimentos seguros do ponto de vista nutricional e sanitário.

(...) Os objetivos revelam que a proposta visa a formação de sujeitos críticos e conscientes, capazes de intervir de maneira responsável na sociedade em que vive. Assegurando a integração entre a formação geral e a de caráter profissional, bem como, a articulação entre os conhecimentos científicos e tecnológicos das áreas naturais e sociais, estabelecendo uma abordagem



PROCESSO N° 1060/18

integrada das experiências educativas. Visa oferecer um conjunto de experiências teóricas práticas na área de alimentação com a finalidade de consolidar o saber fazer, ressaltando a importância de uma alimentação saudável.

(...) O **Centro** funciona em prédio próprio, é formado por quatro blocos, compostos por anfiteatro, ambientes administrativos e pedagógicos, biblioteca, salas de aula, seis laboratórios básicos (de Línguas, Informática, Química, Física, Matemática e Biologia).

(...) A **acessibilidade** ocorre por meio de rampas e sanitários adaptados.

(...) A instituição de ensino participa do **Programa Brigadas Escolares** – Defesa Civil na Escola e apresentou o Certificado de Conformidade, válido até 03/08/19. A **Licença Sanitária** está vigente até 22/11/18.

(...) Possui **laboratórios** específicos de Saúde Bucal, Prótese Dentária, Enfermagem, Cuidados de Idosos e Edificações. O laboratório para o curso está devidamente equipado. Os equipamentos e materiais estão descritos à fl. 279.

(...) **Biblioteca**: possui acervo bibliográfico de 764 obras, entre as quais se destacam algumas na área de alimentos, como: Química de Alimentos, Nutrição, Análise sensorial de Alimentos, tecnologias de Alimentos, Higiene e Manipulação de Alimentos, Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos, Controle e Normas Sanitárias, Química de Alimentos de Fennema, Culinária Paranaense, Gestão de pessoas em Unidades de Alimentos e Nutrição, Embalagens Flexíveis, Alimentos Orgânicos, Gestão Estratégicas de Embalagens, Fundamentos de gastronomia, Tecnologia de Alimentos, Manipulação e Higiene de Alimentos, Matérias Primas Alimentícias, tecnologia do Processamento de Alimentos.

(...) Termos de **convênio**: Tonkio e Tonkio Ltda., Antônio Carlos Motas, Simone da Rosa – Indústria Importação e Comércio de Produtos Alimentícios, FA Souza e Cia Ltda., Sol Gastronomia & Eventos Eireli ME, AL de Moura – Panificadoras

A Chefia do NRE de Ibaiti, por meio do Termo de Responsabilidade, emitido em 05/09/18, ratificou as informações contidas no Relatório Circunstanciado e registrou o compromisso de zelar pelo cumprimento da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e demais atos normativos vigentes no Sistema Estadual de Ensino do Paraná. (fl. 288)

## Plano de Curso

### Dados Gerais do Curso, fl. 274:

Curso: Técnico em Alimentos



ESTADO DO PARANÁ



PROCESSO N° 1060/18

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Forma: subsequente ao Ensino Médio

Carga horária total do curso: 1200 horas, mais 67 horas de Estágio Profissional Supervisionado, totalizando 1267 horas

Regime de funcionamento: de 2ª a 6ª feira, períodos manhã ou tarde ou noite

Regime de matrícula: semestral

Número de vagas: 40 vagas por turma

Período de integralização do curso: mínimo de três semestres letivos e máximo de dez semestres letivos

Requisitos de acesso: conclusão do Ensino Médio

Modalidade de oferta: presencial

### **Perfil Profissional de Conclusão de Curso, fl. 274:**

O Técnico em Alimentos planeja e coordena atividades relacionadas à produção alimentícia, aquisição e manutenção de equipamentos. Executa e supervisiona o processamento e conservação das matérias-primas e produtos da indústria alimentícia e bebidas. Realiza análise físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Implanta programas de controle de qualidade. Realiza instalação e manutenção de equipamentos, a comercialização e a produção de alimentos. Aplica soluções tecnológicas para aumentar a produtividade e desenvolver produtos e processos princípios básicos de higienização. Avaliação higiênico-sanitária em locais de produção de alimentos. Aplicação do procedimento geral de higienização e dos agentes químicos para higienização. Estabelecimentos das relações entre composição química e as propriedades funcionais, nutricionais e organolépticas de um alimento. Conhecimentos sobre as atuais técnicas aplicadas na conservação, industrialização e qualidade de alimento de origem vegetal, cereais, grãos, óleos e bebidas.

### **Certificação fl. 281:**

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



ESTADO DO PARANÁ



PROCESSO N° 1060/18

**Matriz Curricular (fl. 268)**



CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL SEIJI HATTANDA  
Rua Theodomiro Eugenio Asth, 180 – Flamenguinho – Ibaiti/PR  
E-mail: [ibtceepseijihattanda@seed.pr.gov.br](mailto:ibtceepseijihattanda@seed.pr.gov.br)  
CEP: 84900-000 TEL. (43) 3546-4516

**d. Matriz Curricular**

Matriz Curricular						
Estabelecimento: CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL SEIJI HATTANDA						
Município: IBAITI						
Curso: TÉCNICO EM ALIMENTOS						
Forma: SUBSEQUENTE				Implantação: gradativa a partir do Ano Letivo de 2019		
Turno: TARDE E NOITE				Carga horária: 1200 horas, mais 67 h de Estágio Profissional Supervisionado		
				Organização: Semestral		
N.	COD. SAE	DISCIPLINAS	SEMESTRES			HORAS
			1º	2º	3º	
1	3018	ANÁLISE DE ALIMENTOS		48	32	80
2	3023	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS			64	64
3	3001	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS		32	32	64
4	3020	BIOQUÍMICA GERAL	64	32		96
5	3003	CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS	64			64
6	3514	FUNDAMENTOS DO TRABALHO			32	32
7	3072	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS	64	32		96
8	1360	NOVAS TECNOLOGIAS	32	32	32	96
9	6143	NUTRIÇÃO E SAÚDE	48		32	80
10	2062	PRÁTICA DE HIGIENIZAÇÃO E LEGISLAÇÃO DOS ALIMENTOS	32	32	32	96
11	6792	QUÍMICA DOS ALIMENTOS	64	32		96
12	2129	SEGURANÇA DO TRABALHO CONTROLE AMBIENTAL			32	32
13	1555	SISTEMAS DE VIGILÂNCIA			48	48
14	4342	TECNOLOGIAS DE CARNES E DERIVADOS		32	64	96
15	4340	TECNOLOGIAS DE LATICÍNIOS		64		64
16	4339	TECNOLOGIAS DE PROCESSAMENTO VEGETAL	32	64		96
<b>TOTAL</b>			<b>400</b>	<b>400</b>	<b>400</b>	<b>1200</b>
4446		ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO		33	34	67

*Vera Isabel Pereira Pimentel*  
Vera Isabel Pereira Pimentel  
Diretora  
RG 4.639.280-9 / Res. 741/2016  
D O E Nº 9649 de 04/03/2016



PROCESSO N° 1060/18

Na análise do Relatório da Comissão de Verificação, constatou-se que os coordenadores do curso e do estágio, fl. 278, estão habilitados para as respectivas funções. O corpo docente, fl. 280, possui habilitação específica para as disciplinas indicadas, em consonância com a Deliberação n° 05/13-CEE/PR.

O credenciamento para oferta de cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio esgota-se 20/12/18. Novo pedido tramita sob o protocolado n° 15.222.403-6.

A Licença Sanitária expirou em 22/11/18, com o processo em trâmite.

Em síntese, a instituição de ensino possui infraestrutura básica, para ofertar o referido curso.

### III - VOTO DO RELATOR

Face ao exposto, somos favoráveis à autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente ao Ensino Médio, a partir da data da publicação do ato autorizatório, pelo prazo de um ano e meio, carga horária 1200 horas, mais 67 horas de Estágio Profissional Supervisionado, totalizando 1267 horas, regime de matrícula semestral, período mínimo de integralização do curso de três semestres letivos, 40 vagas por turma, presencial, do Centro Estadual de Educação Profissional Seiji Hatanda, do município de Ibaiti, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, conforme as Deliberações n° 03/13 e n° 05/13-CEE/PR.

Recomendamos à mantenedora que a formação pedagógica da coordenação e dos docentes do curso que não possuem licenciatura seja ação a ser implementada.

A mantenedora deverá garantir todas as exigências constantes na Deliberação n° 03/13-CEE/PR, para o adequado funcionamento da instituição de ensino e dos seus cursos, com especial atenção à renovação da Licença Sanitária e do Certificado de Conformidade.

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;



ESTADO DO PARANÁ



PROCESSO N° 1060/18

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

c) atender ao contido nas Deliberações nº 03/13 e nº 05/13–CEE/PR, em relação às normas e prazos estabelecidos, quando solicitar a renovação do credenciamento, para a oferta da Educação Básica, e o reconhecimento do curso.

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.

Ivo José Both  
Relator

#### DECISÃO DA CÂMARA

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

Curitiba, 03 de dezembro de 2018.

Maria das Graças Figueiredo Saad  
Presidente da CEMEP