

PROCESSO ON-LINE

Nº 6550/19 DATA: 06/09/19 PROTOCOLO Nº 16.114.397-9 DATA: 07/10/19

PARECER CEE/CEMEP Nº 314/20

APROVADO EM 11/11/20

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

INTERESSADO: COLÉGIO IMPERATRIZ DONA LEOPOLDINA – EDUCAÇÃO INFANTIL, ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO E PROFISSIONAL – MUNICÍPIO DE GUARAPUAVA

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

RELATOR: JACIR JOSÉ VENTURI

EMENTA: Autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Cervejaria. O prazo de autorização para funcionamento do curso está especificado no quadro indicado no Voto. Parecer favorável. Determinação e recomendação à mantenedora e à instituição de ensino, para que assegurem o cumprimento das exigências constantes nas Deliberações nº 03/13 e nº 05/13-CEE/PR, em especial às normas de acessibilidade, à manutenção do Certificado de Conformidade e da Licença Sanitária, atualizados.

I – RELATÓRIO

A Secretaria de Estado da Educação e do Esporte encaminhou a este Conselho o expediente protocolado no Núcleo Regional de Educação de Guarapuava, de interesse do Colégio Imperatriz Dona Leopoldina – Educação Infantil, Ensino Fundamental, Médio e Profissional, pelo qual solicitou a autorização para o funcionamento do curso.

Este Colégio localiza-se à Rua Michel Moor, nº 2097, município de Guarapuava e é mantido pela Associação Educacional Imperatriz Dona Leopoldina.

A Comissão de Verificação, regularmente instituída por Ato Administrativo, após verificação *in loco*, emitiu laudo técnico.

PROCESSO Nº 6550/19

O Departamento de Educação Profissional-DEP/Seed informou que os aspectos pedagógicos do Curso Técnico em Cervejaria atendem à legislação vigente.

A Coordenação de Estrutura e Funcionamento-CEF/Seed declarou-se favorável à autorização para o funcionamento desse curso técnico.

II – MÉRITO

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

A matéria está regulamentada no Capítulo II, art. 32, da Deliberação nº 03/13-CEE/PR, que trata da autorização para funcionamento de curso.

A Comissão de Verificação do NRE de Guarapuava, seguindo as determinações da Deliberação nº 03/13-CEE/PR, após análise dos documentos e da verificação *in loco*, constatou a veracidade das declarações e a existência de condições para a autorização de funcionamento do curso e emitiu Relatório Circunstanciado, com a seguinte informação:

(...) Justificativa para a oferta do Curso:

O Brasil é um dos maiores consumidores de cerveja do mundo. A média anual de litros consumidos por habitante cresce a cada ano.

Uma pesquisa realizada pelo Ibope em novembro de 2013, revelou que a cerveja é a bebida preferida de 2/3 dos brasileiros para comemorações, com 64% da preferência (SEBRAE, 2019).

Na última década, a produção de cerveja no Brasil cresceu impressionantes 64%, saltando de 8,2 bilhões para 13,4 bilhões de litros anuais, segundo dados do Sistema de Controle de Produção de Bebidas da Receita Federal (Sicobe). É um mercado em franca expansão: o Brasil é o terceiro maior produtor do mundo, atrás de Estados Unidos e China, e supera a Rússia e a Alemanha.

Mas enquanto a classe C opta pelas grandes marcas, as classes A e B buscam produtos que apresentem diferenciação, atributo fortemente encontrado nas cervejas artesanais. As cervejas artesanais provenientes de microcervejarias brasileiras têm ganhado cada vez mais espaço nas prateleiras de supermercados, nas lojas especializadas (físicas e virtuais) e em serviços de alimentação (bares e restaurantes).

De acordo com a Associação Brasileira de Bebidas (Abrabe), as microcervejarias caracterizam-se, na maior parte das vezes, pela produção de pequenas quantidades de cerveja, desenvolvidas com ingredientes especiais, maior quantidade de malte por hectolitro e em micro indústrias de origem familiar. Por conta disso, os produtos oferecidos por esse tipo de

PROCESSO Nº 6550/19

negócio são comumente chamados de “cervejas premium” ou “cervejas especiais” e atendem consumidores que buscam bebidas diferenciadas. O mercado de cervejas artesanais está em crescimento e representa uma oportunidade de negócio (SEBRAE, 2019).

As cervejas especiais representavam 8% do mercado nacional da bebida em 2012 e encerraram 2014 com uma participação de 11%, segundo o Sindicato Nacional da Indústria da Cerveja, que aponta a existência de 300 micro-cervejarias no país. A projeção é de que essa cota suba para 20% em 2020.

A possibilidade de oferta de um Curso Técnico em Cervejaria, único no estado do Paraná, representa uma possibilidade de expansão do mercado cervejeiro no país, de forma geral, pois a educação é o meio próprio para a sociedade interrogar-se e refletir a respeito de si própria. Pela educação, deve-se ter coragem de arriscar na busca do novo, conhecer o passado para construir no presente e planejar para o futuro sempre algo novo.

Existem poucas escolas de formação específica na área de Técnicos Cervejeiros no país e quando se objetiva uma formação de qualidade, ainda se busca fora do Brasil, por grandes escolas cervejeiras, nos Estados Unidos e Alemanha...

Sendo assim, o Colégio Imperatriz passa a oferecer a possibilidade de uma formação técnica na área cervejeira equivalente a formação técnica obtida no exterior, através de uma equipe de docentes altamente qualificados e que permitam aos egressos do curso expandir sua área de atuação, tendo em vista que o técnico em cervejaria possui uma ampla área de atuação.

Outro diferencial do curso é a oportunidade para alunos que desejem ampliar seus conhecimentos e vivências profissionais realizar o estágio profissional obrigatório ou não, em instituições parceiras no exterior.

(...) O município de Guarapuava possui uma economia diversificada e destaca-se no segmento agrícola, madeireiro e de produção de grãos, especialmente do milho.

Além das indústrias instaladas nos distritos, Guarapuava conta com uma imponente Planta Industrial em Entre Rios, operada pela Cooperativa Agrária, onde se encontra também a maior Maltaria Cervejeira da América Latina.

Sendo um polo regional de desenvolvimento e com forte influência sobre os municípios vizinhos, requer sobre o Município a responsabilidade na oferta de Educação.

Muitos jovens de cidades vizinhas a Guarapuava deslocam-se diariamente para o município em busca de oferta de educação que compreende desde a Educação Básica, passando pela Educação Profissionalizante, ao Ensino Superior.

O distrito de Entre Rios situa-se a 20 km do centro de Guarapuava, em uma posição geográfica que atende alunos de diversos municípios vizinhos, possibilitando que os jovens encontrem aí educação de qualidade.

(...) A oferta de Curso Técnico em Cervejaria (CTC), ramo que é parte importante da economia do município e, de forma integral, com a tríade, pesquisa/ensino/extensão, concentrados no próprio local de formação, torna-se também uma oportunidade de capacitação diferenciada e de complementação a outras formações, única no estado e que possibilita a inserção no mercado de trabalho de profissionais mais completos e dispostos assumir funções para as quais ainda não há habilitações específicas.

PROCESSO Nº 6550/19

(...) A instituição de ensino possui laboratório de Química, Física e Biologia com técnico responsável e equipamentos e materiais necessários ao desenvolvimento do Curso. Neste laboratório serão desenvolvidas as análises químicas e biológicas. Os Laboratórios específicos, bem como a Planta Piloto de processamento de cerveja, necessários para o Curso serão disponibilizados pela empresa Agrária, conforme Termo de Cooperação Técnica estabelecido entre os parceiros. O Colégio dispõe de um Campo Experimental, cedido e localizado na Fundação Agrária de Pesquisa Agropecuária – FAPA, pertencente à Cooperativa Agrária Agroindustrial, onde serão realizadas as atividades relacionadas à produção vegetal.

(...) Também está em processo de assinaturas o Termo de Parceria com a UNICENTRO – Universidade Centro-Oeste – Departamento de Engenharia de Alimentos e Química, para uso dos Laboratórios.

(...) Foi apresentada a relação de Laboratórios disponíveis para as aulas práticas: Cevada e Malte; Micotoxinas; Cerveja; Trigo e Farinha de Trigo; Pesagem; Estufas e Muflas; Moagem; Biologia Molecular; Malteação Piloto; Plaqueamento; Patógenos; Sementes; Água e Efluentes, localizados na Colônia Vitória, Entre Rios,, município de Guarapuava, próximo ao Colégio. Destaca-se que a Cooperativa Agrária Agroindustrial possui estrutura na área que a propõe como a maior Maltaria da América Latina.

(...) O Colégio dispõe de Laboratório de Informática com equipamentos e materiais de acordo com a proposta do curso, acervo bibliográfico específico, porém, a perita responsável, orientou que sejam adquiridos mais exemplares. Segundo a direção já estão sendo adquiridos e se necessário a aquisição de bibliografias em língua estrangeira, essas serão traduzidas para os alunos, atendendo a legislação de Direitos Autorais.

(...) Possui Termos de Convênio atuais e com vigência de cinco anos, com a Cooperativa Agrária Agroindustrial, Cervejaria Jordana Beer Ua e Reinerth Indústria de Bebidas e Comércio de Bebidas e Conservas. Assim que o curso iniciar, mais convênios serão firmados.

(...) A Comissão de Verificação, acompanhada da direção e do Mestre Cervejeiro, visitou o Centro Akami, um espaço amplo, com acomodação para 150 pessoas, auditório, palco, que tem por objetivo treinar clientes e testar novos produtos e receitas, etc. Neste centro está instalada uma Cervejaria Experimental, de tamanho pequeno, mas que, segundo o profissional Mestre Cervejeiro, possui todos os equipamentos de uma grande indústria de cervejas.

(...) A coordenadora do curso destacou que os alunos terão acesso aos empresários que compram o malte produzido pela Agrária e participarão de toda cadeia produtiva da cerveja, desde a produção da cevada até a industrialização do produto final, que é o malte. Os profissionais da Agrária que serão os supervisores da instituição concedente de práticas, possuem formação no exterior na área do curso, ministram cursos e palestras no Brasil, bem como artigos para revistas da área.

(...) Observou-se que se mantém rígido combate de prevenção de acidentes e também em relação à Covid 19, além do ISO 22000.

PROCESSO Nº 6550/19

Plano do Curso Técnico em Cervejaria – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente ao Ensino Médio:

Dados Gerais do Curso:

Curso: Técnico em Cervejaria
Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Carga Horária: 1374 horas, sendo 1200 horas intercalando aulas teóricas e práticas, mais 150 horas de Estágio Profissional Supervisionado Obrigatório e mais 24 horas de Atividades Complementares obrigatórias
Forma: presencial
Regime de matrícula: a matrícula para o curso será anual, porém, ao início de cada módulo o aluno preencherá novo requerimento de matrícula do módulo que cursará.
Número de vagas: 30 vagas por turma
Regime de funcionamento: de 2ª a 6ª feira, nos períodos:
Manhã – 07h30min às 12 h
Tarde – 13 h às 17h10min
Noite – quando for necessário a oferta pela divisão de turmas em aulas práticas, serão ofertadas das 17h10min às 21h20min
Período de integralização do curso: mínimo 12 (doze) meses letivos e máximo 24 (vinte e quatro) meses letivos
Requisitos de acesso: conclusão do Ensino Médio, ser maior de 18 anos de idade, ser aprovado em processo classificador (o processo contempla provas de conhecimentos específicos, conhecimentos gerais e entrevista) e apresentar o certificado ou histórico escolar, conforme exigido e demais documentações solicitadas para a efetivação da matrícula
Modalidade de oferta: subsequente ao Ensino Médio.

Perfil Profissional de Conclusão de Curso

Coordena atividades de produção de cervejas, aquisição e manutenção de equipamentos. Desenvolve técnicas mercadológicas de produtos e insumos para a indústria cervejeira e promove a inovação tecnológica, supervisiona atividades de fabricação de cervejas, moagem do malte, maceração, filtração, fervura, decantação e resfriamento do mosto, fermentação, maturação, filtração e envasamento do produto. Executa o controle físico, químico e microbiológico das indústrias cervejeiras. Realiza análises químicas, físicas, biológicas e sensoriais.

Certificação

O aluno que concluir com êxito todos os componentes curriculares, o estágio profissional supervisionado e as atividades complementares obrigatória, receberá o diploma de Técnico em Cervejaria.

PROCESSO Nº 6550/19

Matriz Curricular

Matriz Curricular		
 <p>COLÉGIO Imperatriz Dona Leopoldina Educação que faz a diferença.</p>	Estabelecimento: Colégio Imperatriz Dona Leopoldina Município: Entre Rios/ Guarapuava Curso: Técnico em Cervejaria Eixo: Produção Alimentícia Implantação a partir de 2021	
	Turno: Integral (manhã e tarde) Ingresso: anual	
	Forma: Subsequente Carga horária: 1200 horas ou 1440 horas-aula, 150 horas de Estágio Profissional Supervisionado e 24 horas de atividades complementares.	
		
MÓDULOS	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA CH (60min)
Módulo 1 Matérias Gerais	Teoria e Técnica Profissional	20
	Química e Bioquímica Aplicada	32
	Matemática e Física Aplicada	32
	Gestão de Negócios	32
	Direitos Trabalhistas	8
	Microbiologia: Fundamentos	8
	Legislação Ambiental	16
	Segurança do Trabalho	16
Carga horária total do módulo 1		164
Módulo 2 Matérias Primas e Tecnologia de Materiais	Cevada	16
	Análises Laboratoriais de Cevada	16
	Água	32
	Análises Laboratoriais de Água	16
	Lúpulo	32
	Microbiologia Teórica 1 - Sistemática dos Microorganismos	12
	Microbiologia Prática 1 - Iniciação a Microbiologia Prática	12
	Adjuvantes e Coadjuvantes Tecnológicos	12
	Adjuntos Cervejeiros: Aromas e Essências	16
	Automação Industrial	48
Carga horária total do módulo 2		212
Módulo 3 Tecnologia de Produção de Malte	Malteação e Produção de Maltes Especiais	46
	Tecnologia de Materiais	16
	Microbiologia Teórica 2 - Sistemática de Controle Microbiológico	16
	Microbiologia Prática 2 - Identificação de Leveduras e Fungos	16
	Análises Laboratoriais Prática 1 - Análises de Malte	32
Termodinâmica 1 - Sistema de Refrigeração	32	
Carga horária total do módulo 3		158
Módulo 4 Tecnologia de Produção de Mosto	Moagem	16
	Mosturação	36
	Clarificação	8
	Fervura e Lupulagem	16
	Separação do Trub Quente/ Resfriamento/Aeração e Separação do Trub Frio	12
	Engenharia de Máquinas 1	58
	Microbiologia Teórica 3 - Identificação de Microorganismos	16
	Microbiologia Prática 3 - Identificação de Bactérias	16
	Tecnologia de Análises Físico Químicas Teórica - Análise de Mosto e Cerveja	12
	Análises Laboratoriais Prática 2 - Análises de Mosto e Cerveja	36
Termodinâmica 2 - Sistemas de Aquecimento	32	
Carga horária total do módulo 4		258
Módulo 5 Tecnologia de Produção de Cerveja	Engenharia de Máquinas 2	58
	Fermentação e Maturação	88
	Análises Microbiológicas Prática 3	32
	Análises Laboratoriais 3	20
Cálculo de Produção de Cerveja	28	
Carga horária total do módulo 5		226
Módulo 6 Envase	Filtração e Estabilização	32
	Engenharia de Máquinas 3	36
	Sanitização, Desinfecção e Boas Práticas de Fabricação	24
	Registro de Cervejaria e Produto no MAPA	12
Carga horária total do módulo 6		104
Módulo 7 Análise Sensorial e Escolas Cervejeiras	Desenvolvimento de Receitas	16
	Análise Sensorial, Estruturação e Aplicação	6
	Análise Sensorial de Matérias Primas	8
	Desvios Técnicos no Produto Final	32
	Escolas Cervejeiras	16
Carga horária total do módulo 7		78
Carga Horária Total dos Módulos		1200
Carga Horária de Estágio Profissional Supervisionado Obrigatório		150
Atividades Complementares Obrigatórias		24
Carga Horária Total do Curso		1374

Yasione Richter
Yasione Richter
Diretora Educacional
RG 20.828.964-91
Ato nº 01/2016 de 01/09/2016

PROCESSO Nº 6550/19

As atividades complementares obrigatórias, por meio de certificação em participação de eventos relacionados à área de formação é condição para a conclusão do curso.

A Chefia do NRE de Guarapuava, por meio do Termo de Responsabilidade, 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.

Na análise do processo, constatou-se que a Matriz Curricular do curso possui as informações devidamente apresentadas. O coordenador do curso e o coordenador de estágio possuem habilitação para as respectivas funções. O corpo docente do curso está habilitado para as disciplinas indicadas, conforme o disposto na Deliberação nº 05/13-CEE/PR.

Em síntese, a instituição de ensino apresenta as condições básicas para o funcionamento do Curso Técnico em Cervejaria.

III – VOTO DA RELATORA

Face ao exposto, somos favoráveis à autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Cervejaria, da instituição de ensino citada no quadro abaixo:

Processo Online	Instituição de Ensino	Município/NRE	Curso	Cred./ Renov. Cred.	Período de Autorização
Nº 6550/19	Colégio Imperatriz Dona Leopoldina - EIEFMP	Guarapuava/ Guarapuava	Técnico em Cervejaria – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, subsequente ao Ensino Médio.	Nº 756/18, 01/03/18, de 17/04/18 a 17/04/23	A partir da publicação do ato autorizatório. Pelo período de dois anos.

A mantenedora deverá assegurar o cumprimento das exigências constantes nas Deliberações nº 03/13 e nº 05/13-CEE/PR, para o adequado funcionamento da instituição de ensino e dos seus cursos, com especial atenção às normas de acessibilidade, à manutenção do Certificado de Conformidade e da Licença Sanitária, atualizados.

PROCESSO Nº 6550/19

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 didáticos 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, quando das futuras solicitações dos atos regulatórios.

Encaminhamos o Parecer à Secretaria de Estado da Educação e do Esporte, para a expedição do ato de autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Cervejarias – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia – subsequente ao Ensino Médio.

É o Parecer.

Jacir José Venturi
Relator

DECISÃO DA CÂMARA

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

Curitiba, 11 de novembro de 2020.

Oscar Alves
Presidente da CEMEP