

INTERESSADO: CENTRO DE ENSINO EXPERIMENTAL ESCOLA TÉCNICA DO
AGRESTE - BEZERROS/PE
ASSUNTO: AUTORIZAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS – EIXO
TECNOLÓGICO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA
RELATORA: CONSELHEIRA MARIA BEATRIZ PEREIRA LEITE
PROCESSO Nº 260/2012 *Publicado no DOE de 07/12/2013 pela Portaria SE nº
7624/2013, de 06/12/2013*

PARECER CEE/PE Nº 116 /2013-CEB APROVADO PELO PLENÁRIO EM 18/11/2013

I - RELATÓRIO:

A Gestora Geral do Instituto Alcides D'Andrade Lima, mantenedor do Centro de Ensino Experimental Escola Técnica do Agreste, localizado na Avenida Lucas Soares Cardoso – BR 232 – km 98, Distrito Industrial – Bezerros/PE solicita, à presidência deste Conselho Estadual de Educação de Pernambuco – CEE/PE, Autorização do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia.

Integram o processo os seguintes documentos:

- Ofício nº 63, datado de 05 de novembro de 2012, dirigido à presidência de CEE/PE;
- Portaria nº 6660/2011, de 27/09/2011, sobre Recredenciamento da Instituição para a oferta de Educação Profissional Técnica de Nível Médio;
- Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ;
- Certidão Negativa de débitos relativos às contribuições previdenciárias e às de terceiros;
- Certificado de Regularidade do FGTS-CRF;
- Plano de Curso;
- Matriz Curricular – pgs.101,102 e 103;
- Relação do Corpo Docente e Técnico;
- Planta do Laboratório Agroindustrial;
- Relação de livros que integram o acervo;
- Modelo de Diploma a ser expedido;
- Plano de Capacitação do Corpo Técnico, Pedagógico e Administrativo;
- Documentação do Corpo Docente e Técnico;
- Relatório de Avaliação para Autorização de Curso Técnico;
- Modelo de Diploma atualizado;
- Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida ativa da União;
- Plano de Carreira e Remuneração dos Docentes.

O presente processo foi protocolado neste Conselho, em 03/12/2012, sob o nº 260/2012 e em 12/12/2012, na Secretaria Executiva de Educação Profissional, sob nº 2330/2012.

Em 03/05/2013, foi constituída através de Portaria SE nº 3432 D.O.E. de 04/05/2013, a Comissão de Especialistas para proceder a visita *in loco*, integrada por: Maria Helena Cavalcanti de Sena Borba – (Coordenadora da Comissão), Lilian Kaercher Alves e Amanda Viviane Vogas- (Especialistas Docentes).

A visita *in loco* aconteceu em 16/05/2013, ocasião em que foram feitas algumas exigências referentes à documentação apresentada, tendo a instituição solicitado, através do ofício nº 44/2013 de 05/07/2013, a prorrogação por mais trinta dias a partir desta data, para conclusão das pendências a serem satisfeitas, que foram finalizadas e anexadas ao processo ora analisado, em 16/09/2013.

II - ANÁLISE:

Em seu Plano de Curso, o Centro de Ensino Experimental Escola Técnica do Agreste, Bezerros/PE, justifica a implantação do Curso Técnico em Alimentos, considerando ser a indústria de alimentos “a mais importante pela multiplicidade de seus produtos e pela ligação direta destes com o indivíduo e a coletividade”. E ainda frisa: “a indústria brasileira de alimentos ocupa, atualmente, inegável situação técnica, em confronto com seus congêneres internacionais”(Evangelista,2005). Destaque-se a produção de doces em conserva, bolos, bolachas, biscoitos, tortas, produtos lácteos e derivados de carne como embutidos e defumados em todo o estado, particularmente em Bezerros e cidades circunvizinhas..

Os objetivos estabelecidos no Plano de Curso encontram-se bem definidos e apresentam coerência com a justificativa apresentada.

Para acesso ao curso, o candidato será submetido a processo seletivo, para alunos que tenham concluído no mínimo a primeira série do Ensino Médio ou já estejam cursando a 2ª série ou seja concludente deste nível de ensino. O processo seletivo será divulgado através do edital a ser publicado na imprensa local, com indicação dos requisitos, condições e sistemática do processo e número de vagas a serem oferecidas.

O perfil profissional de conclusão guarda coerência com a justificativa e com os objetivos, explicitando com clareza em que contexto o profissional atuará. Fará jus ao Diploma de Técnico em Alimentos, o aluno que cumprir todo o itinerário formativo e comprovar a conclusão do Ensino Médio.

O currículo proposto contempla as ementas, conteúdos programáticos, competências, habilidades e bibliografia das disciplinas.

O curso será vivenciado em 24 meses,nos turnos:manhã das 8h00 às 11h00; tarde das 14h00 às 17h00 e noite, das 19h00 às 22h00 e distribuídos: Módulo I com 385 horas, Módulo II com 395 horas e Módulo III com 438 horas, totalizando 1218 horas, contando com 100 horas de estágio supervisionado não obrigatório, as quais, serão acrescidas ao total geral do curso, para os alunos optantes, somando assim, 1318 horas.

A instituição apresentou procedimentos a serem realizados para o aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores, de acordo com a legislação vigente.

Será considerado aprovado o aluno, que obtiver conceito **Muito Bom**, expressando notas 9,0(nove) a 10,0(dez), **Bom**, notas entre 8,0(oito) e 9,0(nove), **Suficiente** 7,0(sete), observados os 75% de frequência em cada componente de cada módulo.

Caso o aluno não atinja a aprendizagem suficiente para progressão ao módulo seguinte, isto é, obtiver **Insuficiente**, com nota inferior a 7,0, terá uma nova oportunidade submetendo-se ao processo de reensino e recapitulativo com nota mínima 7,0 (sete).

O pessoal docente e técnico apresentou documentação compatível com sua área de atuação, tendo a Instituição anexado ao processo os planos de carreira e remuneração docentes, os quais seguirão um plano de valorização do profissional de acordo com a titulação.

Conforme o relatório da Comissão de Especialistas, a instituição apresenta uma estrutura física satisfatória constando de: salas de professores, direção, coordenação, recepção, secretaria e de

projeção, auditório, 12 salas de aula amplas com capacidade de atendimento a 45 alunos, com boa aeração, iluminação e quadro branco. A instituição dispõe de recursos como: TV, vídeo, retro-projetor e data show como material de apoio às atividades de ensino. Conta ainda com seis sanitários sendo um adaptado, dois lavabos, um laboratório de microbiologia, laboratório de produção alimentícia, cozinha e cantina.

Na ocasião da visita, os especialistas deram orientação à equipe gestora acerca da adequação às condições de higiene nas instalações do Laboratório de Produção Alimentícia em relação a: balcões para funcionamento, paredes, tetos, móveis, luminárias e equipamentos, o que foi acatado pelo grupo.

A biblioteca conta com espaço satisfatório, bem iluminada, com boa aeração, dispondo de nove cabines individuais sendo seis com computadores para pesquisa, um televisor, um data show e um profissional para atendimento ao público. Todo o acervo encontra-se catalogado, no entanto, o acervo específico para alimentos foi julgado insuficiente.

Existem dois Laboratórios de Informática: o primeiro equipado com 15 máquinas que atendem os alunos até o módulo II. O segundo com 17 máquinas em funcionamento atendendo aos alunos com software mais específicos. Ambos são climatizados, quadro branco e iluminação natural e artificial.

A instituição funciona no térreo e atende ao previsto na Lei Federal nº 10098/2000 de acessibilidade.

MATRIZ CURRICULAR

MÓDULO - I

DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA		
	TEORIA	PRÁTICA	GERAL
Português Instrumental	30	-	30
Matemática Aplicada	30	-	30
Química Aplicada	20	20	40
Informática Aplicada	12	30	42
Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos	81	-	81
Microbiologia dos Alimentos	40	20	60
Segurança e Biossegurança dos Alimentos	30	-	30
Legislação e Higiene de Alimentos	30	-	30
Nutrição	42	-	42
TOTAL	315	70	385

MÓDULO - II

DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA		
	TEORIA	PRÁTICA	GERAL
Bioquímica dos Alimentos	40	-	40
Estatística Aplicada	30	-	30
Análise Sensorial e Físico Química dos Alimentos	20	31	51
Relações Interpessoais e Profissionais	51	-	51
Elaboração e Análise de Projetos	51	-	51
Princípios de Serviços de Alimentação	20	20	40
Teoria e Prática de Tecnologia de Produtos de Origem Animal (carnes, ovos, mel e leite).	52	80	132
TOTAL	264	131	395

MÓDULO - III

DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA		
	TEORIA	PRÁTICA	GERAL
Tratamento de Águas e Resíduos na Indústria de Alimentos	50	10	60
Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	42	-	42
Gastronomia Regional	22	50	72
Fundamentos da Administração Agroindustrial	60	-	60
Teoria e Prática da Tecnologia de Óleo, Gorduras, Farináceos/Panificação	18	50	68
Teoria e Prática da Tecnologia de Processamentos de Frutas e Hortaliças	18	50	68
Teoria e Prática da Tecnologia de Bebidas	18	50	68
TOTAL	228	210	438

TOTAL DOS MÓDULOS I, II E III	1218
--------------------------------------	-------------

Observação:

- 1- O estágio não obrigatório será de 100 horas. O estagiário poderá escolher entre as disciplinas que ofereceram melhores condições da prática do estágio ou as orientações do professor orientador do estágio;
- 2- Disciplinas como Ética, Cidadania e Primeiros Socorros serão trabalhadas transversalmente em todos os conteúdos.

Em que pese a autonomia da escola, sugerimos que o conteúdo de Ética já trabalhado transversalmente passe também a constar da matriz como componente curricular, dada a sua importância no mundo do trabalho e na formação do cidadão. Também deverá ser tratado transversalmente o conteúdo de Educação em Direitos Humanos, conforme previsto na Resolução CNE/CP nº 1/2012.

III - VOTO:

Pelo exposto e analisado, somos de parecer e voto favoráveis à Autorização do Curso Técnico em Alimentos – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, a ser vivenciado no Centro de Ensino Experimental Escola Técnica do Agreste, localizada na Avenida Lucas Soares Cardoso –BR 232, Km 98, Distrito Industrial, Bezerros/PE, pelo prazo de quatro anos, a contar da data da publicação da Portaria no Diário Oficial do Estado.

Dê-se ciência ao interessado e à Secretaria de Educação de Pernambuco.

IV – CONCLUSÃO DA CÂMARA:

A Câmara de Educação Básica acompanha o Voto da Relatora e encaminha o presente Parecer à apreciação do Plenário.

Sala das Sessões, em 04 de novembro de 2013.

MARIA BEATRIZ PEREIRA LEITE – Presidente em Exercício e Relatora
AURÉLIO MOLINA DA COSTA
JOSÉ FERNANDO DE MELO
MARIA DO SOCORRO FERREIRA MAIA
MARIA IÊDA NOGUEIRA
PEDRO NUNES FILHO
REGINALDO SEIXAS FONTELES
VICÊNCIA BARBOSA DE ANDRADE TORRES

V – DECISÃO DO PLENÁRIO:

O Plenário do Conselho Estadual de Educação de Pernambuco decide aprovar o presente Parecer nos termos do Voto da Relatora.

Sala das Sessões Plenárias, em 18 de novembro de 2013.

Prof. Fernando Antônio Gonçalves
Presidente

Fab.