

INTERESSADA: ESCOLA TÉCNICA SENAI DE PETROLINA – MÁRIO DAVID ANDREAZZA  
ASSUNTO: ALTERAÇÃO DO PLANO DE CURSO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS  
RELATOR: CONSELHEIRO JOSÉ RICARDO DIAS DINIZ  
PROCESSO Nº 138/2006 *Publicado no DOE de 16/02/2008 pela Portaria SECTMA nº 014, de 15/02/2008*  
**PARECER CEE/PE Nº 135/2007-CEB** *APROVADO PELO PLENÁRIO EM 27/11/2007*

---

## **I – RELATÓRIO:**

Através do Ofício nº 127/2006 – DIREG, a direção regional do SENAI/PE solicita aprovação das alterações levadas a cabo no Plano de Curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio em Alimentos, ministrado na Escola Técnica SENAI de Petrolina – Mário David Andreazza, localizada na Rodovia BR-407, km 8, s/n – João de Deus – Petrolina/PE.

O curso a que corresponde a citada habilitação – Curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio em Alimentos, área de Química – foi autorizado pelo Parecer CEE/PE nº 57/2005-CEB, de autoria do então Conselheiro Armando Reis Vasconcelos.

Vêm apensos ao presente processo os seguintes documentos:

- cópia do protocolo do plano de curso, emitida via internet pelo SIEP/CNCT, em 07/07/2006;
- documentos norteadores das alterações propostas, que contemplam estágio supervisionado – guia e plano de estágio, termo de compromisso e instrumentos de acompanhamento e avaliação, justificativa e objetivos do curso para a sua habilitação – Técnico de Nível Médio em Alimentos, com carga horária de 1200 horas e mais 400 horas de estágio supervisionado, para as suas Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio – Operador de Inspeção de Qualidade e Supervisor de Produção, bem como para a sua Especialização Técnica de Nível Médio em Elaboração de Vinhos;
- documentos anexos a tais documentos contendo as bases tecnológicas, as competências e as habilidades a serem desenvolvidas/adquiridas ao longo do curso;
- matriz curricular, com as devidas alterações pretendidas, para o curso ora em análise;

- infra-estrutura de laboratórios específicos à área do curso em tela;
- acervo bibliográfico existente para os diversos componentes curriculares do curso;
- o pessoal docente e o técnico envolvidos no curso.

## II – ANÁLISE:

Nas orientações ao estágio supervisionado, apresentam-se as condições gerais a serem observadas no seu desenvolvimento, como, por exemplo, o prazo máximo de cinco anos para concluir o curso e realizar o próprio estágio. As especificações das funções, tarefas e atividades a serem destinadas pela empresa ao estagiário ocorrerão quando da elaboração do Plano de Estágio. O guia e o plano de estágio possuem formulário específico de acompanhamento do aluno por parte do SENAI e da empresa.

Os instrumentos de acompanhamento e avaliação apresentam também formulários e questionários próprios e individualizados dos alunos.

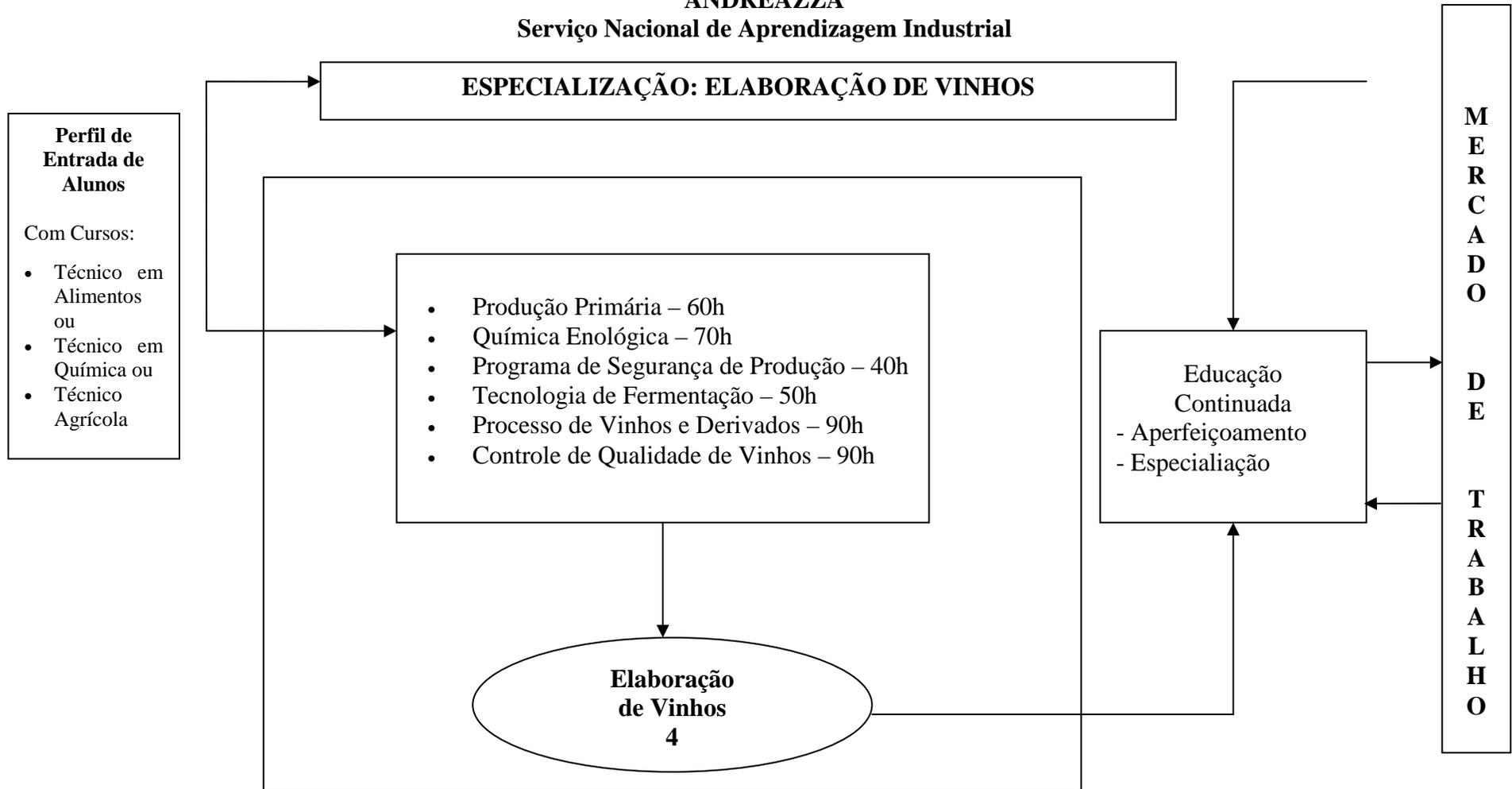
O plano de curso reformula sua justificativa e objetivos propondo a construção de perfis profissionais centrados no conceito de competências por área, que favorecem, seja com a terminalidade do curso técnico, seja com as qualificações intermediárias e especialização de Nível Médio, o atendimento das necessidades dos trabalhadores na condução de seus itinerários profissionais individuais, criando-lhes condições para solucionar problemas, agir proativamente e assumir posturas eticamente condizentes com sua atuação no mundo do trabalho.

Nos requisitos de acesso ao curso, exigir-se-á certificado de conclusão do Ensino Médio, no ato da inscrição, além de ter sido aprovado em processo seletivo que avaliará competências básicas, através de testes de língua portuguesa e matemática. Para acesso à especialização, será exigido que os candidatos sejam egressos do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentos, ou Técnico em Química ou Técnico Agrícola.

Quanto à organização curricular, fundamenta-se na modularização, destacando-se, no desenvolvimento do currículo a interdisciplinaridade e a pedagogia de projetos, tudo isso vinculado às experiências de vida do aluno ao mundo do trabalho e a outros diferentes aspectos da vida em sociedade. Destaque-se também o tratamento transversal de temas que, por seu significado e relevância para a formação do aluno, devem permear o desenvolvimento curricular, temas como higiene, saúde e segurança no trabalho, educação ambiental, ética, cidadania e exercício profissional.

Serão oferecidas 02 (duas) turmas com 16 alunos cada, no turno da manhã, com a seguinte matriz curricular:

**ESCOLA TÉCNICA SENAI DE PETROLINA – MÁRIO DAVID  
ANDREAZZA  
Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial**



**MATRIZ CURRICULAR**

HABILITAÇÃO PROFISSIONAL: **TÉCNICO EM ALIMENTOS**

QUALIFICAÇÕES INTERMEDIÁRIAS: **OPERADOR DE INSPEÇÃO DE QUALIDADE E SUPERVISOR DE PRODUÇÃO**

ESPECIALIZAÇÃO: **ELABORAÇÃO DE VINHOS**

ÁREA: **QUÍMICA – HORA/AULA: 60 MINUTOS**

| QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL DE NÍVEL TÉCNICO E HABILITAÇÃO PROFISSIONAL (1) | MÓDULO BÁSICO               |                          |                            |  | MÓDULO ESPECÍFICO I |                     |                                       |                       |                               | MÓDULO ESPECÍFICO II  |                            |                     |                                  |                                 |                      |                      | MÓDULO COMPLEMENTAR |                      |          |                      |                   |                      |                         |   |                                       |                                     |                            |  |
|---|-----------------------------|--------------------------|----------------------------|--|---------------------|---------------------|---------------------------------------|-----------------------|-------------------------------|-----------------------|----------------------------|---------------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------|----------------------|---------------------|----------------------|----------|----------------------|-------------------|----------------------|-------------------------|---|---------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|--|
|   | Química Básica Laboratorial | Estatística e Amostragem | Fundamentos de Informática | Iniciação ao Desenvolvimento de Equipe | Química Orgânica    | Microbiologia Geral | Princípios de Segurança dos Alimentos | Método de Conservação | Matérias-primas Agropecuárias | Química dos Alimentos | Microbiologia de Alimentos | Operações Unitárias | Tecnologia de Frutas e Hortalças | Tecnologia de Leite e Derivados | Tecnologia de Carnes | Gestão de Utilidades | Gestão de Produção  | Tecnologia de Vinhos | Nutrição | Análise de Alimentos | Análise Sensorial | Projetos Industriais | Tecnologia de Embalagem | Tecnologia em Panificação e Confeitaria | Introdução à Bioquímica dos Alimentos | Princípios de Manutenção Industrial | ESTÁGIO SUPERVISIONADO (2) |  |
| CARGA HORÁRIA   | 60                          | 30                       | 50                         | 30                                     | 40                  | 40                  | 70                                    | 40                    | 40                            | 60                    | 60                         | 50                  | 60                               | 50                              | 50                   | 40                   | 30                  | 60                   | 40       | 40                   | 40                | 60                   | 40                      | 40                                      | 50                                    | 30                                  | 400                        |  |
| OPERADOR DE INSPEÇÃO DE QUALIDADE   | ← 170 →                     |                          |                            |  | ← 230 →             |                     |                                       |                       |                               | ← 400 →               |                            |                     |                                  |                                 |                      |                      | ← 400 →             |                      |          |                      |                   |                      |                         |   |                                       |                                     |                            |  |
| SUPERVISOR DE PRODUÇÃO  | ← →                         |                          |                            |  |                     |                     |                                       |                       |                               |                       |                            |                     |                                  |                                 |                      |                      |                     |                      |          |                      |                   |                      |                         |   |                                       |                                     |                            |  |
| TÉCNICO EM ALIMENTOS  | ← →                         |                          |                            |  |                     |                     |                                       |                       |                               |                       |                            |                     |                                  |                                 |                      |                      |                     |                      |          |                      |                   |                      |                         |   |                                       |                                     |                            |  |

Quanto aos critérios de avaliação da aprendizagem, terá ela enfoque no processo, apoiando-se nas funções diagnóstica, formativa e somativa, traduzindo-se em nota dos resultados obtidos, a partir da avaliação de competências, da identificação de avanços ou dificuldades, da verificação final do desempenho alcançado pelo aluno, com a escala de zero a 100, sendo 50 a nota mínima para a aprovação em cada unidade curricular. Cabe aqui uma consideração: a aprovação do aluno com nota 50 pode colocar em pauta a questão de que, com o aproveitamento tão-somente da metade de todo o processo vivenciado, o aluno poderá apresentar deficiências significativas na sua formação profissional. Recomenda-se que amplie esse patamar de aprovação, exigindo-se, assim, esforço maior do aluno em atingir um nível de qualificação melhor e condizente com o mundo do trabalho em que ele procurará inserir-se.

Quanto às instalações físicas, o parecer autorizativo anteriormente citado deste CEE/PE já fez as devidas considerações, até mesmo porque neste processo, ora em análise, só se trouxeram à baila questões específicas do plano de curso.

### **III – VOTO:**

Face ao exposto e analisado, nosso voto é favorável à solicitação de promover as alterações especificadas ao longo de todo o corpo da análise deste parecer propostas pela Escola Técnica SENAI de Petrolina – Mário David Andreazza, localizada na Rodovia BR-407, km 08, s/n – João de Deus – Petrolina/PE, para o Curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio em Alimentos, com as Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio em Operador de Inspeção de Qualidade e em Supervisor de Produção, e a Especialização Técnica de Nível Médio em Elaboração de Vinhos, dentro das cargas horárias estabelecidas na Organização Curricular dos respectivos cursos.

A presente autorização expirará no mesmo prazo final da autorização de funcionamento do mesmo curso estabelecido pelo Parecer CEE/PE nº 57/2005-CEB.

Dê-se ciência do teor do presente parecer a todos nele interessados.

### **IV – CONCLUSÃO DA CÂMARA:**

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

Sala das Sessões, em 20 de novembro de 2007.

CREUZA MARIA GOMES ARAGÃO – Presidente

JOSÉ RICARDO DIAS DINIZ – Relator

CLEIDIMAR BARBOSA DOS SANTOS

EDLA DE ARAUJO LIRA SOARES

EUGENILDA MARIA LINS COIMBRA

JOAQUIM TEIXEIRA MARTINS FERREIRA

MARIA EDENISE GALINDO GOMES

**V – DECISÃO DO PLENÁRIO:**

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

Sala das Sessões Plenárias, em 27 de novembro de 2007.

JOAQUIM TEIXEIRA MARTINS FERREIRA

Presidente em exercício