



Conselheira Relatora: Simara Cristiane Braatz	Data: 26/11/2013
Processo: 23408.000348/2013-42	
Assunto: Solicitação de abertura de Curso Técnico em Alimentos, na forma de oferta Integrado ao Ensino Médio	
Interessado: Câmpus Palmas	

1. HISTÓRICO (histórico do processo):

A PROENS/IFPR encaminha o presente processo à Secretaria de Órgãos Colegiados para que seja apreciado pelo CONSEPE e CONSUP, a fim de emissão de resolução autorizando a criação do Curso Técnico em Alimentos, do Eixo Tecnológico Produção Alimentícia, na forma de oferta Integrado ao Ensino Médio, modalidade presencial, no Câmpus Palmas do IFPR.

A PROENS ressalta a oferta do Curso Técnico Integrado em Alimentos, e destaca que tal curso *“segue as diretrizes do Plano de Desenvolvimento Institucional, o qual orienta quanto à função social, no que tange a proporcionar uma formação humanística e integral, na qual os conhecimentos partam da prática social e que a ela retornem transformando-a, além de contribuir na formação de cidadãos comprometidos com a realidade social, autônomos e empreendedores”*.

O referido processo, observando os trâmites definidos pela IIP PROENS/IFPR nº 18/2011, que normatiza os procedimentos de abertura de cursos técnicos de nível médio nas modalidades presencial e a distância, apresenta pareceres da Pró-Reitoria de Ensino, da Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas, da Pró-Reitoria de Planejamento de Desenvolvimento Institucional, da Pró-Reitoria de Administração e da Pró-Reitoria de Extensão, Pesquisa e Inovação, devendo, entretanto, realizar as adequações indicadas nos mesmos.

2. FUNDAMENTOS DO PEDIDO (razão do pedido):

O Curso Técnico em Alimentos do Câmpus Palmas tem como objetivo *“formar profissionais técnicos na habilitação Técnico em Alimentos de acordo com as tendências tecnológicas da região e em consonância com as demandas dos setores produtivos, visando atender ao público que busca a formação profissional na respectiva área”*, para que, desta forma, os egressos possam *“concorrer no mundo do trabalho com qualidade, observando-se, portanto, também a formação integral desses jovens que buscam muito mais que a conclusão do ensino médio, mas trazem consigo a expectativa de uma inserção qualificada nas suas relações sociais particulares e profissionais”*.

Possui oferta de 40 (quarenta) vagas e carga horária de 3.642 horas, com duração de 4 anos.

O projeto pedagógico de curso prevê a ampliação do corpo docente nas áreas de Engenharia de Alimentos, Química de Alimentos ou Tecnólogo em Alimentos (3 docentes); Geografia (1 docente); Física (1 docente); Filosofia (1 docente); Letras (2 docentes); Biologia (1 docente), Matemática (1 docente); Sociologia (1 docente); Química (1 docente) e Gastronomia (1 docente); e também de seu corpo técnico na área de alimentos. O Câmpus também planeja a construção de um laboratório e a



aquisição do respectivo material necessário.

3. **CONSIDERAÇÕES** (dados pesquisados, jurisprudência, semelhanças):

O referido curso submetido para solicitação de autorização de criação é de extrema importância na organização pedagógica do Instituto Federal do Paraná e, conforme já ressaltamos, trata-se de proposta de Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio, demonstrando possibilidade de ofertar formação educacional sólida.

O IFPR se apresenta à sociedade civil como uma instituição que busca afirmar sua identidade na oferta de cursos e programas com grande comprometimento social, por meio de políticas afirmativas e inclusivas, dado ao compromisso histórico da escola, enquanto instituição pública de qualidade. Desta forma, pode-se refletir que *“nessa forma de educação profissional, são contemplados os conteúdos de Formação Técnica e os de Formação Geral, de maneira contextualizada, procurando desenvolver metodologias e práticas educativas integradoras do teórico-prático e complementadoras do saber-fazer. O currículo do curso tem como diretriz a formação humana e a formação profissional isto é, formação ética, política e estética para combater as ações que venham reforçar a opressão de uns sobre outros ou degradar a relação do ser humano com a natureza”*.

O curso está estruturado em boa proposta, com ênfase no idealismo do quadro de servidores que não mediu esforços para que o ensino pudesse ser ofertado na sua realidade local e regional. Portanto, o projeto traduz a intencionalidade de se construir educação de qualidade, sensibilizada com as demandas da realidade local.

Nessa perspectiva, a análise do projeto pedagógico de curso possibilita a melhoria substancial das condições de oferta de cursos à comunidade.

Por fim, é relevante ressaltar a necessidade de que os projetos pedagógicos de curso sejam sempre objetos do diálogo constante entre equipe de professores e gestores dos Câmpus e a Equipe Pedagógica da Pró-Reitoria de Ensino, visando a melhoria e a atualização dos projetos à realidade de sua comunidade.

4. **PARECER CONCLUSIVO:**

Portanto, solicita-se a este respeitável Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão a apreciação deste parecer referente ao Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos, do Eixo Tecnológico Produção Alimentícia, para aprovação e encaminhamento ao Conselho Superior para deliberação.

5. **SUGESTÕES E OBSERVAÇÕES** (se surgirem durante o relato):

Não se aplica.

Sala de Sessões, 26 de novembro de 2013

SIMARA CRISTIANE BRAATZ
Conselheira-Relatora