



**CONSELHO ESTADUAL DE
EDUCAÇÃO DO CEARÁ**
Governo do Estado do Ceará

Câmara de Educação Superior e Profissional

INTERESSADO: Instituto Centro de Ensino Tecnológico (CENTEC) - Unidade Sertão Central		
EMENTA: Credencia o Instituto Centro de Ensino Tecnológico (CENTEC) - Unidade Sertão Central, em Quixeramobim, e reconhece o curso Técnico em Panificação – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, até 31 de dezembro de 2019.		
RELATOR: Orozimbo Leão de Carvalho Neto		
SPU Nº: 2786350/2015	PARECER: 0954/2016	APROVADO EM: 12.09.2016

I – RELATÓRIO

Francisco Ferrer Bezerra, diretor presidente do Instituto Centro de Ensino Tecnológico (CENTEC), organização social, sediada na avenida Geraldo Bizarria de Carvalho, s/n, Centro, CEP 63.800-00, Quixeramobim, e inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) nº 03021597/0001-49 e no Censo Escolar sob o nº 10000187, mediante o processo nº 27863502015, solicita deste Conselho Estadual de Educação (CEE) o credenciamento do referido Instituto e o reconhecimento do Curso Técnico em Panificação-Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia.

A Instituição apresenta como diretor de ensino Afonso Odério Nogueira Lima, graduado em Engenharia Agrônoma, mestre e doutor em Zootecnia e doutor em Apicultura. A coordenação pedagógica desse Instituto está sob a responsabilidade de Patrícia da Silva Gonçalves, graduada em Pedagogia e especialista em Psicopedagogia. Tem como coordenador do curso Manoel de Castro Lima Neto, graduado em Pedagogia. É responsável pela secretaria escolar Lígia Maria de Oliveira, habilitada em Secretaria Escolar, Registro nº AAA 064158 – SEDUC.

O Regimento Escolar, com 127 Artigos, fora elaborado de acordo com a Resolução CEC nº 395/2005 e com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LBDEN).

Plano do Curso Técnico em Panificação.

O Plano de Curso está organizado de acordo com o Artigo 10 da Resolução CNE/CEB nº 04/1999 e com o Artigo 5º, § 1º da Resolução CEC nº 413/2006.

O Curso de Técnico de Nível Médio em Panificação, enquadra-se no Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, e tem como objetivo geral preparar produtos de panificação, massas, pizzas e salgados, de maneira artesanal ou de forma industrializada, executando as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental, além de proporcionar conhecimentos quanto às etapas



**CONSELHO ESTADUAL DE
EDUCAÇÃO DO CEARÁ**
Governo do Estado do Ceará

Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer 0954/2016

de produção e as principais matérias-primas, com isso formando profissionais que tenham capacidade técnica para a melhoria dos processos e produtos e, que possam automaticamente absorver as inovações tecnológicas.

Objetivos específicos:

- qualificar cidadãos para atuarem em estabelecimentos de panificação na área de produção;
- formar profissionais tecnicamente aptos à elaboração de produtos panificáveis;
- conhecer a legislação na área, para a aplicação metodológica das normas de segurança em estabelecimento da área de panificação;
- consolidar o comportamento ético e cidadão como profissional em sua área de trabalho.

Perfil profissional do egresso: O Técnico em Panificação estará apto para atuar no eixo tecnológico de produção alimentícia, tendo as seguintes competências: planejar, coordenar, orientar e controlar ações próprias do setor de fabricação, relacionadas aos processos financeiro-administrativos e industriais da área de panificação e confeitaria, trabalhando em conformidade com normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

A unidade escolar pretende ofertar duas turmas por ano com aproximadamente 45 alunos em cada turma.

A matriz curricular do curso está estruturada em três Módulos, com carga horária de mil horas, das quais oitocentas são de teoria/prática e duzentas para o Estágio Supervisionado.

Matriz Curricular

Módulo I			
Unidades Curriculares	C.H.	Teórica	Prática
Matemática e física básica	40	40	-
Composição química de ingredientes panificáveis	40	20	20
Informática básica	40	20	20
Redação técnica	40	40	-
Segurança no trabalho	40	40	-
Introdução a panificação	60	40	20
Total do módulo I	260	200	60



**CONSELHO ESTADUAL DE
EDUCAÇÃO DO CEARÁ**
Governo do Estado do Ceará

Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer 0954/2016

Módulo II			
Unidades Curriculares	C.H.	Teórica	Prática
Métodos de análise aplicados a panificação	80	40	40
Panificação I	80	40	40
Higiene e manipulação de alimentos	40	20	20
Embalagem, rotulagem e comercialização	40	40	-
Análise sensorial aplicada à panificação	40	20	20
Nutrição e dietética	40	40	-
Total do módulo II	320	200	120

Módulo III			
Unidades Curriculares	C.H.	Teórica	Prática
Relações humanas e gestão empresarial	40	40	-
Controle de qualidade em produtos de panificação	60	30	30
Panificação II	80	60	20
Planejamento físico e operacional em panificadoras	40	40	-
Total do módulo III	220	170	50

Módulo IV			
Unidades Curriculares	C.H.	Teórica	Prática
Estágio Supervisionado	200	-	200
Total do módulo IV	200	-	200
Carga Horária Total	1.000	570	430

O estágio será realizado em instituições públicas ou privadas, devidamente conveniadas com o Instituto CENTEC que apresentem condições de proporcionar experiência prática na área de formação do aluno.

Empresas Conveniadas para Realização do Estágio:

1. Lanchonete Quionda (Quixeramobim)
2. Emídio Pizzaria (Quixeramobim)
3. Andrade & Gonçalves Comércio de Alimento LTDA ME - Boutique da Gula

O estágio supervisionado terá duração de duzentas horas, durante as quais o aluno deverá desenvolver as técnicas de trabalho relacionadas aos objetivos específicos dos conteúdos das disciplinas, propiciando a vivência de situações concretas em que poderão desenvolver uma postura profissional adequada.



**CONSELHO ESTADUAL DE
EDUCAÇÃO DO CEARÁ**
Governo do Estado do Ceará

Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer 0954/2016

O corpo docente é formado por nove professores, sendo dois especialistas, seis mestres e um doutor. A Superintendência das Escolas Estaduais de Fortaleza (SEFOR) expediu as autorizações temporárias para os não licenciados.

As condições de oferta do Curso Técnico de Nível Médio em Panificação, foram avaliadas pelo Professor Cláudio Ernani Mendes da Silva, tecnólogo em Panificação, graduado em Engenharia Química, mestre e doutor em Tecnologia de Alimentos. Ele fora designado por este Conselho, por meio da Portaria nº 011/2016, publicada no DOE de 27 de janeiro de 2016.

Na avaliação final, o professor fez uma síntese dos aspectos avaliados conforme o quadro.

ASPECTOS AVALIADOS	NOTA ATRIBUÍDA
Coordenador do curso	EXCELENTE
Plano de Curso	EXCELENTE
Corpo Docente	EXCELENTE
Instalações	BOM
Biblioteca	EXCELENTE
Laboratórios	BOM
Recursos audiovisuais	EXCELENTE
Aspectos de inclusão social	EXCELENTE

Segundo o professor avaliador: o Plano de Curso está compatível com os planos de cursos similares em outras instituições de ensino, com avaliação dos saberes transmitidos através de provas, seminários, assiduidade, relatórios e visitas técnicas, incluindo até a recuperação de discentes com insuficiência de rendimento escolar; o corpo docente tem qualificação, experiência e, portanto, estão credenciados para integrarem o quadro de professores; os laboratórios de apoio às aulas práticas do curso e desenvolvimento de novos produtos de panificação parecem adequados para estes objetivos; os equipamentos neles existentes, embora não sejam de última geração, são capazes de realizar as análises necessárias para a caracterização físico-químicas das matérias primas utilizadas no curso. Ele sugere a criação de um laboratório complementar de Reologia de Massas, completando que o mesmo não é essencial; a biblioteca possui um bom acervo técnico, material didático atualizado e em bom estado de conservação; a organização do acervo é digitalizada, assim como o serviço de empréstimo aos discentes, e o curso dispõe de bons recursos audiovisuais, e todos os aspectos de inclusão foram contemplados.



**CONSELHO ESTADUAL DE
EDUCAÇÃO DO CEARÁ**
Governo do Estado do Ceará

Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer 0954/2016

O professor avaliador afirma que o CENTEC reúne condições de oferecer o curso de Técnico em Panificação, preconizando, inclusive, que a instituição deverá se firmar como um centro de formação regional de técnicos para gerência e operacionalização de indústrias de massas alimentícias e panificação e para o empreendedorismo na área.

II – FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Constatamos que a presente proposta se encontra de acordo com a Resolução CEC nº 413/2006, Resolução nº 01/2004 CNE/CEB, respaldadas pelo Decreto nº 5.154/2004 e pela Lei nº 9394/1996.

III – VOTO DO RELATOR

Face ao relatado, votamos pelo credenciamento do Instituto Centro de Ensino Tecnológico (CENTEC) - Unidade Sertão Central, em Quixeramobim, e pelo reconhecimento do curso Técnico em Panificação – Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, até 31 de dezembro de 2019.

Ao publicar este Parecer no Diário Oficial do Estado, a Instituição deverá se cadastrar no SISTEC/MEC e incluir os dados dos alunos no Sistema. Após a conclusão do curso, deverá, ainda, alterar o *status* do aluno para “concluído” e fazer constar no verso do diploma o número do Cadastro do SISTEC e registrá-lo em livro próprio da instituição para que tenha validade nacional, conforme Resolução CEE nº 449/2014.

IV – CONCLUSÃO DA CÂMARA

Processo aprovado pela Câmara de Educação Superior e Profissional do Conselho Estadual de Educação.

Sala das sessões da Câmara de Educação Superior e Profissional do Conselho Estadual de Educação, em Fortaleza aos, 12 de setembro de 2016.

OROZIMBO LEÃO DE CARVALHO NETO

Relator

SAMUEL BRASILEIRO FILHO

Presidente da CESP

Pe. JOSÉ LINHARES PONTE

Presidente do CEE