Secretaria oferta cursos técnicos na área de alimentação

Notícias

Enviado por: dayanecardoso@seed.pr.gov.br
Postado em:06/11/2017

Rede estadual está com inscrições abertas para cursos técnicos em Cozinha, em Alimentos e em Nutrição e Dietética até o dia 8 de novembro.

Assessoria de comunicação/Seed

As inscrições para os Cursos de Educação Profissional da rede estadual de ensino do Paraná estão abertas até 8 de novembro. Os interessados devem procurar diretamente um colégio estadual em que o curso que deseja fazer é ofertado. A inscrição para os Centros Estaduais de Educação Profissional (CEEP) e para Colégios Agrícolas e Florestal pode ser feita pela internet na página da instituição de ensino. São cerca de 50 opções de cursos.

O Colégio Estadual Enira Moraes Ribeiro, em Paranavaí (Região Noroeste), está com inscrições abertas para o Curso Técnico em Cozinha na forma subsequente, para quem já concluiu o ensino médio ou equivalente. Na escola 52 estudantes estão matriculados no curso, que tem duração de apenas um ano. “Nossos técnicos em Cozinha encontram emprego em restaurantes, hotéis, na indústria de alimentos. Eles aprendem desde a conservação, a organização e apresentação de alimentos, para buffets, festas e eventos, por exemplo”, explica Sandra Aparecida Ramos de Araujo, secretária do colégio.

No Colégio Estadual Polivalente, de Londrina (Região Norte Central), o Curso Técnico em Alimentos tem alunos na forma integrada, com duração de quatro anos, para quem concluiu o ensino fundamental ou equivalente, e subsequente, concluindo em apenas um ano e meio. “Empresas da região se deram conta da importância de um Técnico em Alimentos. Eles trabalham na inspeção, cuidados e controle tanto em empresas da área quanto na indústria de fabricação de alimentos”, conta Antonio Carlos de Camargo, diretor do colégio, que tem 69 alunos matriculados nas duas formas.

No Colégio Estadual Júlia Wanderley, em Curitiba, o Curso Técnico em Nutrição e Dietética conta com 198 alunos matriculados no três semestres de duração do curso, na forma subsequente. “O curso não é voltado para gastronomia especificamente, mas para questões de saúde. Ele ensina sobre o valor nutricional de alimentos e a elaboração de dietas para pessoas com restrições alimentares, inclusive quem está hospitalizado” diz Ilizandro dos Santos Schmit, técnico-administrativo do colégio.

INSCRIÇÕES – Os cursos profissionalizantes da rede estadual são oferecidos em 350 instituições de ensino de 184 municípios paranaenses. O local em que cada curso está disponível pode ser verificado no link www.educacao.pr.gov.br/cursostecnicos .

Os candidatos devem apresentar a ficha de inscrição preenchida, RG e CPF (cópia e original), histórico escolar (original e cópia) ou declaração de conclusão de curso e declaração emitida pela

instituição para o caso de aluno bolsista da rede privada, além de comprovante de renda familiar.

Conheça a matriz curricular com as disciplinas específicas dos cursos mencionados

Curso Técnico em Cozinha - subsequente

1º Semestre: Cozinha Brasileira; Cozinha Fria; Cozinha Internacional; Higiene e Segurança Alimentar; Historia, Arte e Cultura dos Alimentos; Noções de Nutrição na Gastronomia; Psicologia Social e do Trabalho; Serviços de Cozinha Profissional; Serviços de Sala e Copa.

2º Semestre: Bebidas em Gastronomia; Cozinha Brasileira; Cozinha Fria; Cozinha Internacional; Fundamentos do Trabalho; Higiene e Segurança Alimentar; Serviços de Cozinha Profissional; Serviços de Sala e Copa.

Curso Técnico em Alimentos - subsequente

1º Semestre: Bioquímica Geral; Conservação de Alimentos; Microbiologia dos Alimentos; Novas Tecnologias; Nutrição e Saúde; Prática de Higiene e Legislação dos Alimentos; Química dos Alimentos; Tecnologias de Processamento Vegetal.

2º Semestre: Análise de Alimentos; Bioquímica de Alimentos; Bioquímica Geral; Microbiologia dos Alimentos; Novas Tecnologias; Prática de Higiene e Legislação dos Alimentos; Química dos Alimentos; Tecnologias de Carnes e Derivados; Tecnologias de Lacticínios; Tecnologias de Processamento Vegetal.

3º Semestre: Análise de Alimentos; Análise Sensorial de Alimentos; Bioquímica de Alimentos; Fundamentos do Trabalho; Novas Tecnologias; Prática de Higiene e Legislação dos Alimentos; Segurança do Trabalho e Controle Ambiental; Sistemas de Vigilância; Tecnologias de Carnes e Derivados.

Além de Estágio Profissional Supervisionado nos dois últimos semestres do curso.

Curso Técnico em Nutrição e Dietética - subsequente

1º Semestre: Atividades em Unidades de Alimentação; Avaliação Nutricional; Dietoterapia; Fundamentos do Trabalho; Higiene Alimentar; História da Alimentação; Microbiologia dos Alimentos; Nutrição e Saúde; Nutrição Humana; Prática de Nutrição.

2º Semestre: Atividades em Unidades de Alimentação; Avaliação Nutricional; Dietoterapia; Higiene Alimentar; Nutrição e Saúde; Nutrição em Saúde Pública; Nutrição Humana; Prática de Nutrição; Técnicas Dietéticas; Tecnologia dos Alimentos.

3º Semestre: Atividades em Unidades de Alimentação; Avaliação Nutricional; Dietoterapia; Nutrição em Saúde Pública; Nutrição Humana; Prática de Nutrição; Psicologia em Nutrição; Técnicas Dietéticas; Tecnologia dos Alimentos.

Além de Estágio Profissional Supervisionado em todos os semestres do curso.

Esta notícia foi publicada em 03/11/17 no *site* www.educacao.pr.gov.br. Todas as informações são

de responsabilidade do autor.