

E-PROTOCOLO N.º 19.586.494-2

DATA: 10/10/22

PARECER CEE/CEMEP N.º 682/2022

APROVADO EM 10/11/22

CÂMARA DO ENSINO MÉDIO E DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO

INTERESSADO: SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E DO ESPORTE- SEED/DIRETORIA DE EDUCAÇÃO - DEDUC/DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL- DEP

MUNICÍPIO: CURITIBA

ASSUNTO: Pedido de autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Gastronomia – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, integrado ao Ensino Médio, presencial, com até 20% de atividades escolares não presenciais, para o período diurno e com até 30% de atividades escolares não presenciais para o período noturno, conforme o Plano de Expansão da Seed/PR para as instituições de ensino da rede pública do Estado do Paraná, a partir do início do ano letivo de 2023.

RELATORA: GILMARA ANA ZANATA

*EMENTA: Autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Gastronomia – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer. Parecer favorável. Prazo de autorização para funcionamento do referido curso está indicado no Voto. Determinações e recomendações à mantenedora e às instituições de ensino, para que assegurem o cumprimento das exigências constantes nas Deliberações CEE/PR n.º 03/2013, n.º 04/2021, n.º 03/2022 em especial às condições de infraestrutura, à Biblioteca com acervo bibliográfico atualizado, Laboratórios que atendam a PPC do referido curso, Certificado de Conformidade e Licença Sanitária, atualizados e envio da relação do corpo docente. Encaminhamento individual dos protocolados para o reconhecimento do referido curso, das instituições de ensino relacionadas neste Parecer.*

E-PROTOCOLO N.º 19.586.494-2

## **I - RELATÓRIO**

A Secretaria de Estado da Educação e do Esporte - Seed/Diretoria de Educação – Deduc/Departamento de Educação Profissional, - DEP, encaminhou a este Conselho Estadual de Educação - CEE a solicitação de autorização, para o funcionamento do Curso Técnico em Gastronomia – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, integrado ao Ensino Médio, presencial, com até 20% de atividades escolares não presenciais, para o período diurno e com até 30% de atividades escolares não presenciais para o período noturno, conforme o Plano de Expansão da Seed/PR para as instituições de ensino da rede pública do Estado do Paraná, a partir do início do ano letivo de 2023.

A Seed/Deduc/Departamento de Educação Profissional - DEP e a Seed/DPGE/Coordenação de Estrutura e Funcionamento - CEF, analisaram os respectivos Relatórios Circunstanciados das Comissões de Verificação e emitiram seus correspondentes Pareceres Técnicos e Pedagógicos favoráveis, informando que as instituições de ensino relacionadas e seu respectivo curso atendem à legislação vigente.

Os credenciamentos ou as renovações dos credenciamentos das instituições de ensino, para oferta da Educação Básica, foram concedidos por Resoluções Secretariais e constam do respectivo protocolado.

## **II - MÉRITO**

A Secretaria de Estado da Educação e do Esporte - Seed/Diretoria de Educação - Deduc, por meio do Departamento de Educação Profissional - DEP, solicitou autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Gastronomia – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, integrado ao Ensino Médio, presencial, com até 20% de atividades escolares não presenciais, para o período diurno e com até 30% de atividades escolares não presenciais para o período noturno, conforme o Plano de Expansão da Seed/PR para as instituições de ensino da rede pública do Estado do Paraná, a partir do início do ano letivo de 2023.

A matéria está regulamentada no Título II, Capítulo IV, da Deliberação CEE/PR n.º 03/2013, que trata da autorização de cursos.

A Seed/Deduc/DEP, justificou a oferta do curso nos seguintes termos:

Projeções sobre o futuro do trabalho modeladas pela consultoria McKinsey (2020)<sup>1</sup> apontam que 30 a 40% de toda a força de trabalho necessitará incrementar significativamente suas habilidades ou buscar novas ocupações até 2030. Uma nova realidade tecnológica ubíqua exige profissionais altamente qualificados, o que já reflete na busca por mão-de-obra na percepção de 81% dos líderes de empresas,

## E-PROTOCOLO N.º 19.586.494-2

segundo estudo da consultoria de recrutamento Robert Half (2019)<sup>2</sup>. Na contramão de todas as previsões, apesar da crise que vive o Brasil pós pandemia, o mercado de gastronomia vem crescendo no país, gerando oportunidades de negócios e empregos e movimentando a economia em uma ascensão constante. O mercado da alimentação fora do lar, que engloba restaurantes e bares, já se mostrou um dos mais fortes da economia brasileira, e atualmente atrai cada vez mais empreendedores. De acordo com o Sebrae, 3 em cada 10 brasileiros que perdem o emprego não voltam ao mercado de trabalho formal, e passam a utilizar indenizações e fundo de garantia para investir no seu próprio negócio. No Brasil, a alimentação fora do lar representa 33% dos gastos com alimentos e bebidas e deve levar todo setor de food service a movimentar por volta de R\$ 300 bilhões ao ano. E esse número pode crescer. Enquanto um americano compromete cerca de 40% de sua renda disponível com alimentos e bebidas, no Brasil ainda há espaço para crescer. O setor de gastronomia já emprega mais gente do que o da construção civil, e continua crescendo. O ramo da gastronomia é sempre um atrativo para novos empreendedores e para aqueles que desejam expandir os seus negócios. Um outro fator importante que devemos considerar é o fato de o Brasil ser um país de forte atividade turística. Para o turismo, a gastronomia é essencial. O curso técnico de gastronomia capacita o aluno a ter domínio das técnicas clássicas da produção de alimentos. Tem como objetivo aprimorar competências cognitivas e motoras através das aulas práticas e da prática profissional que viabiliza a formação de um profissional com experiência profissional. Todo conteúdo transmitido pelos componentes curriculares foram construídos a partir de uma visão integrada das diversas habilidades e competências necessárias a um profissional de alimentação. Os participantes serão pedagogicamente e profissionalmente integrados, de maneira gradual e consistente, ao conteúdo teórico e prático de cada componente curricular

## PLANO DE CURSO

### Dados Gerais:

**Habilitação Profissional:** Técnico em Gastronomia

**Eixo Tecnológico:** Turismo, Hospitalidade e Lazer

**Forma:** Integrado

**Carga Horária Total do Curso:** 3.000 horas

**Regime de Funcionamento:** segunda-feira a sexta-feira nos turnos manhã, tarde ou noite.

**Regime de Matrícula:** Anual.

**Número de Vagas:** 40 por turma (conforme m<sup>2</sup> - mínimo 30 ou 40).

**Período de Integralização do Curso:** mínimo de 03 (três) anos letivos e máximo de 05 (cinco) anos letivos.

**Requisitos de Acesso:** Conclusão do Ensino Fundamental.

**Modalidade de Oferta:** Presencial com até 20% não presencial para o período diurno e com até 30% não presencial para o período noturno.

### Perfil Profissional de Conclusão de Curso, conforme o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – CNCT

## E-PROTOCOLO N.º 19.586.494-2

O Técnico em Gastronomia será habilitado para:

- Coordenar a organização e a preparação do ambiente de trabalho da cozinha.
- Monitorar o recebimento, a entrada, a saída e o armazenamento de mercadorias em estoque.
- Supervisionar o pré-preparo e a aplicação de técnicas de corte e cocção em alimentos.
- Preparar e finalizar produções gastronômicas.
- Produzir e executar fichas técnicas operacionais para produções gastronômicas.
- Colaborar com a elaboração e a revisão de cardápios.
- Intermediar as relações entre as equipes de cozinha, salão e bar, além de auxiliar na coordenação da equipe de cozinha.

### **- Saídas Intermediárias**

O curso de Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio em Gastronomia possui a seguinte qualificação profissional técnica:

Auxiliar de Cozinha (2º ano)

### **Perfil**

É o profissional que colabora e auxilia na preparação de alimentos na cozinha. É responsável por coordenar a organização e a preparação do ambiente de trabalho da cozinha. Monitorar o recebimento, a entrada, a saída e o armazenamento de mercadorias em estoque. Esse profissional atua em empresas dos mais diferentes setores e segmentos e, ainda, de forma empreendedora, como autônomo, prestando serviços às organizações que façam uso da gastronomia. Relaciona-se com equipes de turismo, hospitalidade e lazer .

### **Certificação e Diploma**

O estudante após a conclusão da carga horária indicada para a respectiva qualificação profissional, respeitando a carga horária mínima de 20% da carga horária total prevista no respectivo curso técnico e conforme a Proposta Pedagógica Curricular - PPC e em consonância com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos - CNCT, receberá a Certificação de Qualificação Profissional em Auxiliar de Cozinha.

O estudante que concluir com sucesso a carga horária total do Itinerário da Formação Técnica e Profissional, conforme organização curricular, receberá o Diploma de Técnico em Gastronomia.

E-PROTOCOLO N.º 19.586.494-2  
**Matriz Curricular**

**MATRIZ CURRICULAR PADRÃO – ENSINO MÉDIO PROFISSIONAL  
ITINERÁRIO DA FORMAÇÃO TÉCNICA E PROFISSIONAL EM GASTRONOMIA<sup>1</sup>**

NRE: <i>inserir código e nome</i>			MUNICÍPIO: <i>inserir código e nome</i>					
INSTITUIÇÃO DE ENSINO: <i>inserir código e nome</i>								
ENDEREÇO: <i>inserir endereço completo, com bairro, município e CEP</i>								
TELEFONE: <i>inserir DDD e n.º de telefone</i>								
ENTIDADE MANTENEDORA: Governo do Estado do Paraná								
CURSO: Técnico em Gastronomia			CÓDIGO: <i>inserir código</i>	TURNOS: <i>inserir turno(s)</i>	C. H. TOTAL: 3.000 horas			
DIAS LETIVOS ANUAIS: 200			ANO DE IMPLANTAÇÃO: 2023		FORMA: Gradativo			
CÓDIGO	FORMAÇÃO GERAL BÁSICA - FGB	ÁREAS DO CONHECIMENTO LINGUAGENS E SUAS TECNOLOGIAS	COMPONENTE CURRICULAR	1ª SÉRIE	2ª SÉRIE	3ª SÉRIE		
			Arte	67	0	0		
			Educação Física	67	0	67		
			Língua Inglesa	67	67	0		
		CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS APLICADAS	Língua Portuguesa	100	100	133		
			Filosofia	67	0	0		
			Geografia	67	67	0		
			História	67	66	0		
		MATEMÁTICA E SUAS TECNOLOGIAS	Sociologia	0	66	0		
			Matemática	100	100	133		
		CIÊNCIAS DA NATUREZA E SUAS TECNOLOGIAS	Física	66	0	67		
			Química	66	67	0		
			Biologia	66	67	0		
		SUBTOTAL DE HORAS-RELÓGIO ANUAL - FORMAÇÃO GERAL BÁSICA				800	600	400
		PARTE FLEXÍVEL OBRIGATÓRIA - PFO	Projeto de Vida	67	33	33		
Educação Financeira	33		33	33				
SUBTOTAL DE HORAS-RELOGIO ANUAL - PARTE FLEXÍVEL OBRIGATÓRIA				100	66	66		
TOTAL DE HORAS-RELOGIO ANUAL - FORMAÇÃO GERAL BÁSICA E PARTE FLEXÍVEL OBRIGATÓRIA				900	666	466		
CÓDIGO	ITINERÁRIO FORMATIVO OBRIGATÓRIO - TÉCNICO EM GASTRONOMIA	COMPONENTE CURRICULAR		T	P	T	P	
		Cozinha Brasileira			33	34	33	34
		Cozinha Fria			33		33	34
		Cozinha Internacional					33	33
		Cozinha Vegetariana e Restritiva					33	34
		Gestão e Negócios na Gastronomia					34	
		Habilidades Básicas em Cozinha	33		33	67		
		Higiene e Segurança Alimentar	67					
		História, Arte e Cultura dos Alimentos			67			
		Panificação e Confeitaria			33	34		
		Segurança do Trabalho e Saúde Ocupacional					33	
		Marketing na Gastronomia					100	
		Organização de Eventos					67	33
TOTAL DE HORAS-AULAS SEMANAIS - ITINERÁRIO FORMATIVO OBRIGATÓRIO				3	10	16		
TOTAL DE HORAS-RELOGIO ANUAL - ITINERÁRIO FORMATIVO OBRIGATÓRIO				100	334	534		
TOTAL GERAL DE HORAS-AULA SEMANAIS <sup>2,3</sup>				30	30	30		
TOTAL GERAL DE HORAS-RELOGIO ANUAL				1.000	1.000	1.000		

1 Matriz Curricular de acordo com a LDB 9394/96.

2 Serão ofertadas 06 aulas de 50 minutos por dia, 2ª a 6ª feira, totalizando 30 aulas semanais, como prevê a Deliberação nº 04/2021 – CEE-PR.

3 No turno da noite, serão ofertadas 05 aulas presenciais diárias de 50 minutos de 2ª a 6ª feira, sendo acrescidas de atividades não presenciais equivalentes a 05 aulas de 50 minutos, totalizando 30 aulas, conforme prevê a Deliberação n. 04/2021 – CEE-PR, a serem orientadas pela DEDUC/SEED na forma de complementação de carga horária.

E-PROTOCOLO N.º 19.586.494-2

As Chefias dos respectivos Núcleos Regionais de Educação, por meio dos Termos de Responsabilidade, ratificaram as informações contidas nos Relatórios Circunstanciados e registraram o compromisso de zelar pelo cumprimento da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e demais atos normativos vigentes no Sistema Estadual de Ensino do Paraná.

A Seed/Deduc/Departamento de Educação Profissional – DEP, pelos Pareceres – DEP/Seed nº 626/2022, de 22/09/2022 e nº 748/2022, de 10/10/2022, analisou os respectivos Relatórios Circunstanciados das Comissões de Verificação e emitiu Pareceres Técnicos favoráveis à solicitação de autorização de funcionamento do curso em questão e atestou que a documentação constante no protocolado está em conformidade com a legislação vigente.

A Seed/DPGE/DNE/Coordenação de Estrutura e Funcionamento – CEF analisou os respectivos Relatórios Circunstanciados sobre os Cursos Técnicos ofertados pelas instituições de ensino da Rede Pública Estadual contidas neste protocolado e apresentou os Pareceres favoráveis nº 2915/2022, de 26/09/2022 e nº 3083/2022, de 11/10/2022 - CEF/Seed.

A Seed informa que as instituições de ensino pautadas neste protocolado atendem as questões de infraestrutura, acessibilidade e recursos pedagógicos e possuem laboratórios específicos do curso ofertado. Assim como, contemplam os Termos de Convênios vigentes para concessão de estágio obrigatório e não obrigatório e práticas profissionais previstas.

A Seed, também informa, quanto ao acervo bibliográfico específico dos referidos cursos, que as instituições de ensino, que tiverem demanda de matrículas, serão equipadas até o início da oferta.

Os respectivos Núcleos Regionais de Educação apreciaram os Projetos Político Pedagógicos - PPPs, as Propostas Pedagógicas Curriculares - PPCs e os Regimentos Escolares, e emitiram os correspondentes Pareceres Técnicos favoráveis às instituições de ensino especificadas neste Parecer.

Os docentes deverão estar habilitados para os Componentes Curriculares indicados na Matriz Curricular e os Coordenadores dos Cursos deverão ser habilitados para as respectivas funções.

A Seed/PR atesta que as instituições de ensino, relacionadas neste protocolado, possuem as Licenças Sanitárias e os Certificados de Conformidade, conforme a legislação vigente e os prazos apresentados. Informou, ainda, que a Ata de Anuência do Conselho Escolar está inserida no protocolado da respectiva instituição de ensino.

E-PROTOCOLO N.º 19.586.494-2

Em síntese, após análise deste protocolado constatou-se que as instituições de ensino relacionadas neste Parecer, apresentam as condições básicas para a autorização para o funcionamento do referido curso.

### III - VOTO DA RELATORA

Face ao exposto, somos favoráveis à autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Gastronomia – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, integrado ao Ensino Médio, presencial, com até 20% de atividades escolares não presenciais, para o período diurno e com até 30% de atividades escolares não presenciais, para o período noturno e conforme o Plano de Expansão da Seed/PR para as instituições de ensino da rede pública do Estado do Paraná, a partir do início do ano letivo de 2023.

PROTOCOLO	NRE	MUNICÍPIO	INSTITUIÇÃO DE ENSINO
19.447.784-8	Foz do Iguaçu	Foz do Iguaçu	Colégio Estadual Gustavo Dobrandino da Silva - EFMP
19.288.402-0	Curitiba	Curitiba	Colégio Estadual Júlia Wanderlei - EFMP
19..317.862-6	Londrina	Londrina	Colégio Estadual Polivalente - EFMP

A Secretaria de Estado da Educação e do Esporte - Seed, deverá apresentar a este CEE/PR, até 30 dias após o início do período letivo, a relação do corpo docente, habilitado nos componentes curriculares de atuação, conforme a Proposta Pedagógica Curricular do curso e em consonância com o artigo 38, inciso X, da Deliberação CEE/PR n.º 03/2013.

A mantenedora e as instituições de ensino, relacionadas neste Parecer, deverão:

a) garantir o cumprimento das normas e prazos, constantes nas Deliberações CEE/PR n.º 03/2013, n.º 04/2021 e n.º 03/2022 nas futuras solicitações dos atos oficiais, para o adequado funcionamento das instituições de ensino e de seus cursos;

b) manter as devidas condições de infraestrutura física, técnica e tecnológica, com especial atenção à Biblioteca com acervo bibliográfico específico, aos Laboratórios que atendam a PPC do curso, ao Certificado de Conformidade e à Licença Sanitária, atualizados;

E-PROTOCOLO N.º 19.586.494-2

- c) assegurar professores nos componentes curriculares indicados e coordenadores com as habilitações compatíveis com a PPC do curso;
- d) acompanhar a implementação das Propostas Pedagógicas Curriculares dos cursos, em consonância com as normas nacionais, estaduais e as exaradas por este CEE/PR;
- e) providenciar o registro on-line no Sistema de Informação e Supervisão de Educação Profissional e Tecnológica – Sistec, do referido curso;
- f) garantir a formação continuada dos professores, conforme a legislação específica vigente;
- g) encaminhar, a este Conselho, individualmente, os pedidos de reconhecimento dos cursos mencionados, ofertados nas instituições de ensino relacionadas neste Parecer.

Encaminha-se este Parecer à Secretaria de Estado da Educação e do Esporte - Seed, para a expedição do ato de autorização para o funcionamento do referido curso e para as providências pertinentes.

É o Parecer.

Gilmara Ana Zanata  
Relatora

#### DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara do Ensino Médio e da Educação Profissional Técnica de Nível Médio aprova o voto da Relatora, por unanimidade.

Curitiba, 10 de novembro de 2022.

Christiane Kamisnki  
Presidente da CEMEP