



E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 16.768.575-7

DATA: 28/07/2020

PARECER CEE/CEMEP Nº 187/2023

APROVADO EM 10/04/2023

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

INTERESSADO: CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL OS PINHAIS

MUNICÍPIO: SÃO JOSÉ DOS PINHAIS

ASSUNTO: Pedido de renovação do reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, presencial, exclusivamente para fins de cessação.

RELATORA: SILVANA AVELAR DE ALMEIDA KAPLUM

EMENTA: Renovação do reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, presencial, exclusivamente para fins de cessação do curso. Parecer favorável. O prazo de renovação está especificado no quadro indicado no Voto.

I – RELATÓRIO

A Secretaria de Estado da Educação encaminhou a este Conselho o expediente protocolado no Núcleo Regional de Educação da Área Metropolitana Sul, de interesse da instituição de ensino citada, pelo qual solicitou a renovação do reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, presencial, exclusivamente para fins de cessação.

Esta instituição de ensino possui o credenciamento, para a oferta da Educação Básica nos termos da Deliberação CEE/PR nº 03/2013.

A Comissão de Verificação, regularmente instituída por Ato Administrativo, após verificação *in loco*, emitiu Relatório Circunstanciado.

O Departamento de Educação Profissional-DEP/Deduc/Seed e a Coordenação de Estrutura e Funcionamento-CEF/DNE/Seed analisaram o Relatório Circunstanciado da Comissão de Verificação e emitiram os seus respectivos pareceres técnicos.

Constam apensados a este expediente, os protocolados:

- n.º 16.838.486-6, de 24/08/2020, de atualização da Proposta Pedagógica;



E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 16.768.575-7

- n.º 17.651.584-8, de 18/05/2021, da análise do plano do Curso Técnico em Gastronomia, aprovado pelo Parecer n.º 395/22 -DEP/Seed, de 20/04/2022, conforme consta na Vida Legal do Estabelecimento de Ensino – VLE.

II - MÉRITO

Trata-se do pedido de renovação do reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, presencial, exclusivamente para fins de cessação.

A matéria está regulamentada no Título II, Capítulo V, da Deliberação CEE/PR nº 03/2013, que tratam do reconhecimento e da renovação do reconhecimento de cursos.

A Comissão de Verificação, seguindo as determinações das Deliberações deste CEE/PR, após a verificação *in loco*, constatou as condições de infraestrutura e do funcionamento do curso, e emitiu Relatório Circunstanciado, do qual destacamos:

[...]

- Não localizamos salas de aulas.
- Secretaria, apesar de possuir um espaço físico onde indica o funcionamento, não encontramos as pastas individuais com a documentação das alunas, nem o arquivo inativo e sem acesso ao público.
- Sala dos professores e da equipe pedagógica, inexistente.
- A cozinha de confeitaria, possui uma bancada de granito, um forno elétrico e um armário suspenso na parte superior onde os frascos dos produtos são dispostos, todos etiquetados com nome dos produtos, mas sem informações nutricionais ou de validade.
- A câmara fria, é grande, porte hoteleiro, com produtos armazenados em caixas de papelão, e alguns sem a retirada da embalagem externa.
- Celário de armazenamento dos alimentos, todos os alimentos e provisões são para o uso do hotel, as e etiquetas não condizem com a validade dos produtos, a adega de bebidas é no mesmo espaço físico, a reserva de louças e panela depositadas nas prateleiras superiores, e ainda contém refrigerador.
- Rouparia e lavanderia, com grandes máquinas industriais em pleno funcionamento.
- Sala social, ampla com mobiliário de alto padrão.
- No porão encontramos um local de bazar de roupas e peças de bijuterias.
- Os quartos das internas eram identificados nas portas por estados e os corredores pelos países da América Latina.

Das Considerações:

A Comissão após verificação e em consonância com o Laudo emitido pela Perita é de **Parecer desfavorável à Renovação do Reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha, Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, na modalidade Subsequente ao Ensino Médio**, tal ação se justifica pelo pequeno número de alunos concluintes em cada ano, conforme consta no Relatório de Avaliação interna (fls. 251 a 259 – movimentação 14), pelas divergências apresentadas no Plano de Curso, pelo fato de não haver salas de aulas para serem ministradas a parte teórica do curso, por não possuir um



E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 16.768.575-7

quadro de docentes da instituição apenas de voluntários o que impossibilita a garantia do cumprimento integral do disposto no Plano de Curso, e pela fato do curso não estar mais sendo ofertado, conforme disposto no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – 4ª Edição.

Por todo o exposto, sugerimos a Renovação do Reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha, Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, na modalidade Subsequente ao Ensino Médio, **exclusivamente para fins de cessação**.

Laudo da Perita, nutricionista

Eu, ..., nutricionista, realizei o periciamento do Centro de Educação profissional Os Pinhais...A referida instituição é jurisdicionada ao Núcleo Regional de Educação Área Metropolitana Sul, apresentou, condições não satisfatórias para a renovação do Reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha, Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer.

Registra-se a observação que:

- não localizamos salas de aulas montadas e equipadas para uso das aulas teóricas;
- a biblioteca possui uma bancada para notebooks e armário suspenso cadeado com os livros, que em sua maioria, tratam-se de livros de receitas e alguns livros técnicos na área de hotelaria, na área de gastronomia e na área de nutrição, no entanto insuficientes para a demanda, não possui fichário técnico.
- a cozinha do hotel é utilizada pelas alunas. O método de ensino aplicado, segundo informações prestadas, é o de observação e prática.
- o cardápio é o do hotel, assim sendo o plano de aula sofre adequações conforme as necessidades do hotel. Na porta da entrada da cozinha possui um visor de 60 cm por 40 cm, podendo assim observar seu interior, através deste visor. Possui uma ilha com fogões, exaustores e fornos, em uma das laterais, as pias, na outra está instalada a máquina de lavar pratos. Na ocasião encontramos panos de prato, estendidos dentro da cozinha para secar, o que fere as normativas de higiene da RDC n.º 216 – ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

4.10 EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO

4.10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

4.10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 16.768.575-7

4.10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumo deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

4.10.5 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

4.10.6 Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados. (ANVISA. - RDC 216 de 15 de Setembro de 2004).

Devido as fragilidades acosto com a finalidade de comprovação do verificado, algumas imagens, com intuito de corroborar com o entendimento do laudo.





E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 16.768.575-7

Sendo assim, sou de **Parecer Desfavorável** para a Renovação do Curso Técnico em questão.

Isto posto, de acordo com o laudo da profissional nutricionista, como perita, e do Relatório Circunstanciado da Comissão Verificadora do Núcleo Regional de Educação da Área Metropolitana Sul, que após verificação *in loco* constataram as condições desfavoráveis dos recursos físicos, materiais, humanos e pedagógicos devido a inexistência de salas de aula equipadas para as aulas teóricas do curso, ausência da documentação das alunas, bem como, a ausência de docentes na instituição e equipe pedagógica.

Ainda mais, descreveram as condições precárias de higiene e de armazenamento de alimentos em desacordo com as normas da – ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aliás, comprovadas por fotos anexadas aos Relatórios.

A vista destas colocações, a direção da referida instituição, pelo Ofício n.º 01/2022, de 13/09/2022, às folhas 333 e 334, mov. 35, esclareceu que não haverá novas ofertas de cursos por conta da reforma da infraestrutura para oferta de novos projetos e que entrará com o processo de requerimento para o encerramento das atividades:

O CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL “OS PINHAIS”, situado no município de São José dos Pinhais, reconhece parte dos apontamentos do laudo e do relatório complementar, às fls. 320-330, e elucida alguns outros, do protocolado n.º 16.768.575-7, que se refere ao pedido de Renovação do Reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha/Gastronomia.

ALGUNS ESCLARECIMENTOS, DENTRE OUTROS:

- A instituição encontrava-se sem discentes e docentes, há quase dois anos, por falta da Renovação de Reconhecimento de Curso e devido à situação sanitária do país, com a pandemia do Covid 19, neste período.
- As duas salas de aula e sala dos professores do piso inferior foram adaptadas para captação de recursos econômicos e atendimento à comunidade local.
- O acervo de documentos escolares encontra-se guardado em dois dos três armários da secretaria da escola.

Apesar de pedido de vista do processo e solicitação de prazo para adequação, via e-mail, considerando porém, ampla reforma da estrutura física, da parte da Mantenedora, a fim da execução de manutenção e de adaptação para oferta de multiplicidade de novos projetos na região, a Instituição resolve solicitar o ENCERRAMENTO do presente protocolado.

Tendo em vista que não haverá novas ofertas de cursos por conta da reforma da infraestrutura, conforme supracitado, a Instituição informa que entrará com o processo de requerimento de encerramento das atividades, seguindo os trâmites legais, de acordo com a atual Deliberação.

E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 16.768.575-7

Assim, em virtude de todo o exposto e das várias divergências e fragilidades encontradas, constata-se o não atendimento ao contido nas Deliberações CEE/PR n.º 03/2013 e n.º 03/2022.

Destaca-se ainda, que o Curso Técnico em Cozinha foi excluído do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – CNCT - 4ª Edição.

A Coordenação da Documentação Escolar/Seed, informou à folha 342:

Os Relatórios Finais do referido curso, dos anos de 2015 a 2020, estão arquivados e validados no Módulo de Arquivamento de Relatórios Finais – MARFIN/CELEPAR, conforme consta às Fls. 311.

Em síntese, após análise deste protocolado, constatou-se que a instituição de ensino não apresentou as condições básicas e necessárias para a renovação do reconhecimento do referido curso, requerendo dessa forma, a sua cessação.

III – VOTO DA RELATORA

Face ao exposto, somos favoráveis à renovação do reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, presencial, exclusivamente para fins de cessação do curso, do Centro de Educação Profissional Os Pinhais, município de São José dos Pinhais, mantido pela Associação de Promoção Social, Educação e Cultura – ASEC, de acordo com o estabelecido na Deliberação CEE/PR nº 03/2013, e conforme o quadro abaixo:

CURSO	RESOLUÇÃO DE RENOVAÇÃO DO CREDENCIAMENTO	RESOLUÇÃO DE RENOVAÇÃO/ RECONHECIMENTO	PERÍODO DE RENOVAÇÃO RECONHECIMENTO
Curso: Técnico em Cozinha Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio	Nº: 3508/16, de 26/08/16 Prazo: 01/01/15 a 31/12/24	Nº: 4443/16, de 06/10/16 Prazo: 31/07/15 a 31/07/20	Desde 01/08/20, exclusivamente para fins de cessação.

Encaminhe-se o Parecer à Secretaria de Estado da Educação, para as devidas providências.

É o Parecer.

Silvana Avelar de Almeida Kaplum
Relatora

E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 16.768.575-7

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 abril de 2023.

Christiane Kaminski
Presidente da CEMEP