

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 19.361.214-8

DATA: 16/08/2022

PARECER CEE/CEMEP N.º 428/2023

APROVADO EM 19/07/2023

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

INTERESSADO: CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DE PONTA GROSSA

MUNICÍPIO: PONTA GROSSA

ASSUNTO: Pedido de renovação do reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha - Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, com oferta presencial e de alteração do Plano de Curso aprovado pelo Parecer CEE/CEMEP n.º 269/2019, de 13/06/2019.

RELATORA: ANA SERES TRENTO COMIN

*EMENTA: Renovação do reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha - Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, com oferta presencial e de alteração do Plano de Curso aprovado pelo Parecer CEE/CEMEP n.º 269/2019, de 13/06/2019. Parecer favorável. O prazo de renovação está especificado no quadro indicado no Voto. Determinações à mantenedora e à instituição de ensino citadas, para que assegurem o cumprimento das exigências constantes nas Deliberações CEE/PR n.º 03/2013 e n.º 03/2022, em especial à manutenção da Licença Sanitária e do Certificado de Conformidade, atualizados.*

## **I - RELATÓRIO**

A Secretaria de Estado da Educação encaminhou a este Conselho o expediente protocolado no Núcleo Regional de Educação de Ponta Grossa, 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, com oferta presencial e de alteração do Plano de Curso aprovado pelo Parecer CEE/CEMEP n.º 269/2019, de 13/06/2019.

Esta instituição de ensino possui o credenciamento para a oferta da Educação Profissional, nos termos da Deliberação CEE/PR n.º 03/2013.

## E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 19.361.214-8

O Curso Técnico em Cozinha obteve a renovação do reconhecimento pela Resolução Secretarial n.º 2617/2019, de 10/07/2019, com base no Parecer CEE/CEMEP n.º 269/2019, de 13/06/2019, pelo prazo de cinco anos, contados desde 09/02/2018 a 09/02/2023.

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 favoráveis.

## **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, com oferta presencial e de alteração do Plano de Curso aprovado pelo Parecer CEE/CEMEP n.º 269/2019, de 13/06/2019, da instituição de ensino citada.

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

A Comissão de Verificação, seguindo as determinações das Deliberações deste CEE/PR, e após a verificação *in loco*, constatou a veracidade das declarações e a existência de condições de infraestrutura física, de recursos humanos e pedagógicos, para a renovação do reconhecimento do curso, e emitiu Relatório Circunstanciado.

## E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 19.361.214-8

### Laudo Pericial da Tecnóloga de Alimentos

A instituição CEEP PG, localizado na Rua Julia da Costa, 229 – Ponta Grossa, PR e NRE de Educação Ponta Grossa apresentou condições satisfatórias para a Renovação do Reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha, Subsequente ao Ensino Médio, Eixo Tecnológico: Hospitalidade, Turismo e Lazer, contando com salas de aulas devidamente arejadas, ventiladas, com luminosidade boa, em número suficiente para atender a nova demanda e com móveis em estado satisfatório de uso e conforto aos alunos e professores.

Registra-se a observação de salas para atendimento pedagógico e organização administrativa visando as atividades pedagógicas, coordenações de cursos, corpo docente, todas devidamente organizadas e com materiais de expediente necessários para a execução das funções.

Possui laboratório de informática e laboratório específico para a oferta do curso técnico em questão.

Os alunos têm à disposição na biblioteca volumes técnicos específicos.

Sendo assim, sou de parecer favorável à Renovação do Reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha, Subsequente ao Ensino Médio, Eixo Tecnológico: Hospitalidade, Turismo e Lazer

Ponta Grossa, 19 de setembro de 2022.

  
Karina Marques  
Tecnologia em Alimentos

### Alterações Propostas

**DE:**

**Dados Gerais do Curso (às fls. 247)**

**Habilitação Profissional:** Técnico em Cozinha

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

**Forma:** Subsequente

**Carga Horária Total do Curso:** 800 horas

**Regime de Funcionamento:** 2ª a 6ª feira, no(s) período(s) manhã, tarde e/ou noite.

**Regime de Matrícula:** Semestral

**Número de Vagas:** 35 alunos por turma.

**Período de Integralização do Curso:** Mínimo 02 (dois) semestres letivos, máximo de 10 (dez) semestres letivos.

**Requisitos de acesso:** Ter concluído o Ensino Médio

**Modalidade de oferta:** Presencial

## E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 19.361.214-8

### **PARA:**

#### **Dados Gerais do Curso (às fls.281)**

**Habilitação Profissional:** Técnico em Gastronomia

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

**Forma:** subsequente

**Carga Horária Total do Curso:** 800 horas

**Regime de Funcionamento:** de 2ª a 6ª feira, no(s) período(s) manhã, tarde e/ou noite.

**Regime de Matrícula:** Semestral

**Número de Vagas:** 35 por turma

**Período de Integralização do Curso:** mínimo 02 (dois) semestres letivos, máximo 10 (dez) semestres letivos.

**Requisitos de Acesso:** Ter concluído o Ensino Médio

**Modalidade de Oferta:** Presencial

#### **Perfil Profissional de Conclusão de Curso**

##### **DE (às fls. 247):**

O Técnico em Cozinha domina conteúdos e processos relevantes do conhecimento científico, tecnológico, social e cultural utilizando suas diferentes linguagens, o que lhe confere autonomia intelectual para acompanhar as mudanças, de forma a intervir no mundo do trabalho, orientado por valores éticos que dão suporte a convivência democrática. Organiza a cozinha. Seleciona e prepara matérias-primas. Elabora e organiza pratos do cardápio. Manipula alimentos, executa cortes e métodos de cozimento. Opera e mantém equipamentos e maquinários de cozinha. Armazena diferentes tipos de gêneros alimentícios, controla estoques, consumos e custos.

##### **PARA (às fls. 281):**

Perfil profissional de conclusão do Curso Técnico em Gastronomia, tendo em vista que o referido curso sofreu alteração de nomenclatura na atualização do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

- 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.

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 19.361.214-8

**Matriz Curricular, às fls. 243 e 244:**

**DE:**

Matriz Curricular					
Estabelecimento: CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DE PONTA GROSSA					
Município: PONTA GROSSA					
Curso: TÉCNICO EM COZINHA					
Forma: SUBSEQUENTE				Ano de implantação: 2022	
Turno: NOTURNO				Carga horária: 800 horas	
				Organização: SEMESTRAL	
SEMESTRES					
Nº	CÓD SAE	DISCIPLINAS	1º	2º	Hora
1	4270	BEBIDAS EM GASTRONOMIA		48	48
2	4271	COZINHA BRASILEIRA	64	64	128
3	4272	COZINHA FRIA	32	48	80
4	4273	COZINHA INTERNACIONAL	64	64	128
5	3514	FUNDAMENTOS DO TRABALHO		32	32
6	1832	HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR	32	32	64
7	4276	HISTÓRIA, ARTE E CULTURA DOS ALIMENTOS	32		32
8	4274	NOÇÕES DE NUTRIÇÃO NA GASTRONOMIA	32		32
9	1835	PSICOLOGIA SOCIAL DO TRABALHO	32		32
10	4275	SERVIÇOS DE COZINHA PROFISSIONAL	64	64	128
11	1837	SERVIÇOS DE SALA E COPA	48	48	96
<b>TOTAL</b>			<b>400</b>	<b>400</b>	<b>800</b>

*Taise Crema*  
**TAISE CREMA**  
Diretora Geral  
Res. 003364/2021 DOE 12/08/2021

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 19.361.214-8

**PARA:**

Matriz Curricular					
Estabelecimento: CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DE PONTA GROSSA					
Município: PONTA GROSSA					
Curso: TÉCNICO EM GASTRONOMIA					
Forma: SUBSEQUENTE			Ano de implantação: 2022		
Turno: NOTURNO			Carga horária: 800 horas		
			Organização: SEMESTRAL		
			SEMESTRES		
Nº	CÓD SAE	DISCIPLINAS	1º	2º	Hora
1	4270	BEBIDAS EM GASTRONOMIA		48	48
2	4271	COZINHA BRASILEIRA	64	64	128
3	4272	COZINHA FRIA	32	48	80
4	4273	COZINHA INTERNACIONAL	64	64	128
5	3514	FUNDAMENTOS DO TRABALHO		32	32
6	1832	HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR	32	32	64
7	4276	HISTÓRIA, ARTE E CULTURA DOS ALIMENTOS	32		32
8	4274	NOÇÕES DE NUTRIÇÃO NA GASTRONOMIA	32		32
9	1835	PSICOLOGIA SOCIAL DO TRABALHO	32		32
10	4275	SERVIÇOS DE COZINHA PROFISSIONAL	64	64	128
11	1837	SERVIÇOS DE SALA E COPA	48	48	96
<b>TOTAL</b>			<b>400</b>	<b>400</b>	<b>800</b>

*Taise Crema*  
**TAISE CREMA**  
Diretora Geral  
Res. 003364/2021 DOE 12/08/2021

## E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 19.361.214-8

**DE:**

**Quanto a Certificados e Diplomas, às fls. 214**

### **CERTIFICADOS E DIPLOMAS**

**a. Certificação:** Não haverá certificados no Curso Técnico em Cozinha, considerando que não há itinerários alternativos para qualificação.

**b. Diploma:** Ao concluir o Curso Técnico em Cozinha conforme organização curricular aprovada, o aluno receberá o Diploma de Técnico em Cozinha.

**PARA:**

**Quanto a Certificados e Diplomas, às fls. 312**

### **CERTIFICADOS E DIPLOMAS**

**a. Certificação:** Não haverá certificados no Curso Técnico em Gastronomia, considerando que não há itinerários alternativos para qualificação.

**b. Diploma:** Ao concluir o Curso Técnico em Gastronomia conforme organização curricular aprovada, o aluno receberá o Diploma de Técnico em Gastronomia.

Cabe informar que o presente protocolo foi solicitado pela instituição de ensino referente à renovação do reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha - Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, com oferta presencial. Ocorre que, em cumprimento à Resolução CNE/CEB n.º 02/2020, de 15/12/2020, o referido curso sofreu alteração de denominação, para Curso Técnico em Gastronomia.

A Licença Sanitária e o Certificado de Conformidade expiraram em 26/02/2023 e 24/05/2023, respectivamente, ambos com o processo em trâmite.

A Matriz Curricular atende as normas deste Conselho e consta do protocolado. A coordenação do curso e a de estágio possuem graduação para as respectivas funções, e os docentes estão habilitados para os componentes curriculares indicados.

A Chefia do Núcleo Regional de Educação de Ponta Grossa, por meio do Termo de Responsabilidade, ratificou as informações contidas no Relatório Circunstanciado, e registrou 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.

Em síntese, após análise deste protocolado, constatou-se que a instituição de ensino citada apresenta as condições básicas para a renovação do reconhecimento do referido curso.

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 19.361.214-8

### III - VOTO DA RELATORA

Face ao exposto, somos favoráveis

a) à renovação do reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha - Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, com oferta presencial, do Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa, mantido pelo Estado do Paraná, de acordo com o estabelecido na Deliberação CEE/PR n.º 03/2013, e conforme o quadro abaixo:

CURSO	RESOLUÇÃO DE RENOVAÇÃO DO CREDENCIAMENTO	RESOLUÇÃO DE RENOVAÇÃO/ RECONHECIMENTO	PERÍODO DE RENOVAÇÃO RECONHECIMENTO
<b>Curso:</b> Técnico em Cozinha <b>Eixo Tecnológico:</b> Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio.	N.º 2320/19, de 24/06/19, de 02/07/19 a 02/07/29	N.º 2617/19, de 10/07/19, de 09/02/18 a 09/02/23	Prazo: 5 anos De: 10/02/23 a 09/02/28

b) às alterações propostas conforme o descrito no Mérito deste Parecer.

A mantenedora e a instituição de ensino citadas deverão assegurar o cumprimento das normas e prazos, constantes nas Deliberações CEE/PR n.º 03/2013 e n.º 03/2022, nas futuras solicitações dos atos oficiais, para o adequado funcionamento da instituição e de seus cursos com especial atenção à manutenção da Licença Sanitária e do Certificado de Conformidade, atualizados.

Encaminhe-se este Parecer à Secretaria de Estado da Educação, para a expedição do ato de renovação do reconhecimento do referido curso.

É o Parecer.

Ana Seres Trento Comin  
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, 19 de julho de 2023.

Christiane Kaminski  
Presidente da CEMEP