

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 22.776.582-8

DATA: 18/09/2024

PARECER CEE/CEMEP N.º 294/2025

APROVADO EM 09/04/2025

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

INTERESSADO: CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL SEIJI HATTANDA

MUNICÍPIO: IBAITI

ASSUNTO: Pedido de autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Gastronomia – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, presencial.

RELATOR: OSCAR ALVES

EMENTA: Autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Gastronomia - Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, presencial. O prazo de autorização para o funcionamento do curso está especificado no quadro indicado no Voto. Parecer favorável. Determinações e recomendação 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 do Certificado de Conformidade e da Licença Sanitária, atualizados.

I – RELATÓRIO

A Secretaria de Estado da Educação - Seed encaminhou a este Conselho Estadual de Educação - CEE o expediente protocolado no Núcleo Regional de Educação de Ibaiti, de interesse da instituição de ensino citada, pelo qual solicitou a autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Gastronomia - Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, presencial.

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

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

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 22.776.582-8

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 a autorização do referido curso técnico.

Em 04/04/2025, o Núcleo Regional de Educação de Ibaiti, a pedido deste Conselho, encaminhou a Matriz Curricular corrigida do referido curso.

II - MÉRITO

Trata-se do pedido de autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Gastronomia – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, presencial.

A matéria está regulamentada no Título II, Capítulo IV, da Deliberação CEE/PR n.º 03/2013, que trata da autorização 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, dos documentos e a existência de condições de infraestrutura física, de recursos humanos e pedagógicas para a autorização de funcionamento do referido curso e emitiu Relatório Circunstanciado.

O Certificado de Conformidade têm vigência até 01/10/2025 a Licença Sanitária expirou em 13/11/2024, no trâmite do protocolo.

A Instituição de Ensino apresentou a justificativa para o pedido de autorização do referido curso:

A implantação do Curso Técnico em Gastronomia Subsequente destinado aos estudantes concluintes do Ensino Médio, no Centro Estadual de Educação Profissional Seiji Hattanda – do município de Ibaiti, oportunizará conhecimentos a uma camada da população que carece de formação e anseia por essa oferta para atuar nos diversos setores gastronômicos. Ganhando conhecimentos sobre planejamento, organização, execução e comercialização de serviços de alimentação, contribuindo desse modo, com a formação profissional na área de Turismo, Hospitalidade e Lazer. Essa implementação possibilitará a população melhores condições de empregabilidade no setor produtivo. Uma pesquisa prévia, realizada pelo Centro Estadual de Educação Profissional, através das redes sociais, revelou o interesse inicial de 75 pessoas a realizar o curso de gastronomia após sua autorização. O Curso Técnico de Gastronomia é extremamente importante para o município onde temos carência de mão de obra qualificada. O mercado é muito amplo e abrangente na região e o Curso em Gastronomia pode ser aproveitado para fins domésticos ou empresariais.

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 22.776.582-8

A cultura local tem gastronomia variada, com forte influência da culinária mineira e japonesa. Além de outros eventos culturais e gastronômicos, temos semanalmente a famosa Feira da Lua, às quartas-feiras, elevando o valor desse curso no município.

O município de Ibaiti possui aproximadamente 30 mil habitantes, está entre os 46 municípios que integram a Região do Norte Pioneiro do Paraná, é um polo comercial abrangendo uma região de 9 municípios (Figueira, Conselheiro Mairinck, Japira, Jaboti, Pinhalão, Tomazina e Siqueira Campos) o que atrai consumidores dessas regiões, aumentando o fluxo de pessoas e consequentemente a frequência à restaurantes e lanchonetes. O município integra também a rota do rosário impulsionando o turismo religioso e movimentando diversas atividades comerciais entre elas a gastronomia. A maior parte das empresas do ramo alimentício são de pequeno ou médio porte e estão, cada vez mais, buscando especialistas na área para administrar seus negócios e acompanhar o dinamismo deste mercado. Além dos estabelecimentos de gêneros alimentícios constituídos legalmente, há muitos profissionais informais que fabricam e comercializam alimentos para contribuir com a renda familiar. Em sua grande maioria, são pais de família cujos filhos acabam participando na produção e comercialização destes produtos e carecem de formação profissional.

Aspectos Gerais da Instituição de Ensino:

Laboratório Específico de Gastronomia: é amplo, com boa iluminação e ventilação, e equipados com os materiais necessários ao desenvolvimento das práticas profissionais previstas nos planos de curso.

Laboratórios de Física, Química e Biologia: apresentam um ótimo tamanho e possuem bancadas, equipamentos e todas as instalações estão adequadas a realização das práticas previstas em laboratório. Os laboratórios de matemática e línguas também são equipados e adequados ao desenvolvimento das atividades pedagógicas.

Laboratórios de Informática; possui 3 laboratórios de informática. O laboratório 1 é composto por 32 computadores, 32 monitores, 32 teclados, 32 mouses, 32 mesas, 32 cadeiras, 1 tela elétrica de projeção, 1 quadro, 2 switch 24 portas e 2 ares-condicionados. O laboratório 2 que também é utilizado como laboratório de matemática possui 15 computadores, 15 monitores, 15 teclados, 15 mouses, 15 mesas, 15 cadeiras, 1 quadro, 1 switch 16 portas, 1 conjunto de sólido geométricos e 2 ares-condicionados. O 3º laboratório de informática contém 27 computadores, 16 carteiras, 16 monitores, 16 teclados, 16 mouses, 16 cadeiras, 1 projetor multimídia (tela interativa), 1 quadro, 2 ares-condicionados e 21 netbooks.

Biblioteca: é ampla, iluminada por luz natural e artificial está equipada com 22 estantes em aço para livros contendo 10 prateleiras, 10 estantes em aço para livros contendo 6 prateleiras, 1 mapoteca de 5 gavetas, escrivaninha, cadeira giratória, 10 mesas sextavadas com cadeiras e 1715 livros que atendem à demanda da base nacional comum curricular e livros específicos que atendem à demanda dos cursos ofertados pela instituição de ensino.

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 22.776.582-8

Acessibilidade: A Instituição de Ensino contempla as medidas de acessibilidade exigidas no espaço escolar garantindo a transição de estudantes e demais pessoas que possuem algum tipo de necessidade especial ou mobilidade reduzida. Identificamos na instituição de ensino: rampa de acesso ao piso superior onde estão localizadas as salas de aula e alguns sanitários, rampa de acesso ao palco localizada no auditório, 7 sanitários para portadores de necessidades especiais.

Plano de Curso

Dados Gerais do Curso

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 período da noite .

Regime de Matrícula: Semestral.

Número de Vagas por Turma: mínimo de 35 alunos

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

Requisitos de Acesso: Conclusão do Ensino Médio.

Modalidade de Oferta: Presencial.

Perfil Profissional de Conclusão do Curso

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.

Certificados e Diploma

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

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

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 22.776.582-8

Matriz Curricular

A Matriz Curricular do referido curso atende as normas deste Conselho, consta deste protocolado, conforme segue:

NRE: 32 Ibaté		MUNICÍPIO: 0980 Ibaté					
INSTITUIÇÃO DE ENSINO: 0994 – Centro Estadual de Educação Profissional Seiji Hatada							
ENDEREÇO: Rua Theodorico Eugênio Assis, nº 180, Bairro Flamenguinho, Ibaté, CEP 84900-000							
TELEFONE: (43) 3546 4516							
ENTIDADE MANTENEDORA: Governo do Estado do Paraná							
CURSO: Técnico em Gastronomia - Subsequente		TURNO:		C.H. Total: 800 horas			
DIAS LETIVOS ANUAIS: 200		ANO DE IMPLANTAÇÃO: 2025		FORMA: Gradativa			
CÓDIGO 5140	COMPONENTE CURRICULAR			1º Semestre		2º Semestre	
				T	P	T	P
	COZINHA BRASILEIRA			32	32	32	32
	COZINHA FRIA			32	32	0	32
	COZINHA INTERNACIONAL			0	0	32	32
	COZINHA VEGETARIANA E RESTRITIVA			0	0	32	32
	GESTÃO E NEGÓCIOS NA GASTRONOMIA			0	0	32	0
	HABILIDADES BÁSICAS EM COZINHA			32	32	0	48
	HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR			32	32	0	0
	HISTÓRIA, ARTE E CULTURA DOS ALIMENTOS			48	0	0	0
	PANIFICAÇÃO E CONFETARIA			32	32	0	0
	SEGURANÇA DO TRABALHO E SAÚDE OCUPACIONAL			32	0	0	0
	ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS			0	0	16	32
SERVIÇOS DE SALA E COPA			0	0	16	32	
TOTAL DE HORAS-RELÓGIO SEMESTRAL			400		400		

Matriz Curricular de acordo com a LDB - Lei n.º 9.394/96.


Elizabeth Soares dos Santos Koike
Diretora

Elizabeth Soares dos Santos Koike
CPF nº 633.554.699-04
Diretora / Res. 2289/2024
DIOE 11680 de 14/06/2024

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 22.776.582-8

A coordenação do curso possui graduação para as respectivas funções e os docentes estão habilitados para os componentes curriculares indicados.

A Chefia do referido Núcleo Regional de Educação 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 autorização do funcionamento do referido curso.

III – VOTO DO RELATOR

Face ao exposto, somos favoráveis à autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Gastronomia - Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, presencial, no Centro Estadual de Educação Profissional Seiji Hattanda, do município de Ibaiti, mantido pelo Estado do Paraná, de acordo com o estabelecido nas Deliberações CEE/PR n.º 03/2013 e n.º 03/2022 e conforme quadro abaixo:

ATO DE RENOVAÇÃO DO CREDENCIAMENTO	PERÍODO DA AUTORIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO
N.º 3338/2019, de 22/08/2019. De: 21/12/2018 a 21/12/2028.	Pelo prazo de 12 (doze) meses a partir da publicação do ato autorizatório.

A mantenedora e instituição de ensino citadas deverão:

a) assegurar o cumprimento das normas e prazos, constantes nas Deliberações CEE/PR n.º 03/2013 e n.º 03/2022, em relação às normas e prazos, com especial atenção à manutenção do Certificado de Licenciamento do Corpo de Bombeiros e da Licença Sanitária, atualizados;

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 22.776.582-8

b) tomar as devidas providências quanto ao registro on-line no SISTEC - Sistema de Informação e Supervisão de Educação Profissional e Tecnológica para o referido curso;

c) incorporar os procedimentos didáticos pedagógicos apresentados no Plano de Curso ao Regimento Escolar.

Recomendamos à mantenedora que a formação pedagógica da coordenação e dos docentes do curso que não possuem licenciatura, seja ação a ser implementada.

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

É o Parecer.

Oscar Alves
Relator

DECISÃO DA CÂMARA

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

Curitiba, 09 de abril de 2025.

Christiane Kaminski
Presidente da CEMEP, em exercício.