

E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 24.444.926-3

DATA: 06/08/2025

PARECER CEE/CEMEP N.º 1002/2025

DATA: 02/12/2025

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 regularização dos atos escolares praticados pelos alunos que frequentaram o Curso Técnico em Gastronomia – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, anos de 2024/2025 e alteração do Plano de Curso aprovado pelo Parecer CEE/CEMEP n.º 428/2023, de 19/07/2023.

RELATOR: JACIR JOSÉ VENTURI

EMENTA: Regularização dos atos escolares praticados pelos alunos que frequentaram o Curso Técnico em Gastronomia – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, anos de 2024/2025 e alteração do Plano de Curso aprovado pelo Parecer CEE/CEMEP n.º 428/2023, de 19/07/2023. Parecer favorável.

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 regularização dos atos escolares praticados por Matriz Curricular diferente da aprovada no Curso Técnico em Gastronomia, para a regularização da vida escolar dos alunos da turma que iniciou no ano letivo de 2024, conforme segue:

Justifica-se a solicitação da convalidação dos componentes abaixo relacionados, tendo em vista a conclusão das mesmas pela turma do Curso Técnico em Gastronomia, com início em 2024-2, matriz 5140.

Apresenta-se uma análise entre o plano de curso do Curso Técnico em Cozinha (código 1239) e do Curso Técnico em Gastronomia (código 5140), ambos do ET: Hospitalidade e Lazer e forma subsequente, com o objetivo de regularizar os estudos de turma cujo início foi no ano letivo de 2024-2º semestre e conclusão 2025-2º semestre.

E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 24.444.926-3

Ocorre que ao iniciar a turma no semestre acima informado, a matriz implantada no Sistema Sere contemplava as disciplinas do curso código 1239 e ao iniciar o 2º semestre, notou-se que as disciplinas referiam-se a matriz código 5140.

II – MÉRITO

Trata-se do pedido de regularização dos atos escolares praticados pelos estudantes do Curso Técnico em Gastronomia, que iniciaram os seus estudos no segundo semestre do ano de 2024.

O NRE de Ponta Grossa informa, à folha 73:

Após análise das matrizes e unidades curriculares cursadas no curso de Gastronomia Subsequente, pelos alunos do CEEP Ponta Grossa, identificamos inconsistências na turma com ingresso no período letivo de 2024-2.

Verificamos que os estudantes matriculados nesse período cursaram carga horária excedente no curso. Tal situação ocorreu devido a um equívoco no momento da transição do curso de Cozinha (1239) para o curso de Gastronomia (código 5140).

Algumas unidades curriculares vinculadas originalmente ao curso de Cozinha foram inseridas no sistema, na matriz do curso de Gastronomia, o que resultou na duplicidade de componentes curriculares cursados pelos alunos.

Diante do exposto, solicitamos ao Conselho Estadual de Educação do Paraná a devida alteração no plano de curso e na matriz curricular do curso de Gastronomia – código 5140 – bem como a convalidação das unidades curriculares já concluídas pelos alunos ingressantes em 2024-2, com o intuito de evitar prejuízos acadêmicos e futuros impedimentos no processo de certificação.

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.

Na ocasião da renovação do reconhecimento, este Conselho pelo Parecer CEE/CEMEP n.º 428/2023, de 19/07/2023, renovou o reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha - Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, como também, alterou a denominação do curso que passou a denominar-se Técnico em Gastronomia, em atendimento à Resolução CNE/CEB n.º 02/2020, de 15/12/2020, que aprovou a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT).

Destaca-se que, o **Curso Técnico em Cozinha recebe o código 1239** e o **Curso Técnico em Gastronomia o código 5140**, ambos do Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer.

E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 24.444.926-3

Complementando, o NRE de Ponta Grossa justifica a solicitação da regularização dos componentes abaixo relacionados, tendo em vista a conclusão das mesmas pela turma do Curso Técnico em Gastronomia, com início em 2024-2, matriz 5140.

Apresenta-se uma análise entre o plano de curso do Curso Técnico em Cozinha (código 1239) e do Curso Técnico em Gastronomia (código 5140), ambos do ET: Hospitalidade e Lazer e forma subsequente, com o objetivo de regularizar os estudos de turma cujo início foi no ano letivo de 2024-2º semestre e conclusão 2025-2º semestre.

Ocorre que ao iniciar a turma no semestre acima informado, a matriz implantada no Sistema Sere contemplava as disciplinas do curso código 1239 e ao iniciar o 2º semestre, notou-se que as disciplinas referiam-se a matriz código 5140.

Portanto, para regularizar a situação, sem causar prejuízos pedagógicos aos estudantes concluintes, abaixo, apresenta-se uma análise comparativa dos planos de curso, para fins de aproveitamento de estudos e regularização da situação.

É válido destacar, que o plano de curso código 1239, trabalhava dividido entre conteúdos estruturantes e básicos, já o plano de curso código 5140, traz os componentes curriculares a serem trabalhados por competências, habilidades e conhecimentos.

Tabela indicativa das disciplinas do 1º Semestre

1º Semestre Matriz Cozinha-1239	1º Semestre Matriz Gastronomia
Cozinha Brasileira - 4	Cozinha Brasileira-4
Cozinha Fria- 2	Cozinha Fria-4
Cozinha Internacional-4	Habilidades Básicas em Cozinha-4
Higiene e Segurança Alimentar-2	Higiene e Segurança Alimentar-4
História, Arte e Cultura dos Alimentos-2	História, Arte e Cultura dos Alimentos-3
Noções de Nutrição na Gastronomia-2	Panificação e Confeitaria-4
Psicologia Social e do Trabalho-2	Segurança do Trabalho e Saúde Ocupacional-2
Serviços de Cozinha Profissional-4	
Serviços de Sala e Copa-3	

E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 24.444.926-3

Cozinha Fria:

Os conhecimentos que deixaram de ser trabalhados, a fim de fechar a carga-horária, foram trabalhados dentro de Serviços de Cozinha Profissional, com os conteúdos de: Técnicas e cortes de hortaliças e frutas: "Mise-en-place", Serviços de Sala e Copa, com os conteúdos de: Diferentes tipos de servir à mesa: pratos quentes e frios.

Habilidades Básicas em Cozinha:

Os conhecimentos que deixaram de ser trabalhados, a fim de fechar a carga-horária, foram trabalhados dentro de Serviços de Sala e Copa, com os conteúdos de: "Mise-en place" de restaurante e mesas, Escolha dos alimentos e qualidade dos produtos, Elaboração de cardápios, Serviços especiais de massas, carnes e sobremesas, Elementos para produzir um prato, Elaboração de cardápios, Utilização de utensílios e equipamentos de serviços e em Serviços de Cozinha Profissional, com os conteúdos: Tipos de facas e técnicas de afiação de carnes bovinas, suínas caprinas ovinas e exóticas de aves e miúdos

Os demais conhecimentos foram trabalhados normalmente no 2º semestre.

Higiene e Segurança Alimentar:

Não houve mudanças nas competências e habilidades a serem trabalhadas, apenas concentrou-se o componente em um único semestre, portanto, os alunos não tiveram prejuízos pedagógicos.

História, Arte e Cultura dos Alimentos:

Os conhecimentos que deixaram de ser trabalhados, a fim de fechar a carga-horária, foram trabalhados em Cozinha Brasileira, com foco em: História da alimentação na formação das sociedades e História da gastronomia na origem de suas práticas diárias em serviços de restaurante.

Panificação e Confeitaria:

Os conhecimentos que deixaram de ser trabalhados, a fim de fechar a carga-horária, foram trabalhados em Nutrição e alimentação na gastronomia, com os conteúdos: Características dos alimentos, físicas, químicas, biológicas e sensoriais, em Serviço de Cozinha Profissional, com: Doceria, Pastelaria, Massas, Forno combinado.

Segurança do Trabalho e Saúde Ocupacional

Os conhecimentos que deixaram de ser trabalhados, a fim de fechar a carga-horária, foram trabalhados em Higiene e Segurança Alimentar, com os conteúdos: Ergonomia, Primeiros socorros na cozinha, Comportamento no trabalho, e com os conteúdos trabalhos em Psicologia Social e do Trabalho.

Nota-se, que não houve prejuízo pedagógico, pois, considerando o perfil profissional do curso técnico em gastronomia, foi possível a construção de toda a competência e habilidade necessária para a formação de um técnico apto ao mundo do trabalho.

E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 24.444.926-3

De acordo com o apresentado pelo NRE de Ponta Grossa, constata-se que os alunos que iniciaram o Curso Técnico em Gastronomia no segundo semestre do ano de 2024, realizaram o referido curso com componentes curriculares e carga horária maior da prevista para o curso, devido a um equívoco da matriz implantada no Sistema Estadual de Registro Escolar (Sere), na ocasião da transição dos cursos técnicos de Cozinha para Gastronomia, no entanto, esse equívoco não ocasionou prejuízo com relação aos conteúdos trabalhados.

Alteração proposta

Matriz Curricular

De:

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
TOTAL			400	400	800

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

E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 24.444.926-3

Para:

**MATRIZ CURRICULAR PADRÃO – ENSINO MÉDIO PROFISSIONAL
FORMAÇÃO TÉCNICA E PROFISSIONAL EM GASTRONOMIA - SUBSEQUENTE¹**

NRE: 25 Ponta Grossa			MUNICÍPIO: 2010- Ponta Grossa				
INSTITUIÇÃO DE ENSINO: 2206- Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa							
ENDEREÇO: Rua Franco Grilo, 1010, Colônia Dona Luiza, Ponta Grossa Paraná							
TELEFONE: 42-32251047							
ENTIDADE MANTENEDORA: Governo do Estado do Paraná							
CURSO: Técnico em Gastronomia - Subsequente			TURNO: Noturno		C.H. Total: 800 horas		
DIAS LETIVOS ANUAIS: 200		ANO DE IMPLANTAÇÃO: 2024			FORMA: Gradativa		
CÓDIGO	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 CONFEITARIA			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

¹ Matriz Curricular de acordo com a LDB - Lei n.º 9.394/96

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

E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 24.444.926-3

O Departamento de Educação Profissional/Seed, após análise, pelo Parecer Pedagógico n.º 540/2025 – DEP/DEDUC/SEED, solicita:

[...]

Alteração de Plano de Curso aprovado pelo Parecer n.º 428/2023 - CEMEP e Convalidação do Curso Técnico em Gastronomia - Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, na modalidade presencial, do Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, do município e NRE Ponta Grossa.

Por sua vez, os alunos não podem ser responsabilizados pelos atos equivocados cometidos pelo Sistema Estadual de Registro Escolar (Sere), assim, faz-se necessária a regularização atos escolares dos alunos que realizaram seus estudos no Curso Técnico em Gastronomia – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, nos anos de 2024 e 2025.

III - VOTO DO RELATOR

Face ao exposto, somos favoráveis à:

a) regularização dos atos escolares praticados pelos alunos que frequentaram o Curso Técnico em Gastronomia – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, anos de 2024/2025, no Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa, município de Ponta Grossa, mantido pelo Estado do Paraná, ficando regularizada a vida escolar dos alunos que se enquadram nesta situação;

b) a alteração da Matriz Curricular do Curso Técnico em Gastronomia aprovada pelo Parecer CEE/CEMEP n.º 428/2023, de 19/07/2023, conforme descrito no mérito deste Parecer.

Cópia deste Parecer deverá acompanhar o Parecer CEE/CEMEP n.º 428/2023, de 19/07/2023.

A Coordenação de Documentação Escolar/CDE/Seed, deverá tomar providências em relação à documentação escolar dos alunos envolvidos, em cumprimento das normativas deste Conselho para que não comprometa a regularidade de funcionamento do curso e a vida escolar dos alunos.

Encaminhe-se este Parecer à Secretaria de Estado da Educação para providências.

É o Parecer.

Jacir José Venturi
Relator

E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 24.444.926-3

DECISÃO DA CÂMARA

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

Curitiba, 02 de dezembro de 2025.

Ana Seres Trento Comin
Presidente da CEMEP