

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 22.312.692-8

DATA: 13/06/2024

PARECER CEE/CEMEP Nº 147/2026

APROVADO EM 17/03/2026

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

INTERESSADO: CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DE OZÓRIO GONÇALVES NOGUEIRA

MUNICÍPIO: BANDEIRANTES.

ASSUNTO: Pedido de renovação do reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, presencial e de alteração do Plano de Curso aprovado pelo Parecer CEE/CEMEP n.º 252/2021, de 12/07/2021.

RELATOR: OSCAR ALVES

*EMENTA: Renovação do reconhecimento do Curso Técnico em Gastronomia – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, presencial e de alterações do Plano de Curso, aprovado pelo Parecer CEE/CEMEP n.º 252/2021, de 12/07/2021, apresentadas pela instituição de ensino referida e conforme o disposto no Mérito deste Parecer, Parecer favorável. O prazo da renovação do reconhecimento 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 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 Cornélio Procopio, 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 e de alteração do Plano de Curso aprovado pelo Parecer CEE/CEMEP n.º 252/2021, de 12/07/2021.

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

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 22.312.692-8

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

O Curso Técnico em Cozinha obteve a renovação do reconhecimento pela Resolução Secretarial n.º 3242/2021, de 27/07/2021, com base no Parecer CEE/CEMEP n.º 252/2021, de 12/07/2021, pelo prazo de cinco anos, contados desde 05/12/2018 a 04/12/2023.

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 à renovação do reconhecimento do referido curso.

O protocolado foi convertido em Diligência à Seed/PR em 04/08/2025, para providências e retornou a este CEE/PR em 15/12/2025.

## 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 e de alteração do Plano de Curso aprovado pelo Parecer CEE/CEMEP n.º 252/2021, de 12/07/2021.

A matéria está regulamentada no Título II, Capítulo V, da Deliberação CEE/PR nº 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, dos documentos e a existência de condições de funcionamento, pedagógicas, de infraestrutura física e de recursos humanos, para a renovação do reconhecimento do referido curso, e emitiu Relatório Circunstanciado.

O protocolado foi convertido em diligência junto à Seed/PR, a fim de que a instituição de ensino citada, o Núcleo Regional de Educação de Cornélio Procopio, o Departamento de Educação Profissional e a Coordenação de Estrutura e Funcionamento apresentassem informações convergentes à solicitação do presente protocolado, referentes ao Laudo do Perito, ao Relatório Circunstanciado e aos respectivos pareceres emitidos pela Seed. O processo retornou a este CEE/PR com atendimento às solicitações.

Após a diligência o Departamento de Educação Profissional emitiu Parecer Complementar n.º 752/2025, de 15/12/2025 e Retificado de 26/02/2026, com as informações convergentes à solicitação do presente protocolado.

## E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 22.312.692-8

Alteração do Plano de Curso, aprovado pelo Parecer CEE/CEMEP n.º 252/2021, de 12/07/2021, conforme o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (CNCT) vigente:

### **Alterações Propostas:**

#### **DADOS GERAIS DO CURSO:**

##### **DE:**

**Habilitação Profissional:** Técnico em Cozinha

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

**Forma:** Subsequente

**Carga Horária Total do Curso:** 833 horas

**Regime de Funcionamento:** 2ª a 6ª feira, períodos: manhã, tarde e/ou noite.

**Regime de Matrícula:** Semestral

**Número de Vagas:** 40 por turma

**Período de Integralização do Curso:** mínimo 02 semestres letivos e máximo 10 semestres letivos

**Requisito de acesso:** egressos do Ensino Médio

**Modalidade de Oferta:** Presença, subsequente ao Ensino Médio.

**Certificação intermediária:** não tem.

##### **PARA:**

**Habilitação Profissional:** Técnico em Gastronomia

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

**Forma:** Subsequente

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

**Regime de Funcionamento:** 2ª a 6ª feira, no período noturno.

**Regime de Matrícula:** Semestral

**Número de Vagas:** 35 por turma (Conforme m<sup>2</sup> - mínimo 30 ou 40)

**Período de Integralização do Curso:** 1 ano (2 semestres)

**Modalidade de Oferta:** Presencial, subsequente ao Ensino Médio.

**Certificação intermediária:** Auxiliar de Cozinha (Conclusão do 1º. Semestre).

#### **Perfil Profissional de Conclusão do Curso:**

##### **DE:**

##### **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 e moral para acompanhar as mudanças de forma a intervir no mundo do trabalho, orientado por valores éticos que dão suporte à 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.

## E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 22.312.692-8

### **PARA:**

#### **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.

#### **Para atuação como Técnico em Gastronomia, são fundamentais:**

- Conhecimentos multidisciplinares sobre aspectos socioculturais e econômicos relacionados à gastronomia, bem como conhecimentos técnicos sobre utensílios, equipamentos e técnicas de preparação de alimentos.
- Conhecimentos sobre práticas sustentáveis e manejo de resíduos e sobre o cumprimento das legislações relacionadas à produção e à segurança dos alimentos.
- Trabalho colaborativo, comunicação clara, comprometimento com a sustentabilidade, atitude empreendedora, proatividade, criatividade e flexibilidade para a solução de problemas e situações imprevistas.

### **Saídas Intermediárias**

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

#### **Auxiliar de Cozinha (Conclusão do 1º. Semestre)**

- 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.

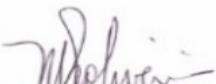
Esse profissional atua em empresas dos mais diferentes setores e segmentos e, ainda, de forma empreendedora, como autônomo, prestando serviços às organizações que façam uso da gastronomia. Relaciona-se com equipes de turismo, hospitalidade e lazer.

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 22.312.692-8

**Matriz Curricular.**

**DE:**

Matriz Curricular					
Estabelecimento: CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL OZÓRIO GONÇALVES NOGUEIRA					
Município: BANDEIRANTES					
Curso: TÉCNICO EM COZINHA					
Forma: SUBSEQUENTE		Ano de implantação: 2º Semestre 2015			
Turno: manhã/tarde/noite		Carga horária: 1000 horas aula ou 833 horas			
Módulo: 20		ORGANIZAÇÃO: SEMESTRAL			
	DISCIPLINA	1º	2º	hora/ aula	hora
1	BEBIDAS EM GASTRONOMIA		3	60	50
2	COZINHA BRASILEIRA	4	4	160	133
3	COZINHA FRIA	2	3	100	83
4	COZINHA INTERNACIONAL	4	4	160	133
5	FUNDAMENTOS DO TRABALHO		2	40	33
6	HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR	2	2	80	67
7	HISTÓRIA, ARTE E CULTURA DOS ALIMENTOS	2		40	33
8	NOÇÕES DE NUTRIÇÃO NA GASTRONOMIA	2		40	33
9	PSICOLOGIA SOCIAL E DO TRABALHO	2		40	33
10	SERVIÇOS DE COZINHA PROFISSIONAL	4	4	160	133
11	SERVIÇOS DE SALA E COPA	3	3	120	100
	<b>TOTAL</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>1000</b>	<b>833</b>

  
Mana Aparecida Ribeiro de Oliveira  
Chefe do NRE/C Procripio  
Decreto Nº 836/2015

  
Mauro Donizeti Fabian  
Diretor - Res. 754/2015  
RG 4.217.767-8

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 22.312.692-8

**PARA:**

NRE: 08 – CORNÉLIO PROCÓPIO		MUNICÍPIO: 240 - BANDEIRANTES				
INSTITUIÇÃO DE ENSINO: 931 - CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL OZORIO GONÇALVES NOGUEIRA						
ENDEREÇO: Rua São Paulo, nº 3301 – Jardim Yara II – Bandeirantes – CEP 86366-005						
TELEFONE:						
ENTIDADE MANTENEDORA: Governo do Estado do Paraná						
CURSO: Técnico em Gastronomia - Subsequente.		TURNO: NOITE		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	

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

## E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 22.312.692-8

### **CERTIFICADOS E DIPLOMAS:**

#### **DE:**

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

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

#### **PARA:**

### **CERTIFICADOS E DIPLOMAS**

**Certificados:** O Curso Técnico de Gastronomia possui uma certificação intermediária, com a conclusão do 1º. Semestre, para o **segundo semestre**, sendo: **Auxiliar de Cozinha**

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

Ressalta-se que o presente protocolo foi solicitado pela instituição de ensino citada, 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 2/2020, de 15/12/2020**, que aprova a quarta Edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – CNCT, onde o referido curso sofreu alteração de denominação, para **Curso Técnico em Gastronomia**.

O Certificado de Conformidade está vigente até 19/08/2026 e a sua Licença Sanitária está vigente até 02/05/2026.

A Matriz Curricular atual do referido curso, atende as normas deste Conselho e consta no protocolado.

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.

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 22.312.692-8

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.

### III - VOTO DO RELATOR

Face ao exposto, somos favoráveis:

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

INSTITUIÇÃO DE ENSINO	MUNICÍPIO/ NRE	RESOLUÇÃO SECRETARIAL DE CREDENCIAMENTO/ RENOVAÇÃO DE CREDENCIAMENTO	RESOLUÇÃO SECRETARIAL DE RECONHECIMENTO/ RENOVAÇÃO DO RECONHECIMENTO	PERÍODO DE RENOVAÇÃO DO RECONHECIMENTO DO CURSO
CEEP Ozório Gonçalves Nogueira	Bandeirantes/ Cornélio Procópio	N.º 5574/2025, de 06/10/2025. De: 26/09/2025 a 25/09/2035.	N.º 3242/2021, de 27/07/2021. De: 05/12/2018 a 04/12/2023.	Prazo de 05 (cinco) anos. De 05/12/2023 a 04/12/2028.

b) às alterações do Plano de Curso, aprovado pelo Parecer CEE/CEMEP n.º 252/2021, de 12/07/2021, propostas pela instituição de ensino referida e conforme o descrito no Mérito deste Parecer.

A mantenedora e a instituição de ensino referidas devem:

a) assegurar o cumprimento das normas e prazos, 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;

b) adequar seus cursos às normas estabelecidas no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT), vigente.

E-PROTOCOLO DIGITAL N.º 22.312.692-8

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

Repreende-se à mantenedora e a instituição de ensino citadas que devem observar o cumprimento das Deliberações deste Conselho, para não comprometer a regularidade de funcionamento de seus cursos e a vida escolar dos estudantes, resguardando seus direitos.

É o Parecer.

Oscar Alves  
Relator

#### DECISÃO DA CÂMARA

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

Curitiba, 17 de março de 2026.

Ana Seres Trento Comin  
Presidente da CEMEP