

E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 19.368.432-7

DATA: 18/08/22

PARECER CEE/CEMEP Nº 683/2022

APROVADO EM 10/11/22

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

INTERESSADO: COLÉGIO ESTADUAL BARÃO DO CERRO AZUL – ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO

MUNICÍPIO: IVAIPORÃ

ASSUNTO: Pedido de autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Gastronomia – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer integrado ao Ensino Médio, em Tempo Integral, presencial, conforme o Plano de Expansão da Seed/PR para as instituições de ensino da rede pública do Estado do Paraná, a partir do início do ano letivo de 2023.

RELATORA: SILVANA AVELAR DE ALMEIDA KAPLUM

*EMENTA: Autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Gastronomia – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, integrado ao Ensino Médio, em Tempo Integral presencial. Parecer favorável. O prazo de autorização para funcionamento do referido curso está indicado no Voto. Determinações e recomendações à mantenedora e à instituição de ensino, para que assegurem o cumprimento das exigências constantes nas Deliberações CEE/PR nº 03/2013, n.º 04/2021 e n.º 03/2022, em especial, às condições de infraestrutura, à Biblioteca com acervo bibliográfico atualizado, Laboratórios que atendam à PPC do referido curso, Certificado de Conformidade e Licença Sanitária, atualizados e envio da relação do corpo docente.*

## **I – RELATÓRIO**

A Secretaria de Estado da Educação e do Esporte - Seed encaminhou a este Conselho Estadual de Educação - CEE o expediente protocolado no Núcleo Regional de Educação de Ivaiporã, de interesse da instituição de ensino citada, pelo qual solicitou a autorização para o funcionamento do curso, em Gastronomia – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer integrado ao Ensino Médio, em Tempo Integral, presencial, conforme o Plano de Expansão da Seed/PR para as instituições de ensino da rede pública do Estado do Paraná, a partir do início do ano letivo de 2023.

## E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 19.368.432-7

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

A Seed/Deduc/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 seus correspondentes Pareceres Técnicos e Pedagógicos favoráveis, informando que a instituição de ensino citada e seu respectivo curso atendem à legislação vigente.

## II - MÉRITO

A Secretaria de Estado da Educação e do Esporte - Seed/Diretoria de Educação - Deduc, por meio do Departamento de Educação Profissional - DEP, solicitou autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Gastronomia – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, integrado ao Ensino Médio, em Tempo Integral, presencial, conforme o Plano de Expansão da Seed/PR para as instituições de ensino da rede pública do Estado do Paraná, a partir do início do ano letivo de 2023.

A matéria está regulamentada no Título II, Capítulo IV, da Deliberação CEE/PR nº 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 e a existência de condições de infraestrutura e pedagógica, para a autorização de funcionamento do referido curso, e emitiu Relatório Circunstanciado do qual destacamos:

### ➤ **COZINHA ESPECÍFICA PARA O CURSO TÉCNICO EM GASTRONOMIA**

A instituição de ensino informa que possui espaço próprio com área de 48M<sup>2</sup>, que será destinado para as atividades prática inerentes ao Curso Técnico em Gastronomia. O referido local possui ventilação, iluminação e acessibilidade suficiente para atendimento dos estudantes com qualidade, conforto e segurança, tendo em vista que o mesmo já foi utilizado para práticas experimentais de mesmo cunho do qual se propõe o Curso Técnico em Gastronomia, contando com pré estrutura em relação a mobiliários, materiais e equipamentos. Cabe destacar que serão feitos pequenos ajustes na estrutura física sem alteração de planta, com objetivos de adequar eventuais acomodações de acordo com a necessidade de funcionamento das atividades a serem desenvolvidas no local.

Quanto aos materiais e equipamentos específicos do Curso, salienta-se que a Instituição de Ensino já possui boa parte da relação de itens necessários, e se compromete com a aquisição dos demais diante da aprovação do Curso Técnico em Gastronomia, tais como Fogão de 6 Boas e Coifa, tendo em vista que serão equipamentos específicos para o desenvolvimento das atividades práticas.

## E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 19.368.432-7

Do Laudo Técnico da Perita do Curso, Bacharel em Nutrição, cabe destacar:

(...) Em relação ao Laboratório Específico necessário para a realização das atividades práticas inerentes ao Curso Técnico em Gastronomia, pode-se constatar que a instituição de ensino possui este espaço. É um ambiente com ventilação, iluminação e acessibilidade suficiente para a tendimento dos estudantes com qualidade, conforto e segurança, tendo em vista que o mesmo já foi utilizado para práticas experimentais de mesmo cunho do qual se propõe o curso Técnico em Gastronomia. De acordo com informação da direção da escola supramencionada, serão feitos pequenos ajustes na estrutura física com objetivos de adequar eventuais acomodações de acordo com a necessidade de funcionamento das atividades a serem desenvolvidas no local.

O Plano do Curso Técnico em Gastronomia – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, apresentado pela instituição de ensino contempla as exigências da Deliberação nº 03/2022 – CEE e demais legislações educacionais em vigor e apresenta em sua estrutura aspectos relevantes para formação dos alunos e atuação em seu campo de trabalho. O referido plano contempla as características do curso, plano de formação docente e processo avaliativo coerente.

A carga horária total do curso é adequada e coerente com componentes curriculares, ementas e conteúdos dando aos professores espaço para a integralização dos fundamentos teóricos e prática.

Os recursos pedagógicos e tecnológicos na instituição de ensino atendem às necessidades do processo educativo.

Em decorrência da vistoria realizada, apresento Laudo Conclusivo Favorável à autorização do curso Técnico em Gastronomia – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, integrado ao Ensino Médio, no CE Barão do Cerro Azul – EFM.

A Seed/Deduc/DEP, justificou a oferta do curso:

(...)O presente Plano de Curso teve como eixo orientador a perspectiva de uma formação profissional que se estabelece pela integralidade do processo educativo. Compreende-se que a Política de Educação Integral em Jornada Ampliada da Rede Pública Estadual de Ensino do Paraná, associada ao Ensino Médio Profissional, supera o fato de ampliar tempos ou jornada do estudante na escola, e sim proporcionar uma formação integral onde as oportunidades de aprendizagem e uma formação profissional tornam-se elementos essenciais para o desenvolvimento deste estudante.

Assim, a oferta de Educação Profissional em Tempo Integral busca ampliar as oportunidades educacionais que visam desenvolver as potencialidades humanas, rompendo com a fragmentação dos conteúdos, articulando e integrando conhecimentos, ampliando os tempos e resignificando os espaços escolares, de forma a tornar a escola um lugar para a prática da investigação, de experiências pedagógicas e de aprendizagem significativa, tanto para os estudantes como para os professores. Com efeito, viabilizar o aprofundamento dos conteúdos curriculares, por meio de atividades pedagógicas que favoreçam o desenvolvimento humano integral dos estudantes, com a criação de um ambiente educativo que considere as experiências e os diferentes saberes, possibilitando a apropriação do conhecimento e o desenvolvimento do estudo e da pesquisa, incluindo a formação ética, a autonomia intelectual e o pensamento crítico.



E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 19.368.432-7

## PLANO DE CURSO

### Dados Gerais do Curso

**Habilitação Profissional:** Técnico em Gastronomia

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

**Forma:** Integrada em Tempo Integral

**Carga horária total do curso:** 4500 horas

**Regime de Funcionamento:** de 2ª a 6ª feira, nos turnos: manhã e tarde, em Tempo Integral

**Regime de matrícula:** Anual

**Número de vagas:** 40 por turma. (Conforme m² - mínimo 30 ou 40)

**Período de integralização do curso:** mínimo 03 (três) anos letivos e máximo de 05 (cinco) anos letivos.

**Requisitos de acesso:** Conclusão do Ensino Fundamental

**Modalidade de Oferta:** Presencial

### Perfil Profissional de Conclusão de Curso , conforme o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – CNCT

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.

### Saídas Intermediárias

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

Auxiliar de Cozinha (2º ano)

### Perfil

- 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.



## E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 19.368.432-7

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.

### **Certificação e Diploma**

O estudante após a conclusão da carga horária indicada para a respectiva qualificação profissional, respeitando a carga horária mínima de 20% da carga horária total prevista no respectivo curso técnico e conforme a Proposta Pedagógica Curricular - PPC e em consonância com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos - CNCT, receberá a Certificação de Qualificação Profissional em Auxiliar de Cozinha.

O estudante ao concluir os Componentes Curriculares da Formação Geral Básica, a Parte Flexível Obrigatória, e os Itinerários Formativos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio receberá o Diploma de Técnico em Gastronomia.



**E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 19.368.432-7**  
**Matriz Curricular**



**COLÉGIO ESTADUAL BARÃO DO CERRO AZUL – ENS. FUND. E MÉDIO**  
Praça Professor Milton Pirolo, nº 385 – CEP: 86870-000 – FONE: (43)3472-7249 - Ivaiporã  
NÚCLEO REGIONAL DE EDUCAÇÃO DE IVAIPORÃ  
E-mail: [ivpcerroazul@seed.pr.gov.br](mailto:ivpcerroazul@seed.pr.gov.br)

**MATRIZ CURRICULAR PADRÃO – ENSINO MÉDIO PROFISSIONAL**  
**ITINERÁRIO DA FORMAÇÃO TÉCNICA E PROFISSIONAL EM GASTRONOMIA EM TEMPO INTEGRAL<sup>1</sup>**

NRE: 016 - IVAIPORÃ		MUNICÍPIO: 1160- IVAIPORÃ							
INSTITUIÇÃO DE ENSINO: 0040 – COLÉGIO ESTADUAL BARÃO DO CERRO AZUL - EFM									
ENDEREÇO: PRAÇA PROFESSOR MILTON PIROLO, 385, CENTRO, IVAIPORÃ, CEP 86870-000									
TELEFONE: 43 3472-7249									
ENTIDADE MANTENEDORA: Governo do Estado do Paraná									
CURSO: Técnico em Gastronomia – Integrado Integral		Código: 25		Turno: INTEGRAL		C. H. TOTAL: 4.500 horas			
DIAS LETIVOS ANUAIS: 200		ANO DE IMPLANTAÇÃO: 2023		FORMA: Gradativo					
CÓDIGO	FORMAÇÃO GERAL BÁSICA - FGB	ÁREAS DO CONHECIMENTO	COMPONENTE CURRICULAR	1ª SÉRIE	2ª SÉRIE	3ª SÉRIE			
		LINGUAGENS E SUAS TECNOLOGIAS	Arte	67	0	0			
			Educação Física	67	0	67			
			Língua Inglesa	67	67	0			
			Língua Portuguesa	100	100	133			
		CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS APLICADAS	Filosofia	67	0	0			
			Geografia	67	67	0			
			História	67	66	0			
			Sociologia	0	66	0			
		MATEMÁTICA E SUAS TECNOLOGIAS	Matemática	100	100	133			
			CIÊNCIAS DA NATUREZA E SUAS TECNOLOGIAS	Física	66	0	67		
				Química	66	67	0		
				Biologia	66	67	0		
		SUBTOTAL DE HORAS-AULAS SEMANAIS - FORMAÇÃO GERAL BÁSICA				24	18	12	
		SUBTOTAL DE HORAS-RELÓGIO ANUAIS - FORMAÇÃO GERAL BÁSICA				800	600	400	
CÓDIGO	PARTE FLEXÍVEL OBRIGATÓRIA - PFO	COMPONENTE CURRICULAR	1ª SÉRIE	2ª SÉRIE	3ª SÉRIE				
		Projeto de Vida	100	100	100				
		Educação Financeira	66	67	67				
		Empreendedorismo	67	66	66				
		Estudo Orientado	133	133	133				
		Pensamento Computacional	67	67	67				
		Práticas Experimentais	100	67	67				
SUBTOTAL DE HORAS-RELÓGIO ANUAIS - PARTE FLEXÍVEL OBRIGATÓRIA				533	500	500			
SUBTOTAL DE HORAS-RELÓGIO ANUAIS - FORMAÇÃO GERAL BÁSICA E PARTE FLEXÍVEL OBRIGATÓRIA				1333	1100	900			
CÓDIGO	ITINERÁRIO FORMATIVO OBRIGATÓRIO - TÉCNICO EM GASTRONOMIA	COMPONENTE CURRICULAR	T	P	T	P	T	P	
		Cozinha Brasileira			33	34	33	34	
		Cozinha Fria			33		33	34	
		Cozinha Internacional					33	34	
		Cozinha Vegetariana e Restritiva					33	34	
		Gestão e Negócios na Gastronomia					33		
		Habilidades Básicas em Cozinha	33		33	67			
		Higiene e Segurança Alimentar	67						
		História, Arte e Cultura dos Alimentos			67				
		Panificação e Confeitaria			33	34			
		Segurança do Trabalho e Saúde Ocupacional						33	
		Marketing na Gastronomia						100	
		Organização de Eventos					67	33	
TOTAL DE HORAS-AULAS SEMANAIS - ITINERÁRIO FORMATIVO OBRIGATÓRIO			3		10		16		
TOTAL DE HORAS-RELÓGIO ANUAIS - ITINERÁRIO FORMATIVO OBRIGATÓRIO			100		334		534		
CÓDIGO	ELETIVAS	COMPONENTE CURRICULAR	T	P	T	P	T	P	
		Componente Curricular Eletivo	67		67		67		
		TOTAL DE HORAS-AULAS SEMANAIS - ELETIVAS			2		2		2
TOTAL DE HORAS-RELÓGIO ANUAIS - ELETIVAS			67		66		66		
TOTAL GERAL DE HORAS-AULA SEMANAIS <sup>2</sup>			45		45		45		
TOTAL GERAL DE HORAS-RELÓGIO ANUAL			1.500		1.500		1.500		

<sup>1</sup> Matriz Curricular de acordo com a LDB - Lei nº 9.394/96.  
<sup>2</sup> Serão ofertadas 09 aulas de 50 minutos, totalizando 07h:30min diárias.

*Sandra C. M. da Silva Felipe*  
**Sandra C. M. da Silva Felipe**  
DIRETORA - RG 6.765.852-3  
Resolução nº 00199/21

## E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 19.368.432-7

A Matriz Curricular atende as normas deste Conselho, possui as informações devidamente apresentadas e consta no protocolado.

A Chefia do respectivo 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.

A Seed/Deduc/Departamento de Educação Profissional – DEP, pelo Parecer nº 603/2022, de 22/09/2022, analisou o respectivo Relatório Circunstanciado da Comissão de Verificação e emitiu o Parecer Técnico favorável à solicitação de autorização de funcionamento do curso em questão e atestou que a documentação constante no protocolado está em conformidade com a legislação vigente.

A Seed/DPGE/DNE/Coordenação de Estrutura e Funcionamento – CEF analisou o respectivo Relatório Circunstanciado sobre o Curso Técnico ofertado pela instituição de ensino da rede pública Estadual contida neste protocolado e apresentou o Parecer favorável nº 3230/2022 - CEF/Seed, de 25/10/2022.

A Seed informa que a instituição de ensino pautada neste protocolado atende as questões de infraestrutura, acessibilidade e recursos pedagógicos e possui laboratório específico do curso ofertado. Assim como, contempla os Termos de Convênios vigentes para concessão de estágio obrigatório e não obrigatório e práticas profissionais previstas.

A Seed, também informa, quanto ao acervo bibliográfico específico do referido curso, que, se a instituição de ensino tiver demanda de matrículas, será equipada até o início da oferta.

O respectivo Núcleo Regional de Educação apreciou o Projeto Político Pedagógico - PPP, a Proposta Pedagógica Curricular - PPC e o Regimento Escolar, e emitiu os correspondentes Pareceres Técnicos favoráveis à instituição de ensino especificada neste Parecer.

Os docentes deverão estar habilitados para os Componentes Curriculares indicados na Matriz Curricular e o Coordenador do Curso deverá ser habilitado para a respectiva função.

A Seed/PR atesta que a instituição de ensino relacionada neste protocolado possui a Licença Sanitária e o Certificado de Conformidade, conforme a legislação vigente e os prazos apresentados. Informou, ainda, que a Ata de Anuência do Conselho Escolar está inserida no protocolado da respectiva instituição de ensino.

Em síntese, após análise deste protocolado constatou-se que a instituição de ensino relacionada neste Parecer, apresenta as condições básicas para a autorização para o funcionamento do referido curso.

E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 19.368.432-7

### III - VOTO DA RELATORA

Face ao exposto, somos favoráveis à autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Gastronomia – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, integrado ao Ensino Médio, em Tempo Integral, presencial, pelo prazo de 3 anos, conforme o Plano de Expansão da Seed/PR para a instituição de ensino da rede pública do Estado do Paraná, a partir do início do ano letivo de 2023 e de acordo com o quadro abaixo:

<b>INSTITUIÇÃO DE ENSINO</b>	<b>MUNICÍPIO/NRE</b>	<b>RESOLUÇÃO SECRETARIAL DE CREDENCIAMENTO/RENOVAÇÃO DE CREDENCIAMENTO</b>	<b>AUTORIZAÇÃO DO CURSO</b>
CE Barão do Cerro Azul - EFM	Ivaiporã/Ivaiporã	Resolução Secretarial N.º 429/17, de 17/02/17  De: 25/10/16 a 25/10/26	Pelo prazo de 03 anos a partir do início do ano letivo de 2023.

A Secretaria de Estado da Educação e do Esporte - Seed, deverá apresentar a este CEE/PR, até 30 dias após o início do período letivo, a relação do corpo docente, habilitado nos componentes curriculares de atuação, conforme a Proposta Pedagógica Curricular do curso e em consonância com o artigo 38, inciso X, da Deliberação CEE/PR n.º 03/2013.

A mantenedora e a instituição de ensino relacionada neste Parecer, deverão:

a) garantir o cumprimento das normas e prazos, constantes nas Deliberações CEE/PR n.º 03/2013, n.º 04/2021 e n.º 03/2022 nas futuras solicitações dos atos oficiais, para o adequado funcionamento da instituição e de seus cursos;

b) manter as devidas condições de infraestrutura física, técnica e tecnológica, com especial atenção à Biblioteca com acervo bibliográfico específico, aos Laboratórios que atendam o PPC do curso, ao Certificado de Conformidade e à Licença Sanitária atualizados;

c) assegurar professores nos componentes curriculares indicados e coordenador do referido curso, com as habilitações compatíveis com a PPC do curso;

d) acompanhar a implementação da Proposta Pedagógica Curricular do curso, em consonância com as normas nacionais, estaduais e as exaradas por este CEE/PR;

e) providenciar o registro on-line no Sistema de Informação e Supervisão de Educação Profissional e Tecnológica – Sistec, do referido curso;



E-PROTOCOLO DIGITAL Nº 19.368.432-7

f) garantir a formação continuada dos professores, conforme a legislação específica vigente;

Encaminha-se este Parecer à Secretaria de Estado da Educação e do Esporte - Seed, para a expedição do ato de autorização para o funcionamento do referido curso e para as providências pertinentes.

É o Parecer.

Silvana Avelar de Almeida Kaplum  
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, 10 de novembro de 2022.

Christiane Kaminski  
Presidente da CEMEP