



PROCESSO N.º 539/2006

PROTOCOLO N.º 8.523.874-4

PARECER N.º 498/06

APROVADO EM 06/10/06

CÂMARA DE PLANEJAMENTO

INTERESSADO: CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL LATINO AMERICANO

MUNICÍPIO: CURITIBA

ASSUNTO: Renovação de Reconhecimento do Curso Técnico em Hospitalidade e Turismo – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade

RELATORA: MARIA DAS GRAÇAS FIGUEIREDO SAAD

## I – RELATÓRIO

1. Pelo Ofício n.º 952/2006 – GS/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho, o expediente acima de interesse do Centro de Educação Profissional Latino Americano, do Município de Curitiba, que por sua Direção, solicita renovação da autorização de funcionamento do Curso Técnico em Hospitalidade e Turismo – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade.

Tendo em vista o período de transição da data do protocolo geral deste expediente e da publicação da Deliberação n.º 09/05-CEE, o presente processo será examinado com vistas à concessão de renovação de reconhecimento.

A Deliberação n.º 09/05-CEE, vigente desde 27/12/05, dispõe que o estabelecimento de ensino deverá solicitar o reconhecimento do curso, conforme estabelece a Deliberação n.º 04/99-CEE. Esta Deliberação, no § 1º, Artigo 41, dispõe que o ato de reconhecimento ou de renovação do reconhecimento será concedido pelo prazo de cinco (5) anos.

O processo foi convertido em diligência em 08 de maio de 2006 e retornou através do Ofício n.º 2474/2006 – GS/SEED em 10/08/06.

## 2. Dados Gerais do Curso

- Habilitação Profissional: Técnico em Hospitalidade e Turismo
- Área Profissional: Turismo e Hospitalidade
- Autorização/Reconhecimento: Parecer n.º 697/02-CEE e Resolução Secretarial n.º 3828/02-SEED
- Regime de Funcionamento: de segunda a sexta-feira no período diurno e noturno



PROCESSO N° 539/2006

- Regime de Matrícula: modular
- Carga Horária: 800 horas
- Período de Integralização do Curso: mínimo – 12 meses  
máximo – 05 anos
- Modalidade de oferta: presencial
- Requisitos de Acesso: “alunos cursando o 2º (segundo) ano do Ensino Médio, ou alunos egressos do Ensino Médio, com idade acima de 16 anos.”

## **2.1. Perfil Profissional de Conclusão do Curso**

“• *Perfil profissional de conclusão do Módulo 01:* a conclusão desse módulo possibilita que o aluno esteja apto a conceber, organizar e viabilizar produtos e serviços turísticos e de hospitalidade.

• *Perfil profissional de conclusão do Módulo 02:* a conclusão desse módulo possibilita que o aluno esteja apto a desempenhar o controle de rotinas de documentação, administração de agendas e rotinas de recursos humanos.

• *Perfil profissional de conclusão dos Módulos 03 e 04:* a conclusão desse módulo possibilita que o aluno esteja apto a investigar, planejar e implementar ações de prospecção de novos mercados, a criação e/ou adequação de produtos e serviços turísticos e de hospitalidade.

• *Perfil profissional de conclusão do Módulo 05:* a conclusão desse módulo possibilita que o aluno esteja apto a conceber, organizar e viabilizar produtos e serviços turísticos e de hospitalidade, adequados aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da clientela, além da criação e comercialização de novos produtos e serviços turísticos.

• *Perfil profissional de conclusão de curso:* Este curso possibilita que o aluno, ao concluí-lo, esteja apto a conceber, organizar e viabilizar produtos e serviços turísticos e de hospitalidade, adequados aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da clientela. Possibilita também ao profissional recém-formado programar e realizar atividades de lazer e recreação articulando os meios para sua realização com prestadores de serviços, infra-estrutura de apoio prevendo uso de ambientes disponíveis, articulação funcional, fluxos de trabalho e de pessoas. No seu âmbito de atuação estão também a prospecção de novos mercados, a criação e /ou adequação de produtos e serviços a estes mercados, além da comercialização desses produtos e serviços turísticos e de hospitalidade e da fidelização dos clientes.” (fl. 243)



PROCESSO N° 539/2006

## 2.2. Matriz Curricular

Módulos	Disciplinas	C.H Disc.	C.H.Mód
01 – Gestão e planejamento	Administração e Planejamento Organização de Eventos Empreendimentos Turísticos Agenciamento e Emissão Planejamento e Orçamento Contábil	50 60 50 44 36	240
02 – Gestão de Recursos Humanos	▪ Comportamento Humano e Ética ▪ Gestão de Recursos Humanos	30 40	70
03 – Línguas Estrangeiras (instrumental)	▪ Espanhol ▪ Inglês	60 60	120
04 – Gestão de Hospitalidade	▪ Hotelaria ▪ Alimentos e Bebidas ▪ Geografia do Turismo ▪ Gestão do Lazer e Recreação ▪ Legislação Turística	60 60 36 60 30	246
05 – Gestão de Marketing	▪ Técnicas de Vendas ▪ Planejamento e Gestão de Marketing ▪ Plano de Marketing	54 50 20	124
<b>Carga Horária Total</b>		<b>800</b>	<b>800</b>

## 2.3. Certificação

- **Aprovação no Módulo 01:** Certificado de Auxiliar de Planejamento de Nível Médio.
- **Aprovação no Módulo 02:** Certificado de Auxiliar de Gestão de Recursos Humanos de Nível Médio.
- **Aprovação no Módulo 03 e 04:** Certificado de Auxiliar de Gestão em Hospitalidade de Nível Médio.
- **Aprovação no Módulo 05:** Certificado de Auxiliar de Gestão de Marketing de Nível Médio.

Após a conclusão de todos os módulos, e comprovação de conclusão do Ensino Médio, o aluno receberá o Diploma de **Técnico em Hospitalidade e Turismo de Nível Médio.**”



PROCESSO N° 539/2006

#### 2.4. Corpo Docente

<b>NOME</b>	<b>FORMAÇÃO</b>	<b>DISCIPLINA INDICADA</b>
Jhansen da Rosa Machado	- Turismo - Especialização em Marketing Empresarial	- Coordenação do Curso;
Adilson Bettencourt de Albuquerque	- Psicologia	- Comportamento Humano Ética; - Gestão de Recursos Humanos
Aldo Daniel Poccioni	- Direito	- Legislação Turística
Alexandre Silva Sampaio Lobo	- Sociologia Política e Administração Pública; - Especialização em Problemas do Desempenho Escolar	- Administração e Planejamento
Camila Amaral Gilioli	- Comunicação Social	- Organização de Eventos
Cristina Carral Martins Mallet	- Administração - Turismo	- Agenciamento e Emissão - Geografia do Turismo
Sandra Regina Cazarim	- Educação Física	- Gestão de Lazer e Recreação
Marcelo Madureira Mallet	- Turismo	- Hotelaria; - Alimentos e Bebidas
Márcia Morgenstern Ferreira	- Letras – Português/Inglês	- Inglês
Ernestina R. Sucevich	- Letras – Português/Espanhol	- Espanhol
Martim Cabrera dos Santos	- Ciências Contábeis	- Planejamento e Orçamento Contábil
Sedenilso Antonio Machado	- Comunicação Social (Publicidade e Propaganda) - Especialização em Marketing Empresarial	- Plano de Marketing - Técnica de Vendas
Vanderlucia da Silva	- Administração - Especialização em Administração de Empresas: Área de concentração: Marketing	- Empreendimentos Turísticos - Planejamento e Gestão de Marketing



PROCESSO N° 539/2006

### 3. Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 70/06 do NRE de Curitiba, integrada por Técnicos Pedagógicos da SEED e do NRE e a Especialista Andressa Alves Watanabe, graduada em Turismo com Especialização em Ecoturismo, emitiu o Laudo Técnico favorável à então renovação da autorização de funcionamento do referido Curso, conforme Deliberação n.º 02/00-CEE, alterada pela Deliberação n.º 09/05-CEE.

O relatório de Avaliação do Curso Profissional apresenta as seguintes informações:

“ (...)

#### 02. DADOS INICIAIS

2.1 Ano letivo do início do Curso: 2003

2.2 Número de turmas no ano em que iniciou o curso: 2 Turmas

2.3 Número de turmas no presente ano letivo: Nenhuma Turma

#### 03. NÚMERO DE ALUNOS:

ANO	MATRICULADOS				TOTAL	DESISTENTES				TOTAL
	*1ª	2ª	3ª	4ª		*1ª	2ª	3ª	4ª	
2000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2001	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2002	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2003	44	-	-	-	44	12	-	-	-	12
2004	27	-	-	-	27	08	-	-	-	08

\* Série, período, etapa, módulo, semestre.

#### 04. PLANO DE CURSO ATUALIZADO

(...)

4.3 (...) profissionais do NRE que analisaram o Plano de Curso.

Élem Ribeiro Valle Poiani

Dircelha Domingues Bueno

#### 05. RECURSOS HUMANOS

(...)

Todos os professores são graduados em áreas de conhecimento correlatas às disciplinas ministradas, tendo, alguns especialização e outros ainda, mestrado.

#### 06. ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS

(...)

Nosso acompanhamento aponta alto grau de absorção dos profissionais recém formados, no mercado de trabalho.



PROCESSO N° 539/2006

07. SOBRE O CURSO.

e) Itens relevantes:

- A ênfase nos conhecimentos técnicos operacionais;
- Quadro e professores com vasta experiência profissional, além da formação acadêmica;
- Estímulo da Direção Pedagógica às atividades extra-classe.

f) Sugestões para alcançar a melhoria

Revisão de materiais didáticos e pesquisas que tentem individualizar mais o atendimento ao aluno.

08. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

8.1 Acervo Bibliográfico:

(...)

A biblioteca encontra-se em condições e o acervo bibliográfico adequado para a oferta do Curso Técnico em Hospitalidade e Turismo Nível Médio.

8.2 Laboratórios

(...)

Contém o laboratório com todos os equipamentos específicos para o referido curso.

09. OBSERVAÇÕES GERAIS

Atestamos "*in loco*" a existência do acervo bibliográfico e do laboratório necessário para o desenvolvimento da proposta."

#### **4. Parecer DEP/SEED**

O DEP/SEED, pelo Parecer n.º 93/06, encaminha o processo ao Conselho para a renovação do reconhecimento do referido Curso.

#### **II – VOTO DA RELATORA**

Considerando o exposto e tendo em vista a Deliberação n.º 09/05-CEE, somos pela renovação do reconhecimento do Curso Técnico em Hospitalidade e Turismo – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade, do Centro de Educação Profissional Latino Americano, mantido pela Sociedade de Ensino Latino Americano S/C Ltda., no município de Curitiba, a partir de 2005, pelo prazo de cinco anos conforme o estabelecido no §1º, Art. 41, da Deliberação n.º 04/99-CEE.

É o Parecer.



**ESTADO DO PARANÁ**  
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO N° 539/2006

**CONCLUSÃO DA CÂMARA**

A Câmara de Planejamento aprova, por unanimidade, o Voto do Relator.  
Curitiba, 05 de outubro de 2006.

**DECISÃO DO PLENÁRIO**

O Plenário do Conselho Estadual de Educação aprovou, por unanimidade, a Conclusão da Câmara.

Sala Pe. José de Anchieta, em 06 de outubro de 2006.