



PROCESSO N.º 219/11

PROTOCOLO N.º 10.404.732-7

PARECER CEE/CEB N.º 700/11

APROVADO EM 04/08/11

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DE  
PONTA GROSSA

MUNICÍPIO: PONTA GROSSA

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

RELATOR: DAGMAR JOÃO BRASIL

## I – RELATÓRIO

1 - Pelo Ofício n.º 192/2011-SUED/SEED de 24/02/2011, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho o expediente protocolado no NRE de Ponta Grossa em 21/05/10 de interesse do Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa, que por sua Direção solicita autorização para o funcionamento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer – subsequente ao Ensino Médio.

A instituição de ensino foi credenciada para ofertar Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução Secretarial n.º 2233/10 de 21/05/10 e do Parecer CEE/CEB n.º 543/10 de 07/05/10.

## 2 – Da instituição de Ensino

O Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa está localizado à Rua Júlia da Costa n.º 229, Bairro Colônia Dona Luzia no Município de Ponta Grossa e tem como Entidade Mantenedora o Governo do Estado do Paraná.

Foi credenciado para oferta de Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução Secretarial n.º 2233/10 de 21/05/10.



PROCESSO N.º 219/11

### **3 – Dados Gerais do Curso**

Curso Técnico em Cozinha  
Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer  
Carga horária total do curso: 833h  
Regime de funcionamento: de 2ª a 6ª feira, no(s) período(s): manhã, tarde e/ou noite  
Regime de matrícula: semestral  
Número de vagas: 40  
Período de integralização do curso: mínimo 01 (um) ano, máximo 05 (cinco) anos  
Requisitos de acesso: Egressos do Ensino Médio  
Modalidade de oferta: Presencial, subsequente

### **4 – Justificativa**

Segundo dados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL), existem no Brasil cerca de 780 mil bares e restaurantes que movimentam mais de 12 bilhões de reais ao ano, sendo o setor responsável pela geração de 8% dos empregos diretos (seis milhões de empregos) e que, no Brasil, 25% das refeições são feitas fora de casa. Esse número cresce 1,5% ao ano. Em um período de cinco anos, o setor de alimentação fora do lar avançou quase meio ponto em sua participação no PIB brasileiro, saltando de 2,09% em 2000, para 2,4% em 2005.

O Curso Técnico em Cozinha, em Nível Médio, na Modalidade Subsequente, vem ao encontro da necessidade da formação do Técnico numa perspectiva de totalidade, articulando trabalho, cultura, ciência, tecnologia e tempo, visando o acesso ao universo de saberes e conhecimentos científicos e tecnológicos produzidos historicamente. (...)(fl. 12)

### **5 – Objetivos**

Os objetivos estão descritos à folha 14.

### **6 – Perfil Profissional de Conclusão de Curso**

O Técnico em Cozinha detém conhecimentos científico-tecnológicos que lhe permitem atuar de forma consciente na sociedade e no mundo do trabalho. Atua na organização da cozinha, na seleção e no preparo da matéria-prima. Participa da elaboração e organização dos pratos do cardápio. Executa cortes e métodos de cozimento, utilizando as práticas de manipulação de alimentos. Opera e mantém equipamentos e maquinário de cozinha. Armazena diferentes tipos de gêneros alimentícios, controla estoque, consumo e custos. (fl. 16)



PROCESSO N.º 219/11

### 7 – Articulação com o Setor Produtivo

A instituição de ensino mantém convênios com:

- A.J. Eckert & Cia Ltda. ME.
- Churrascaria NTL Ltda. – Churrascaria Papai Cogo
- Buffet Silvana Kuhn

Os termos estão anexados às folhas 52, 55 e 249 a 254.

### 8 – Organização Curricular

<b>Matriz Curricular</b>					
<b>Estabelecimento: CENTRO EST DE ED PROF DE PONTA GROSSA</b>					
<b>Município: PONTA GROSSA</b>					
<b>Curso: TÉCNICO EM COZINHA</b>					
<b>Forma: SUBSEQUENTE</b>			<b>Ano de implantação: 2010</b>		
<b>Turno: MANHA, TARDE, NOITE</b>			<b>Carga horária: 1000 horas aula ou</b>		
<b>Módulo: 20</b>			<b>ORGANIZAÇÃO: SEMESTRAL</b>		
<b>DISCIPLINA</b>		<b>1º</b>	<b>2º</b>	<b>hora/ aula</b>	<b>hora</b>
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 DO TRABALHO	2		40	33
10	SERVIÇOS DE COZINHA PROFISSIONAL	4	4		
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>



PROCESSO N.º 219/11

### **9 – Certificação**

O aluno ao concluir com sucesso, o curso conforme organização curricular aprovada, receberá o Diploma de Técnico em Cozinha.

### **10 – Critérios de Avaliação da Aprendizagem**

(...)

A avaliação será expressa por notas, sendo a mínima para aprovação 6,0 (seis vírgula zero). (fls. 49)

### **11 – Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores**

Os critérios de aproveitamento e experiências anteriores estão descritos às folhas 49 e 50.

### **12 – Plano de Avaliação do Curso**

O plano de avaliação do curso está anexado às folhas 57.

### **13 – Corpo Docente**

<b>NOME</b>	<b>FORMAÇÃO</b>	<b>DISCIPLINA</b>
Gisely de Fátima Kogos	• Bacharel em Nutrição	• Coordenação do Curso • Coordenação do Estágio não Obrigatório
Soraya Adriane Blum	• Engenharia de Alimentos • Mestrado em Química Aplicada'	• Bebidas em Gastronomia
Marina Ferreira Araújo	• Bacharel em Nutrição	• Cozinha Brasileira • Cozinha Fria • Cozinha Internacional
Marcelo da Rocha	• Filosofia	• Fundamentos do Trabalho
Enelise Aparecida Staron	• Engenharia de Alimentos	• Higiene e Segurança Alimentar
Lidiane Maria Scheuer	• Bacharel em Nutrição	• História, Arte e Cultura dos Alimentos • Noções de Nutrição na Gastronomia • Serviços de Cozinha Internacional
Rejane Schaf Raymundo	• Psicologia	• Psicologia Social e do Trabalho
Larissa Bierntski	• Bacharel em Turismo	• Serviços de Sala e Copa



PROCESSO N.º 219/11

#### **14 – Plano de Estágio não Obrigatório**

O plano de estágio não obrigatório está anexado às folhas 38 a 45.

#### **15 – Recursos Físicos e Materiais**

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 203 a 203b.

#### **16 – Comissão Verificadora**

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 624/10, do NRE de Ponta Grossa, integrada pelos Técnicos Pedagógicos: José Maurício Teixeira – licenciado em Geografia, Jacqueline Tomen Machado – licenciada em Pedagogia e como perita Karina Marques – tecnóloga em Alimentos, emitiu o Laudo Técnico favorável à autorização para funcionamento do referido do curso, conforme Deliberação n.º 09/06-CEE/PR. (fls. 256 a 267)

Consta à folha 08, o protocolo n.º 7.594.958-8, de encaminhamento à Mantenedora, solicitando providências quanto ao Relatório do Corpo de Bombeiros.

#### **II – VOTO DO RELATOR**

Considerando o exposto e o Parecer n.º 21/11-DET/SEED, aprovamos o Plano do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, e votamos pela autorização para funcionamento do referido curso, a partir da data de publicação do ato autorizatório, carga horária 833 horas, regime de matrícula semestral, período mínimo de integralização de 01 (um) ano, 40 vagas por turma, presencial, do Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa, município de Ponta Grossa, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, de acordo com as Deliberações n.ºs 09/06 e 02/10-CEE/PR.

Determinamos à mantenedora que:

a) sejam tomadas as devidas providências necessárias quanto à ressalva apontada neste Parecer;

b) a formação pedagógica da coordenação e dos docentes seja ação a ser implementada.



PROCESSO N.º 219/11

A Instituição de Ensino deverá:

a) tomar as devidas providências quanto ao registro “on line” ao SISTEC – Sistema de Informação e Supervisão de Educação Profissional e Tecnológica, para o referido curso;

b) incorporar os procedimentos didático-pedagógicos apresentados neste Plano de Curso no Regimento Escolar.

Encaminhamos:

a) o Parecer à Secretaria de Estado da Educação para a expedição do ato de autorização para funcionamento do referido curso;

b) o processo à instituição de ensino para constituir acervo e fonte de informação.

É o Parecer.

#### DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Básica aprova, por unanimidade, o Voto do Relator.  
Curitiba, 04 de agosto de 2011.

Romeu Gomes de Miranda  
Presidente do CEE

Maria das Graças Figueiredo Saad  
Presidente da CEB