



PROCESSO N.º 120/12

PROTOCOLO N.º 11.205.515 - 0

PARECER CEE/CEB N.º 330/12

APROVADO EM 09/05/12

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: COLÉGIO OPET – ENSINO MÉDIO E PROFISSIONAL

MUNICÍPIO: CURITIBA

ASSUNTO: Pedido de autorização para funcionamento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer.

RELATOR: JOSEVAL BASÍLIO PELISSER

I – RELATÓRIO

1. Pelo ofício n.º 1723/2011-SUED/SEED, de 21/12/2011, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho o expediente protocolado no NRE de Curitiba em 29/08/2011, de interesse do Colégio OPET – Ensino Médio e Profissional, que solicita a autorização para funcionamento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, subsequente e/ou concomitante ao Ensino Médio.

2. Da Instituição de Ensino

O Colégio OPET – Ensino Médio e Profissional, localizado na Avenida Iguaçu, 755, Bairro Rebouças, do município de Curitiba e mantido pela Associação de Ensino Jerônimo Gomes de Medeiros, foi credenciado para oferta de cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução Secretarial n.º 2419/2001, de 09/10/2001; obteve a renovação do credenciamento pela Resolução Secretaria n.º 1724/09, de 28/05/2009, a partir do início do ano de 2006 e Resolução Secretarial n.º 153/11, de 10/01/2011, a partir do início do ano de 2011, pelo prazo de cinco anos, com base no Parecer CEE/CEB n.º 1218/10. (fls. 19 e 20)

3. Dados Gerais do Curso (fls. 41)

Curso: Técnico em Cozinha
Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer
Carga horária: 880 horas
Regime de funcionamento: matutino – 08 horas às 12 horas; vespertino – 13 horas às 17 horas e 30 minutos e noturno – 19 horas às 22 horas e 30 minutos
Regime de matrícula: subsequente – semestral e concomitante – anual
Número de vagas: 40 vagas por turma e turno



PROCESSO N° 120/12

Período de integralização do curso: mínimo de 18 meses e máximo de 03 anos para o subsequente e mínimo de 03 anos e máximo de 05 anos para o concomitante

Requisitos de acesso: subsequente - ter concluído o Ensino Médio ou equivalente;

Concomitante – estar matriculado no 1º ano do Ensino Médio

Modalidade de oferta: presencial, subsequente e/ou concomitante ao Ensino Médio.

4. Justificativa (fls. 38)

(...) O desafio a ser enfrentado na busca de cumprir essa função é o de formar profissionais que sejam capazes de lidar com a rapidez da produção dos conhecimentos científicos e técnicos e de sua transferência e aplicação na sociedade em geral e no mundo do trabalho, em particular. Diante dessa constatação, a possibilidade de formar pessoas capazes de lidar com o avanço da ciência e da tecnologia e dele participarem de forma proativa deve atender a três premissas básicas: formação científico-técnica-humanística sólida, flexibilidade para as mudanças e educação continuada.

(...) É neste contexto que um profissional altamente capacitado em cozinha se destaca. Para atender a necessidade técnica de demanda de mão-de-obra qualificada com conhecimentos técnicos na área de cozinha que vem de encontro ao crescimento tecnológico atual, tornando a Educação Profissional um meio de proporcionar essa qualificação. Formação esta que prioriza os aspectos sociais, políticos e culturais, oportunizando o direito à capacitação profissional para as pessoas que não tiverem possibilidade de estudar em idade adequada.

5. Os objetivos estão descritos às folhas 40.

6. Perfil Profissional (fls.42)

O Técnico em Cozinha atua na organização da cozinha 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.

7. Articulação com o Setor Produtivo

técnica com: A instituição de ensino mantém acordo de cooperação

- Ferrero do Brasil Indústria Doceira e Alimentar Ltda.
- Paris Cafeteria Ltda.
- Hettich do Brasil Ltda.

Os termos de cooperação técnica estão anexados às folhas 75 a 81.



PROCESSO N° 120/12

8. Organização Curricular

O Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, subsequente e/ou concomitante ao Ensino Médio, apresenta carga horária de 880 horas.

Matriz Curricular (fls. 69)

ESTABELECIMENTO		COLÉGIO OPET – ENSINO MÉDIO E PROFISSIONAL		
MUNICÍPIO	Curitiba	NRE-NÚCLEO REGIONAL DE EDUCAÇÃO		Curitiba
CURSO	CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM COZINHA			
FORMA	Subsequente/Semestre Concomitante/Ano	ANO DE IMPLANTAÇÃO		2012
TURNO	Manhã – Tarde – Noite	CARGA HORÁRIA		800 horas
MÓDULO	20 semanas – subsequente ou 40 - concomitante	ORGANIZAÇÃO		Semestral/ Anual
MÓDULO	DISCIPLINA	C/H TEÓRICA	C/H PRÁTICA	C/H TOTAL
MÓDULO I	Higiene e Manipulação de Alimentos	20h	20h	40h
	Infraestrutura e Equipamentos de Cozinha	20h	20h	40h
	Nutrição Básica	40h	-	40h
	Química dos Alimentos	40h	-	40h
	Técnicas de Cozinha e Preparo de Alimentos	40h	40h	80h
	TOTAL		160h	80h
MÓDULO II	Armazenagem de Gêneros Alimentícios	20h	20h	40h
	Chocolataria e Decoração Gastronômica	-	40h	40h
	Cortes Cárneos	-	40h	40h
	História da Gastronomia	40h	-	40h
	Mise en Place e Eventos	20h	20h	40h
	Organização da Cozinha e da Matéria-Prima e Planejamento de Cardápio	20h	20h	40h
	Segurança e Ética na Cozinha	40h	-	40h
TOTAL		140h	140h	280h
MÓDULO III	Administração e Logística de Suprimentos	-	40h	40h
	Elaboração de Custos e Marketing na Gastronomia	40h	-	40h
	Harmonização Enogastronomica, Bebidas e Coquetelaria	40h	-	40h
	Panificação e Confeitaria	-	40h	40h
	Serviços do Técnico de Cozinha	40h	40h	80h
	Tipos de Cozinha	20h	20h	40h
	TOTAL		140h	140h
TOTAL GERAL DA MATRIZ CURRICULAR		440h	360h	880h



PROCESSO N° 120/12

9. Certificação (fls. 150)

Os alunos que concluírem os três semestres, conforme organização curricular subsequente e comprovarem a conclusão do Ensino Médio, receberão o diploma de Técnico em Cozinha de Nível Médio;

Os alunos que concluírem os três anos, conforme organização curricular concomitante ao Ensino Médio, receberão o diploma de Técnico em Cozinha de Nível Médio.

10. Critérios de Avaliação (fls. 71)

(...) O rendimento mínimo exigido pela instituição de ensino é de 6,0 (seis vírgula zero), por disciplina e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento).

Estarão sujeitos a Exames Finais, os alunos que apresentarem frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) e média anual até 5,9 (cinco vírgula nove).

11. Os critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores estão descritos às folhas 72.

12. O Plano de Avaliação do curso está anexado às folhas 82.

13. Corpo Docente (fls. 108)

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
-Cláudia Helena Degáspari	-Bacharel em Engenharia de Alimentos -Especialização em MBA-Gestão em Marketing e Negócios -Mestrado em Tecnologia Química -Doutorado em Tecnologia de Alimentos -Diplome D' Etudes em Langue Francaise D.E.L.F. Ler Degré	-Coordenação de Curso
-Ana Paula Nadalini	-História -Mestrado em História	-História da Gastronomia
-Andréa Grano Marques	-Bacharel em Psicologia -Especialização em Sociologia dos Sistemas Agroalimentares -Mestrado em Nutrição -Doutorado em Ciências	-Nutrição Básica -Serviços de Técnico de Cozinha



PROCESSO N° 120/12

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
-Camila Tadeschi Pazello	-Bacharel em Nutrição -Especialização em Gestão em Nutrição Clínica	-Chocolataria e Decoração Gastronômica -Química de Alimentos -Tipos de Cozinha
-Isabel Cristina Palmeira Alves	-Bacharel em Nutrição -Educação Física -Especialização em Ciência do Movimento Humano	-Armazenagem de Gêneros Alimentícios -Higiene e Manipulação de Alimentos -Infraestrutura e Equipamentos de Cozinha
-Marcelo do Carmo Rocha	-Bacharel em Administração -Especialização em Administração Hotelaria e Marketing de Turismo -Especialização em Metodologia do Ensino Superior	-Harmonização Enogastronômica, Bebidas e Coquetelaria
-Luciano Koenig de Castro	-Tecnólogo em Marketing de Varejo -MBA em Gestão Empresarial	-Segurança e Ética na Cozinha
-Sibele Cristina da Silva	-Tecnólogo em Gestão Financeira	-Administração e Logística de Suprimentos
-Suelen Gonçalves dos Santos Rodrigues	-Bacharel em Nutrição -Especialização em Qualidade de Alimentos	-Panificação e Confeitaria -Organização da Cozinha e da Matéria-Prima e Planejamento de Cardápio -Cortes Cárneos

14. As práticas profissionais estão anexadas às folhas 67.

15. Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 151 a 160

16. Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 0546/11, do NRE de Curitiba, integrada pelos técnicos pedagógicos: Albino Pedro Zanatta, licenciado em Matemática; Ana Maria Alberton Musial, licenciada em Geografia e como perito Marcelo Caldart, bacharel em Turismo, emitiu o laudo técnico favorável à autorização para funcionamento do referido curso. (fls. 266 a 277)



PROCESSO N° 120/12

II – VOTO DO RELATOR

Considerando o exposto e o Parecer nº 534/11-DET/SEED, aprovamos o Plano do Curso Técnico em Cozinha - Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, subsequente e/ou concomitante ao Ensino Médio, e votamos pela autorização para funcionamento do referido curso, a partir da data de publicação do ato autorizatório, carga horária de 880 horas, regime de matrícula semestral para o subsequente e anual para o concomitante, período mínimo de integralização do curso de 18 meses ou 03 anos, conforme o regime de matrícula, 40 vagas por turma e turno, presencial, do Colégio OPET – Ensino Médio e Profissional, do município de Curitiba, mantido pela Associação de Ensino Jerônimo Gomes de Medeiros, de acordo com as Deliberações nº 09/06 e nº 02/10 – CEE/PR.

Recomendamos à mantenedora que a formação pedagógica da coordenação e dos docentes do curso seja ação a ser implementada.

A instituição de ensino deverá:

- a) tomar as devidas providências quanto ao registro “*on line*” no 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 ao Regimento Escolar.

Encaminhamos:

- a) cópia deste Parecer à Secretaria de Estado da Educação para a expedição do ato autorizatório do referido curso;
- b) o processo à instituição de ensino, para constituir acervo e fonte de informação.

É o Parecer.



ESTADO DO PARANÁ
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO N° 120/12

DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Básica aprova, por unanimidade, o voto do Relator.
Curitiba, 09 de maio de 2012.

Maria das Graças Figueiredo Saad
Presidente da CEB

Oscar Alves
Presidente do CEE