



PROCESSO N.º 1180/12

PROTOCOLO N.º 11.015.723-1

PARECER CEE/CEMEP N.º 205/12

APROVADO EM 06/12/12

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

INTERESSADO: CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL OS PINHAIS

MUNICÍPIO: SÃO JOSÉ DOS PINHAIS

ASSUNTO: Pedido de renovação do reconhecimento do Curso Técnico em Hotelaria com Ênfase em Serviços – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade, para fins de cessação.

RELATOR: ARNALDO VICENTE

I – RELATÓRIO

1. Histórico

A Secretaria de Estado da Educação, pelo ofício n.º 1220/12-SEED/SUED, encaminha a este Conselho, o expediente acima, protocolado no NRE da Área Metropolitana Sul em 27/05/11, de interesse do Centro de Educação Profissional Os Pinhais, do município de São José dos Pinhais, mantido pela ASEC – Associação de Promoção Social, Educação e Cultura que, por sua presidência, solicita renovação do reconhecimento do Curso Técnico em Hotelaria com Ênfase em Serviços – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade, para fins de cessação.

A instituição de ensino foi credenciada para a oferta da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, pelo prazo de cinco anos, pela Resolução Secretarial n.º 115/02, de 18/01/02, a partir do início do ano letivo de 2001, obtendo a renovação do credenciamento pela Resolução Secretarial n.º 1045/10, de 19 de março de 2010 e obteve nova renovação do credenciamento pela Resolução Secretarial n.º 1472/12.

O Curso Técnico em Hotelaria com Ênfase em Serviços – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade foi autorizado e reconhecido pelo prazo de três anos, pela Resolução Secretarial n.º 115/02, de 18/01/02, a partir do início do ano letivo de 2001 e pela Resolução Secretarial n.º 5281/10 de 02/12/10 teve renovado o seu reconhecimento excepcionalmente até o final de 2010.



1.1 Dados Gerais do Curso

- Habilitação Profissional: Técnico em Hotelaria com Ênfase em Serviços
- Área Profissional: Turismo e Hospitalidade
- Carga horária:
 - Conhecimentos teóricos: 1.206 horas e 40 minutos
 - Práticas profissionais: 2.400 horas
 - Total: 3.606 horas e quarenta minutos
- Forma: concomitante ou subsequente
- Período de integralização do curso: mínimo de 02 anos
- Regime de funcionamento: o curso é ministrado no turno vespertino, de segunda-feira a sábado, no horário das 14h30min às 18h.
- Número de vagas:
 - para residentes 20 vagas (oferta condicionada à estrutura de moradia no período)
 - para não residentes 30 vagas
 - Total: 50 vagas
- Regime de matrícula: "A matrícula inicial será modular para o Módulo Básico, condição prévia para a continuidade do Curso. Após aprovação neste, o aluno poderá efetivar a matrícula para o Curso".
- Modalidade de oferta: Presencial
- Requisitos de acesso: matriculado no Ensino Médio ou tê-lo concluído.

1.2 Perfil Profissional de Conclusão de Curso

Das Qualificações Intermediárias

Módulo Básico:

- Adquirir uma visualização geral sobre Turismo e Hospitalidade;
- Conhecer as noções básicas do Setor de Lavanderia, Limpeza, Cozinha, Restaurante, Copa e Recepção.
- Demonstrar postura profissional e bom relacionamento pessoal.
- Nivelar o conhecimento básico da Língua Materna e do raciocínio lógico matemático.
- Incorporar princípios de Higiene no âmbito pessoal, profissional e social.

Módulo de Governança e Complementar

- Reconhecer princípios básicos de economia e qualidade relativas ao fluxo de mercadorias do setor.
- Articular a brigada de trabalho e distribuir as atividades dentro do setor.
- Aplicar as normas de higiene pessoal, ambiental e profissional no setor.
- Organizar e executar serviços de limpeza, arrumação, reparo, conservação e de lavanderia.
- Adquirir domínio das relações interpessoais saudáveis no trabalho.



PROCESSO N.º 1180/12

Módulo de Recepção e Complementar

- Reconhecer princípios básicos de economia e qualidade relativas ao fluxo de mercadorias do setor.
- Articular a brigada de trabalho e distribuir as atividades dentro do setor.
- Aplicar as normas de higiene pessoal, ambiental e profissional no setor.
- Organizar e executar os serviços de reserva, telefonia e recepção com os instrumentos próprios.
- adquirir domínio das relações interpessoais saudáveis no trabalho.

Módulo de Cozinha e Complementar

- Reconhecer princípios básicos de economia e qualidade relativas ao fluxo de mercadorias do setor.
- Articular a brigada de trabalho e distribuir as atividades dentro do setor.
- Aplicar as normas de higiene pessoal, ambiental e profissional no setor.
- Organizar e executar as produções culinárias da cozinha e confeitaria nas normas da correta nutrição.
- adquirir domínio das relações interpessoais saudáveis no trabalho.

Módulo de Restaurante e Complementar

- Reconhecer princípios básicos de economia e qualidade relativas ao fluxo de mercadorias do setor.
- Articular a brigada de trabalho e distribuir as atividades dentro do setor.
- Aplicar as normas de higiene no setor e atender acidentes de primeiros socorros.
- Organizar e executar os serviços de restaurante, bar, copa, balcão e lanchonete.
- adquirir domínio das relações interpessoais saudáveis no trabalho.

De conclusão de Curso

O Curso Técnico em Hotelaria possibilitará que o aluno, ao concluí-lo, conforme registro do verso do Histórico Escolar, esteja apto a:

Executar, organizar e supervisionar serviços de Cozinha, Restaurante/Bar, Recepção e Governança (Limpeza e Lavanderia).

Organizar espaços físicos de hospedagem e de alimentação, de acordo com seu uso e articulação funcional e fluxos de trabalhos e de pessoas.

Executar atividades de gerenciamento de recursos materiais e tecnológicos: estoque, produtos, máquinas e equipamentos.

Operar a comercialização de produtos e serviços de alimentação e hospedagem, com direcionamento de ações de venda para sua clientela.

Executar o gerenciamento de pessoal envolvido na prestação de serviços.

Organizar eventos simples, articulando os meios para sua realização com prestadores de serviços e provedores de infraestrutura e apoio.

Comunicar-se efetivamente com o cliente, expressando-se em idioma de comum entendimento. (219 e 220)



PROCESSO N.º 1180/12

1.3 Matriz Curricular

ESTABELECIMENTO: CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL "OS PINHAIS" MANTENEDORA: ASEC – Associação de Promoção Social, Educação e Cultura MUNICÍPIO: São José dos Pinhais SECRETARIA: SEED – Secretaria de Educação do Paraná ÁREA: Turismo e Hospitalidade CURSO: Técnico em Hotelaria com Ênfase em Serviços		ANO DE IMPLANTAÇÃO: 2004 <i>469</i> IMPLANTAÇÃO: Gradativa DURAÇÃO: 4 semestres MÓDULO: 20 semanas CARGA HORÁRIA: 3606 h 40 min TURNO: Integral																																																										
MÓDULO BÁSICO 73h 20 min																																																												
<table border="1"> <tr><td>Princ. de Adm Tur e Hotel.</td><td>6h40min</td></tr> <tr><td>Básico de Lavanderia</td><td>6h40min</td></tr> <tr><td>Básico de Limpeza</td><td>6h40min</td></tr> <tr><td>Básico de Cozinha</td><td>6h40min</td></tr> <tr><td>Básico de Rest. / Copa</td><td>6h40min</td></tr> <tr><td>Básico de Recepção</td><td>6h40min</td></tr> <tr><td>Relações Hum. no Trab.</td><td>6h40min</td></tr> <tr><td>Comunicação</td><td>6h40min</td></tr> <tr><td>Matemática Básica</td><td>6h40min</td></tr> <tr><td>Higiene</td><td>6h40min</td></tr> <tr><td>Introd. à Metod. Científica</td><td>6h40min</td></tr> <tr><td>CONHECIM. TEÓRICOS</td><td>73h20min</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">=</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Atendente Básico de Hotel</td></tr> </table>				Princ. de Adm Tur e Hotel.	6h40min	Básico de Lavanderia	6h40min	Básico de Limpeza	6h40min	Básico de Cozinha	6h40min	Básico de Rest. / Copa	6h40min	Básico de Recepção	6h40min	Relações Hum. no Trab.	6h40min	Comunicação	6h40min	Matemática Básica	6h40min	Higiene	6h40min	Introd. à Metod. Científica	6h40min	CONHECIM. TEÓRICOS	73h20min	=		Atendente Básico de Hotel																														
Princ. de Adm Tur e Hotel.	6h40min																																																											
Básico de Lavanderia	6h40min																																																											
Básico de Limpeza	6h40min																																																											
Básico de Cozinha	6h40min																																																											
Básico de Rest. / Copa	6h40min																																																											
Básico de Recepção	6h40min																																																											
Relações Hum. no Trab.	6h40min																																																											
Comunicação	6h40min																																																											
Matemática Básica	6h40min																																																											
Higiene	6h40min																																																											
Introd. à Metod. Científica	6h40min																																																											
CONHECIM. TEÓRICOS	73h20min																																																											
=																																																												
Atendente Básico de Hotel																																																												
<table border="1"> <tr><td>Com.: Ética e Cidadania - I</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Inglês Básico - I</td><td>25h</td></tr> <tr><td>Espanhol Básico - I</td><td>25h</td></tr> <tr><td>Relações Humanas - I</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>Informática - I</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>COMPLEMENTAR - I</td><td>83h20min</td></tr> </table>		Com.: Ética e Cidadania - I	8h20min	Inglês Básico - I	25h	Espanhol Básico - I	25h	Relações Humanas - I	16h40min	Informática - I	8h20min	COMPLEMENTAR - I	83h20min	<table border="1"> <tr><td>Com.: Ética e Cidad. - II</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Inglês Básico - II</td><td>25h</td></tr> <tr><td>Espanhol Básico - II</td><td>25h</td></tr> <tr><td>Relações Humanas - II</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>Informática - II</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>COMPLEMENTAR - II</td><td>83h20min</td></tr> </table>		Com.: Ética e Cidad. - II	8h20min	Inglês Básico - II	25h	Espanhol Básico - II	25h	Relações Humanas - II	16h40min	Informática - II	8h20min	COMPLEMENTAR - II	83h20min																																	
Com.: Ética e Cidadania - I	8h20min																																																											
Inglês Básico - I	25h																																																											
Espanhol Básico - I	25h																																																											
Relações Humanas - I	16h40min																																																											
Informática - I	8h20min																																																											
COMPLEMENTAR - I	83h20min																																																											
Com.: Ética e Cidad. - II	8h20min																																																											
Inglês Básico - II	25h																																																											
Espanhol Básico - II	25h																																																											
Relações Humanas - II	16h40min																																																											
Informática - II	8h20min																																																											
COMPLEMENTAR - II	83h20min																																																											
<table border="1"> <tr><td>Com.: Ética e Cidad. - III</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Inglês Básico - III</td><td>25h</td></tr> <tr><td>Espanhol Básico - III</td><td>25h</td></tr> <tr><td>Relações Humanas - III</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>Informática - III</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>COMPLEMENTAR - III</td><td>83h20min</td></tr> </table>		Com.: Ética e Cidad. - III	8h20min	Inglês Básico - III	25h	Espanhol Básico - III	25h	Relações Humanas - III	16h40min	Informática - III	8h20min	COMPLEMENTAR - III	83h20min																																															
Com.: Ética e Cidad. - III	8h20min																																																											
Inglês Básico - III	25h																																																											
Espanhol Básico - III	25h																																																											
Relações Humanas - III	16h40min																																																											
Informática - III	8h20min																																																											
COMPLEMENTAR - III	83h20min																																																											
<table border="1"> <tr><td colspan="2">MÓDULO DE GOVERNANÇA 900 h</td></tr> <tr><td>Adm. de Prod. e Materiais</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Adm. de Pessoal</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Higiene Profissional</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Limpeza</td><td>25h</td></tr> <tr><td>Manutenção</td><td>25h</td></tr> <tr><td>Lavanderia</td><td>33h20min</td></tr> <tr><td>Costura</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>CONHECIM. TEÓRICOS</td><td>125h</td></tr> <tr><td>PRÁT. DE GOVERNANÇA</td><td>775h</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">=</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Auxiliar de Serviços de Governança</td></tr> </table>		MÓDULO DE GOVERNANÇA 900 h		Adm. de Prod. e Materiais	8h20min	Adm. de Pessoal	8h20min	Higiene Profissional	8h20min	Limpeza	25h	Manutenção	25h	Lavanderia	33h20min	Costura	16h40min	CONHECIM. TEÓRICOS	125h	PRÁT. DE GOVERNANÇA	775h	=		Auxiliar de Serviços de Governança		<table border="1"> <tr><td colspan="2">MÓDULO DE RECEPÇÃO 200 h</td></tr> <tr><td>Adm. de Prod. e Materiais</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Adm. de Pessoal</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Higiene Profissional</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Recepção</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>Reservas</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Telefonia</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Ferramentas de Trabalho</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Redação Profissional</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>CONHECIM. TEÓRICOS</td><td>75h</td></tr> <tr><td>PRÁT. DE RECEPÇÃO</td><td>125h</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">=</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Recepcionista</td></tr> </table>		MÓDULO DE RECEPÇÃO 200 h		Adm. de Prod. e Materiais	8h20min	Adm. de Pessoal	8h20min	Higiene Profissional	8h20min	Recepção	16h40min	Reservas	8h20min	Telefonia	8h20min	Ferramentas de Trabalho	8h20min	Redação Profissional	8h20min	CONHECIM. TEÓRICOS	75h	PRÁT. DE RECEPÇÃO	125h	=		Recepcionista								
MÓDULO DE GOVERNANÇA 900 h																																																												
Adm. de Prod. e Materiais	8h20min																																																											
Adm. de Pessoal	8h20min																																																											
Higiene Profissional	8h20min																																																											
Limpeza	25h																																																											
Manutenção	25h																																																											
Lavanderia	33h20min																																																											
Costura	16h40min																																																											
CONHECIM. TEÓRICOS	125h																																																											
PRÁT. DE GOVERNANÇA	775h																																																											
=																																																												
Auxiliar de Serviços de Governança																																																												
MÓDULO DE RECEPÇÃO 200 h																																																												
Adm. de Prod. e Materiais	8h20min																																																											
Adm. de Pessoal	8h20min																																																											
Higiene Profissional	8h20min																																																											
Recepção	16h40min																																																											
Reservas	8h20min																																																											
Telefonia	8h20min																																																											
Ferramentas de Trabalho	8h20min																																																											
Redação Profissional	8h20min																																																											
CONHECIM. TEÓRICOS	75h																																																											
PRÁT. DE RECEPÇÃO	125h																																																											
=																																																												
Recepcionista																																																												
<table border="1"> <tr><td colspan="2">MÓDULO DE COZINHA 825 h</td></tr> <tr><td>Adm. de Prod. e Materiais</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Adm. de Pessoal</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Higiene Profissional</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Cozinha</td><td>66h40min</td></tr> <tr><td>Confeitaria</td><td>66h40min</td></tr> <tr><td>Nutrição</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>Dietoterapia</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>Cálculo Elementar</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>CONHECIM. TEÓRICOS</td><td>200h</td></tr> <tr><td>PRÁT. DE COZINHA</td><td>625h</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">=</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Auxiliar de Serviços de Cozinha</td></tr> </table>		MÓDULO DE COZINHA 825 h		Adm. de Prod. e Materiais	8h20min	Adm. de Pessoal	8h20min	Higiene Profissional	8h20min	Cozinha	66h40min	Confeitaria	66h40min	Nutrição	16h40min	Dietoterapia	16h40min	Cálculo Elementar	8h20min	CONHECIM. TEÓRICOS	200h	PRÁT. DE COZINHA	625h	=		Auxiliar de Serviços de Cozinha		<table border="1"> <tr><td colspan="2">MÓDULO DE RESTAURANTE 700 h</td></tr> <tr><td>Adm. de Prod. e Materiais</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Adm. de Pessoal</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Higiene Profissional</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Restaurante</td><td>41h40min</td></tr> <tr><td>Bar</td><td>33h20min</td></tr> <tr><td>Copa</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>Balcão e Lanchonete</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Restaurantes Típicos</td><td>33h20min</td></tr> <tr><td>Francês Básico</td><td>25h</td></tr> <tr><td>Primeiros Socorros</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>CONHECIM. TEÓRICOS</td><td>200h</td></tr> <tr><td>PRÁT. DE RESTAURANTE</td><td>500h</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">=</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Auxiliar de Serviços de Restaurante</td></tr> </table>		MÓDULO DE RESTAURANTE 700 h		Adm. de Prod. e Materiais	8h20min	Adm. de Pessoal	8h20min	Higiene Profissional	8h20min	Restaurante	41h40min	Bar	33h20min	Copa	16h40min	Balcão e Lanchonete	8h20min	Restaurantes Típicos	33h20min	Francês Básico	25h	Primeiros Socorros	16h40min	CONHECIM. TEÓRICOS	200h	PRÁT. DE RESTAURANTE	500h	=		Auxiliar de Serviços de Restaurante		
MÓDULO DE COZINHA 825 h																																																												
Adm. de Prod. e Materiais	8h20min																																																											
Adm. de Pessoal	8h20min																																																											
Higiene Profissional	8h20min																																																											
Cozinha	66h40min																																																											
Confeitaria	66h40min																																																											
Nutrição	16h40min																																																											
Dietoterapia	16h40min																																																											
Cálculo Elementar	8h20min																																																											
CONHECIM. TEÓRICOS	200h																																																											
PRÁT. DE COZINHA	625h																																																											
=																																																												
Auxiliar de Serviços de Cozinha																																																												
MÓDULO DE RESTAURANTE 700 h																																																												
Adm. de Prod. e Materiais	8h20min																																																											
Adm. de Pessoal	8h20min																																																											
Higiene Profissional	8h20min																																																											
Restaurante	41h40min																																																											
Bar	33h20min																																																											
Copa	16h40min																																																											
Balcão e Lanchonete	8h20min																																																											
Restaurantes Típicos	33h20min																																																											
Francês Básico	25h																																																											
Primeiros Socorros	16h40min																																																											
CONHECIM. TEÓRICOS	200h																																																											
PRÁT. DE RESTAURANTE	500h																																																											
=																																																												
Auxiliar de Serviços de Restaurante																																																												
<table border="1"> <tr><td colspan="2">CARGA HORÁRIA</td></tr> <tr><td>CONHECIMENTOS TEÓRICOS</td><td>= 1206h40min</td></tr> <tr><td>* Base Específica (70 %)</td><td>= 873h20min</td></tr> <tr><td>* Base Complementar (30 %)</td><td>= 333h20min</td></tr> <tr><td>PRÁTICAS PROFISSIONAIS</td><td>= 2400 h</td></tr> <tr><td>TOTAL</td><td>= 3606h40min</td></tr> </table>		CARGA HORÁRIA		CONHECIMENTOS TEÓRICOS	= 1206h40min	* Base Específica (70 %)	= 873h20min	* Base Complementar (30 %)	= 333h20min	PRÁTICAS PROFISSIONAIS	= 2400 h	TOTAL	= 3606h40min	<table border="1"> <tr><td colspan="2">COMPLEMENTAR IV 83h20min</td></tr> <tr><td>Com.: Ética e Cidad. - IV</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>Inglês Profissional</td><td>25h</td></tr> <tr><td>Espanhol Profissional</td><td>25h</td></tr> <tr><td>Francês Profissional</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>MOD. DE APERFEIÇOAMENTO 575 h</td></tr> <tr><td>Administração</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>Administração de Estoque</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>Contabilidade Básica</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Técnicas de Vendas</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>Eventos</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>Proj. de Org. de Eventos</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>Gestão de Qualidade</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Supervisão</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>Didática e Treinamento</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>Direito e Legislação</td><td>25h</td></tr> <tr><td>Decoração</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Plantas</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Informática</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>Promoção Pessoal</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>CONHECIM. TEÓRICOS</td><td>200h</td></tr> <tr><td>PRÁT. APERFEIÇOAMENTO</td><td>375h</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">=</td></tr> </table>		COMPLEMENTAR IV 83h20min		Com.: Ética e Cidad. - IV	16h40min	Inglês Profissional	25h	Espanhol Profissional	25h	Francês Profissional	16h40min	MOD. DE APERFEIÇOAMENTO 575 h	Administração	16h40min	Administração de Estoque	16h40min	Contabilidade Básica	8h20min	Técnicas de Vendas	16h40min	Eventos	16h40min	Proj. de Org. de Eventos	16h40min	Gestão de Qualidade	8h20min	Supervisão	16h40min	Didática e Treinamento	16h40min	Direito e Legislação	25h	Decoração	8h20min	Plantas	8h20min	Informática	16h40min	Promoção Pessoal	8h20min	CONHECIM. TEÓRICOS	200h	PRÁT. APERFEIÇOAMENTO	375h	=	
CARGA HORÁRIA																																																												
CONHECIMENTOS TEÓRICOS	= 1206h40min																																																											
* Base Específica (70 %)	= 873h20min																																																											
* Base Complementar (30 %)	= 333h20min																																																											
PRÁTICAS PROFISSIONAIS	= 2400 h																																																											
TOTAL	= 3606h40min																																																											
COMPLEMENTAR IV 83h20min																																																												
Com.: Ética e Cidad. - IV	16h40min																																																											
Inglês Profissional	25h																																																											
Espanhol Profissional	25h																																																											
Francês Profissional	16h40min																																																											
MOD. DE APERFEIÇOAMENTO 575 h																																																												
Administração	16h40min																																																											
Administração de Estoque	16h40min																																																											
Contabilidade Básica	8h20min																																																											
Técnicas de Vendas	16h40min																																																											
Eventos	16h40min																																																											
Proj. de Org. de Eventos	16h40min																																																											
Gestão de Qualidade	8h20min																																																											
Supervisão	16h40min																																																											
Didática e Treinamento	16h40min																																																											
Direito e Legislação	25h																																																											
Decoração	8h20min																																																											
Plantas	8h20min																																																											
Informática	16h40min																																																											
Promoção Pessoal	8h20min																																																											
CONHECIM. TEÓRICOS	200h																																																											
PRÁT. APERFEIÇOAMENTO	375h																																																											
=																																																												
DIPLOMA: "TÉCNICO EM HOTELARIA COM ÊNFASE EM SERVIÇOS" -3.606h40min																																																												



PROCESSO N.º 1180/12

1.4 Certificação

O aluno que concluir estudos ou demonstrar domínio de competências será conferido documento que comprove essa condição, como segue

O Certificado de Qualificação Profissional, seguido da titulação correspondente ao(s) módulo(s), a quem concluir módulo correspondente previsto na organização curricular ou demonstrar domínio das respectivas competências, mas não tenha comprovado a conclusão do Ensino Médio ou estudos equivalentes:

- a) Módulo Básico: Certificado de "Atendente Básico de Hotel"
- b) Módulo de Governança: Certificado de "Auxiliar de Serviços de Governança"
- c) Módulo de Restaurante: Certificado de "Auxiliar de Serviços de Restaurante"
- d) Módulo de Cozinha: Certificado de "Auxiliar de Serviços de Cozinha"
- e) Módulo de Recepção: Certificado de "Recepcionista"

Diploma de Técnico de Nível Médio com titulação: "Técnico em Hotelaria com Ênfase em Serviços" a quem concluir os percursos correspondentes previstos na organização curricular e tenha comprovado conclusão do Ensino Médio ou estudos equivalentes. (fls. 264)

1.5 Articulação com o Setor Produtivo

A instituição de ensino mantém convênio com:

- Comércio de Carnes L. L. Ltda.
- Casa das Massas
- Planeta vinho Comércio de Bebidas Ltda.
- Hotel Bourbon de Curitiba

Os termos de convênio estão anexados às folhas 356 a 359.

1.6 Corpo Docente

DOCENTE	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Virgínia Kleine Albers	<ul style="list-style-type: none">● Arquitetura e Urbanismo● Cursos na Área:<ul style="list-style-type: none">- Planejamento e Organização de Eventos- Treinamento de Camareira- Treinamento em Reservas e Recepção- Gestão de Pequenas Meios de Hospedagem	<ul style="list-style-type: none">● Coordenação do Curso● Decoração● Plantas



PROCESSO N.º 1180/12

DOCENTE	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Carla Elisa Kaiser Panassolo de Oliveira	<ul style="list-style-type: none">• Engenharia Agrônoma• Especialização em Administração Hoteleira	<ul style="list-style-type: none">• Básico de Lavanderia• Básico de Limpeza• Básico de Cozinha• Básico de Restaurante e Copa• Limpeza• Manutenção• Telefonia• Ferramentas de Trabalho• Cozinha• Restaurante• Bar• Restaurantes Típicos• Eventos• Projeto de Organização de Eventos
Ana Beatriz Fagundes Franco	<ul style="list-style-type: none">• Engenheiro Químico	<ul style="list-style-type: none">• Matemática Básica• Cálculo Elementar
Cláudia de Aragão Imaguire	<ul style="list-style-type: none">• Bacharel em Administração	<ul style="list-style-type: none">• Administração• Administração de Estoque• Contabilidade Básica• Técnica de Vendas
Conceição Aparecida Ribeiro C. Moura	<ul style="list-style-type: none">• Bacharel em Direito	<ul style="list-style-type: none">• Direito e Legislação
Edneia Martins	<ul style="list-style-type: none">• Licenciada em Geografia• Especialização de Master em Hotelaria, Turismo e Entretenimento• Cursos na Área	<ul style="list-style-type: none">• Princípios de Administração de Turismo e Hotelaria• Básico de Recepção• Lavanderia• Recepção• Reservas• Confeitaria• Copa• Balcão e Lanchonete
Euza Araújo Ribeiro	<ul style="list-style-type: none">• Bacharel em Letras Neolatinas	<ul style="list-style-type: none">• Francês Básico• Francês Profissional
Eva Maria de La Fuente Chavez	<ul style="list-style-type: none">• Licenciada em Desenho• Cursos na Área:<ul style="list-style-type: none">- Supervisão de Copa, Cozinha e Recepção- Introdução Técnica em Lavandeira Hospitalar- Aperfeiçoamento Administração de Governança	<ul style="list-style-type: none">• Administração de Produtos e Materiais
Evelma Lúcia de Sousa Fonseca Corção	<ul style="list-style-type: none">• Farmacêutica – Bioquímica	<ul style="list-style-type: none">• Higiene



PROCESSO N.º 1180/12

DOCENTE	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Fátima Tieko Tamashiro	<ul style="list-style-type: none">• Licenciada em Letras: Português e Literaturas• Especialização em ensino de Língua Portuguesa	<ul style="list-style-type: none">• Comunicação• Introdução à Metodologia Científica• Redação Profissional• Comunicação: Ética e Cidadania I, II, III e IV
Lúcia Marcília Bvervanço	<ul style="list-style-type: none">• Enfermagem	<ul style="list-style-type: none">• Coordenação de Práticas Profissionais e Estágio• Primeiros Socorros
Isabelle Polatti Cordeiro	<ul style="list-style-type: none">• Nutricionista	<ul style="list-style-type: none">• Nutrição• Dietoterapia
Maria Auxiliadora Moura Berard	<ul style="list-style-type: none">• Psicóloga	<ul style="list-style-type: none">• Relações Humanas no Trabalho• Relações Humanas I
Maria Del Carmen Hernandez Gonçalves	<ul style="list-style-type: none">• Especialização em Desenvolvimento de Recursos Humanos• Especialização em Psicodrama• Mestrado em Administração de Empresas Turísticas e Hoteleiras	<ul style="list-style-type: none">• Administração de Pessoal• Gestão de Qualidade• Supervisão• Didática e Treinamento
Maria Lúcia Raimundo Amorin Mello	<ul style="list-style-type: none">• Farmacêutica Bioquímica	<ul style="list-style-type: none">• Higiene Profissional
Marly Nogueira da Silva	<ul style="list-style-type: none">• Licenciada em Letras: Português/ Inglês e respectivas Literaturas• Curso Básico de Informática na Educação	<ul style="list-style-type: none">• Informática• Informática I, II e III• Inglês Básico I, II e III• Inglês Profissional
Regina Almeida Hagemeyer Bichels	<ul style="list-style-type: none">• Licenciada em Pedagogia• Curso de Orientador Familiar (fls. 160)	<ul style="list-style-type: none">• Promoção Pessoal
Rita Machoski Mazali	<ul style="list-style-type: none">• Licenciada em Letras: Português/ Espanhol• Curso de formação complementar de formação de Professores Iberoamericanos de Espanhol como Língua Estrangeira (fls. 163)	<ul style="list-style-type: none">• Espanhol Básico I, II e III• Espanhol Profissional
Rosa Maria Guimarães Bastos Ferreira de Souza	<ul style="list-style-type: none">• Psicóloga	Relações Humanas I e II
Sonia Mara Rodrigues Queiroz	<ul style="list-style-type: none">• Fisioterapia• Curso de Metodologia do Projeto de Coleção• Curso de Modelista em Confecção Industrial• Curso de Estilo e Alta Costura	<ul style="list-style-type: none">• Costura



PROCESSO N.º 1180/12

1.7 Relatório de Autoavaliação do Curso

A instituição, com capacidade para 45 alunos, possui poucos matriculados em certos períodos e alguns desistentes. Embora a estrutura oferecida pelo terceiro setor com o auxílio de trabalhos voluntários dos gestores da hotelaria e de docentes específicos para algumas disciplinas, a maior dificuldade apresentada é a carência de transporte coletivo diário na região, aos alunos.

ANO	SEMESTRES	MATRICULAS	DESISTENTES	TOTAL
2000	1º	10	-	10
	2º	2	-	2
2001	1º	6	-	6
202	1º	7	1	6
	2º	6	2	4
2003	1º	4	-	4
2004	1º	9	1	8
	2º	5	2	3
2005	1º	9	8	1
2006	1º	13	13	0
	2º	3	0	3
2007	1º	4	2	2
2008	1º	20	13	7
2009	1º	22	15	7
2010	1º	17	10	7
2011	1º	24	16	Em curso

1.8 Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 108/12 do NRE da Área Metropolitana Sul, integrada pelos técnicos pedagógicos: Osnelia Ribeiro de Souza – licenciada em Estudos Sociais, Ana Maria Alberton Musial – licenciada em Geografia, Olgalina da Cruz Silva – licenciada em Pedagogia e como perita Josilene Barbosa – bacharel em Turismo, emitiu o laudo técnico favorável à renovação do reconhecimento do curso.



PROCESSO N.º 1180/12

1.9 Parecer DET/SEED

A Secretaria de Estado da Educação, pelo Parecer n.º 258/12-DET/SEED de 21/11/12, encaminha o processo ao CEE/PR, para renovação do reconhecimento do referido curso.

Consta às folhas 208, cota da Assessoria Jurídica da SEED nos seguintes termos:

A Instituição apensou cópia da certidão do Cartório da Quarta Vara da Fazenda Pública;. Falências e Concordatas e declaração de bens patrimoniais da entidade mantenedora, com auto de penhora e depósito demonstrando que dispõe de patrimônio suficiente para suportar o pagamento de eventuais condenações, fls. 204/206. Desta feita, sob a ótica da documentação apresentada, esta Assessoria Jurídica entende que restam preenchidas as exigências da Deliberação 02/10 do CEE, para fins de cessação de curso.

II - Mérito

Trata-se do pedido de renovação do reconhecimento do curso Técnico em Hotelaria com Ênfase em Serviços – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade, para fins de cessação.

O referido curso foi autorizado e reconhecido pela Resolução Secretarial n.º 115/02, de 18/01/02, a partir do início do ano letivo de 2001 e pela Resolução Secretarial n.º 5281/10 de 02/12/10, obteve a renovação do seu reconhecimento excepcionalmente até o final de 2010.

Embora a presidente da instituição de ensino solicite a renovação do reconhecimento para fins de cessação, a existência de uma turma em curso com previsão de terminalidade em 15/12/12 impede a cessação do curso, devendo o pedido de cessação ser protocolado posterior ao encerramento das atividades escolares do referido curso.

A renovação do reconhecimento dar-se-a somente para os anos de 2011 e 2012, pelo fato do Curso não constar do Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos.

A Comissão Verificadora informa que a documentação escolar encontra-se em ordem quanto a sua regularidade e autenticidade e permanecerá arquivada na própria instituição, visto que a mesma obteve a renovação do credenciamento para oferta da Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução Secretarial n.º 1472/12.



PROCESSO N.º 1180/12

II – VOTO DO RELATOR

Face ao exposto somos favoráveis à renovação do reconhecimento do Curso Técnico em Hotelaria com Ênfase em Serviços – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade, para os anos de 2011 e 2012, subsequente e/ou concomitante ao Ensino Médio, carga horária de 3.606h e 40min, regime de matrícula modular, período mínimo de integralização do curso de 2 anos, 50 vagas por turma, do Centro de Educação Profissional "Os Pinhais", do município de São José dos Pinhais, mantido pela ASEC - Associação de Promoção Social, Educação e Cultura.

Recomendamos à mantenedora que deverá, em seguida ao encerramento das atividades escolares da turma em curso, protocolar pedido de cessação do curso.

Encaminhamos:

a) cópia deste Parecer à Secretaria de Estado da Educação para expedição do ato de renovação do reconhecimento do curso;

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

É o Parecer.

DECISÃO DA CÂMARA

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

Curitiba, 06 de dezembro de 2012.

Maria das Graças Figueiredo Saad
Presidente da CEMEP

Oscar Alves
Presidente do CEE