



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

<b>ESTABELECIMENTO:</b> CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL "OS PINHAIS" <b>MANTENEDORA:</b> ASEC – Associação de Promoção Social, Educação e Cultura <b>MUNICÍPIO:</b> São José dos Pinhais <b>SECRETARIA:</b> SEED – Secretaria de Educação do Paraná <b>ÁREA:</b> Turismo e Hospitalidade <b>CURSO:</b> Técnico em Hotelaria com Ênfase em Serviços		<b>ANO DE IMPLANTAÇÃO:</b> 2004 <i>469</i> <b>IMPLANTAÇÃO:</b> Gradativa <b>DURAÇÃO:</b> 4 semestres <b>MÓDULO:</b> 20 semanas <b>CARGA HORÁRIA:</b> 3606 h 40 min <b>TURNO:</b> Integral																																																															
<b>MÓDULO BÁSICO</b> 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><b>CONHECIM. TEÓRICOS</b></td><td><b>73h20min</b></td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">=</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;"><b>Atendente Básico de Hotel</b></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	<b>CONHECIM. TEÓRICOS</b>	<b>73h20min</b>	=		<b>Atendente Básico de Hotel</b>																																			
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																																																																
<b>CONHECIM. TEÓRICOS</b>	<b>73h20min</b>																																																																
=																																																																	
<b>Atendente Básico de Hotel</b>																																																																	
<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><b>COMPLEMENTAR - I</b></td><td><b>83h20min</b></td></tr> </table>		Com.: Ética e Cidadania - I	8h20min	Inglês Básico - I	25h	Espanhol Básico - I	25h	Relações Humanas - I	16h40min	Informática - I	8h20min	<b>COMPLEMENTAR - I</b>	<b>83h20min</b>	<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><b>COMPLEMENTAR - II</b></td><td><b>83h20min</b></td></tr> </table>		Com.: Ética e Cidad. - II	8h20min	Inglês Básico - II	25h	Espanhol Básico - II	25h	Relações Humanas - II	16h40min	Informática - II	8h20min	<b>COMPLEMENTAR - II</b>	<b>83h20min</b>																																						
Com.: Ética e Cidadania - I	8h20min																																																																
Inglês Básico - I	25h																																																																
Espanhol Básico - I	25h																																																																
Relações Humanas - I	16h40min																																																																
Informática - I	8h20min																																																																
<b>COMPLEMENTAR - I</b>	<b>83h20min</b>																																																																
Com.: Ética e Cidad. - II	8h20min																																																																
Inglês Básico - II	25h																																																																
Espanhol Básico - II	25h																																																																
Relações Humanas - II	16h40min																																																																
Informática - II	8h20min																																																																
<b>COMPLEMENTAR - II</b>	<b>83h20min</b>																																																																
<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><b>COMPLEMENTAR - III</b></td><td><b>83h20min</b></td></tr> </table>		Com.: Ética e Cidad. - III	8h20min	Inglês Básico - III	25h	Espanhol Básico - III	25h	Relações Humanas - III	16h40min	Informática - III	8h20min	<b>COMPLEMENTAR - III</b>	<b>83h20min</b>																																																				
Com.: Ética e Cidad. - III	8h20min																																																																
Inglês Básico - III	25h																																																																
Espanhol Básico - III	25h																																																																
Relações Humanas - III	16h40min																																																																
Informática - III	8h20min																																																																
<b>COMPLEMENTAR - III</b>	<b>83h20min</b>																																																																
<table border="1"> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;"><b>MÓDULO DE GOVERNANÇA</b></td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">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><b>CONHECIM. TEÓRICOS</b></td><td><b>125h</b></td></tr> <tr><td><b>PRÁT. DE GOVERNANÇA</b></td><td><b>775h</b></td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">=</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;"><b>Auxiliar de Serviços de Governança</b></td></tr> </table>		<b>MÓDULO DE GOVERNANÇA</b>		900 h		Adm. de Prod. e Materiais	8h20min	Adm. de Pessoal	8h20min	Higiene Profissional	8h20min	Limpeza	25h	Manutenção	25h	Lavanderia	33h20min	Costura	16h40min	<b>CONHECIM. TEÓRICOS</b>	<b>125h</b>	<b>PRÁT. DE GOVERNANÇA</b>	<b>775h</b>	=		<b>Auxiliar de Serviços de Governança</b>		<table border="1"> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;"><b>MÓDULO DE RECEPÇÃO</b></td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">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><b>CONHECIM. TEÓRICOS</b></td><td><b>75h</b></td></tr> <tr><td><b>PRÁT. DE RECEPÇÃO</b></td><td><b>125h</b></td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">=</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;"><b>Recepcionista</b></td></tr> </table>		<b>MÓDULO DE RECEPÇÃO</b>		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	<b>CONHECIM. TEÓRICOS</b>	<b>75h</b>	<b>PRÁT. DE RECEPÇÃO</b>	<b>125h</b>	=		<b>Recepcionista</b>									
<b>MÓDULO DE GOVERNANÇA</b>																																																																	
900 h																																																																	
Adm. de Prod. e Materiais	8h20min																																																																
Adm. de Pessoal	8h20min																																																																
Higiene Profissional	8h20min																																																																
Limpeza	25h																																																																
Manutenção	25h																																																																
Lavanderia	33h20min																																																																
Costura	16h40min																																																																
<b>CONHECIM. TEÓRICOS</b>	<b>125h</b>																																																																
<b>PRÁT. DE GOVERNANÇA</b>	<b>775h</b>																																																																
=																																																																	
<b>Auxiliar de Serviços de Governança</b>																																																																	
<b>MÓDULO DE RECEPÇÃO</b>																																																																	
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																																																																
<b>CONHECIM. TEÓRICOS</b>	<b>75h</b>																																																																
<b>PRÁT. DE RECEPÇÃO</b>	<b>125h</b>																																																																
=																																																																	
<b>Recepcionista</b>																																																																	
<table border="1"> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;"><b>MÓDULO DE COZINHA</b></td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">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><b>CONHECIM. TEÓRICOS</b></td><td><b>200h</b></td></tr> <tr><td><b>PRÁT. DE COZINHA</b></td><td><b>625h</b></td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">=</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;"><b>Auxiliar de Serviços de Cozinha</b></td></tr> </table>		<b>MÓDULO DE COZINHA</b>		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	<b>CONHECIM. TEÓRICOS</b>	<b>200h</b>	<b>PRÁT. DE COZINHA</b>	<b>625h</b>	=		<b>Auxiliar de Serviços de Cozinha</b>		<table border="1"> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;"><b>MÓDULO DE RESTAURANTE</b></td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">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><b>CONHECIM. TEÓRICOS</b></td><td><b>200h</b></td></tr> <tr><td><b>PRÁT. DE RESTAURANTE</b></td><td><b>500h</b></td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">=</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;"><b>Auxiliar de Serviços de Restaurante</b></td></tr> </table>		<b>MÓDULO DE RESTAURANTE</b>		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	<b>CONHECIM. TEÓRICOS</b>	<b>200h</b>	<b>PRÁT. DE RESTAURANTE</b>	<b>500h</b>	=		<b>Auxiliar de Serviços de Restaurante</b>			
<b>MÓDULO DE COZINHA</b>																																																																	
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																																																																
<b>CONHECIM. TEÓRICOS</b>	<b>200h</b>																																																																
<b>PRÁT. DE COZINHA</b>	<b>625h</b>																																																																
=																																																																	
<b>Auxiliar de Serviços de Cozinha</b>																																																																	
<b>MÓDULO DE RESTAURANTE</b>																																																																	
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																																																																
<b>CONHECIM. TEÓRICOS</b>	<b>200h</b>																																																																
<b>PRÁT. DE RESTAURANTE</b>	<b>500h</b>																																																																
=																																																																	
<b>Auxiliar de Serviços de Restaurante</b>																																																																	
<table border="1"> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;"><b>CARGA HORÁRIA</b></td></tr> <tr><td><b>CONHECIMENTOS TEÓRICOS</b></td><td><b>= 1206h40min</b></td></tr> <tr><td>* Base Específica (70 %)</td><td>= 873h20min</td></tr> <tr><td>* Base Complementar (30 %)</td><td>= 333h20min</td></tr> <tr><td><b>PRÁTICAS PROFISSIONAIS</b></td><td><b>= 2400 h</b></td></tr> <tr><td><b>TOTAL</b></td><td><b>= 3606h40min</b></td></tr> </table>		<b>CARGA HORÁRIA</b>		<b>CONHECIMENTOS TEÓRICOS</b>	<b>= 1206h40min</b>	* Base Específica (70 %)	= 873h20min	* Base Complementar (30 %)	= 333h20min	<b>PRÁTICAS PROFISSIONAIS</b>	<b>= 2400 h</b>	<b>TOTAL</b>	<b>= 3606h40min</b>	<table border="1"> <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><b>COMPLEMENTAR IV</b></td><td><b>83h20min</b></td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">+</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;"><b>MOD. DE APERFEIÇOAMENTO</b></td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">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><b>CONHECIM. TEÓRICOS</b></td><td><b>200h</b></td></tr> <tr><td><b>PRÁT. APERFEIÇOAMENTO</b></td><td><b>375h</b></td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">=</td></tr> </table>		Com.: Ética e Cidad. - IV	16h40min	Inglês Profissional	25h	Espanhol Profissional	25h	Francês Profissional	16h40min	<b>COMPLEMENTAR IV</b>	<b>83h20min</b>	+		<b>MOD. DE APERFEIÇOAMENTO</b>		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	<b>CONHECIM. TEÓRICOS</b>	<b>200h</b>	<b>PRÁT. APERFEIÇOAMENTO</b>	<b>375h</b>	=	
<b>CARGA HORÁRIA</b>																																																																	
<b>CONHECIMENTOS TEÓRICOS</b>	<b>= 1206h40min</b>																																																																
* Base Específica (70 %)	= 873h20min																																																																
* Base Complementar (30 %)	= 333h20min																																																																
<b>PRÁTICAS PROFISSIONAIS</b>	<b>= 2400 h</b>																																																																
<b>TOTAL</b>	<b>= 3606h40min</b>																																																																
Com.: Ética e Cidad. - IV	16h40min																																																																
Inglês Profissional	25h																																																																
Espanhol Profissional	25h																																																																
Francês Profissional	16h40min																																																																
<b>COMPLEMENTAR IV</b>	<b>83h20min</b>																																																																
+																																																																	
<b>MOD. DE APERFEIÇOAMENTO</b>																																																																	
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																																																																
<b>CONHECIM. TEÓRICOS</b>	<b>200h</b>																																																																
<b>PRÁT. APERFEIÇOAMENTO</b>	<b>375h</b>																																																																
=																																																																	
<b>DIPLOMA: "TÉCNICO EM HOTELARIA COM ÊNFASE EM SERVIÇOS" -3.606h40min</b>																																																																	



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



PROCESSO N.º 1180/12

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



PROCESSO N.º 1180/12

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



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