



PROCESSO N.º 1626/2007

PROTOCOLO N.º 9.216.273-7

PARECER N.º 335/08

APROVADO EM 07/05/08

CÂMARA DE PLANEJAMENTO

INTERESSADO: COLÉGIO ESTADUAL PROFESSOR JÚLIO TEODORICO –
ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO E PROFISSIONAL

MUNICÍPIO: PONTA GROSSA

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

RELATOR: ARCHIMEDES PERES MARANHÃO

I – RELATÓRIO

1 – Pelo Ofício n.º 4405/2007–GS/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho, o expediente acima, de interesse do Colégio Estadual Professor Júlio Teodorico – Ensino Fundamental, Médio e Profissional do Município de Ponta Grossa, que por sua Direção, solicita Reconhecimento do Curso Técnico em Turismo – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade.

Em 10/09/07 o presente processo foi convertido em diligência para complementação de informação junto à SEED e retornou a este CEE em 10/01/08 pelo Ofício n.º 6235/2007-GS/SEED, sendo novamente convertido em Diligência em 12/02/08 ao SEED/NRE de Ponta Grossa solicitando averiguações referentes ao Laudo da Vigilância Sanitária. A SEED, encaminha as informações solicitadas através do Ofício n.º 1039/08 GS-SEED em 28/04/08, como segue:



PROCESSO N.º 1626/2007

Relatório Circunstanciado

A Comissão de Verificação designada pelo Ato Administrativo nº 259/2008 de 25/03/2008, do NRE de Ponta Grossa, procedeu a verificação "in loco" no Colégio Estadual Professor Júlio Teodorico, do Município de Ponta Grossa, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, com o objetivo de averiguar as providências tomadas pela citada instituição, quanto ao contido no Termo de Visita nº 11.257 e no Auto-termo de nº 3.670 da Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, da Prefeitura Municipal de Ponta Grossa, para a emissão da Licença Sanitária, atendendo determinação do CEE, às folhas 399 do presente protocolado, temos a relatar o que segue:

Constatamos que as merendeiras estavam devidamente uniformizadas (jaleco e touca) e que o espaço da cozinha é amplo, bem ventilado, claro e limpo.

Na cantina comercial, verificamos que todos os produtos estão dentro do prazo de validade, os salgados assados estão acondicionados em estufa e os picolés de frutas em um freezer.

Com relação ao depósito de merenda escolar, observamos que os produtos estão dentro do prazo de validade e todas as prateleiras etiquetadas com as datas de vencimento de cada alimento ali presente.

Durante nossa visita técnica à escola, pedimos a diretora que entrasse em contato com a Vigilância Sanitária local e solicitasse uma nova vistoria para constatação de que as solicitações feitas nos termos de advertência foram cumpridos e posterior emissão da Licença Sanitária.

A Comissão de Verificação encaminhará cópia do laudo a este Conselho Estadual de Educação, assim que o Estabelecimento receber da Vigilância Sanitária.

Isto posto, solicitamos o prosseguimento do processo.

Ponta Grossa, 25 de março de 2008.

A Comissão:

Maura Marleni Nascimento	RG 765 144-9	Educação e Trabalho/NRE
Laura Aparecida Mendes	RG 3.371.120-4	Estrutura e Funcionamento/NRE
Gislaine Maria E. Batista	RG 4.439.916-4	Fundepar/NRE

De acordo:


Carmencita de Hollen Mello Ditzel
CHEFE DO NRE DE PONTA GROSSA

2 - Dados Gerais do Curso

- Habilitação Profissional: Técnico em Turismo
- Área Profissional: Turismo e Hospitalidade
- Autorização: Parecer n.º 98/06-DEP/SEED e Resolução Secretarial n.º 934/06 de 17 de março de 2006.
- Regime de Funcionamento: de segunda a sexta-feira no período noturno
- Regime de Matrícula: semestral
- Carga Horária: 1.166 horas (1.000 horas + 166 horas de Estágio)



PROCESSO N.º 1626/2007

- Período de Integralização do Curso: mínimo de três semestres - máximo de cinco anos
- Modalidade de Oferta: presencial
- Requisitos de Acesso: Alunos egressos do Ensino Médio.
- Número de Vagas: 120 distribuídas no 1º, 2º e 3º subseqüentes.

2.1 – Perfil Profissional de Conclusão do Curso

“O Técnico em Turismo deve estar apto a exercer funções que relacionam-se com atividades turísticas nos segmentos de agências, meios de hospedagem, transportes, gastronomia, eventos e planejamento turístico. Atuar na operacionalização, organização, execução de atividades referentes a roteiros turísticos, articulação funcional de empresas turísticas, serviços e produtos turísticos, utilizando recursos tecnológicos, equipamentos e meios informatizados.”

2.2 - Matriz Curricular

CURSO TÉCNICO EM TURISMO						
FORMA: SUBSEQÜENTE			ANO DE IMPLANTAÇÃO: 2005			
TURNO: NOTURNO			CH: 1400 h/a 1166 horas			
MÓDULO: 20			ORGANIZAÇÃO: SEMESTRAL			
	DISCIPLINAS	1º	2º	3º	Nº TOTAL HORAS/AULA	Nº TOTAL HORAS
1	INTRODUÇÃO AO TURISMO	3	2		100	84
2	EVENTOS		3		60	50
3	MEIOS DE HOSPEDAGEM		3		60	50
4	AGENCIAMENTO			3	60	50
5	TRANSPORTES	2			40	33
6	GASTRONOMIA	3			60	50
7	PLANEJAMENTO TURÍSTICO			3	60	50
8	LÍNGUA PORTUGUESA INSTRUMENTAL	4			80	67
9	INGLÊS INSTRUMENTAL		3		60	50
10	ESPAÑHOL INSTRUMENTAL			3	60	50
11	PATRIMÔNIO HISTÓRICO CULTURAL	2			40	33
12	ARTE E CULTURA POPULAR		2		40	33
13	TURISMO E MEIO AMBIENTE		2		40	33
14	GEOGRAFIA APLICADA AO TURISMO	2			40	33
15	LEGISLAÇÃO APLICADA AO TURISMO			3	60	50
16	ESPECIFICIDADE REGIONAL	2	2	6	200	167
17	DESENVOLVIMENTO PESSOAL E SOCIAL	2		2	80	67
18	ADMINISTRAÇÃO E MARKETING		3		60	50
TOTAL		20	20	20	1200	1000
	ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO	2	3	5	200	166

2.3 - Certificação

Após a conclusão com êxito os três semestres do Curso, os alunos receberão o Diploma de Técnico em Turismo, nível médio.



PROCESSO N.º 1626/2007

2.4 - Articulação com o Setor Produtivo

Convênios anexos às folhas 383 a 394.

- Hotel Planalto Ltda
- Agência Terra Alta – Ecoturismo
- Convention Visitors Bureau
- Barbur Plaza Hotel Ltda

2.5 - Corpo Docente

DOCENTE	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
João Paulo Camargo	<ul style="list-style-type: none">- Geografia- Especialização em Educação Patrimonial- Mestrado em Educação: Dissertação - “Por uma Educação Turística: Um Conceito em Construção”- Especialização em Geografia Física e Análise Ambiental- Cursos na Área	<ul style="list-style-type: none">- Coordenação do Curso
Eva de Fátima Silva Santos	<ul style="list-style-type: none">- Geografia- Mestrado em Geografia – Área de Concentração em Produção do Espaço Urbano Regional- Curso de Extensão “O Turismo no Ensino Fundamental e Médio”	<ul style="list-style-type: none">- Coordenação do Estágio
Josmael de Jesus Klazura	<ul style="list-style-type: none">- Geografia- Especialização em Geografia e Desenvolvimento Regional	<ul style="list-style-type: none">- Introdução ao Turismo- Meio Ambiente e Turismo- Geografia Aplicada ao Turismo
Cássia Sidor Kremer	<ul style="list-style-type: none">- Bacharel em Turismo	<ul style="list-style-type: none">- Eventos- Planejamento Turístico- Legislação Aplicada ao Turismo- Administração e Marketing
Ana Maria Martins	<ul style="list-style-type: none">- Bacharel em Turismo	<ul style="list-style-type: none">- Meios de Hospedagem- Agenciamento- Transportes- Gastronomia- Especificidade Regional
Rosilene Neves da Silva Suzhla	<ul style="list-style-type: none">- Letras – Português/Espanhol- Especialização em Língua Portuguesa: Teoria e Prática	<ul style="list-style-type: none">- Língua Portuguesa Instrumental- Espanhol Instrumental
Carmem Regina Correa Machado	<ul style="list-style-type: none">- Letras: Português/Inglês e respectivas Literaturas	<ul style="list-style-type: none">- Inglês Instrumental



PROCESSO N.º 1626/2007

DOCENTE	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Edinéia Aparecida Calistro	- História	- Patrimônio Histórico Cultural - Arte e Cultura Popular - Especificidade Regional
Ivete Zarochinski	- Pedagogia - Especialização em Psicologia da Educação	- Desenvolvimento Pessoal e Social

3 - Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 284/2006 de 21/12/06, do NRE de Ponta Grossa, integrada por Técnicos Pedagógicos da SEED e do NRE e Jefferson Luis Mendes Bacharel em Turismo emitiu o Laudo Técnico favorável ao reconhecimento do referido curso, conforme a Deliberação n.º 09/06-CEE.

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

“Qualificação dos recursos humanos condizentes com a Proposta pedagógica:
Comprovamos a qualificação dos recursos humanos através dos documentos de habilitação da equipe técnico-administrativa e dos professores.

Plano de capacitação para professores:
Atestamos o plano de capacitação para professores através de relatórios e fotos.

Indicação de melhorias dos recursos materiais, físicos e pedagógicos em atendimento ao Plano de Curso:
Comprovamos as melhorias através de reforma do prédio e dos equipamentos relacionados no processo.

Informações que mereçam destaque na ação pedagógica do estabelecimento de ensino, tais como: projetos, experiências inovadoras, etc.

A Coordenação de Curso e Estágio junto com a Equipe Pedagógica oportunizam aos docentes desenvolverem atividades práticas de acordo com os conteúdos ministrados em sala. Ex. na disciplina de Hotelaria: após o conteúdo teórico, os alunos fazem as práticas num hotel, quanto a de Gastronomia: os alunos realizam as práticas no próprio Colégio.

Projetos ou atividades relevantes construídos pela Instituição:
Projeto Patrimônio Histórico-Cultural: desenvolvido nas cidades históricas da região como Lapa e Castro, aliando a teoria a prática.
Geografia aplicada ao turismo: desenvolvido nas áreas de unidades de conservação: Quartelá, Ilha do Mel, Vila Velha e Parque do Cerrado.

As atividades são desenvolvidas a partir da definição do local e das propostas de estudo do meio turístico, que serão vivenciadas na prática, nos momentos de estudo do local já anteriormente definido.



PROCESSO N.º 1626/2007

Características essenciais da Instituição considerando a Educação Profissional em nível Médio:

- Corpo docente qualificado;
- Espaço físico com estrutura suficiente para o funcionamento do curso;
- Recursos materiais em quantidade e qualidade para funcionamento do Curso;
- Localização estratégica: centro;
- Espaço próprio para Coordenação de Curso e estágio, equipado.

Observações da Direção, se necessário:

O interesse desta escola pelo Curso, surgiu em função da vocação turística da própria cidade, aliada ao retorno dos Cursos Técnicos, na Rede Estadual de Ensino.

A visão pedagógica do Curso Técnico preparando o aluno para o trabalho. A influência que o Curso tem sobre a prática pedagógica dos professores, possibilitando novos olhares, metodologias diferenciadas, bem como a interação entre Equipe Pedagógica, Direção, Professores, Alunos e Profissionais da área que atuam nos vários setores do ramo turístico no município de Ponta Grossa.”

Laudo Técnico para Reconhecimento da Oferta da Educação Profissional em Nível Médio

“A Comissão de Verificação (...) designada pelo Ato Administrativo n.º 284/2006 de 21/11/2006, do NRE de Ponta Grossa, procedeu a verificação “in loco” no **Colégio Estadual Júlio Teodorico – Ensino Fundamental, Médio e Profissional**, do Município de Ponta Grossa, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, com o objetivo do Reconhecimento da oferta da Educação Profissional em Nível Médio.

Após análise dos documentos constantes do processo, da Proposta Pedagógica, da verificação “in loco”, da veracidade das declarações e constatadas as condições necessárias em atendimento à Deliberação n.º 04/99-CEE, somos de Parecer favorável à solicitação.”

4 - Parecer DEP/SEED

Pelo Parecer n.º 544/06-DEP/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha o processo ao Conselho para reconhecimento do referido Curso.

Consta às folhas 375 e 378 Laudo do Corpo de Bombeiros solicitando adequação ao Código de Prevenção de Incêndios e Auto-termo da Vigilância Sanitária, à folha 374 justificativa da Direção do Estabelecimento informando que pelos protocolos n.ºs 9689763 e 9215921 encaminhou à Mantenedora solicitando providências.



PROCESSO N.º 1626/2007

II – VOTO DO RELATOR

Considerando o exposto, somos pelo Reconhecimento do Curso Técnico em Turismo – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade, 1.166 horas, regime de matrícula semestral, período mínimo de integralização de três semestres, subsequente ao Ensino Médio, presencial do Colégio Estadual Professor Júlio Teodorico – Ensino Fundamental, Médio e Profissional no Município de Ponta Grossa, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, pelo prazo de cinco anos, conforme o estabelecido no parágrafo único, art. 32 da Deliberação n.º 09/06-CEE.

Determina-se à mantenedora que no prazo de 180 (cento e oitenta) dias informe a este CEE, as providências adotadas referente à ressalva no presente Processo.

Encaminhe-se o presente processo ao Estabelecimento de Ensino, ao qual caberá a responsabilidade da guarda do mesmo, para constituir acervo e fonte de informação.

É o Parecer.

CONCLUSÃO DA CÂMARA

A Câmara de Planejamento aprova, por unanimidade, o Voto do Relator.
Curitiba, 05 de maio de 2008.

DECISÃO DO PLENÁRIO

O Plenário do Conselho Estadual de Educação aprovou, por unanimidade, a Conclusão da Câmara.
Sala Pe. José de Anchieta, em 07 de maio de 2008.