



PROCESSO N.º 35/2008

PROTOCOLO N.º 9.216.272-9

PARECER N.º 572/08

APROVADO EM 03/09/08

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, Integrado ao Ensino Médio.

RELATORA: MARIA LUIZA XAVIER CORDEIRO

I – RELATÓRIO

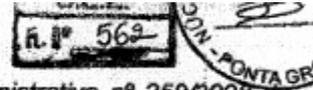
1 – Pelo Ofício n.º 6234/2007–GS/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho, o expediente acima, de interesse do Colégio Estadual Professor Júlio Teodorico – Ensino Fundamental, Médio e Profissional do Município de Ponta Grossa, que por sua Direção, solicita Reconhecimento do Curso Técnico em Turismo – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade, Integrado ao Ensino Médio

Em 10 de abril de 2008, o presente processo foi convertido em diligência junto à SEED/NRE de Ponta Grossa solicitando averiguações referentes ao Laudo da Vigilância Sanitária. A SEED, encaminha as informações solicitadas através do Ofício nº 1296/2008-GS/SEED em 28 de maio de 2008. como segue:



PROCESSO N.º 35/2008

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 556 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 105/06-DEP/SEED e Resolução Secretarial n.º 933/06 de 17 de março de 2006.
- Regime de Funcionamento: de segunda a sexta-feira nos turnos matutino e noturno
- Regime de Matrícula: anual
- Carga Horária: 3.333 horas, mais 166 horas de Estágio no total de 3.499 horas
- Período de Integralização do Curso: mínimo de 04 anos máximo de acordo com a legislação vigente
- Modalidade de Oferta: presencial
- Requisitos de Acesso: Alunos egressos do Ensino Fundamental e ou equivalente.



PROCESSO N.º 35/2008

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 em Turismo - Integrado

| CURSO: TÉCNICO EM TURISMO | | ANO DE IMPLANTAÇÃO: 2005 | | | | CEE/PTG | |
|---------------------------|-------------------------------------|--------------------------|-----------|-----------|-----------|-------------|-------------|
| FORMA: INTEGRADA | | CH: 4200 h/a 3499 horas | | | | Fl. 186 | |
| TURNO: NOTURNO | | ORGANIZAÇÃO: SERIADA | | | | | |
| MÓDULO: 40 | | 1º | 2º | 3º | 4º | Nº H/AULA | Nº H/REL. |
| B | LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA | 3 | 2 | 2 | 3 | 400 | 333 |
| | L.E.M. - INGLÊS | 2 | 3 | - | - | 200 | 166 |
| | ARTE | 2 | 2 | 3 | - | 280 | 233 |
| | EDUCAÇÃO FÍSICA | 2 | 2 | 2 | 2 | 320 | 266 |
| N | MATEMÁTICA | 2 | 2 | 2 | 2 | 320 | 266 |
| | QUÍMICA | - | - | 2 | 2 | 160 | 133 |
| | FÍSICA | - | - | 2 | 2 | 160 | 133 |
| C | BIOLOGIA | 2 | 2 | - | - | 160 | 133 |
| | HISTÓRIA | 2 | 2 | - | 2 | 240 | 200 |
| | GEOGRAFIA | 2 | 2 | 2 | 2 | 320 | 266 |
| P | SOCIOLOGIA | - | - | 2 | - | 80 | 66 |
| | FILOSOFIA | - | 2 | - | - | 80 | 66 |
| D | L.E.M. - ESPANHOL | - | - | 2 | 2 | 160 | 133 |
| F | SUBTOTAL | 17 | 19 | 19 | 17 | 2880 | 2400 |
| O | INTRODUÇÃO AO TURISMO | 2 | - | - | - | 80 | 66 |
| R | EVENTOS | - | 2 | - | - | 80 | 66 |
| M | MEIOS DE HOSPEDAGEM | - | 2 | - | - | 80 | 66 |
| A | AGENCIAMENTO | - | - | - | 2 | 80 | 66 |
| Ç | TRANSPORTES | - | - | - | 2 | 80 | 66 |
| A | GASTRONOMIA | 2 | - | - | - | 80 | 66 |
| OE | PLANEJAMENTO TURÍSTICO | - | - | - | 2 | 80 | 66 |
| S | PATRIMÔNIO HISTÓRICO CULTURAL | - | - | 2 | - | 80 | 66 |
| | TURISMO E MEIO AMBIENTE | - | - | 2 | - | 80 | 66 |
| E | LEGISLAÇÃO APLICADA AO TURISMO | - | - | - | 2 | 80 | 66 |
| C | ESPECIFICIDADE REGIONAL | 2 | 2 | - | - | 160 | 133 |
| I | DESENVOLVIMENTO PESSOAL E SOCIAL | 2 | - | - | - | 80 | 66 |
| F | ADMINISTRAÇÃO E MARKETING | - | - | 2 | - | 80 | 66 |
| I | SUBTOTAL | 8 | 6 | 6 | 8 | 1120 | 933 |
| C | TOTAL | 25 | 25 | 25 | 25 | 4000 | 3333 |
| A | ESTAGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO | - | 1 | 2 | 2 | 200 | 166 |

Ponta Grossa, 13 de junho de 2006.



PROCESSO N.º 35/2008

2.3 - Certificação

O aluno ao concluir com êxito as quatro séries e o estágio supervisionado do Curso Técnico em Turismo, receberá o Diploma de Técnico em Turismo nível médio.

2.4 - Articulação com o Setor Produtivo

Convênios anexos às folhas 218 a 222.

- Instituto Euvaldo Lodi do Paraná – IEL
- Hotel Santa Fé Ltda
- Instituto PROE

2.5 - Corpo Docente

| DOCENTE | FORMAÇÃO | DISCIPLINA |
|---------------------------------|---|----------------------------------|
| João Paulo Camargo | - Licenciatura em Geografia - Especialização em Geografia Física e Análise Ambiental - Mestrado em Educação | - Coordenação de Curso |
| Eva de Fátima Silva Santos | - Licenciatura em Geografia - Curso de Extensão “O Turismo no Ensino Fundamental e Médio” - Mestrado em Geografia | - Coordenação de Estágio |
| Carmem Regina Correa Machado | - Licenciatura em Letras | - Língua Portuguesa e Literatura |
| Tiburcio Fidelis da Silva | - Licenciatura em Educação Física - Especialização em Recreação Lazer e Animação Sócio-Cultural | - Educação Física |
| Maria Lídia Mathias Doll | - Licenciatura em Letras/Inglês e suas respectivas Literaturas - Cursos de Extensão Universitária – 180 horas | L.E.M – Inglês |
| Meire Marques de Camargo | - Licenciatura em Educação Artística | - Arte |
| Osnei Marcelo Michalowski | - Licenciatura em Matemática | - Matemática |
| Elias da Costa | - Licenciatura em Química | - Química |
| Eneri Márcia Czenonkagrie Beber | - Licenciatura em Ciências/Física | - Física |
| Gilmar dos Santos | - Licenciatura em Ciências/Biologia | - Biologia |



PROCESSO N.º 35/2008

| DOCENTE | FORMAÇÃO | DISCIPLINA |
|--------------------------------|--|---|
| Maristela Iurk | - Licenciatura em História - Especialização em História Antiga e Medieval - Mestrado em Educação | - História |
| Carlos Roberto Consul | - Licenciatura em Geografia | - Geografia |
| Carlos Ricardo Grokorriski | - Licenciatura em Filosofia | - Sociologia - Filosofia |
| Rosilene Neves da Silva Suzjlc | - Licenciatura em Letras/Espanhol - Especialização em Língua Portuguesa: Teoria & Prática | - L.E.M – Espanhol |
| Josmael de Jesus Klazura | - Licenciatura em Geografia - Especialização em Geografia e Desenvolvimento Regional | - Introdução ao Turismo - Turismo e Meio Ambiente |
| Cassia Sidor Kremer | - Bacharel em Turismo | - Eventos - Planejamento Turísticos - Legislação Aplicada ao Turismo - Administração e Marketing |
| Ana Maria Martins | - Bacharel em Turismo | - Meio de Hospedagem - Agenciamento - Transportes - Gastronomia - Especificidade Regional |
| Edinéia Aparecida Calistro | - Licenciatura em História | - Patrimônio Histórico Cultural - Especificidade Regional |
| Ivete Zarochinski | - Licenciatura em Pedagogia - Especialização em Psicologia da Educação | - Desenvolvimento Pessoal e Social |

3 - Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 284/2006, do NRE de Ponta Grossa, integrada pelos 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 09/05-CEE/PR.

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



PROCESSO N.º 35/2008

(...)

“Instalações específicas que atendam as finalidades da Proposta Pedagógica;

- uma sala de direção/direção auxiliar;
- uma sala para coordenação de curso;
- uma biblioteca;
- um laboratório de Ciências, Física, Química e Biologia;
- um Gabinete Dentário;
- uma Cantina;
- um Refeitório;
- uma sala para Secretaria (com computadores e acesso a internet);
- uma sala para hora atividade do professor;
- uma sala de materiais de apoio didático-pedagógico (almoxarifado);
- uma sala de orientação pedagógica (apoio);
- Paraná Digital com 20 computadores, em fase de instalação;
- um pátio coberto;
- uma sala de vídeo.

Instalações específicas para uso da biblioteca:

- Uma biblioteca com um computador, revistas e mesas disponíveis para alunos, acervo bibliográfico para consultas e pesquisas, necessitando de melhorias.

Número de alunos anualmente matriculados, concluintes e desistentes com análise dos dados apresentados (pág. 358 e):

- De 68 alunos matriculados no primeiro ano em 2005, 27 foram aprovados, 14 desistentes e 27 foram reprovados.

- De 42 alunos matriculados no primeiro ano em 2006, 17 foram aprovados, 01 desistente e 24 foram reprovados.

- De 25 alunos matriculados no segundo ano em 2006, 21 foram aprovados, 02 desistentes e 02 foram reprovados.

- O número de matriculados na primeira série do curso apresenta uma queda de 38% do ano de 2005 para o ano de 2006.

- O índice Médio de desistência no decorrer do curso é de 12,6%.

- O índice Médio de reprovações no decorrer do curso é de 39,2%, concentrando-se no primeiro ano.

(...)

Acompanhamento e análise da situação dos egressos:

- Ainda não possuem egressos.

Sugestões para alcançar a melhoria do curso;

- Investimentos em equipamentos e materiais didático-pedagógicos, agilização no processo de contratação de docentes.”



PROCESSO N.º 35/2008

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 Professor 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 538, 539 e 540 Laudo do Corpo de Bombeiros solicitando adequação ao Código de Prevenção de Incêndios e o Auto-Termo às folhas 541 e 542, a Direção do Estabelecimento informa pelos protocolos n.ºs 9689763 e 9215921 encaminhamento à Mantenedora solicitando providências para as adequações.

II – VOTO DA RELATORA

Considerando o exposto, somos pelo Reconhecimento do Curso Técnico em Turismo – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade, 3.499 horas, regime de matrícula anual, período mínimo de integralização de quatro anos, integrado 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 conforme o estabelecido no parágrafo único, art. 32 da Deliberação n.º 09/06-CEE/PR.

Recomenda-se à mantenedora providências imediatas para atender as ressalvas contidas no presente parecer.

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.



ESTADO DO PARANÁ
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO N.º 35/2008

CONCLUSÃO DA CÂMARA

A Câmara de Planejamento aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.
Curitiba, 02 de setembro 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 03 de setembro de 2008.