



PROCESSO N.º 358/2008

PROTOCOLO N.º 9.735.420-0

PARECER N.º 817/08

APROVADO EM 07/11/08

CÂMARA DE PLANEJAMENTO

INTERESSADO: CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DR.  
BRÁSILIO MACHADO – ENSINO MÉDIO E PROFISSIONAL

MUNICÍPIO: ANTONINA

ASSUNTO: Pedido de Autorização de funcionamento do Curso Técnico em  
Turismo – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade – Integrado.

RELATORA: MARIA DAS GRAÇAS FIGUEIREDO SAAD

## I – RELATÓRIO

1 - Pelo Ofício n.º 1451/2008 – GS/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho Estadual de Educação o expediente acima, de interesse do Centro Estadual de Educação Profissional Dr. Brasília Machado – Ensino Médio e Profissional, do Município de Antonina, que por seu Diretor solicita Autorização do Curso Técnico em Turismo – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade - Integrado ao Ensino Médio.

## 2 – Da Instituição de Ensino

O Centro Estadual de Educação Profissional Dr. Brasília Machado – Ensino Médio e Profissional, situado à Rua Conselheiro Alves Araújo n.º 12, no Município de Antonina, é mantido pelo Governo do Estado do Paraná.

Com base no Parecer n.º 406/04–CEE/PR e Resolução Secretarial n.º 637/05 de 22 de fevereiro de 2005, a instituição de ensino foi credenciada para ofertar Educação Profissional, face à autorização do Curso Técnico Portuário.

## 3 – Dados Gerais do Curso

Habilitação Profissional: Técnico em Turismo

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade

Regime de Funcionamento: segunda a sexta - vespertino

Regime de Matrícula: anual/seriado

Número de Vagas: 40 (quarenta) - tarde

Carga Horária: 4.200 horas.

Período de Integralização do Curso: 4 anos

Modalidade de Oferta: presencial

Requisitos de Acesso: ter concluído o Ensino Fundamental ou equivalente.



PROCESSO N° 358/2008

#### **4 - Justificativa**

(...)

Esta proposta intenciona concretizar as possibilidades, que o próprio estabelecimento propicia, de uma formação técnica que incorpore trabalho, ciência, cultura e tecnologia como princípios que devem transversalizar todo o conhecimento curricular do curso.

O Turismo está em evidência como um dos mais poderosos setores da economia no mundo e com maior potencial de crescimento. A complexa rede de indústria e dos serviços que o estrutura é hoje considerada importante geradora de empregos diretos e indiretos, num tempo em que o desemprego ameaça outros setores devido ao avanço tecnológico.

No entanto, como matéria de estudo, o turismo passa por experimentações e descobertas, revelando um tempo de conhecimento em constante expansão que precisa ser delimitado em seus aspectos essenciais. Com a globalização há necessidade de se qualificar pessoas das mais distintas localidades para desenvolverem uma atividade profissional com qualidade e competência.

(...)

O propósito central deste curso, é formar o profissional capaz de atuar com eficácia nas diversas atividades turísticas, dando subsídios às instituições que já atuam no setor, visando o desenvolvimento do turismo, bem como o crescimento social e econômico da região. (fls. 279-280)

#### **5 - Objetivos**

Desenvolver pessoal e profissional o educando, procurando formá-lo com uma visão crítica capaz de analisar as atividades turísticas e outras afins, assim como ser um agente capaz de interferir positivamente na sociedade, com o intuito de buscar o desenvolvimento pessoal e social.

Formar profissionais para a área de turismo e hospitalidade com capacidade de pensamento autônomos e criativos, aprendendo a adaptar-se às novas condições de ocupação ou aperfeiçoamento posterior.

Preparar o educando para a compreensão dos fundamentos científicos e tecnológicos do processo produtivo relacionando a teoria com a prática.

Formar Técnicos em Turismo, colaborando para o crescimento das atividades turísticas da região do Estado do Paraná, no sentido de amenizar a grande defasagem de tais profissionais no mercado turístico.

Formar Técnicos em Turismo capazes de participar no processo social democrático naquilo que se refere ao desenvolvimento do potencial turístico na Região litorânea do Estado do Paraná e auxiliar nos incrementos necessários para as atividades turísticas existentes. (fl. 281)

#### **6- Perfil Profissional de Conclusão de Curso**

A atuação profissional, em nível técnico, refere-se às atividades que o aluno estará apto a exercer no mercado turístico incluindo: agências turísticas, meios de hospedagem, alimentos e bebidas, transportes e eventos. O mesmo é capaz de operacionalizar, organizar e executar atividades relativas à manutenção de empreendimentos, serviços e produtos turísticos, utilizando-se de recursos tecnológicos, equipamentos e meios informatizados a fim de comunicar-se efetivamente, atendendo aos interesses e às expectativas da demanda turística, considerando-se os preceitos de desenvolvimento sustentável. (fl. 283)



PROCESSO N° 358/2008

### 7 – Organização Curricular

O curso Técnico em Turismo – em nível Médio Integrado será organizado de forma anual, com aulas presenciais, composto por disciplinas, com 200 horas de Estágio Profissional Supervisionado

### Matriz Curricular

ESTABELECIMENTO – CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL "DR. BRASÍLIO MACHADO"								
MUNICÍPIO: ANTONINA								
CURSO: TÉCNICO EM TURISMO								
FORMA: INTEGRADA				ANO DE IMPLANTAÇÃO: 2007				
TURNO: VESPERTINO				CH: 4200 h/a 3499 horas				
MÓDULO: 40				ORGANIZAÇÃO: Seriado				
		DISCIPLINAS	1º	2º	3º	4º	N.º Total	N.º Total
							H/A	H/R
B N C	1	Língua Portuguesa e Literatura	3	2	2	3	400	333
	2	Inglês	2	3			200	166
	3	Arte	2	2	3	-	280	233
	4	Educação Física	2	2	2	2	320	266
	5	Matemática	2	2	2	2	320	266
	6	Química	-	-	2	2	160	133
	7	Física	-	-	2	2	160	133
	8	Biologia	2	2	-	-	160	133
	9	História	2	2	-	2	240	200
	10	Geografia	2	2	2	2	320	266
	11	Introdução à sociologia			2		80	66
	12	Introdução à Filosofia			2		80	66
P D	1	Espanhol	-	-	2	2	160	133
	2	Inglês	2	3			200	166
		<b>SUB-TOTAL</b>	<b>17</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>17</b>	<b>2880</b>	<b>2400</b>
F E	1	Introdução ao Turismo	2	-	-	-	80	66
	2	Eventos	-	2	-	-	80	66
	3	Meios de Hospedagem	-	2	-	-	80	66
	4	Agenciamento	-	-	-	2	80	66
	5	Transportes	-	-	-	2	80	66
	6	Gastronomia	2	-	-	-	80	66
	7	Planejamento Turístico	-	-	-	2	80	66
	8	Patrimônio Histórico Cultural	-	-	2	-	80	66
	9	Turismo e Meio Ambiente	-	-	2	-	80	66
	10	Legislação Aplicada ao Turismo	-	-	-	2	80	66
	11	Especificidade Regional	2	2	-	-	160	133
	12	Desenvolvimento P. e Social	2	-	-	-	80	66
	13	Administração e Marketing	-	-	2	-	80	66
		<b>SUB-TOTAL</b>	<b>08</b>	<b>06</b>	<b>06</b>	<b>08</b>	<b>1120</b>	<b>933</b>
		<b>TOTAL</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>4000</b>	<b>3333</b>
		<b>ESTÁGIO SUPERVISIONADO</b>	<b>-</b>	<b>40</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>200</b>	<b>200</b>



PROCESSO N° 358/2008

## **8 - Certificação**

Após concluir com êxito as quatro séries do Curso e o Estágio Supervisionado o aluno receberá o diploma de Técnico em Turismo - Área Profissional: Turismo e Hospitalidade.

## **9 – Estágio Supervisionado**

O Estágio Profissional Supervisionado do Curso Técnico em Turismo – Médio Integrado será realizado junto a empresas turísticas compõe ramificações turísticas (agenciamento, transporte, hospedagem e eventos) e suas especificidades.

O objetivo principal do Estágio Profissional Supervisionado é o de oportunizar ao alunado contemplar os diversos conhecimentos científicos e empíricos nas práticas, aliando-se às teorias discutidas na sala de aula.

No curso Técnico em Turismo, na modalidade Médio Integrado serão realizadas 200 horas/relógio de Estágio profissional Supervisionado, organizadas da seguinte maneira:

Na segunda série – 40 horas de observação; na terceira – 80 horas – de observação e auxílio e na quarta – 80 horas de operação.

(...)

O professor orientador de Estágio da escola será responsável por todo o processo de avaliação dos alunos, traduzindo-a em nota a cada bimestre, não sendo possível ao aluno realizar as atividades de estágio após o final do semestre letivo. Será reprovado o aluno que não alcançar a média 6,0 (seis).

O centro buscará junto à comunidade local, empresas que possam estar absorvendo alunos para a realização das atividades de estágio, às quais estabelecerá parcerias através de convênios elaborados por ambas as partes (escola e empresa). Caso a demanda destas empresa seja insatisfatória para atender a todos os alunos, o Centro buscará parcerias com empresas de cidades vizinhas, considerando também as possibilidades de acesso dos alunos.(fl. 69 e 287)

## **10 – Articulação com o Setor Produtivo**

Os Convênios estão anexados às folhas 81 a 83.

- SAMAE – Serviço Autônomo Municipal de Água e Esgoto
- Prefeitura Municipal de Antonina
- IAP – Instituto Ambiental do Paraná

## **11 – Critérios de aproveitamento de conhecimentos , competências e experiências anteriores**

O Centro de Educação Profissional Dr. Brasília Machado poderá aproveitar competências, conhecimentos e experiências anteriores desde que diretamente relacionadas com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação ou habilitação profissional adquirida:



PROCESSO N° 358/2008

- em qualificações profissionais, etapas ou módulos em nível técnico concluído;
- em outros cursos desde que cursados nos últimos cinco anos;
- em cursos de educação profissional em nível básico, no trabalho ou por meios informais mediante a avaliação do aluno;
- em processos formais de certificação.

Para que o centro possa proceder esse tipo de avaliação, será organizada uma comissão de professores técnicos, orientada pela coordenação do curso, a fim de realizar a análise do currículo, das competências e dos conhecimentos anteriores. (fl. 79)

## 12 – Critérios de Avaliação da Aprendizagem

O processo de avaliação, quando em consonância com a concepção do curso, promove a adequação do programa de aprendizagem propiciando o alcance dos objetivos propostos.

(...)

- a avaliação deverá ser diagnóstica, contínua e cumulativa na forma de 0,0 (zero) a 10,0 (dez) por disciplina e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) no curso, exceto nas horas relativas às atividades de estágio supervisionado.

- devendo a média para a aprovação ser de 6,0 (seis).

- a recuperação dos conteúdos curriculares será realizada de forma paralela, utilizando-se de instrumentos diversificados, contemplando os conhecimentos que o aluno não conseguiu aprender. (fl. 77-78)

## 13 – Plano de Avaliação do Curso

Ao final de cada ano será realizada a avaliação do curso por parte do colégio, através do demonstrativo de rendimento escolar, índice de evasão e repetência, aproveitamento dos alunos na área turística referente às atividades de Estágio profissional Supervisionado.

Para a conclusão desta avaliação, o estabelecimento de ensino solicita ao NRE seu parecer e quanto ao desempenho da equipe pedagógica, direção, corpo docente e desenvolvimento dos alunos no curso. Além disso far-se-á uma pesquisa com alguns segmentos da comunidade local para diagnosticar os resultados obtidos relativos ao curso. (fl.84)

## 14 - Corpo Docente

DOCENTE	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
* Rosana Parodi da Silva	- Educação Artística – Hab. Música	- *Coordenadora do Curso
Marlene de Fatima da Silva	- Turismo e Hotelaria	- Coordenadora de Estágio - Introdução ao Turismo - Especificidade Regional - Gastronomia - Planejamento Turístico - Patrimônio Histórico Cultural - Legislação Aplicada ao Turismo - Administração e Marketing



PROCESSO N° 358/2008

<b>DOCENTE</b>	<b>FORMAÇÃO</b>	<b>DISCIPLINA</b>
Viviane Gomes de Lara	- Letras – Hab. Português e Respective Literaturas - Especialização em Metodologia do Ensino	- Língua Portuguesa e Literatura
Neide Gomes Cioffi	- Educação Artística - Programa Especial de Formação Pedagógica – Hab Plena na Disciplina de Educação Artística	- Artes
Elenita da Costa Silva	- Letras – Hab. Português/Inglês - Especialização em Interdisciplinaridade na Formação do Profissional	- Língua Estrangeira Moderna: Inglês
Ariosvaldo de Paula	- Educação Física - Especialização em Magistério de 1º e 2º Graus	- Educação Física
Ewerson Carlo Cabral dos Santos Souza	- Matemática	- Física
Monique Garcia de Albuquerque	- Matemática	- Matemática
John Kennedy Gaspar de Abreu	- Bacharel em Química	- Química
Bernadete Gaspar de Abreu	- Fonoaudiólogo - programa Especial de Formação Pedagógica – Hab. Biologia - Especialização na área do Magistério da Educação Básica	- Biologia
Claudiani Alves Marques	- História - Especialização em Geografia – Ênfase em Análise Ambiental	- História
Claudio Roiko	- Geografia - Especialização na área do Magistério da Educação Básica	- Geografia
Sonia Mara Pereira da Cruz	- Pedagogia - Especialização em Interdisciplinaridade na Formação do Profissional	- Sociologia
José Carlos Marques	- Filosofia	- Filosofia
Claudia Sales de Oliveira	- Diploma Superior de Español por la Universidad de Salamanca	- Espanhol
John Rafael de Castro Neves	- Matemática - Especialização em Administração de Pessoas	- Desenvolvimento Pessoal e Social
Bruno Renato Delorenci Alves	- Turismo	- Eventos - Meios de Hospedagem - Transportes



PROCESSO N° 358/2008

<b>DOCENTE</b>	<b>FORMAÇÃO</b>	<b>DISCIPLINA</b>
Leticia Knechtel Procopiak	- Ciências Biológicas - Especialização em Gestão Socio- Ambiental Portuária - Mestre em Ciências Biológicas	- Turismo e Meio Ambiente

\* Indicar Profissional com habilitação e qualificação específica e experiência comprovada conforme estabelece o inciso XIII do Art. 22 da Deliberação n° 09/06-CEE/PR

### **15 – Recursos Físicos e Materiais**

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 232 a 236.

### **16 – Comissão Verificadora**

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 485/2007 do NRE de Paranaguá, integrada por Técnicos Pedagógicos do NRE e Andressa Alves Watanabe, Bacharel em Turismo, emitiu o Laudo Técnico Favorável à autorização de funcionamento do Curso Técnico em Turismo - Integrado ao Ensino Médio, em atendimento à Deliberação n° 09/06 – CEE/PR.

O relatório de Avaliação da Instituição apresenta as seguintes informações:

(...)

A instituição está devidamente credenciada a ofertar Cursos Técnicos.

A justificativa está de acordo com a necessidade em ofertar o Curso solicitado, assim como os objetivos estão expressos de forma clara e de atendimento no decorrer do Curso.

Apresenta os dados gerais do Curso de forma objetiva com perfil profissional amplo nas idéias e sintético no texto, levando em consideração a identidade do Curso, a área de atuação e a inserção social e profissional.

A organização curricular descreve as disciplinas e apresenta a Matriz Curricular a ser desenvolvida durante o Curso.

O sistema de avaliação está de acordo com as normas estabelecidas pela entidade mantenedora.

A articulação com o setor produtivo será realizada por meio de Estágio Supervisionado, além de outras atividades programadas no Plano de Curso.

Indica os procedimentos para a avaliação do Curso.

Apresenta os Coordenadores de Curso e de estágio, além dos Professores devidamente habilitados e graduados para esta finalidade.

(...)

Apresenta salas de aula em condições de uso satisfatório, além de recursos materiais (biblioteca e laboratório) são específicos para a oferta do Curso solicitado.



PROCESSO N° 358/2008

Possui Auditório com capacidade para acomodar 150 (cento e cinquenta) pessoas.

Apresenta Adendo ao Regimento escolar específico para o curso, além da Anuência do Conselho Escolar, para essa oferta.

Diante dessas informações e, tendo em vista o disposto na Deliberação n° 09/06 CEE, somos de **Parecer Favorável** à solicitação apresentada, a partir do início do ano letivo de 2007. (grifo no original. fl. 274)

### **Laudo Conclusivo da Perita**

O estabelecimento de ensino solicita Autorização de Funcionamento para o Curso Técnico em Turismo – Área profissional Turismo, Integrado ao Ensino Médio.

O plano de Curso atende às características do profissional a ser formado, além de possibilitar a inserção e a atuação do aluno, de forma mais efetiva na sociedade.

A oferta do Curso na região é necessária, tendo em vista que o município localiza-se no Litoral do Estado, no qual estudos sobre o Turismo propiciam a vinda de muitas pessoas para região e do entorno, em busca de lazer, diversão e cultura local.

A articulação com o setor produtivo será realizada por meio do Estágio Supervisionado e outras atividades propostas no Plano de Curso, oportunizando aos alunos momentos de efetiva prática curricular.

Apresenta salas de aula em condições de uso satisfatório, além de biblioteca e laboratório específicos para a oferta do Curso solicitado.

Possui Auditório com capacidade para acomodar 150 (cento e cinquenta) pessoas, para apresentação de eventuais Palestras, Seminários e outras atividades programadas pelos professores. (fl. 275)

### **17 – Parecer DET/SEED**

Pelo Parecer n° 118/08-DET/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha o processo ao Conselho para Autorização do referido Curso.

A Direção do Estabelecimento informa às folhas 266 e 268, o encaminhamento do solicitado à mantenedora pelo protocolo n° 9.735.634-3, para as devidas providências de solicitações do Corpo de Bombeiros.

### **II – VOTO DA RELATORA**

Isto posto, somos pela autorização de funcionamento do Curso Técnico em Turismo – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade, a partir do ano letivo de 2007, carga horária de 4.200 horas, período de integralização do curso de no mínimo quatro anos, regime de matrícula anual, Integrado ao Ensino Médio, modalidade de oferta presencial, do Centro Estadual de Educação Dr. Brasília Machado – Ensino Médio e Profissional, do Município de Antonina, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, tendo em vista o artigo 23 da Deliberação n° 09/06-CEE/PR.



PROCESSO N° 358/2008

Determina-se à mantenedora que no prazo de 180 (cento e oitenta) dias informe a este CEE/PR:

a) as providências adotadas referentes à ressalva apontada no presente Parecer, com referência ao laudo do Corpo de Bombeiros;

b) a substituição da Coordenação do Curso, de acordo com o estabelecido no inciso XII do Art. 22 da Deliberação nº 09/06-CEE/PR.

Encaminhe-se:

a) o presente Parecer à Secretaria de Estado da Educação para a expedição do ato de Reconhecimento;

b) 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 da Relatora.  
Curitiba, 05 de novembro 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 novembro de 2008.