



PROCESSO N.º 374/2008

PROTOCOLO N.º 9.735.429-4

PARECER N.º 842/08

APROVADO EM 07/11/08

CÂMARA DE PLANEJAMENTO

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

MUNICÍPIO: ANTONINA

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

RELATORA: DARCI PERUGINE GILIOLI

## I – RELATÓRIO

1 - Pelo Ofício n.º 1552/2008 – 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 – Guia Regional – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade - Subseqüente 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 - Guia Regional  
Área Profissional: Turismo e Hospitalidade  
Regime de Funcionamento: segunda a sexta – Matutino e Noturno  
Regime de Matrícula: Semestral/Período  
Número de Vagas: 40 (quarenta) cada turno  
Carga Horária: 1.166 horas.



PROCESSO N° 374/2008

Período de Integralização do Curso: Mínimo: Um ano e meio  
Máximo: cinco anos

Modalidade de Oferta: presencial

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

#### **4 - Justificativa**

O Curso Técnico em Turismo – Guia Regional – Subseqüente vem ao encontro com a necessidade da formação do técnico numa perspectiva de totalidade, o que significa recuperar a importância de trabalhar com os alunos os fundamentos científicos-tecnológicos presentes nas disciplinas da Base Nacional Comum “Ensino Médio” de forma integrada às disciplinas da Formação Específica, evitando a compartimentalização na construção do conhecimento. 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 a estrutura é hoje considerada importante geradora de empregos diretos e indiretos, num tempo em que o desemprego ameaça outros setores devido ao avanço tecnológico.

(...)

O propósito central deste curso é dar suporte ao setor turístico contribuindo para o turismo regional, a fim de que a atividade turística de massa seja eliminada, buscando ao mesmo tempo, a profissionalização do indivíduo. (fl.221-222)

#### **5 - Objetivos**

Desenvolver pessoal e profissionalmente 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 prestação de serviços com capacidade de pensamentos 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 do Estado do Paraná e auxiliar nos incrementos necessários para as atividades turísticas existentes. (fl. 223)



PROCESSO N° 374/2008

## 6- Perfil Profissional de Conclusão de Curso

A atuação profissional, em nível técnico prediz que o aluno está apto a desempenhar o papel de prestador de serviços referente ao mercado turístico incluindo: agências de turismo, meios de hospedagem, alimentos e bebidas, transportes, planejamento turístico, lazer e recreação 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. 224)

## 7 – Organização Curricular

O curso Técnico em Turismo – Guia Regional – em nível Médio, Subseqüente será organizado de forma semestral, com aulas presenciais, composto por disciplinas, com 166 horas de Estágio Profissional Supervisionado

### Matriz Curricular

<b>ESTABELECIMENTO:</b>					
<b>MUNICÍPIO:</b>					
<b>CURSO: TÉCNICO EM TURISMO – GUIA REGIONAL</b>					
<b>FORMA: SUBSEQÜENTE</b>	<b>ANO DE IMPLANTAÇÃO:</b>				
<b>TURNO:</b>	<b>C H: 1400 h/a 1166 horas</b>				
<b>MÓDULO: 20</b>	<b>ORGANIZAÇÃO: SEMESTRAL</b>				
<b>Disciplinas</b>	<b>1º S</b>	<b>2º S</b>	<b>3º S</b>	<b>H/A</b>	<b>Horas</b>
Técnicas de Comunicação	2	-	-	40	33
Teoria e Técnica Profissional	3	-	-	60	51
Relações Interpessoais	-	2	-	40	33
Geografia Aplicada ao Turismo	-	-	2	40	33
Princípios de Ecologia e Proteção ao Meio Ambiente	-	-	2	40	33
História Aplicada ao Turismo	-	2	-	40	33
História da Arte Aplicada ao Turismo e Manifestações da Cultura Popular	-	3	-	60	51
Primeiros Socorros	-	-	2	40	33
Planejamento Turístico	-	-	3	60	51
Teoria do Turismo	2	3	-	100	83
Lazer e Eventos	-	-	3	60	51
Gastronomia	2	-	-	40	33
Transporte	-	2	2	80	66
Meios de Hospedagem	3	-	-	60	51
Programas e Roteiros Turísticos	2	-	-	40	33
Inglês Instrumental	-	2	2	80	66
Espanhol Instrumental	-	2	2	80	66
Especificidade Regional	6	4	2	240	200
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>1200</b>	<b>1000</b>
<b>Estagio Profissional Supervisionado</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>200</b>	<b>166</b>



PROCESSO N° 374/2008

## **8 - Certificação**

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

## **9 – Estágio Supervisionado**

O Estágio Profissional Supervisionado do Curso Técnico em Turismo – Guia Regional – Subseqüente será realizado junto a empresas turísticas e as ramificações turísticas (agenciamento, transpote, 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 – Guia Regional – Subseqüente serão realizadas 200 horas de Estágio profissional Supervisionado, organizadas da seguinte maneira:

No primeiro semestre – 40 horas de observação; no segundo semestre – 60 horas – de observação e auxílio e no terceiro semestre – 100 horas de operação.

(...)

O professor orientador de Estágio traduzirá em nota toda a avaliação, a cada bimestre. Se o aluno não realizar 100% da carga horária obrigatória e/ou a sua nota for abaixo da média 6,0 (seis), o mesmo estará reprovado, devendo cursar a mesma série no ano letivo posterior, visto que as atividades de estágio deverão ser realizadas no decorrer do curso.

O centro buscará junto a comunidade local, empresas que possam estar absorvendo alunos para a realização das atividades de estágio, às quais estabelecerão parcerias através de convênios elaborados por ambas as partes (escola e empresa). Caso a demanda desta 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. 225-226)

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

Os Convênios estão anexados às folhas 65 a 67.

- 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° 374/2008

- 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. 63)

## 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.

- a avaliação seguirá as normas constantes no Regimento Escolar aprovado pelo Núcleo Regional de Educação.

Os instrumentos avaliativos poderão ser: prova discursiva; prova escrita; testes; pesquisas; seminários/debates; interesse pelas aulas/participação ativa; visitas técnicas; palestras; oficinas; fórum; trabalhos em equipe e individual. (fl. 61-62)

## 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 as 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.229)

## 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 - Teoria do Turismo - Especificidade Regional - Planejamento Turístico - Gastronomia



PROCESSO N° 374/2008

DOCENTE	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Elaine Friedrich Kurpiel	- Letras – Hab. Português/Inglês	- Técnica de Comunicação
Bruno Renato Delorenci Alves	- Turismo	- Teoria e Técnica Profissional - História da Arte Aplicada ao Turismo e Manifestações da Cultura Popular - Lazer e Eventos - Transporte - Meios de Hospedagem - Programas e Roteiros Turísticos
John Rafael de Castro Neves	- Matemática - Especialização em Administração de Pessoas	- Relações Interpessoais
Claudio Roiko	- Geografia - Especialização em Magistério da Educação Básica	- Geografia Aplicada ao Turismo
Leticia Knechtel Procopiak	- Ciências Biológicas - Especialização em Gestão Socio- Ambiental Portuária - Mestre em Ciências Biológicas	- Princípios de Ecologia e Proteção ao Meio Ambiente
Geisa Santos de Oliveira	- História	- História Aplicada ao Turismo
Ariosvaldo de Paula	- Educação Física - Especialização em Magistério de 1° e 2° Grau	- Primeiros Socorros
Elenita da Costa Silva	- Letras – Hab. Português/Inglês - Especialização em Interdisciplinaridade na Formação do Profissional	- Inglês Instrumental
Claudia Sales de Oliveira	- Letras - Diploma Superior de Español por la Universidad de Salamanca	- Espanhol

\*Indicar Profissional com habilitação e qualificação específica e experiência comprovada conforme estabelece o inciso XII do Art. 22 da Deliberação nº 09/06-CEE/PR.

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

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 173 a 179.

### **16 – Comissão Verificadora**

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 486/2007 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 - Guia Regional – Subseqüente ao Ensino Médio, em atendimento à Deliberação nº 09/06 – CEE/PR.



PROCESSO N° 374/2008

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.

Os Diplomas indicam a titulação de Técnico em Turismo – Guia Regional – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade, que serão devidamente registrados por órgão competentes.

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

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 nº 09/06 CEE, somos de **Parecer Favorável** à solicitação apresentada, a partir do início do ano letivo de 2007. (grifo no original. fl. 216)

### **Lauda Conclusivo da Perita**

O estabelecimento de ensino solicita Autorização de Funcionamento para o Curso Técnico em Turismo – Área Profissional Turismo, Subseqüente 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.



PROCESSO N° 374/2008

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. 217)

### **17 – Parecer DET/SEED**

Pelo Parecer n° 123/08-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 207 a 210, 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**

Considerando o exposto, somos pela autorização de funcionamento do Curso Técnico em Turismo – Guia Regional – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade, a partir do ano letivo de 2007, carga horária de 1.166 horas, período de integralização do curso de no mínimo três semestres, regime de matrícula semestral, Subseqüente 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.

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 estabelecimento no inciso XII do Art. 22 da Deliberação n° 09/06-CEE/PR.

Encaminhe-se:

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

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.



**ESTADO DO PARANÁ**  
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO N° 374/2008

**CONCLUSÃO DA CÂMARA**

A Câmara de Planejamento aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.

Curitiba, 06 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.