



PROCESSO N° 1008/2009

PROTOCOLO N.º 9.485.477-6

PARECER CEE/CEB N.º 575/09

APROVADO EM 07/12/09

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: COLÉGIO ESTADUAL MAJOR VESPASIANO CARNEIRO  
MELLO – ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO E  
PROFISSIONAL

MUNICÍPIO: CASTRO

ASSUNTO: Pedido de Autorização para Funcionamento do Curso Técnico em  
Turismo – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade, Integrado ao  
Ensino Médio, a partir do ano de 2007.

RELATORA: DARCI PERUGINE GILIOLI

## I – RELATÓRIO

1. Pelo Ofício n° 4100/2009-GS/SEED, de 09/10/09, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho, o expediente protocolado em 27/06/07 no NRE de Ponta Grossa do Colégio Estadual Major Vespasiano Carneiro Mello - Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do Município de Castro que, por sua Direção, solicita Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em em Turismo – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade, Integrado ao Ensino Médio a partir do início do ano de 2007. (fls. 03 e 502)

## 2 - Da Instituição de Ensino

O Colégio Estadual Major Vespasiano Carneiro Mello – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, está situado à Rua Dom Pedro II, 1360, no município de Castro, é mantido pelo Governo do Estado do Paraná.

A Instituição de Ensino foi credenciada para a oferta da Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução Secretarial n° 4228/02, de 21/10/02 e obteve a renovação do credenciamento pela Resolução Secretarial n° 2780/08, de 26 de junho de 2008.

## 3 - Dados Gerais do Curso

- Habilitação Profissional: Técnico em Turismo
- Área Profissional: Turismo e Hospitalidade
- Forma: Subsequente
- Regime de Funcionamento: de segunda a sexta-feira no período vespertino
- Regime de Matrícula: anual



PROCESSO N° 1008/2009

- Carga Horária: 3.333 horas mais 200 horas de estágio profissional supervisionado
- Número de Vagas por Turma: 45 por turma
- Período de Integralização: mínimo de 4 anos  
máximo de 5 anos
- Modalidade de Oferta: presencial
- Requisitos de Acesso: egressos do Ensino Fundamental ou equivalente

#### **4 – Justificativa**

O curso Técnico em Turismo, vem atender a necessidade de profissionais da área para Castro e Região. Com o início do curso na modalidade integrada, muitos jovens terão a oportunidade de preparar-se para o mercado de trabalho, numa área que a demanda vem crescendo ano a ano.

Pesquisas realizadas junto as autoridades municipais e comunidade, constataram a necessidade e a importância da formação de novos profissionais habilitados, uma vez que nosso município caminha rapidamente para fazer do turismo receptivo uma de suas maiores fontes de receita dada sua vocação natural para o turismo histórico, fazendo parte da rota dos tropeiros, reconhecida pela Embratur e também como turismo ecológico considerando suas belezas naturais, com destaque para o Canyon Guartelá.

A proposta pedagógica apresentada irá contemplar alunos concluintes do Ensino Fundamental, interessados na formação profissional, sejam eles oriundos do Sistema Estadual de Ensino ou de Instituições Privadas.

Diante dos fatos acima descritos, o referido curso necessita de autorização de funcionamento para dar legalidade ao trabalho que vem sendo realizado. (fls. 40)

#### **5 – Objetivos**

O Curso Técnico em Turismo, em nível médio objetiva:

- a) Formar técnicos para atuar no mercado turístico incluindo agências turísticas, meios de hospedagem, alimentos e bebidas, transportes e eventos.
- b) Operacionalizar, organizar e executar atividades relativas a organização de roteiros turísticos, e a articulação funcional de empresas turísticas e a manutenção de empreendimentos, serviços e produtos turísticos.
- c) Utilizar recursos tecnológicos equipamentos e meios informatizados. Desenvolver o senso crítico e reflexivo, de autonomia, de iniciativa, participação e criatividade na resolução de problemas e tomadas de decisões.
- e) Atuar com responsabilidade considerando os preceitos de preservação do patrimônio histórico e do desenvolvimento sustentável. (fls. 41)



PROCESSO N° 1008/2009

## 6 – Perfil Profissional de Conclusão do Curso

Ao concluir o curso Técnico em Turismo, o aluno estará apto a atuar no mercado turístico incluindo agências turísticas, meios de hospedagem, alimentos e bebidas, transportes e eventos. Será capaz de operacionalizar, organizar e executar atividades relativas a organização de roteiros turísticos, articulação funcional de empresas turísticas e 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 os preceitos da preservação do patrimônio histórico-natural e do desenvolvimento sustentável. (fls. 43)

## 7 – Organização Curricular

### Matriz Curricular

| ESTABELECIMENTO: 02084 – Colégio Estadual Major Vespasiano Carneiro de Mello |           |                                  |    |                          |     | Ensino<br>Fundamental, Médio e Profissional |                 |                 |                 |               |               |
|--|-----------|----------------------------------|----|--------------------------|-----|---|-----------------|-----------------|-----------------|---------------|---------------|
| CURSO: Técnico em Turismo - Integrado  |           |                                  |    |                          |     | Prot. Geral                                 |                 |                 |                 |               |               |
| TURNO: Vespertino  |           |                                  |    | ANO DE IMPLANTAÇÃO: 2007 |     |   |                 |                 |                 |               |               |
| MÓDULO: 40   |           |                                  |    |                          |     |   |                 |                 |                 |               |               |
|  |           | Disciplinas                      |    |                          |     | 1. <sup>a</sup>                             | 2. <sup>a</sup> | 3. <sup>a</sup> | 4. <sup>a</sup> | N.º<br>H/AULA | N.º<br>H/AULA |
| BNC  |           | Língua Portuguesa e Literatura   | 3  | 2                        | 2   | 3   |                 |                 |                 | 400           | 333           |
|  |           | Arte                             | 2  | 2                        | 3   | -   |                 |                 |                 | 280           | 233           |
|  |           | Educação Física                  | 2  | 2                        | 2   | 2   |                 |                 |                 | 320           | 266           |
|  |           | Matemática                       | 2  | 2                        | 2   | 2   |                 |                 |                 | 320           | 266           |
|  |           | Química                          | -  | -                        | 2   | 2   |                 |                 |                 | 160           | 133           |
|  |           | Física                           | -  | -                        | 2   | 2   |                 |                 |                 | 160           | 133           |
|  |           | Biologia                         | 2  | 2                        | -   | -   |                 |                 |                 | 160           | 133           |
|  |           | História                         | 2  | 2                        | -   | 2   |                 |                 |                 | 240           | 200           |
|  |           | Geografia                        | 2  | 2                        | 2   | 2   |                 |                 |                 | 320           | 266           |
|  |           | Sociologia                       | -  | -                        | 2   | -   |                 |                 |                 | 80            | 66            |
|  | Filosofia | -                                | 2  | -                        | -   |   |                 |                 | 80              | 66            |               |
| PD   |           | Inglês                           | 2  | 3                        | -   | -   |                 |                 |                 | 200           | 166           |
|  |           | Espanhol                         | -  | -                        | 2   | 2   |                 |                 |                 | 160           | 133           |
|  |           | Subtotal                         | 17 | 19                       | 19  | 17  |                 |                 |                 | 2880          | 2400          |
| FORMAÇÃO ESPECÍFICA  |           | Introdução ao Turismo            | 2  | -                        | -   | -   |                 |                 |                 | 80            | 66            |
|  |           | Eventos                          | -  | 2                        | -   | -   |                 |                 |                 | 80            | 66            |
|  |           | Meios de Hospedagem              | -  | 2                        | -   | -   |                 |                 |                 | 80            | 66            |
|  |           | Agenciamento                     | -  | -                        | -   | 2   |                 |                 |                 | 80            | 66            |
|  |           | Transportes                      | -  | -                        | -   | 2   |                 |                 |                 | 80            | 66            |
|  |           | Gastronomia                      | 2  | -                        | -   | -   |                 |                 |                 | 80            | 66            |
|  |           | Planejamento Turístico           | -  | -                        | -   | 2   |                 |                 |                 | 80            | 66            |
|  |           | Patrimônio Histórico Cultural    | -  | -                        | 2   | -   |                 |                 |                 | 80            | 66            |
|  |           | Turismo e Meio Ambiente          | -  | -                        | 2   | -   |                 |                 |                 | 80            | 66            |
|  |           | Legislação Aplicada ao Turismo   | -  | -                        | -   | 2   |                 |                 |                 | 80            | 66            |
|  |           | Especificidade Regional          | 2  | 2                        | -   | -   |                 |                 |                 | 160           | 133           |
|  |           | Desenvolvimento Pessoal e Social | 2  | -                        | -   | -   |                 |                 |                 | 80            | 66            |
|  |           | Administração e Marketing        | -  | -                        | 2   | -   |                 |                 |                 | 80            | 66            |
|  |           | Subtotal                         | 8  | 6                        | 6   | 8   |                 |                 |                 | 1120          | 933           |
|  |           | Total                            | 25 | 25                       | 25  | 25  |                 |                 |                 | 4000          | 3333          |
|  |           | Estágio Supervisionado           | -  | 40*                      | 60* | 100*  |                 |                 |                 | 200*          | 200*          |



PROCESSO N° 1008/2009

### **8 – Certificação**

O aluno ao concluir o Curso receberá o Diploma de Técnico em Turismo, Área Profissional: Turismo e Hospitalidade.

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

Os Termos de Convênios e Acordo de Cooperação estão anexado às folhas 63 a 92 e 312 a 356.

- Grande Hotel
- Silvestre e Silvestre Ltda.
- Museu do Tropeiro
- Azalea Turismo
- Pousada do Canyon Guartelá Ltda.
- E. B. Ferreira e Cia Ltda.
- Centro Equestre Centauro Ltda.
- Gledis Carriel Veschour ME
- Fazenda Capão Alto Empreendimentos Culturais e Turísticos S/C
- ARTICASTRO – Associação dos Artesões e Artistas de Castro
- M. C. R. de Moura Schultz e Cia Ltda.
- GPK Turismo Ltda.
- Associação das Empresas de Turismo de Castro

### **10 – Corpo Docente**

| <b>DOCENTE</b>                 | <b>FORMAÇÃO</b>   | <b>DISCIPLINA</b>   |
|--------------------------------|---|---|
| Sandra Aparecida Martins Fadel | - História<br>- Especialização em Magistério de 1º e 2º Graus                       | - Coordenadora do Curso<br>- História   |
| Jefferson Luis Mendes          | - Turismo   | - Coordenador do Estágio<br>- Introdução ao Turismo<br>- Meios de Hospedagem<br>- Especificidade Regional |
| Roseli terezinha Kuka Valente  | - Letras – Hab. Português/Inglês<br>- Especialização em Magistério de 1º e 2º Graus | - Língua Portuguesa e Literatura  |
| Marilene Kluczkowski           | - Letras – Hab. Português/Inglês  | - Inglês  |
| Viviane S. Borges              | - Educação Artística – Hab. Artes Plásticas   | - Arte  |
| Ana Carolina Ribeiro           | - Educação Física<br>- Especialização em Magistério de 1º e 2º Graus                | - Educação Física   |



PROCESSO N° 1008/2009

| DOCENTE                       | FORMAÇÃO   | DISCIPLINA   |
|-------------------------------|--|--|
| Carlos Alberto Kotowey        | - Matemática   | - Matemática   |
| Angela Albini                 | - Química<br>- Especialização em Interdisciplinaridade na Formação do Profissional - Química | - Química  |
| Luiz Eduardo Rodrigues        | - Física<br>- Mestre em Física   | - Física   |
| Silmara Uchoa de Lima         | - Ciências Biológicas  | - Biologia   |
| Aldemir Meleki                | - Geografia  | - Geografia  |
| Tania Maria de Moura Fonseca  | - Pedagogia<br>- Especialização em Magistério de 1º e 2º Graus                               | - Sociologia   |
| Josane do Rocio Ribeiro Bakai | - Pedagogia  | - Filosofia  |
| Maria Estela de Almeida       | - Letras – Hab. Português/Espanhol   | - Espanhol   |
| Renata Boschi Pase            | - Turismo<br>- Direito   | - Eventos<br>- Transportes<br>- Legislação Aplicada ao Turismo                     |
| Estevão Striffer kugler       | - Turismo  | - Agenciamento<br>- Planejamento Turístico<br>- Turismo e Meio Ambiente            |
| Cássia Sidor Kremer           | - Turismo  | - Gastronomia<br>- Desenvolvimento Pessoal e Social<br>- Administração e Marketing |
| Isabel Cristina Babi          | -História  | - Patrimônio Histórico e Cultural  |

## 11 – Critérios de Avaliação

A avaliação é um dos aspectos de ensino pelo qual o professor estuda e interpreta os dados da aprendizagem, com a finalidade de acompanhar e aperfeiçoar o processo de aprendizagem, bem como diagnosticar seus resultados e atribuir-lhes valor.

No curso Técnico em Turismo, a avaliação será pela frequência às aulas, verificação da aprendizagem do aluno, Estágio Supervisionado.

A aprovação em qualquer disciplina somente será concedida ao aluno que, cumpridas as demais exigências, obtiver o mínimo de 75% de frequência, durante o ano letivo

A verificação da aprendizagem em cada disciplina será realizada através de provas e/ou trabalhos escolares aos quais serão atribuídas notas, de acordo com Regimento Escolar aprovado.

A avaliação deverá ser registrada em documentos próprios, a fim de serem asseguradas a regularidade e a autenticidade da vida escolar do aluno.



PROCESSO N° 1008/2009

Os resultados da avaliação do aproveitamento escolar serão sintetizados em notas bimestrais, expressos numa escala de 00 (zero) a 10 (dez), fracionados até uma escala decimal.

Estará aprovado em cada disciplina o aluno que obtiver nota igual ou superior a 6,0 (seis) e frequência de, no mínimo, 75% no ano letivo.

Será considerado reprovado em qualquer disciplina o aluno que:

- a) Atingir nota inferior a 6,0 (seis) e frequência superior a 75% no ano letivo.
- b) Com qualquer média anual e não atingir 75% no mínimo, de frequência no ano letivo.

As disciplinas de Formação Específica, Estágio Supervisionado e mesmo da Base Nacional Comum poderão utilizar instrumentos de avaliação adequados à natureza do próprio curso.

O Estágio Supervisionado é disciplina do Curso Técnico em Turismo, destinada aos alunos devidamente matriculados neste curso, modalidade integrado.

As atividades práticas serão desenvolvidas nas empresas públicas e privadas, ONGs e similares, na área de Turismo.

A todos os alunos que não atingiram os objetivos propostos no processo ensino-aprendizagem ao longo do período letivo e apresentaram baixo rendimento escolar, este estabelecimento de ensino proporciona recuperação de estudos de forma paralela, conforme previsto em Regimento Escolar. (fls. 60)

## **12 – Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores**

O Curso Técnico em Turismo Integrado não oferta critérios de aproveitamento conhecimentos, competências e experiências anteriores. (fls.308)

## **13 – Plano de Avaliação do Curso**

Como atribuição da coordenação, a avaliação do curso deve ser um processo contínuo, estando presente em todas as fases do planejamento e execução do currículo.

Essa avaliação se constituirá num processo participativo, analisando a prática pedagógica em seus diversos níveis e, se necessário, buscar alternativas para a modificação de sua prática, tentando superar os problemas encontrados. (fls. 93)

## **14 – Plano de Capacitação Docente**

A formação continuada constitui um aspecto relevante para a própria atuação profissional por deixar marcas significativas na vida das escolas, ou seja, na reformulação de conceitos advindos da formação inicial na configuração de um novo professor.

(...)



PROCESSO N° 1008/2009

Os professores deverão participar do plano de capacitação continuada ofertada pelo DEP/SEED, Núcleo Regional de Educação, e outros órgãos, como também reuniões pedagógicas ofertadas pela Equipe Pedagógica e Coordenação de Curso. Reuniões estas que ocorrerão por semana, dispendo da hora-atividade dos docentes, ocorrerão também, reuniões periódicas, podendo ser mensais ou bimestrais, de acordo com a necessidade e temas surgidos. A Equipe Gestora, tanto da escola como estará em contato permanente, reunindo-se para revisão e encaminhamento dos fatos que dizem respeito ao curso. (fls. 94)

### **15 – Descrição das Práticas Profissionais Previstas**

As práticas profissionais acontecerão em aulas práticas em sala de aula, visitas técnicas em empresas privadas e órgãos públicos ligados ao turismo, viagens técnicas a cidades turísticas dos Campos Gerais e no estágio supervisionado.

Nas aulas de gastronomia serão simulados tipos de *mise em place* (arrumação de mesa para banquetes e eventos). Elaboração de comidas típicas, elaboração de cardápios, etc.

Para a área de eventos, serão programados diversos tipos de eventos, simulados a realidade, os quais deverão ser organizados pelos alunos.

As visitas técnicas serão agendadas em empresas ligadas ao turismo, como hotéis e restaurantes, monitoradas pelos professores, juntamente com os supervisores e ou diretores destas empresas.

As viagens técnicas serão programadas para as cidades turísticas dos Campos Gerais e outras de importância turística do Estado. Colocando em prática os conteúdos das áreas de hospedagem, agenciamento turístico, elaboração de roteiros, introdução ao turismo, gastronomia entre outros. (fls. 58)

### **16 – Recursos Físicos e Materiais**

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 208 a 217.

### **17 – Comissão Verificadora**

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 096/07, de 29/05/2007 e 01/2009, de 13/09/2009 ambos do NRE de Ponta Grossa, integrada pelos Técnicos Pedagógicos do NRE, Maura Marleni do Nascimento – Graduada em Pedagogia, Luiz Carlos da Silva – Graduado em Física e como perita Larissa Biernatski – Graduada em Turismo, emitiu Laudo Técnico favorável à autorização do referido Curso. (fls. 277 e 479)

Os Relatórios da Comissão de Verificação apresentam as seguintes informações:



PROCESSO N° 1008/2009

Relatório da Comissão do ato Administrativo n.º 096/2007,  
de 29/05/2007:

A Comissão de Verificação (...) do NRE de Ponta Grossa, procedeu a verificação "in loco" no Colégio Estadual Major Vespasiano Carneiro de Mello – Ensino Fundamental, Médio, Profissional e Normal, do Município de Castro, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, com o objetivo de autorização para funcionamento do Curso Técnico em Turismo – Integrado.

Após análise dos documentos constantes no processo, no Plano de Ensino e na verificação "in loco" (condição dos recursos físicos, materiais e humanos), constatamos a veracidade das declarações e as condições necessárias para o funcionamento do curso, em atendimento à Deliberação n.º 09/06-CEE.

Isto posto, somos de Parecer FAVORÁVEL à solicitação, a partir do início do ano letivo de 2007 encaminhamos o processo à SEED para as devidas providências. (fls. 274)

Relatório da Comissão do ato Administrativo n.º 01/2009,  
de 13/09/2009:

A Comissão de Verificação tem a relatar que:

A Instituição possui 15 salas de aulas disponíveis, equipadas com TV multimídia, nos turnos da manhã, tarde e noite para os cursos que oferta, incluindo este de Turismo. As salas de aula são amplas, bem iluminadas e ventiladas.

O Espaço Administrativo é composto por 1 secretaria interna, 1 secretaria externa, 1 sala de direção e direção auxiliar, 1 sala para arquivo morto, 1 cozinha, 1 depósito para merenda e 1 almoxarifado. Possui ainda outros ambientes como pátio coberto com mesas onde é servida a merenda escolar, almoxarifado para material de expediente, 1 quadra coberta, 1 quadra poliesportiva descoberta, 1 pista de atletismo, 1 campo de futebol suíço, sala depósito para guarda de material esportivo, casa de zelador e bosque.

Os Ambientes Pedagógicos são os seguintes: Laboratório de Informática equipado com 25 computadores conectados a internet, 1 Laboratório de Química, Física e Biologia com espaço amplo e bem equipado, 1 sala ambiente de Biologia e Ciências, 1 sala de vídeo equipada com 200 cadeiras, vídeo, DVD e Kit multimídia, 1 Sala ambiente para material didático, 2 salas para equipe pedagógica, 2 salas para professores, 1 sala de Coordenação de Curso e Estágio equipada com computadores conectados a internet. A biblioteca contempla um acervo básico para as disciplinas da Formação Específica e para a Base Nacional Comum o acervo é bastante amplo e atualizado. O estabelecimento de ensino, apresenta outros recursos como DVD, vídeo, TV retroprojetores.

O Complexo Higiênico Sanitário possui vários banheiros masculinos e femininos, para o corpo discente e docente. Possui ainda vários bebedouros espalhados pelo estabelecimento.

A infraestrutura de acessibilidade para pessoas portadoras de necessidades especiais é composta por rampas de acesso ao pavimento térreo e 2 banheiros adaptados.

O estabelecimento possui vários equipamentos de apoio pedagógico como: retroprojetores, televisores, vídeos, DVDs, TV multimídia, câmera fotográfica digital e kit multimídia.



PROCESSO N° 1008/2009

Com relação aos Recursos Humanos existentes no Estabelecimento, constatamos que o pessoal docente e coordenadores de curso e estágio, possuem qualificação específica em conformidade com a Legislação vigente.

A Organização Curricular do Curso contempla a estrutura determinada pelo DET/SEED e está de acordo com a Deliberação n.º 09/06 do Conselho Estadual de Educação.

Os itens do Plano de Curso estão contemplando o respectivo roteiro para elaboração de Autorização de Funcionamento de Curso Técnico.

A articulação com o Setor Produtivo será realizada conforme proposta do estabelecimento, conforme convênios firmados com empresas e Instituições vinculadas ao curso.

O Plano de Avaliação do Curso aqui entendido como processo contínuo, prevê a participação de docentes, alunos e comunidade, através de questionários aplicados bimestralmente.

O Plano de Capacitação Docente prevê reuniões pedagógicas semestralmente e reuniões bimestrais de Conselho de Classe para reflexão, revisão e tomada de decisões.

(...)

Após análise dos documentos constantes no processo, no Plano de Ensino e na verificação "in loco" (condição dos recursos físicos, materiais e humanos), constatamos a veracidade das declarações e as condições necessárias para o funcionamento do curso, em atendimento à Deliberação n.º 09/06-CEE.

Isto posto, somos de **Parecer FAVORÁVEL** à solicitação, a partir do início do ano letivo de 2007 encaminhamos o processo à SEED para as devidas providências. (fls. 483, 484 e 486)

### **Parecer Técnico da Perita em 13 de janeiro de 2009.**

Constatei na Verificação realizada para Implantação do Curso Técnico em Turismo – Integrado, no Colégio Estadual Major Vespasiano Carneiro de Mello, de Castro, que o acervo bibliográfico contempla o referencial teórico básico.

Verifiquei que o Estabelecimento possui:

- Salas de aulas adequadas e suficientes para o número de alunos;
- Laboratório de informática com 25 computadores conectados à internet;
- Uma biblioteca de tamanho regular, que comporta o número de alunos.

Sendo assim, sou de **Parecer Favorável** à Autorização do Curso Técnico em Turismo – Integrado. (fls. 485)

Com relação à ressalva do Relatório de Vistoria do Corpo de Bombeiros consta às folhas 23 o encaminhamento do protocolo n.º 9.690.312-0 solicitando providências à mantenedora.



PROCESSO N° 1008/2009

## II – VOTO DA RELATORA

Considerando o exposto e o Parecer n.º 517/09-DET/SEED, aprovamos o Plano de Curso Técnico em Turismo – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade, Integrado ao Ensino Médio, a partir do início do ano de 2007, carga Horária de 3.333 horas mais 200 horas de estágio profissional supervisionado, período de integralização do curso de no mínimo 04 (quatro) anos, regime de matrícula anual, 45 vagas por turma, presencial e votamos pela autorização de funcionamento do referido Curso, do Colégio Estadual Major Vespasiano Carneiro de Mello – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do Município de Castro, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, conforme estabelecido na Deliberação n.º 09/06-CEE/PR.

Determina-se à mantenedora que no prazo de 180 (cento e oitenta) dias informe a este CEE- PR as providências adotadas referentes à ressalva apontada neste Parecer.

Os procedimentos didático-pedagógicos deverão ser incorporados ao Regimento Escolar.

Recomenda-se à Instituição de Ensino tomar as devidas providências quanto ao registro no SISTEC – Sistema de Informação e Supervisão de Educação Profissional e Tecnológica, conforme o estabelecido na Deliberação n° 04/08-CEE/PR.

Encaminhe-se:

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

b) o processo ao Estabelecimento de Ensino para constituir acervo e fonte de informação.

É o Parecer.

### DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara de Planejamento aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.  
Curitiba, 07 de dezembro de 2009.

Presidente do CEE

Presidente do CEB