



PROCESSO N.º 633/2009

PROTOCOLO N.º 7.173.226-6

PARECER CEE/CEB N.º 957/10

APROVADO EM 05/10/10

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA

INTERESSADO: CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL OS PINHAIS

MUNICÍPIO: SÃO JOSÉ DOS PINHAIS

ASSUNTO: Pedido de Renovação do Reconhecimento do Curso Técnico em Hotelaria com Ênfase em Serviços – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade e cumprimento do Parecer CEE/CEB n.º 478/09.

RELATOR: ARNALDO VICENTE

I – RELATÓRIO

1. Pelo Ofício n.º 2489/2009 -GS/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho, o expediente acima, protocolado no NRE da Área Metropolitana Sul em 17/09/2008, de interesse do Centro de Educação Profissional Os Pinhais, do Município de São José dos Pinhais, mantido pela ASEC – Associação de Promoção Social, Educação e Cultura que, por sua Presidência solicita renovação do reconhecimento do Curso Técnico em Hotelaria com Ênfase em Serviços – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade.

O Estabelecimento de Ensino foi credenciado para a oferta da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, pelo prazo de cinco anos, pela Resolução Secretarial n.º 115/02, de 18/01/02, a partir do início do ano letivo de 2001, obtendo a renovação do credenciamento pela Resolução Secretarial n.º 1045/10, de 19 de março de 2010.

O Curso Técnico em Hotelaria com Ênfase em Serviços – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade, foi autorizado e reconhecido pelo prazo de três anos, pela Resolução Secretarial n.º 115/02, de 18/01/02, a partir do início do ano letivo de 2001, estando, portanto, com o prazo vencido desde o início do ano letivo de 2004.

O presente processo foi convertido em diligência em 13 de agosto de 2009, para que a mantenedora esclarecesse quanto ao não cumprimento dos prazos estabelecidos para o credenciamento da Instituição de Ensino e autorização de funcionamento do referido curso, retornando em 14 de outubro de 2009 a este Conselho pelo Ofício n.º 3919/2009 – GS/SEED, sem atendimento do solicitado na referida diligência.

Diante dos fatos, este Conselho, pelo Parecer CEE/CEB n.º 478/09, de 11/11/09, determinou:



PROCESSO N° 633/2009

(...) cabe à SEED constituir uma Comissão Especial para averiguar a documentação escolar dos alunos que realizaram estudos do Curso Técnico em Hotelaria com Ênfase em Serviços – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade, desde o início do ano letivo de 2004, tendo em vista a omissão de justificativa (...)

Relatório circunstanciado deverá ser encaminhado pela Comissão a este Conselho.

A Resolução Secretarial n° 1045/10, de 19/03/10 com base no Parecer CEE/CEB n° 257/10, de 04/03/10, renovou o credenciamento da Instituição de Ensino para a oferta da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, até o final do ano de 2010.

Em atendimento ao solicitado pelo Parecer CEE/CEB n° 478/09, de 11/11/09, o processo retornou em 11/06/10, pelo Ofício n° 2071/2010 – GS/SEED, com a seguinte cota da Comissão do NREAMSUL – Folha de Despacho, às folhas 484:

(...)

- 2) A Averiguação da Documentação Escolar dos alunos foi realizada por comissão designada pelo Ato Administrativo n° 180/09-NREAMSUL, que na ocasião constatou regularidade na documentação escolar dos alunos.
- 3) Quanto à demora no encaminhamento do Processo, temos a informar que, segundo a representante do Centro de Educação, a mesma recebeu orientação equivocada no sentido de que deveria tramitar apenas um processo de cada vez.
- 4) Dada orientação equivocada, o protocolo n° 7.173.226-6 permaneceu no Estabelecimento aguardando a conclusão da solicitação de Renovação do Credenciamento da Instituição para a oferta da Educação Profissional.

2 – Dados Gerais do Curso

- Habilitação Profissional: Técnico em Hotelaria com Ênfase em Serviços
- Área Profissional: Turismo e Hospitalidade
- Autorização: Parecer n° 451/01, de 09/11/01 e Resolução Secretarial n° 115/02, de 18/01/02.
- Carga Horária:
Conhecimentos teóricos: 1.206 horas e 40 minutos
Práticas Profissionais: 2.400 horas
Total: 3.606 horas e quarenta minutos
- Forma: concomitante ou subsequente
- Período de Integralização do Curso: mínimo de 4 semestres



PROCESSO N° 633/2009

- Regime de Funcionamento: o curso é ministrado no turno vespertino, de segunda-feira a sábado, no horário das 14h30min às 18h.
- Número de vagas:
 - para residentes 20 vagas (oferta condicionada à estrutura de moradia no período)
 - para não residentes 30 vagas
 - Total: 50 vagas
- Regime de Matrícula: "A matrícula inicial será modular para o Módulo Básico, condição prévia para a continuidade do Curso. Após aprovação neste, o aluno poderá efetivar a matrícula para o Curso".
- Modalidade de oferta: Presencial
- Requisitos de Acesso: Matriculado no Ensino Médio ou tê-lo concluído.

2.1- Perfil Profissional de Conclusão de Curso

Das Qualificações Intermediárias

Módulo Básico:

- Adquirir uma visualização geral sobre Turismo e Hospitalidade;
- Conhecer as noções básicas do Setor de Lavanderia, Limpeza, Cozinha, Restaurante, Copa e Recepção.
- Demonstrar postura profissional e bom relacionamento pessoal.
- Nivelar o conhecimento básico da Língua Materna e do raciocínio lógico matemático.
- Incorporar princípios de Higiene no âmbito pessoal, profissional e social.

Módulo de Governança e Complementar

- Reconhecer princípios básicos de economia e qualidade relativas ao fluxo de mercadorias do setor.
- Articular a brigada de trabalho e distribuir as atividades dentro do setor.
- Aplicar as normas de higiene pessoal, ambiental e profissional no setor.
- Organizar e executar serviços de limpeza, arrumação, reparo, conservação e de lavanderia.
- Adquirir domínio das relações interpessoais saudáveis no trabalho.

Módulo de Recepção e Complementar

- Reconhecer princípios básicos de economia e qualidade relativas ao fluxo de mercadorias do setor.
- Articular a brigada de trabalho e distribuir as atividades dentro do setor.
- Aplicar as normas de higiene pessoal, ambiental e profissional no setor.
- Organizar e executar os serviços de reserva, telefonia e recepção com os instrumentos próprios.
- adquirir domínio das relações interpessoais saudáveis no trabalho.



PROCESSO N° 633/2009

Módulo de Cozinha e Complementar

- Reconhecer princípios básicos de economia e qualidade relativas ao fluxo de mercadorias do setor.
- Articular a brigada de trabalho e distribuir as atividades dentro do setor.
- Aplicar as normas de higiene pessoal, ambiental e profissional no setor.
- Organizar e executar as produções culinárias da cozinha e confeitaria nas normas da correta nutrição.
- adquirir domínio das relações interpessoais saudáveis no trabalho.

Módulo de Restaurante e Complementar

- Reconhecer princípios básicos de economia e qualidade relativas ao fluxo de mercadorias do setor.
- Articular a brigada de trabalho e distribuir as atividades dentro do setor.
- Aplicar as normas de higiene no setor e atender acidentes de primeiros socorros.
- Organizar e executar os serviços de restaurante, bar, copa, balcão e lanchonete.
- adquirir domínio das relações interpessoais saudáveis no trabalho.

De conclusão de Curso

O Curso Técnico em Hotelaria possibilitará que o aluno, ao concluí-lo, conforme registro do verso do Histórico Escolar, esteja apto a:

- Executar, organizar e supervisionar serviços de Cozinha, Restaurante/Bar, Recepção e Governança (Limpeza e Lavanderia).

Organizar espaços físicos de hospedagem e de alimentação, de acordo com seu uso e articulação funcional e fluxos de trabalhos e de pessoas.

Executar atividades de gerenciamento de recursos materiais e tecnológicos: estoque, produtos, máquinas e equipamentos.

Operar a comercialização de produtos e serviços de alimentação e hospedagem, com direcionamento de ações de venda para sua clientela.

Executar o gerenciamento de pessoal envolvido na prestação de serviços.

Organizar eventos simples, articulando os meios para sua realização com prestadores de serviços e provedores de infraestrutura e apoio.

Comunicar-se efetivamente com o cliente, expressando-se em idioma de comum entendimento., fls. 196 e 197.



PROCESSO N° 633/2009

2.2- Matriz Curricular

ESTABELECIMENTO: CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL "OS PINHAIS"
MANTENEDORA: ASEC – Associação de Promoção Social, Educação e Cultura
MUNICÍPIO: São José dos Pinhais
SECRETARIA: SEED – Secretaria de Educação do Paraná
ÁREA: Turismo e Hospitalidade
CURSO: Técnico em Hotelaria com Ênfase em Serviços

ANO DE IMPLANTAÇÃO: 2004 **469**
IMPLANTAÇÃO: Gradativa
DURAÇÃO: 4 semestres
MÓDULO: 20 semanas
CARGA HORÁRIA: 3606 h 40 min
TURNO: Integral

MÓDULO BÁSICO	
73h 20 min	
Princ. de Adm Tur e Hotel.	6h40min
Básico de Lavanderia	6h40min
Básico de Limpeza	6h40min
Básico de Cozinha	6h40min
Básico de Rest. / Copa	6h40min
Básico de Recepção	6h40min
Relações Hum. no Trab.	6h40min
Comunicação	6h40min
Matemática Básica	6h40min
Higiene	6h40min
Introd. à Metod. Científica	6h40min
CONHECIM. TEÓRICOS	73h20min
=	
Atendente Básico de Hotel	

+	+	+																																																																																																																			
<table border="1"> <tr><td>Com.: Ética e Cidadania - I</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Inglês Básico - I</td><td>25h</td></tr> <tr><td>Espanhol Básico - I</td><td>25h</td></tr> <tr><td>Relações Humanas - I</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>Informática - I</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>COMPLEMENTAR - I</td><td>83h20min</td></tr> </table>	Com.: Ética e Cidadania - I	8h20min	Inglês Básico - I	25h	Espanhol Básico - I	25h	Relações Humanas - I	16h40min	Informática - I	8h20min	COMPLEMENTAR - I	83h20min	<table border="1"> <tr><td>Com.: Ética e Cidad. - II</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Inglês Básico - II</td><td>25h</td></tr> <tr><td>Espanhol Básico - II</td><td>25h</td></tr> <tr><td>Relações Humanas - II</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>Informática - II</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>COMPLEMENTAR - II</td><td>83h20min</td></tr> </table>	Com.: Ética e Cidad. - II	8h20min	Inglês Básico - II	25h	Espanhol Básico - II	25h	Relações Humanas - II	16h40min	Informática - II	8h20min	COMPLEMENTAR - II	83h20min	<table border="1"> <tr><td>Com.: Ética e Cidad. - III</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Inglês Básico - III</td><td>25h</td></tr> <tr><td>Espanhol Básico - III</td><td>25h</td></tr> <tr><td>Relações Humanas - III</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>Informática - III</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>COMPLEMENTAR - III</td><td>83h20min</td></tr> </table>	Com.: Ética e Cidad. - III	8h20min	Inglês Básico - III	25h	Espanhol Básico - III	25h	Relações Humanas - III	16h40min	Informática - III	8h20min	COMPLEMENTAR - III	83h20min																																																																															
Com.: Ética e Cidadania - I	8h20min																																																																																																																				
Inglês Básico - I	25h																																																																																																																				
Espanhol Básico - I	25h																																																																																																																				
Relações Humanas - I	16h40min																																																																																																																				
Informática - I	8h20min																																																																																																																				
COMPLEMENTAR - I	83h20min																																																																																																																				
Com.: Ética e Cidad. - II	8h20min																																																																																																																				
Inglês Básico - II	25h																																																																																																																				
Espanhol Básico - II	25h																																																																																																																				
Relações Humanas - II	16h40min																																																																																																																				
Informática - II	8h20min																																																																																																																				
COMPLEMENTAR - II	83h20min																																																																																																																				
Com.: Ética e Cidad. - III	8h20min																																																																																																																				
Inglês Básico - III	25h																																																																																																																				
Espanhol Básico - III	25h																																																																																																																				
Relações Humanas - III	16h40min																																																																																																																				
Informática - III	8h20min																																																																																																																				
COMPLEMENTAR - III	83h20min																																																																																																																				
+	+	+	+																																																																																																																		
<table border="1"> <tr><th colspan="2">MÓDULO DE GOVERNANÇA</th></tr> <tr><th colspan="2">900 h</th></tr> <tr><td>Adm. de Prod. e Materiais</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Adm. de Pessoal</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Higiene Profissional</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Limpeza</td><td>25h</td></tr> <tr><td>Manutenção</td><td>25h</td></tr> <tr><td>Lavanderia</td><td>33h20min</td></tr> <tr><td>Costura</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>CONHECIM. TEÓRICOS</td><td>125h</td></tr> <tr><td>PRÁT. DE GOVERNANÇA</td><td>775h</td></tr> <tr><td>=</td><td></td></tr> <tr><td>Auxiliar de Serviços de Governança</td><td></td></tr> </table>	MÓDULO DE GOVERNANÇA		900 h		Adm. de Prod. e Materiais	8h20min	Adm. de Pessoal	8h20min	Higiene Profissional	8h20min	Limpeza	25h	Manutenção	25h	Lavanderia	33h20min	Costura	16h40min	CONHECIM. TEÓRICOS	125h	PRÁT. DE GOVERNANÇA	775h	=		Auxiliar de Serviços de Governança		<table border="1"> <tr><th colspan="2">MÓDULO DE RECEPÇÃO</th></tr> <tr><th colspan="2">200 h</th></tr> <tr><td>Adm. de Prod. e Materiais</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Adm. de Pessoal</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Higiene Profissional</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Recepção</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>Reservas</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Telefonia</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Ferramentas de Trabalho</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Redação Profissional</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>CONHECIM. TEÓRICOS</td><td>75h</td></tr> <tr><td>PRÁT. DE RECEPÇÃO</td><td>125h</td></tr> <tr><td>=</td><td></td></tr> <tr><td>Recepcionista</td><td></td></tr> </table>	MÓDULO DE RECEPÇÃO		200 h		Adm. de Prod. e Materiais	8h20min	Adm. de Pessoal	8h20min	Higiene Profissional	8h20min	Recepção	16h40min	Reservas	8h20min	Telefonia	8h20min	Ferramentas de Trabalho	8h20min	Redação Profissional	8h20min	CONHECIM. TEÓRICOS	75h	PRÁT. DE RECEPÇÃO	125h	=		Recepcionista		<table border="1"> <tr><th colspan="2">MÓDULO DE COZINHA</th></tr> <tr><th colspan="2">825 h</th></tr> <tr><td>Adm. de Prod. e Materiais</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Adm. de Pessoal</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Higiene Profissional</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Cozinha</td><td>66h40min</td></tr> <tr><td>Confeitaria</td><td>66h40min</td></tr> <tr><td>Nutrição</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>Dietoterapia</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>Cálculo Elementar</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>CONHECIM. TEÓRICOS</td><td>200h</td></tr> <tr><td>PRÁT. DE COZINHA</td><td>625h</td></tr> <tr><td>=</td><td></td></tr> <tr><td>Auxiliar de Serviços de Cozinha</td><td></td></tr> </table>	MÓDULO DE COZINHA		825 h		Adm. de Prod. e Materiais	8h20min	Adm. de Pessoal	8h20min	Higiene Profissional	8h20min	Cozinha	66h40min	Confeitaria	66h40min	Nutrição	16h40min	Dietoterapia	16h40min	Cálculo Elementar	8h20min	CONHECIM. TEÓRICOS	200h	PRÁT. DE COZINHA	625h	=		Auxiliar de Serviços de Cozinha		<table border="1"> <tr><th colspan="2">MÓDULO DE RESTAURANTE</th></tr> <tr><th colspan="2">700 h</th></tr> <tr><td>Adm. de Prod. e Materiais</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Adm. de Pessoal</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Higiene Profissional</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Restaurante</td><td>41h40min</td></tr> <tr><td>Bar</td><td>33h20min</td></tr> <tr><td>Copa</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>Balcão e Lanchonete</td><td>8h20min</td></tr> <tr><td>Restaurantes Típicos</td><td>33h20min</td></tr> <tr><td>Francês Básico</td><td>25h</td></tr> <tr><td>Primeiros Socorros</td><td>16h40min</td></tr> <tr><td>CONHECIM. TEÓRICOS</td><td>200h</td></tr> <tr><td>PRÁT. DE RESTAURANTE</td><td>500h</td></tr> <tr><td>=</td><td></td></tr> <tr><td>Auxiliar de Serviços de Restaurante</td><td></td></tr> </table>	MÓDULO DE RESTAURANTE		700 h		Adm. de Prod. e Materiais	8h20min	Adm. de Pessoal	8h20min	Higiene Profissional	8h20min	Restaurante	41h40min	Bar	33h20min	Copa	16h40min	Balcão e Lanchonete	8h20min	Restaurantes Típicos	33h20min	Francês Básico	25h	Primeiros Socorros	16h40min	CONHECIM. TEÓRICOS	200h	PRÁT. DE RESTAURANTE	500h	=		Auxiliar de Serviços de Restaurante	
MÓDULO DE GOVERNANÇA																																																																																																																					
900 h																																																																																																																					
Adm. de Prod. e Materiais	8h20min																																																																																																																				
Adm. de Pessoal	8h20min																																																																																																																				
Higiene Profissional	8h20min																																																																																																																				
Limpeza	25h																																																																																																																				
Manutenção	25h																																																																																																																				
Lavanderia	33h20min																																																																																																																				
Costura	16h40min																																																																																																																				
CONHECIM. TEÓRICOS	125h																																																																																																																				
PRÁT. DE GOVERNANÇA	775h																																																																																																																				
=																																																																																																																					
Auxiliar de Serviços de Governança																																																																																																																					
MÓDULO DE RECEPÇÃO																																																																																																																					
200 h																																																																																																																					
Adm. de Prod. e Materiais	8h20min																																																																																																																				
Adm. de Pessoal	8h20min																																																																																																																				
Higiene Profissional	8h20min																																																																																																																				
Recepção	16h40min																																																																																																																				
Reservas	8h20min																																																																																																																				
Telefonia	8h20min																																																																																																																				
Ferramentas de Trabalho	8h20min																																																																																																																				
Redação Profissional	8h20min																																																																																																																				
CONHECIM. TEÓRICOS	75h																																																																																																																				
PRÁT. DE RECEPÇÃO	125h																																																																																																																				
=																																																																																																																					
Recepcionista																																																																																																																					
MÓDULO DE COZINHA																																																																																																																					
825 h																																																																																																																					
Adm. de Prod. e Materiais	8h20min																																																																																																																				
Adm. de Pessoal	8h20min																																																																																																																				
Higiene Profissional	8h20min																																																																																																																				
Cozinha	66h40min																																																																																																																				
Confeitaria	66h40min																																																																																																																				
Nutrição	16h40min																																																																																																																				
Dietoterapia	16h40min																																																																																																																				
Cálculo Elementar	8h20min																																																																																																																				
CONHECIM. TEÓRICOS	200h																																																																																																																				
PRÁT. DE COZINHA	625h																																																																																																																				
=																																																																																																																					
Auxiliar de Serviços de Cozinha																																																																																																																					
MÓDULO DE RESTAURANTE																																																																																																																					
700 h																																																																																																																					
Adm. de Prod. e Materiais	8h20min																																																																																																																				
Adm. de Pessoal	8h20min																																																																																																																				
Higiene Profissional	8h20min																																																																																																																				
Restaurante	41h40min																																																																																																																				
Bar	33h20min																																																																																																																				
Copa	16h40min																																																																																																																				
Balcão e Lanchonete	8h20min																																																																																																																				
Restaurantes Típicos	33h20min																																																																																																																				
Francês Básico	25h																																																																																																																				
Primeiros Socorros	16h40min																																																																																																																				
CONHECIM. TEÓRICOS	200h																																																																																																																				
PRÁT. DE RESTAURANTE	500h																																																																																																																				
=																																																																																																																					
Auxiliar de Serviços de Restaurante																																																																																																																					

CARGA HORÁRIA	
CONHECIMENTOS TEÓRICOS	= 1206h40min
* Base Específica (70 %)	= 873h20min
* Base Complementar (30 %)	= 333h20min
PRÁTICAS PROFISSIONAIS	= 2400 h
TOTAL	= 3606h40min

+	
Com.: Ética e Cidad. - IV	16h40min
Inglês Profissional	25h
Espanhol Profissional	25h
Francês Profissional	16h40min
COMPLEMENTAR IV	83h20min

MOD. DE APERFEIÇOAMENTO	
575 h	
Administração	16h40min
Administração de Estoque	16h40min
Contabilidade Básica	8h20min
Técnicas de Vendas	16h40min
Eventos	16h40min
Proj. de Org. de Eventos	16h40min
Gestão de Qualidade	8h20min
Supervisão	16h40min
Didática e Treinamento	16h40min
Direito e Legislação	25h
Decoração	8h20min
Plantas	8h20min
Informática	16h40min
Promoção Pessoal	8h20min
CONHECIM. TEÓRICOS	200h
PRÁT. APERFEIÇOAMENTO	375h
=	

AÍDA DUTRA MELLINGER
Diretora - ato nº 01 / 2001

DIPLOMA: "TÉCNICO EM HOTELARIA COM ÊNFASE EM SERVIÇOS" - 3.606h40min



PROCESSO N° 633/2009

2.3– Certificação

O aluno que concluir estudos ou demonstrar domínio de competências será conferido documento que comprove essa condição, como segue

O Certificado de Qualificação Profissional, seguido da titulação correspondente ao(s) módulo(s), a quem concluir módulo correspondente previsto na organização curricular ou demonstrar domínio das respectivas competências, mas não tenha comprovado a conclusão do Ensino Médio ou estudos equivalentes:

- a) Módulo Básico: Certificado de "Atendente Básico de Hotel"
- b) Módulo de Governança: Certificado de "Auxiliar de Serviços de Governança"
- c) Módulo de Restaurante: Certificado de "Auxiliar de Serviços de Restaurante"
- d) Módulo de Cozinha: Certificado de "Auxiliar de Serviços de Cozinha"
- e) Módulo de Recepção: Certificado de "Recepcionista"

Diploma de Técnico de Nível Médio com titulação: "Técnico em Hotelaria com Ênfase em Serviços" a quem concluir os percursos correspondentes previstos na organização curricular e tenha comprovado conclusão do Ensino Médio ou estudos equivalentes. fls. 250.

2.4 - Articulação com o Setor Produtivo

A Instituição está em contato com o setor hoteleiro e outras empresas prestadoras de serviços afins, que têm demonstrado abertura às parcerias e colaboração. Já foram firmados com a rede Bourbon; Slaviero e Sheraton.

O termo de Acordo de Cooperação com o Hotel Bourbon de Curitiba está anexado às folhas 238. (fls. 236 à 245)

2.5 – Corpo Docente

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Aída Dutra Mellinger	História Natural Esp Met. do Ensino-Aprendizagem	- Diretora
Virgínia Kleine Albers	Arquitetura e Urbanismo Gestão de Pequenos Meios de Hospedagem	- Coordenadora - Decoração - Plantas
Lúcia Marcília Bevervanso	Enfermagem	- Coordenadora de Práticas de Estágio
Regina Almeida Hagemeyer Bichels	Pedagogia Pós em: Orientação Familiar e Formação de Orientadores Familiares.	- Orientadora Educacional - Promoção Pessoal



PROCESSO N° 633/2009

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Edneia Martins	Geografia Esp. Administração Hoteleira e Máster em Hotelaria, Turismo e Entretenimento	- Princípios de Administração de Turismo e Hotelaria - Básico de Recepção - Lavanderia - Recepção - Reservas - Confeitaria - Copa Balcão e Lanchonete
Carla Elisa Kayser P. de Oliveira	Agronomia Administração Hoteleira	- Básico em Lavanderia - Básico de Limpeza - Básico de Cozinha - Básico de Restaurante e Copa - Limpeza - Manutenção - Telefonia - Ferramentas de Trabalho - Cozinha - Restaurante - Bar - Restaurantes Típicos - Eventos - Projeto de Organização de Eventos
Maria Auxiliadora de M. Berard	Psicologia	- Relações Humanas no Trabalho
Fátima Tieko Tamashiro	Letras Português Esp. em Ensino de Língua Portuguesa	- Comunicação - Introdução à Met. Científica - Redação Profissional - Comunicação: Ética e Cidadania
Ana Beatriz F. Franco	Engenharia Química	- Matemática Básica - Cálculo Elementar
Evelma Lúcia de S. F. Corção	Farmácia Bioquímica	- Higiene
Eva Maria La F. Chavez	Lic. em Desenho Supervisão de Copa, Cozinha e recepção	-Administração de Produtos e materiais - Adm. de Produtos e Materiais.
Maria Del C. H. Gonçalves	Psicologia e Ciências da Educação Esp. Psicodrama Pedagógica e Desenvolvimento de Recursos Humanos Mestre em Administração de Empresas Turísticas e Hoteleiras	- Administração de Pessoal - Gestão de Qualidade - Supervisão - Didática e Treinamento
Maria Lúcia R. A. Mello	Farmácia Bioquímica	- Higiene Profissional



PROCESSO N° 633/2009

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Sonia Mara R. Queiroz	Fisioterapia Esp. Modelista em Conf. Industrial Motodologia do Projeto de Coleção Estilo e Alta Costura.	- Costura
Isabelle Polatti Cordeiro	Nutrição	- Nutrição - Dietoterapia
Euza Araújo Ribeiro	Letras Neolatinas	- Francês Básico - Francês
Lúcia M. Bevervanso	Enfermagem	- Primeiros Socorros
Cláudia de Aragão Imaguire	Administração com Ênfase em C. Exterior	- Administração - Administração de Estoques - Contabilidade Básica - Técnicas de Vendas
Conceição Aparecida Ribeiro	Direito	Direito e Legislação
Marly Nogueira da Silva	Letras Português/Inglês Curso Básico de Informática na Educação	- Informática - Inglês
Rita M. Mazali	Letras: Português/Espanhol	- Espanhol
Rosa Maria G. B. F. de Souza	Psicologia Orientação Familiar	- Relações Humanas

3 - Relatório de Auto-Avaliação

1- Número de alunos anualmente matriculados, concluintes e desistentes com análise dos dados apresentados:

A instituição, com capacidade para 45 alunos, possui poucos matriculados em certos períodos e alguns desistentes. Embora a estrutura oferecida pelo terceiro setor com o auxílio de trabalhos voluntários dos gestores da hotelaria e de docentes específicos para algumas disciplinas, a maior dificuldade apresentada é a carência de transporte coletivo diário na região, para atender os alunos.

Síntese: Número de Alunos Matriculados no Início e Final do Curso

ANO	SEMESTRES	MATRÍCULAS	DESISTENTES	TOTAL
2000	1º	10	-	10
	2º	2	-	2
2001	1º	6	-	6
2002	1º	7	1	6
	2º	6	2	4
2003	1º	4	-	4
2004	1º	9	1	8
	2º	5	2	3
2005	1º	9	9	0
2006	1º	13	13	0
	2º	3	-	em curso
2007	1º	4	2	em curso
2008	1º	20	7	em curso



PROCESSO N° 633/2009

O Centro de Educação Profissional “Os Pinhais” prepara jovens entre 15 e 25 anos para atuar na área de hotelaria, hospitais e empresas, setor com boas chances de empregabilidade no Brasil.

Os alunos percebem que não se trata, apenas, de aprender o aspecto técnico da profissão. A missão dos Pinhais vai além.

O corpo docente é constituído de voluntários altamente qualificados, com nível universitário nas áreas de Hotelaria, Administração, Letras, Direito, Engenharia, Arquitetura, Pedagogia, Psicologia, Matemática, Nutrição e Farmácia. Periodicamente, profissionais do setor hoteleiro visitam a escola e proferem palestras e aulas específicas.

A proposta de ensino do Centro de Educação Profissional “Os Pinhais” está centrada no gosto pelo trabalho bem feito e acabado e apóia-se sobre quatro pilares que orientam o processo educativo: conhecimento, habilidades, atitudes e missão.

Para poderem se destacar em meio a um mercado tão concorrido, os alunos recebem sólida formação técnica. Os conhecimentos são adquiridos através de aulas, leituras, estudos, pesquisas e visitas técnicas. Esta etapa é chamada de “Aprender a Aprender”.

A seguir, os alunos devem “Aprender a Fazer”. Dessa forma, através de aulas práticas, transformam o conhecimento em ação, vivenciando situações que deverão encontrar no cotidiano do trabalho.

Mas, além disso, o que diferencia o futuro profissional são as virtudes inerentes ao trabalho bem-feito. Atitudes como interesse, pontualidade, assiduidade, cortesia, criatividade, responsabilidade e apresentação pessoal, são aprendidas no dia-a-dia na escola. É o momento de “Aprender a Ser”.

O cuidado na formação se reflete no bom número de alunos empregados em grandes hotéis. Profissionais da área hoteleira confirmam que o potencial mais importante do mercado são os recursos humanos. Nesse sentido, a escola tem a preocupação de formar humana, espiritual e culturalmente profissionais com iniciativa, determinação, facilidade de relacionamento com o grupo e capazes de trabalhar com extremo profissionalismo cultivando os valores próprios de um bom cidadão.

A formação integral dada no Centro de Educação Profissional “Os Pinhais” inclui também aspectos éticos e morais.

Com conhecimento técnico, postura ética e sólida base espiritual, os alunos formados nos Pinhais têm todos os instrumentos para sua inclusão, não apenas no mercado de trabalho, mas como cidadãos atuantes na sociedade.



PROCESSO N° 633/2009

4 - Descrição das Práticas Profissionais Previstas

Às fls. 235, constam as descrições das práticas profissionais previstas para o curso em tela.

5 - Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores.

Os critérios de aproveitamentos, competências e experiências anteriores estão descritas às fls. 246.

6 - Critérios de Avaliação

Os critérios de avaliação estão descritos às fls. 247 à 249.

7 - Recursos Físicos e Materiais

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 363 à 373.

8 - Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo nº 169/09–NRE METS, de 12/05/2009 integradas pelos Técnicos Pedagógicos Aira Flés Araújo Barboza, graduada em Educação Física, Irene Basso Cim, graduada em Pedagogia, Andressa Alves Watanabe, graduada em Turismo e como perita Tereza Aparecida da Silva, graduada em Pedagogia emitiu Laudo Técnico favorável à renovação do reconhecimento do referido Curso. (cf. fls. 441 à 453).

II – VOTO DO RELATOR

Pelo exposto e considerando o Parecer nº 3250/09-DET/SEED, somos pela Renovação do Reconhecimento do Curso Técnico em Hotelaria com Ênfase em Serviços – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade, a partir de 2004, excepcionalmente até o final do ano de 2010, subsequente e/ou concomitante ao Ensino Médio, reconhecido pela Resolução Secretarial nº 115/02, de 18/01/2002, carga horária de 3.606h40min, regime de matrícula modular, período mínimo de integralização do curso de 2 anos, 50 vagas por turma, do Centro de Educação Profissional "Os Pinhais", do município de São José dos Pinhais, mantido pela ASEC - Associação de Promoção Social, Educação e Cultura.



PROCESSO N° 633/2009

Considerando a carga horária de 3.606 horas e 40 minutos para um período mínimo de integralização do curso de 24 meses, sugere-se que não ocorra a oferta concomitante ao Ensino Médio.

A Instituição de Ensino deverá se adequar à Deliberação n° 04/08 – CEE/PR para nova oferta do curso.

Recomenda-se que a formação pedagógica da coordenação do curso, estágio e dos docentes seja ação a ser implementada pela Mantenedora.

Encaminhe-se o Parecer à Secretaria de Estado da Educação para expedição do ato de Renovação do Reconhecimento.

É o Parecer.

DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Básica aprova, por unanimidade, o Voto do Relator.
Curitiba, 05 de outubro de 2010.

Romeu Gomes de Miranda
Presidente do CEE

Maria Luiza Xavier Cordeiro
Presidente da CEB