

PROCESSO N.º 276/04

PROTOCOLO N.º 5.412.489-9

PARECER N.º 264/04

APROVADO EM 02/06/04

CÂMARA DE PLANEJAMENTO

INTERESSADO: CENTRO DE DESENVOLVIMENTO PROFISSIONAL DO SENAC.

MUNICÍPIO: LONDRINA

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

RELATORA: DARCI PERUGINE GILIOLI

I – RELATÓRIO

1. Pelo Ofício n.º 756/2004-GS/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho o expediente acima de interesse do Centro de Desenvolvimento Profissional do SENAC, de Londrina onde solicita Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Turismo – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade.

2 - Da Instituição de Ensino

O Centro de Desenvolvimento Profissional do SENAC em Londrina está localizado à Rua Raposo Tavares, n.º 894, no Centro do Município de Londrina e tem como entidade mantenedora o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC.

Com base no Parecer n.º 300/02-CEE aprovado em 08/05/02, a Instituição foi credenciada para a oferta da Educação Profissional.

3 – Dados Gerais do Curso

Habilitação Profissional: Técnico em Turismo.

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade

Regime de Matrícula: Modular

Regime de Funcionamento: as aulas serão ministradas de segunda-feira a sexta-feira nos períodos diurno e noturno.

Carga Horária: 850 horas

Período de Integralização: mínimo de 203 dias e máximo de 05 anos, após a conclusão do primeiro módulo e do último módulo.

Modalidade de Oferta: presencial.

4 - Justificativa

Devido ao processo de internacionalização da economia e aos avanços científicos e tecnológicos, registraram-se significativas transformações sociais,

políticas e culturais, quais sejam a reestruturação produtiva, a desregulamentação econômica, a transnacionalização da informação, da comunicação, de mercados e de capitais, entre outras.

Registrou-se também crescente difusão do setor terciário, mais precisamente na área de turismo e hospitalidade, que abrange produtos e serviços de hospedagem, gastronomia e turismo.

A região de Londrina, pela sua posição geográfica favorável em relação ao Mercosul e pelas riquezas naturais, atrativos ecológicos, históricos, culturais e gastronômicos, tem atraído grandes investimentos da rede hoteleira.

Sendo assim, há a projeção de geração de novos empregos e demanda de profissionais qualificados para atuar na área de turismo e hospitalidade.

Diante desses aspectos, a concepção de qualificação e competências profissionais ampliam-se para além das habilidades técnicas. Exige-se, pois, o desenvolvimento de competências e o aprimoramento de habilidades interpessoais, intrapessoais e profissionais para trabalhar em equipe de forma interativa, criar métodos e alternativas para enfrentar situações não previstas, contribuir na solução de problemas complexos, atuar no mercado com visão global da área, entre outras, visando à empregabilidade/laboralidade e ao crescimento socio-econômico da região do Paraná como um todo.

Tendo como missão desenvolver pessoas e organizações para o mundo do trabalho, primando pela qualidade e excelência em educação, o SENAC-PR programou o curso de Técnico em Turismo em consonância com os princípios e valores estabelecidos pela nova Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, 9394/96 e pelas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional em Nível Técnico, para responder às necessidades educacionais decorrentes das novas formas de organização e condições de trabalho na área de turismo e hospitalidade.

O currículo deste curso foi elaborado de modo a contemplar as competências profissionais básicas, gerais da área e específicas da habilitação ou qualificação, definidas a partir do perfil profissional de conclusão. Foram previstas situações que levem o educando a: aprender a pensar, aprender a aprender, mobilizar e articular, com pertinência, conhecimentos, habilidades e valores em níveis crescentes de complexidade. Nesse sentido, a organização dos conteúdos privilegia a polivalência da formação e o estudo contextualizado, agregando competências e habilidades relacionadas às novas tecnologias, ao trabalho em equipe e à autonomia para enfrentar diferentes situações e contextos com criatividade e flexibilidade.

Sendo assim, foram considerados três pontos essenciais na organização curricular deste curso, quais sejam:

- as competências gerais que afetam os comportamentos necessários ao trabalho de caráter elementar da área;
- as competências genéricas relativas ao conhecimento e ao desempenho comuns a grupos de ocupações da área;
- as competências específicas referentes aos conhecimentos técnicos mais aprofundados, vinculados ao segmento específico da área.

A presente proposta, requer da Instituição a permanente atualização e sintonia com as transformações tecnológicas e socioculturais do mundo do trabalho, o constante contato com agentes e recursos atualizados e a efetivação de práticas pedagógicas, operatórias e ativas, compatíveis com as características do processo produtivo.

5 – Objetivos

- Desenvolver competências para a laboridade/empregabilidade.
- Oferecer condições para o desenvolvimento das competências profissionais necessárias e comuns a todo profissional que atua na área de Turismo e Hospitalidade, de modo a favorecer o diálogo e a interação com os demais profissionais da área, bem como ampliar sua esfera de atuação.
- Desenvolver as competências desta habilitação e das qualificações profissionais intermediárias que compõem o itinerário profissional e respectivos perfis profissionais de conclusão.
- Desenvolvimento de competências básicas, gerais e específicas da área, que permitam ao profissional compreender e apreender o processo de produção, prestação de serviços e ganhar a flexibilidade e versatilidade, visando acompanhar as transformações e as variações do mundo do trabalho.
- Formar guias de turismo aptos a acompanhar, prestar informações e assistência permanente a turistas em viagens ou deslocamento entre diferentes localidades integrantes do programa de excursão e em atendimento a roteiros turísticos previamente estabelecidos.
- Desenvolver competências para o desempenho de funções operacionais e administrativas como agente de viagens.

6 – Perfil Profissional de Conclusão de Curso

- Este curso possibilita que o aluno, ao concluí-lo, esteja apto a exercer:
 - Planejar o agenciamento, operação turística e do guiamento do turista;
 - Promoção e venda dos produtos e serviços turísticos;
 - Gerir o processo de execução do agenciamento, da operação turística e do guiamento do turista;

- Acompanhar e orientar os turistas em roteiros decorrentes de programações específicas, prestando informações históricas, geográficas, culturais e artísticas sobre os atrativos turísticos;
- Desenvolver atividades pertinentes ao Setor de Turismo, com base na legislação turística.

7 – Plano de Avaliação do Curso

O SENAC-PR, enquanto Instituição de Educação Profissional, empreende constante processo de avaliação das características e volume das demandas locais e regionais, na área de Turismo e Hospitalidade, do perfil de suas clientelas efetivas e potenciais e da sua própria infra-estrutura e capacidade institucional, a fim de desenvolver pessoas e organizações para o mundo do trabalho.

Sendo assim, empreende constante processo de avaliação de seus recursos didático-pedagógicos, tecnológicos, financeiros e humanos, com o objetivo de identificar e adequar aspectos que estimulem e promovam o desenvolvimento e o aprimoramento de competências e habilidades pessoais e profissionais requeridas do profissional da área em questão.

8 – Requisitos de Acesso

Para efetuar matrícula no curso de Técnico em Turismo, inclusive nos diferentes módulos de qualificação profissional que compõem sua organização curricular, o candidato deverá apresentar os seguintes requisitos:

- idade mínima 18 anos completos;
- escolaridade mínima: ter concluído o Ensino Médio ou cursando a 3.^a série do Ensino Médio.

Requisitos para cursar os módulos:

- Guia de Turismo: ter cursado o Módulo Integrador.
- Agente de Viagens: ter cursado o Módulo Integrador e o Módulo Guia de Turismo.

9 – Critérios de Aproveitamento e Experiências Anteriores

De acordo com os artigos 18 e 19 da Deliberação 02/000, do Conselho Estadual de Educação do Estado do Paraná,

- o estabelecimento de ensino poderá aproveitar as competências, conhecimentos e experiências anteriores, desde que diretamente relacionadas com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação ou habilitação, adquiridas:

- no Ensino Médio;
- em qualificações profissionais, etapas ou módulos de Nível Técnico concluídos 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 avaliação do aluno;
- em processos formais de certificação;
(cf. fls. 165 e 166-CEE).

10 – Critérios para Avaliação da Aprendizagem

No que tange ao sistema de avaliação da aprendizagem, esta será diagnóstica, formativa e somativa, realizada em função dos objetivos expressos nos planos de cursos, incluindo a observância dos aspectos cognitivos, afetivos e psicomotores e psicossociais do educando, bem como seu envolvimento no processo educativo e os seus aspectos atitudinais.

Para avaliação diagnóstica subtede-se definir estratégias para identificar os conhecimentos prévios dos alunos, seus níveis de compreensão, as suas facilidades e dificuldades na elaboração de conhecimentos e raciocínios específicos de um campo do saber, para que os planos de aula possam ser estruturados e adequados, ao longo do curso, às necessidades adquiridas por meios profissionais e educacionais que poderão servir como fins de aproveitamento de estudos e também como requisitos de acesso ou até mesmo como critérios de seleção para o ingresso nos cursos.

Por avaliação formativa subtede-se prever estratégias para identificar o nível de evolução da aprendizagem dos alunos durante todo o processo de ensino/aprendizagem, por meio da observação contínua e permanente, pontuando o progresso tanto individual quanto coletivo, a fim de orientar as ações educativas em consonância com o que será detectado na prática.

Por avaliação somativa subtede-se a avaliação final de um módulo ou curso, mensurada em forma de nota ou conceito. (cf. fls. 166 a 168-CEE).

11 - Organização Curricular

O currículo do curso Técnico em Turismo poderá ser realizado concomitantemente à terceira série do Ensino Médio.

A habilitação profissional constante deste Plano de Curso compreenderá o currículo necessário à formação do Técnico em Turismo, área de formação Turismo e Hospitalidade, organizado em módulos de Qualificação Profissional, conforme discriminado:

1. Integrador – essencialmente voltado a desenvolver competências gerais que afetam os comportamentos necessários ao trabalho de caráter elementar da área.
2. Guia de Turismo - essencialmente voltado a desenvolver competências para que este profissional possa atuar diretamente junto ao turista,

PROCESSO N° 276/04

materializando a viagem e prestando as informações que se fizerem necessárias, bem como avisos importantes e solucionar os problemas individuais e de grupo, na medida em que estes se apresentam. Também faz parte do perfil desse profissional escolher um Guia Regional competente para conduzir os turistas nos outros Estados brasileiros e na América Latina.

3. Agente de Viagens - essencialmente voltado a desenvolver competências para que este profissional possa atuar diretamente na administração de uma agência de viagens, bem como no planejamento, organizado, controle de compras, marketing, vendas e serviços de uma agência de viagens.

MATRIZ CURRICULAR

12 – Práticas Profissionais

Ao longo do curso de Técnico em Turismo, serão agendadas viagens técnicas, em âmbito regional e nacional ou internacional, correspondentes à prática profissional dos módulos Guia de Turismo, categorias regional e nacional.

Os alunos elaborarão previamente roteiros, concebendo e organizando programações, atividades, produtos, serviços e itinerários. Durante as viagens, acompanharão todo o processo referentes à orientação e coordenação de grupos de turistas e à articulação e coordenação dos serviços e produtos contratados, com o objetivo de atuar enquanto profissionais na área de Turismo e Hospitalidade.

Para cada viagem, será solicitado que os alunos elaborem um relatório final que corresponderá como uma das avaliações do módulo Guia de Turismo, categorias regional e nacional.

13 - Certificação

- Será conferida a Declaração de Estudos ao aluno que concluir com aproveitamento o Módulo Integrador, para exclusivo fim de prosseguimento de estudos.

- Será conferido o certificado de Qualificação em Guia de Turismo, categorias regional e nacional ao aluno que concluir com aproveitamento o módulo integrador e o módulo Guia de Turismo.

- Será conferido o certificado de Qualificação em Agente de Viagens, ao aluno que concluir com aproveitamento o módulo integrador e o módulo Agente de Viagens.

- Será conferido o diploma de Técnico em Turismo – Área de Formação Turismo e Hospitalidade, ao aluno que concluir com aproveitamento o conjunto de módulos correspondentes à Habilitação Profissional e comprovar a conclusão do Ensino Médio.

- Os certificados e os diplomas deverão explicitar as competências definidas no perfil de conclusão do profissional.

PROCESSO N° 276/04

14 – Quadro de Docentes

A relação dos Docentes indicados para o Curso consta de ANEXO I deste Parecer.

15 – Recursos Físicos e Materiais

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 06-CEE a 12-CEE.

16 – Comissão Verificadora

Foi emitido Laudo Técnico Favorável a Autorização de Funcionamento do referido Curso, pela Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 155/03 do NRE de Londrina do qual integrou Técnicos Pedagógicos do NRE e da SEED, e a Especialista Fernanda Gomes de Rezende, Bacharel em Turismo e Hotelaria.

II – VOTO DA RELATORA

Considerando o exposto, e o Parecer n.º 09/04-DEP/SEED, aprovamos o Plano do Curso Técnico em Turismo, Área Profissional: Turismo e Hospitalidade e votamos pela autorização de funcionamento do Curso Técnico retromencionado, ofertado de forma concomitante e aos egressos do Ensino Médio, a partir da data de publicação do Ato Autorizatório, do Centro de Desenvolvimento do SENAC do Município de Londrina, mantido pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC, credenciado com base no Parecer n.º 300/02-CEE.

Encaminhe-se o presente Parecer à Secretaria de Estado da Educação para a expedição do Ato Autorizatório, com o prazo de validade de 03 (três) anos (cf. Art. 10, Del. n.º 002-CEE).

A Instituição:

- a) poderá expedir Certificados de Qualificação Profissional em Nível Técnico de acordo com o que está definido no Plano de Curso, ora aprovado;
- b) poderá fornecer declaração de frequência e aproveitamento de cada módulo;
- c) deverá exigir a confirmação de autenticidade do Histórico Escolar e do Certificado de Conclusão do Ensino Médio, para que o Diploma tenha validade.

Outrossim, os procedimentos didático-pedagógicos apresentados neste Plano de Curso, deverão ser incorporados ao Regimento Escolar.

É o Parecer.

PROCESSO N° 276/04

CONCLUSÃO DA CÂMARA

A Câmara de Planejamento aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.
Curitiba, 01 de junho de 2004.

DECISÃO DO PLENÁRIO

O Plenário do Conselho Estadual de Educação aprovou, por unanimidade, a Conclusão da Câmara.

Sala Pe. José de Anchieta, em 02 de junho de 2004.

PROCESSO N.º 276/04

ANEXO I

Estabelecimento: Centro de Desenvolvimento Profissional do SENAC

Município: Londrina

Curso: Técnico em Turismo

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade

Relação de Docentes

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
------	----------	------------

Paulo Afonso Espinola de Oliveira Lima	- Administração de Empresas	- Direção
Andréa Seixas	- Comunicação Social - Especialização em Turismo: Planejamento e Marketing	- Coordenação do Curso - Prática Profissional do Guia de Turismo Regional e Nacional
Vera Lucia Bizerra	- Letras Anglo-Portuguesas - Especialização em Língua Portuguesa	- Comunicação Oral e Escrita
Angelo Spoladore	- Geologia	- Meio Ambiente e Qualidade de Vida
Maria Elena de Carvalho	- Psicologia - Especialização em Qualidade Total e Reengenharia	- Ética e Trabalho
Marcelo Tomita	- Tecnologia em Processamento de Dados - Especialização em Administração da Engenharia de Software	- Recursos Tecnológicos - Emissão de Bilhetes - Aéreos Nacionais e Internacional; - Sistema de Reservas;
Jemina Prado dos Anjos	- Letras habilitação: Português e Inglês com respectivas Literaturas	- Inglês Instrumental
Maria Aparecida Sales D'Avila	- Espanhol	- Espanhol Instrumental
Thais Berbert	- Turismo e Hotelaria	- Fundamentos do Turismo e Hospitalidade; - Gestão de Serviços em Agência de Viagens; - Produto Turístico
João Marcos de Souza	- Certificado do Curso Supletivo de 2.º Grau na Habilitação: Desenhista de Arquitetura - Curso de Supervisor de Segurança do Trabalho.	- Saúde e Segurança

PROCESSO N.º 276/04

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
-------------	-----------------	-------------------

Marta Cristina Franco de Almeida Mantovani	<ul style="list-style-type: none"> - Psicologia - Especialização em Gerenciamento de Recursos Humanos e Marketing Interno 	<ul style="list-style-type: none"> - Etiqueta Social
Newton Eskelsen Felício	<ul style="list-style-type: none"> - Educação Artística - Guia de Turismo credenciado pela Embratur 	<ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de Trabalho - Manifestações Folclóricas e da Cultura Popular;
Rita de Cássia Firmiano Bereta	<ul style="list-style-type: none"> - Pedagogia - Geografia - Especialização em Administração, Supervisão e Orientação; - Especialização em Metodologia do Ensino Aprendizagem da Geografia no Processo Educativo - Guia de Turismo Credenciado pela Embratur 	<ul style="list-style-type: none"> - Animação Turística; - Técnicas de Agenciamento em Serviços Turísticos; - Marketing e Promoção de Vendas;
Elsone José Delavi	<ul style="list-style-type: none"> - Geografia - Especialização em Geografia. 	<ul style="list-style-type: none"> - Geografia Aplicada a Roteiros Turísticos; - Estudo de Roteiros; - Geografia Turística Nacional e Internacional
Marina Única Diaz Morales	<ul style="list-style-type: none"> - Educação Artística - Especialização em Moda 	<ul style="list-style-type: none"> - História da Arte
Jackson Romeu Ariukudo	<ul style="list-style-type: none"> - Direito 	<ul style="list-style-type: none"> - Legislação Aplicada ao Turismo e Agenciamento de Viagens;