

PROCESSO N.º 141/04

PROTOCOLO N.º 5.749.996-6

PARECER N.º 158/04

APROVADO EM 02/04/04

CÂMARA DE PLANEJAMENTO

INTERESSADO: CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL OS PINHAIS

MUNICÍPIO: SÃO JOSÉ DOS PINHAIS

ASSUNTO: Pedido de Alteração do Quadro Curricular do Curso Técnico em Hotelaria com ênfase em Serviços – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade, aprovado pelo Parecer n.º 451/01 – CEE.

RELATOR: ARNALDO VICENTE

I – RELATÓRIO

1- Pelo Ofício n.º 274/2004-GS/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho Estadual de Educação o pedido de alteração do quadro curricular do Curso Técnico em Hotelaria com ênfase em Serviços – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade, do Centro de Educação Profissional os Pinhais, em São José dos Pinhais.

2- O Centro de Educação Profissional os Pinhais, situado à Estrada das Gamelas, 6.500, em São José dos Pinhais, mantido pela Sociedade de Educação Cultural e Cultura, teve parecer favorável ao credenciamento e teve seu plano de curso Técnico em Hotelaria com ênfase em Serviços – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade, aprovados pelo Parecer n.º 451/2001 – CEE.

3- Justificativas da Mudança

“Após a experiência de capacitação de quatro turmas, ofertando o Curso Técnico em Hotelaria com ênfase em Serviços, num período de um ano e meio, averiguou-se a impossibilidade de trabalhar todo o conteúdo programático de forma apropriada e, na busca da adequação à aplicação de novas tecnologias, conforme prevê as Diretrizes Curriculares Nacionais (Atualização Permanente) e do atendimento às exigências do mercado de trabalho, o Centro de Educação Profissional propõe uma nova Grade Curricular, com as seguintes alterações:

1. Implantação: gradativa – início 2004

A nova turma começaria com a grade proposta em janeiro do próximo ano e a outra turma (já em curso), concluiria com a grade anterior.

2. Grade Curricular: duração de um ano e meio para dois anos.

Devido à constatação de lacunas no desenvolvimento de conteúdos, sem os resultados totalmente almejados pela Entidade e em resposta a esta situação, a Equipe Técnico-Pedagógica, propõe a ampliação do curso para 24 meses.

3. Carga Horária: de 1.600 h/a para 4.328 h/a

Em sucessivas reuniões pedagógicas com o Corpo Docente, realizados em 09/08/03, 26/08/03 e 11/09/03, chegou ao consenso da necessidade de uma ampliação de tempo e da inclusão de novas disciplinas para complementação da formação do aluno, qualificando-o melhor para o mercado de trabalho, satisfazendo, desta forma, as exigências constatadas em estágios supervisionados em instituições hoteleiras, e em conformidade com o artigo 3.º da resolução CEB n.º 04 de 08/12/99.

4- Módulo Complementar: novas disciplinas, num módulo contínuo a cada semestre. Ainda, em atendimento aos princípios norteadores do artigo 3.º da Resolução CEB n.º 04 de 08/12/99, a escola propõe disciplinas complementares obrigatórias que visam uma formação global; e em atendimento aos anseios da sociedade e das instituições empresariais que solicitam profissionais cada vez mais preparados, não só no aspecto técnico, mas em questão de relacionamento e satisfação no ambiente de trabalho, conforme o artigo publicado no jornal Gazeta do povo, 05/10/03: “Técnica não Garante Emprego”.

5- Terminalidade: o módulo de Aperfeiçoamento passa a caracterizar a finalização do Curso.

Foram reestruturados os módulos nos semestres, reservando-se ao último módulo, as disciplinas que visam o aprimoramento do conhecimento.

6- Novas Disciplinas propostas:

- *Matemática Básica:* com conteúdos básicos da Matemática, necessários para proceder ao nivelamento da turma.
- *Introdução à Metodologia Científica:* com conteúdos para apresentação das normas da parte física dos trabalhos e para a correta estruturação dos diversos gêneros textuais.
- *Manutenção:* com conteúdos desvinculados da matéria de limpeza, a fim de maior aprofundamento.
- *Costura:* com conteúdos para habilidades básicas, solicitadas no setor de Rouparia nos Hotéis.
- *Redação Profissional:* com conteúdos em atendimento à necessidade de melhor domínio de organização de textos oficiais e comerciais, principalmente no setor da Recepção.
- *Dietoterapia:* com conteúdos para adequar os alimentos às necessidades individuais da saúde.
- *Cálculo Elementar:* com conteúdos que apresentem habilidades na elaboração de receitas e quantidade de preparos.
- *Restaurantes Típicos:* com conteúdos que conduzam ao domínio de conhecimentos da comida típica de vários países, em resposta à atual globalização.
- *Francês:* com conteúdos que facilitem o conhecimento básico da Língua, bem como o domínio dos termos técnicos, dos ingredientes e dos preparos das receitas exigidos nos setores de Restaurante e Cozinha.
- *Inglês:* com conteúdos básicos para o conhecimento da Língua muito

PROCESSO N° 141/04

utilizada e exigida para atendimento e contatos internacionais, principalmente na área de hotelaria.

- *Espanhol:* com conhecimentos básicos da Língua, em atendimento às exigências dos contatos da aliança Mercosul.

- *Primeiros Socorros:* com conteúdos de conhecimentos básico para atendimento imediato, em situações de boa saúde no ambiente de trabalho.

- *Direito e Legislação:* com conteúdos que levem à conscientização dos direitos e deveres do profissional no mercado de trabalho e conhecimento de algumas Leis Municipais e da Constituição Federal específicos da Hotelaria.

- *Plantas:* com conteúdos de noções básicas para a manutenção e valorização estética do ambiente onde se trabalha.

- *Promoção Pessoal:* com conteúdos que auxiliem na montagem de currículo, apresentação pessoal e postura em entrevistas na busca de empregabilidade.

- *Comunicação: Ética e Cidadania:* com conteúdos que trabalhem a interpretação de textos, contextos e intertextos, relacionados aos princípios éticos e de formação para a cidadania, especialmente com os artigos de jornais, revistas e internet, para o ‘conhecimento do mundo’.” (cf. fls.08 e 09).

4 – Alterações Propostas

5 – Desenvolvimento do Curso

Regime de funcionamento:

Teórico-Práticos: 20 h/a semanais no período vespertino

Práticas Profissionais: 36 h/a aulas semanais

Este funcionamento acontece com 5 h/a diárias de Prática Profissional num Setor específico (Cozinha, Restaurante, Lavanderia, Recepção) mais 1 h/a diária no Setor de Limpeza e 4 h/a diárias de conhecimentos Teórico-Práticos, em período integral oferecendo a possibilidade de moradia em suas dependências.

Distribuição da carga horária:

| | |
|-----------------|-----------|
| Governança | 930 h/a |
| Cozinha | 750 h/a |
| Restaurante | 600 h/a |
| Recepção | 150 h/a |
| Aperfeiçoamento | 450 h/a |
| Total | 2.880 h/a |

II – VOTO DO RELATOR

Diante do exposto, este Relator acata o pedido de alteração da carga horária de 1.600 horas para 4.328 horas, do Quadro Curricular do Curso Técnico em Hotelaria com ênfase em Serviços – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade, aprovado pelo Parecer n.º 451/2001 – CEE, do Centro de Educação Profissional. Os Pinhais, em São José dos Pinhais, mantido pela Sociedade de Educação e Cultura, conforme Anexo I, deste Parecer, bem como do período mínimo de integralização do curso de 1 ano e meio para 2 anos.

É o Parecer.

PROCESSO N° 141/04

CONCLUSÃO DA CÂMARA

A Câmara de Planejamento aprova, por unanimidade, o Voto do Relator.
Curitiba, 01 de abril 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 abril de 2004.

PROCESSO Nº 141/04

ANEXO I

Estabelecimento: Centro de Educação Profissional os Pinhais

Município: São José dos Pinhais

Curso: Técnico em Hotelaria com ênfase em Serviços

Área profissional: Turismo e Hospitalidade

Carga horária: 4328 h/a

QUADRO CURRICULAR