



PROCESSO N.º 229/05

PROTOCOLO N.º 8.235.490-5

PARECER N.º 167/05

APROVADO EM 08/04/05

CÂMARA DE PLANEJAMENTO

INTERESSADO: COLÉGIO ISEPE RONDON

MUNICÍPIO: MARECHAL CÂNDIDO RONDON

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

RELATORA: DARCI PERUGINE GILIOLI

I – RELATÓRIO

1 - Pelo Ofício n.º 541/2005-GS/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este CEE, o expediente acima, de interesse do Colégio ISEPE Rondon, do Município de Marechal Cândido Rondon, que solicita por ser representante legal, Autorização de Funcionamento do Curso Técnico em Turismo e Hospitalidade – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade.

2 – Da Instituição de Ensino

O Colégio ISEPE Rondon, mantido pelo Instituto Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão - ISEPE, situado à Rua Sete de Setembro, 2441, em Marechal Cândido Rondon, foi credenciado para ofertar a Educação Profissional com base no Parecer n.º CEE.

3 – Dados Gerais do Curso

Habilitação Profissional: Técnico em Turismo e Hospitalidade

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade

Regime de Matrícula: modular

Período de Integralização do Curso: mínimo 1 ano letivo e o máximo 3 anos.

Regime de Funcionamento: segunda-feira a sexta-feira, diurno e noturno.

Carga Horária: 800 horas

Modalidade de oferta: presencial



PROCESSO N° 229/05

4 – Articulação com o Setor Produtivo

Levando-se em consideração as necessidades do mercado de trabalho de ter profissionais preparados para o desempenho de atividades criativas que tragam boas alternativas de desenvolvimento de região, com a finalidade de acompanhar a concorrência mundial, advinda da globalização, estamos articulando com o setor de Marechal Cândido Rondon, a implantação o curso Técnico em Turismo e Hospitalidade.

As atividades de Extensão, Integração Social e responsabilidade social podem ser realizadas pela prestação de serviços, programas e projetos sociais, parcerias, promoção de cursos, palestras, seminários, concursos, etc.

Foram firmadas parcerias com as seguintes Instituições:

- Conselho da Mulher Empresária;
- Câmara de Dirigentes Lojistas – CDL;
- Associação dos Engenheiros e Arquitetos de Marechal Cândido Rondon – AEA;
- ACEMPRE - Associação Central de Miniprodutores Rurais Evangélicos;
- Secretaria Municipal de Industria, Comércio e Turismo;
- CIEE - Centro de Integração Empresa Escola;
- Prefeitura Municipal de Marechal Cândido Rondon;
- Associação de Professores Rondonenses.

Os termos dos convênios estão anexados no processo.

5 - 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.

O Oeste do Paraná, pela sua posição geográfica favorável em relação ao Mercosul e pelas riquezas naturais, atrativos ecológicos, históricos, culturais e gastronômicos, tem atraído grande número de visitantes.



PROCESSO N° 229/05

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, 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 sócio-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 ISEPE Rondon 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.



PROCESSO N° 229/05

6 – Objetivos

- Desenvolver competências para a laboralidade/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 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.

7 – Requisitos de Acesso

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

- escolaridade mínima: ter concluído o Ensino Médio ou cursando a 3.^a série do Ensino Médio.

8 – Perfil Profissional de Conclusão

Este curso possibilita que o aluno, ao concluí-lo, esteja apto a:

Desenvolver atividades pertinentes ao Setor de Turismo, com base na legislação turística; planejar o agenciamento, operação turística e o guiamento do turista; promovendo a venda e produtos turísticos, acompanhar e orientar os turistas em roteiros decorrentes de programações específicas.



PROCESSO N° 229/05

9 – Organização Curricular

O curso está estruturado em módulos, organizados por disciplinas.

O conjunto de disciplinas obrigatórias formadas pelas disciplinas do curso, apresenta uma grande diversidade de conteúdo, o que requer a utilização de diferentes métodos para promover a transferência de conhecimento necessária. Dentre os métodos utilizados podem-se citar:

- Aulas expositivas apoiadas por equipamentos audiovisuais que possibilitam a demonstração dos conceitos.
- Apresentação de seminários, visando tanto a uma participação mais efetiva do aluno na sala de aula como o seu treinamento em atividades de pesquisa e apresentação de trabalhos (tantos escritos quanto orais).

A utilização de métodos alternativos, tais como seminários, trabalhos em grupos e aulas práticas, contribuem para que os alunos sejam participantes ativos do processo de ensino-aprendizado. Dessa forma, o aluno estará não apenas recebendo os conhecimentos técnicos necessários mas também sendo preparado para se tornar um profissional ativo, criativo e possuidor de um raciocínio crítico.



ESTADO DO PARANÁ
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO N° 229/05

QUADRO CURRICULAR
Técnico em Turismo e Hospitalidade



PROCESSO N° 229/05

10 – Certificação

O curso foi estruturado de forma modular, totalizando três módulos no curso. A cada módulo concluído, o aluno receberá um certificado de qualificação retratando uma ocupação existente no mercado. A seguir são listados os módulos existentes no curso, a certificação correspondente e as disciplinas que os compõem:

Para cada módulo isolado, o aluno receberá certificados parciais de qualificação profissional, com os seguintes títulos:

1. **Módulo I - Planejamento Turístico** – Certificado de Assistente Técnico em Planejamento Turístico;
2. **Módulo II - Promoção e Vendas Turísticas** – Certificado de Assistente Técnico em Promoções e Vendas Turísticas;
3. **Módulo III - Gestão Turística** – Certificado de Assistente Técnico em Gestão Turística.

Na conclusão integral do curso, com 800 horas, receberá o diploma de **Técnico em Turismo e Hospitalidade – Área Turismo e Hospitalidade.**

11 – Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências

Anteriores

Ao iniciar cada disciplina, o aluno receberá a relação das competências que deverá construir na mesma, bem como as habilidades que deverá demonstrar. Caso o mesmo julgue que já as domine, poderá solicitar uma avaliação para fins de dispensa da disciplina. Neste caso, uma banca composta por dois professores do curso e mais o coordenador fará avaliação de todas as competências e habilidades previstas para a disciplina, sendo que o aluno deverá demonstrar um domínio de, no mínimo, 80% das mesmas.

12 – Critérios de Avaliação

O processo de avaliação adotado pelas instituições de ensino é normalmente realizada em momentos estanques e tem como objetivo exclusivo a mensuração da aquisição dos conteúdos ministrados pelo corpo docente, pois todo o currículo apresenta um embasamento conteudista.

O processo de produção do currículo deste curso foi concebido sob uma nova óptica, enfocando as competências e habilidades que o aluno deverá construir e demonstrar, respectivamente, ao longo do curso. Portanto a avaliação do processo deve ser condizente com essa metodologia, ou seja, ser uma avaliação por competência.



PROCESSO N° 229/05

Os resultados da avaliação serão expressos através de notas numa escala de 0 (zero) a 10 (dez), não sendo permitido o arredondamento porém desconsiderando a casa centesimal. O rendimento mínimo exigido pelo Estabelecimento de Ensino é a média 6,0 (seis vírgula zero) por disciplina. Ao final de cada módulo será calculada a nota. Os resultados serão transcritos pela Secretaria nos documentos escolares e comunicados aos alunos e/ou responsáveis através de instrumentos próprios.

Como pré-requisito de acesso ao módulo subsequente o aluno não poderá ter mais que 2 (duas) disciplinas em dependência.

Será oportunizado ao aluno que tiver até duas disciplinas em dependência a oportunidade de fazê-las durante o módulo seguinte, na forma paralela e/ou contra turno, sendo assessorados pelo professor da disciplina em dependência juntamente com o coordenador de curso, em forma de trabalhos, avaliações, monitorias, participação em eventos, relatório de atividades desenvolvidas em atividades extra classe.

Ao aluno que ficar retido três ou mais disciplina no módulo, não será permitida a matrícula no módulo subsequente.

13 – Plano de Avaliação do Curso

O Programa de Avaliação Institucional resulta de um processo de discussão junto aos segmentos da comunidade acadêmica, a partir da formação da Comissão de Avaliação Institucional.

A fundamentação teórico-metodológica sobre a Avaliação Institucional foi elaborada a partir das Instruções do Sistema Nacional de Avaliação da Educação e da bibliografia específica sobre o tema.

A avaliação tem como objetivo rever o projeto acadêmico e sócio-político-administrativo da Instituição. Visando promover uma permanente melhoria da qualidade e pertinência das atividades desenvolvidas. Este objetivo é garantido por ações específicas tais como:

- Assegurar a qualidade da ação educativa;
- prestar contas à sociedade das ações da instituição;
- diagnosticar, planejar executar melhorias das tarefas acadêmicas nas dimensões de ensino, pesquisa, e gestão;
- explicitar as diretrizes do projeto político pedagógico;
- explicitar as diretrizes de um programa sistemático e participativo de avaliação e, conseqüentemente, de ações corretivas;

Além de planejar estrategicamente a instituição, adequando-a ao momento histórico em que insere e permitindo a capacidade de responder às modificações estruturais da sociedade brasileira.



PROCESSO N° 229/05

A avaliação institucional vista como um processo constante de repensar a prática pedagógica:

- Nortear-se-á pelo projeto pedagógico dos cursos;
- focar-se-á no processo e não apenas no produto;
- identificará o mérito/relevância e considerará os vários processos internos e externos da instituição;
- avaliará todas as situações tradicionais e não tradicionais de aprendizagem;
- terá uma visão dos processos diversificados e criar sustentação do processo nos níveis administrativos da instituição;
- mobilizará o educador para postura de constante reflexão sobre sua prática pedagógica e o acompanhamento do educando;
- articulará as combinações de princípios, atribuindo-se adequadamente a cada situação as devidas ênfases.

O Plano de Avaliação Institucional e do Curso resulta de um processo de discussão junto aos segmentos da comunidade escolar, a partir da formação da Comissão de Avaliação Institucional.

O programa de avaliação institucional do Colégio é de caráter participativo, ou seja, envolve todos os atores da comunidade educativa (docente, discente, técnico-administrativo e segmentos representativos da comunidade externa). Desta forma, serão responsáveis pela condução do processo de avaliação na Instituição: um representante do corpo docente, um representante do corpo discente, um representante do técnico – administrativo e um representante de segmento da comunidade externa, todos escolhidos pelos seus pares para representá-los. Se reunirão em periodicidade bimestral.

O coordenador geral do programa deverá discutir diretrizes e estratégias com os coordenadores de cursos, bem como, coordenar os trabalhos junto aos discentes, técnico-administrativo e da sociedade, sendo desta forma, responsável pela implementação do programa na Instituição. Deverá ainda ser responsável pela elaboração, desenvolvimento e avaliação do programa junto à Instituição.

A metodologia proposta está fundamentada nas bases conceituais, nos procedimentos. Com base nos princípios norteadores do programa, e na abordagem segundo os focos no contexto, dinâmico e resultados, seguem:

- Sensibilização dos atores envolvidos, em todas as etapas do processo, através da realização, entre outros, de seminários, oficinas, palestras;
- pesquisa bibliográfica documental, de forma sistemática;
- pesquisa sistemática de campo, com levantamento de dados e informações, através de realização de entrevistas, aplicação de questionários, dinâmica de grupo, entre outros;
- análise e interpretação de dados, com elaboração de relatórios;



PROCESSO N° 229/05

• meta-avaliação.
Divulgação dos resultados junto à comunidade acadêmica interna e externa.

14 – Quadro de Docentes

A relação dos docentes indicados para o Curso consta do ANEXO I, deste Parecer

15 – Recursos Físicos e Materiais

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 349 a 347.

16 – Comissão Verificadora

Foi emitido laudo técnico favorável a autorização de funcionamento do referido Curso, pela Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 290/04 do NRE de Toledo, da qual integraram Técnicos Pedagógicos da SEED e do NRE e a Especialista Fabiana Greco Baciquetti – Bacharel em Turismo (cf. fls. 536 a 552).

II – VOTO DA RELATORA

Considerando o exposto e o Parecer n.º 130/05-DEP/SEED, aprovamos o Plano do Curso Técnico em Turismo e Hospitalidade – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade e votamos pelo autorização de funcionamento do Curso do ISEPE Rondon, mantido pelo Instituto Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão – ISEPE, no Município de Marechal Cândido Rondon, ofertado de forma concomitante ou subsequente ao Ensino Médio, na modalidade de oferta presencial.

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.

A Instituição:

- a) poderá fornecer declaração de frequência e aproveitamento de cada módulo;
- b) poderá expedir Certificados de Qualificação Profissional de acordo com o que está definido no Plano de Curso.
- 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° 229/05

CONCLUSÃO DA CÂMARA

A Câmara de Planejamento aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.
Curitiba, 07 de abril de 2005.

DECISÃO DO PLENÁRIO

O Plenário do Conselho Estadual de Educação aprovou, por 17 (dezesete) votos favoráveis e 1 (um) voto contrário do Conselheiro Romeu Gomes de Miranda, a Conclusão da Câmara.
Sala Pe. José de Anchieta, em 08 de abril de 2005.



PROCESSO N° 229/05

ANEXO I

Estabelecimento: Colégio ISEPE Rondon

Município: Marechal Cândido Rondon

Curso: Técnico em Turismo e Hospitalidade

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade

Relação de Docentes

DOCENTE	FORMAÇÃO	DISCIPLINAS
Marciane Andréia Bley	- Bacharel em Turismo	- Coordenação do Curso - Programas e Roteiros Turísticos - Hospedagem e Alimentação - Organização de Serviços Turísticos e de Eventos
Marcio Rauber	- Bacharel em Direito - Licenciado em Matemática	- Matemática Financeira I - Matemática Financeira II - Direito Trabalhista - Legislação de Defesa do Consumidor e Ambiental - Legislação Empresarial
Laurita Helena Kayser	- Pedagogia e Educação Artística	- Estilos e História da Arte
Nadir Celestino	- Letras - Inglês	- Inglês I - Inglês II
Denise Scolari Vieira	- Letras - Bacharel em Comunicação Social - Licenciatura Superior em Espanhol	- Espanhol I - Espanhol II
Margarete Carpenedo Rheinheimer	- Arquitetura e Urbanismo	- Noções de Arquitetura
Carli Freitag	- Bacharel em Administração - Bacharel em Ciências Contábeis - Especialização em Contabilidade Gerencial; Contabilidade: Gerência de Custos e Orçamentos	- Marketing e Venda Contabilidade
Sueli Terezinha Pacheco Guedes	- Ciências Sociais	- Sociologia Aplicada ao Turismo
Maria de Lourdes Rosa Sommer	- Letras – Português	- Redação Comercial
Carlos Alberto Giron	- Bacharel em Administração	- Gerenciamento de Recursos
Jean Carlo Ceccato	- Bacharel em Ciência da Computação - Especialização em Administração de Pessoas; Administração de Empresas/Planejamento e Gestão de Negócios	- Informática e Tecnologia Aplicada



PROCESSO N° 229/05

Fatima S. Tonezer	- Psicologia - Especialização em Educação/Magistério Superior e em Metodologia do Ensino	- Psicologia das Relações Humanas - Técnicas de Motivação
Noeli Ramos	- Enfermagem	- Primeiros Socorros