



PROCESSO Nº 251/05

PROTOCOLO N.º 8.323.593-4

PARECER Nº 630/05

APROVADO EM 05/10/05

CÂMARA DE PLANEJAMENTO

INTERESSADO: CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL  
MANOEL RIBAS

MUNICÍPIO: APUCARANA

ASSUNTO: Pedido de Autorização para Funcionamento do Curso Técnico em Turismo  
– Guia Regional – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade,  
subseqüente ao Ensino Médio.

RELATOR: ROMEU GOMES DE MIRANDA

## I - RELATÓRIO

1-Pelo Ofício nº 637/2005-GS/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho, o expediente acima, de interesse do Centro Estadual de Educação Profissional Manoel Ribas, do Município de Apucarana que, por sua Direção, solicita autorização de funcionamento do Curso Técnico em Turismo – Guia Regional- Área Profissional: Turismo e Hospitalidade.

## 2 – Da Instituição de Ensino

O Centro Estadual de Educação Profissional Manoel Ribas está localizado à Rua Marcílio Dias nº 465 no Município de Apucarana, mantido pelo Governo do Estado do Paraná.

Com base no Parecer nº 81/02-CEE, a Instituição foi credenciada para a oferta de Educação Profissional, face a autorização do Curso Técnico em Agricultura.

## 3 – Dados Gerais do Curso

Habilitação Profissional: Técnico em Turismo- Guia Regional

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade.

Regime de Funcionamento: Aulas diárias de segunda a sexta-feira , no período noturno e aos sábados no período matutino

Regime de Matrícula: Semestral

Carga Horária:1400 horas

Período de Integralização do Curso: Mínimo de 3 semestres (18meses)  
Máximo de 6 semestres (36meses)



PROCESSO Nº 251/05

Modalidade de oferta: presencial subsequente

#### **4 – Justificativa**

“Um dos mais poderosos setores da economia no mundo e com maior potencial de crescimento, o turismo está em evidência como nunca. A complexa rede de indústria e dos serviços que o estrutura é hoje imprescindível geradora de empregos, num tempo em que o desemprego ameaça outros setores devido ao avanço tecnológico.

No entanto, e exatamente porque seu crescimento se deu em poucos anos e continua explosivo, o turismo como matéria de estudo passa por experimentações e descobertas, revelando um campo de conhecimento em constante expansão que precisa ser delimitado em seus aspectos essenciais.

Com a globalização, há necessidade de se qualificar pessoas das mais distintas localidades para desenvolverem uma atividade profissional com qualidade e competência; agregar conhecimentos para dividir em suas experiências profissionais.

Os consumidores tornam-se mais exigentes e uma mão de obra especializada é fundamental para desenvolver a contento o turismo no Brasil, considerando a qualidade como palavra de ordem na atualidade, devendo se esmerar na excelência dos serviços.

Estatisticamente vem ocorrendo um crescimento significativo na ordem de 36% no setor, desde o ano de 2001 e diante do contexto sócio-econômico no Paraná faz-se necessário a formação de profissionais para atender a demanda que este mercado exige.”

#### **5 – Objetivos**

“Os objetivos do presente plano são:

- Formar profissionais técnicos para área de Turismo e Guia Regional, com capacidade de pensamento autônomo e criativo;
- preparar o futuro profissional para a compreensão dos fundamentos científicos e tecnológicos da área, relacionando teoria e prática;
- formar profissionais com possibilidade de adequar e introduzir tecnologias em função das diferentes características das propriedades rurais, gerenciando atividades turísticas de eventos e do agronegócio.”

#### **6 – Requisitos de acesso**

“Para ingresso no Curso Técnico-Guia Regional Subsequente o aluno deverá:

- ter concluído o Ensino Médio e/ou equivalente.
- ter sido classificado conforme regulamentação e orientações do Departamento de Educação Profissional/SEED-PR.”



PROCESSO Nº 251/05

### **7 – Perfil Profissional**

“A atuação profissional em nível técnico que o aluno está apto a exercer refere-se ao mercado turístico incluindo: agências turísticas, meios de hospedagem, transportes, alimentos, bebidas e eventos. O mesmo é capaz de operacionalizar, organizar e executar atividades relativas à organização de roteiros turísticos, a articulação funcional de empresas turísticas e a manutenção de empreendimentos, serviços e produtos turísticos, utilizando-se de recursos tecnológicos, equipamentos e meios informatizados a fim de comunicar-se efetivamente e de forma adequada aos interesses e as expectativas da demanda turística considerando os preceitos de desenvolvimento sustentável.”

### **8-Organização Curricular**

“O curso Técnico em Turismo na sua forma de oferta Subseqüente privilegia a organização curricular seriada, disciplinar e por conteúdos, não optando, portanto, pelas competências e módulos. O curso será ministrado com carga horária de 20 horas/semanais, distribuídos em 03 semestres totalizando 1400 horas, incluído o Estágio Supervisionado.”

### **Matriz Curricular**



PROCESSO Nº 251/05

### **9 – Certificação**

Será concedido ao final do curso diploma de Técnico em Turismo-Guia Regional.

### **10 – Articulação com setor produtivo**

- Termo de cooperação com a Emater- PR
  - Instrumento particular de convênio para a realização de estágio e aulas máticas com o GETER- Grupo de Empreendedores de Turismo no Espaço Rural.
- Apoio e assistência técnica dos seguintes segmentos: SEAB, Prefeituras da Região.

### **11 - Critério de Aproveitamento de Conhecimentos, Competências e Experiências Anteriores**

“Segundo a Deliberação 002/00 o Estabelecimento de ensino poderá aproveitar competências, conhecimentos e experiências anteriores, desde que diretamente relacionadas com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação ou habilitação profissional, e também mediante avaliação, comprovando assim o mínimo de conteúdos exigidos para tal. A matriz curricular proposta não prevê percursos alternativos de formação de acordo com legislação vigente.”

### **12 – Critérios de Avaliação de Aprendizagem**

Citados à folha 43-CEE.

“A avaliação é uma etapa muito importante do processo ensino/aprendizagem , esta deverá estar fundamentada nos pressupostos de que a aprendizagem se dá continuamente de forma:

- Diagnóstica: para que o professor tenha perfil da turma, procedendo então o seu planejamento e fazendo retomadas ao longo do processo quando necessário;
- Contínua e somativa: pois não ocorrerá apenas ao final de um período ou semestre, mas deverá acontecer ao longo de todo processo, proporcionando oportunidade de recuperação paralela, quando o estudante não alcançar os objetivos propostos;
- Funcional: visto que se realiza em função das aptidões e objetivos entendendo-se que os mesmos deverão ser atingidos ao final da aprendizagem pelos alunos;
- Sistemático: pois não é improvisado, insere-se num processo mais amplo, que é o sistema de aprendizagem;
- Integral: ocupando-se do aluno como um todo.”

### **13 – Estágio Supervisionado**

Citado às folhas 3 a 42-CEE e 67-CEE.



PROCESSO Nº 251/05

## **14 – Plano de Capacitação para Docentes**

### **“Proposta de Formação Continuada**

A efetivação da implantação dessa proposta passa pelo entendimento da concepção do ensino profissional, pelo domínio dos conteúdos e pelo uso de metodologia de ensino adequadas.

A capacitação também deve ser garantida através de cursos de formação pedagógica para técnicos de nível superior através de cursos de formação pedagógica para técnicos de nível superior das áreas técnicas, considerando que a maioria não possui licenciatura.

Assim, faz-se necessário oferecer cursos que abordem a concepção de ensino profissional, cursos para capacitar a Equipe-Pedagógica dos Centros e cursos de atualização e de especialização pedagógica e dos conteúdos específicos para os professores, entre outros.

Os convênios com Instituições de Ensino Superior, por sua vez, permitiram a realização de especializações e mestrados, garantindo qualidade na formação continuada dos docentes e, conseqüentemente a melhoria da qualidade da Educação.”

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

“Esta modalidade de avaliação tem a função diagnóstica e realimentadora, possibilitando a análise contínua do curso. As formas de avaliação curricular e institucional serão diferenciadas oportunizando refletir e debater os avanços e deficiências diagnosticados. A avaliação envolverá o corpo docente, discente e administrativo e terá como diretriz:

- Análise da compatibilidade do currículo com o planejamento;
- Atualização dos conhecimentos por parte dos docentes;
- Participação dos docentes em simpósios, encontros, cursos, etc;
- Adequação curricular para sanar as deficiências detectadas;
- Avaliação dos docentes pelos discentes;
- Estudos de egressos do curso;
- Acompanhamento e avaliação de Estágio Orientado.”

## **16 – Corpo Docente**

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

## **17 – Recursos Físicos e Materiais**

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 44 a 61-CEE.



PROCESSO Nº 251/05

### **18 – Comissão Verificadora**

Foi emitido Laudo Técnico favorável à autorização de funcionamento do referido Curso, pela Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 094/2004 do NRE de Apucarana integrado por Técnicos Pedagógicos da SEED e do NRE e a Especialista Rosislene de Fátima Fontana – Bacharel em Turismo.

### **II – VOTO DO RELATOR**

Considerando o exposto e o Parecer n.º 149/05-DEP/SEED, aprovamos o Plano do Curso Técnico em Turismo – Guia Regional – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade e votamos pela autorização de funcionamento do Curso Técnico, com oferta subsequente ao Ensino Médio na modalidade de oferta presencial, do Centro Estadual de Educação Profissional Manoel Ribas do Município de Apucarana, mantido pelo Governo do Estado credenciado com base no Parecer n.º 81/02-CEE.

Encaminhe-se o presente Parecer à Secretaria de Estado da Educação para a expedição do ato Autorizatório do referido curso, com o prazo de validade de 03 (três) anos (cf. Art. 10, Del. n.º 002/00-CEE).

A instituição:

a) poderá fornecer declaração de frequência e aproveitamento de cada módulo;

b) deverá exigir a confirmação de autenticidade do Histórico Escolar e do Certificado de Conclusão do Ensino Médio para que o Diploma tenha validade.

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

Cabe ao DEP/SEED rever o Parecer n.º 149/05 no que tange à carga horária total do referido curso.

É o Parecer.



**ESTADO DO PARANÁ**  
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO Nº 251/05

**CONCLUSÃO DA CÂMARA**

A Câmara de Planejamento aprova, por unanimidade, o Voto do Relator.

Curitiba, 04 de outubro de 2005.

**DECISÃO DO PLENÁRIO**

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

Sala Pe. José de Anchieta, em 05 de outubro de 2005.



PROCESSO Nº 251/05

### ANEXO I

**Estabelecimento:** Centro Est. de Educ. Profissional Manoel Ribas

**Município:** Apucarana

**Curso:** Técnico em Turismo

**Área Profissional:** Turismo e Hospitalidade

#### Relação de Docentes

DOCENTE	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Eloisa de Almeida Delgado	- Letras	- Técnicas de Comunicação - Inglês Instrumental
Elissandra Canesin Garcia	- Turismo	- Teoria e Técnica Profissional - Lazer e Eventos - Programas e Roteiros Turísticos
Fernanda Martins	- Psicologia	- Relações Interpessoais
Marilúcia Pereira Marones	- Geografia	- Geografia Aplicada ao Turismo
Jaime Aparecido Beleze	- Engenheiro Agrônomo	- Princípios de Ecologia e proteção ao meio ambiente
Maria Cecília Beloti	- História	- História Aplicada ao Turismo
Luiz Marcelo Borghi	- Educação Artística	- História da Arte aplicada ao Turismo e manifestações da cultura popular
Rogério Veloso da Silva	- Enfermagem	- Primeiros Socorros
Heverthon Michel M. de Oliveira	- Turismo e Hotelaria	- Planejamento Turístico - Teoria do Turismo
Rosislene de Fátima Fontana	- Turismo e Hotelaria	- Gastronomia - Transporte - Meios de Hospedagem
Melissa Elisângela Bovo	- Letras	- Espanhol Instrumental
Cesar Augusto Granato	- Médico Veterinário	- Especificidade Regional – Produção Animal
Walangiery da Costa Caçador	- Engenheiro Agrônomo	- Especificidade Regional – Produção Vegetal