



PROCESSO N.º 979/04

PROTOCOLO N.º 8.155.142-1

PARECER N.º 75/05

APROVADO EM 18/02/05

CÂMARA DE PLANEJAMENTO

INTERESSADO: COLÉGIO ISEPE GUARATUBA

MUNICÍPIO: GUARATUBA

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 2905/2004-GS/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho Estadual de Educação o protocolado acima, de interesse do Colégio ISEPE Guaratuba, que solicita, por sua Direção, autorização de funcionamento do Curso Técnico em Turismo e Hospitalidade – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade.

2 – Da Instituição de Ensino O Colégio ISEPE Guaratuba, situado à Rua Joaquim Menelau Torres, 111, Bairro Piçarras, em Guaratuba, tem como entidade mantenedora o Instituto Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão ISEPE, foi credenciada para ofertar a Educação Profissional com base no Parecer n.º 074/05-CEE.

### 3 – Do Curso Técnico Pretendido

Habilitação Profissional: Técnico em Turismo e Hospitalidade.  
Área Profissional: Turismo e Hospitalidade.  
Regime de Matrícula: modular.  
Regime de Funcionamento: segunda-feira a sexta-feira, nos turnos manhã e noite.  
Carga Horária: 800 horas.  
Período de integralização do Curso: mínimo de 1 ano e máximo de 5 anos.  
Modalidade de oferta: presencial.

### 4 – Articulação com o Setor Produtivo

As empresas contatadas, hotéis, agências de viagens, restaurantes etc., manifestaram-se receptivas, dispendo-se a colaborar com a Instituição e Formação de Profissionais da área de Turismo e Hospitalidade. Convênios – Faculdade do Litoral Paranaense – Secretaria Municipal de Turismo de Guaratuba.



PROCESSO N° 979/04

## **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 litoral 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.

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 organização para o mundo do trabalho, primando pela qualidade e excelência em educação, o ISEPE Guaratuba 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.



PROCESSO N° 979/04

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 ocupação 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.

## **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 de Técnico em Turismo e Hospitalidade, 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.



PROCESSO N° 979/04

Requisitos para cursar os módulos:

- Gestão Mercadológica em Turismo e Hospitalidade: ter cursado o Módulo Planejamento Turístico e Hospitalidade.
- Gestão Empresarial de Turismo e Hospitalidade: ter cursado o Módulo Planejamento e Gestão Mercadológica em Turismo e Hospitalidade

### **8 – Perfil Profissional de Conclusão do 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.

### **9 – Organização Curricular**

O currículo do curso de Técnico em Turismo e Hospitalidade poderá ser realizado concomitante a 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:



**ESTADO DO PARANÁ**  
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO N° 979/04

## **QUADRO CURRICULAR**

**Técnico em Turismo e Hospitalidade**



PROCESSO N° 979/04

### **10 – Certificação**

Aos alunos que cursarem integralmente os módulos e forem considerados aptos (aprovados), receberão Diploma de Técnico em Turismo e Hospitalidade, em nível Médio, registrado em órgão competente na SEED, desde que comprovem a conclusão do Ensino Médio.

Para os alunos que se inscreverem em módulos isolados e os desenvolverem com êxito, receberão certificados parciais de conclusão dos mesmos, emitidos pela secretaria do Estabelecimento de Ensino e assinados pelo Diretor responsável.

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

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

### **11 – Critérios de Aproveitamento e Experiências Anteriores**

Conforme a Lei de Diretrizes e Bases da Educação n.º 9394/96, que prevê o aproveitamento de estudos e experiências pelo aluno oriundos do trabalho, e o Adendo n.º 02/2000 ao Regimento Escolar deste Colégio, que versa sobre a classificação do educando, o aluno que apresentar tais condições, será avaliado através de banca ou através de processo formal no que se refere às competências e habilidades necessárias a este técnico, pelo conjunto de professores do curso e após tais procedimentos, será classificado e matriculado no módulo correspondente à sua experiência.

### **12 – Critérios de Avaliação**

A avaliação será contínua, diagnóstica e somatória referente as competências e habilidades a serem desenvolvidas em cada disciplina. Ao final de cada módulo, será considerado aprovado o aluno que estiver apto em (70%) setenta por cento das competências e habilidades previstas no Plano de Curso e (75%) setenta e cinco por cento de frequência para assim receber o certificado.

Os alunos que forem detectadas deficiências nas competências e habilidades previstas no desenvolvimento do módulo estudado, estarão sujeitos a estudos de recuperação ofertados através de projetos especiais, em contra-turno ou cursos de finais de semana e outros mecanismos a serem implantados.



PROCESSO N° 979/04

A recuperação estará condicionada a:

- Realização de todas as atividades e tarefas solicitadas pelo professor;
- Acompanhamento direto do professor da disciplina, retomando as competências e habilidades ainda não assimiladas.

Concluindo um módulo será concedido ao aluno um Certificado de Qualificação, e após a conclusão do conjunto de módulos, este receberá um Diploma de Técnico em Turismo e Hospitalidade.

### **13 – Plano de Avaliação do Curso e Institucional**

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

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;
- Explicar 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 se insere e permitindo a capacidade de responder às modificações estruturais da sociedade brasileira.

O Plano de Avaliação está descrito às folhas 431 a 434.

### **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 no processo.



PROCESSO N° 979/04

### **16 – Comissão Verificadora**

Foi emitido laudo técnico favorável a autorização de funcionamento do referido curso, pela Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo n.º 119/04, do NRE de Paranaguá, integrado por Técnicos Pedagógicos da SEED e do NRE e a Especialista Tatiane Ávila – Bacharel em Turismo (cf. fls. 508 a 519).

#### **II – VOTO DA RELATORA**

Considerando o exposto e o Parecer n.º 192/04-DEP/SEED, aprovamos o Plano do Curso Técnico em Turismo e Hospitalidade – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade e votamos pela autorização de funcionamento do Curso Técnico ofertado de forma concomitante ou para egressos do Ensino Médio, do Colégio ISEPE de Guaratuba, mantido pelo Instituto Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão ISEPE.

Encaminhe-se o presente Parecer à Secretaria de Estado da Educação para o ato autorizatório do referido curso, 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 Certificado 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;

d) recomenda-se à Instituição que acrescente uma carga horária significativa de Estágio como sustentação do perfil profissional que o curso formará.

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

É o Parecer.



**ESTADO DO PARANÁ**  
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO N° 979/04

**CONCLUSÃO DA CÂMARA**

A Câmara de Planejamento aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.  
Curitiba, 17 de fevereiro 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 18 de fevereiro de 2005.



PROCESSO N° 979/04

**ANEXO I**

**Estabelecimento:** Colégio ISEPE Guaratuba

**Município:** Guaratuba

**Curso:** Técnico em Turismo e Hospitalidade

**Área Profissional:** Turismo e Hospitalidade

**Relação de Docentes**

<b>NOME</b>	<b>FORMAÇÃO</b>	<b>DISCIPLINA INDICADA</b>
Eloise Pereira Cury	- Bacharel em Turismo - Certificados na Área	- Coordenadora de Curso - Programas e Roteiros Turísticos
Tais Maria Silva Wanderley	- Bacharel em Turismo	- Coordenação de Estágio - Hospedagem e Alimentação - Organização de Serviços Turísticos e de Eventos
Paulina Jagher Muniz	- Matemática - Especialização em Ensino da Matemática	- Matemática Financeira
Luis Antonio M. Filho	- Bacharel em Direito - Especialização em Direito Processual Penal	- Direito Trabalhista - Legislação de Defesa do Consumidor e Ambiental
Juliana G. M. de Almeida	- Pintura - Especialização em História da Arte do Século XX - Mestre em Leitura Crítica das Imagens	- Estilos e História da Arte - Noções Básicas de Arquitetura
Elide Garcia S. Vivan	- Letras - Especialização em Língua Inglesa - Mestre em Língua Estrangeira	- Inglês
Glaucia Maria C. dos Santos	- Letras	- Espanhol
Claudia Mara Vicentine	- Letras - Bacharel em Administração - Especialização em Magistério da Educação Básica	- Marketing e Vendas - Redação Comercial
Sueli Terezinha P. Guedes	- Ciências Sociais	- Sociologia Aplicada ao Turismo
Nelson Zagorski	- Matemática	- Matemática Financeira
Adilson Anacleto	- Bacharel em Administração Matemática	- Gerenciamento de Recursos
Maria Regina Scruber	- Contabilidade - Especialização em Metodologia do Ensino Superior	- Contabilidade
Jomar Leandro Faggiotto	- Bacharel em Administração - Mestre em Administração	- Legislação Empresarial
Anderson Marcelo Petchark	- Técnico em Processamento de Dados - Mestrando em Tecnologia da Saúde	- Informática e Tecnólogo Aplicada - Primeiros Socorros
Sonia Beatriz C. Struz	- Psicologia - Especialização em Psicologia Clínica	- Psicologia das Relações Humanas
Sandra de Fátima dos Santos	- Biblioteconomia - Especialização em Planejamento e Organização da Administração de Recursos Humanos	- Técnicas de Motivação



**ESTADO DO PARANÁ**  
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

	- Mestre em Administração	
--	---------------------------	--