



PROCESSO N.º 894/05

PROTOCOLO N.º 8.511.530-8

PARECER N.º 823/05

APROVADO EM 14/12/05

CÂMARA DE PLANEJAMENTO

INTERESSADO: CENTRO DE DESENVOLVIMENTO PROFISSIONAL DO SENAC

MUNICÍPIO: MARINGÁ

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

RELATORA: SOLANGE YARA SCHMIDT MANZOCHI

I – RELATÓRIO

1. Pelo Ofício n.º 3083/2005-GS/SEED, a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho, o expediente acima, de interesse do Centro de Desenvolvimento Profissional do SENAC, do Município de Maringá, que por seu Diretor Regional, solicita autorização de funcionamento do Curso Técnico em Guia de Turismo – Área Profissional: Turismo e Hospitalidade.

2 – Da Instituição de Ensino

O Centro de Desenvolvimento Profissional do SENAC está situado à Avenida Colombo, 6213, Centro, em Maringá, é mantido pelo SENAC – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial.

Com base no Parecer n.º 85/02-CEE, a Instituição foi credenciada para a oferta de Educação Profissional, face à autorização de funcionamento do Curso Técnico em Enfermagem.

3 – Dados Gerais do Curso

Habilitação Profissional: Técnico em Guia de Turismo

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade

Regime de funcionamento: de segunda-feira a quinta-feira no turno noturno

Regime de matrícula: modular

Carga horária: 1.120 horas

Período de integralização do curso: mínimo de 2 anos
máximo de 5 anos

Modalidade de oferta: presencial.



PROCESSO N° 894/05

Requisitos de Acesso:

- Critérios:

Módulo I

Idade mínima: 18 anos completos.

Escolaridade mínima: Ensino Médio completo ou cursando a 3.^a série do

Ensino Médio.

Módulo II

Idade mínima: 18 anos completos.

Escolaridade mínima: Ensino Médio completo ou cursando a 3.^a série do

Ensino Médio e conclusão do Módulo I.

Módulo III

Idade mínima: 18 anos completos.

Escolaridade mínima: Ensino Médio completo ou cursando a 3.^a série do

Ensino Médio e conclusão do Módulo I.

Módulo IV

Idade mínima: 18 anos completos

Escolaridade mínima: Ensino Médio completo ou cursando a 3.^a série do

Ensino Médio e conclusão do Módulo I.

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 do Paraná, 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 a empregabilidade/laboralidade e ao crescimento sócioeconômico da região do Paraná como um todo.



PROCESSO N° 894/05

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 Guia de 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 complexibilidade. 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 a 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 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 aprender 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”.

6 – Perfil Profissional de Conclusão de Curso

“Gerir o processo de guiamento de turistas, acompanhando e orientando os mesmos em roteiros decorrentes de programações específicas, prestando informações históricas, geográficas, culturais e artísticas sobre os atrativos turísticos, respeitando e orientando quanto aos princípios do turismo sustentável, com base na legislação, preocupando-se com a saúde e segurança dos turistas”.



PROCESSO N° 894/05

7 – Organização Curricular

O curso está estruturado em quatro módulos organizados por disciplinas.

MATRIZ CURRICULAR **Técnico em Guia de Turismo**



PROCESSO N° 894/05

8 – 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 Profissional e Nível Médio em Guia de Turismo Excursão Regional, ao aluno que concluir com aproveitamento o módulo integrador e o módulo Guia de Excursão Regional.

Será conferido o certificado de Qualificação Profissional de Nível Médio em Guia de Turismo Excursão Nacional, ao aluno que concluir com aproveitamento o módulo integrador e o módulo Guia de Excursão Regional.

Será conferido o certificado de Qualificação Profissional de Nível Médio em Guia de Excursão Internacional, ao aluno que concluir com aproveitamento o módulo integrador e o módulo Guia de Excursão Internacional.

Será conferido o diploma de Técnico em Guia de 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”.

9 – Articulação com o Setor Produtivo

- Valtur Volpato Turismo Ltda.

10 – 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 referente 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”.

11 – Critérios de Aproveitamento de Conhecimento e Experiências Anteriores

“De acordo com os artigos 18 e 19 da Deliberação n.º 02/00, do Conselho Estadual de Educação 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 concluído 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 de certificação” (fls. 52 e 53).



PROCESSO N° 894/05

12 – Critérios da 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.

Por avaliação diagnóstica subentende-se definir estratégias para identificar os conhecimentos prévios dos alunos, seus níveis de compreensão, as suas facilidades e dificuldades na elaboração de conhecimentos e raciocínio específicos de uma campo do saber, para que os planos de aula possam ser estruturados e adequados, ao longo do curso, às necessidades reais de aprendizagem. Esta é também uma possibilidade de se avaliar as competências adquiridas por meio 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 subentende-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 subentende-se a avaliação final de um módulo ou curso, mensurada em forma de nota ou conceito.

(...)

Dentro deste enfoque, o professor e os alunos deverão negociar coletivamente as estratégias de avaliação que serão utilizadas no decorrer do curso, considerando que os instrumentos de avaliação a serem empregados deverão ser condizentes com as competências específicas do curso e compreensíveis pelo próprio avaliado, uma vez que não há coerência, por exemplo, em avaliar uma prática profissional por meio de questões teóricas" (fls. 53 a 55).

13 – 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 saúde, do perfil de suas clientelas efetivas, potenciais e da sua própria infraestrutura e capacidade institucional, afim de desenvolver pessoas e organizações para o mundo do trabalho.

Sendo assim, empreende constante processo de avaliação, por meio de questionário realizado com os alunos, sobre os recursos didático-pedagógicos, tecnológicos, financeiros e humanos utilizados pelo SENAC durante o curso, 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".

14 – Plano de Capacitação dos Docentes

O plano de capacitação dos docentes está descrito às folhas 68 a 74.

15 – Corpo Docente

A relação dos docentes indicados para o curso consta do ANEXO I deste

Parecer.



PROCESSO N° 894/05

16 – Recursos Físicos e Materiais

Os recursos físicos e materiais estão descritos às folhas 56 a 64 e 177 a 181.

17 – Comissão Verificadora

Foi emitido Laudo Técnico favorável à autorização de funcionamento do referido curso, pela Comissão Verificadora, constituída pelo Ato Administrativo n.º 161/2005 do NRE de Maringá, integrado por Técnicos Pedagógicos da SEED e do NRE e o Especialista Osmar Seiji Delai Oshita – Curso de Turismo (cf. fls. 173 a 187).

II – VOTO DA RELATORA

Considerando o exposto e o Parecer n.º 446/05-DEP/SEED, aprovamos o Plano do Curso Técnico em Guia de Turismo - Área Profissional: Turismo e Hospitalidade e votamos pela autorização de funcionamento do curso Técnico, com oferta concomitante ou subsequente ao Ensino Médio na modalidade de oferta presencial, do Centro de Desenvolvimento Profissional do SENAC, do Município de Maringá, mantido pelo SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, credenciado com base no Parecer n.º 85/02-CEE.

Encaminhe-se o presente Parecer à Secretaria de Estado da Educação para a expedição do ato autorizatório do referido curso, com prazo de validade de 03 (três) anos (cf. Art. 10, Del. n.º 02/00-CEE).

A instituição:

- a) poderá fornecer declaração de frequência e aproveitamento de cada módulo;
- b) deverá estabelecer o perfil profissional específico correspondente a cada qualificação prevista no plano de curso para que o certificado tenha sua regularidade garantida;
- 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° 894/05

CONCLUSÃO DA CÂMARA

A Câmara de Planejamento aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.
Curitiba, 13 de dezembro 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 14 de dezembro de 2005.



PROCESSO Nº 894/05

ANEXO I

Estabelecimento: Centro de Desenvolvimento Profissional do SENAC

Município: Maringá

Curso: Técnico em Guia de Turismo

Área Profissional: Turismo e Hospitalidade

RELAÇÃO DOS DOCENTES

DOCENTE	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Rosemeiry Wolpato	<ul style="list-style-type: none">• Bacharel em Turismo• Bacharel em Ciências Econômicas• Especialização em Gestão de Empresas com Ênfase em Marketing para a Competitividade• Certificados na Área	<ul style="list-style-type: none">• Coordenação do Curso• Técnica de Trabalho Regional, Nacional e Internacional• Prática Profissional do Guia de Turismo – Excursão Regional• Prática Profissional do Guia de Turismo – Excursão Nacional• Prática Profissional do Guia de Turismo – Excursão Internacional
Dany Francielle Gongora	<ul style="list-style-type: none">• Bacharel em Comunicação Social• Especialização em “MBA – Recursos Humanos – Turma III”	<ul style="list-style-type: none">• Relações Interpessoais no Trabalho
Luciana Souza Fante	<ul style="list-style-type: none">• Bacharel em Direito• Aperfeiçoamento em Direito do Trabalho	<ul style="list-style-type: none">• Legislação Aplicada ao Turismo
Dayse Solange Barros Sobrinho	<ul style="list-style-type: none">• Letras Anglo-Portuguesa• Especialização em Língua Inglesa	<ul style="list-style-type: none">• Inglês Instrumental• Comunicação e Expressão Oral
Dolores Bernardo	<ul style="list-style-type: none">• Letras – Habilitação Português/Espanhol• Certificados na Área	<ul style="list-style-type: none">• Espanhol Instrumental
Danielle Bernardi Parascandalo	<ul style="list-style-type: none">• Bacharel em Turismo	<ul style="list-style-type: none">• Fundamentos do Turismo e Hospitalidade
Jackson Luis Pires Ferreira	<ul style="list-style-type: none">• Educação Física	<ul style="list-style-type: none">• Animação Turística
Alcimar Moreira	<ul style="list-style-type: none">• Enfermagem	<ul style="list-style-type: none">• Primeiros Socorros
Francisco de Assis Pinheiro Dantas	<ul style="list-style-type: none">• Geografia• Especialização em “Programas de Organização do Espaço – Bases para Planejamento Urbano e Regional”	<ul style="list-style-type: none">• Meio Ambiente e Qualidade de Vida• Geografia Aplicada a Roteiros Turísticos Regional• Geografia Aplicada a Roteiros Turísticos Nacional• Geografia Aplicada a Roteiros Turísticos Internacional



PROCESSO N° 894/05

DOCENTE	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
Sandra de Cássia Araujo Pelegrini	<ul style="list-style-type: none">• História• Doutora em Ciências: História Social	<ul style="list-style-type: none">• Manifestação Folclórica e da Cultura Popular Regional• História Aplicada ao Turismo Regional• História da Arte Aplicada ao Turismo Regional• Manifestação Folclórica e da Cultura Popular Nacional• História Aplicada ao Turismo Nacional• História da Arte Aplicada ao Turismo Nacional• Manifestação Folclórica e da Cultura Popular Internacional• História Aplicada ao Turismo Internacional• História da Arte Aplicada ao Turismo Internacional