



PROCESSO Nº 1998/10

PROTOCOLO Nº 10.310.339 - 0

PARECER CEE/CEMEP Nº 174/13

APROVADO EM 17/05/13

CÂMARA DO ENSINO MÉDIO E DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA
DE NÍVEL MÉDIO

INTERESSADO: COLÉGIO ESTADUAL MAJOR VESPASIANO CARNEIRO
DE MELLO – ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO,
PROFISSIONAL E NORMAL

MUNICÍPIO: CASTRO

ASSUNTO: Pedido de autorização para funcionamento do Curso Técnico em
Cozinha – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, subsequente
ao Ensino Médio.

RELATOR: ARNALDO VICENTE

I – RELATÓRIO

1. Histórico

A Secretaria de Estado da Educação, pelo ofício nº 4034/10-SUED/SEED de 28/09/10, encaminha a este Conselho o expediente protocolado no NRE de Ponta Grossa em 19/01/10, de interesse do Colégio Estadual Major Vespasiano Carneiro de Mello – Ensino Fundamental, Médio, Profissional e Normal que, por sua direção, solicita a autorização para funcionamento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio (fls. 376).

1.1 Da Instituição de Ensino

O Colégio Estadual Major Vespasiano Carneiro de Mello – Ensino Fundamental, Médio, Profissional e Normal, localizado na Rua Dom Pedro II, 1360, Centro, do município de Castro, é mantido pelo Governo do Estado do Paraná. Obteve a renovação do credenciamento para oferta da Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução Secretarial nº 386/13, de 24/01/13, a partir do início do ano de 2012, pelo prazo de cinco anos (fls. 450).

1.2 Dados Gerais do Curso (fls. 62)

Curso: Técnico em Cozinha

Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer

Carga horária: 833 horas

Regime de funcionamento: de 2ª a 6ª feira, período noturno



PROCESSO N° 1998/10

Regime de matrícula: semestral
Número de vagas: 40 vagas
Período de integralização do curso: mínimo de um ano e máximo de cinco anos
Requisito de acesso: egressos do Ensino Médio
Modalidade de oferta: presencial, subsequente ao Ensino Médio.

1.3 Justificativa (fls. 60)

(...) Segundo dados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL), existem no Brasil cerca de 780 mil bares e restaurantes que movimentam mais de 12 bilhões de reais ao ano, sendo o setor responsável pela geração de 8% dos empregos diretos (seis milhões de empregos). No Brasil, 25% das relações são realizadas fora de casa. Esse número cresce 1,5% ao ano. Em um período de cinco anos, o setor de alimentação fora do lar avançou quase meio ponto em sua participação no PIB brasileiro, saltando de 2,09% em 2000 para 2,4% em 2005.

(...) A organização dos conhecimentos no Curso Técnico em Cozinha enfatiza o resgate da formação humana em que o aluno, como sujeito histórico, produz sua existência pelo enfrentamento consciente da realidade dada, produzindo valores de uso, conhecimentos e cultura por sua ação criativa. Assim, os componentes curriculares integram-se e articulam-se assegurando que os saberes científicos e tecnológicos sejam a base da formação técnica.

Os objetivos estão descritos às fls. 61.

1.4 Perfil Profissional (fls. 63)

O Técnico em Cozinha ao concluir o curso deverá compreender, tomar decisões e propor soluções relativas aos serviços de cozinha. Atua na organização da cozinha, na seleção e no preparo da matéria-prima. Participa da elaboração e organização dos pratos do cardápio. Executa cortes e métodos de cozimento, utilizando as práticas de manipulação de alimentos. Opera e mantém equipamentos e maquinário de cozinha. Armazena diferentes tipos de gêneros alimentícios, controla estoque, consumo e custos.

1.5 Articulação com o Setor Produtivo

A instituição de ensino mantém convênios com:

- WEAA restaurantes e Bar
- Churrascaria Filetto Ltda

Os termos de convênio estão anexados às fls. 340 a 346.



PROCESSO N° 1998/10

1.6 Organização Curricular

O curso é semestral com carga horária de 833 horas.

Matriz Curricular (fls.87)

Matriz Curricular

Matriz Curricular					
Estabelecimento: C. E. MAJOR VESPASIANO CARNEIRO DE MELLO - EFMPN					
Município: CASTRO					
Curso: TÉCNICO EM COZINHA					
Forma: SUBSEQUENTE			Ano de implantação:		
Turno: NOTURNO			Carga horária: 1000 H/A 833 HORAS		
Módulo: 20			ORGANIZAÇÃO: SEMESTRAL		
DISCIPLINA		1º	2º	hora/ aula	hora
1	BEBIDAS EM GASTRONOMIA		3	60	50
2	COZINHA BRASILEIRA	4	4	160	133
3	COZINHA FRIA	2	3	100	83
4	COZINHA INTERNACIONAL	4	4	160	133
5	FUNDAMENTOS DO TRABALHO		2	40	33
6	HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR	2	2	80	67
7	HISTÓRIA, ARTE E CULTURA DOS ALIMENTOS	2		40	33
8	NOÇÕES DE NUTRIÇÃO NA GASTRONOMIA	2		40	33
9	PSICOLOGIA SOCIAL DO TRABALHO	2		40	33
10	SERVIÇOS DE COZINHA PROFISSIONAL	4	4		
11	SERVIÇOS DE SALA E COPA	3	3	120	100
TOTAL		25	25	1000	833

Castro, 24 de dezembro de 2009.


Sandra de Lourdes Santos
REG - 5809/2008 - DOE 23/12/08
Diretora





PROCESSO N° 1998/10

1.7 Certificação (fls.151)

O aluno ao concluir o curso de acordo com organização curricular aprovada, receberá o diploma de Técnico em Cozinha.

1.8 Critérios de Avaliação

(...)

A avaliação será expressa por notas, sendo a mínima para aprovação 6,0 (seis vírgula zero).

Os critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores estão descritos às fls. 88.

O Plano de Avaliação do Curso está anexado às fls. 106.

1.9 Corpo Docente (fls. 386)

NOME	FORMAÇÃO	DISCIPLINA
-Eliane Jankowski	-Bacharel em Hotelaria e Turismo	- Coordenação do Curso -História, Arte e Cultura dos Alimentos
-Jefferson Luís Mendes	-Bacharel em Turismo	- Coordenação de Estágio não obrigatório -Serviços de Sala e Copa
-Flávia C. Dos Reis Neves	-Bacharel em Turismo	-Bebidas em Gastronomia
-Cristiane Gavleta	-Bacharel em Nutrição	-Cozinha Brasileira -Cozinha Fria
-Dangelo Helbert Ramos	-Bacharel em Nutrição	-Cozinha Internacional -Noções de Nutrição na Gastronomia -Serviços de Cozinha Profissional
-Vanslei da Silva	-Filosofia	-Fundamentos do Trabalho
Glyyana kachinski	-Bacharel em Engenharia de Alimentos	-Higiene e Segurança do Trabalho
-Lisiane Schandler de Oliveira	-Bacharel em Psicologia	-Psicologia Social e do Trabalho

O Plano de Estágio não obrigatório está anexado às fls. 79 e as práticas profissionais estão descritas às fls. 78.

Os recursos físicos e materiais estão descritos às fls. 152, 346, 384 a 385.



PROCESSO N° 1998/10

1.10 Comissão Verificadora

A Comissão Verificadora constituída pelo Ato Administrativo nº 150/10, do NRE de Ponta Grossa, integrada pelos técnicos pedagógicos: Maura Marleni Nascimento, licenciada em pedagogia; Jacqueline Tomen Machado, licenciada em Pedagogia e como perita Karina Marques, tecnóloga em Alimentos, emitiu o laudo técnico favorável à autorização para funcionamento do curso (fls. 358 a 370).

1.11 Parecer DET/SEED (fls. 372)

A Secretaria de Estado da Educação, pelo Parecer nº 466/10 – DET/SEED, encaminha o processo ao CEE/PR para autorização de funcionamento do curso.

Em 13/06/11 o presente processo foi convertido em diligência junto à SEED para providenciar o laboratório específico para o Curso Técnico em Cozinha, ampliar o acervo bibliográfico do curso e indicar docentes graduados com habilitação e qualificação específica e retornou a este CEE em 11/05/12 pelo ofício nº 827/12 – SUED/SEED. Foi convertido em diligência em 11/06/12, para providenciar a renovação do credenciamento, retornando a este Conselho em 16/04/13, pelo ofício nº 601/3-SUED/SEED.

2. Mérito

Trata-se do pedido de autorização para funcionamento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio.

A Assessoria do Corpo de Bombeiros – Coordenadoria COP/DEPO, informa em 21/03/13, que a regularização dos estabelecimentos da rede estadual de ensino em relação às normas de segurança contra incêndio e pânico, ocorrerão de acordo com o estabelecido no Decreto Estadual nº 4837 de 04/06/12. Conforme previsto neste decreto, no prazo máximo de 12 meses, a partir da data de publicação do mesmo, todas as escolas deverão sofrer intervenções para adequação de suas unidades, prevendo numa primeira etapa a regularização das vias de abandono, instalação de extintores de incêndio, iluminação e sinalização de emergência. Tão logo a unidade escolar cumpra os requisitos estipulados na primeira etapa do programa, será emitido o Certificado de Conformidade.

A Comissão, após verificação *in loco*, relata que a instituição de ensino oferece condições básicas necessárias para a organização e adequação do espaço escolar. Possui recursos didático e bibliográfico de qualidade, em parte atualizado, específico para o propósito do curso. Dispõe de recurso físico apropriado para a realização das aulas práticas com equipamentos fundamentais necessários para o desenvolvimento das



PROCESSO N° 1998/10

atividades. O local destinado às práticas atende aos quesitos de higienização, boa iluminação e ventilação, com janelas devidamente protegidas com telas, material adequado para higienização e assepsia dos manipuladores de alimentos, toucas e luvas em número suficiente, bancada para a manipulação, pia adequada, refrigerador, fogão próprio e outros equipamentos afins.

A comissão considera a instituição de ensino apta para os fins didáticos e as devidas condições para a oferta do curso e manifesta parecer favorável à autorização do curso para funcionamento

II – VOTO DO RELATOR

Face ao exposto somos favoráveis à autorização para funcionamento do Curso Técnico em Cozinha - Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, a partir da data de publicação do ato autorizatório, pelo prazo de um ano, do Colégio Estadual Major Vespasiano Carneiro de Mello – Ensino Fundamental, Médio, Profissional e Normal, município de Castro, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, carga horária de 833 horas, regime de matrícula semestral, período mínimo de integralização do curso de um ano, 40 vagas, presencial, de acordo com as Deliberações nº 09/06 e nº 02/10 – CEE/PR.

Recomendamos à mantenedora:

a) garantir as condições sanitárias e de segurança, necessárias para o funcionamento da instituição de ensino e o desenvolvimento das atividades escolares;

b) que a formação pedagógica da coordenação e dos docentes do curso seja ação a ser implementada.

A instituição de ensino deverá:

a) tomar as devidas providências quanto ao registro *on line* no SISTEC – Sistema de Informação e Supervisão de Educação Profissional e Tecnológica para o curso;

b) incorporar os procedimentos didático-pedagógicos apresentados neste Plano de Curso ao Regimento Escolar.

Encaminhamos:

a) cópia deste Parecer à Secretaria de Estado da Educação para a expedição do ato autorizatório do curso;

b) o processo à instituição de ensino para constituir acervo e fonte de informação.

É o Parecer.



ESTADO DO PARANÁ
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO N° 1998/10

DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara do Ensino Médio e da Educação Profissional Técnica de Nível Médio aprova o voto do Relator, por unanimidade.

Curitiba, 17 de maio de 2013.

Maria das Graças Figueiredo Saad
Presidente da CEMEP

Oscar Alves
Presidente do CEE