



PROCESSO Nº 2242/13

PROCOLO Nº 11.805.881 - 0

PARECER CEE/CEMEP Nº 566/13

APROVADO EM 02/12/13

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

INTERESSADO: CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL “OS PINHAIS”

MUNICÍPIO: SÃO JOSÉ DOS PINHAIS

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

RELATORA: MARIA DAS GRAÇAS FIGUEIREDO SAAD

I – RELATÓRIO

1. Histórico

A Secretaria de Estado da Educação, pelo ofício nº 2102/13-SUED/SEED, de 03/10/13, encaminha a este Conselho o expediente protocolado no NRE da Área Metropolitana Sul, em 04/01/13, de interesse do Centro de Educação Profissional “Os Pinhais”, de São José dos Pinhais que, por sua direção, solicita a autorização para funcionamento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio.

1.1 Da Instituição de Ensino

O Centro de Educação Profissional “Os Pinhais”, localizado na Rua São Josemaria Escrivá, nº 6500, Colônia Murici, do município de São José dos Pinhais, é mantido pela Associação de Promoção Social, Educação e Cultura – ASEC. Obteve a renovação do credenciamento para oferta de cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução Secretarial nº 1472/12, de 05/03/12, pelo prazo de cinco anos, a partir do início do ano de 2010 até o final do ano de 2014 (fl. 29).

1.2 Dados Gerais do Curso (fl. 279)

Curso: Técnico em Cozinha
Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer
Carga horária: 1143 horas
Regime de funcionamento: 2ª, 4ª e 6ª feira
Aulas Teórico-Práticas – 01 hora e 30 minutos na 2ª feira, período da tarde (14 horas e 30 minutos às 16 horas); 03 horas na 4ª feira e na 6ª feira, período da tarde (14 horas e 30 minutos às 17 horas e 45 minutos)



PROCESSO N° 2242/13

Práticas Profissionais – 05 horas distribuídas ao longo do dia: 02 horas e 15 minutos no período da manhã (07 horas e 30 minutos – 08 horas e 30 minutos, 10 horas e 30 minutos – 11 horas e 45 minutos); 02 horas e 45 minutos, no período da tarde (12 horas e 15 minutos – 14 horas, 18 horas e 30 minutos – 19 horas, 19 horas e 30 minutos – 20 horas)

Regime de matrícula: única para todo o curso

Número de vagas: 20 vagas por turma

Período de integralização do curso: mínimo de 18 meses e máximo de 36 meses

Requisitos de acesso: egressos do Ensino Médio

Modalidade de oferta: presencial, subsequente ao Ensino Médio.

1.3 Justificativa (fl.11)

(...) A área de gastronomia é uma das que atualmente mais apresentam potencial de crescimento no Brasil e, tendo em vista, que o Brasil será sede do campeonato mundial de futebol em 2014 e das Olimpíadas em 2016, segundo o Ministro do Turismo, devemos aproveitar tais eventos para a acelerar a capacitação do nosso receptivo, dos trabalhadores que lidam direta ou indiretamente com o turismo. Um eixo fundamental diz respeito à qualificação dos profissionais que atuarão nesse evento, promovendo a criatividade e satisfação do turista por meio da qualificação profissional de serviços como receptivos de aeroportos, estações, hotéis, funcionários de restaurantes, motorista de táxi e outros serviços. Assim, o Programa Bem Receber Copa, tem como objetivo qualificar o setor de turismo, focando pessoas, empresas e destinos.

(...) Torna-se fundamental o planejamento estratégico e tático das atividades a serem implementadas pelo Mtur, com o detalhamento de abrangência e pertinência, assim como a definição das propriedades e parcerias necessárias. Esse detalhamento deve ser feito no âmbito das 12 cidades-sede, sem ignorar o contexto no qual estão inseridas, conforme a política estruturante do ministério. O Mtur destaca a importância desse evento para a consolidação do país como destino turístico internacional, mas reconhece que tal resultado só será alcançado com o planejamento coordenado e integrado das ações e dos programas de estruturação e promoção.

Os objetivos estão descritos à fl. 31.



PROCESSO N° 2242/13

1.4 Perfil Profissional (fl.34)

Atua na organização da cozinha, na seleção e no preparo de 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 cooperação técnica com:

- Planeta Vinho Comércio de Bebidas Ltda.
- Comércio de Carnes L. L Ltda.
- La Casa Di Pasta Alimentos Ltda.
- Miguel & Haro Ltda.

Os termos de cooperação técnica estão anexados às fls.

282 a 285.



PROCESSO Nº 2242/13

1.6 Organização Curricular


O curso apresenta organização curricular semestral, com 1143 horas.

Matriz Curricular (fl. 305)

Matriz Curricular				
Estabelecimento: CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL OS PINHAIS				
Município: SÃO JOSÉ DOS PINHAIS				
Curso: TÉCNICO EM COZINHA				
Forma: SUBSEQUENTE			Carga horária: 1143 horas	
Turno: manhã e tarde			Organização: 18 meses	
Implantação: gradativa a partir do ano 2014				
DISCIPLINAS	1ºsem.	2ºsem.	3ºsem.	Total
	T + PP	T + PP	T + PP	
1 TÉCNICAS DE COZINHA	36+183	30+143	30+55	477
2 NUTRIÇÃO	9+16	9+16		50
3 COZINHAS REGIONAIS BRASILEIRAS		12+40		52
4 COZINHAS INTERNACIONAIS			12+40	52
5 HIGIENE E SEGURANÇA	6+16	6+16		44
6 MATEMÁTICA INSTRUMENTAL	6			6
7 NOÇÕES DE DIREITO E LEGISLAÇÃO			9	9
8 TÉCNICAS DE COMPRAS E ARMAZENAMENTO			6+120	126
9 SERVIÇOS DE SALA E BAR	27+40	27+40	27+40	201
10 GESTÃO DE PESSOAL	12	12	12	36
11 PORTUGUÊS	6	6	6	18
12 INGLÊS BÁSICO	6	6	6	18
13 ESPANHOL BÁSICO	6	6	6	18
14 FRANCÊS BÁSICO	6	6	6	18
15 INFORMÁTICA	6	6	6	18
TOTAL				1143
TOTAL TEÓRICAS	126	126	126	378
TOTAL PRÁTICAS PROFISSIONAIS	255	255	255	765

T - horas de aulas teóricas
PP - horas de práticas profissionais

DIPLOMA: "TÉCNICO EM COZINHA"


AIDA DUTRA MELLINGER
Diretora - ato nº 01 / 2001



PROCESSO N° 2242/13

1.7 Certificação (fl. 130)

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

1.8 Critérios de Avaliação (fl. 61)

(...)

A nota mínima para aprovação é de 6,0 (seis vírgula zero).

Os critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores estão descritos à fl. 63.

O Plano de Avaliação do Curso está anexado à fl. 71.

As práticas profissionais estão descritas à fl. 56.

Os recursos físicos e materiais estão descritos às fls. 132 a 142.

1.9 Coordenação de Curso (fl. 75)

NOME	FORMAÇÃO	FUNÇÃO
-Angélica Simões	-Bacharel em Nutrição -Curso de Administração Hoteleira	-Coordenação de Curso

1.10 Comissão de Verificação

A Comissão de Verificação constituída pelo Ato Administrativo nº 289/13, de 04/09/13, do NRE da Área Metropolitana Sul, integrada pelos técnicos pedagógicos: Silvia Ramos da Rosa, licenciada em Letras; Rosana Maria Boza, bacharel em Secretariado Executivo; Miriam Teixeira de O. Silani, licenciada em Letras e como perita Camila Tedeschi Pazello, bacharel em Nutrição, com especialização em Nutrição Clínica, emitiu o laudo técnico favorável à autorização para funcionamento do curso (fl. 290).

1.11 Parecer DET/SEED (fl. 311)

A Secretaria de Estado da Educação, pelo Parecer nº 387/13 – DET/SEED, encaminha ao CEE/PR o processo de autorização para funcionamento do curso.



PROCESSO N° 2242/13

2. Mérito

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

Da análise do processo constata-se que os docentes possuem graduação para ministrar as disciplinas indicadas.

Consta á fl. 316, Laudo Técnico do Engenheiro Plínio de Mattos Pessoa Filho – Crea 6786-D-Pr, atestando que a instituição de ensino se apresenta em ótimo estado de conservação e higiene.

A Comissão de Verificação relata que a instituição de ensino possui condições físicas, humanas e pedagógicas para ofertar o curso, dispondo de duas salas de aula, um laboratório de informática com 19 equipamentos, biblioteca com títulos específicos para o curso, laboratório de práticas de cozinha, refeitório e setor de armazenamento de alimentos. Manifesta parecer favorável à autorização do referido curso.

II – VOTO DA RELATORA

Face ao exposto somos favoráveis à autorização para funcionamento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, a partir da data de publicação do ato autorizatório, pelo prazo de 18 meses, carga horária de 1143 horas, regime de matrícula única para todo o curso, período mínimo de integralização do curso de 18 meses, 20 vagas por turma, presencial, do Centro de Educação Profissional “Os Pinhais”, município de São José do Pinhais, mantido pela Associação de Promoção Social, Educação e Cultura - ASEC, de acordo com as Deliberações nº 09/06 e nº 02/10 – CEE/PR.

Recomendamos à mantenedora que a formação pedagógica da coordenação e dos docentes do curso que não possuem licenciatura, 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;



PROCESSO Nº 2242/13

c) adequar o Plano de Curso à Resolução CNE/CEB nº 06/12, de 20/09/12, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

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.

DECISÃO DA CÂMARA

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

Curitiba, 02 de dezembro de 2013.

Clemencia Maria Ferreira Ribas
Presidente da CEMEP

Oscar Alves
Presidente do CEE