



PROCESSO Nº 711/13

PROTOCOLO Nº 11.529.386-9

PARECER CEE/CEMEP Nº 577/13

APROVADO EM 03/12/13

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

INTERESSADO: CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DE
PONTA GROSSA

MUNICÍPIO: PONTA GROSSA

ASSUNTO: Pedido de reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio e de convalidação dos atos escolares praticados antes da publicação do ato autorizatório, de 08/02/10 a 27/09/11, para a regularização da vida escolar dos alunos.

RELATOR: ARNALDO VICENTE

I – RELATÓRIO

1. Histórico

A Secretaria de Estado da Educação, pelo ofício nº 351/13 -SUED/SEED de 04/03/13, encaminha a este Conselho o expediente protocolado no NRE de Ponta Grossa em 13/06/12, de interesse do Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa, do município de Ponta Grossa que, por sua direção, solicita o reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha - Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio e de convalidação dos atos escolares praticados antes da publicação do ato autorizatório, de 08/02/10 a 27/09/11, para a regularização da vida escolar dos alunos.

A direção relata:

(...) que requer a convalidação do atos escolares praticados antes da publicação do ato autorizatório para funcionamento do curso, pois, o curso teve início no primeiro semestre de 2010, com autorização da Secretaria de Estado da Educação - SEED, enquanto o processo de autorização estava sendo montado.

O Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, obteve o credenciamento para a oferta de cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução Secretarial nº 2233/10 de 21/05/10, pelo prazo de 05 anos, a partir do início do 2º semestre de 2009 até o final do 2º semestre de 2014.



PROCESSO N° 711/13

O Curso Técnico em Cozinha - Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, embora tenha sido autorizado a funcionar pela Resolução Secretarial n° 3517/11, de 15/08/11, publicada no DOE de 27/09/11, foi ofertado a partir de 08/02/10.

A Coordenação de Documentação Escolar/SEED, atendendo ao Parecer CEE/CEB n° 65/11, apresenta os Relatórios Finais do curso em pauta e informa que estão de acordo com a Matriz Curricular aprovada com base no Parecer CEE/CEB n° 700/11, de 04/08/11.

1.1 Dados Gerais do Curso

Curso: Técnico em Cozinha
Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer
Carga horária: 833 horas
Regime de funcionamento: de 2ª a 6ª feira, período noturno
Número de vagas: 40 vagas por turma
Regime de matrícula: semestral
Período de integralização do curso: mínimo de 01 ano e máximo de 05 anos
Requisito de acesso: egressos do Ensino Médio
Modalidade de oferta: presencial, subsequente ao Ensino Médio

1.2 Perfil Profissional de Conclusão de Curso

O Técnico em Cozinha detém conhecimentos científicos-tecnológicos que lhe permitem atuar de forma consciente na sociedade e no mundo do trabalho. 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.



PROCESSO Nº 711/13

1.3 Matriz Curricular

Matriz Curricular					
Estabelecimento: CENTRO EST DE ED PROF DE PONTA GROSSA					
Município: PONTA GROSSA					
Curso: TÉCNICO EM COZINHA					
Forma: SUBSEQUENTE			Ano de implantação: 2010		
Turno: MANHÃ, TARDE, NOITE			Carga horária: 1000 horas/aula ou 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	160	133
11	SERVIÇOS DE SALA E COPA	3	3	120	100
TOTAL		25	25	1000	833



PROCESSO N° 711/13

1.4 Certificação

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

1.5 Articulação com o Setor Produtivo

A instituição de ensino mantém convênio com:

- Pães Belther e Silva Ltda
- Restaurante Porto Belo

Os termos de convênio estão anexados às fls. 420 a 428.

1.6 Coordenação de Curso

NOME	FORMAÇÃO	FUNÇÃO
- Marina Ferreira Araújo	- Bacharel em Nutrição	- Coordenador do Curso

1.7 Relatório de Autoavaliação

TÉCNICO EM COZINHA SUBSEQUENTE		MATRICULADOS	DESISTENTES	TRANSFERIDOS	REPROVADOS	CONCLUINTE
2010 1º SEMESTRE	1º PERÍODO/TARDE	33	0	0	14	19
2010 2º SEMESTRE	1º PERÍODO/TARDE	22	0	0	7	15
	2º PERÍODO/TARDE	19	0	0	1	18
2011 1º SEMESTRE	1º PERÍODO/TARDE	21	0	0	7	14
	2º PERÍODO/TARDE	11	0	0	1	10
2011 2º SEMESTRE	2º PERÍODO/TARDE	13	0	0	2	11
2012 1º SEMESTRE	1º PERÍODO/NOITE	37	0	0	15	22
2012 2º SEMESTRE	1º PERÍODO/NOITE	35	0	0	21	14
	2º PERÍODO/NOITE	23	0	0	4	19



PROCESSO N° 711/13

1.8 Comissão de Verificação

A Comissão de Verificação constituída pelo Ato Administrativo nº 241/12 do NRE de Ponta Grossa integrada pelos técnicos pedagógicos: Débora Taborda Franco, licenciada em Física, Michele Denis Krassulja, licenciada em História, José Maurício Teixeira, licenciado em Geografia e como perita Karina Marques, Tecnóloga em Alimentos, emitiu laudo técnico favorável ao reconhecimento do curso, à convalidação dos atos escolares praticados antes da publicação do ato autorizatório, para a regularização da vida escolar dos alunos.

1.9 Parecer DET/SEED

A Secretaria de Estado da Educação, pelo Parecer nº 53/13 – DET/SEED, encaminha o processo ao CEE/PR para o reconhecimento do curso e convalidação dos atos escolares praticados antes da publicação do ato autorizatório, para regularização da vida escolar dos alunos.

2. Mérito

Trata-se do pedido de reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, que obteve autorização para funcionamento pela Resolução Secretarial nº 3517/11, de 15/08/11, publicado no DOE de 27/09/11 e convalidação dos atos escolares praticados a partir de 08/02/10 a 27/09/11, data esta que principia a regularidade da oferta do curso

O artigo 21 da Deliberação nº 09/06-CEE/PR dispõe que “um estabelecimento não poderá, em nenhuma hipótese, iniciar suas atividades ou as de novo curso, sem ato expresse de autorização exarado pelo titular da Secretaria de Estado da Educação”.

Da análise do processo constata-se que o corpo docente possui graduação de acordo com as disciplinas indicadas.

A Comissão de Verificação relata que a instituição de ensino dispõe de infraestrutura adequada para atender o curso proposto. Biblioteca com acervo que atende a Base Nacional Comum e específico do curso, laboratórios de Informática e Química, Física e Biologia e quadra esportiva coberta. E manifesta parecer favorável ao reconhecimento do curso e convalidação dos atos escolares praticados antes da publicação do ato autorizatório, para a regularização da vida escolar dos alunos.



PROCESSO N° 711/13

A Coordenadoria de Projetos COP/DEPO - Assessoria do Corpo de Bombeiros da PMPR, informa que 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.

II – VOTO DO RELATOR

Face ao exposto, somos favoráveis:

a) ao reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, carga horária de 833 horas, 40 vagas por turma, período mínimo de integralização do curso de 01 ano, regime de matrícula semestral, presencial, do Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa, do município de Ponta Grossa, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, pelo prazo de 05 anos, a partir de 08/02/10 a 08/02/15, de acordo com as Deliberações n° 09/06 e n° 02/10-CEE/PR;

b) à convalidação dos atos escolares praticados antes da publicação do ato autorizatório de 08/02/10 a 27/09/11, para a regularização da vida escolar dos alunos listados nos Relatórios Finais às fls. 371 a 389.

Recomendamos a Mantenedora:

a) que a formação pedagógica da coordenação e dos docentes do curso que não possuem licenciatura, seja ação a ser implementada;

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

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) adequar o Plano de Curso à Resolução CNE/CEB n° 06/12, de 20/09/12, que define Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação Profissional Técnica de Nível Médio.



PROCESSO N° 711/13

Pelos atos praticados irregularmente, aplique-se ao Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa, do município de Ponta Grossa e registre-se na sua vida legal, a sanção de advertência contida no inciso I, "a", do art. 65 da Deliberação nº 02/10-CEE/PR:

I - à instituição de ensino:

a) advertência por escrito, tendo em vista a natureza e o alcance da irregularidade

Encaminhamos:

a) cópia deste Parecer à Secretaria de Estado da Educação para expedição do ato de reconhecimento do curso o qual deverá, também, convalidar os atos escolares praticados no período letivo de 08/02/10 a 27/09/11, para a regularização da vida escolar dos alunos;

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 Técnica de Nível Médio aprova o voto do Relator, por unanimidade.

Curitiba, 03 de dezembro de 2013.

Clemencia Maria Ferreira Ribas
Presidente da CEMEP

Oscar Alves
Presidente do CEE