



PROCESSO Nº 869/15

PROTOCOLO Nº 13.663.221-3

PARECER CEE/CEMEP Nº 489/15

APROVADO EM 19/10/15

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

INTERESSADO: CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL
OZÓRIO GONÇALVES NOGUEIRA

MUNICÍPIO: BANDEIRANTES

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

RELATORA: SANDRA TERESINHA DA SILVA

I – RELATÓRIO

1. Histórico

A Secretaria de Estado da Educação, pelo ofício nº 1307/15 - SUED/SEED, de 10/09/15, encaminha a este Conselho o expediente protocolado no NRE de Cornélio Procopio, em 25/06/15, de interesse do Centro Estadual de Educação Profissional Ozório Gonçalves Nogueira, do município de Bandeirantes, que 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 Estadual de Educação Profissional Ozório Gonçalves Nogueira, localizado na Rua São Paulo, nº 3301, do município de Bandeirantes, é mantido pelo Governo do Estado do Paraná e obteve o credenciamento para a oferta de cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução Secretarial nº 2805/15, de 15/09/15, pelo prazo de 10 anos, a partir de 25/09/15 até 25/09/25.

A direção da instituição de ensino justifica à fl. 138, a ausência do Termo de Conformidade do Corpo de Bombeiros:

Pelo presente, a direção do Centro Estadual de Educação Profissional Ozório Gonçalves Nogueira, justifica a Vossa Senhoria que este estabelecimento de Ensino ainda não possui o termo de Conformidade do Corpo de Bombeiros, em virtude de ser necessário a regularização de algumas pendências, ainda por parte da construtora, conforme consta no relatório de vistoria do corpo de bombeiro (...).



PROCESSO N° 869/15

1.2 Plano de Curso

Dados Gerais do Curso (fl. 159)

Curso: Técnico em Cozinha
Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer
Carga horária: 833 horas
Regime de funcionamento: 2ª a 6ª feira, períodos: manhã, tarde e/ou noite
Regime de matrícula: semestral
Número de vagas: 40 por turma
Período de integralização do curso: mínimo 02 semestres letivos e máximo 10 semestres letivos
Requisito de acesso: egressos do Ensino Médio
Modalidade de oferta: presencial, subsequente ao Ensino Médio

Perfil Profissional (fl. 159)

O Técnico em Cozinha detém conhecimentos científico-tecnológico, que lhe permite 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 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.

Certificação (fl. 173)

O aluno ao concluir com sucesso o Curso Técnico em Cozinha, conforme organização curricular aprovada receberá o Diploma de Técnico em Cozinha.



PROCESSO N° 869/15

Matriz Curricular (fl. 155)

Matriz Curricular					
Estabelecimento: CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL OZÓRIO GONÇALVES NOGUEIRA					
Município: BANDEIRANTES					
Curso: TÉCNICO EM COZINHA					
Forma: SUBSEQUENTE			Ano de implantação: 2º Semestre 2015		
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 E 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


Maria Aparecida Ribeiro de Oliveira
Chefe do NRE/C. Procópio
Decreto N° 836/2015


Mauro Donizeti Fabian
Diretor - Res. 754/2015
RG 4.217.767-8



PROCESSO N° 869/15

1.3 Comissão de Verificação

A Comissão de Verificação constituída pelo Ato Administrativo nº 54/15, de 25/06/15, do NRE de Cornélio Procopio, integrada pelos técnicos pedagógicos: Aurea Rodrigues Ramalho, licenciada em Pedagogia; Maria Goretti Alves de Souza e Solange V. A. Sarache, licenciadas em Ciências e como perita Ana Luiza Guimarães Duque, graduada em Tecnologia em Alimentos e Programa Especial de Formação Pedagógica, com habilitação em Química, após análise documental e verificação *in loco*, atesta a veracidade das informações, manifesta parecer favorável à autorização de funcionamento do curso e informa no Relatório Circunstanciado:

Os Centros Estaduais de Educação Profissional, construídos com recursos oriundos do convênio nº 700228/2008, firmado entre a Secretaria de Estado da Educação/FNDE, tem por objetivo conceder apoio financeiro para implementação das ações educacionais constantes no Plano de Ações Articuladas – PAR, que visam proporcionar a melhoria da Infraestrutura da rede física escolar com a construção de novas escolas. Tem a capacidade de atender 1200 alunos, a construção está concluída, segue padrão MEC, tendo todas as condições físicas e de Infraestrutura como ambientes para laboratórios e Biblioteca. **ESPAÇO PARA EDUCAÇÃO FÍSICA:** Existe uma Quadra Poliesportiva coberta (...). **ACESSIBILIDADE:** A Instituição de Ensino foi construída de acordo com as normas de Acessibilidade.

MOBILIÁRIO, EQUIPAMENTOS TECNOLÓGICOS, ACERVO BIBLIOGRÁFICO, MATERIAIS PARA OS LABORATÓRIOS: em fase de aquisição SEED/MEC Aquisição solicitada ao MEC, conforme informação: Termos de Compromisso solicitados pela SEED do Estado do Paraná: - nº 30416: Aquisição de Laboratórios Básicos Padrão MEC/FNDE de **Biologia, Física, Informática, Matemática e Química** para as Unidades Novas (...) - nº 201403368: Aquisição de Laboratórios Específicos, Equipamentos para alojamentos e cozinha, e Acervos Bibliográficos, para os cursos que serão ofertados nas Unidades Novas, (...). **Espaços para Laboratórios:** há uma área destinada aos laboratórios específicos (531,50 m²) assim distribuídos em quatro laboratórios com (116 m²) para cada um: Laboratórios de Línguas, laboratório de Informática, laboratório de Química, Física, Biologia e de Matemática. **Os laboratórios utilizados para os Cursos Específicos** – possuem bancadas com cubas, quadro de giz, edital e tanques. (...). **EQUIPAMENTOS/MOBILIÁRIO:** (...) Forno Industrial Batedeira Planetária Fogão Industrial Forno de Micro-ondas Balança de Bancada (...).



PROCESSO N° 869/15

LICENÇA SANITÁRIA: nº 21/2015 validade 04/2016. **CERTIFICADO DA VISTORIA DO CORPO DE BOMBEIROS:** A Instituição de Ensino apresentou o projeto de Prevenção de Incêndio com as Características da Implantação, proteção por Extintores e por Hidrantes, Sistemas Complementares, porém não tem o Certificado de Conformidade e necessita de regularizações de algumas pendências, (...).

Os Termos de Cooperação Técnica/Termo de Convênio para o Estágio não obrigatório está firmado entre: (...) MARLI DE FÁTIMA MARTINS – RICANTO D'ITÁLIA (...) VINICULA LA DORNI DO Brasil LTDA (...) MAYCON DAVID DA SILVA – RESTAURANTE BORA-BORA (...).

Consta à fl. 188, o Termo de Responsabilidade emitido pela Chefia do NRE de Cornélio Procópio, de 26/06/15, que ratifica as informações contidas no relatório circunstanciado e compromete-se a zelar pelo cumprimento das disposições da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e demais atos normativos vigentes no Sistema Estadual de Ensino do Paraná.

1.4 Parecer Técnico CEF/SEED

A Coordenação de Estrutura e Funcionamento/SEED, pelo Parecer nº 1280/15 – DET/SEED, é favorável à autorização de funcionamento do curso.

1.5 Parecer DET/SEED

O Departamento de Educação e Trabalho/SEED, pelo Parecer nº 210/15 – DET/SEED, encaminha o processo ao CEE/PR para prosseguimentos dos trâmites.

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 e com base nas informações do relatório da Comissão de Verificação, constata-se que a instituição de ensino apresenta recursos humanos devidamente habilitados e recursos pedagógicos que atendem ao plano de curso, em cumprimento às Deliberações nº 03/13 e nº 05/13 – CEE/PR.



PROCESSO N° 869/15

Com relação à aquisição dos laboratórios, acervo bibliográfico, equipamentos para alojamentos e cozinha, via MEC, a Comissão esclarece à fl. 166, que já foram inseridos os Termos de Referência para o levantamento dos valores, aguardando a liberação para a implementação da ação (validade – Julho de 2015).

Consta informação à fl. 142, que a Secretaria da Agricultura do Município de Bandeirantes cedeu em comodato materiais e equipamentos para a implantação do 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, carga horária 833 horas, regime de matrícula semestral, período mínimo de integralização do curso de 02 semestres letivos, 40 vagas por turma, presencial, do Centro Estadual de Educação Profissional Ozório Gonçalves Nogueira, do município de Bandeirantes, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, a partir da data de publicação do ato autorizatório, pelo prazo de 12 meses, de acordo com as Deliberações nº 03/13 e nº 05/13 – CEE/PR.

Quando da solicitação do reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, a instituição de ensino deverá atender o contido nas Deliberações nº 03/13 e nº 05/13 – CEE/PR.

A mantenedora deverá garantir:

a) a infraestrutura adequada, as condições sanitárias e de segurança, necessárias para o funcionamento da instituição de ensino e o desenvolvimento das atividades escolares, com especial atenção aos laboratórios, ao acervo bibliográfico e ao Certificado de Conformidade às exigências de prevenção de incêndio e emergências;

b) a formação pedagógica da coordenação e dos docentes do curso que não possuem licenciatura.

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;



PROCESSO N° 869/15

b) incorporar os procedimentos didático-pedagógicos apresentados no 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.

Sandra Teresinha da Silva
Relatora

DECISÃO DA CÂMARA

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

Curitiba, 19 de outubro de 2015.

Clemencia Maria Ferreira Ribas
Presidente da CEMEP

Oscar Alves
Presidente do CEE