



PROCESSO Nº 158/16

PROTOCOLO Nº 13.715.985-6

PARECER CEE/CEMEP Nº 330/16

APROVADO EM 17/05/16

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 renovação do reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, e alteração do Plano de Curso aprovado pelo Parecer CEE/CEMEP nº 577/13, de 03/12/13.

RELATORA: MARIA DAS GRAÇAS FIGUEIREDO SAAD

I – RELATÓRIO

1. Histórico

A Secretaria de Estado da Educação, pelo ofício nº 107/16 – Sued/Seed, de 28/01/16, encaminha a este Conselho o expediente protocolado no NRE de Ponta Grossa, em 04/08/15, do Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa, que solicita a renovação do reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, e alteração do Plano de Curso aprovado pelo Parecer CEE/CEMEP nº 577/13, de 03/12/13.

1.1 Da Instituição de Ensino

O Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa, localizado na Rua Júlia da Costa, nº 229, Bairro Colônia Dona Luiza, do município de Ponta Grossa, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, obteve a renovação do credenciamento para a oferta de cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio pela Resolução Secretarial nº 4597/14, de 28/08/14, pelo prazo de cinco anos, de 01/07/14 até 01/07/19.

O Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, foi autorizado a funcionar pela Resolução Secretarial nº 3517/11, de 15/08/11 e reconhecido pela Resolução Secretarial nº 214/14, de 20/01/14, pelo prazo de cinco anos, de 08/02/10 até 08/02/15.



PROCESSO N° 158/16

A instituição de ensino justifica, às fls. 202 e 237, o atraso no envio do processo e sobre a Licença da Vigilância Sanitária:

Justificamos o atraso do processo de Cozinha Subsequente devido aos seguintes motivos:

- Houve atraso devido a informação que o pedido de Renovação somente poderia tramitar depois que todos os componentes da Brigada de Incêndio realizar todas etapas do curso de Brigadistas;
- Houve atraso devido ter sido necessário renovação do Projeto Político Pedagógico e Regimento Escolar (fl. 202).

Esclarecemos que no município de Ponta Grossa os documentos referentes ao alvará de funcionamento, a Licença Sanitária e o Laudo do Corpo de Bombeiros estão atrelados, justificando-se portanto, que na ausência de um destes documentos, os demais não são emitidos pelos Órgãos competentes. Sendo assim, salientamos que não foram encaminhados dados referentes à Licença Sanitária, devido a situação supramencionada. As instituições de ensino estaduais precisam ter o certificado de conformidade, portanto todos os brigadistas precisam ter concluído todas as etapas exigidas, o que ainda não ocorreu com o Centro Estadual de Educação Profissional de Ponta Grossa. Porém, mesmo que a instituição já tivesse o certificado de conformidade a Licença Sanitária não sairia, porque ela precisa do laudo do bombeiro e o mesmo só é emitido quando cumpre todas as exigências solicitadas pelo Corpo de Bombeiros inclusive projeto de incêndio, que é algo caro e que as escolas não dispõem de verba (fl. 237).

1.2 Plano de Curso

O Plano do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, foi aprovado pelo Parecer CEE/CEMEP n° 577/13, de 03/12/13.

Proposta de Alteração (fl. 235)

Dados Gerais do Curso:

- Período de Integralização:

De: mínimo de 01 ano e máximo de 05 anos

Para: mínimo de 02 semestres letivos e máximo de 10 semestres letivos



PROCESSO Nº 158/16

Matriz Curricular (fl. 199)

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: TARDE, NOITE			Carga horária: 1000 horas aula ou 833 horas relógio		
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

Ponta Grossa, 20 de agosto de 2014.

Fabiana Pereira de Ramos
Secretária
Puit. 00526/05 - DOE 22/06/2009

José Airton Teófilo dos Santos Filho
DIRETOR
Res. 06012/11 - DOE 06/01/2012

Avaliação Interna (fl. 219)

Ano Série Etapa Módulo	Matriculas						Desistentes						Transferidos						Reprovados						Concluintes/egressos					
	ANO 2010	ANO 2011	ANO 2012	ANO 2013	ANO 2014	ANO 2015	ANO 2010	ANO 2011	ANO 2012	ANO 2013	ANO 2014	ANO 2015	ANO 2010	ANO 2011	ANO 2012	ANO 2013	ANO 2014	ANO 2015	ANO 2010	ANO 2011	ANO 2012	ANO 2013	ANO 2014	ANO 2015	ANO 2010	ANO 2011	ANO 2012	ANO 2013	ANO 2014	ANO 2015
1º	55	21	72	71	35	35	0	0	0	0	0	-	0	0	0	0	0	-	21	7	36	44	19	-	34	14	36	27	16	-
2º	19	24	23	26	14	15	0	0	0	0	0	-	0	0	0	0	0	-	1	3	4	5	5	-	18	21	19	21	9	-



PROCESSO N° 158/16

Consta, à fl. 220, informação da instituição de ensino sobre o índice de reprovação no curso:

Em relação ao índice de reprovados, um dos fatores que pode estar ocorrendo é que os alunos iniciam o curso e ao longo do mesmo acabam desmotivados por falta de recurso de insumos para aulas práticas ou problemas pessoais e como já iniciaram o curso e realizam algumas avaliações, estes não são considerados desistentes e sim reprovados por nota e falta. O problema da evasão, reprovação e a evidência de sua elevada ocorrência o Curso Técnico em Cozinha, a equipe pedagógica e a coordenação técnica, bem como os professores do curso estão realizando algumas ações para diminuir ao máximo este índice.

Ações:

- Os professores ao perceberem que um determinado aluno está deixando de frequentar as aulas e a realizar as avaliações sem justificativa comunicam a equipe pedagógica ou a coordenação do curso para entrar em contato com o aluno e verificar a causa das faltas e estes estimulam a sua permanência.

- São realizadas reuniões periódicas entre coordenação técnica e os alunos para levantar as dificuldades do curso e para motivá-los a tornar as aulas mais atrativas, buscando estimular o aluno constantemente. (...)

-

1.3 Comissão de Verificação (fl. 200)

A Comissão de Verificação constituída pelo Ato Administrativo nº 302/15, de 07/08/15, do NRE de Ponta Grossa, integrada pelos técnicos pedagógicos: Débora Taborda Franco, licenciada em Física; Vânia Cristina Rutz da Silva, licenciada em Matemática; Giomara Gdla, licenciada em Ciências Biológicas; Marinete de Fátima Schwab Silva, licenciada em Pedagogia e como perita Flávia Cristina dos Reis Neves, bacharel em Turismo, após verificação *in loco*, manifesta parecer favorável à renovação do reconhecimento do curso e informa no relatório circunstanciado:

As práticas previstas são programadas no início de cada semestre (...). Inicialmente ocorre o embasamento teórico, na sequência são realizadas aulas práticas em laboratório. O corpo docente numa ação conjunta com a coordenação de curso agenda visitas técnicas nos restaurantes e indústrias da região a fim de proporcionar aos alunos conhecimentos práticos das reais atividades desenvolvidas pelo técnico em cozinha. (...) O curso conta com a Cooperação Técnica dos Supermercados Tozzeto. A biblioteca está bem organizada e o acervo bibliográfico é em número suficiente para atender os alunos.

As melhorias efetuadas no colégio foram:

- O curso conta com dois laboratórios de Informática em funcionamento (...).



PROCESSO N° 158/16

- Reformas referentes às adequações para o funcionamento dos laboratórios do curso técnico (...). As adaptações foram para a construção do laboratório de química, física e biologia. (...)
- Instalação de uma cozinha pedagógica de aproximadamente 60 m² para as aulas práticas com bancadas, dois fogões (...).

Possuem rampa de acesso e elevador (...). A instituição possui 1 quadra de voleibol, 1 campo suíço de areia e uma quadra poliesportiva (...). A Instituição possui equipamentos tecnológicos e recursos didáticos pedagógicos modernos e atualizados.

Com relação ao Certificado de Conformidade a instituição possui Declaração da Brigada Escolar, visto que esse certificado só será emitido quando as instituições cumprirem todas as etapas, o que ainda não ocorreu.

O Termo de Responsabilidade emitido pela Chefia do NRE de Ponta Grossa, em 08/09/15, 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 (fl. 230).

1.4 Parecer Técnico CEF/Seed (fl. 243)

A Coordenação de Estrutura e Funcionamento, pelo Parecer nº 44/16, de 14/01/16, é favorável à renovação do reconhecimento do curso.

1.5 Parecer DET/Seed (fl. 239)

O Departamento de Educação e Trabalho, pelo Parecer nº 466/15, de 09/12/15, encaminha o processo para prosseguimento dos trâmites.

2. Mérito

Trata-se do pedido de renovação do reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio e alteração do Plano de Curso, aprovado pelo Parecer CEE/CEMEP nº 577/13, de 03/12/13, quanto ao período de integralização.

Da análise do processo e com base nas informações do relatório da Comissão de Verificação, constata-se que a instituição de ensino apresenta condições de infraestrutura, recursos humanos, recursos pedagógicos e materiais condizentes com a proposta pedagógica e o plano de curso, conforme estabelecem as Deliberações nº 03/13 e nº 05/13 – CEE/PR, com exceção da Licença da Vigilância Sanitária.



PROCESSO N° 158/16

A instituição de ensino está vinculada ao Programa Brigadas Escolares - Defesa Civil na Escola, no entanto, não possui o Certificado de Conformidade. A Licença da Vigilância Sanitária só será expedida após a obtenção do Laudo do Corpo de Bombeiros.

Com relação ao atraso em protocolar o pedido de renovação do reconhecimento do referido curso, a direção justifica que o fato ocorreu por não dispor à época, a documentação exigida para a tramitação do processo.

Em virtude da ausência da Licença da Vigilância Sanitária, em desacordo com as Deliberações deste CEE, a renovação do reconhecimento do curso será concedida por prazo inferior a cinco anos.

II - VOTO DA RELATORA

Face ao exposto, somos favoráveis:

a) à renovação do reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, carga horária de 833 horas, 40 vagas por turma, período mínimo de integralização do curso de um 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 três anos, de 08/02/15 até 08/02/18, de acordo com as Deliberações n° 03/13 e n° 05/13 – CEE/PR;

b) à alteração do Plano de Curso de acordo com o descrito neste Parecer.

A mantenedora deverá garantir a infraestrutura adequada e as condições sanitárias e de segurança para o funcionamento da instituição de ensino e o desenvolvimento das atividades escolares, com especial atenção à Licença da Vigilância Sanitária e ao Certificado de Conformidade às exigências de prevenção de incêndio e emergências.

A instituição de ensino deverá:

a) tomar as devidas providências quanto ao registro on-line no Sistema de Informação e Supervisão de Educação Profissional e Tecnológica (Sistec);

b) atender ao contido nas Deliberações n° 03/13 e n° 05/13 - CEE/PR, respeitando os prazos estabelecidos, quando solicitar a renovação do reconhecimento do curso.



PROCESSO N° 158/16

Encaminhamos:

- a) cópia deste Parecer à Secretaria de Estado da Educação para a expedição do ato de renovação do reconhecimento do curso;
- b) o processo à instituição de ensino para constituir acervo e fonte de informação.

É o Parecer.

Maria das Graças Figueiredo Saad
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, 17 de maio de 2016.

Sandra Teresinha da Silva
Presidente da Cemep

Oscar Alves
Presidente do CEE