PROCESSO N° 1191/15 PROTOCOLO Nº 13.804.424-6

PARECER CEE/CEMEP Nº 79 /16 APROVADO EM 14/03/16

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

INTERESSADO: COLÉGIO ESTADUAL ENIRA MORAES RIBEIRO – ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO E PROFISSIONAL

MUNICÍPIO: PARANAVAÍ

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

RELATORA: CLEMENCIA MARIA FERREIRA RIBAS

I – RELATÓRIO

1. Histórico

A Secretaria de Estado da Educação, pelo ofício nº 1810/15 - SUED/SEED, de 24/11/15, encaminha a este Conselho o expediente protocolado no NRE de Paranavaí, em 13/10/15, do Colégio Estadual Erina Moraes Ribeiro – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, 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 Colégio Estadual Enira Moraes Ribeiro – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, localizado na Rua Luiz Durigan, nº 191, Bairro Jardim Iguaçu, do município de Paranavaí, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, foi credenciado para a oferta da Educação Básica pela Resolução Secretarial nº 7270/12, de 29/11/12, pelo prazo de 05 anos, de 18/12/12 até 18/12/17.

1.2 Dados Gerais do Curso (fl. 173)

Curso: Técnico em Cozinha
Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer
Carga horária: 833 horas
Regime de funcionamento: de 2ª a 6ª feira, no período da noite
Regime de matrícula: semestral
Número de vagas: 35 por turma

Período de integralização do curso: mínimo de 02 (dois) semestres letivos, máximo 10 (dez) semestres letivos
Requisitos de acesso: egressos do Ensino Médio
Modalidade de oferta: presencial

Perfil Profissional (fl. 175)

O Técnico em Cozinha detém conhecimentos científicos-tecnológicos, 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 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 estoques, consumos e custos.

Certificação (fl. 175)

Após a conclusão do segundo semestre com êxito, conforme organização curricular aprovada, o aluno receberá o Diploma de Técnico em Cozinha.

Matriz Curricular (fl. 159)

Matriz Curricular					
Estabelecimento: Colégio Estadual Enira Moraes Ribeiro - EFMP					
Município: Paranavaí					
Curso: TÉCNICO EM COZINHA					
Forma: SUBSEQUENTE		Ano de implantação: 2016			
Turno: Noturno		Carga horária: 1000 horas aula ou 833 horas			
		ORGANIZAÇÃO: SEMESTRAL			
DISCIPLINA		1º	2º	hora/ aula	hora
1	BEBIDAS EM GASTRONOMIA		3	60	50
2	COZINHA BRASILEIRA	4	4	160	133,33
3	COZINHA FRIA	2	3	100	83,33
4	COZINHA INTERNACIONAL	4	4	160	133,33
5	FUNDAMENTOS DO TRABALHO		2	40	33,33
6	HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR	2	2	80	66,66
7	HISTÓRIA, ARTE E CULTURA DOS ALIMENTOS	2		40	33,33
8	NOÇÕES DE NUTRIÇÃO NA GASTRONOMIA	2		40	33,33
9	PSICOLOGIA SOCIAL E DO TRABALHO	2		40	33,33
10	SERVIÇOS DE COZINHA PROFISSIONAL	4	4	160	133,33
11	SERVIÇOS DE SALA E COPA	3	3	120	100
TOTAL		25	25	1000	833

Nislene Mendes Gonçalves Rodrigues
Diretora - RG 1.932.315-3/PR
Res. 6012/11 - DOE 06/01/2012

1.3 Comissão de Verificação (fl. 160)

A Comissão de Verificação constituída pelo Ato Administrativo nº 324/15, de 04/11/15, do NRE de Paranavaí, integrada pelos técnicos pedagógicos: Rute Izabel Moreira Pinheiro, licenciada em História; Maria do Rosário Gaspar Pires Pinto, com formação em Administração com Esquema I; Oriana C. de Almeida Kulevicz, graduada em Serviço Social e como perito Hector Fernandes Tada, tecnólogo em Gastronomia, após verificação *in loco,* manifesta parecer favorável à autorização de funcionamento do curso e informa no relatório circunstanciado:

> Laboratório de Física, Química: Funciona em uma sala com área de 74,83 m², o espaço é adequado às práticas neles realizadas, atendendo às indicações legais. (…) Laboratório da Cozinha Experimental: Funciona em uma sala com área de 49,00 m², e está equipado (…). Laboratório de Informática: (...) funciona em uma sala com 92,75 m² (…). **Biblioteca:** (…) ambiente arejado, com boa iluminação (…). O acervo bibliográfico atende as finalidades pedagógico-educativas, quanto ao acervo específico do curso em questão, o colégio vem recebendo títulos em Gastronomia. Os volumes apresentados atendem a demanda de alunos (…). **Espaço para Educação Física:** Para a realização das atividades esportivas o colégio possui uma quadra poliesportiva coberta (…). **Acessibilidade:** O Colégio possui rampas que garantem o acesso aos ambientes do colégio e um banheiro adaptado. (…)
>
> Para a articulação com o setor produtivo o Colégio Enira Moraes Ribeiro firmou Convênios e Termos de Cooperação Técnica com: Padaria Santa Rita (…) Minhea e Xavier (…) J. Zacarias e Zacarias Ltda (…).
>
> Quanto às condições sanitárias e de segurança para o funcionamento da instituição e realização das atividades pretendidas a instituição apresentou:
>
> - Alvará de Licença Sanitária nº 3253-2015, expedido pela Prefeitura com vistoria realizada em 06/11/2015, válida por um ano e não possui ressalvas.
> - Relatório de Vistoria em Estabelecimento nº 3.1.01.140000908747-83, expedido pelo Corpo de Bombeiros em 06/11/2015 (…) já aderiu ao Programa Brigadas Escolares – Defesa Civil na Escola, porém ainda não possui o Certificado de Conformidade (…).

Consta à fl. 180, o Termo de Responsabilidade emitido pela Chefia do NRE de Paranavaí, em 06/11/15, 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 (fls. 190 a 192)

A Coordenação de Estrutura e Funcionamento, pelo Parecer nº 1910/15 – CEF/SEED, é favorável à autorização de funcionamento do curso.

1.5 Parecer DET/SEED (fls. 186 e 187)

O Departamento de Educação e Trabalho, pelo Parecer nº 375/15 – DET/SEED, encaminha o processo para prosseguimento 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, recursos pedagógicos e materiais condizentes com a proposta pedagógica e o plano de curso, condições de infraestrutura, conforme estabelecem as Deliberações nº 03/13 e nº 05/13 – PR.

A instituição de ensino está vinculada ao Programa Brigadas Escolares - Defesa Civil na Escola, no entanto, não possui o Certificado de Conformidade.

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, regime de matrícula semestral, carga horária de 833 horas, 35 vagas por turma, período mínimo de integralização do curso de 02 semestres letivos, presencial, do Colégio Estadual Enira Moraes Ribeiro – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do município de Paranavaí, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, pelo prazo de 02 semestres, a partir da data de publicação do ato autorizatório, de acordo com as Deliberações nº 03/13 e nº 05/13 – CEE/PR.

A mantenedora deverá 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, com especial atenção ao Certificado de Conformidade às exigências de prevenção de incêndio e emergências.

Recomenda-se à mantenedora que a formação pedagógica dos docentes que não possuem licenciatura, seja ação a ser implementada.

PROCESSO N° 1191/15

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 didáticos-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.

Clemencia Maria Ferreira Ribas
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, 14 de março de 2016.

Sandra Teresinha da Silva
Presidente da CEMEP

Oscar Alves
Presidente do CEE