



PROCESSO Nº 163/16

PROTOCOLO Nº 13.368.974-5

PARECER CEE/CES Nº 74/16

APROVADO EM 16/06/16

CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR

INTERESSADA: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ -
UNIOESTE

MUNICÍPIO: CASCAVEL

ASSUNTO: Pedido de renovação de reconhecimento do curso de graduação em
Hotelaria - Bacharelado, da Unioeste, ofertado no *campus* de Foz do
Iguaçu.

RELATOR: JOSE DORIVAL PEREZ

I – RELATÓRIO

1. Histórico

A Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior/Seti, por meio do ofício CES/GAB/Seti nº 979/15, de 01/12/15 (fl. 169) e Informação Técnica nº 252/15-CES/Seti (fls. 167 e 168), da mesma data, encaminha o protocolado da Universidade Estadual do Oeste do Paraná - Unioeste, município de Cascavel, mantida pelo Governo do Estado do Paraná, que solicita por meio do ofício nº 749/14-GRE/Unioeste, de 09/10/14 (fl. 03), a renovação de reconhecimento do curso de graduação em Hotelaria - Bacharelado, ofertado no *campus* de Foz do Iguaçu.

1.1 Da Instituição de Ensino Superior

A Universidade Estadual do Oeste do Paraná (Unioeste), sediada em Cascavel, foi autorizada pela Lei Estadual nº 8.680, de 30/12/87, funciona com estrutura *multicampi*. O reconhecimento ocorreu por meio da Portaria Ministerial nº 1.784-A, de 23/12/94, embasada no Parecer CEE/CP nº 137/94-CEE/PR, de 05/08/94.

1.2 Dados Gerais do Curso

O curso de graduação em Hotelaria - Bacharelado, ofertado no *campus* de Foz do Iguaçu, obteve a renovação de reconhecimento do curso, por meio do Decreto Estadual nº 7348/10, publicado no Diário Oficial do Estado em 08/06/10, fundamentado no Parecer CEE/CES/PR nº 159/10, pelo prazo de 05 (cinco) anos, de 08/06/10 a 08/06/15.



PROCESSO Nº 163/16

O projeto político-pedagógico do curso atualizado, aprovado pela Resolução nº 208/13-Cepe/Unioeste, de 05/12/14, em vigor desde o ano de 2014, apresenta as seguintes características: carga horária de 3.209 (três mil, duzentas e nove) horas, regime de matrícula seriado anual, turno de funcionamento matutino (1ª e 2ª séries) e vespertino (3ª e 4ª séries), 40 (quarenta) vagas anuais e período de integralização de no mínimo 04 (quatro) e máximo de 07 (sete) anos.

1.3 Matriz Curricular (fls. 25 a 27)

Código	Disciplina	Pré-requisito Código	Carga-horária					Forma de Oferta Sem/Anual
			Total	Teórica	Prática	APS	FCC	
1º ano								
	Língua Portuguesa		102	102	-			Anual
	Metodologia Científica Aplicada à Hotelaria		68	68	-			Anual
	Teoria Geral do Turismo e Hotelaria		102	102	-			Anual
	Fundamentos da gastronomia		102	102	-			Anual
	Teoria Geral da Administração dos Meios de Hospedagem		68	68	-			Anual
	Inglês Técnico I		68	68	-			Anual
	Espanhol Técnico I		68	68	-			Anual
	Lazer e recreação em Meios de Hospedagem e Similares		68	50	18			Anual
	Planejamento e Organização de Eventos		68	50	18			Anual
	Operacionalização da Hotelaria		68	50	18			Anual
	Subtotal		782	728	54			
2º ano								
	Comunicação Empresarial		68	68	-			Anual
	Matemática Básica e Financeira		68	68	-			Anual
	Alimentos & Bebidas I		68	50	18			Anual
	Hospedagem I		102	68	34			Anual
	Controles em Meios de Hospedagem		68	50	18			Anual
	Inglês Técnico II		68	68	-			Anual
	Espanhol Técnico II		68	68	-			Anual
	Geografia		68	68	-			Anual
	Socioantropologia da Hospitalidade		68	68	-			Anual
	Tecnologia de Alimentos & Bebidas		102	68	34			Anual
	Optativa		34	34	-			1º Sem
	Subtotal		782	678	104			



PROCESSO Nº 163/16

3º ano						
	Iniciação Científica		34	34	-	1º Sem
	Estatística Descritiva Aplicada à Hotelaria		51	51	-	1º Sem
	Psicologia das Organizações da Hospitalidade		34	34	-	1º Sem
	Alimentos & Bebidas II		51	30	21	1º Sem
	Hospedagem II		51	30	21	1º Sem
	Planejamento Físico Hoteleiro		51	30	21	1º Sem
	Aspectos jurídicos aplicados aos meios de hospedagem		34	34	-	1º Sem
	Tecnologia da Informação nos Meios de Hospedagem		34	34	-	1º Sem
	Técnicas de Elaboração de Cardápios		34	-	34	1º Sem
	Segurança do Trabalho e Patrimonial nos meios de hospedagem e similares		51	39	12	1º Sem
	Estágio Supervisionado		340	-	340	2º Sem
	Subtotal		765	316	449	
4º ano						
	Trabalho de Conclusão de Curso		68	-	68	Anual
	Marketing e Vendas na Hotelaria		68	68	-	Anual
	Gestão de Pessoas		68	68	-	Anual
	Gestão Sócio Ambiental		68	68	-	Anual
	Empreendedorismo, Qualidade e Inovação		68	50	18	Anual
	Hotelaria Hospitalar		34	34	-	1º Sem
	Alimentos & Bebidas III		68	50	18	Anual
	Hospedagem III		68	50	18	Anual
	Projetos Voltados para Meios de Hospedagem		68	50	18	Anual
	Alimentos & Bebidas IV		102	68	34	Anual
	Subtotal		680	506	174	
	TOTAL DE DISCIPLINAS		3.009	2.228	781	
	Atividades Acadêmicas Complementares		200	-	-	
	TOTAL DO CURSO		3.209	2.228	781	

* Não haverá aula no sábado, porém durante a semana haverá a quinta aula.

Observações:

1. Para cursos com seis anos de duração acrescentar o último ano na tabela.
2. No lugar do CÓDIGO da disciplina utilizar um número sequencial (a DAA codificará no sistema).
3. APS - Aula Prática Supervisionada.
4. PCC - Prática como Componente Curricular.



PROCESSO Nº 163/16

1.4 Objetivos do Curso

A concepção do Curso de Bacharel em Hotelaria busca compatibilizar uma sólida formação humanística, representada pelas disciplinas com conteúdos voltados para as áreas da Sociologia, Antropologia, Geografia e Psicologia, com a formação profissional na área operacional e gerencial. A formação profissional operacional tem, nas disciplinas das áreas de Meios de Hospedagem e Alimentos e Bebidas, o embasamento teórico e prático das especificidades do setor hoteleiro, com uma abordagem que transmite ao acadêmico, em ambiente laboratorial, as diversas situações recorrentes no cotidiano da administração hoteleira. Com relação à formação profissional gerencial, esta tem como embasamento das disciplinas da área de Economia, Contabilidade e Administração, voltadas para a qualificação do profissional em técnicas de gestão e administração, possibilitando que o egresso do curso exerça funções de gerenciamento e de tomada de decisão dentro das estruturas organizacionais das quais fará parte no setor hoteleiro. Como método acadêmico tem contato durante a graduação, o Curso de Hotelaria prevê em sua Estrutura Curricular a realização de atividades práticas e simulação da atuação profissional em todos os quatro anos do curso, fazendo esta relação entre a teoria e a prática operacional e gerencial, preparando o discente para o Estágio Supervisionado, que será no 3º ano do curso em um semestre único para este fim, para que o mesmo possa se dedicar neste momento a complementar sua formação prática, retornando ao curso no quarto ano, fazendo disciplinas com ênfase em gestão e planejamento, que serão fortalecidas pela experiência prática dos discentes nesta fase do curso, dando suporte também para que as pesquisas de TCC, sejam melhores fundamentadas em função da experiência vivida até este momento pelos discentes. Ainda com o objetivo de completar a formação acadêmica do egresso do curso de Hotelaria, a estrutura curricular prevê realização de um Trabalho de Conclusão de Curso – TCC, onde o acadêmico irá especificar um tema a ser pesquisado, apresentado o resultado de seu trabalho de pesquisa perante uma banca examinadora. É consenso no mundo acadêmico que a produção científica ou produção de conhecimento é uma das formas mais eficientes de “aprender”, contribuindo para além do aprendizado a produção de conhecimento e de tecnologia aplicadas a área de meios de hospedagem e áreas correlatas. Explicam os especialistas no assunto que, ao pesquisar os diversos temas relacionados a um trabalho acadêmico, o pesquisador/aluno acaba por desconstruir e reconstruir teorias e opiniões, confirmando ou renegando posicionamentos anteriores e ofertando à comunidade novas ideias e conceitos. Isso é aprender, no melhor sentido.
(fls. 17 e 18)



PROCESSO Nº 163/16

1.5 Perfil Profissional do Egresso

Quanto ao perfil profissional em sua formação geral, o curso deverá buscar um profissional apto a atuar em um mercado altamente competitivo, e em constante transformação, com impactos periódicos ou sazonais, segundo as mudanças na vida social, econômica, política, empresarial e organizacional, com ênfase na gestão sócio ambientalmente responsável dos meios de hospedagem com os mais diversos aspectos estruturais, infraestruturais dos diferentes tipos de estruturas de empresas deste setor, para o seu eficaz e qualitativo funcionamento, de acordo com os diversos segmentos culturais da demanda hoteleira.

Assim são as seguintes, as características que devem constituir o perfil do profissional em Hotelaria:

- Análise contextualizada da realidade;
- Flexibilidade, capacidade estratégica para inter-relacionar e gerir as situações de mudanças;
- Habilidade de trabalhar em equipe e disposição para enfrentar desafios;
- Desenvolvimento de valores éticos, sociais e ambientais através de atitudes pró-ativa e criativa;
- Responsabilidade e ética profissional com espírito empreendedor hoteleiro e inovador;
- Sólida formação teórica e prática articulada com o contexto aplicado das organizações;
- Cidadãos profissionais e empreendedores que, com gerenciamento, promovam o desenvolvimento para a sociedade no âmbito de organizações públicas e privadas;
- Vínculos com a sociedade, no sentido de estar em constante interação com seus problemas e ser capaz de dar-lhes respostas concretas, dentro da globalização e do caráter de qualidade ambiental. (fls. 18 e 19)

1.6 Coordenadora do Curso

A instituição indicou como coordenadora do curso, à folha 10, a professora Lavínia Raquel Martins de Martins, graduação Tecnólogo em Hotelaria (1995) pela Universidade de Caxias do Sul (UCS) e mestre em Turismo e Hotelaria (2010) pela Universidade do Vale do Itajaí (Univali), com regime de trabalho TIDE.

1.7 Quadro Docente

O quadro de docentes é constituído de 21 (vinte e um) professores, sendo 04 (quatro) doutores, 12 (doze) mestres e 05 (cinco) especialistas. Quanto ao regime de trabalho, 13 (treze) possuem Regime de Trabalho - RT-40h, 01 (um) Regime de Trabalho Parcial - RT-24h e 07 (sete) são colaboradores (02, RT-40h e 05 RT-24h). (fls. 69 a 72)



PROCESSO Nº 163/16

1.8 Relação de Ingressantes/Concluintes (fl. 121)

2.n Relações de Alunado

Ano	Relação Candidato/Vaga			Relação Formandos/Ingressantes		
	Inscritos Vestibular	Vagas Ofertadas	Relação Candidato/Vaga	Discentes Ingressantes efetivamente matriculados	Discentes efetivamente formados	Relação Formandos/Ingressantes
2015	67	40	1,67	30		
2014	62	40	1,55	15	8	53,3
2013	36	40	0,9	27	16	59,2
2012	49	40	1,23	31	4	12,9
2011	53	40	1,33	23	12	52,1

1.9 Da Comissão Verificadora

A Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior (Seti), por meio da Resolução nº 30/15-Seti (fl. 115), de 09/04/15, constituiu Comissão Verificadora, nos termos dos artigos 52 a 54 da Deliberação nº 01/10-CEE/PR, para verificação *in loco*, considerando o pedido de renovação de reconhecimento do curso de graduação em Hotelaria – Bacharelado, da Unioeste, ofertado no *campus* de Foz do Iguaçu.

A Comissão Verificadora foi composta por Jasmine Cardozo Moreira, Doutora em Geografia pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Professora do Departamento de Turismo da Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), como perita para proceder verificação *in loco*, e Viviane Aparecida Ribeiro, Assessora Técnica da Coordenadoria de Ensino Superior – CES/Seti, para acompanhamento técnico do protocolado.

A Comissão procedeu à verificação *in loco*, em 15/07/15 e 16/07/15, e anexou relatório às folhas 117 a 164.

Nas considerações da Comissão constam as seguintes sugestões e recomendações, por Dimensão, à folha 162, que transcrevemos na íntegra:

Dimensão 1 – Organização didático-pedagógica

Forças/Potencialidades

Destaca-se aqui os **objetos** do curso e o perfil constante no novo Projeto Pedagógico, bem como a nova grade e os conteúdos curriculares.



PROCESSO Nº 163/16

Fragilidades/Pontos que requerem melhoria

Em relação às atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão no Projeto Político-Pedagógico de curso – PPC, o quesito considerado suficiente, visto que os Projetos citados no PPC ainda não foram implantados. E a metodologia apresentada é suficiente, mas conforme relatos dos discentes, há a necessidade de mais aulas práticas.

Sugestões/Recomendações

Incentivar a criação de mais projetos de pesquisa e extensão, englobando a temática do curso, bem como um maior envolvimento dos docentes em atividades práticas, de pesquisa e de extensão.

Dimensão 2 – Corpo docente e tutorial

Forças/Potencialidades

A experiência em docência e profissional, de grande parte dos docentes e a experiência da coordenadora.

Fragilidades/Pontos que requerem melhoria

Grande parte dos professores é de outras áreas, sendo mais de 50% deles colaboradores. Os discentes comentaram que em muitos casos, não é feita a relação das disciplinas com o curso.

Grande parte dos professores está com o *lattes* desatualizado.

Sugestões/Recomendações

Maior interação entre a Coordenação e discentes, atualização dos *currículuns lattes (sic)* e o incentivo à produção científica, cultural, artística ou tecnológica.

Dimensão 3 - Infraestrutura

Forças/Potencialidades:

As salas de aula exclusivas do Curso de Hotelaria, atendem de maneira excelente os requisitos número de discente por turma, disponibilidade de equipamentos, dimensões, iluminação, acústica, ventilação (possuem janelas e também ar condicionado), acessibilidade, conservação e comodidade (cadeiras estofadas).

Fragilidades/ Pontos que requerem melhoria

Laboratório;

A Biblioteca, em relação à bibliografia básica, foi considerada insuficiente, pelo fato de que foi verificado que os professores colocaram um número elevado de livros na bibliografia básica, sem verificar se todos os livros têm na biblioteca ou solicitar que eles fossem comprados. No caso da bibliografia complementar, observou-se a mesma situação. Não há praças de alimentação, ou até mesmo quiosques. Não há nem mesmo água para vender na instituição.

Sugestões/Recomendações

Inserir no PPC a bibliografia básica e complementar de cada disciplina, atentando-se ao fato de que devem ser verificados se os livros estão disponíveis, caso não, solicitar a compra;

Realizar as adequações nos laboratórios;



PROCESSO Nº 163/16

A Comissão emitiu ainda o Parecer e Conceito Final do Curso, à folha 163, conforme segue:

Esta Perita, em relação a avaliação designada pela Resolução nº 30 de 2015, tendo em vista a verificação *in loco* de Renovação de Reconhecimento do Curso de Hotelaria, modalidade presencial, sendo 40 vagas anuais pela UNIOESTE – Foz do Iguaçu, tendo realizado as considerações sobre cada uma das 3 (três) dimensões avaliadas e sobre os requisitos legais, todos integrantes deste Relatório, atribuiu, em consequência, os seguintes conceitos por Dimensão:

DIMENSÃO 1 - 3,45

DIMENSÃO 2 - 3,46

DIMENSÃO 3 - 2,68

Com relação ao conceito da DIMENSÃO 1, referente à Organização Didático-Pedagógica considera-se que o curso cumpre de maneira satisfatória os requisitos avaliados. Em relação à DIMENSÃO 2, o curso cumpre de maneira satisfatória os requisitos avaliados. O conceito atribuído à DIMENSÃO 3, referente à infraestrutura, é fruto da observação dos espaços físicos atuais. Em relação à bibliografia básica e complementar, cabe ressaltar que a mesma é insuficiente. Apesar de a biblioteca contar com diversos títulos, os Planos de Ensino apresentados utilizam outros livros, que não constam na Biblioteca.

Assim, apesar dos problemas observados, pelo exposto e considerando ainda os referenciais de qualidade dispostos na legislação vigente, e neste instrumento de avaliação, o Curso de Hotelaria da UNIOESTE, apresenta um perfil satisfatório. Desse modo, o CONCEITO FINAL é 3.

1.10 Da Diligência

A Câmara de Educação Superior/CES/CEE/PR retornou o processo à Unioeste, convertendo-o em diligência, solicitando à instituição análise e esclarecimentos quanto às sugestões da Comissão Verificadora, considerando as fragilidades apontadas pela referida Comissão.

A Unioeste, por meio do ofício nº 309/16-GRE/Unioeste, de 24/05/16 (fl. 203), encaminhou o memorando nº 142/16-GDG/Unioeste, de 17/05/16 (fl. 192), nos seguintes termos:

Em resposta ao Memorando nº 077/2016 – DEN/PROGRAD referente à Renovação de Reconhecimento do Curso de Hotelaria quanto ao item Dimensão 3 – Infraestrutura, informamos o que segue:

Justificamos que foi feita Licitação para Cantina do *Campus* de Foz do Iguaçu – Chamamento Público Edital 001/2014, porém não houve interessados;

Não foi aberto novamente outro processo na sequência, devido reforma do Bloco H para instalação do RU;

Em setembro de 2014, visando atender a comunidade acadêmica do campus, quanto a alimentação, foi feito contrato para Prestação de Serviços - Comércio Ambulante (TRAILER) para prestação de serviços



PROCESSO Nº 163/16

de comércio de alimentos e bebidas não alcoólicas na condição de vendedor ambulante, conforme Contrato nº 008/2015-CFOZ, anexo, atendendo assim a demanda apontada no relatório;

Em novembro de 2015, iniciou a construção da cantina do campus concorrência nº 001/2016 para funcionamento, conforme contrato anexo, a iniciar na próxima semana.

Salientamos também que em relação à bibliografia, fora contratada a biblioteca digital, disponibilizando um acervo de mais de vinte mil títulos no formato online para todos acadêmicos.

2. Mérito

Trata-se de pedido de renovação de reconhecimento do curso de graduação em Hotelaria - Bacharelado, da Universidade Estadual do Oeste do Paraná (Unioeste), município de Cascavel, ofertado no *campus* de Foz do Iguaçu.

A Comissão constatou que “apesar dos problemas observados, pelo exposto e considerando ainda os referenciais de qualidade dispostos na legislação vigente, e neste instrumento de avaliação, o Curso de Hotelaria da Unioeste, apresenta um perfil satisfatório.” (fl. 163)

No entanto, apresentou sugestões e recomendações quanto ao incentivo para a criação de mais projetos de pesquisa e extensão, abrangendo a temática do curso; à inserção da bibliografia básica e complementar de cada disciplina no PPC; à realização das adequações nos laboratórios; à interação entre a Coordenação e discentes; à atualização dos *currículum lattes* e o incentivo à produção científica, cultural, artística ou tecnológica.

A instituição manifestou-se sobre a infraestrutura, dimensão que apresentou fragilidades, relatando as providências para o atendimento às recomendações da Comissão Verificadora, visando à melhoria das condições de oferta do curso.

Dos documentos apresentados e da análise do projeto político-pedagógico do curso, constata-se que atende à legislação vigente e parcialmente às Deliberações nº 04/13-CEE/PR e nº 02/15-CEE/PR que tratam das normas estaduais para a Educação Ambiental e Educação em Direitos Humanos no Sistema Estadual de Ensino do Paraná, respectivamente.

Constata-se ainda, o não cumprimento ao Parecer CEE/CES/PR n.º 23/11, de 07/04/11, que trata da Inclusão da Língua Brasileira de Sinais (Libras), como disciplina nos projetos pedagógicos dos cursos de licenciatura, bacharelado, tecnologia e sequenciais de formação específica.



PROCESSO Nº 163/16

II – VOTO DO RELATOR

Face ao exposto, somos favoráveis à renovação de reconhecimento do curso de graduação em Hotelaria - Bacharelado, da Universidade Estadual do Oeste (Unioeste), município de Cascavel, ofertado no *campus* de Foz do Iguaçu, mantida pelo Governo do Estado do Paraná, pelo prazo de 04 (quatro) anos, de 08/06/15 até 07/06/19, com fundamento no artigo 48 da Deliberação nº 01/10-CEE/PR.

O projeto político-pedagógico do curso atualizado, em vigor deste o ano de 2014, apresenta carga horária de 3.209 (três mil, duzentas e nove) horas, regime de matrícula seriado anual, turno de funcionamento matutino (1ª e 2ª séries) e vespertino (3ª e 4ª séries), 40 (quarenta) vagas anuais e período de integralização de no mínimo 04 (quatro) e máximo de 07 (sete) anos.

Determina-se à IES o atendimento à Deliberação nº 04/13-CEE/PR, que trata das normas estaduais para a Educação Ambiental no Sistema Estadual de Ensino do Paraná.

Recomenda-se o atendimento:

a) à Deliberação nº 02/15-CEE/PR, que dispõe sobre as Normas Estaduais para a Educação em Direitos Humanos no Sistema Estadual de Ensino do Paraná;

b) às considerações da Comissão Verificadora;

c) ao Parecer CEE/CES/PR nº 23/11, de 07/04/11, que trata da Inclusão da Língua Brasileira de Sinais (Libras), como disciplina nos projetos pedagógicos dos cursos de licenciatura, bacharelado, tecnologia e sequenciais de formação específica, em cumprimento ao artigo 3.º, do Decreto Federal nº 5626/05, devendo a instituição oficializar este Conselho dos procedimentos adotados para regularizar a situação, no prazo máximo de 06 (seis) meses.

Encaminhe-se cópia deste Parecer à Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior/Seti, para fins de homologação (artigos 8º e 54 da Deliberação nº 01/10-CEE/PR).

Devolva-se o processo à instituição para constituir fonte de informação e acervo.

É o Parecer.

Jose Dorival Perez
Relator



ESTADO DO PARANÁ
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO Nº 163/16

DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Superior aprova o Voto do Relator por unanimidade.

Curitiba, 16 de junho de 2016.

Mario Portugal Pederneiras
Presidente em exercício da CES

Oscar Alves
Presidente do CEE