



PROCESSO Nº 70/17

PROTOCOLO Nº 14.115.724-8

PARECER CEE/CEMEP Nº 177/17

APROVADO EM 04/04/17

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 reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo  
Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao  
Ensino Médio.

RELATORA: MARIA DAS GRAÇAS FIGUEIREDO SAAD

## **I – RELATÓRIO**

### **1. Histórico**

A Secretaria de Estado da Educação, pelo ofício nº 34/17 - Sued/Seed, de 09/01/17, encaminha a este Conselho o expediente protocolado no NRE de Cornélio Procópio, em 07/06/16, de interesse do Centro Estadual de Educação Profissional Ozório Gonçalves Nogueira, do município de Bandeirantes, que solicita o reconhecimento 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, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, obteve o credenciamento da instituição de ensino para oferta da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, pela Resolução Secretarial nº 2805/15, de 15/09/15, com base no Parecer CEE/CEMEP nº 328/15, de 24/08/15, pelo prazo de dez anos, a partir da data de publicação em DOE, de 25/09/15 a 25/09/25.

O Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, obteve a autorização de funcionamento do curso, pela Resolução Secretarial nº 3685/15, de 18/11/15, com base no Parecer CEE/CEMEP nº 489/15, de 19/10/15, pelo prazo de doze meses, no período de 04/12/15 a 04/12/16.



PROCESSO N° 70/17

## 1.2 Plano de Curso

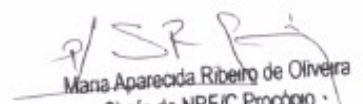
O Plano do Curso Técnico em Cozinha, foi aprovado pelo Parecer CEE/CEMEP n° 489/15, de 19/10/15.

### Matriz Curricular (fl. 244)

<b>Estabelecimento: CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL OZÓRIO GONÇALVES NOGUEIRA</b>					
<b>Município: BANDEIRANTES</b>					
<b>Curso: TÉCNICO EM COZINHA</b>					
<b>Forma: SUBSEQUENTE</b>			<b>Ano de implantação: 2º Semestre 2015</b>		
<b>Turno: manhã/tarde/noite</b>			<b>Carga horária: 1000 horas aula ou 833 horas</b>		
<b>Módulo: 20</b>			<b>ORGANIZAÇÃO: SEMESTRAL</b>		
<b>DISCIPLINA</b>		<b>1º</b>	<b>2º</b>	<b>hora/aula</b>	<b>hora</b>
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
<b>TOTAL</b>		<b>25</b>	<b>25</b>	<b>1000</b>	<b>833</b>

  
Mauro Donizeti Fabian  
Diretor - Res. 01441/16  
DOE 11/04/2016  
RG 4.217.767-9

  
Mana Aparecida Ribeiro de Oliveira  
Chefe do NRE/C Procópio

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

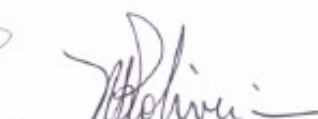


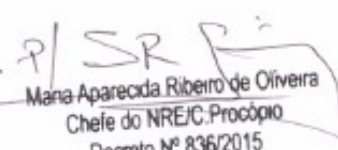
PROCESSO N° 70/17

**Matriz Curricular (fl. 245)**

<b>Estabelecimento:</b> CEEP – Centro Estadual de Educação Profissional					
<b>Município:</b> Bandeirantes - Paraná					
<b>Curso:</b> TÉCNICO EM COZINHA					
<b>Forma:</b> SUBSEQUENTE			<b>Ano de implantação:</b> 2016		
<b>Turno:</b> Noite			<b>Carga horária:</b> 1000 horas aula ou 833 horas		
<b>ORGANIZAÇÃO:</b> SEMESTRAL					
<b>DISCIPLINA</b>		<b>1º</b>	<b>2º</b>	<b>hora/aula</b>	<b>hora</b>
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	66,67
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
<b>TOTAL</b>		<b>25</b>	<b>25</b>	<b>1000</b>	<b>833</b>

  
**Mauro Donizeti Fabian**  
Diretor - Res. 01441/16  
DOE 11/04/2016  
RG 4.217.767-9

  
Maria Aparecida Ribeiro de Oliveira  
Chefe do NRE/C Procópio  
Decreto Nº 836/2015

  
Maria Aparecida Ribeiro de Oliveira  
Chefe do NRE/C Procópio  
Decreto Nº 836/2015



PROCESSO N° 70/17

### Avaliação Interna do Curso (fl. 265)

Avaliação de Curso/Alunos - Curso Técnico em Cozinha - subsequente					
1º Semestre	Matricula	Desistentes	Transferidos	Reprovados	Concluintes/ egressos
	Ano 2016	Ano 2016	Ano 2016	Ano 2016	Ano 2016
	44				

### 1.3 Comissão de Verificação (fl. 247)

A Comissão de Verificação constituída pelo Ato Administrativo nº 95/16, de 15/06/16, do NRE de Cornélio Procópio, integrada pelos técnicos pedagógicos: Áurea Rodrigues Ramalho, licenciada em Pedagogia; Viviane Pelissari Guedes, licenciada em Pedagogia; Tânia Aparecida dos Reis Closs, graduada em Ciências Contábeis; e como perito Diego Messias dos Santos, graduado em Nutrição, após verificação *in loco*, emitiu laudo técnico, em 21/06/16, favorável ao reconhecimento do curso, e informou:

(...) o CEEP foi construído recentemente e as instalações estão em bom estado pois são novas não precisando de melhorias no momento.

(...) possui dois espaços para o uso do laboratório de cozinha... Os materiais pedagógicos adquiridos atendem às necessidades dos alunos na realização das aulas práticas... sendo uma cozinha industrial...

(...) Laboratórios de Línguas... Informática..., com 20 computadores... acesso à Internet... As máquinas são novas e estão em perfeito estado... laboratórios de Química, Física, Biologia e de Matemática.

(...) Possui uma biblioteca com dois pisos... aguardando o acervo que será enviado pela SEED. Possui 12 livros técnicos...

(...) A instituição... foi construída de acordo com as normas de acessibilidade... proporciona acessibilidade para cadeirantes (sanitários e rampas)...

(...) Termos de Cooperação Técnica e Convênio para o Estágio Obrigatório e não obrigatório foi estabelecido entre: Ricanto D'Itália... Restaurante Bora-Bora... Restaurante Kojó Ltda...

(...) apresentou o Relatório de Vistoria do Corpo de Bombeiros constatando a necessidade de adequações quanto as medidas de segurança contra incêndio e pânico. Apresentou justificativa que a instituição de ensino ainda não possui o Termo de Conformidade, em virtude de regularização de algumas pendências conforme relatório de vistoria do Corpo de Bombeiros sobre a central de GLP, Sistemas de Proteção de Hidrantes, Sistema de Proteção por extintores, Meios de Abandono e alguns itens complementares.

(...) Vigilância Sanitária... com validade até maio de 2017.



## PROCESSO N° 70/17

(...) a instituição de ensino conta com docentes habilitados para atuarem no Ensino Profissional em todas as disciplinas da Matriz Curricular... A disciplina de Higiene e Segurança Alimentar está com a professora Sylvia Luize Castanho Espíndula, graduada em Tecnologia em Gastronomia. O GRHS/NRE informou que foi porque não tinha professor inscrito em Nutrição para assumir as aulas.

Ainda no relatório circunstanciado da Comissão:

Foi encaminhado, às fls. 257 e 286, um levantamento dos materiais, equipamentos e utensílios, adquiridos para o funcionamento do laboratório de cozinha e para realização das práticas na cozinha industrial.

Consta à fl. 258, a indicação do coordenador do curso, Tecnólogo em Gastronomia e licenciado em Pedagogia, do profissional responsável pela manutenção e organização do laboratório, com graduação em Gestão de Gastronomia e Alimentos, e à fl. 288, uma relação de 12 livros técnicos, com temáticas para pesquisa e estudo, disponíveis para os alunos e professores do Curso.

O Termo de Responsabilidade emitido pelo NRE de Cornélio Procópio, em 21/06/16, ratifica as informações contidas no relatório circunstanciado e compromete-se a zelar pelo cumprimento da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e demais atos normativos vigentes no Sistema Estadual de Ensino do Paraná (fl. 272).

### **1.4 Parecer CEF/Seed (fl. 301)**

A Coordenação de Estrutura e Funcionamento, pelo Parecer Técnico n° 3327/16, de 14/12/16, constata o atendimento ao contido nas Deliberações n° 03/13 e 05/13 – CEE/PR e manifesta-se favoravelmente ao reconhecimento do curso.

### **1.5 Parecer DET/Seed (fl. 294)**

O Departamento de Educação e Trabalho, pelo Parecer n° 202/16, de 28/09/16, informa que os aspectos pedagógicos referentes ao Curso e à instituição de ensino atendem à legislação vigente e encaminha o processo para o prosseguimento dos trâmites do reconhecimento do curso.

## **2. Mérito**

Trata-se do pedido de reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio.



PROCESSO N° 70/17

Da análise do processo e com base nas informações do relatório circunstanciado da Comissão de Verificação, constata-se que a instituição de ensino apresenta recursos materiais e pedagógicos que atendem ao Plano de Curso, em cumprimento às Deliberações n° 03/13 e n° 05/13 – CEE/PR.

Com relação aos recursos humanos, a coordenação do curso e o corpo docente comprovaram habilitação específica para as disciplinas indicadas na Matriz Curricular e o atendimento ao Plano de Curso, com exceção do docente que ministra a disciplina de Higiene e Segurança Alimentar, graduado em Tecnologia em Gastronomia, o que contraria o estabelecido no inciso III, do artigo 45, da Deliberação n° 03/13-CEE/PR.

A instituição de ensino está vinculada ao Programa Brigadas Escolares – Defesa Civil na Escola, mas não dispõe do Certificado de Conformidade. Laudo da Vigilância Sanitária com vigência até maio de 2017.

Em virtude da necessidade da implementação do acervo bibliográfico específico do Curso, adequação às medidas de segurança contra incêndio e pânico, e de acordo com o relatório de vistoria do Corpo de Bombeiros, de irregularidades na central de GLP, Sistemas de Proteção de Hidrantes, Sistema de Proteção por Extintores, Meios de Abandono e alguns itens complementares, o reconhecimento do curso será concedido por prazo inferior a cinco anos.

## **II – VOTO DA RELATORA**

Face ao exposto, somos favoráveis ao reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, regime de matrícula semestral, carga horária de 833 horas, período mínimo de integralização do curso de 02 semestres letivos, 40 vagas, presencial, do Centro Estadual de Educação Profissional Ozório Gonçalves Nogueira, do município de Bandeirantes, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, desde 04/12/15 e por mais dois anos, contados a partir de 04/12/16 a 04/12/18, de acordo com as Deliberações n° 03/13 e n° 05/13-CEE/PR.

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 destaque para o exposto no Mérito deste Parecer.

Recomenda-se que a formação pedagógica da coordenação e dos docentes do curso que não possuem licenciatura seja ação a ser implementada.



PROCESSO N° 70/17

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 nº 03/13 e nº 05/13 - CEE/PR, respeitando o devido cumprimento das normas e prazos estabelecidos quando solicitar a renovação do reconhecimento do curso e o credenciamento da instituição de ensino para oferta da Educação Profissional Técnica de Nível Médio;

c) indicar docente com a habilitação específica para a disciplina de Higiene e Segurança Alimentar.

Encaminhamos:

a) cópia deste Parecer à Secretaria de Estado da Educação para a expedição do ato de 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, 04 de abril de 2017.

Sandra Teresinha da Silva  
Presidente da CEMEP

Oscar Alves  
Presidente do CEE