



PROCESSO Nº 436/17

PROTOCOLO Nº 14.510.666-4

PARECER CEE/CEMEP Nº 237/17

APROVADO EM 16/05/17

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

INTERESSADO: SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

MUNICÍPIO: CURITIBA

ASSUNTO: Pedido de autorização para funcionamento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, concomitante ao Ensino Médio, a ser ofertado nas instituições da Rede Pública Estadual de Ensino do Paraná.

RELATORA: SHIRLEY AUGUSTA DE SOUSA PICCIONI

## I – RELATÓRIO

### 1. Histórico

A Secretaria de Estado da Educação pelo ofício nº 599/17-SUED/SEED, de 16/03/17, encaminha a este Conselho o expediente protocolado, em 10/03/17, pelo qual a Superintendente da Educação solicita a autorização para funcionamento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, concomitante ao Ensino Médio, a ser ofertado nas instituições da Rede Pública Estadual de Ensino do Paraná, apresentando a justificativa, a seguir:

A Secretaria de Estado da Educação, por meio do Departamento de Educação e Trabalho, é o órgão gestor da Educação Profissional no Estado, portanto, responsável pela implantação e implementação de políticas públicas para a rede estadual. Nesse contexto, é responsável pelo desenvolvimento das ações que devem articular as propostas do Plano de Metas do Governo, da SEED, do Plano Estadual de Educação e do Plano Nacional de Educação.

Ambos os Planos de Educação, o Nacional e o Estadual, estabelecem a ampliação de matrículas na Educação Profissional, desafiando os gestores a lançar novos olhares para a política da Educação Profissional. Sob novo olhar, o DET está propondo ampliar e diversificar as oportunidades de Formação Profissional à população paranaense, por meio da oferta de cursos técnicos concomitantes ao ensino médio, apresentando neste protocolado a nova proposta pedagógica.

Cumpridas todas as etapas estabelecidas na legislação vigente, apresentamos para autorização o Plano do Curso Técnico em **COZINHA**, em protocolo único para instituições da Rede Pública



PROCESSO N° 436/17

Estadual de Ensino (relação em anexo), para implantação gradativa a partir do 2º semestre do ano de 2017. (fl.04)

## **1.2 Plano de Curso**

### **Dados Gerais do Curso (fl. 07)**

Curso: Técnico em Cozinha

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Carga horária total do curso: 800 horas

Forma: concomitante

Regime de funcionamento: de 2º a 6ª feira, nos períodos manhã, tarde e/ou noite

Regime de matrícula: semestral

Número de vagas: ... por turma (conforme m<sup>2</sup> – mínimo de 30 ou 40)

Período de integralização do curso: mínimo de dois semestres letivos e máximo de dez semestres letivos

Requisito de acesso: estar cursando a partir da 2ª série do Ensino Médio

Modalidade de oferta: presencial

### **Perfil Profissional de Conclusão de Curso (fl.08)**

O Técnico em Cozinha detém conhecimentos científicos e tecnológicos que lhe permitem 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 estoque, consumo e custos.

### **Certificados e Diplomas (fl. 29)**

Não haverá certificados no Curso Técnico em Cozinha, considerando que não há itinerários alternativos para a qualificação.

Ao concluir o Curso Técnico em Cozinha, conforme organização curricular aprovada, o aluno receberá o Diploma de Técnico em Cozinha, mediante comprovação da conclusão do Ensino Médio.



PROCESSO Nº 436/17

### Matriz Curricular (fl. 26)



Secretaria de Estado da Educação  
Superintendência da Educação  
Departamento de Educação e Trabalho



#### PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – CONCOMITANTE

##### d. Matriz Curricular

Matriz Curricular					
Estabelecimento:					
Município:					
Curso: TÉCNICO EM COZINHA					
Forma: CONCOMITANTE				Implantação: a partir do segundo semestre de 2017	
Turno:				Carga horária: 800 horas	
				Organização: SEMESTRAL	
Nº	CÓD. SAE	DISCIPLINAS	SEMESTRES		Horas
			1º	2º	
1	4270	BEBIDAS EM GASTRONOMIA		48	48
2	4271	COZINHA BRASILEIRA	64	64	128
3	4272	COZINHA FRIA	32	48	80
4	4273	COZINHA INTERNACIONAL	64	64	128
5	3514	FUNDAMENTOS DO TRABALHO		32	32
6	1832	HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR	32	32	64
7	4276	HISTÓRIA, ARTE E CULTURA DOS ALIMENTOS	32		32
8	4274	NOÇÕES DE NUTRIÇÃO NA GASTRONOMIA	32		32
9	1835	PSICOLOGIA SOCIAL E DO TRABALHO	32		32
10	4275	SERVIÇOS DE COZINHA PROFISSIONAL	64	64	128
11	1837	SERVIÇOS DE SALA E COPA	48	48	96
TOTAL			400	400	800



PROCESSO N° 436/17

## 2. Mérito

Trata-se do pedido de autorização para funcionamento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, concomitante ao Ensino Médio, a ser ofertado nas instituições da Rede Pública Estadual de Ensino do Paraná.

O Departamento de Educação e Trabalho/SEED, visando ampliar e diversificar as oportunidades de Formação Profissional à população paranaense, solicita a autorização para funcionamento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, concomitante ao Ensino Médio, nas instituições da Rede Pública Estadual de Ensino do Paraná, que já ofertam o referido curso devidamente autorizado e reconhecido nas formas subsequente e/ou integrado.

Segundo o DET/Seed, as instituições de ensino a serem autorizadas para o funcionamento do Curso Técnico em Cozinha, concomitante ao Ensino Médio, estão relacionadas à fl. 36, do processo e no quadro abaixo:

RELAÇÃO DAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA ESTADUAL DE ENSINO QUE OFERTARÃO O CURSO TÉCNICO EM COZINHA - CONCOMITANTE AO ENSINO MÉDIO

NRE	MUNICÍPIO	INSTITUIÇÃO DE ENSINO	CREDECIMENTO /RENOVAÇÃO	AUTORIZAÇÃO DO CURSO			RECONHECIMENTO DO CURSO						
			ATO	INTEGRADO	SUBSEQUENTE	INTEGRADO	DATA DA PUBLICAÇÃO	DATA DE INÍCIO	DATA DE TÉRMINO	SUBSEQUENTE	DATA DA PUBLICAÇÃO	DATA DE INÍCIO	DATA DE TÉRMINO
CPP	BANDEIRANTES	CENTRO EST EDUC PROFIS OZORIO G NOGUEIRA	RES 2805/15	RES 3669/15	RES 3685/15					RES 1992/17	07/06/17	04/12/16	04/12/18
PVA	PARANAVÁÍ	ENIRA NORAES RIBEIRO, C E - EF-M PROFIS	RES 7270/12		RES 1454/16					14.289.744-0 Início do Trâmite em 06/10/16			
PGO	PONTA GROSSA	CENTRO EST EDUC PROFIS DE PONTA GROSSA	RES 4597/14		RES 3517/11					RES 3899/16	11/10/16	08/02/15	08/02/18

Foram apensadas ao processo, às fls. 34 a 36, informação 017/17, quadro das instituições de ensino e justificativa do DET/Seed

## II – VOTO DA RELATORA

Face ao exposto, somos favoráveis à autorização para funcionamento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, concomitante ao Ensino Médio, a partir da data da publicação do ato autorizatório, pelo prazo de dois semestres letivos, carga horária de 800 horas, regime de matrícula semestral, período mínimo de integralização do curso de dois semestres letivos, presencial, a ser ofertado nas instituições da Rede Pública Estadual de Ensino do Paraná, relacionadas no mérito deste Parecer.



PROCESSO N° 436/17

A mantenedora deverá garantir a infraestrutura adequada e as condições sanitárias e de segurança necessárias para o funcionamento das instituições de ensino e o desenvolvimento das atividades escolares.

Recomendamos à mantenedora que a formação pedagógica da coordenação e dos docentes do curso que não possuem licenciatura seja ação a ser implementada.

As instituições de ensino deverão:

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 didático-pedagógicos apresentados no Plano de Curso ao Regimento Escolar;

c) atender ao contido nas Deliberações nº 03/13 e nº 05/13-CEE/PR, em relação às normas e prazos ao solicitar a renovação do credenciamento da instituição de ensino e o reconhecimento do curso.

Encaminhamos:

a) cópia deste Parecer à Secretaria de Estado da Educação para a expedição do ato autorizatório do curso para as instituições de ensino relacionadas no mérito deste Parecer;

b) o processo à Secretaria de Estado da Educação para constituir acervo e fonte de informação.

É o Parecer.

Shirley Augusta de Sousa Piccioni  
Relatora



ESTADO DO PARANÁ  
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO N° 436/17

**DECISÃO DA CÂMARA**

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

Curitiba, 16 de maio de 2017.

Maria das Graças Figueiredo Saad  
Presidente da CEMEP

Oscar Alves  
Presidente do CEE