



PROCESSO Nº 291/17

PROTOCOLO Nº 14.289.744-0

PARECER CEE/CEMEP Nº 249/17

APROVADO EM 16/05/17

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

RELATORA: SHIRLEY AUGUSTA DE SOUSA PICCIONI

I – RELATÓRIO

1. Histórico

A Secretaria de Estado da Educação, pelo ofício nº 326/17 - Sued/Seed, de 20/02/17, encaminha a este Conselho o expediente protocolado no NRE de Paranavaí, em 06/10/16, de interesse do Colégio Estadual Enira Moraes Ribeiro – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do município de Paranavaí, 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 Colégio Estadual Enira Moraes Ribeiro – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, localizado na Rua Luiz Durigan, nº 191, do município de Paranavaí, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, obteve o credenciamento para a oferta da Educação Básica, pela Resolução Secretarial nº 7270/12, de 29/11/12, pelo prazo de cinco anos, a partir de 18/12/12 a 18/12/17, e sua renovação encontra-se em trâmite sob nº 235, de 10/03/17, processos on-line.

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 1454/16, de 05/04/16, com base no Parecer CEE/CEMEP nº 79/16, de 14/03/16, pelo prazo de 02 anos, no período de 08/04/16 a 08/04/17.



PROCESSO N° 291/17

1.2 Plano de Curso

O Plano do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, foi aprovado pelo Parecer CEE/CEMEP n° 79/16, de 14/03/16.

Matriz Curricular (fl. 140)

Estabelecimento: Colégio Estadual Enira Moraes Ribeiro - EFM					
Município: Paranavai					
Forma: SUBSEQUENTE			Ano de implantação: 2016		
Turno: Noturno			Carga horária: 1000 horas aula ou 833 horas		
Módulo: 20			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	66,67
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
TOTAL		25	25	1000	833


Nilene Mendes Gonçalves Rodrigues
Diretora
Res. 741/16 - DOE 04/03/16
RG 1.932.315-3 / PR



PROCESSO N° 291/17

Avaliação Interna do Curso (fl. 144)

Ensino	Ano/ Série	Matriculados					Transferidos				Desistentes				Reprovados				Concluídos			
		Ano					Ano				Ano				Ano				Ano			
		2013	2014	2015	2016	2017	2013	2014	2015	2016	2013	2014	2015	2016	2013	2014	2015	2016	2013	2014	2015	2016
Técnico em Cozinha - Subsequente	1ª SEM.	00	00	00	49	36	00	00	00	00	00	00	00	17	00	00	00	01	00	00	00	31
	2ª SEM.	00	00	00	00	31	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00	00

1.3 Comissão de Verificação (fl. 112)

A Comissão de Verificação constituída pelo Ato Administrativo nº 196/16, de 20/10/16, do NRE de Paranavaí, integrada pelos técnicos pedagógicos: Rute Izabel Moreira Pinheiro, licenciada em História; Maria do Rosário Gaspar Pires Pinto, graduada 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*, emitiu laudo técnico, em 21/11/16, favorável ao reconhecimento do curso, e informou:

(...) a instituição de ensino... é bem localizada, apresenta segurança... e o prédio está em bom estado de conservação.

(...) Laboratório de Física, Química e Biologia... é adequado às práticas realizadas... atendendo às indicações legais... Os resíduos químicos são coletados por uma empresa especializada e contratada pela escola...

(...) Laboratório da Cozinha Experimental... equipado com... batedeira planetária, uma centrífuga de alimentos... dois liquidificadores industriais, duas cafeteiras elétricas industriais, um forno elétrico, dois processadores de alimentos industrial, uma embaladora a vácuo, uma fritadeira, duas chapas profissionais...

(...) Laboratório de Informática... O laboratório de Matemática funciona nos ambientes dos Laboratórios de Informática...

(...) Biblioteca... o acervo bibliográfico atende as finalidades... quanto ao acervo específico em questão, o colégio vem recebendo títulos em Gastronomia. Os volumes apresentados atendem a demanda de alunos.

(...) possui rampas que garantem o acesso aos ambientes do colégio e um sanitário adaptado.

(...) possui profissionais capacitados e habilitados para o desenvolvimento do trabalho pedagógico... corpo docente...

(...) A coordenação do curso e coordenação do estágio... está sob a responsabilidade do professor... habilitado em Gastronomia...

(...) Convênios e Termos de Cooperação Técnica com, Cocamar – Indústria de Suco de Laranja Concentrado... CASSAVA – Indústria e Comércio de Transformação de Derivados da Mandioca... UNIPAR – Universidade Paranaense...



PROCESSO Nº 291/17

(...) participa do Programa Brigadas Escolares – Defesa Civil na Escola e já protocolou a solicitação do Certificado de Conformidade... protocolo nº 14.289.376-2, de 06/10/16.

(...) Licença Sanitária... com vistoria realizada em 06/11/2015, válida por um ano e não possui ressalvas.

(...) Vimos por meio desta justificar as razões pelas quais estamos enviando com atraso nosso Processo... devido ao acúmulo exaustivo de serviços burocráticos e pedagógicos, entendemos que um documento tão importante para o funcionamento do Curso não poderia... ter esgotado o prazo de entrega, portanto... pedimos a vossa compreensão e nos comprometemos em entregar toda e qualquer documentação em tempo hábil...

O Termo de Responsabilidade emitido pelo NRE de Paranavaí, em 21/11/16, 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. 137).

1.4 Parecer CEF/Seed (fl. 149)

A Coordenação de Estrutura e Funcionamento, pelo Parecer Técnico nº 307/17, de 07/02/17, manifesta-se favoravelmente ao reconhecimento do curso.

1.5 Parecer DET/Seed (fl. 145)

O Departamento de Educação e Trabalho, pelo Parecer nº 18/17, de 23/01/17, encaminha ao CEE/PR o processo de 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.

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, pedagógicos, corpo docente e coordenação, que atendem ao Plano de Curso, em cumprimento às Deliberações nº 03/13 e nº 05/13 – CEE/PR.

O credenciamento da instituição de ensino para a oferta da Educação Básica, esgotar-se-á em 18/12/17, e sua renovação encontra-se em trâmite sob nº 235, de 10/03/17, processos on-line.



PROCESSO N° 291/17

A instituição de ensino está vinculada ao Programa Brigadas Escolares – Defesa Civil na Escola e aguarda o Certificado de Conformidade. Foi encaminhado cópia da Licença Sanitária, atualizada, com a data de vistoria em 22/11/16, válida por um ano.

A direção justificou que o atraso na solicitação de reconhecimento do curso ocorreu devido ao acúmulo de serviços burocráticos e pedagógicos na secretaria escolar.

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, 35 vagas por turma, presencial, do Colégio Estadual Enira Moraes Ribeiro – Ensino Fundamental, Médio e Profissional, do município de Paranavaí, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, desde 08/04/16, e por mais cinco anos, contados a partir de 08/04/17 a 08/04/22, 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 a obtenção do Certificado de Conformidade às exigências de prevenção de incêndio e emergências.

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

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 o devido cumprimento das normas e prazos estabelecidos quando solicitar a renovação do reconhecimento do curso e a renovação do credenciamento da instituição de ensino para oferta da Educação Básica.



ESTADO DO PARANÁ
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO N° 291/17

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.

Shirley Augusta de Sousa Piccioni
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, 16 de maio de 2017.

Maria das Graças Figueiredo Saad
Presidente da CEMEP

Oscar Alves
Presidente do CEE