



PROCESSO Nº 1466/17

PROTOCOLO Nº 14.113.061-7

PARECER CEE/CEMEP Nº 04/18

APROVADO EM 19/02/18

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

INTERESSADO: COLÉGIO ESTADUAL MAJOR VESPASIANO CARNEIRO
DE MELLO – ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO,
PROFISSIONAL E NORMAL

MUNICÍPIO: CASTRO

ASSUNTO: Pedido de reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, e de regularização dos atos escolares, praticados antes da publicação do ato autorizatório, de 22/02/10 a 06/08/13, e da vida escolar dos alunos listados nos Relatórios Finais, às fls. 159 à 179, para fins de cessação.

RELATOR: MARCELO OLTRAMARI

I – RELATÓRIO

1. Histórico

A Secretaria de Estado da Educação, pelo ofício nº 2727/17 - Sued/Seed, de 24/10/17, encaminhou a este Conselho o expediente protocolado no NRE de Ponta Grossa, em 06/06/16, de interesse do Colégio Estadual Major Vespasiano Carneiro de Mello – Ensino Fundamental, Médio, Profissional e Normal, do município de Castro, que solicitou o reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, e a regularização dos atos escolares praticados antes da publicação do ato autorizatório, de 22/02/10 a 06/08/13, e da vida escolar dos alunos listados nos Relatórios Finais, às fls. 159 à 179, para fins de cessação.

1.1 Da Instituição de Ensino

O Colégio Estadual Major Vespasiano Carneiro de Mello – Ensino Fundamental, Médio, Profissional e Normal, localizado na Rua Dom Pedro II, nº 1360, município de Castro, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, obteve o credenciamento da instituição de ensino para a oferta da Educação Básica, pela Resolução Secretarial nº 2255/14, de 14/05/14, pelo prazo de cinco anos, de 27/06/14 a 27/06/19.



PROCESSO N° 1466/17

O Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, foi autorizado a funcionar por meio da Resolução Secretarial nº 3028/13, de 04/07/13, com base no Parecer CEE/CEMEP nº 174/13, de 17/05/13, pelo prazo de um ano, de 06/08/13 a 06/08/14.

Justificativas:

Atraso:

(...) Justifica-se o atraso para o pedido de reconhecimento do Curso(...) devido ao processo demorado de análise e retorno à instituição, é sabido que (...) a direção deveria ter cobrado e agilizado o retorno, fazendo valer as atribuições que lhe foram conferidas. Diante disso a instituição de ensino reconhece que houve falha da equipe gestora e (...) está se esmerando para colocar a vida legal em ordem. (fl. 156)

Irregularidade:

(...) O Curso Técnico em Cozinha (...) teve, à época, autorização para abertura de uma turma sem o ato de autorização para funcionamento por se tratar de oferta experimental, ou seja, se houvesse aceitação e matrículas suficientes e baixo índice de evasão, passaria a ser ofertado regularmente e os atos legais seriam regularizados, sendo esse o motivo para a irregularidade. (fl. 158)

(...) foi ofertado nesta instituição, em caráter experimental, conforme orientação do NRE (...)

Cessação:

(...) O curso (...) foi ofertado nesta instituição em caráter experimental, conforme orientação do NRE, nos anos de 2010 e 2011. Em virtude da baixa procura e dos índices de evasão elevados o Colégio optou por não mais ofertar o referido curso. (fl. 200)



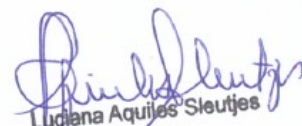
PROCESSO N° 1466/17

1.2 Plano de Curso

O Plano do Curso Técnico em Cozinha - Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, foi aprovado pelo Parecer CEE/CEMEP n° 174/13, de 17/05/13.

Matriz Curricular (fl. 114)

Estabelecimento: COLÉGIO ESTADUAL MAJOR VESPASIANO CARNEIRO DE MELLO					
Município: CASTRO					
Curso: TÉCNICO EM COZINHA					
Forma: SUBSEQUENTE			Ano de implantação: 2010 ✓		
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


Luciana Aquiles Sleutjes
Diretora
Res.: 741/2016 - D.O.E. 04/03/2016



PROCESSO N° 1466/17

Avaliação Interna do Curso (fl. 134 à 137)

1º Semestre – 2010			
Curso: Técnico em Cozinha – Subsequente			
Série: 1º Semestre			
Turma: 1º - TCA			
Alunos matriculados	Aprovados	Reprovados	Desistentes
32	17	15	0

2º Semestre - 2010			
Curso: Técnico em Cozinha – Subsequente			
Série: 1º Semestre			
Turma: 1º - TCB			
Alunos matriculados	Aprovados	Reprovados	Desistentes
26	8	2	16
Série: 2º Semestre			
Turma: 2º - TCA			
Alunos matriculados	Aprovados	Reprovados	Desistentes
17	16	1	0

1º Semestre - 2011			
Curso: Técnico em Cozinha – Subsequente			
Série: 1º Semestre			
Turma: 1º - TCC			
Alunos matriculados	Aprovados	Reprovados	Desistentes
27	10	17	0
Série: 2º Semestre			
Turma: 2º - TCB			
Alunos matriculados	Aprovados	Reprovados	Desistentes
8	4	4	0

2º Semestre – 2011			
Curso: Técnico em Cozinha – Subsequente			
Série: 2º Semestre			
Turma: 2º - TCC			
Alunos matriculados	Aprovados	Reprovados	Desistentes
11	06	05	0



PROCESSO N° 1466/17

1.3 Comissão de Verificação (fl. 115)

A Comissão de Verificação, constituída pelo Ato Administrativo nº 315/16, de 10/08/16, do NRE de Ponta Grossa, integrada pelas técnicas pedagógicas: Débora Taborda, licenciada em Física; Vânia Cristina Rutz da Silva, licenciada em Matemática; Marinete de Fátima Schwab, licenciada em Pedagogia; Giomara Gdla, licenciada em Ciências Biológicas e, como perita, Olga Brucalo, bacharel em Nutrição, após verificação *in loco*, emitiu laudo técnico, em 26/08/16, constatando a veracidade das declarações e a existência de condições para o reconhecimento do curso, e informou:

(...) O local destinado às práticas atende aos quesitos de higienização, boa ventilação, com janelas protegidas com telas, material adequado para higienização e assepsia dos manipuladores de alimentos, toucas e luvas em número suficiente. Para as aulas práticas o curso conta com equipamentos: refrigerador, um fogão próprio (...), Materiais: copos, taças, coqueteleiras, jarras (...)

(...) **laboratório de Química e Física**, com 48,30 m², com equipamentos/mesas e pias com depósito de 15 m².

(...) **laboratórios de Informática**, um com 80 m² (...) com armários e mesas para planejamentos das aulas (...) 05 centrais de Informática (Paraná Digital) (...) um laboratório de Informática com 20 m² (...) 10 computadores para os alunos (Proinfo).

(...) **biblioteca** com 90 m², contendo acervo (...) A biblioteca está organizada e o acervo bibliográfico é em número suficiente para atender todos os alunos.

(...) **laboratório de Turismo**, com 15 m².

(...) não contamos com acesso (...) no prédio principal, porém, contamos com **dois banheiros adequados** aos portadores de necessidades especiais e uma **rampa de acesso** na entrada do colégio.

(...) Com relação ao **Certificado de Conformidade** a instituição já realizou todas as etapas exigidas, porém, a emissão do Certificado está temporariamente indefinido conforme orientações repassadas para o técnico pedagógico da educação básica responsável.

(...) possui laudo da **Vigilância Sanitária** nº 0520/2016, emitido em 05/05/2016 e vencimento em 05/05/2017.

(...) Quanto aos profissionais, segundo a diretora (...), na época em que foi ofertado o Curso Técnico em Cozinha, teve as disciplinas de Cozinha Brasileira, Cozinha Fria e Cozinha Internacional, atribuídas a bacharéis em Turismo, conforme orientação do DET/SEED, pois a instituição possuía em seu quadro profissional professores concursados nessas disciplinas e em excesso na demanda.

O mesmo procedimento foi orientado para a atribuição de coordenação de curso (...) bacharel em Turismo.

A Comissão de Verificação apresentou, à fl. 132, relação do corpo docente e à fl.153 coordenação de curso.



PROCESSO N° 1466/17

A Chefia do NRE de Ponta Grossa, por meio do Termo de Responsabilidade, emitido em 26/08/16, ratificou as informações contidas no relatório circunstanciado e registrou o compromisso de 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. 145).

1.4 Parecer DET/Seed (fl. 189)

O Departamento de Educação e Trabalho, pelo Parecer nº 62/17, de 16/03/17, encaminhou o processo para o prosseguimento dos trâmites.

1.5 Parecer CEF/Seed (fl. 126)

A Coordenação de Estrutura e Funcionamento, pelo Parecer nº 3355/17, de 19/10/17, declarou-se favorável ao reconhecimento do curso.

2. Mérito

Trata-se do pedido de reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio e de regularização dos atos escolares praticados antes da publicação do ato autorizatório, de 22/02/10 a 06/08/13, e da vida escolar dos alunos listados nos Relatórios Finais, às fls. 159 à 179, para fins de cessação.

Da análise do processo e com base nas informações do relatório circunstanciado da Comissão de Verificação, constatou-se que a instituição de ensino apresenta recursos materiais, pedagógicos e tecnológicos.

De acordo com a justificativa da direção o Curso Técnico em Cozinha teve início antes do ato de autorização para funcionamento por orientação do NRE. O curso foi ofertado em caráter experimental e em virtude da baixa procura e dos índices de evasão elevados o Colégio optou pela cessação do curso.

A Comissão de Verificação apresentou a relação do corpo docente, com habilitação específica para as disciplinas indicadas na Matriz Curricular do Curso, com exceção dos docentes das disciplinas de Cozinha Brasileira, Cozinha Fria e Cozinha Internacional, bacharéis em Turismo e a indicação de coordenadora do curso, também, bacharel em Turismo.



PROCESSO N° 1466/17

A direção justificou que no período em que foi ofertado o Curso Técnico em Cozinha, as disciplinas de Cozinha Brasileira, Cozinha Fria e Cozinha Internacional, foram atribuídas a bacharéis em Turismo, conforme orientação do DET/SEED, pois a instituição tinha em seu quadro profissional professores concursados nessas disciplinas e em excesso na demanda. O mesmo procedimento foi orientado para a atribuição de coordenação de curso. (fls. 185)

A instituição de ensino está vinculada ao Programa Brigadas Escolares – Defesa Civil na Escola, mas não possui o Certificado de Conformidade. Licença Sanitária com vigência até 05/05/17, que expirou com o processo em trâmite.

A Coordenação de Documentação Escolar/Seed informou, à fl. 182, que os Relatórios Finais dos anos de 2010 e 2011, apensados, às fls. 159 à 179, estão de acordo com o Plano de Curso e Matriz Curricular, e encontram-se armazenados no Sere - Sistema Estadual de Registro Escolar.

O atraso no pedido de reconhecimento do curso ocorreu devido a problemas administrativos. A direção reconheceu que houve falhas da equipe gestora e ressaltou que está empenhando-se para colocar a vida legal da instituição em ordem.

Cabe informar que a partir da folha 187 ocorreu erro de paginação, porém, o fato não comprometeu a análise da matéria.

II – VOTO DO RELATOR

Face ao exposto, somos favoráveis:

a) ao reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, regime de matrícula semestral, carga horária de 833 horas, período mínimo de integralização do curso de 01 ano, 40 vagas por turma, presencial, do Colégio Estadual Major Vespasiano Carneiro de Mello – Ensino Fundamental, Médio, Profissional e Normal, do município de Castro, mantido pelo Governo do Estado do Paraná, desde 06/08/13, exclusivamente para fins de cessação;

b) à regularização dos atos escolares praticados antes da publicação do ato autorizatório, a partir de 22/02/10 até 06/08/13, e da vida escolar dos alunos listados nos Relatórios Finais, às folhas 159 à 179.

Adverte-se à mantenedora e ao Colégio que devem observar o cumprimento das Deliberações deste Conselho para que não comprometam a regularidade de funcionamento de seus cursos e a vida escolar dos alunos.



PROCESSO N° 1466/17

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 às renovações do Certificado de Conformidade, Licença Sanitária e credenciamento para a oferta da Educação Básica.

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 nº 03/13 e nº 05/13 - CEE/PR, respeitando o devido cumprimento das normas e prazos estabelecidos ao solicitar a renovação do reconhecimento do curso e a renovação do credenciamento da instituição de ensino para oferta da Educação Básica.

Encaminhamos:

a) cópia deste Parecer à Secretaria de Estado da Educação para a expedição do ato de reconhecimento do curso e regularização dos atos escolares, para fins de cessação;

b) o processo à instituição de ensino para constituir acervo e fonte de informação.

É o Parecer.

Marcelo Oltramari
Relator

DECISÃO DA CÂMARA

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

Curitiba, 19 de fevereiro de 2018.

Maria das Graças Figueiredo Saad
Presidente da CEMEP

Oscar Alves
Presidente do CEE/PR