PROCESSO Nº 21/18 PROTOCOLO Nº 14.952.633-1

PARECER CEE/CEMEP Nº 67/18 APROVADO EM 13/03/18

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

INTERESSADO: SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO/SEED/PR

MUNICÍPIO: CURITIBA

ASSUNTO: Atualização e adequação à Resolução CNE/CEB nº 06, de 20 de setembro de 2012, Resolução CNE/CEB nº 01, de 05 de dezembro de 2014 e Deliberação nº 05/13-CEE/PR, do Plano do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, ofertado nas instituições da Rede Pública Estadual de Ensino do Paraná, para implantação gradativa, a partir da data da publicação dos atos regulatórios.

RELATORA: MARIA LUIZA XAVIER CORDEIRO

I - RELATÓRIO

1. Histórico

A Secretaria de Estado da Educação, pelo ofício nº 3058/18-Sued/Seed, de 11/12/17, encaminha a este Conselho o expediente protocolado na Seed/PR em 30/11/17, que solicita a atualização e adequação à Resolução CNE/CEB nº 06, de 20 de setembro de 2012, Resolução CNE/CEB nº 01, de 05 de dezembro de 2014 e Deliberação nº 05/13-CEE/PR, do Plano do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, ofertado nas instituições da Rede Pública Estadual de Ensino do Paraná, para implantação gradativa, a partir da data da publicação dos atos regulatórios.

A Chefe do Departamento de Educação e Trabalho, fl. 04, justifica:

> (...)
> O Departamento de Educação e Trabalho, em continuidade às ações de excelência da Educação Profissional, em um processo de construção coletiva, realizou no período de 2013 a 2015, a atualização curricular do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, com a finalidade de atender as atualizações exigidas no mundo do trabalho, bem como a de realizar a adequação à legislação vigente: Resolução CNE/CEB nº 06, de 20 de setembro de 2012, Resolução CNE/CEB nº 01, de 05 de dezembro de 2014 e Deliberação nº 05/13-CEE/PR.
> (…) O trabalho teve início em novembro de 2013, por meio de uma consulta on-line (plataforma google) onde as instituições de ensino

ofertantes puderam sugerir alterações em seus planos de curso. A sistematização dos dados desta consulta foi realizada no ano de 2014 e revelou necessidades urgentes de atualização no referido curso. Dando continuidade, no início do ano de 2015, o DET/SEED encaminhou aos Núcleos Regionais de Educação (NREs) orientações de trabalho a ser desenvolvido na hora-atividade concentrada ou outros momentos organizados pelas instituições de ensino, com o objetivo de promover discussão, análise e avaliação do Plano de Curso entre os professores e coordenadores de curso e de estágio, para indicar as alterações necessárias e atualizá-lo às mudanças ocorridas no mundo do trabalho. A sistematização desses trabalhos serviu de material de apoio para as discussões das oficinas, próxima etapa realizada no 2º semestre de 2015, no município de Curitiba.

(…) O evento contou com a participação de representantes do DET/SEED, técnicos pedagógicos responsáveis pela Educação Profissional dos NREs, coordenadoras de curso, coordenadores de estágio e professores que apresentaram as contribuições das instituições de ensino por eles representadas. A etapa final foi realizada no DET/SEED, com a organização da análise comparativa por meio do "DE" "PARA".

(…) Cumpridas todas as etapas de atualização e adequação ao estabelecido na legislação vigente, apresentamos para aprovação do Conselho Estadual de Educação o Plano do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, em protocolado único para as Instituições da Rede Pública Estadual de Ensino que o ofertam (relação em anexo), para implantação gradativa a partir da data da publicação dos atos regulatórios.

Instituições de ensino que ofertam o Curso Técnico em Cozinha - Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, relacionadas à fl. 06 e quadro abaixo:

TÉCNICO EM COZINHA - SUB OFERTADOS NAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO DA REDE PUBLICA ESTADUAL

NRE	MUNICIPIO	INSTITUIÇÃO DE ENSINO	CREDENCIAMENTO	AUTORIZAÇÃO	RECONHECIMENTO	RENOVAÇÃO DE RECONHECIMENTO	ADEQUAÇÃO
NRE	MUNICIPIO	ESTABELECIMENTO	Res. nº RESOLUÇÃO/ANO Par. nº PARECER/ANO	Res. nº RESOLUÇÃO/ANO Par. nº PARECER/ANO	Res. nº RESOLUÇÃO/ANO Par. nº PARECER/ANO	1º Res. nº RESOLUÇÃO/ANO 1º Par. nº PARECER/ANO 2º Res. nº RESOLUÇÃO/ANO 2º Par. nº PARECER/ANO 3º Res. nº RESOLUÇÃO/ANO 3º Par. nº PARECER/ANO	Par. nº PARECER/ANO
CORNELIO PROCÓPIO	BANDEIRANTES	CEEP OZORIO G NOGUEIRA	Res. nº 2805/2015 Par. nº 328/2015	Res. nº 3685/2015 Par. nº 489/2015	Res. nº 1992/2017 Par. nº 177/2017		
PONTA GROSSA	PONTA GROSSA	CENTRO EST EDUC PROFIS DE PONTA GROSSA	Res. nº 4597/2014 Par. nº 386/2014	Res. nº 3517/2011 Par. nº 700/2011	Res. nº 2013/2014	1º Res. nº 3899/2016 1º Par. nº 330/2016	Par. nº 707/2015

2. Mérito

Trata-se da atualização e adequação à Resolução CNE/CEB nº 06, de 20 de setembro de 2012, Resolução CNE/CEB nº 01, de 05 de dezembro de 2014 e Deliberação nº 05/13-CEE/PR, do Plano do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, ofertado nas instituições da Rede Pública Estadual de Ensino do Paraná, para implantação gradativa a partir da data da publicação dos atos regulatórios.

- Proposta de Atualização e Adequação

Dados Gerais do Curso:

-Carga horária total do curso:
De: 1000 horas-aula ou 833 horas
Para: 800 horas

Perfil Profissional de Conclusão de Curso:

De:

(…) O Técnico em Cozinha detém conhecimentos científico-tecnológicos que lhe permite 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.

Para:
(…) O Técnico em Cozinha domina conteúdos e processos relevantes do conhecimento científico, tecnológico, social e cultural utilizando suas diferentes linguagens, o que lhe confere autonomia intelectual e moral para acompanhar as mudanças de forma a intervir no mundo do trabalho, orientado por valores éticos que dão suporte à convivência democrática. Organiza a cozinha. Seleciona e prepara matérias-primas. Elabora e organiza pratos do cardápio. Manipula alimentos, executa cortes e métodos de cozimento. Opera e mantém equipamentos e maquinários de cozinha. Armazena diferentes tipos de gêneros alimentícios, controla estoques, consumos e custos.

PROCESSO Nº 21/18

Matriz Curricular (fl. 29)

De:

Matriz Curricular					
Estabelecimento:					
Município:					
Curso: TÉCNICO EM COZINHA					
Forma: SUBSEQUENTE		**Ano de implantação:**			
Turno:		**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
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
TOTAL		**25**	**25**	**1000**	**833**

Matriz Curricular (fl. 52)
Para:

Matriz Curricular					
Estabelecimento:					
Município:					
Curso: TÉCNICO EM COZINHA					
Forma: SUBSEQUENTE			**Implantação:** a partir do segundo semestre do ano letivo de 2018		
Turno:			**Carga horária: 800 horas**		
			Organização: SEMESTRAL		
Nº	**CÓD. SAE**	**DISCIPLINAS**	**SEMESTRES**		
			1º	**2º**	**Horas**
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 Nº 21/18

II - VOTO DA RELATORA

Face ao exposto, somos favoráveis à atualização e adequação à Resolução CNE/CEB nº 06, de 20 de setembro de 2012, Resolução CNE/CEB nº 01, de 05 de dezembro de 2014 e Deliberação nº 05/13-CEE/PR, do Plano do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, subsequente ao Ensino Médio, ofertado nas instituições da Rede Pública Estadual de Ensino do Paraná, para implantação gradativa a partir da data da publicação dos atos regulatórios.

Encaminhamos cópia deste Parecer à Secretaria de Estado da Educação para as providências e o processo para constituir acervo e fonte de informação.

É o Parecer.

Maria Luiza Xavier Cordeiro
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, 13 de março de 2018.

Maria das Graças Figueiredo Saad
Presidente da CEMEP

Sandra Teresinha da Silva
Presidente em exercício