PROCESSO N.º 2163/02 PROTOCOLO N.º 5.252.811-9

PARECER N.º 121/03 APROVADO EM 12/03/2003

CÂMARA DE PLANEJAMENTO

INTERESSADO: CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL MANOEL RIBAS

MUNICÍPIO: APUCARANA

ASSUNTO: Pedido de Autorização de Funcionamento do Curso **Técnico em Turismo Rural -** Área Profissional: Turismo e Hospitalidade.

RELATORA: ROSI MARIANA KAMINSKI

I - RELATÓRIO

Pelo Ofício n.º 4090/2002-GS/SEED a Secretaria de Estado da Educação encaminha a este Conselho Estadual de Educação o protocolado acima, de interesse do Centro Estadual de Educação Profissional Manoel Ribas, do Município de Apucaranal, que solicita, por seu Diretor, autorização de funcionamento do Curso Técnico em Turismo Rural - Área Profissional: Turismo e Hospitalidade.

2 - Da Instituição de Ensino

O Centro Estadual de Educação Profissional Manoel Ribas, situado à Rua Marcílio Dias, 465, Vila Schmidt, em Apucarana foi credenciado para ofertar a Educação Profissional pelo Parecer n.º 921/01-CEE.

3. Dados Gerais do Curso Pretendido

- Habilitação Profissional: Técnico em Turismo Rural
- Área Profissional: Turismo e Hospitalidade
- Carga Horária: 800 horas
- Regime de matrícula: por módulos
- Regime de funcionamento: de segunda-feira a sexta-feira no período noturno e aulas práticas aos sábados no período diurno.
- Período de integralização do curso: mínimo de 1 ano e o máximo de cinco anos.
- Modalidade de oferta: presencial

4. Articulação com o Setor Produtivo

- Termo de cooperação com a Emater - PR
- Instrumento particular de convênio para realização de estágio e aulas práticas com o GETER
- grupo de empreendedores de turismo no espaço rural.

Apoio e assistência técnica dos seguintes segmentos: SEAB, PREFEITURAS DA REGIÃO.

- Empresa Brasileira de Pesquisa e Agropecuária - EMBRAPA
- Instituto Agronômico do Paraná - IAPAR
- Centro de Integração Empresa - Escola - CIEE.

Os termos estão anexados às folhas 76 a 81.

5. Justificativa

O Centro Estadual de Educação Profissional Manoel Ribas - Apucarana - Paraná sempre destacou-se no cenário Paranaense e Nacional quanto a demanda e formação de Técnicos Agropecuários por ser uma instituição tradicional, e estar localizada no Norte do Paraná eqüidistante 50 Km de Londrina e Maringá, situado no anel de integração do Estado e em posição privilegiada em relação ao Mercosul, sendo uma das Regiões Paranaenses mais diversificadas de produções.

Em decorrência de um conjunto de fenômenos que caracterizam o mundo atual o mercado de trabalho vem se reconfigurando através da abertura e exploração de novos setores da economia.

Partindo-se de uma avaliação das potencialidades e realidades regionais, onde se insere o Colégio, bem como, consultando entidades afins vimos que o turismo é uma das atividades que mais crescem no mundo, e o segmento de turismo rural está entre elas, com uma gama enorme de opções. Além dos já conhecidos pesques-pagues e hotéis-fazenda, comuns em nossos municípios do interior, um novo e bem sucedido serviço começa a ganhar força : a fazenda-hotel.

A diferença básica é que, na fazenda-hotel, a fazenda continua com suas atividades e rotinas originais. Outra proposta semelhante é a de agriturismo praticada por pequenos agricultores familiares, que além da produção orgânica acolhem visitantes em sua propriedade. A recepção aos turistas é parte integrante de suas atividades, porém sem abandonar as atividades agrícolas.

Com todo esse trabalho percebeu-se a falta de profissionais qualificados com conhecimentos e vivências necessárias a manutenção, planejamento e

aproveitamento sustentável de propriedades que dispõem de recursos para tal. Atendendo a esta demanda de mercado, primando pela qualidade dos técnicos egressos deste Estabelecimento, vimos propor o curso de Técnico em Turismo Rural justificando a implantação desta modalidade de curso profissionalizante solicitada, onde os alunos terão a oportunidade de retornar a sociedade todo o investimento por ela lhes proporcionado, visando o bem estar através da exploração equilibrada e preservação dos recursos naturais através do desenvolvimento nas potencialidades voltadas para o turismo sustentável.

6. Objetivos

- Formar profissionais técnicos para área de Turismo Rural, com capacidade de pensamento autônomo e criativo.

- Preparar o futuro profissional para a compreensão dos fundamentos científicos e tecnológicos da área, relacionando teoria e prática.

- Formar profissionais com possibilidade de adequar e introduzir tecnologias em função das diferentes características das propriedades rurais.

7. Perfil Profissional de Conclusão de Curso

Este curso possibilita que o aluno, ao concluí-lo, esteja apto a:

- Planejar e projetar atividades voltadas para o turismo sustentável no espaço rural, interpretando a legislação pertinente.

- Implantar, monitorar e gerenciar atividades turísticas de eventos e do agronegócio.

- Planejar, implantar e monitorar, a nível técnico: pousadas, adequação de instalações rurais e viabilização de recursos voltados ao turismo no espaço rural.

Planejar e monitorar:
- Projetos paisagísticos;
- Programas de manejo em projetos zootécnicos;
- Produção agroindustrial com qualidade alimentícia e sanitária.

8. Organização Curricular

O sistema será modular, dividido em 4 módulos:

1- Planejamento
2- Gestão
3- Produção Vegetal e Agroindustrial
4- Produção Animal.

QUADRO CURRICULAR

Técnico em Turismo Rural

9. Certificação

MÓDULO I (Planejamento) – Certificado de qualificação profissional em Assistente de Planejamento em Turismo Rural e Hospitalidade.

MÓDULO II – (Gestão) – Certificado de qualificação profissional em Assistente de Gestão de Turismo Rural.

MÓDULO III – (Produção Vegetal e Agroindustrial) – Certificado de qualificação profissional em Auxiliar de Produção Vegetal e Agroindustrial.

MÓDULO IV (Produção Animal) – Certificado de qualificação profissional em Auxiliar de Produção Animal. Após a conclusão de todos os módulos o aluno receberá o Diploma de Técnico em Turismo Rural.

10. Requisitos de Acesso

O aluno deverá ter concluído o Ensino Médio e/ou equivalente.

11. Critérios de Aproveitamento e Experiências Anteriores

Segundo Decreto n.º 2208/97, poderá haver aproveitamento de estudos de disciplinas ou módulos cursados em uma habilitação específica para obtenção de habilitação diversa. Esse aproveitamento será aceito mediante uma avaliação, comprovando assim o mínimo das competências e habilidades exigidas para tal.

12 - Critérios de Avaliação

Os alunos deverão alcançar 80% das competências e habilidades para a conclusão do módulo, bem como 75% de freqüência.

13 - Instalações e Equipamentos

A existências dos recursos físicos, materiais e equipamentos descritos às folhas 54 a 68 foi constatada "in loco" pela Comissão de Verificação composta por Bacharel em Administração, Pedagoga e Bacharel em Turismo (cf. fl. 196).

14 - Recursos Humanos

A relação dos docentes indicados para o curso consta do Anexo I.

15 - Plano de Estágio

O estágio é facultativo, mas a instituição mantém convênios com entidades para que os alunos possam realizar estágios nas mesmas. As entidades estão descritas no formulário 2 campo 2.

16 - Práticas Profissionais

Vivências Profissionais

Durante o curso os alunos terão a oportunidade de participar de seminários promovidos no estabelecimento com empreendedores da área de turismo e hospitalidade, onde além da prática através de palestras será importante a troca de experiências com os referidos profissionais colocando-os a par da realidade do mercado e das novas tendências do mesmo. Aos finais de semana serão promovidas aulas práticas em empreendimentos da área, para acompanhamento da rotina de trabalho, administração e convivência com hóspedes sempre acompanhado pelo professor ou um responsável da propriedade. Estão previstas também aulas práticas em agências de turismo da cidade.

Jardinagem, Paisagismo e Silvicultura

Além de ser um dos mais importantes componentes estéticos do urbanismo, a dedicação ao jardim é um hobby capaz de livrar as pessoas de stress, através do contato com o verde e no cultivo de plantas de variadas espécies. O cultivo das plantas e flores, no entanto, depende de cuidados especiais e muita sensibilidade. Intimamente ligado à jardinagem, o paisagismo busca unir harmonia, beleza e praticidade, fatores primordiais em uma boa decoração do jardim e da própria casa. A escolha correta das plantas e do material é fundamental para êxito do projeto. Assim como avaliar os itens necessários para a composição e decoração do jardim, como pedras, pisos e móveis.

Objetivos

- Acompanhar o desenvolvimento das plantas;
- Preparar mudas para transplante;
- Plantar árvores e arbustos;
- Compreender como podar uma árvore;
- Conhecer o sistema de enxertia;
- Identificar o sistema de irrigação necessário;
- Zelar pela estética do ambiente externo;
- Conhecer os devidos cuidados com as plantas;

Metodologia

- Atividades práticas no jardim do colégio;
- Vídeos especializados no assunto;
- Visita a propriedades especializadas;
- Identificação de plantas.

Cronograma

As atividades serão desenvolvidas durante o tempo específico para poda e também os cuidados diários com o jardim.

17 - Plano de Avaliação do Curso

Através de um instrumento de avaliação (reuniões pedagógicas e questionários aplicados aos alunos e professores) para avaliar o andamento do Curso e se o mesmo está atendendo as necessidades do Aluno e da Comunidade, pois assim semestralmente poderemos reavaliar nossa postura e se necessário mudar.

II – VOTO DA RELATORA

Considerando o exposto e o Parecer n.º 3646/02-CEF/SEED, aprovamos o Plano do Curso Técnico em Turismo Rural - Área Profissional: Turismo e Hospitalidade e votamos pela autorização de funcionamento do Curso Técnico acima proposto do Centro Estadual de Educação Profissional Manoel Ribas, do Município de Apucarana a partir de 2003, ficando o Curso automaticamente reconhecido (cf. § 1.º Artigo 10, da Deliberação 002/00 – CEE).

Encaminhe-se o presente Parecer à Secretaria de Estado da Educação para o ato autorizatório do referido curso, com o prazo de validade de 03 (três) anos.

A Instituição:

a) poderá expedir Certificado de Qualificação Profissional de acordo com o que está definido no Plano de Curso ora aprovado;

b) poderá fornecer declaração de freqüência e aproveitamento de cada módulo;

c) deverá exigir a confirmação de autenticidade do Histórico Escolar e do Certificado de Conclusão do Ensino Médio, para que o Diploma tenha validade.

Outrossim, os procedimentos didático-pedagógicos apresentados neste Plano de Curso deverão ser incorporados ao Regimento Escolar.

É o Parecer

PROCESSO N.º 2163/02

CONCLUSÃO DA CÂMARA
A Câmara de Planejamento aprova, por unanimidade, o Voto da Relatora.
Curitiba, 11 de março de 2003.

DECISÃO DO PLENÁRIO
O Plenário do Conselho Estadual de Educação aprovou, por unanimidade, a Conclusão da Câmara.
Sala Pe. José de Anchieta, em 12 de março de 2003.

PROCESSO N.º 2163/02

ANEXO I

Estabelecimento: Centro Estadual de Educação Profissional Manoel Ribas
Município: Apucarana
Curso: Técnico em Turismo Rural
Área Profissional: Turismo e Hospitalidade
Implantação: 2003.

RELAÇÃO DOS DOCENTES

Docente	Formação	Disciplina
Evanildo Mantine	• Engenheiro Agrônomo • Especialização em Didática e Metodologia do Ensino; em Administração, Supervisão e Orientação Educacional	• Coordenação do Curso
Ilvo Danilo Hennig	• Engenheiro Agrônomo • Programa Especial de Formação/Licenciatura Plena • Especialização em Didática e Metodologia do Ensino	• Concepção, Viabilização e Organização
Heverthon Michel Mariani de Oliveira	• Bacharel em Turismo e Hotelaria	• Articulação e Coordenação de Programas, Roteiros e Itinerários • Comercialização de Produtos e Serviços
Elissandra Canesin Garcia	• Bacharel em Turismo	• Organização de Espaços Físicos e Meios de Hospedagem e Alimentação
Rosislene de Fátima Fontana	• Bacharel em Turismo	• Prospecção Mercadológica e Captação de Clientes
Jomar Berton	• Bacharel em Direito • Esquema I; Direito Usual • Legislação Aplicada • Especialização em Didática e Metodologia do Ensino	• Acompanhamento Pós-Execução • Gerenciamento Econômico, Técnico e Administrativo
Fernando José de Freitas	• Bacharel em Administração • Especialização em Administração de Empresas com Ênfase em Marketing e Recursos Humanos e em Administração Financeira e Economia de Empresa • Esquema I:Contabilidade Geral e Aplicada, Contabilidade Comercial e Estatística	• Gerenciamento de Pessoal
Jair Massucato	• Tecnólogo em Administração Rural • Especialização em Administração Rural	• Elaboração de Planos de Exploração de Propriedades

PROCESSO N.º 2163/02

Docente	Formação	Disciplina
Eduardo Mendonça	• Engenheiro Civil • Engenharia de Segurança do Trabalho	• Monitoramento, Controle e Avaliação de Processos Produtivos e Tecnológicos
Walangiery da Costa Caçador	• Engenheiro Agrônomo • Especialização em Desenvolvimento Gerencial e Marketing	• Manutenção e/ou Readequação de Empreendimento
José Emílio Bueno	• Educação Física • Especialização em Didática e Metodologia do Ensino	• Esporte da Natureza
Vera Lucia São Jose	• Nutricionista	• Higiene, Limpeza e Sanitização na Produção Agroindustrial e Aquisição de Matéria Prima • Elaboração de Produtos Agroindustriais
Elias Franco	• Engenheiro Agrônomo	• Conservação e Armazenamento de Matérias Primas e Controle de Qualidade na Produção Agroindustrial
Luiz Carlos Botelho Manhas	• Engenheiro Agrônomo • Especialização em Economia Rural	• Capacidade de Uso e Manejo de Solo
Nilton Yoshio Fukushima	• Engenheiro Agrônomo • Especialização em Fruticultura Comercial	• Produção Orgânica • Estudo de Fatores Climáticos e sua Relação com as Plantas
Silvia Franciscon Gomes da Cruz	• Zootecnista • Especialização em Didática e Metodologia do Ensino • Curso de Extensão de Bovinocultura de Leite por Tutoria a Distância	• Manejo da criação
Juliano Ricardo Fontanini Beleze	• Médico Veterinário • Mestrado em Produção Animal	• Manejo da Criação