PROCESSO N.º 2162/02 PROTOCOLO N.º 5.252.640-0

PARECER N.º 81/03 APROVADO EM 26/02/2003

CÂMARA DE PLANEJAMENTO

INTERESSADO: CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL PEDRO BOARETTO NETO

MUNICÍPIO: CASCAVEL

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

RELATOR: FLÁVIO VENDELINO SCHERER

I - RELATÓRIO

1. Pelo Ofício n.º 4092/2002-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 Pedro Boaretto Neto, do Município de Cascavel, que solicita, por sua Direção, autorização de funcionamento do Curso Técnico em Turismo e Hospitalidade - Área Profissional: Turismo e Hospitalidade.

2 - Da Instituição de Ensino

O Centro Estadual de Educação Profissional Pedro Boaretto Neto, situado à Rua Natal, 2800, Jardim Cristal, no Município de Cascavel, foi credenciado para ofertar a Educação Profissional pelo Parecer n.º 344/01-CEE.

3. Dados Gerais do Curso

- Habilitação Profissional: Técnico em Turismo e Hospitalidade
- Área Profissional: Turismo e Hospitalidade
- Carga Horária: 800 horas
- Regime de matrícula: por módulos
- Regime de funcionamento: de segunda-feira a sexta-feira nos períodos diurno e noturno.
- Período de integralização do curso: mínimo de um ano e meio e o máximo de cinco anos.
- Modalidade de oferta: presencial

4. Articulação com o Setor Produtivo

Ainda não há nem uma articulação firmada com o setor produtivo, porém a SEINCTUR - Secretaria Municipal da Indústria, Comércio e Turismo, a ACIC - Associação Comercial e Industrial de Cascavel e a COMTUR - Companhia Municipal de Turismo já se dispuseram à realização de convênios e parcerias logo que o curso seja autorizado.

5. Justificativa

O turismo e a hospitalidade estão inter-relacionados num complexo grupo de atividades econômicas e profissionais pois, são resultantes de uma ampla rede de impactos econômicos, sociais e culturais, realizados por pessoas durante seus deslocamentos, estadas e permanências em lugares diferentes do seu entorno habitual, por um período de tempo inferior a um ano e com fins diversos.

O contexto no qual está inserido o turismo e a hospitalidade é de tal forma abrangente pois, envolve os segmentos de produtos agrícolas; industriais e artesanais; serviços de cultura, de transporte, de seguro, de saúde, de alojamento, de alimentação, de entretenimento que podem ser agrupados em três subsetores: hotelaria (hospedagem), restauração (alimentação) e turismo.

A área profissional de Turismo e Hospitalidade ocupa-se da criação de produtos a serem ofertados e, sobretudo, a prestação de serviços de eventos.

A exigência do mercado pela formação de mão-de-obra qualificada para o segmento de Turismo e Hospitalidade dá-se pelo fato de Cascavel, na região Oeste do Paraná, ser uma cidade pólo e vem desenvolvendo a área de Turismo de Eventos no decorrer do ano todo, como por exemplo: Agro Bussines - SHOW RURAL COOPAVEL; FESTIVAL DE MÚSICA DE CASCAVEL; FESTIVAL GASTRONÔMICO; WEST FASHION - Pólo do Vestuário; INFOCOM - Informática; FECOM - Feira do Comércio; FENARC - Construção Civil; SALÃO DE NEGÓCIOS - Mulher Empresária da ACIC; EXPOVEL INTERNACIONAL - Feira Agropecuária e de Negócios; entre tantos outros. Cascavel possui uma vasta concentração de pontos turísticos, hospitaleiros e culturais, como por exemplo: Parque Ecológico Paulo Gorski; Jardim Zoológico; Autódromo Internacional; Centro de Convenções; Centro Cultural; Ginásios de Esportes; Estádio de Futebol; Parque Ambiental de Cascavel; Paço das Artes; várias Faculdades e a UNIOESTE; entre outros.

Cascavel e a região oeste do Paraná tem vocação para o turismo ecológico ou rural, por suas características geográficas, belezas naturais e a própria origem de seu povo - campeiro, oriundo, basicamente, do Extremo - Sul do Brasil.

A região oeste é detentora de uma das mais belas paisagens do mundo - AS CATARATAS DO IGUAÇU - protegidas pela esplendorosa floresta do PARQUE NACIONAL DO IGUAÇU, ocorrendo com isso reflexos sociais, culturais e econômicos em toda a região.

Devido à sua posição estratégica em importante entroncamento rodoferroviário, servido por 4 rodovias federais ligando todo o Estado do Paraná e este ao Mercosul, Cascavel pode ser considerado o principal centro político, econômico e social da macro região do Oeste do Estado do Paraná apresentando:

6. Objetivos

- Qualificar profissionalmente egressos do Ensino médio, para atuação na Área de Turismo e Hospitalidade.
- Formação Técnica dos educandos para atuação no setor turístico e de hospitalidade nas várias atividades inerentes, de modo a garantir o permanente desenvolvimento de aptidões para a vida social e produtiva.
- Suprir a falta deste profissional no mercado de trabalho regional.

7 - Requisitos de Acesso

Para ter acesso ao curso Técnico em Turismo e Hospitalidade, o candidato deverá:

- Ter o ensino médio ou equivalente concluído.
- Ser classificado no limite de vagas do Processo Classificatório.
- O aluno admitido ingressará cursando os módulos de acordo com a oferta do CEEP - Pedro Boaretto Neto.

8 - Perfil Profissional da Conclusão do Curso

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

- conceber, organizar e viabilizar produtos e serviços turísticos e de hospitalidade adequados aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da clientela;
- viabilizar espaços físicos de hospedagem e alimentação, prevendo seus ambientes, uso e articulação funcional e fluxos de pessoal e de trabalho;
- operacionalizar política comercial, realizando prospecção mercadológica, identificação e captação de clientes e adequação de produtos e serviços;
- avaliar a qualidade dos produtos, serviços e atendimento realizados;
- executar atividades de gerenciamento econômico, técnico e administrativo dos núcleos de trabalho, articulando os setores internos e coordenando recursos;

- executar atividades de gerenciamento de pessoal envolvido na oferta dos produtos e na prestação de serviços;
- executar atividades de gerenciamento dos recursos tecnológicos, supervisionando a utilização de máquinas, equipamentos e meios informatizados;

9 - Organização Curricular

O currículo do Curso está estruturado em cinco módulos, organizados em disciplinas:

Módulo I - Básico Preparatório

Compõem este módulo as disciplinas de Comunicação e Expressão, Matemática Financeira e Estatística e Informática Básica.

Módulo II - Gestão para a Qualidade

Este módulo é composto pelas disciplinas: Empreendedorismo, Psicologia das Relações Humanas e Fundamentos Administrativos e Econômicos.

Módulo III - Gestão de Operação Turística

Compõem este módulo as disciplinas de Prospecção Mercadológica e Clientela, Comercialização de Produtos e Serviços e Acompanhamento Pós-Execução.

Módulo IV - Gestão de Projetos de Turismo no Entretenimento

Este módulo é composto pelas disciplinas: Concepção, Viabilização e Organização e Articulação e Coordenação de Programas, Roteiros e Itinerários.

Módulo V - Gestão de Hospedagem e Alimentação

Compõem este módulo as disciplinas de: organização de Espaços Físicos e Meios de Hospedagem e Alimentação, Gerenciamento de Pessoal, Gestão de Meios Tecnológicos e Gestão da Qualidade na Prestação de Serviços.

PROCESSO N.º 2162/02

QUADRO CURRICULAR

11 - Certificação

A cada módulo concluído o aluno receberá um certificado de qualificação profissional, como se segue:

Módulo - Básico Preparatório - Não haverá certificação, pois é um módulo que prevê conhecimento básicos.

Módulo - Gestão para a Qualidade - Certificado de Auxiliar em Gestão para a Qualidade.

Módulo - Gestão de Operação Turística - Certificado de Auxiliar em Gestão de Operação Turística.

Módulo - Gestão de Projetos de Turismo no Entretenimento - Certificado de Auxiliar em Gestão de Projetos de Turismo no Entretenimento.

Módulo - Gestão de Hospedagem e Alimentação - Certificado de Auxiliar em Gestão de Hospedagem e Alimentação.

Ao aluno que cumprir todos os módulos será expedido o Diploma de Técnico em Turismo e Hospitalidade

12 - Critérios de Aproveitamento e Experiências Anteriores

Os módulos cursados em instituições de ensino oficiais poderão ser aproveitados.

O aproveitamento de estudos será feito por competências e habilidades, desde que na instituição anterior, tenha sido cursado nos 5 anos anteriores à matrícula inicial.

Será dispensado de cursar o módulo o aluno que após análise do seu histórico escolar, tiver aproveitamento de pelo menos 70% das competências e habilidades propostas para o módulo.

13 - Critérios de Avaliação

A avaliação será feita por competências e habilidades.

Será aprovado no módulo o aluno que atingir 70% das competências e Habilidades propostas, com freqüência de no mínimo 75% das aulas ministradas. Para o aluno que não atingir o número mínimo das competências e habilidades para aprovação, está prevista uma recuperação paralela de estudos. A recuperação paralela de estudos será feita para recuperar cada competência e / ou habilidade não atingida pelo aluno.

As avaliações que resultarão na constatação do domínio da competência e / ou habilidade, consistem em instrumentos tais como: provas escritas, provas práticas, pesquisas, trabalhos, projetos, relatórios ou outros instrumentos apropriados ao conteúdo avaliado.

14 - Instalações e Equipamentos

A existência dos recursos físicos, materiais e equipamentos descritos às folhas 95 e 96 foi constatada "in loco" pela Comissão de Verificação composta por Bacharel em Administração com Especialização em Interdisciplinaridade na Escola, Bacharel em Estatística com Especialização em Engenharia de Produção e Bacharel em Turismo (cf. fl. 94).

15 - Recursos Humanos

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

16 - Plano de Estágio

O curso Técnico em Turismo e Hospitalidade não terá estágio.

17 - Práticas Profissionais

Microestágios ou visitas técnicas, programados de acordo com o escopo dos módulos.

18 - Plano de Avaliação do Curso

O curso será avaliado através de entrevistas com profissionais especializados que venham ministrar aulas no curso; avaliação diagnóstica aplicada com periodicidade aos alunos; entrevistas com as Empresas onde são realizadas atividades afins, nas quais os alunos possam trabalhar ou venham a realizar estágios curriculares.

II – VOTO DO RELATOR

Considerando o exposto e o Parecer n.º 3638/02-CEF/SEED, aprovamos o Plano do Curso Técnico em Turismo e Hospitalidade - Área Profissional: Turismo e Hospitalidade e votamos pela autorização de funcionamento do Curso Técnico acima proposto, do Centro Estadual de Educação Profissional Pedro Boaretto Neto, do Município de Cascavel, 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, sem o que o Diploma não terá sua regularidade garantida.

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

É o Parecer

CONCLUSÃO DA CÂMARA
A Câmara de Planejamento aprova, por unanimidade, o Voto do Relator.

Curitiba, 26 de fevereiro 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 26 de fevereiro de 2003.

PROCESSO N.º 2162/02

ANEXO I

Estabelecimento: Centro Estadual de Educação Profissional Pedro Boaretto Neto
Município: Cascavel
Curso: Técnico em Turismo e Hospitalidade
Área Profissional: Turismo e Hospitalidade
Implantação: 2003.

RELAÇÃO DOS DOCENTES

Docente	Formação	Disciplina
Edem Lourdes da Costa Beiriz da Rosa	• Bacharel em Turismo	• Coordenadora do Curso • Concepção, Viabilização e Organização • Articulação e Coordenação de Programas, Roteiros e Itinerários
Eliana Cardoso	• Letras	• Comunicação e Expressão
Silvano Matucheski	• Licenciado em Matemática	• Matemática Financeira e Estatística • Informática Básica
Wagneia Cristina dos Santos Kerkhoven	• Bacharel em Secretariado Executivo • Especialização em Desenvolvimento Gerencial	• Empreendedorismo • Gerenciamento de Pessoal
Flávia Cristina de Jesus Parisotto	• Bacharel em Psicologia	• Psicologia das Relações Humanas
Luiz Carlos Cordeiro	• Bacharel em Ciências Econômicas	• Fundamentos Administrativos e Econômicos
Aldo Silvério da Rosa	• Bacharel em Turismo	• Prospecção Mercadológica e Clientela • Comercialização de Produtos e Serviços • Acompanhamento de Pós-Execução
Denise Cristina Secco	• Tecnóloga em Hotelaria	• Viabilização de Espaços Físicos e Meios de Hospedagem e Alimentação • Gerenciamento de Pessoal • Gestão da Qualidade na Prestação de Serviços