



Governo do Estado de Pernambuco
Secretaria de Educação e Esportes
Conselho Estadual de Educação

INTERESSADO: INSTITUTO CIDADES – CIDADANIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL / CENTRO DE ESTUDOS DA SAÚDE – CESA/ RECIFE / PE
ASSUNTO: AUTORIZAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM GASTRONOMIA – EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER NA MODALIDADE PRESENCIAL
RELATORA: CONSELHEIRO MANUEL MESSIAS SILVA DE SOUSA
PROCESSO Nº: 14000110005178.000147/2021-73

Publicado no DOE de 13/05/2023 pela Portaria SEE nº 2015 de 12/05/2023 e Errata do dia 17/05/2023.

PARECER CEE/PE Nº 036/2023-CEB APROVADO PELO PLENÁRIO EM 03/05/2023

1 RELATÓRIO

A Direção do Instituto Cidades – Cidadania e Desenvolvimento Social, inscrito no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ sob o nº 07.134.783/0001-45, mantenedor do Centro de Estudos da Saúde – CESA, situado na Avenida Manoel Borba, nº 609, Boa Vista, Recife, PE, Código de Endereçamento Postal (CEP): 50060-140 solicitou a Conselho Estadual de Educação, por meio do Ofício nº 007/2021, a autorização do Curso Técnico em Gastronomia - Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer na Modalidade Presencial.

Para instrução do Processo foram apresentados os seguintes documentos:

- Ofício nº 007/2021, dirigido ao Presidente do CEE/PE;
- Contrato Social da Entidade Mantenedora e suas Alterações;
- Projeto Político Pedagógico;
- Regimento Escolar;
- Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica da Instituição;
- Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais à Dívida Ativa da União;
- Certidão Negativa de Débitos – Prefeitura do Recife;
- Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço;
- Contrato de Locação de Imóvel Urbano;
- Identificação dos Representantes da Instituição;
- Descrição da Educação Profissional como Formação Inicial e Continuada ou como Qualificação Profissional;
- Cópia do Parecer CEE/PE nº 098/2017 – CEB, Publicado no DOE 06/10/2017 pela Portaria SE nº 8817/2017;
- Política de Capacitação e Qualificação do Pessoal Docente;
- Plano de Curso Técnico em Gastronomia;
- Cópia do Alvará de localização e Funcionamento com **validade até 06/12/2024**;
- Ofício nº 010/2021-GAB/SEEP, que encaminha ao CEE/PE o Relatório de Avaliação elaborado pela Comissão de Especialistas;

1.1 Histórico da Tramitação

O Processo nº **14000110005178.000147/2021-73** foi protocolado no CEE/PE no dia 01/10/2021, sendo encaminhado para a Câmara de Educação Básica para designação da relatoria em 05/10/2019.

Em 22/10/2021, o Processo foi recebido eletronicamente na Secretaria Executiva de Educação Integral e Profissional (SEIP) para formação de Comissão de Especialistas responsável pela avaliação *in loco* das condições de oferta do pleito.

A Comissão de Avaliação, constituída por meio da Portaria SEE nº 5049 de 11/11/2021, foi composta por Raquel Elza de Oliveira Glotz, Coordenadora da Comissão, Amanda Viviane Vogas e Débhora Isis Barbosa e Silva, ambas Especialistas Docentes.

O Processo com o Relatório da Avaliação *in loco* retornou à Câmara de Educação Básica em dezembro de 2021, e devido à transferência do relator, Conselheiro Júlio Borba, para compor a Câmara do Ensino Superior, em 04/05/2022, o Processo foi redistribuído com fins de análise e emissão do parecer.

2 ANÁLISE

Da análise da documentação acostada ao Processo, destacam-se os aspectos relacionados a seguir.

2.1 Do Plano de Curso Técnico em Gastronomia

2.1.1 Justificativa

Na justificativa, o Centro de Ensino afirma que,

O setor de turismo, hospitalidade e lazer em Recife, já representa 1/3 da receita do Estado [...]. Com essas peculiaridades o Estado se coloca em situação de destaque no cenário nacional. Muitos municípios têm investido no setor turístico como forma de otimização da economia de suas cidades, instituindo e criando espaços infra estruturados para a recepção do turista. A gastronomia e hotelaria são exemplos desta infraestrutura otimizada para compor um cenário turístico e de desenvolvimento local e regional. (Plano de Curso, pag. 7).

Nesse contexto, observando as diversas oportunidades na geração de emprego e renda, o CESA propõe a oferta do Curso Técnico em Gastronomia para ampliar a mão de obra qualificada necessária ao atendimento do setor.

2.1.2 Objetivos

Os objetivos apresentam coerência com a justificativa. O Centro define como objetivo geral “formar profissionais capazes de exercer a profissão com competência, ética e empreendedorismo para atuar no segmento da gastronomia [...]”.

2.1.3 Requisitos de Acesso

Para ter acesso ao Curso na forma concomitante os (as) candidatos (as) devem estar regularmente matriculados no 2º ano do Ensino Médio ou modalidade de ensino equivalente e, na forma subsequente, devem apresentar a comprovação dessa etapa da Educação Básica.

2.1.4 Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores

A Instituição de Ensino promove-o, de acordo com as competências adquiridas em cursos de qualificação profissional e etapas ou módulos de nível técnico, concluídos em cursos e escolas devidamente autorizados ou por processos formais de certificação de competências; conhecimentos e experiências anteriores poderão ser aproveitadas, sem avaliação do aluno, mediante comprovação e análise do conteúdo e da carga horária da(s) ementa(s) da(s) disciplina(s) cursada(s) na escola anterior de acordo com o perfil profissional de conclusão.

2.1.5 Perfil Profissional de Conclusão

Do perfil profissional de conclusão descrito no Plano de Curso, destaca-se:

- possuir experiência e conhecimentos teóricos sobre os conteúdos que envolvem as técnicas realizadas em todos os setores da área, com sólida formação teórica e prática, multidisciplinar e não restrita apenas a determinada área;
- cumprir as normas de biossegurança;
- ter responsabilidade, interesse e pontualidade;
- buscar aperfeiçoamento constante com dinamismo e predisposição para aprender;
- possuir conhecimentos sobre as principais técnicas de esterilização;
- realizar atividades com segurança evitando-se erros;
- saber manusear, conhecer, calibrar e conservar toda a aparelhagem necessária à rotina do seu trabalho;
- estar sempre atento à data de validade dos produtos utilizados;
- conhecer as tecnologias disponíveis em sua área de competência com visão crítica para discernir entre as várias opções de compra de equipamentos e materiais, considerando a relação custo-benefício deles.

2.1.6 Organização Curricular

O Curso possui uma organização curricular própria, mantendo articulação entre um módulo e outro, com flexibilidade, interdisciplinaridade e contextualização, apresentando 80% da carga horária na modalidade de ensino presencial e 20% na modalidade de ensino a distância.

A matriz curricular está dividida em quatro módulos letivos, com carga horária de 800 horas teórico-práticas, distribuídas em cada módulo da seguinte forma: 160h teórico-práticas ofertadas na forma presencial e 40h teóricas ofertadas em EAD. Há previsão de Estágio Supervisionado não Obrigatório com carga horária de 80h a serem vivenciadas, quando optado pelo do estudante, após conclusão do Módulo III.

2.1.6.1 Detalhamento da Estrutura do Curso

- Carga Horária Teórico-Prática: 800 horas;
- Duração da hora/aula: 60 minutos;
- Estágio Supervisionado não Obrigatório: 80 horas;
- Períodos Letivos: 04 módulos;
- Limite de alunos por turma: 40 alunos;
- Período mínimo de integralização: 17 meses.

Quadro 1. Organização da Oferta do Curso Técnico em Gastronomia

Módulos/ Teórico/Prático
<p>1-Turmas de Segunda a Sexta (3h diárias com 5 dias/semana) totalizando 15h/semana e 60h/mês. Matutino: 8h às 11h. Vespertino: 14h às 17h Noturno: 19h às 22h</p> <p>2-Turma com horário especial (4h diárias com 3 dias/semana) 12h/semana e 48h/mês. Segundas, quartas e sextas Terças, quintas e sábados Terças, quintas e sextas Segundas, terças e quintas Matutino: 8h às 12:00hs. Vespertino: 13h:30 às 17:30hs. Noturno: 18h:30 às 22:30hs.</p> <p>Obs.: aos sábados haverá aula apenas nos horários matutino e vespertino.</p>

Fonte: Plano de Curso

Quadro 2 – Matriz Curricular do Curso Técnico em Gastronomia

Módulo	Componentes Curriculares	Teórica/Prática Presencial	Teórica EAD
MÓDULO I	Informática Básica	36h	-
	Habilidades e Técnicas Culinárias I	44h	-
	Higiene e Segurança dos Alimentos	40h	-
	Cultura e História da Gastronomia	-	40h
	Planejamento de Receituário Gastronômico	40h	-
	Carga Horária Total do Módulo I	160h	40h
MÓDULO II	Desenvolvimento Pessoal	-	40h
	Cozinha Brasileira	40h	-
	Habilidades e Técnicas Culinárias II	60h	-
	Cozinha Europeia	60h	-
	Carga Horária Total do Módulo II	160h	40h
MÓDULO III	Ética Profissional	-	40h
	Técnicas de Serviço de Sala e Bar	40h	-
	Cozinha Asiática e Oriental	60h	-
	Confeitaria e Panificação I	60h	-
	Carga Horária Total do Módulo III	160h	40h
	Noções de Enologia e Harmonização	40h	-
	Confeitaria e Panificação II	40h	-

MÓDULO IV	Empreendedorismo	-	40h
	Inovação e Eventos Gastronômicos	40h	-
	Cozinha das Américas	40h	-
	Carga Horária Total do Módulo IV	160h	40h
Carga Horária Total do Curso		640	160
		800h	

Conforme Resolução CNE/CP nº 01/2012, a Educação em Direitos Humanos, será trabalhada transversalmente junto com os conteúdos programáticos nos componentes curriculares abordados em todos os módulos.

2.1.6.2 Metodologia EAD

O CESA, como já informado, oferece 20% da carga horária do Curso Técnico em Gastronomia na modalidade a distância. Considerando a potencialidade de infraestrutura e de pessoal existente na Instituição, o Curso será ofertado com encontros presenciais e atividades desenvolvidas a distância, utilizando-se os recursos tecnológicos disponíveis.

O Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) está instalado na plataforma MOODLE que proporciona diversas ferramentas para o desenvolvimento das aulas e da aprendizagem. No AVA ficam disponíveis textos, vídeos, apresentações em slides, chats on-line, fóruns para debates e esclarecimento de dúvidas, e atividades. “Com essa metodologia o aluno aprende com autonomia”. É o aluno quem planeja seu tempo dedicado às aulas e por onde vai começar. “Destaca-se a metodologia ativa, na qual o estudante, efetiva sua aprendizagem por meio da construção contínua do seu conhecimento”.

No Curso, organizado em quatro módulos, cada módulo oferecerá um componente curricular online com carga horária de 40 horas. Os estudantes, para cada componente, serão mediados por professores formadores. Cada componente contará com:

- material didático institucional - vídeos, infográficos, exercícios, conteúdo teórico;
- acervo bibliográfico na biblioteca do polo;
- tutoria presencial;
- tutoria a distância com profissionais especializados nos conteúdos em estudo;
- provas presenciais obrigatórias;
- participação em atividades online por meio da AVA.

2.1.7 Avaliação da Aprendizagem

A concepção de avaliação vai além de uma mensuração. Sua função é subsidiar o efetivo processo de aprendizagem em suas múltiplas dimensões. “É diagnóstica, processual e mediadora, envolvendo toda comunidade escolar, utilizando procedimentos que melhor se adaptam às especificidades disciplinares, aos temas trabalhados no módulo”, respeitando os limites das “competências” estabelecidas.

A promoção exige que o estudante, em cada componente, obtenha nota igual ou superior a **7,0** (sete) e frequência igual ou superior a **75%** da carga horária estabelecida em cada componente curricular.

A **recuperação** será destinada a todos que não atingirem o desempenho mínimo exigido para a promoção. A promoção mediante esse processo determina que o estudante, obtenha média igual ou superior a 7,0 (sete) e frequência igual ou superior a 75% da carga horária do componente ao qual a recuperação seja necessária.

2.1.8 Diploma

O diploma será expedido, em consonância com a legislação vigente, ao estudante aprovado em todos os componentes curriculares, mediante a apresentação do certificado de conclusão do Ensino Médio.

2.2 Política de Capacitação Docente e do Pessoal Técnico Administrativo

A capacitação dos profissionais é uma preocupação constante da Instituição, propondo um esquema de ação-reflexão-transformação, de modo que responda às questões emergentes da prática dos educadores, tornando-os capazes de diagnosticar os problemas vivenciados no local de trabalho, sendo capazes de intervir, acompanhar e avaliar sistematicamente, tendo como ponto de chegada a melhoria da qualidade do ensino.

A equipe Pedagógica, promoverá ações como: Oficinas, Jornadas, Seminários e Palestras, abordando questões relevantes para os envolvidos.

2.3 Infraestrutura

A infraestrutura geral da Instituição foi considerada satisfatória, com ambientes devidamente equipados e adequados ao funcionamento a que se destina o pleito, distribuídos em dois pavimentos: térreo e primeiro andar.

No térreo encontram-se os seguintes ambientes: recepção; tesouraria; sala de professores; diretoria; secretaria escolar; biblioteca; nove salas de aula; laboratórios de Enfermagem, de Segurança do Trabalho, de Radiologia e de Informática; Sala Técnica de Dietética e Sala de Anatomia e Avaliação Nutricional; banheiros masculinos e femininos e um banheiro adaptado para pessoas com deficiência.

No primeiro andar o Centro dispõe de cinco salas de aula, sanitário masculino e feminino.

De acordo com os especialistas, no tocante à **Lei Federal nº 10.098/2000**, de Acessibilidade, “a estrutura que funciona no térreo atende aos requisitos de acessibilidade, pois dispõe de acesso a todos os ambientes de aprendizagem com rampas, corredores largos, sanitários adaptados com barras de ferro nas paredes para apoio e sinalização de vaga de estacionamento para cadeirante”.

2.3.1 Ambientes de Aprendizagem

- **Salas de Aula** – climatizadas e iluminadas adequadamente, equipadas com quadro branco, suporte para data show no teto e cabeamento para uso de computadores;
- **Laboratório de Informática** – equipado com dezenove computadores para uso pelos estudantes e um para o docente, todos com acesso à internet;
- **Laboratório de Gastronomia** – dispõe de estrutura adequada, contendo os equipamentos necessários para a prática profissional dos estudantes do Curso. Na visita, as Especialistas Docentes recomendaram que o quantitativo de materiais existentes deverá ser ampliado com novas aquisições à medida em que o Centro aumente o número de turmas ofertadas.
- **Biblioteca** - possui espaço físico climatizado e bem iluminado, contendo 02 (duas) mesas, estante com o acervo dos cursos ofertados, 14 cabines individuais com 10 computadores para pesquisa. Segundo a Especialista docente “os livros existentes atendem quantitativamente e qualitativamente as necessidades

pedagógicas do curso de Gastronomia”, sendo indicado para a complementação do acervo, a compra de 02 (dois) livros.

3 VOTO

Face ao exposto e analisado, sou de parecer e voto favoráveis à autorização do Curso Técnico em Gastronomia, Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, sem saídas intermediárias na modalidade Presencial, a ser ofertado pelo Centro de Estudos da Saúde – CESA, situado na Avenida Manoel Borba, nº 609, Boa Vista, Recife, PE, CEP nº 50060-140, Instituição mantida pelo Instituto Cidades – Cidadania e Desenvolvimento Social, CNPJ nº 07.134.783/0001-45, credenciado pelo Parecer CEE/PE nº 098/2017 – CEB, publicado no Diário Oficial do Estado (DOE) de 06/10/2017, pela Portaria SEE nº 8877/2017.

A autorização será concedida pelo prazo de 06 (seis) anos, contados a partir da publicação da portaria no Diário Oficial do Estado.

É o voto.

4 CONCLUSÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Básica acompanha o Voto do Relator e encaminha o presente Parecer à apreciação do Plenário.

Sala das Sessões, em 26 de abril de 2023.

GLAYDSON ALVES DA SILVA SANTIAGO – Presidente
MANUEL MESSIAS SILVA DE SOUSA – Vice-Presidente e Relator
EDIVANIA ARCANJO DO NASCIMENTO BARROS
FRANCISCO FERREIRA ROCHA
JANETE MARIA LINS DE AZEVEDO

5 DECISÃO DO PLENÁRIO

O Plenário do Conselho Estadual de Educação de Pernambuco decide aprovar o presente Parecer nos termos do Voto do Relator.

Sala das Sessões Plenárias, em 03 de maio de 2023.

Antonio Henrique Habib Carvalho
Presidente