

INTERESSADA: ESCOLA TÉCNICA DO AGRESTE LUCAS SOARES CARDOSO  
ASSUNTO : AUTORIZAÇÃO PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO DE  
HOTELARIA E ALIMENTAÇÃO - ÁREA DE TURISMO E HOTELARIA.  
RELATORA : CONSELHEIRA EUGENILDA MARIA LINS COIMBRA

PROCESSO Nº 209/2002

*APROVADO PELO PLENÁRIO EM 01/07/2003.*

**PARECER CEE/PE Nº 62 /2003-CEB** - *Curso Autorizado pela Portaria SECTMA nº 045 de 02/10/2003, publicada no DOE/PE em 03/10/2003.*

---

## **I - RELATÓRIO:**

Através do ofício nº 395/2002, a Diretoria Regional de Educação da Mata Centro – Vitória de Santo Antão encaminha a este Conselho documentação da Escola Técnica Regional do Agreste Lucas Soares Cardoso, situada na Av. Lucas Soares Cardoso – BR 232, Bezerros – PE, solicitando autorização para funcionamento do Curso Técnico em Hotelaria e Alimentação.

Compõe o processo a seguinte documentação:

- ofício nº 033/2002 ao Exmº Sr. Secretário de Educação / PE;
- ofício nº 032/2002 da Escola para o CEE/PE;
- relatório de visita de verificação prévia devidamente preenchida realizada pela DRE Mata Centro em 05 de maio de 2002;
- ofício nº 58/2002 do GAB/DENSE para o CEE/PE;
- ficha com documentos identificando os mantenedores, Instituto d'Andrade Lima, sede em Bezerros, ONG que administra o Hospital Jesus Pequeno situado na BR 232, três creches e o Memorial Guararapes em Prazeres (antigo Hospital Santo Elias);
- ofício nº 03/2003 apresentando correções, substituições necessárias ao atendimento de exigências solicitadas para o referido processo:
  - correções e alterações do Plano de Curso;
  - justificativas e objetivos;
  - requisitos de acesso;
  - organização curricular;
  - organização de matriz curricular;
  - distribuição de carga horária por módulos com disciplinas;
- cópia do termo de conclusão da obra;
- cópia do laudo técnico / Habite-se;
- documentos do CNPJ;
- quadro síntese do corpo docente e técnico administrativo;
- alvará de funcionamento expedido pela Prefeitura de Bezerros;
- proposta político pedagógica;
- plano de curso;
- regimento escolar;
- plano de capacitação do corpo técnico pedagógico e administrativo da Escola Técnica do Agreste;
- ofício nº 08/2003;
- plano de estágio e as declarações assinadas pelas instituições que serão campos de estágio;

O processo encontra-se instruído pela Resolução CNE / CEB nº 04/99 e pela Resolução CEE/PE nº 02/2000.

## II - ANÁLISE:

Através do Relatório de visita de verificação prévia em 05/05/2002, a então DRE da Mata Centro pronuncia-se favorável ao funcionamento do Curso Técnico em Hotelaria e Alimentação, objeto da presente solicitação.

O processo submetido a este conselho contém Proposta Pedagógica, Regimento Escolar e Plano de Curso. Os dois primeiros documentos guardam coerência entre si, tendo como eixo norteador “proporcionar ao educando a formação necessária ao desenvolvimento das suas potencialidades, para sua auto regularização, preparação para o exercício consciente da cidadania e prosseguimento de estudos”, nos termos da Lei Federal nº 9394/96 e dos âmbitos federal e estadual . O Plano de Curso foi elaborado baseado com base nas Resoluções CNE/CEB nº 04/99 e nº 02/2000 CEE/PE.

No Plano de curso, justifica o pedido pela constatação de que “o turismo hoje no contexto nacional, destaca-se como a Indústria sem chaminé; é concebido como solução para o desenvolvimento empreendedor do país e conseqüentemente do Estado e da região”, trazendo a necessidade de formação de recursos humanos competentes.

Nos requisitos de acesso, destacamos a preocupação em estabelecer como critério para o acesso de alunos e egressos da rede pública, 50% do total de vagas, cujas mensalidades serão gratuitas; deverá o candidato estar cursando pelo menos o 2º ano do ensino médio.

O curso prevê atender a clientela em horário integral e tempo previsto para aulas teóricas e práticas nas salas de aula e nos ambientes de laboratório próprios, com postos de trabalhos divididos em dois com 80 alunos, sendo 20 postos nas aulas teóricas e 20, nas aulas práticas.

De acordo com a legislação vigente, os módulos que compõem os diferentes itinerários profissionais do curso de Hotelaria e Alimentação apresentam as seguintes características: desenvolvem competências de caráter geral, que fundamentam o processo de trabalho e permitem a navegabilidade na área profissional. Essas competências devem enfatizar, ainda, a formação e a consolidação das competências básicas e aquelas relacionadas à formação da cidadania, e os módulos com terminalidade preparam o aluno para vencer algum tipo de atividade profissional, a fim de ocupar uma função reconhecidamente existente no mercado de trabalho. Ao completar o módulo da qualificação, o aluno terá direito à certificação e estará apto a ingressar no mercado de trabalho. O conjunto de certificados de competências equivalente a todos os módulos que integram uma habilitação profissional dará o direito ao diploma de Técnico, desde que tenha o aluno concluído o ensino médio.

Toda especificação de material, ambientes, equipamentos, está mencionada no processo, tendo ainda laboratório de construção civil multimeio e biblioteca.

Ressalta-se no perfil profissional de conclusão a importância em expedir diploma da habilitação e certificados de qualificação profissional, em nível técnico.

Quanto à organização curricular, a escola diz que: “A modularização é uma das formas de flexibilizar e organizar o currículo, centrada na aprendizagem do aluno e na ampliação de competências”.

Assim, o curso técnico em Hotelaria e Alimentação foi estruturado em três módulos, ao longo de 18 meses, e está esquematizado da seguinte maneira:

- Carga Horária: 800 h/a teórica e prática
- Estágio Supervisionado: 300 horas
- Carga Horária Total: 1.100 horas

- Módulo I – Introdutório: 205 horas
- Módulo II – Qualificação: 455 horas

- Módulo III – Qualificação: 440 horas
- Módulo I e II – Certificado de Qualificação em Hotelaria
- Módulo I e III – Certificação de Qualificação em Alimentação
- Módulo I + II + III + Estágio – supervisionado  
= Diploma de Técnico em Hotelaria e Alimentação
- Competências Gerais, Habilidades, Bases Tecnológicas descritos no processo.

A avaliação do curso de Hotelaria e Alimentação na Área de Turismo será contínua, formativa, democrática e abrangente. Saídas intermediárias do aluno fazendo módulo introdutório e módulo específico com certificado de qualificação, diploma de habilitação, para o aluno que concluir todos os módulos e estágios. Ao final de cada módulo, o aluno deverá ser avaliado através da elaboração e desenvolvimento de Projetos (Metodologia e Pedagogia de Projetos) estabelecidos e planejados pelo conjunto de professores de forma interdisciplinar e contextualizada, sendo adotadas para efeito de avaliação as menções: Suficiente (capaz de desempenhar no mínimo as competências exigidas), e Insuficiente (não-capaz de desempenhar as competências essenciais exigidas). Será garantido aos alunos que não atingiram a aprendizagem suficiente o processo de recuperação. A frequência mínima obrigatória é de 75% do total de horas do efetivo trabalho escolar. O aluno, após a conclusão do estágio, terá um prazo de 30 dias para apresentar um relatório referente ao estágio supervisionado. Encontram-se explicitados os conteúdos programáticos para cada componente curricular a partir de competências e habilidades cognitivas previamente definidas.

### **III - VOTO:**

Ante o exposto e analisado, somos de parecer favorável à implantação do Curso Técnico em Hotelaria e Alimentação com as Qualificações intermediárias de Hotelaria e de Alimentação, na Escola Técnica Regional do Agreste Lucas Soares Cardoso, localizada na Avenida Lucas Soares Cardoso - BR 232 - no Município de Bezerros/PE. A autorização terá prazo de dois anos, nos termos do art. 9º da Resolução CEE/PE nº 02/2000.

É o voto, dê-se ciência ao interessado, à Secretaria de Educação e Cultura e à Secretaria de Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente.

### **IV - CONCLUSÃO DA CÂMARA:**

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

Sala de Sessões, 16 de junho de 2003.

JOSÉ RICARDO DIAS DINIZ – Presidente  
EUGENILDA MARIA LINS COIMBRA – Relatora  
ARLINDO CAVALCANTI DE QUEIROZ  
ARMANDO REIS VASCONCELOS  
CLEIDIMAR BARBOSA DOS SANTOS  
CREUZA MARIA GOMES ARAGÃO  
LUCILO ÁVILA PESSOA  
MARIA EDENISE GALINDO GOMES  
MARIA IÊDA NOGUEIRA

### **V - DECISÃO DO PLENÁRIO:**

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

Sala de Sessões Plenárias, em 1º de julho de 2003.

MARIA IÊDA NOGUEIRA  
Presidenta

## Módulo I

Introdutório – II e III

Carga Horária Total: 900h + 200h Estágio Supervisionado

Carga Horária Semanal: 25h

Carga Horária Mensal: 100h

Período Previsto: 01 ano e 06 meses

## Habilitação Profissional em Hotelaria e Alimentação

## Modelo de Matriz Curricular (experimental)

Fundamentação Legal	Componentes Curriculares	Módulos			
		I	II	III	CH Total
Lei Federal 9394/96	Português Instrumental I, II e III	30	25	15	70
	Inglês Instrumental I, II e III	30	25	15	70
	Gestão de Recursos Humanos I, II e III	15	15	15	45
Decreto Federal 2208/97	Marketing Hoteleiro I, II	30	30		60
	História aplicada ao Turismo I e II		30	30	60
	Geografia aplicada ao Turismo		30	30	60
Parecer 16/99 CEB/CNE	Levantamento de dados estatísticos I, II e III	20	20	20	60
	Teoria do Turismo I, II e III	40	30	30	100
	Metodologia e Gestão de Projetos Turísticos I, II e III	20	40	35	95
Resolução 04/99 CEB/CNE	Educação Ambiental	20			20
	Psicologia Social I e II		10	10	20
	Princípios de Administração de Empresas I e II		20	20	40
Resolução 02/00 CEE/PE	Gestão Econômica I e II		15	15	30
	Administração Financeira I e II		15	15	30
	Gastronomia			40	40
	Teoria e Prática operacional em Hotelaria		150		150
	Teoria e Prática Operacional em Alimentação			150	150
	Total Carga Horária	205	455	440	1100
Obs.: O Estágio Supervisionado acontecerá paralelo nas disciplinas de:					
- Teoria e Prática operacional em Hotelaria no Módulo II					
- Teoria e Prática operacional em Alimentação no Módulo III.					



