

INTERESSADO: SENAC – CENTRO DE HOTELARIA E TURISMO DO RECIFE
ASSUNTO: RENOVAÇÃO DA AUTORIZAÇÃO DO CURSO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPITALIDADE COM ALTERAÇÃO DE MATRIZ CURRICULAR
RELATORA: CONSELHEIRA EUGENILDA MARIA LINS COIMBRA
PROCESSO Nº 147/2005

Publicado no DOE de 20/10/2006 pela Portaria SECTMA nº 205, de 19/10/2006

PARECER CEE/PE Nº 105/2006-CEB *APROVADO PELO PLENÁRIO EM 05/09/2006*

I – RELATÓRIO:

O diretor regional do SENAC solicitou, através de Ofício nº 452/2005, ao Conselho Estadual de Educação de Pernambuco – CEE/PE, a renovação de autorização de funcionamento do Curso Técnico em Hospitalidade na área profissional de TURISMO, para funcionamento, com endereço na Avenida Visconde de Suassuna, 500 - Santo Amaro - Recife, CEP. 50050-540.

No processo constam os seguintes documentos:

- ofício ao CEE/PE, solicitando o curso
- plano de curso
- regimento
- proposta de capacitação dos professores
- documentação referente à habilitação dos professores
- relatório de avaliação da SECTMA
- alvará de licença de funcionamento
- certidão negativa de débitos relativos a tributos federais
- declaração das condições de acessibilidade.

II – ANÁLISE:

Foi constituída através de portaria a comissão de especialistas, formada por Valdelice Áurea de Araújo Siqueira – coordenadora, Carlos Eduardo Pinto Pimentel – especialista, e Maria Cristina da Silva Ferreira – Técnica, para realização da análise documental e avaliação das condições e instalações da Instituição de Ensino.

Após verificação dos documentos e atendimento às exigências, tais como: relação do pessoal técnico e docente com as respectivas disciplinas que lecionam / regime de trabalho, ata de freqüência da reunião pedagógica, relatório das ações desenvolvidas na área de turismo, termo de compromisso para estágio, fichas de avaliação e de freqüência do estágio, relação da primeira turma dos alunos concluintes, cronograma com a programação e período dos módulos e certidões negativas de débitos fiscais; a documentação exigida e correta foi posteriormente anexada ao processo.

No relatório, observamos que a instituição está composta de um quadro gestor com diretor principal da mantenedora, diretor principal da instituição de ensino e coordenadora do curso. A equipe técnica, segundo relatório da comissão de especialistas, possui amplos conhecimentos das atividades que desempenha, e os profissionais em exercício na Instituição são capacitados através

do Programa de Desenvolvimento do Docente – PDD, que tem o objetivo de, ao longo da capacitação, desenvolver competências básicas necessárias ao exercício da função de docente.

MATRIZ CURRICULAR

MÓDULO I INTEGRADOR DA ÁREA

| UNIDADES TEMÁTICAS | CARGA HORÁRIA |
|---|----------------------|
| Comunicação Verbal e Não Verbal | 28 |
| Recursos Tecnológicos | 40 |
| Ética e Trabalho | 20 |
| Meio Ambiente e Qualidade de Vida | 20 |
| Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade | 28 |
| Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho | 20 |
| Etiiqueta Social | 20 |
| Marketing e Vendas | 28 |
| TOTAL | 204 |

MÓDULO II GESTÃO EM HOSPITALIDADE

| UNIDADES TEMÁTICAS | CARGA HORÁRIA |
|--|----------------------|
| Gestão Comercial – Inglês Instrumental | 20 |
| Francês Instrumental | 20 |
| Espanhol Instrumental | 20 |
| Marketing Hoteleiro | 20 |
| Gestão Administrativa | 120 |
| Gestão Financeira | 80 |
| TOTAL | 280 |

MÓDULO III GESTÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS

| UNIDADES TEMÁTICAS | CARGA HORÁRIA |
|---|----------------------|
| Manipulação, Processamento e Conservação de Alimentos | 28 |
| Nutrição e Dietética | 16 |
| Planejamento e Organização de Eventos | 32 |
| Operacionalização dos Serviços de Alimentos e Bebidas | 124 |
| Planejamento e Elaboração de Cardápios | 20 |
| Gestão dos Serviços de Alimentos e Bebidas | 48 |
| Prática Supervisionada | 80 |
| TOTAL | 348 |

MÓDULO IV GESTÃO EM HOSPEDAGEM

| UNIDADES TEMÁTICAS | CARGA HORÁRIA |
|---|----------------------|
| Gestão e Operacionalização dos Serviços de Hospedagem | 96 |
| Prática Supervisionada | 80 |
| TOTAL | 176 |

MÓDULO V
ESTÁGIO SUPERVISIONADO

| UNIDADES TEMÁTICAS | CARGA HORÁRIA |
|--------------------|---------------|
| Estágio Curricular | 200 |
| TOTAL | 200 |

MÓDULO VI
GESTÃO DE EMPREENDIMENTOS HOTELEIROS

| UNIDADES TEMÁTICAS | CARGA HORÁRIA |
|--|---------------|
| Planejamento e Dimensionamento da Área de Hospitalidade I | 20 |
| Planejamento e Dimensionamento da Área de Hospitalidade II | 08 |
| Projeto de Viabilidade de Empreendimento Hoteleiro | 44 |
| TOTAL | 72 |

| | |
|--------------------|--------------|
| TOTAL GERAL | 1280h |
|--------------------|--------------|

Com referência à parte didático-pedagógica, a Instituição vem desenvolvendo um bom trabalho, o plano de curso aprovado pelo Conselho Estadual de Educação de Pernambuco tem sua organização curricular estruturada em seis módulos, sendo: Módulo I – Integrador na Área com 204 horas, sem terminalidade; Módulo II – Introdução à Hospitalidade, sem terminalidade, com 280 horas; Módulo III – Gestão em Alimentos e Bebidas, qualificação profissional, com 348 horas; Módulo IV – Gestão em Hospitalidade, qualificação profissional, com 176 horas; o Módulo V – Estágio Curricular com 200 horas, e Módulo VI - Gestão em Hospitalidade, terminalidade com habilitação, totalizando 1280 horas. O estágio curricular é obrigatório, ocorre no final do curso em hotéis de médio e grande porte e em bares e restaurantes, acompanhado de um relatório, ficha de avaliação e freqüência.

Aos aprovados no Módulo Núcleo da Área e Módulo Básico de Hospitalidade, será conferida declaração de estudos, para fins de prosseguimento de cursos.

Àquele que concluir com aproveitamento o módulo correspondente à qualificação profissional, será oferecido o certificado da qualificação profissional correspondente, desde que conclua no prazo de cinco anos o estágio supervisionado.

Àquele que concluir com aproveitamento o conjunto de módulos correspondentes à Habilitação Profissional, os estágios previstos no plano de curso e comprovar a conclusão do Ensino Médio, será conferido o diploma de Técnico de Nível Médio em Hospitalidade.

Os módulos sem terminalidade serão trabalhados a partir de competências e habilidades previamente estabelecidas.

A realização dos estágios está condicionada ao cumprimento dos seguintes itens: acordo de cooperação/convênio; termo de compromisso; seguro de acidentes pessoais; ficha de acompanhamento e relatório de estágio.

As competências anteriores adquiridas pelos alunos, desde que relacionadas com o perfil profissional de conclusão do curso, serão objeto de avaliação para aproveitamento de estudos nos termos regimentais e da legislação vigente.

A avaliação do desempenho do aluno é baseada nos conhecimentos, habilidades e valores definidos nos perfis de conclusão, prevalecendo os aspectos qualitativos sobre os quantitativos e os resultados obtidos ao longo do processo de aprendizagem, sobre os de eventuais provas finais. A avaliação tem caráter formativo e somativo, expressando o índice de aproveitamento do aluno ao longo das etapas de estudos e ao final do curso. É considerado aprovado nos cursos o aluno que

obtiver nota igual ou superior a sete e freqüência igual ou superior a 75% da carga horária de cada bloco temático, cumprimento das atividades e carga horária da prática profissional, do estágio supervisionado, elaboração do projeto e não ultrapassar o prazo de cinco anos entre o início e o término do curso. Após cada módulo de qualificação profissional realizado com sucesso, o aluno faz jus a um certificado. É concedido diploma de Técnico de Nível Médio em Hospitalidade àqueles alunos que concluírem com aproveitamento o conjunto de módulos correspondentes a Habilitação Profissional.

O quadro de docentes do curso Técnico de Nível Médio em Hospitalidade é composto por professores habilitados, com experiência e vivência na área de turismo.

No plano de carreira docente – PCD adotado pelo SENAC – Recife, a remuneração dos contratados obedece a uma tabela que varia de acordo com a natureza do curso e a programação. Existe flexibilidade na negociação do valor da hora-aula do docente de acordo com os valores praticados no mercado de trabalho.

Referente aos certificados e diplomas, os modelos apresentados estão no processo, atendendo à legislação vigente, e receberá diploma, o aluno que concluir todos os módulos, aprovação no curso com conceito DC (desempenho construído) e freqüência igual ou superior a 75% da carga horária total do bloco temático.

O curso Técnico de Nível Médio em Hospitalidade conta com aulas práticas de Laboratório de Informática para o aprendizado, acompanhado por um professor especializado, com espaço e equipamentos que atendem à demanda. Quanto aos laboratórios específicos são bem equipados e conservados, com iluminação e aeração boas, contendo materiais e equipamentos que atendem às necessidades das disciplinas de formação profissional do curso.

A biblioteca é um setor informatizado, seu espaço é amplo, iluminado e o mobiliário está em estado satisfatório, existe horário de funcionamento adequado, computadores ligados à Internet para pesquisas, televisores, vídeos, fone de ouvido, fitas de vídeos. Os alunos têm acesso direto ao acervo, inclusive os portadores de necessidades especiais. Há, na biblioteca, três auxiliares e duas estagiárias para atendimento, e o acervo bibliográfico atende à necessidade do curso.

A infra-estrutura geral e os espaços físicos oferecidos para o aprendizado específico dos alunos dispõem de boas condições de trabalho.

Consta no relatório que é satisfatória a acessibilidade às pessoas portadores de necessidades especiais ou com mobilidade reduzida e atende à legislação vigente.

III – VOTO:

Diante do exposto e analisado, somos de parecer e voto que deve ser renovada a autorização, pelo prazo de quatro anos, do Curso Técnico de Nível Médio em Hospitalidade, com saídas intermediárias na Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio - Gestão em Alimentos e Bebidas e Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio em Gestão em Hospedagem, na área profissional de TURISMO, ministrado no SENAC – Centro de Formação Profissional do Recife, situado na Avenida Visconde de Suassuna, 500 – Santo Amaro – Recife, CEP: 50050-540.

Dê-se ciência ao interessado 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 das Sessões, em 29 de agosto de 2006.

CREUZA MARIA GOMES ARAGÃO – Presidente
LEOCÁDIA MARIA DA HORA NETA – Vice-Presidente
EUGENILDA MARIA LINS COIMBRA – Relatora
JOAQUIM TEIXEIRA MARTINS FERREIRA
JOSÉ RICARDO DIAS DINIZ
JOSIAS SILVA DE ALBUQUERQUE
MARIA BEATRIZ PEREIRA LEITE
MARIA EDENISE GALINDO GOMES

V – DECISÃO DO PLENÁRIO:

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

Sala das Sessões Plenárias, em 05 de setembro de 2006.

JOSIAS SILVA DE ALBUQUERQUE
Presidente