



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

INTERESSADA: Escola de Turismo do Ceará		
EMENTA: Recredencia a Escola de Turismo do Ceará, renova o reconhecimento do curso Técnico em Guia de Turismo e reconhece, em forma experimental, o curso Técnico em Hotelaria, todos até 31 de dezembro de 2011 e dá outras providências.		
RELATOR: Vicente de Paula Maia Santos Lima		
SPU Nº: 08526651 5	PARECER Nº: 0082/2011	APROVADO EM: 21.02.2011

I – DO PEDIDO

Maria do Socorro Abreu Sasahara, diretora da Escola de Turismo do Ceará, pelo Processo nº 08526651-5, solicita deste Conselho o credenciamento da instituição, a renovação do reconhecimento do curso Técnico em Guia de Turismo e reconhecimento do curso Técnico em Hotelaria – forma experimental.

II – RELATÓRIO

1. Caracterização da Instituição

A Escola de Turismo do Ceará é uma instituição particular de ensino médio profissionalizante, localizada à rua João Cordeiro, 824, Praia de Iracema, nesta capital. Mediante o Parecer nº 088/2005, obteve o seu credenciamento e o reconhecimento do curso Técnico em Turismo com as qualificações em Guia de Turismo Regional e Guia de Turismo Excursão Nacional, até 31.07.2007. Por força das Resoluções nº 421/2007, nº 423/2008, nº 425/2008 teve seu credenciamento renovado até 31.12.2008. Em 17.02.2009 a instituição solicitou mediante processo nº 08597990-2 o seu credenciamento e a renovação do reconhecimento do curso Técnico em Turismo. Nele constava um despacho do Presidente do Conselho, Edgar Linhares Lima autorizando o referido pedido. Por esse processo foi concedido, pelo Parecer nº 0134/2009, o credenciamento da instituição e a renovação do curso Técnico em Guia de Turismo até 31.12.2010.

2. Da documentação apresentada

O Processo compreende a seguinte documentação:

- Projeto Pedagógico;
- Regimento Escolar;
- Planos dos Cursos.



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer Nº 0082/2011

3. Situação Legal e Infraestrutura física da Instituição

Após seguidas trocas de informações com o Núcleo de Educação Superior e Profissional e a re-análise do processo, constata-se que a Instituição atendeu à legislação pertinente à educação profissional quanto à parte documental, amparada pela Resolução CEC nº 413/2006, Decreto nº 5.154/2004 e LDB nº 9.394/1996.

No dia 09 de setembro de 2010 foi realizada, pela assessora do NESP, Ana Lúcia Tinôco Bessa, a visita técnica na Escola de Turismo do Ceará, com o objetivo de verificar a condição das instalações físicas, tendo em vista que a instituição pleiteia o seu recredenciamento, a renovação do reconhecimento de curso Técnico em Guia de Turismo e o reconhecimento do curso Técnico em Hotelaria, na forma experimental. A instituição localiza-se em local de fácil acesso, possui um ambiente para coordenação, com um birô, cadeiras, ar condicionado, um computador com impressora, uma sala conjugada que possui uma copiadora, TV, vídeo, impressora e fichário. Não existe ambiente para a secretaria.

A cozinha está equipada com forno combinado, 2 freezers, 1 geladeira, 3 geladeiras de pista. Possui apenas 2 salas de aula. A Escola de Turismo do Ceará não possui Biblioteca. O que foi apresentado durante visita *in loco* foi uma sala de leitura, que conta com alguns títulos interessantes, relativos às áreas dos cursos em análise, no entanto, a sala precisa de cuidados básicos como limpeza e organização, pois como está nesse momento, não tem condições de uso. A Diretora Administrativa da Escola informou que está prevista uma reorganização desse espaço para que os alunos voltem a utilizá-la com frequência.

Não existem computadores interligados à internet, o que impossibilita a pesquisa dos alunos, tendo em vista que este instrumento favorece a construção de conhecimentos e o trabalho conjunto entre professores e alunos.

Embora a Escola seja localizada em andar térreo, não há instalações para pessoas com deficiência.

A direção da Instituição é composta dos seguintes técnicos:

Diretora Geral e Coordenadora dos Cursos – Maria do Socorro Abreu Sasahara, bacharel em Turismo.



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer Nº 0082/2011

Diretora Pedagógica: Jane Negreiros Viana, licenciada em Letras e bacharel em Direito e especialista em Administração Escolar.

Secretária Escolar: Marlene Gomes Freire, registro SEDUC nº 9708.

Análise do Curso Técnico em Guia de Turismo

Para proceder a avaliação prévia do curso de Técnico em Guia de Turismo foi designada pelo presidente do CEE (Portaria nº 002/2011, de 07 de janeiro de 2011) a Profa. Cristiane Buhamra Abreu, bacharel em Turismo, mestre em Gestão de Negócios Turísticos e mestre em Administração.

Objetivos e Plano do Curso

A justificativa e os objetivos apresentados no plano de curso fundamentam a relevância do curso Técnico em Guia de Turismo. O exercício dessa profissão exige uma formação técnica e o curso em análise tem desenvolvido esse trabalho de formação há 17 anos, o que respalda sua seriedade. O cenário atual do turismo no estado do Ceará e as perspectivas futuras com a realização da Copa do Mundo de 2014 justificam a necessidade de qualificação na formação do Guia de Turismo.

O plano do curso técnico em Guia de Turismo da Escola de Turismo do Ceará mostra de forma coerente o profissional que se pretende formar. A matriz curricular atende às diretrizes do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos e as atividades práticas desenvolvidas e o Estágio Supervisionado apresentam-se de maneira adequada.

Organização Curricular

O curso Técnico em Guia de Turismo contempla uma carga horária de 1.000 horas/aula, sendo 800 horas teórico-práticas e 200 horas de estágio supervisionado, distribuídos em módulos da seguinte forma:

- Módulo I - 281 horas;
- Módulo II - 389 horas;
- Módulo III - 130 horas;
- Estágio supervisionado: 200 horas.



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer Nº 0082/2011

As disciplinas estão distribuídas nos módulos segundo a seguinte organização curricular:

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR
Técnico em Guia de Turismo

MÓDULOS	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA
MÓDULO I BÁSICO	Relações Interpessoais	30
	Comunicação Escrita e Oral (Fonoaudiologia)	30
	Marketing Pessoal e Ética Profissional	18
	Direito e Legislação do Turismo e Hotelaria	21
	Inglês Instrumental para Turismo e Hotelaria	60
	Espanhol Instrumental para Turismo e Hotelaria	45
	Animação Turística	18
	Informática Básica	20
	Estudo do Turismo e Hotelaria	18
	Marketing, Promoção e Vendas	21
	SUB-TOTAL	281
MÓDULOS	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA
MÓDULO II ESPECÍFICO	História do Brasil e do Ceará	80
	Geografia do Brasil e do Ceará	70
	Princípios de Ecologia e Proteção ao Meio Ambiente	42
	Manifestação da Cultura Popular do Brasil e do Ceará	45
	Primeiros Socorros	18
	História da Arte do Brasil e do Ceará	54
	Teoria e Prática Profissional	45
	Montagem de Pacotes Turísticos	20
	Noções de emissão, análise e interpretação das informações do TKT aéreo	15
	SUB-TOTAL	389



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer Nº 0082/2011

Cont./Matriz Curricular do Curso Técnico em Guia de Turismo

MÓDULOS	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA
MÓDULO III VIAGENS TÉCNICAS	Viagens Técnicas: Praias, Serra e City Tour	40
	Viagem Rodoviária Fortaleza/Natal/Fortaleza	70
	Visitas Técnicas	20
	SUB-TOTAL	130
ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO		200
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO		1000

Plano de Estágio Supervisionado

Para a prática do estágio supervisionado a instituição consolidou convênios com as empresas listadas abaixo:

- Baislan Viagens e Turismo Ltda;
- Politur Agencia de Viagens e Turismo Ltda;
- Trip Time Turismo Ltda;
- Girafatur Atividade Turística Ltda;
- Lisatur Viagens e Turismo Ltda;
- Cbrasil Agencia de Viagens e Turismo Ltda

Coordenação

A coordenadora do curso Técnico em Guia de Turismo possui dedicação total ao curso e experiência de 17 anos na área de capacitação. Sua formação é compatível com a função que exerce e seu conhecimento sobre turismo e sua relação com o *trade* turístico possibilitam parcerias com o mercado, o que favorece a realização do curso e a inserção de seus alunos no exercício da profissão de Guia de Turismo.

Corpo Docente

O corpo docente do curso técnico em Guia de Turismo é qualificado e apresenta como destaques a formação acadêmica coerente com a disciplina que cada professor ministra e a experiência profissional de cada docente, o que é um



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer Nº 0082/2011

diferencial na sala de aula de cursos em nível técnico. A dedicação do professor ao curso é precária, restringindo-se somente à carga horária de sua disciplina, o que resulta em pouco envolvimento com o curso.

Consta de 16 professores, sendo: 02 licenciados em Letras, um deles mestre em Psicologia; 03 bacharéis em Turismo (um deles, mestre em Gestão de Negócios Turísticos); 01 bacharel em Psicologia; 01 bacharel em Artes com concentração em Educação; 01 Administrador de Empresas com mestrado em Marketing; 02 licenciados em História; 01 licenciado em Geografia com mestrado; 01 licenciado em Filosofia com habilitação em História; 01 bacharel em Direito com mestrado em Gestão de Negócios Turísticos; 01 licenciado em Pedagogia com especialização em Primeiros Socorros e 01 técnico em Turismo pelo CEFET. A instituição apresentou autorização temporária pela SEFOR em favor de todos os docentes.

Laboratórios

A Escola de Turismo do Ceará não apresenta laboratórios para o curso Técnico em Guia de Turismo. As práticas são realizadas em agências de viagens conveniadas. O espaço físico em geral é precário, no entanto a única sala de aula em uso apresenta-se em boas condições, com mobiliário adequado.

Análise Final

Encerrando sua avaliação, a especialista assim se expressa: a Escola de Turismo do Ceará apresenta um cenário no mínimo curioso, pois possui tradição no mercado e é reconhecida por isso. Formou e continua formando grande parte dos Guias de Turismo que atuam profissionalmente, em nível local e nacional. No entanto, foi percebido durante visita *in loco*, que há pouco investimento na empresa, principalmente no que se refere a espaço físico. Foi registrada por essa avaliadora, junto à Diretora Administrativa da Escola, a necessidade de rever esse estado precário e fazer novos investimentos para benefícios da empresa e, conseqüentemente, para seus alunos e professores. A qualidade na formação dos alunos que por lá já passaram é inegável, pois, como já foi mencionado anteriormente nesse instrumento, grande parte dos profissionais que atuam no mercado são egressos da Escola de Turismo do Ceará e isso justifica sua existência e o reconhecimento do curso Técnico em Guia de Turismo.



**GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ**

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer Nº 0082/2011

Análise do Curso de Técnico em Hotelaria (Experimental)

Para proceder a avaliação prévia do curso de Técnico em Hotelaria foi designada pelo presidente do CEE (Portaria nº 002/2011, de 07 de janeiro de 2011) a Profa. Cristiane Buhamra Abreu, bacharel em Turismo, mestre em Gestão de Negócios Turísticos e mestre em Administração.

Objetivos e Plano do Curso

O Plano de Curso propõe a criação do curso Técnico em Hotelaria – forma experimental, pelo fato de que não consta no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. No entanto, sua proposição fundamenta-se no objetivo de formar um profissional técnico para a área de hospedagem e de alimentos e bebidas, o que segundo o Catálogo seriam contemplados em dois cursos diferentes.

Assim sendo, a justificativa apresenta-se de forma coerente, fundamentando a realização do curso, principalmente pelo fato do Ceará já ser um destino turístico reconhecido no cenário nacional, exigindo um profissional adequado na área de meios de hospedagem e de alimentos e bebidas, o que requer formação técnica específica e isso está previsto nos objetivos do curso ora em análise.

O plano de curso apresenta-se coerente e bem fundamentado, principalmente por tratar-se de uma proposta em forma experimental. A matriz curricular e as atividades práticas previstas estão de acordo com o perfil do egresso que se pretende nesse curso.

Organização Curricular

O curso Técnico em Hotelaria, na forma experimental, contempla uma carga horária de 1.000 horas/aula, sendo 800 horas teórico-práticas e 200 horas de estágio supervisionado.

São distribuídos em 3 módulos da seguinte forma:

Módulo I 270 horas teórico-práticas;
Módulo II 476 horas teórico-práticas;
Módulo III 54 horas teórico-práticas.
Estágio Supervisionado: 200 horas



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer Nº 0082/2011

As disciplinas estão distribuídas nos módulos segundo a seguinte organização curricular:

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

Curso Técnico em Hotelaria – na forma Experimental

MÓDULOS	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA
MÓDULO I BÁSICO	1. Relações Interpessoais	30
	2. Comunicação Escrita	30
	3. Inglês Instrumental para Turismo e Hotelaria	60
	4. Espanhol Instrumental para Turismo e Hotelaria	45
	5. Informática Básica	21
	6. Recreação e Lazer	21
	7. Iniciação ao Estudo do Turismo e Hotelaria	21
	8. Marketing Pessoal e Ética Profissional	21
	9. Direito e Legislação do Turismo e Hotelaria	21
	SUB-TOTAIS	
MÓDULOS	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA
MÓDULO II ESPECÍFICO HOSPEDAGEM, ALIMENTOS & BEBIDAS	H 10. Recepção e Gestão de Meios de Hospedagem	94
	O 11. Marketing, Promoção e Vendas na Hotelaria	60
	S 12. Controladoria na hotelaria	40
	P 13. Técnicas de Segurança no Trabalho	30
	E 14. Técnicas de Higiene e Segurança Alimentar	30
	D 15. Governança	66
	A 16. Organização de Eventos na Hotelaria	45
	G 17. Controles Internos na Hoteleira	21
	E SUB-TOTAL	386
	M 18. Teoria e Prática em Gastronomia	60
A 19. Teoria e Prática em Bebidas	30	
& SUB-TOTAL	90	
B SSUB-TOTAL DO MÓDULO II - ESPECÍFICO	476	



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer Nº 0082/2011

Cont./Org. Curricular do Curso Técnico em Hotelaria – na forma Experimental

MÓDULOS	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA
MÓDULO iii VISITAS TÉCNICAS	Visitas Técnicas à Hotéis e Pousadas	36
	Visitas Técnicas à Restaurantes e Bares	18
	SUB-TOTAL	54
ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO		200
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO TÉCNICO EM HOTELARIA		1000

Plano de Estágio Supervisionado

Para a prática do estágio supervisionado a instituição consolidou convênios com as empresas listadas abaixo:

- I. Administradora Condominial e Hotelaria Norte Sul Ltda – Hotel Brasil Tropical;
- II. Condomínio Edifício Blue Ocean;
- III. Hotel Villa Mayor Ltda;
- IV. Condomínio Residencial Flat Ltda;
- V. Condomínio Luzon Residence Service.

Coordenação

A coordenadora do curso Técnico em Hotelaria – forma experimental, possui dedicação total à Escola e conseqüentemente aos cursos oferecidos, além de experiência de 17 anos na área de capacitação. Sua formação é compatível com a função que exerce e seu conhecimento sobre turismo e sua relação com o *trade* turístico possibilitam parcerias com o mercado, o que favorece a realização do curso e a inserção de seus alunos no exercício da profissão na área de hotelaria.



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer Nº 0082/2011

Corpo Docente

O corpo docente previsto para o curso técnico em Hotelaria é qualificado e apresenta como destaques a formação acadêmica coerente com a disciplina que cada professor ministrará e a experiência profissional dos docentes, o que é um diferencial na sala de aula de cursos de nível técnico. A dedicação do professor prevista ao curso é precária, pois se restringirá somente à carga horária de sua disciplina, o que resultará em pouco envolvimento com o curso.

Consta de 18 professores, sendo: 06 bacharéis em Turismo (um deles mestre em Gestão de Negócios Turísticos e um especialista em Administração Hoteleira; 3 licenciados em Letras (um deles com especialização em Espanhol e um mestre em Psicologia); 01 bacharel em Engenharia de Alimentos; 01 especialista na área de Alimentos; 01 especialista em Prática de Bebidas; 02 bacharéis em Administração de Empresas (um com especialização em Consultoria para Pequenas e Médias Empresas e outro mestre em Administração de Empresas); 01 especialista em Segurança do Trabalho; 01 bacharel em Psicologia e 01 bacharel em Artes com concentração em Educação. Foram apresentadas autorizações temporárias pela SEFOR para todos os docentes.

Laboratórios

A Escola de Turismo do Ceará possui uma cozinha que conta com 01 (um) fogão industrial, 01 (um) freezer horizontal e 01 (um) freezer vertical, 01 (um) microondas, 01(um) forno combinado e 01 (uma) fritadeira, além de mesas de trabalho específicos para esse espaço. O objetivo é utilizar esse laboratório para as práticas de alimentos e bebidas. Além disso, a Escola conta também com um espaço adequado para lanchonete, com balcões e expositores de alimentos. O curso contará também com laboratórios conveniados por meio de empresas do *trade* turístico.

Análise Final

Em seu arrazoado final a especialista avaliadora tece os comentários a seguir enunciados: a Escola de Turismo do Ceará possui tradição na área de formação de Guias de Turismo, é reconhecida no mercado e possui credibilidade. A proposta de um novo curso é interessante, mas exigirá do corpo docente e técnico-administrativo um esforço coletivo, pois não é expertise da Escola essa nova área na qual está enveredando. No entanto, há boas perspectivas, devido à



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer Nº 0082/2011

necessidade de capacitar as pessoas que atuam na área de hotelaria. O foco adicional em alimentos e bebidas será um diferencial, preparando o aluno para ter uma visão geral sobre a área em questão. Vale salientar que o setor de alimentos e bebidas, principalmente, exige um investimento contínuo em mão-de-obra, insumos, além do cumprimento de exigências no que se refere à higiene e condições de uso dos laboratórios, e isso necessitará de um constante investimento por parte da Escola de Turismo do Ceará. Essas observações foram registradas durante a visita *in loco* e a Diretora Administrativa disse que tem consciência do nível de exigência que essa área possui e está disposta a investir nesse segmento.

III – FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O processo de reconhecimento dos cursos de educação técnica profissional exige que se utilizem, previamente, procedimentos e critérios de avaliação *in loco* que indiquem as condições de oferta dos cursos em análise, razão pela qual precedem a este Parecer relatórios circunstanciados elaborados por especialistas na área e pela assessoria do NESP/CEE.

Na análise realizada constatou-se que a Instituição atende satisfatoriamente à legislação pertinente à educação profissional, encontrando-se os Planos dos Cursos organizados de acordo com o artigo 5, parágrafo primeiro da Resolução CEC nº 413/2006, formatados conforme o Manual da Unidade Escolar do MEC e atendendo às determinações da Resolução CNE/CEB nº 03/2008 que dispõe sobre a implantação do Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos. Encontra respaldo, ainda, nos seguintes documentos legais: Resolução CNE/CEB nº 04/1999, Decreto nº 5.154/2004 e Lei nº 9.394/1996.

IV – VOTO DO RELATOR

Levando em consideração a Informação do NESP/CEE e, principalmente, o relatório da avaliadora dos cursos, em que são ressaltadas a tradição da Escola no mercado, a qualificação da coordenação e dos corpos docentes dos dois cursos e a adequação do projeto pedagógico às exigências legais, apesar de instalações físicas que não atendem às necessidades de seu pleno desenvolvimento, sou favorável à renovação do credenciamento da Escola de Turismo do Ceará, da renovação do reconhecimento de seu curso Técnico em Guia de Turismo e do reconhecimento, em caráter experimental, do curso de Técnico em Hotelaria, todos até 31 de dezembro de 2011. A Escola pode requerer, antes de findar o prazo



**GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ**

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer Nº 0082/2011

citado, prorrogação do tempo de seu recredenciamento e da renovação do reconhecimento de seus cursos, desde que comprove, junto a este Conselho, que as deficiências apontadas em sua infraestrutura e constantes no presente Parecer, foram sanadas, com destaque para:

- Sala para biblioteca, com títulos e número de exemplares suficientes para os alunos, além de computadores ligados à internet para consulta e pesquisa dos estudantes;
- Sala para a secretaria, devidamente equipada;
- prover condições de acesso (rampas e banheiros) para pessoas com deficiência.

É como submeto o assunto à apreciação da CESP.

V – CONCLUSÃO DA CÂMARA

Processo aprovado pela Câmara da Educação Superior e Profissional do Conselho Estadual de Educação.

Sala das Sessões da Câmara de Educação Superior e Profissional do Conselho Estadual de Educação, em Fortaleza, 21 de fevereiro de 2011.

VICENTE DE PAULA MAIA SANTOS LIMA

Relator e Presidente da CESP

EDGAR LINHARES LIMA

Presidente do CEE