



**GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ**

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

INTERESSADO: Instituto Centro de Ensino Tecnológico-CENTEC		
EMENTA: Reconhece o Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, ofertado pelo Instituto Centro de Ensino Tecnológico - CENTEC, no Centro Vocacional Tecnológico-CVTEC de Crato, até 31 de dezembro de 2018, desde que o CENTEC permaneça credenciado junto a este Colegiado.		
RELATOR: José Nelson Arruda Filho		
SPU Nº 6896472/2013	PARECER Nº 004/2015	APROVADO EM: 27.01.2015

I – RELATÓRIO

Francisco Ferrer Bezerra, Diretor-presidente do Instituto Centro de Ensino Tecnológico-CENTEC, instituição situada na Rua Silva Jardim, 515, Bairro José Bonifácio, CEP: 60.040-260, nesta capital, mediante o processo protocolizado sob o nº 6896472-2013, requer a este egrégio Conselho a renovação do reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer.

O CENTEC está Inscrito no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ nº 030215970001-49, com Censo escolar nº 23235748. Tem como atividade principal ministrar cursos de educação profissional técnica de nível médio.

Documentos apresentados a este Colegiado:

- solicitação do reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer;
- Projeto Político-Institucional- PPI;
- Regimento Escolar;
- Plano de Curso;
- Laudo de Insalubridade e Periculosidade;
- documentos dos corpos docente e Técnico-administrativo;
- autorizações temporárias;
- Termos de Convênios para fins de Estágio Supervisionado.

O Curso Técnico em Cozinha enquadra-se no Eixo Tecnológico: Hospitalidade



**GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ**

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer Nº 004/2015

e Lazer e prevê em sua organização curricular uma carga horária total de 1.110 horas, sendo novecentas destinadas à teoria/prática e 210 destinadas ao estágio supervisionado, distribuídas da seguinte forma:

Módulo I – 300 horas/aula.

Módulo II – 300 horas/aula.

Módulo III- 300 horas/aula.

Módulo IV- 210 horas/aula.

A direção pedagógica da instituição está sob a responsabilidade da Professora Cláudia Ibiapina Lima de Oliveira, graduada em Pedagogia, com habilitação em Supervisão Escolar, Registro nº 21299, especialista em Psicopedagogia Clínica e Institucional e mestrado em Educação. O coordenador pedagógico é Manoel de Castro Lima Neto, especialista em Informática para Educação. A Secretaria escolar está a cargo de Terezinha Rodrigues de Almeida, Técnica em Secretária escolar, Registro AAA11944-SEDUC. Pela coordenação do curso responde Regina Célia Gomes Garcia, graduada em Tecnologia de Alimentos, licenciada em Pedagogia, especialista em Biologia e Química, mestrado em Engenharia Agrícola com área de atuação em Armazenamento e Processamento dos Alimentos.

O objetivo do curso é formar profissionais que atuem nas diferentes etapas do trabalho de cozinha e aprimorem as técnicas de preparo e elaboração de alimentos, visando ao melhor aproveitamento dos recursos nas empresas de serviço de alimentação e ao padrão de qualidade dos estabelecimentos.

Para o cumprimento do estágio supervisionado dos alunos a instituição firmou convênios com as empresas: AC Lazer e Hotelaria e Turismo; Churrascaria São Judas Tadeu; Delícias da Mary; Irene Ribeiro de Macedo-EPP; ITS Delicius; João e Maria Boteco; Kilo e Gramas; Mangiare Bene Comércio de Alimentos LTDA; Nutrinor Restaurante de Coletividade LTDA – Grandene; Padaria Santa Luzia; Panificadora Progresso; Rebeca Rocha de Menezes Bezerra – ME; Restaurante Recanto da Sé; Sirigado do Pedro; MWN Comercial de Alimentos LTDA.

O corpo docente é formado por cinco professores, com habilitação: em História, especialização em Desenvolvimento Regional, Tecnologia de Alimentos, mestrado em Engenharia Agrícola com área de concentração em armazenamento e processamento dos Alimentos, graduação em Biologia, especialização em Nutrição, graduação em Gastronomia e especialização em Saúde Pública.



**GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ**

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer Nº 004/2015

O Estágio Supervisionado será acompanhado pelo Professor Sangiello Luciano Cruz, tecnólogo de Alimentos e especialista em Biologia e Química.

A especialista-avaliadora, Dyalla Ribeiro de Araújo, graduada em Tecnologia de Alimentos e em Ciências Biológicas, com especialização em Biologia, mestrado e doutorado em Engenharia Agrícola, fora designada pela presidência deste CEE, mediante Portaria nº 087/2014, com a finalidade de proceder à verificação prévia no Instituto Centro de Ensino Tecnológico – CENTEC, em Crato.

De acordo com a avaliadora, a justificativa e os objetivos do curso apresentam-se adequados ao perfil profissional previsto no Plano de Curso; a coordenadora do curso possui capacidade técnica adequada para a função, pois apresenta notório conhecimento na área e experiência profissional relevante.

As atividades complementares são enriquecedoras no processo de ensino e aprendizagem, pois possibilitam o reconhecimento de habilidades, conhecimentos e competências do aluno adquiridos no próprio ambiente escolar como também fora dele.

A organização curricular fora elaborada por competências, habilidades e bases tecnológicas agrupadas em unidades curriculares. O diploma de "Técnico em Cozinha" será conferido aos discentes após a conclusão dos Módulos I, II, III e IV (Estágio Supervisionado).

A infraestrutura física está adequada para o funcionamento do curso, encontrando-se em bom estado de conservação. As instalações gerais do prédio apresentam boa iluminação, ventilação e com mobiliário adequado. As instalações da biblioteca possibilitam aos alunos do curso realizarem suas atividades de leitura, trabalhados em grupos e pesquisas bibliográficas.

Os laboratórios de cozinha experimental 1 e 2 possuem boa infraestrutura, com todos equipamentos e utensílios especificados no Plano de Curso, que atendem satisfatoriamente ao desenvolvimento das atividades práticas propostas nas unidades curriculares.

Os ambientes administrativos e de apoio atendem às necessidades pedagógicas do Curso. As salas de aula são amplas, bem iluminadas e climatizadas.



**GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ**
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer Nº 004/2015

O acervo da biblioteca na sua totalidade não atende às necessidades do curso. Fora solicitada a aquisição de mais títulos e volumes referenciados nas unidades curriculares do Plano de Curso.

A Instituição não oferece Infraestrutura adequada de acessibilidade às pessoas com necessidades especiais. São urgentes as adequações que correspondam a melhorias das rampas de acesso de banheiros adaptados para pessoas com necessidades especiais, com portas mais largas e suportes sanitários.

RESUMO DAS INFORMAÇÕES

ASPECTOS AVALIADOS	CONCEITO FINAL
Coordenador do Curso	Excelente
Plano de Curso	Excelente
Corpo docente	Excelente
Instalações	Bom
Biblioteca	Regular
Laboratório(s)	Excelente
Recursos áudio visuais	Bom
Aspectos de inclusão social	Regular

II – FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O processo de reconhecimento dos cursos de educação profissional técnica de nível médio 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 à legislação pertinente à educação profissional (Resolução CEE nº 413/2006, Resolução CNE/CEB nº 3/2008, Decreto nº 5.154/2004 e Lei nº 9.394/1996).

III – VOTO DO RELATOR

Considerando a análise documental da assessoria técnica da Câmara de Educação Superior e Profissional/CEE e o relatório da especialista-avaliadora, Dyalla Ribeiro de Araujo, o nosso voto é no sentido que seja concedido o



**GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ**

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer Nº 004/2015

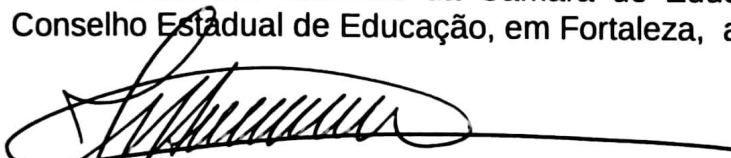
reconhecimento do Curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, ofertado pelo Instituto Centro de Ensino Tecnológico - CENTEC, no Centro Vocacional Tecnológico – CVETEC, instituição sediada na Rua Padre Cícero, nº 1260, Bairro São Miguel, Crato, até 31 de dezembro de 2018, desde que o CENTEC permaneça credenciado junto a este Conselho.

É o que nos parece, salvo melhor Juízo.

IV – CONCLUSÃO DA CÂMARA

Processo aprovado pela Câmara de 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, aos 27 de janeiro de 2015.



JOSE NELSON ARRUDA FILHO
Relator



SAMUEL BRASILEIRO FILHO
Presidente da CESP



ADA PIMENTEL GOMES FERNANDES VIEIRA
Presidente do CEE, em exercício