



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer nº 0103/2021



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

Rua Napoleão Laureano, 500, Fátima, CEP: 60.411-170, Fortaleza - Ceará
PABX (85) 3101.2011/FAX (85) 3101.2004
SITE: <http://www.cee.ce.gov.br> E-MAIL: informatica@cee.ce.gov.br

1/4

INTERESSADO: Instituto Centro de Ensino Tecnológico – CENTEC

EMENTA: Recredencia o Centro Vocacional Tecnológico – CVTE, anteriormente denominado Instituto Centro de Ensino Tecnológico – CENTEC, sediado no município do Crato, renova o reconhecimento do curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, autoriza a mudança de denominação da instituição e do curso Técnico em Cozinha para Técnico em Gastronomia, sem interrupção, até 31 de dezembro de 2022.

RELATORA: Raimunda Aurila Maia Freire

Rua Napoleão Laureano, 500, Fátima, CEP: 60.411-170, Fortaleza - Ceará
PABX (85) 3101.2011/FAX (85) 3101.2004
SITE: <http://www.cee.ce.gov.br> E-MAIL: informatica@cee.ce.gov.br

1/9



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer nº 0103/2021

SPU Nº 04472386/2019	PARECER Nº 0103/2021	APROVADO EM: 05/05/2021
----------------------	----------------------	-------------------------

I – RELATÓRIO

Silas Barros de Alencar, 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 protocolado sob o nº 04472386/2019, solicita a este Conselho, o recredenciamento do Centro Vocacional Técnico – CVTEC, anteriormente denominado de CENTEC, e a renovação do reconhecimento curso Técnico em Cozinha, atualmente denominado Técnico em Gastronomia – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, conforme estabelece o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos.

Em 09 de março de 1999, o Instituto Centro de Ensino Tecnológico – CENTEC foi criado, como sociedade civil de direito privado, sem fins lucrativos, qualificado como organização social pelo Decreto governamental de nº 25.927, de 29/06/2000, de conformidade com a Lei Estadual nº 12.781, de 30/12/1997, para prestar serviços à sociedade por meio do Contrato de Gestão firmado com o Governo do Estado do Ceará.

O Instituto CENTEC, deste então vem contribuindo no Estado do Ceará para o desenvolvimento sócio-econômico e político das regiões de abrangências, via produção tecnológica e educacional, subsidiando assim, contextualmente a evolução sócio-histórica de um espaço geográfico com vocação empreendedora.

Tomando por base a contextualização dos avanços de produção, as mudanças nas relações sociais, o mundo da informação, os processos de automação e os novos conhecimentos científicos e tecnológicos, o Instituto CENTEC concebeu, para as suas unidades operacionais, currículos compatíveis com os desafios educacionais do mundo do trabalho.



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer nº 0103/2021

É importante esclarecer que o credenciamento das unidades operacionais dos CVTECs, mantidos pelo Instituto Centro de Ensino Tecnologia-CENTEC, e o reconhecimento dos cursos técnicos são da competência deste Conselho. Quanto ao credenciamento e os cursos superiores de tecnologia ofertados pelas Faculdades mantidas pelo CENTEC, a partir de 2006, são da competência Ministério da Educação.

Com a nova reestruturação, o CENTEC passou a ter em sua estrutura as seguintes Unidades Operacionais Faculdades e Centros Vocacionais Técnicos - CVTECs, abaixo especificados:

1 - Faculdade de Tecnologia – FATEC Cariri

Endereço: Rua Amália Xavier de Oliveira, s/nº - Triângulo CEP: 63.040-000/Juazeiro do Norte-CE Fone:(0xx88) 3566.4051/3566.4053 E-mail: fatec_cariri@centec.org.br

2 - Faculdade de Tecnologia – FATEC Sertão Central

Endereço: Av. Geraldo Bizarria de Carvalho, s/nº- KM 2 CEP: 63.800-000 / Quixeramobim-CE Fone: (0xx88) 3441.1320 E-mail: fatec_sertaocentral@centec.org.br

2.1 - Centro Vocacional Técnico – CVTEC Barbalha

Oferta de curso técnico de nível médio em: Agricultura e Meio Ambiente Endereço: Av. José Bernadino Cavalcante Leite, s/nº - Km 4 - Buriti CEP: 63180-000 / Barbalha-CE Fone: (0xx88) 3532.0801 Fax: (0xx88) 3532.2311 E-mail: cvtec_barbalha@centec.org.br

2.2 - Centro Vocacional Técnico – CVTEC Crato

Oferta de curso técnico de nível médio em: Cozinha - Endereço: Rua Padre Cícero, nº1260 – São Miguel CEP: 63100-000 / Crato-CE Fone: (0xx88) 3521-4690 E-mail: cvtec_crato@centec.org.br



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer nº 0103/2021

2.3 - Centro Vocacional Técnico – CVTEC - São Gonçalo do Amarante

Oferta de curso técnico de nível médio em: Meio Ambiente, Eletromecânica e Metalurgia. Endereço: Rua Estrada da Liberdade, s/nº - Liberdade CEP: 62670-000 / São Gonçalo do Amarante-CE Fone/Fax: (0xx85) 3315.4503 - E-mail: cvtec_saogoncalo@centec.org.br

O Instituto Centro de Ensino Tecnológico - CENTEC, inscrita no CNPJ nº 0300215970001-49, inicialmente, fora credenciado pelo Parecer CEE nº 004/2015, deste Conselho para ofertar educação profissional técnica de nível médio com o curso Técnico em Cozinha, na sede do Centro Vocacional Tecnológico – CVTEC, sediado no município do Crato, até 31.12.2018.

Com a reestruturação, o Centro Vocacional Técnico – CVTEC, ora em apreciação, passou a ser mantido pelo Instituto de Ensino Tecnológico - CENTEC, sediado à Rua Padre Cícero, nº 1260 – Bairro São Miguel, Crato, Inscrito no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ sob o nº 030215970006-53, com Censo Escolar nº 23274395, tendo como atividade principal, ministrar cursos de educação profissional técnica de nível médio.

Ao processo foi anexada a seguinte documentação:

1. solicitação do recredenciamento da instituição e a renovação do reconhecimento do curso Técnico em Cozinha e mudança de denominação de curso para Técnico em Gastronomia – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer;
2. Projeto Político-Institucional- PPI;
3. Regimento Escolar;
4. Plano de Curso;
5. Laudo de Insalubridade e Periculosidade;
6. documentos dos corpos docente e Técnico-administrativo;
7. Termos de Convênios para fins de Estágio Supervisionado e
8. Certidões.



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer nº 0103/2021

A documentação necessária para compor o processo encontra-se inserida no Sistema de Informação e Simplificação de Processos da Educação Profissional (SISPROF): Instrumentos de Gestão; Plano de Curso; Corpos Docente e Técnico-Administrativo; Instalações e Equipamentos; Acervo Bibliográfico, Laboratórios e demais informações cadastrais.

A direção pedagógica da instituição está sob a responsabilidade da Professora Vanessa Vasconcelos Lima Oliveira, graduada em Pedagogia, com especialização em Gestão e Coordenação Escolar. O coordenador pedagógico é Sangiolo Luciano Cruz, licenciado em História e especialização em Desenvolvimento Regional pelo URCA. A Secretária escolar está a cargo de Terezinha Rodrigues de Almeida, Técnica em Secretária escolar, Registro AAA11944-SEDUC. O Estágio será acompanhado pela professora Naisa Maria Galdino Cruz, graduada em Tecnologia de Alimentos.

O Regimento Escolar e o Plano do Curso encontram-se elaborados de acordo com a legislação vigente, e atendem as diretrizes curriculares nacionais da educação profissional técnica de nível médio.

O plano do curso apresentado, contemplam: identificação, justificativa, objetivos gerais e específicos, requisitos de acesso, perfil profissional de conclusão, organização curricular, critérios de aproveitamento, procedimentos de avaliação, biblioteca, perfil dos professores, certificação, número de turmas, projeção e aspectos de inclusão.

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.

Apresenta como objetivos específicos:

- ⑩ Atuar na organização da cozinha, selecionar e armazenar diferentes tipos de gêneros alimentícios, controlar estoque e custos;



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer nº 0103/2021

- ⑩ Conhecer a linguagem técnicas dos alimentos;
- ⑩ Compreender as técnicas de elaboração de trabalhos acadêmicos;
- ⑩ Executar as técnicas de cortes, cocção e molho, utilizando as práticas de higiene e manipulação de alimentos;
- ⑩ Compreender a importância da gastronomia saudável e sustentável;
- ⑩ Executar as técnicas básicas de panificação e confeitaria;
- ⑩ Participar da elaboração e execução de cardápios da culinária regional, nacional e internacional;
- ⑩ Conhecer a harmonização de bebidas e alimentos
- ⑩ Desenvolver uma visão sistêmica, aliando conhecimentos específicos de turismo, hospitalidade na gastronomia.
- ⑩ Elaborar e planejar cardápios e eventos gastronômicos.

É importante esclarecer que de acordo com o novo Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – CNCT, o curso Técnico em Cozinha, passou a ter a denominação de Técnico em Gastronomia - Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer.

Referido curso será ofertado com carga horária mínima de 1200 horas, das quais 900 horas, são destinadas a formação geral e 200 horas ao Estágio Supervisionado, distribuídas em quatro Módulos.

A matriz curricular do curso tem como diretriz a formação humana e a formação profissional e almeja formar profissionais que sejam capazes de: organizar a cozinha, selecionar e preparar matérias-primas, elaborar e organizar pratos do cardápio, manipular alimentos, executar cortes e métodos de cozimento, operar e manter equipamentos e maquinários de cozinha, armazenar diferentes tipos de gêneros alimentícios, controlar estoques, consumos e custos.

Para o cumprimento do Estágio Supervisionado dos alunos a instituição firmou convênios com as empresas: Casa de Saúde e Maternidade São Miguel;



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer nº 0103/2021

CWM Coelho de Alencar - Marmitek Alimentação – Embalagens e Serviços; Marujo Prime; Nutrinor Restaurante de Coletividade LTDA – Grandene; Pedro Gomes Pinheiro – Sirigado do Pedro; Pinheiro Restaurante – Crato Tênis Club; e Supermercado Brastudo. O acompanhamento dos alunos que estão concluindo o Estágio, tem sido de forma *on line e existe um planejamento e relatório além do trabalho de término de curso que é o relatório de estágio*”. Em conversa com os alunos, *a maioria já sai com oferta de emprego” e acredita que o estágio está muito bem orientado e a formação dos alunos, adequadas para o mercado*”.

O corpo docente é formado por seis 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.

Os critérios de avaliação da aprendizagem aplicados aos alunos dos cursos também são comuns. A avaliação do desempenho do aluno será contínua e cumulativa, possibilitando o diagnóstico sistemático do ensino-aprendizagem, prevalecendo os aspectos qualitativos sobre os quantitativos e os resultados obtidos ao longo do processo de aprendizagem sobre as eventuais provas finais. Serão priorizados instrumentos de avaliação e integradores de conteúdos curriculares e estimuladores da autonomia na aprendizagem, que envolvam atividades realizadas individualmente e em grupo e forneçam indicadores da aplicação, no contexto profissional, dos conhecimentos e habilidades apreendidas, tais como projetos, pesquisas e demais atividades de caráter essencialmente operatório.

De acordo com o Regimento Escolar, a avaliação da aprendizagem dos cursos técnicos realizar-se-á através de notas parciais obtidas mediante análise das competências e habilidades do aluno em relação à matéria lecionada. Para aprovação, o discente terá que apresentar frequência igual ou superior a 75% por



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer nº 0103/2021

unidades curriculares e atingir ou superar os objetivos básicos de aprendizagem definidos para todas as unidades curriculares com média aritmética, igual ou superior a 06 (seis).

A recuperação será contínua, realizando-se no decorrer dos módulos, ou excepcionalmente no seu final, de acordo com as características dos componentes curriculares, as necessidades e o interesse de aprendizagem pelo aluno e as condições materiais e humanas da Unidade.

A especialista-avaliadora, Indira Guedis Guimarães, graduada e pós graduada em Administração, Turismo, Eventos, recursos Humanos, Marketing, Gestão de Pessoas, Hotelaria, Gestão Empresariall, Planejamento de carreiras, Estratégia e Psicologia organizacional, foi designada pela Presidência deste Conselho nos termos da Portaria nº 003/2020, publicada no DOE de 30 de janeiro de 2020.

De acordo com a avaliadora, a visita, entrevistas e reuniões foram realizadas de forma *on line* no período de 25 a 30 de janeiro deste ano. Afirma que de acordo com a avaliação, 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.

Atesta, ainda que o Plano de Curso atende às diretrizes curriculares nacionais e atende aos requisitos e arualizado com as demandas do mercado e cooerente com os objetivos que se define alinhado com o perfil de formação apresentado.

A Matriz curricular apresentada está bem ajustada ao plano de curso e a formação profissional que se propõe entregar ao mercado. As disciplinas estão divididas em módulos. 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



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer nº 0103/2021

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.

O acervo da biblioteca na sua totalidade atende às necessidades do curso. A avaliadora ressalta que apesar de não estar havendo aulas presenciais em razão da pandemia, a diretora pedagógica, informa que o acervo físico é muito bom e a escola disponibiliza para o aluno acesso aos livros de acordo com os protocolos de saúde, e ao final, parabeniza a escola por ter feito adesão a biblioteca Pearson considerada uma das melhores do país. Em conversa com os alunos, percebeu *“que estes estão muito satisfeitos com o acesso a biblioteca, tanto no físico como no digital”*.

A Instituição oferece Infraestrutura adequada de acessibilidade às pessoas com necessidades especiais. Por ocasião da visita on line, recebeu vários videos apresentando toda estrutura. *“Acredita que a estrutura física atende de maneira completamente satisfatória as necessidades do curso”*.

RESUMO DA AVALIAÇÃO FINAL DO CURSO



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer nº 0103/2021

ASPECTOS AVALIADOS	CONCEITO FINAL
1. A instituição atendeu as recomendações do parecer de recredenciamento e renovação de reconhecimento do curso	Excelente
2. Plano de Curso	Bom
3. Matriz Curricular	Excelente
4. Corpo Docente	Bom
5. Estágio	Excelente
6. Avaliação de Aprendizagem	Excelente
7.Coordenador do Curso	Excelente
8.Orientação de Estagio	Excelente
9.Biblioteca	Excelente
10.Laboratório Informatica	Bom
11.Laboratório espeífico	Bom
12.Secretaria EScolar	Bom
13.Condições Gerais do Prédio	Bom

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 especialista na área e pela assessoria do NESP/CEE.

Na análise realizada constatou-se que a Instituição atende à legislação pertinente à educação profissional (Resolução 466/2018, Resolução CNE/CEB nº 06/2021, Decreto nº 5.154/2004 e Lei nº 9.394/1996) e Resolução CNE/CEB nº 2. de 15 de dezembro de 2020, que aprova a 4ª. Edição do Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos-CNCT.



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara de Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer nº 0103/2021

III – VOTO DA RELATORA

Considerando a análise documental da assessoria técnica da Câmara de Educação Superior e Profissional/CEE e o relatório da especialista-avaliadora, o nosso voto é no sentido que seja concedido o recredenciamento do Centro Vocacional Tecnológico – CVTEC, anteriormente denominado Instituto Centro de Ensino Tecnológico – CENTEC, sediado no município do Crato, e a renovação do reconhecimento do curso Técnico em Cozinha – Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer, autoriza a mudança de denominação da instituição de CENTEC para CVTEC e do curso Técnico em Cozinha para Técnico em Gastronomia, sem interrupção, até 31 de dezembro de 2022 nos termos do CNCT para que possa expedir diplomas de cursos de técnico em nível médio.

Publicado este Parecer no Diário Oficial do Estado, a Instituição deverá cadastrar no SISTEC/MEC e incluir os dados dos alunos no Sistema. Após a conclusão do curso, deverá, ainda, alterar o *status* do aluno para “concluído” e fazer constar no verso do diploma o número do Cadastro do SISTEC e registrá-lo em livro próprio da instituição para que tenha validade nacional, conforme Resolução CEE nº 449/2014.

IV – CONCLUSÃO DA CÂMARA

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

Sala Virtual da Câmara de Educação Superior e Profissional do Conselho Estadual de Educação, em Fortaleza, aos 05 de maio de 2021.

RAIMUNDA AURILA MAIA FREIRE

Relatora



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

Cont./Parecer nº 0103/2021

CUSTODIO LUÍS SILVA DE ALMEIDA
Presidente da CESP

ADA PIMENTEL GOMES FERNANDES VIEIRA
Presidente do CEE