

CÂMARA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR E PROFISSIONAL

INTERESSADO: Instituto Centro de Ensino Tecnológico (Centec)/Unidade CVTEC Crato		
EMENTA: Recredencia o Instituto Centro de Ensino Tecnológico (Centec)/Unidade CVTEC Crato, Censo Escolar nº 23274395, Instituição sediada na Avenida Padre Cícero, nº 1260, Bairro São Miguel, CEP: 63.122-445, no município de Crato, renova o reconhecimento do Curso Técnico em Gastronomia – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, ofertado na modalidade Presencial e na forma subsequente ao ensino médio pelo referido Instituto, com previsão de oferta de três turmas anuais, com 30 (trinta) vagas cada, sem interrupção, até 31 de dezembro de 2025, homologa o Regimento Escolar e determina providências.		
RELATOR: Conselheiro Samuel Brasileiro Filho		
PROCESSO Nº 11893850/2022	PARECER Nº 13/2024	APROVADO EM: 17/01/2024

I – RELATÓRIO

1.1 Do pedido

O Diretor-Presidente do Instituto Centro de Ensino Tecnológico (Centec), Silas Barros de Alencar, solicitou a este Conselho Estadual de Educação (CEE) o credenciamento do Centro Vocacional Técnico (CVTEC), do município de Crato, e a renovação do reconhecimento do Curso Técnico em Gastronomia – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, ofertado na modalidade Presencial pelo referido Instituto.

1.2 Da situação legal e do trâmite do processo

O Instituto Centro de Ensino Tecnológico (Centec) é uma Instituição de Educação Profissional Técnica e Tecnológica criada em 9.3.1999 com personalidade jurídica de sociedade civil de direito privado sem fins lucrativos, qualificada pelo Governo do Estado do Ceará como Organização Social (OS), por meio do Decreto nº 25.927/2000, com sede administrativa situada na Rua Silva Jardim, nº 515, Bairro José Bonifácio, CEP: 60.040-260, nesta capital, e registrada no CNPJ sob o nº 03021597/0001-49.

O Centro Vocacional Técnico (CVTEC)/Crato é uma unidade de ensino profissional técnico de nível médio vinculado ao Centec e tem sede na Avenida Padre Cícero, nº 1260, Bairro São Miguel, CEP: 63.122-445, no município de Crato. Foi credenciado pelo Parecer CEE nº 103/2021 cuja validade expirou em 31 de dezembro de 2022. Referido Parecer também autorizou a mudança de denominação do Curso Técnico em Cozinha para Técnico em Gastronomia e renovou seu reconhecimento na modalidade Presencial e na forma subsequente ao ensino médio.

CÂMARA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR E PROFISSIONAL

Cont./Parecer nº 13/2024

1.3 Da análise prévia

A assessoria técnica da Célula da Educação Superior e Profissional (Cedup)/CEE realizou a análise prévia da documentação apresentada pelo Centec para instruir o presente processo, conforme relatado na Folha de Informação nº 079/2023, registrando solicitação de esclarecimento quanto às certidões negativas da Instituição de ensino e da mantenedora. Esclarecido este ponto, conforme relatado na Folha de Informação Final nº 246/2023, a assessoria técnica da Cedup atestou a regularidade da documentação apresentada e encaminhou o processo para avaliação externa por especialista designado por este CEE.

Para avaliar as condições para o credenciamento do CVTEC/Crato e a renovação do reconhecimento do Curso Técnico em Gastronomia foi designada, mediante a Portaria CEE nº 143/2023, publicada no D.O.E. de 28 de setembro de 2023, a especialista avaliadora, Jorgiane da Silva Severino Lima, graduada em Engenharia de Alimentos, mestre e doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Referida especialista visitou as instalações do CVTEC/Crato, em 10 de outubro de 2023, e expediu seu Relatório Final de avaliação, em 18 de outubro de 2023.

1.4 Da análise das condições para o credenciamento da Instituição

O Centec/Unidade CVTEC tem sede localizada no município de Crato, Região do Cariri; está inscrito no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) nº 03.021.597/0001-49, e fora credenciado pelo Parecer nº CEE 156/2020, com validade até 31 de dezembro de 2022.

O atual diretor-presidente do Centec, José Acrísio de Sena; Luiz Alberto Facó, diretor administrativo-financeiro; Silas Barros de Alencar, diretor de Ensino e Pesquisa, e Cleyton Monte, diretor de Extensão Tecnológica e Inovação, constituem a diretoria da Organização Social.

Vanessa Vasconcelos Lima de Oliveira, pedagoga, especialista em Psicopedagogia, Pedagogia Clínica e Institucional e Gestão Pedagógica responde pela Gestão do Ensino do Centec; o coordenador do CVTEC/Crato é o Professor João Bosco Borges Machado, bacharel em Medicina Veterinária e mestre em Produção e Reprodução de Pequenos Animais, e a secretária escolar do CVTEC/Crato é Lays Alane Dantas da Silva, técnica em Secretaria Escolar, Registro Seduc nº 81003/84255380.

A documentação necessária para instrução do processo de credenciamento do CVTEC/Crato, referente aos atos constitutivos, CNPJ, certidões de regularidade fiscal, Projeto Pedagógico Institucional (PPI), Regimento Escolar e Laudo Técnico das condições ambientais de trabalho estão devidamente cadastradas no Sistema de Informatização e Simplificação de Processos da Educação Profissional (Sisprof).

FOR: GR
REV: JAA

CÂMARA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR E PROFISSIONAL

Cont./Parecer nº 13/2024

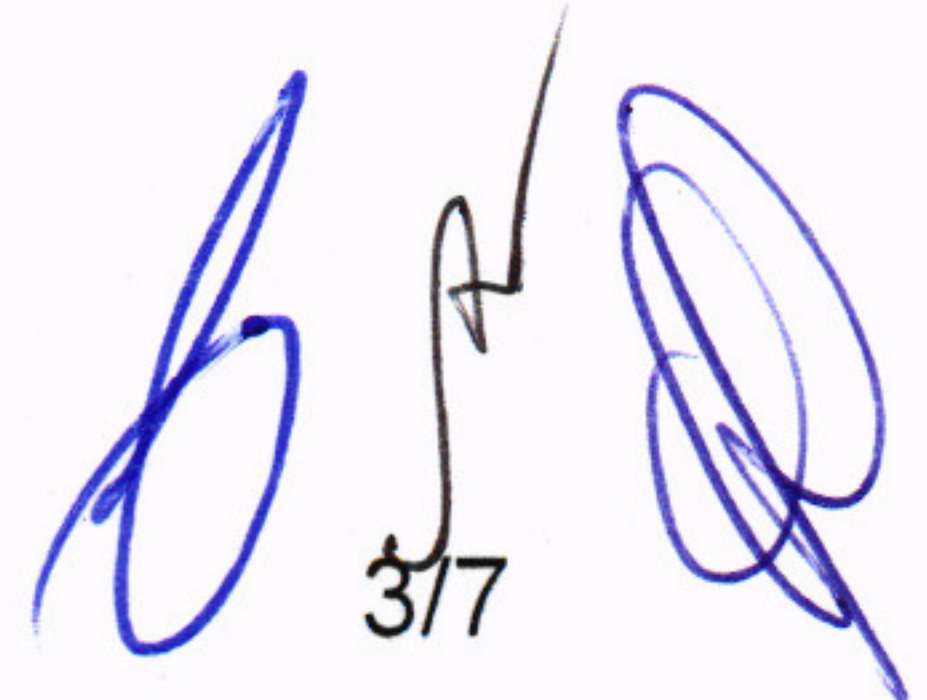
O PPI do Centec fora elaborado de forma unificada, abrangendo todas as vinculadas: Faculdades de Tecnologia (FATECs), Centros Vocacionais Técnicos (CVTECs) e os Centros Vocacionais Tecnológicos (CVTs). A última versão do PPI foi cadastrada no Sisprof em 17 de agosto de 2017; portanto, com mais de cinco anos de vigência, sendo oportuno indicar a necessidade de sua atualização. O Regimento Escolar do Centec segue a mesma orientação de seu PPI, sendo constituído como um regimento unificado para as FATECs, CVTECs e CVTs, cuja última versão cadastrada no Sisprof é de 11 de outubro de 2019. Quanto às normas regimentais, embora seja recomendável sua atualização, sua estrutura atende ao que determina a Resolução CEE nº 395/2005, a qual está em processo de atualização por este Conselho.

O Laudo Técnico das Condições Ambientais de Trabalho (LTCAT) do CVTEC/Crato, emitido pelo engenheiro de Segurança do Trabalho, José da Silva Bacelar Júnior, em 1º de novembro de 2017, encontra-se desatualizado e não abrange as condições de segurança do imóvel, sendo recomendável que o Centec providencie um novo Laudo Técnico, emitido por profissional habilitado, comprovando as condições de segurança e salubridade dessa unidade de ensino.

Os aspectos avaliados pela especialista avaliadora foram registrados no Relatório de Avaliação, conforme formulário específico indicado por este CEE, tendo sido aplicadas as seguintes pontuações para as dimensões avaliadas: Dimensão 1 – Gestão Escolar- **3,8 pontos**; Dimensão 2 – Instrumentos de Gestão – **3,7 pontos**, Dimensão 3 – Infraestrutura – **3,2 pontos**. Referida especialista avaliadora considera que o CVTEC/Crato, que obteve **avaliação final 3,58**, cumpre com os requisitos básicos para seu credenciamento.

1.5 Da análise do Plano do Curso Técnico em Gastronomia

O Relatório da especialista avaliadora sobre o Plano do Curso Técnico em Gastronomia do CVTEC/Crato considera que este atende às exigências da formação profissional técnica em Gastronomia e está organizado em consonância com a legislação vigente, recebendo desta as seguintes pontuações para as dimensões avaliadas: Dimensão 1 – Organização Didático-pedagógica – **3,93 pontos**; Dimensão 2 – Professores, Técnicos e Secretário Escolar – **4,0 pontos**; Dimensão 3 – Infraestrutura – **4,0 pontos**. O conceito final da **avaliação do Curso foi de 4,0 pontos**, demonstrando que o Plano do Curso Técnico em Gastronomia do CVTEC/Crato atende a todos os requisitos necessários em termos de organização didático-pedagógica, qualificação dos corpos docente e técnico-administrativo, infraestrutura dos ambientes de ensino e de aprendizagem, tais como: laboratório de informática e laboratórios específicos e biblioteca, que foram considerados adequados ao desenvolvimento do curso.



3/7

FOR: GR

REV: JAA

Conselho Estadual de Educação

Rua Napoleão Laureano, 500 – Bairro de Fátima – CEP: 60411-170

Fortaleza-CE • Fone: (85) 98238.7314

CÂMARA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR E PROFISSIONAL

Cont./Parecer nº 13/2024

A organização curricular desse curso está estruturada em quatro Módulos, sendo três de formação teórica e prática, com trezentas horas cada, perfazendo uma carga horária de novecentas horas, acrescidas do quinto Módulo de Estágio Supervisionado com duração de 225 horas, totalizando 1125 horas.

MATRIZ CURRICULAR

MÓDULO I						
Código	Unidade Curricular	C.H.	Créd.	Teoria/ horas	Prática/ horas	Pré- requisito
HGC 101	História, Arte e Cultura na Gastronomia	20	01	01	-	-
HSC 102	Higiene e Segurança na Cozinha	60	03	03	-	-
HBC 209	Habilitações Básicas I	60	03	01	-	-
ACC 104	Gestão de Compras, Estoque e Custos	60	03	03	-	-
THC 105	Introdução ao Turismo, à Hospitalidade e ao Lazer	40	02	02	-	-
EPC 16	Ética Profissional e Relações Interpessoais	20	01	01	-	-
LTC 107	Linguagem Técnica na Gastronomia	20	01	01	-	-
TEC 108	Técnica de Elaboração de Trabalhos Acadêmicos	20	01	01	-	-
Total do Módulo I		300	15	13	-	-

MÓDULO II						
Código	Unidade Curricular	C.H.	Créd.	Teoria/ horas	Prática/ horas	Pré- requisito
CFC 318	Cozinha Fria	40	02	01	01	HBC 209
CBC 210	Cozinha Brasileira	100	05	01	04	HBC 209
CRC 211	Cozinha Cearense	20	01	-	01	HBC 209
CAC 212	Cozinha das Américas	40	02	01	01	HBC 209

FOR: GR

REV: JAA

Conselho Estadual de Educação

Rua Napoleão Laureano, 500 – Bairro de Fátima – CEP: 60411-170

Fortaleza-CE • Fone: (85) 98238.7314

CÂMARA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR E PROFISSIONAL

Cont./Parecer nº 13/2024

HBC 316	Habilidades Básicas II	60	03	01	02	HBC 209
SSB 214	Serviço de Sala e Bar	40	02	01	01	HBC 209
Total do Módulo II		300	15	05	10	-

MÓDULO III						
Código	Unidade Curricular	C.H.	Créd.	Teoria/ horas	Prática/ horas	Pré- requisito
CEC 317	Cozinha Europeia	60	03	01	02	HBC 209
CAO 213	Cozinha Oriental	40	02	-	02	HBC 209
GFS 103	Gastronomia Funcional e Sustentável	40	02	02	-	-
CCC 319	Cozinha Contemporânea de Criação	20	01	-	01	HBC 209
EFC 320	Noções de estrutura, Fluxo e Equipamentos de Cozinha	20	01	01	-	-
GNC 321	Gestão de Negócios em Alimentação	40	02	02	-	ACC 104
PEC 322	Produção de Eventos Gastronômicos	60	03	02	01	ACC 104
PCC 215	Planejamento de Cardápio	20	01	-	01	ACC 104
Total do Módulo III		300	15	08	07	-

MÓDULO IV						
Código	Unidade Curricular	C.H.	Créd.	Teoria/ horas	Prática/ horas	Pré- requisito
ESC 423	Estágio Supervisionado	125	10	-	10	I, II e III
Total do Módulo IV		225	10	-	10	-
CARGA HORÁRIA TOTAL		1125	55	26	27	-

FOR: GR

REV: JAA

Conselho Estadual de Educação

Rua Napoleão Laureano, 500 – Bairro de Fátima – CEP: 60411-170
Fortaleza-CE • Fone: (85) 98238.7314

CÂMARA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR E PROFISSIONAL

Cont./Parecer nº 13/2024

Para atender às atividades dos ensinos teóricos e práticos do curso Técnico em Gastronomia, o CVTEC/Crato dispõe, dentre outras instalações, de amplas salas de aula climatizadas, biblioteca com acervos físico e virtual adequadamente equipada, laboratório de informática com oito computadores com *softwares* específicos, laboratórios de Química, de Biologia e de Física e dois laboratórios de cozinha experimentais adequadamente equipados.

O estágio curricular supervisionado, com carga horária de 225 horas, constitui-se unidade curricular obrigatória do curso e tem por objetivo propiciar a prática profissional ao educando em ambientes reais de trabalho nas áreas de gastronomia e cozinha, contando com convênios de cooperação com empresas e instituições públicas que estão devidamente assinados e cadastrados no Sisprof.

A coordenação desse curso está sob a responsabilidade da Professora Maria Brito Roque Silva, graduada em Tecnologia de Alimentos, especialista em Gastronomia e mestre em Sistemas Agroindustriais e Orientação, e a orientação do Estágio está a cargo da Professora Roberta Rocha Araújo, técnica em Gastronomia, graduada em Tecnologia de Alimentos e especialista em Gastronomia.

O corpo docente cadastrado no Sisprof é constituído por apenas quatro professores graduados em áreas correlatas, dos quais dois são especialistas em Gastronomia, ficando cada docente responsável por mais de cinco disciplinas, revelando uma relativa sobrecarga do corpo docente.

Para o aprimoramento do curso Técnico em Gastronomia ofertado pelo CVTEC/Crato faz-se necessária a adequação do seu corpo docente com a contratação de, pelo menos, mais um docente com formação específica em Gastronomia.

II – FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Fundamentam o presente Parecer a Lei Federal nº 9.394/1996, que instituiu as Diretrizes e Bases da Educação Nacional; a Resolução CNE/CEB nº 1/2021, que estabeleceu as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional e Tecnológica, a Resolução CEE nº 466/2018, alterada pela de nº 485/2020, que regulamentou esta formação no âmbito do Sistema Estadual de Ensino do Ceará, e as orientações do Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos.

III – VOTO DO RELATOR

Vistos e analisados os documentos cadastrados no Sisprof, a análise documental da assessoria técnica da Cedup e o Relatório da especialista avaliadora designada por este CEE, voto favoravelmente pelo credenciamento do Instituto Centro de Ensino Tecnológico (Centec)/Unidade CVTEC/Crato, Censo Escolar nº 23274395, Instituição sediada na Avenida Padre Cícero, nº 1260, Bairro São Miguel, CEP: 63.122-445, no município de Crato, pela renovação do

FOR: GR

REV: JAA

Conselho Estadual de Educação

Rua Napoleão Laureano, 500 – Bairro de Fátima – CEP: 60411-170

Fortaleza-CE • Fone: (85) 98238.7314

CÂMARA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR E PROFISSIONAL

Cont./Parecer nº 13/2024

reconhecimento do Curso Técnico em Gastronomia – Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer, ofertado na modalidade Presencial e na forma subsequente ao ensino médio pelo referido Instituto, com previsão de oferta de três turmas anuais, com 30 (trinta) vagas cada, sem interrupção, até 31 de dezembro de 2025, e pela homologação do Regimento Escolar.

Essa Instituição deverá, para o próximo credenciamento:

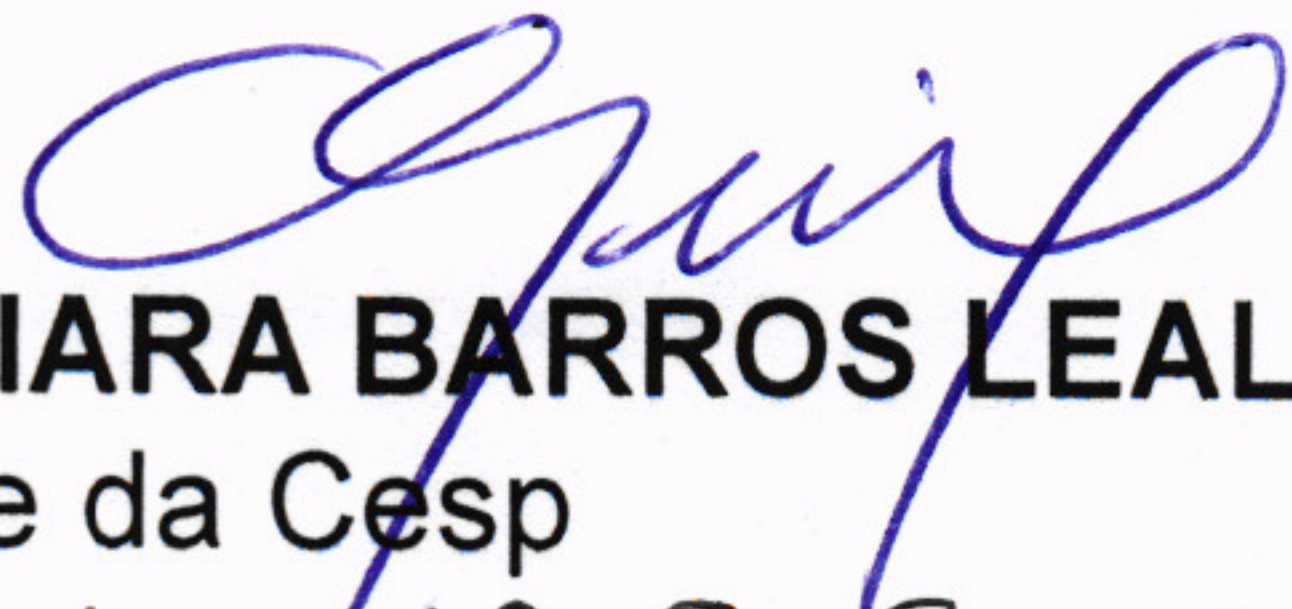
- 1) Atualizar o Projeto Pedagógico Institucional (PPI) e o Plano de Curso Técnico em Gastronomia, pelo menos a cada cinco anos;
- 2) Providenciar novo Laudo Técnico de higiene e segurança do trabalho das instalações do CVTEC/Crato;
- 3) Ampliar o corpo docente do curso Técnico em Gastronomia com a contratação de, pelo menos, mais um professor com formação específica na área de Gastronomia para atender aos componentes curriculares programados, lotando os professores para ministrarem, no máximo, quatro disciplinas cada um.

IV – CONCLUSÃO DA CÂMARA

Parecer aprovado na Sala das Sessões da Câmara da Educação Superior e Profissional do Conselho Estadual de Educação, em Fortaleza, aos 17 de janeiro de 2024.



SAMUEL BRASILEIRO FILHO
Conselheiro Relator



GUARACIARA BARROS LEAL
Presidente da Cesp



ADA PIMENTEL GOMES FERNANDES VIEIRA
Presidente do CEE