

Secretaria-Geral
da Governadoria



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA-GERAL DE GOVERNO
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
COORDENAÇÃO DA CÂMARA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

Processo: 202319222000031

Nome: SUPERINTENDÊNCIA DO MAIS EMPREGO

Assunto: Autorização do Curso Técnico em Gastronomia

PARECER SGG/COCEP - CEE-18460 Nº 141/2023

I - HISTÓRICO

O **Colégio Tecnológico do Estado de Goiás Goiandira Ayres do Couto**, mantido pela Secretaria de Estado da Retomada, inscrita no CNPJ 37.992.607/0001-05, localizado na Rua Aeroporto, Qd. 09, Lt. 01, nº19.141- Bairro João Francisco, Cidade de Goiás/GO, por meio de seus mantenedores solicita desta Casa a autorização do Curso Técnico em Gastronomia/Presencial pertencente ao Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer

Constam dos autos os seguintes documentos:

- Ofício 06;
- Check List - Documentação curso Técnico em Gastronomia;
- Minuta ;
- Despachos 42 e 135;
- Ofício 142;
- Lei Ordinária;
- Ofício ;
- Dados da Mantenedora;
- CNPJ ;
- Comprovante de Endereço;
- CNPJ Conselho Diretor;
- Justificativa dos Alvarás e Bombeiro;
- Memorial Descritivo;
- Planta Baixa ;
- Quadro de Ocupação salas ;
- Recursos e Materiais equipamentos ;
- Biblioteca Digital;
- Biblioteca básica e complementar ;
- Declaração do Mantenedor Corpo Docente ;

- Nominata Corpo Docente
- Nominata Corpo Técnico;
- PPP
- Regimento Interno ;
- Plano de Curso Gastronomia ;
- Check List;
- Despacho 45 ;
- Minuta ;
- Despachos 398 e 461;
- Ofício 474 ;
- E-mail ;
- Recebimento Ref ao Ofício 474 SER;
- Ofício ;
- 1 Currículos Lattes (Ana Flávia Moraes) ;
- 2 Currículos Lattes (Thaísa Anders);
- Minuta ;
- Despachos 552 e 666;
- Ofício 783;
- Termo Ana Flávia Moraes e Silva ;
- Termo Thaisa Anders Carvalho Souza;
- Portaria 60 ;
- Minuta ;
- Despacho 652 ;
- E-mail ;
- Despacho 744 ;
- Ofício 925;
- E-mail ;
- Recebimento Oficio 925
- Relatório instrumento de verificação;
- E-mail ;
- Manifestação.

II – Análise

1. Parte Documental

Convém destacar que o COTEC Goiandira Ayres do Couto na Cidade de Goiás/GO obteve credenciamento por meio da Resolução CEE/CEP N. 57 de 3 de setembro de 2015, com vigência até 31/12/2014.

Foram anexados aos autos do processo uma justificativa pela ausência dos alvarás, realçando que a instituição está em processo de reforma e adequação de acessibilidade e em razão disso não puderam apresentar tais documentos.

2. Da Comissão de Verificação.

O processo de de autorização do Curso Técnico em Gastronomia foi submetido à avaliação por comissão designada pelo Conselho Estadual de Educação de Goiás, composta pelas especialistas **Ana Flávia Moraes e Silva** e **Thaísa Anders Carvalho Souza** que emitiram nota 4,9. A visita à Instituição de Educação Profissional ocorreu na data de 14 e 15 de março de 2023, a qual deu origem ao relatório técnico 14 contendo a seguinte síntese:

Duração do Curso face aos Catálogos do MEC. O curso Técnico de Nível Médio em Gastronomia será reralizado em regime modular e as aulas serão ministradas de forma presencial tendo por período mínimo integralização de 12 meses e máximo de 2 anos, entre a conclusão do primeiro e o último módulo.

Número de vagas a serem ofertadas semestralmente / anualmente, por período e turma, considerando a estrutura existente e a relação professor / aluno / tutor / aluno. Número de turmas: 12 (ofertadas em 4 anos), Número de vagas por turma: 30 vagas.

Das Nominatas dos corpos técnico administrativo e docente. Atendem as necessidades.

Quanto ao Regimento Escolar e Projeto Político Pedagógico – PPP. Regimento apresenta clareza quanto à estrutura organizacional e ficará adequado na sede em construção, em que a infraestrutura física favorece a implantação.

Quanto à Biblioteca e ao acervo bibliográfico disponível, considerando a bibliografia básica e complementar. Acervo adequado e em quantidade suficiente. Alguns ainda serão adquiridos, mas estão previstos.

Atendimento das necessidades de laboratórios e oficinas, considerando os requisitos contidos no CNCT do MEC. Equipamentos, e utensílio a serem utilizados nas práticas laboratoriais foram adquiridos (alguns já em uso e outros armazenados em depósito) Estes deverão equipar o laboratório de técnicas

Situação da instituição de ensino quanto ao Alvará de Funcionamento Municipal, Alvará da Vigilância Sanitária e Laudo de Conformidade do Corpo de Bombeiros. Edifício em construção, após a conclusão os documentos serão providenciados, assegurados a representante da mantenedora Fundação RTVE, Diretora de Ensino do CETT/UFG-Profª Daiana Pimenta, que esteve presente no COTEC GAC no dia da visita.

3. Da Estrutura Física.

A avaliação em relação a estrutura física analisada em projeto apresentado da obra em construção visitada in loco. A sede administrativa atual visitada pela Comissão é uma casa alugada na Cidade de Goiás em área tombada como Patrimônio Cultural Mundial e a adaptação para o funcionamento temporário do COTEC está satisfatória, Biblioteca tem sala térrea compartilhada com secretaria, não possui lanchonete no prédio atual mas possui aos arredores, as salas de aula temporariamente são usadas 8 salas térreas com acessibilidade em média 42m² cada sala (Horário diurno na UEG, horário noturno CEPI) e uma sala aberta no COTEC. A sala dos professores é compartilhada com a coordenação pedagógica, os banheiros no prédio da UEG e no CEPI estão proporcionalmente adequados as dimensões dos prédios e te acessibilidade já sede administrativa atual do COTEC possui somente um banheiro com qualidade a desejar, há um espaço aberto no COTEC atual que é multifuncional e multiusuário em situação provisória, tem sido utilizada como sala de aula, laboratório para curso de Modelagem e Corte e Costura e na disponibilidade é utilizado também como convivência estando anexo à copa da unidade.

4. Laboratório relacionado ao Curso.

Por oportuno, o laboratório de Culinária conta com 3 fogões industriais, panelas, 1 câmara fria, 1 forno 2 tempos e 1 estufa, fornos, cubas gastronorms, 1 forno combinado, 1 forno industrial, colheres, facas, 4 fornos domésticos, 4 batedeiras domésticas, 1 batedeira industrial, 1 masseira, 4 liquidificadores industrial 10L, 3 mixer, 4 cilindro para massa. A estrutura atual é improvisada, mas atende a necessidade dos cursos ofertados, utilizam além da estrutura adaptada a cozinha industrial da secretaria de cultura e também da Associação das Mulheres Coralinas, locais visitados pela comissão e também atendem a demanda, os equipamentos que não estão em uso estão armazenados para instalação na estrutura definitiva.

Outros equipamentos e utensílios serão adquiridos conforme necessidade.

5. Da Biblioteca e Acervo.

Bibliografia Básica (Curso em análise) 484 livros, Bibliografia Complementar (Curso em análise) 160 livros, Literários (NA), Acervo Virtual (Curso em análise) com acesso simultâneo 999. Total do Acervo 1323.

Consta dos autos do processo também o Contrato celebrado com Pearson Education do Brasil Ltda. Este contrato é relativo à biblioteca virtual, que além de atender às Bibliografias do Plano de Curso, possui um número significativo de títulos. O software BBlivre é utilizado para a gestão da Biblioteca. Também, existem 4 computadores para pesquisa com acesso a internet.

O acervo virtual foi aberto este ano com capacidade para 999 acessos simultâneos, ainda vão adquirir licença para acesso à periódicos pagos.

6. Estrutura Tecnológica.

Após análise documental observou-se que a Unidade escolar possui 9 televisores, Datashow ou Retroprojetores 7, Lousa Digital 1, Multimídias 1, Laboratório de Informática com 63 computadores, ambiente virtual de aprendizagem AVA. De acordo com Comissão existem planos para parcerias com a UEG para desenvolvimento de projetos de extensão com intuito de apoiar alunos na base de português e matemática, também já tem alunos atuando como monitores nos cursos para dar suporte aos alunos com maiores dificuldades. A apostilas dos cursos são elaboradas pelos professores e enviadas em PDF para os alunos e o laboratório de informática fica a disposição dos alunos dia todo.

7. Dos Requisitos de acesso.

No que se refere a matrícula do aluno no Curso Técnico de Nível Médio em Gastronomia o(a) candidato(a) ao curso deverá realizar a inscrição no site (<https://cett.org.br>), aguardar o resultado do edital, se aprovado, efetivar sua matrícula na unidade escolar de acordo com o limite de vagas oferecidas. Além disso, é necessário que o(a) candidato(a): Tenha completado o Ensino Fundamental; Comprovante de conclusão ou declaração de estar cursando o Ensino Médio; Tenha, no mínimo, 16 anos; Apresente os documentos solicitados e definidos em edital.

8. Dos Objetivos do Curso.

O curso objetiva que o aluno adquira as competências profissionais gerais do eixo e específicas da habilitação, com foco no perfil profissional de conclusão que possibilitará aos egressos assumirem diferentes oportunidades no mercado de trabalho, conforme o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (4ª edição) do Ministério da Educação, têm-se como campos de atuação primários:

- Restaurantes
- Lanchonetes
- Bares
- Eventos

- Catering
- Cozinha industrial
- Meios de hospedagem
- Cruzeiros marítimos e embarcações turísticas
- Demais estabelecimentos que ofertem refeições

9. Do Perfil de Conclusão.

O perfil de conclusão está de acordo com as competências gerais da área e as específicas do curso.

10. Da organização curricular:

Insta esclarecer que o curso está organizado por módulos/Etápas com carga horária total de 900 horas, distribuídas da seguinte forma:

- **Etapa I** – com carga de 160 horas de aula teórica, saída intermediária para Qualificação Profissional em Formação Básica em Cozinha e suas Funcionalidades;
- **Etapa II** – com carga de 160 horas de aula teórica, com saída intermediária para Qualificação Profissional em Técnicas Culinárias;
- **Etapa III** - com carga de 160 horas de aula teórica, com saída intermediária para Qualificação Profissional em Gastronomia Brasileira e Regional;
- **Etapa IV** – com carga de 160 horas de aula teórica com saída intermediária para Qualificação Profissional em Cozinheiro Empreendedor;
- **Etapa V** – com carga de 160 horas de aula teórica, com saída intermediária para Profissional em Cozinha Sustentável;
- **Etapa VI** – com carga de 100 horas de aula teórica Trabalho de conclusão de curso; Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio em Gastronomia, com total de 900 horas.

O Plano de Curso não prevê estágio obrigatório.

12. Das Vagas

O Colégio Tecnológico do Estado de Goiás – Goiandira Ayres do Couto, ao longo de 4 (quatro) anos, prevê a oferta de até 12 (doze) turmas do Curso Técnico de Nível Médio em Gastronomia. Serão ofertadas até 30 (trinta) vagas por turma, nos turnos matutino, vespertino e noturno, caso haja demanda.

13. Da Nominata do Corpo Técnico e Docente

O corpo docente é composto por 02 (dois) professores e corpo técnico com 7 funcionários entre eles diretor e vice, coordenador, secretária e Técnicos administrativos.

14. Do Regimento Escolar

É importante ressaltar que o Conselho Estadual de Educação não aprova regimentos escolares e nem os projetos pedagógicos das escolas, tarefa coletiva e exclusiva da comunidade escolar (alunos, professores, servidores e pais), nos termos dos artigos 12, 13 e 14 da Lei Nacional nº 9.394/1996 – LDB e da Instrução Normativa CEE/GO Nº 01/2013. Sobre estes documentos o Conselho Estadual exerce

o controle de legalidade, assim estes documentos não podem, em nenhum dos seus artigos, contrariarem a legislação em vigor sob pena de nulidade.

16. Manifestação dos Gestores da Instituição quanto ao Relatório Técnico da Comissão de Especialistas.

Há informações nos autos do processo que a Instituição concordou com as considerações finais da comissão de especialistas.

III – VOTO

Após análise dos documentos nos autos e relatório da Comissão Verificadora, vota-se por:

- **Autorizar** até 31 dezembro de 2026 o Colégio Tecnológico do Estado de Goiás Goiandira Ayres do Couto, mantido pela Secretaria de Estado da Retomada, inscrita no CNPJ sob N. 37.992.607/0001-05, localizado na Rua Aeroporto Q.09 Lt. 01, número 19.141- Bairro João Francisco, Cidade de Goiás/GO, a ofertar o Curso Técnico em Gastronomia com 90 vagas anuais.
- **Aprovar** o Plano de Curso Técnico em Gastronomia/presencial, com 900 horas, com as seguintes qualificações profissionais:
 - Formação Básica em Cozinha e suas Funcionalidades;
 - Profissional em Técnicas Culinárias;
 - Profissional em Gastronomia Brasileira e Regional;
 - Profissional em Cozinheiro Empreendedor;
 - Cozinha Sustentável.
- **Determinar** que os gestores da Instituição atenda os seguintes quesitos:
 - **Atender** ao previsto no Art. 28, Resolução CEE/Pleno N. 04/2015 quanto ao "limite máximo de 40 estudantes por turma, respeitado espaço mínimo de 1,20m², por estudante, em sala de aula, respeitado também o espaço para circulação do docente de 2,50m², e a proporcionalidade adequada de grupos de estudantes, para atendimento em laboratórios e oficinas destinadas à prática de ensino profissional".
- **Determinar** a inserção da resolução de autorização do curso em epígrafe no Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica - SISTEC, para efeito de validade nacional dos diplomas expedidos.
- **Determinar** seja feito, no SISTEC/MEC, o registro do Diploma, antes de ser ele entregue ao aluno, apondo-lhe, no verso:” Diploma registrado no SISTEC/MEC sob N..../ano...., de acordo com o Art.36-D, da Lei N.9394/96 e Resolução CNE N.03, de 30/09/2009.”

É o Voto.

Elcival José de Souza Machado
Conselheiro Relator

A Câmara de Educação Profissional aprovou por **unanimidade** o voto do Conselheiro Relator.

Coordenação da Câmara de Educação Profissional do Conselho Estadual de Educação, aos 31 dias do mês de agosto de 2023.



Documento assinado eletronicamente por **ELCIVAL JOSE DE SOUZA MACHADO, Conselheiro (a)**, em 31/08/2023, às 10:06, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **MARCOS ELIAS MOREIRA, Presidente**, em 31/08/2023, às 10:48, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1 informando o código verificador **47094888** e o código CRC **930BB15D**.



Referência: Processo nº 202319222000031



SEI 47094888