

PARECER DR Nº 43 DE 01 DE SETEMBRO DE 2023

COMITÊ DE EDUCAÇÃO

PROCEDÊNCIA Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC.
Departamento Regional de Santa Catarina – Florianópolis/SC.

OBJETO Autorização do Curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio, Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer, para oferta no Senac Joinville.

PROTOCOLO Nº 11000/2023

I – HISTÓRICO

O Diretor Senac Joinville, mantida pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC/SC, com sede no Município de Joinville, encaminha ao Comitê de Educação, processo em que solicita a Autorização do Curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio, Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer, para oferta no Senac Joinville.

II – ANÁLISE

Respaldado nas Resoluções do Conselho Regional do Senac/SC nº 002, de 27 de fevereiro de 2012; nº 023, de 27 de dezembro de 2012 e nº 028, de 11 de dezembro de 2019, destaca-se a seguir:

2.1 Identificação

- a) Processo de solicitação encaminhado pelo Sr. Ronaldo Ribeiro, Diretor do Senac Joinville.
- b) Identificação da Mantenedora com o respectivo endereço e a relação o quadro diretivo.

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Regional do Senac/SC
Rua Felipe Schmidt, 785 – 6º e 7º andares
CEP: 88010-002 Centro – Florianópolis/SC
Fone: (48) 3251-0521



NOME	FUNÇÃO
Alexandre Bevilacqua Meneguetti	Diretor Regional
Renata Rubik Maestri	Diretora de Educação Profissional e Diretora de Inovação e Tecnologia
Ivanir Salete Bazzei	Diretora de Marketing e Comunicação
Marisa Martini	Diretora de Recursos Humanos
Anderson Redinha Malueiro	Diretor Administrativo
Marcio Pires de Camargo	Diretor Financeiro

2.2 Identificação da Unidade de Ensino com o respectivo endereço:

Senac Joinville

Endereço: Rua Visconde de Taunay, 730

Bairro: Atiradores - CEP: 89203-062

Joinville/SC

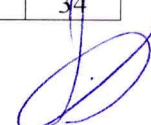
2.3 Aspectos Pedagógicos:

a) O Plano do Curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio está em conformidade com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC e a Resolução CR nº 028/2019. O Plano de Curso encontra-se disponível na Intranet do Senac/SC.

b) O Projeto Pedagógico comprovando as condições necessárias para o funcionamento do curso está disponibilizado no Senac Joinville.

c) Matriz Curricular, sendo:

Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio		
1º Ano		CH
Área de Linguagens e suas Tecnologias	Língua Portuguesa 1	100
	Língua Inglesa 1	100
	Artes 1	33
	Educação Física 1	33
Área de Matemática e suas Tecnologias	Matemática 1	100
Área de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas	Geografia 1	33
	História 1	33
	Filosofia 1	33
	Sociologia 1	33
Área de Ciências Naturais e suas Tecnologias	Química 1	34
	Física 1	34
	Biologia 1	34



Lab Juventude	Somos diferentes, mas estamos juntos: autoestima e diversidade	33
	Se liga nas finanças: usando seu dinheiro com consciência	33
	O corpo fala: linguagem do movimento	33
	I read, We write, Everybody speaks	66
	Você importa: aprendendo a otimizar o seu tempo	33
	Do fogão ao mundo profissional	66
	Aromas e raízes do passado: viajando na história	33
	Cortando os riscos da cozinha	66
	*Show de Serviço: equilibrando bandejas	33
	*Saiu pra entrega: na rota do delivery	
Área de formação profissional	Organizar o ambiente de trabalho para produções gastronômicas	36
	Elaborar e monitorar a execução de fichas técnicas para produções gastronômicas	60
	Controlar e organizar estoques em ambientes de manipulação de alimentos	36
Integradora	Pré-Projeto Integrador	28
	Por dentro da pesquisa: da observação a experimentação	20
	Oficina: a arte de experimentar	24

Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio		
2º Ano		CH
Área de Linguagens e suas Tecnologias	Língua Portuguesa 2	100
	Língua Inglesa 2	100
	Artes 2	33
	Educação Física 2	33
Área de Matemática e suas Tecnologias	Matemática 2	100
Área de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas	Geografia 2	33
	História 2	33
	Filosofia 2	33
	Sociologia 2	33
Área de Ciências Naturais e suas Tecnologias	Química 2	34
	Física 2	34
	Biologia 2	34
Lab Juventude	Onde estou: tendências e áreas de atuação	33
	Politize-se: cidadania em ação	33
	Movimente-se	33
	Sabores do ofício	66
	*Party Planners: fazendo a festa acontecer	33
	*InstaFood: o sabor dos likes	
Área de formação profissional	Elaborar e operacionalizar cardápios	72
	Supervisionar o pré-preparo de produções gastronômicas	180
	Preparar produções gastronômicas da cozinha fria	72
Integradora	Projeto Integrador	16
	Por dentro da pesquisa: dos dados ao resultado	30
	Oficina: a arte de criar	32

Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio		
3º Ano		CH
Área de Linguagens e suas Tecnologias	Língua Portuguesa 3	100
	Língua Inglesa 3	100
	Artes 3	33
	Educação Física 3	33
Área de Matemática e suas Tecnologias	Matemática 3	100
Área de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas	Geografia 3	33
	História 3	33
	Filosofia 3	33
	Sociologia 3	33
Área de Ciências Naturais e suas Tecnologias	Química 3	34
	Física 3	34
	Biologia 3	34
<i>Lab Juventude</i>	Para onde vou: ideias criativas e possibilidades de carreira	33
	Gestão do futuro: o protagonismo da diversidade	33
	Corpo e postura: qualidade de vida no trabalho	33
	Sabor sem rótulos: escolhas, dietas e filosofias	33
	Gastronomia Digital: transformando <i>likes</i> em negócios	33
	*Cozinhe e compartilhe: o papel da cozinha social contra insegurança alimentar	33
	*Do <i>Start</i> ao <i>Up</i>	
Área de formação profissional	Preparar e finalizar produções de panificação e confeitaria	108
	Preparar produções gastronômicas da cozinha quente	108
	Auxiliar na gestão operacional de empreendimentos gastronômicos	96
Integradora	Projeto Integrador	16
	Por dentro da pesquisa: da análise a proposição	40
	Oficina: arte de decidir	34
Certificação de Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio		

d) A documentação do corpo técnico-administrativo e docente encontra-se disponível na Unidade Educacional. Os professores são contratados conforme normas trabalhistas e normas internas do Senac/SC.

III. CONSIDERAÇÕES DO COMITÊ DE EDUCAÇÃO

Considerando a justificativa do projeto para implantação do curso em questão, a qual é convincente nos aspectos apresentados em pesquisa socioeconômica que demonstrou dados regionais como: campo de atuação deste profissional; justificativa de público-alvo do município; alunos matriculados no ensino médio; renda média no município; número de empregados e empresas na região e municípios vizinhos, o Comitê de Educação emite o seguinte voto.



IV. DECISÃO DO COMITÊ DE EDUCAÇÃO

O Comitê de Educação, por unanimidade dos presentes, emite parecer favorável à Autorização do Curso Técnico em Gastronomia Integrado ao Ensino Médio, Eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer, para oferta no Senac Joinville, mantido pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC/SC.

Renata Rubik Maestri - Diretora de Educação Profissional, Diretora de Inovação e Tecnologia e Presidente do Comitê de Educação
Claudia Rosa - Assessoria Técnica
Anderson Redinha Malgueiro - Diretor Administrativo
Ivanir Saete Bazzei - Diretora de Marketing e Comunicação
Marisa Martini - Diretora de Recursos Humanos
Marcio Pires de Camargo - Diretor Financeiro
Melissa Maria de Souza Zimmermann – Coordenadora do Setor de Registro e Regulação Educacional

V. DECISÃO DO DIRETOR REGIONAL

O Diretor Regional do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC/SC, por delegação do Conselho Regional, conforme Resoluções do Conselho Regional nº 002/2012, nº 023/2012, nº 028/2019, e decisão do Comitê de Educação, autoriza o presente parecer.



ALEXANDRE BEVILACQUA MENEGUETTI
Diretor Regional