



CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO

PRAÇA DA REPÚBLICA, 53 – CENTRO/SP - CEP: 01045-903
FONE: 2075-4500

PROCESSO	015.00159528/2023-11		
INTERESSADA	Secretaria Estadual de Educação - SP		
ASSUNTO	Consulta sobre Projeto de Curso Técnico em Hospedagem		
RELATORAS	Cons ^{as} Ghisleine Trigo Silveira e Marlene Aparecida Zanata Schneider		
PARECER CEE	Nº 474/2023	CEB	Aprovado em 23/08/2023

CONSELHO PLENO

1. RELATÓRIO

1.1 HISTÓRICO

O Secretário Executivo da Secretaria de Estado da Educação, por meio de Ofício 08/2023-SEDUC-EPP, de 13/07/2023, encaminha à Presidência, para análise, o Plano de Curso de Técnico em Hospedagem, com a duração de 1.000 horas, a ser oferecido a partir de 2024 para estudantes da 2ª série do Ensino Médio, como organização do 5º (quinto) Itinerário Formativo, conforme determina a Lei Federal 13.415/2017, Deliberações CEE 207/2022 e 138/2016. Além do Plano de Curso de Técnico em Hospedagem (fls. 01 a 49), consta do expediente Parecer Técnico do referido Curso, emitido pelo Centro Paula Souza, Protocolo 096/2023, realizado com base na Deliberação CEE 207/2022 e Indicação CEE 215/2022.

O referido processo foi encaminhado, pela Chefia de Gabinete e por determinação da Presidência, à relatoria conjunta das Conselheiras Ghisleine Trigo Silveira e Marlene Aparecida Zanata Schneider.

1.2 APRECIÇÃO

Em sua apreciação, as Relatoras adotaram como referenciais o Projeto de Curso encaminhado pela SEDUC, a análise técnica de especialista do Centro Paula Souza, tendo sempre presentes os referenciais legais que orientam a oferta do 5º Itinerário Formativo: Lei Federal 13.415/2017, Resolução CNE/CEB 03/2018, Resolução CNE/CP 01/2021, Deliberações CEE 138/2016 e 207/2022 e Indicação CEE 215/2022.

O Curso em questão está previsto em um dos eixos tecnológicos do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do Ministério da Educação, 4ª edição – 2020. A proposta de curso objeto desta análise, com a duração de 1000 horas, deverá ser oferecida aos estudantes que venham a participar do Programa de Expansão do Ensino Profissional, integradamente à Formação Geral Básica, garantindo-se ao estudante a carga horária total prevista para a duração do Ensino Médio, nos termos da legislação vigente. Além da Habilitação Profissional de Técnico em Hospedagem prevê-se a Saída Intermediária em Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio em Hospedagem.

Sobre o Projeto de Curso de Técnico em Hospedagem, segundo a Proposta da SEDUC

A Proposta de Projeto de Curso contempla os conteúdos previstos na Indicação CEE 215/2022 e na Resolução CNE/CP 01/2021, como pode se observar em seu Sumário (fls.2). Nos parágrafos seguintes, apresenta-se uma síntese dos aspectos tratados em cada um dos títulos sumariados, sugerindo-se eventuais complementações que devem ser providenciadas pela SEDUC, sob a designação **Pontos de atenção**.

- **Justificativa e objetivos**

Justificativa

No Plano de Curso de Técnico em Hospedagem, modalidade presencial, a SEDUC justifica a necessidade de oferta do curso (fls. 3) pelo fato de São Paulo ser um dos estados mais importantes do Brasil no que se refere a turismo e eventos. Após o período de desaceleração devido à pandemia de Covid-19, o setor de hotelaria e eventos está mostrando sinais de recuperação, de acordo com o relatório "Hotelaria em números 2022", realizado pela JLL em parceria com o Fórum de Operadores Hoteleiros do Brasil (FOHB) e com o Resorts Brasil. Em 2022 os hotéis recuperaram suas taxas de ocupação em níveis superiores a 2019.



CEESP/PC/2023/00486

Nesse cenário, aumenta a demanda por profissionais qualificados, razão pela qual um Curso Técnico em Hospedagem pode aumentar as chances de empregabilidade dos estudantes, uma vez que os egressos terão desenvolvido técnicas e conhecimentos práticos relacionados à operação de recepção, reservas, operações de alimentos e bebidas, eventos, marketing hoteleiro e outras áreas relevantes da área em questão.

Pontos de atenção em relação à justificativa

- Nos termos da Indicação CEE 215/2022, a instituição de Ensino deve mencionar as razões da oferta do curso, lastreadas em estudos e pesquisas do setor produtivo e das ocupações existentes. Portanto, embora o Plano de Curso ora em análise tenha se referido às demandas associadas ao panorama da hospedagem no estado de São Paulo, é necessário ainda que SEDUC inclua dados socioeconômicos, educacionais e profissionais da região e do município em que cada curso será instalado que justifiquem a necessidade efetiva do referido curso e, se este for o caso, de algumas de suas ênfases.

Objetivos

O Plano de Curso assim explicita os objetivos do Curso Técnico em Hospedagem:

- formar profissional qualificado com competências para atuar em procedimentos operacionais e atender às demandas das empresas do mercado de hospitalidade com foco em resultados;

- contribuir para a formação do ser social, crítico e reflexivo frente à sua área de atuação profissional, promovendo a consciência da importância social e cultural e buscando fornecer conhecimento teórico sólido sobre a indústria da hospitalidade;

- oferecer uma formação que integre a qualificação profissional com conhecimentos técnicos específicos, bem como os aspectos socioemocionais. Além da aquisição de conhecimentos técnicos para trabalhar nas diferentes áreas do setor de hospitalidade, os estudantes serão estimulados a desenvolver habilidades socioemocionais, como trabalho em equipe, comunicação eficaz, relacionamentos interpessoais, entre outras;

- qualificar e preparar os profissionais para o desempenho eficaz de suas atividades em consonância com as novas exigências do mundo do trabalho, preparando-os para lidar com demandas e tendências em constante mudança do setor de hotelaria e eventos, proporcionando habilidades e conhecimento atualizados para que possam se destacar em suas carreiras;

- contribuir para o desenvolvimento da atividade hospitaleira, por meio de uma formação prática e reflexiva tanto em laboratórios, em que os estudantes simulam seus conhecimentos teóricos na prática, desenvolvendo habilidades profissionais e preparando-se para o mundo do trabalho, quanto em oportunidades de estágio não obrigatório em ambientes reais de trabalho.

Segundo parecer do especialista, os objetivos apresentados no Plano de Curso "*atendem à demanda para a formação técnica em questão*", contemplando, assim, as exigências da Deliberação CEE 207/2022 e da Indicação CEE 215/2022 (fls. 53).

• Requisitos de acesso

Segundo a SEDUC, o "*acesso ao Curso Técnico em Hospedagem é destinado aos estudantes que tenham concluído o 9º ano do ensino fundamental e estejam devidamente matriculados no ensino médio na escola da rede pública estadual paulista em que o curso técnico será ofertado*", do que se depreende que se terá um curso integrado ao Ensino Médio, conforme já se observou de início. Nada impede, no entanto, que sejam admitidos estudantes transferidos de outras redes para a 1ª série do ensino médio de escolas da rede estadual ou mesmo para as séries seguintes.

Informa-se, ainda, que "*o acesso direto à 3ª série ou ao longo da 2ª série poderá ocorrer mediante avaliação de competências adquiridas por aproveitamento de estudos realizados, experiências profissionais prévias na área do curso ou reclassificação*". A esse respeito, é necessário observar o artigo 46 da Resolução CNE/CP 01/2021, citado corretamente pela SEDUC no item 5 do Plano ora apreciado:

"Art. 46. Para prosseguimento de estudos, a instituição de ensino pode promover o aproveitamento de estudos, de conhecimentos e de experiências anteriores, inclusive no trabalho, desde que diretamente



relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação profissional ou habilitação profissional técnica ou tecnológica, que tenham sido desenvolvidos.” (g.n)

- **Perfil profissional de conclusão**

Ao concluir a 3ª série do Ensino Médio, incluindo a carga horária prevista do curso técnico para a série em questão, o estudante terá a certificação de Ensino Médio com Habilitação Profissional de Técnico em Hospedagem.

Às fls. 6, o Plano de Curso apresenta o perfil de saída dos estudantes, destacando aspectos socioemocionais que lhes serão assegurados, além de explicitar as seguintes competências técnicas:

- Atender clientes de diversas áreas e dar suporte às suas necessidades;
- Saber utilizar a língua inglesa para se comunicar com clientes estrangeiros;
- Saber utilizar a legislação vigente aplicada à hospitalidade em situações de atendimento;
- Utilizar os principais sistemas operacionais hoteleiros;
- Saber utilizar as ferramentas do pacote Office para desempenhar funções de rotina nas diferentes áreas operacionais em hospitalidade.
- Utilizar normas e procedimentos da área de atuação no setor de hospitalidade para:
 - trabalhar em procedimentos de recepção;
 - limpar, higienizar e organizar unidades habitacionais do meio de hospedagem;
 - supervisionar manutenção de equipamentos e infraestrutura;
 - executar planejamento e organização de diferentes formatos de eventos;
 - executar serviços na área de alimentos e bebidas;
 - trabalhar em procedimentos de reservas;
 - organizar e trabalhar na área de recreação.

Segundo o Parecer do especialista, a explicitação do perfil profissional de saída do Curso Técnico em Hospedagem atende plenamente ao explicitado no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, fazendo ainda menções ao previsto na Classificação Brasileira de Ocupações (fls. 55).

- **Perfil profissional da Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar em Hospedagem**

Ao concluir a 2ª série do Ensino Médio, incluindo a integralização da carga horária prevista do curso técnico para a série em questão, o estudante terá a certificação intermediária de Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de AUXILIAR EM HOSPEDAGEM.

Segundo o especialista, o detalhamento do perfil de saída do Auxiliar “*contempla o inciso IV do artigo 25 da Resolução CNE/CP 1, de 5 de janeiro de 2021, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica*”. (fls. 55)

- **Organização curricular**

Estrutura de organização curricular

A Matriz Curricular prevê carga horária de 1.000 (mil) horas, distribuídas igualmente pela segunda e terceira séries do Ensino Médio. São contemplados dez componentes curriculares, cada um com duração de 100 horas, combinando teoria e prática, conforme especificações do quadro seguinte.

Quadro 1. Carga horária dos componentes que integram a estrutura curricular do Curso de Técnico em Hospedagem, classificadas em parte teórica e parte prática

CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM					
ANO	DO	Componente curricular	Parte teórica (em horas)	Parte prática (em horas)	TOTAL (em horas)
Ano 1 (2º EM)		Iniciação à Hospitalidade	100,0	0,0	100,0
		Operação Hoteleira – Reservas e Recepção	86,7	13,3	100,0
		Experiência do Cliente	70,0	30,0	100,0
		Carreira e Competências para o Mercado de Trabalho	70,0	30,0	100,0
SUBTOTAL			326,7	73,3	400,00
Ano 2 (3º EM)		Operação em Eventos	100,0	0,0	100,0
		Operação Hoteleira – Governança	85,0	12,5	97,5 (1)



	Operação Hoteleira – Alimentos e Bebidas (A&B)	67,5	32,5	100,0
	Operação Hoteleira – Recreação	85,0	15,0	100,0
	Inglês Instrumental Aplicado a Hotelaria e Eventos	100,0	0,0	100,0
	Projeto Multidisciplinar	55,0	47,5	102.5 (2)
	CARGA HORÁRIA SUBTOTAL	492,5	107,5	600,00
	CARGA HORÁRIA TOTAL	819,2	180,8	1000,0

Como se verifica no quadro 1, as cargas horárias de aulas práticas totalizam 73,3 horas na 2ª série do Ensino Médio e 107,5 horas na terceira série, totalizando, assim 180,8 horas e perfazendo 18,1% da carga horária total do curso. Essa porcentagem **não** atende ao artigo 39 da Deliberação CEE 207/2022, que fixa Diretrizes Curriculares para a Educação Profissional e Tecnológica no Sistema de Ensino do Estado de São Paulo, recomendando a adoção de um percentual mínimo de 20% de atividades práticas, preferencialmente realizadas em laboratórios técnicos.

Pontos de atenção em relação à estrutura curricular

- O componente “Carreira e Competências para o Mercado de Trabalho” foi inserido em duplicata, às fls. 11 e 12. Embora seja evidente que se trata de equívoco, é necessário corrigi-lo, para evitar eventuais interpretações equivocadas;

- Embora, em seu Parecer, o especialista tenha considerado que “constam do Plano de Curso da SEDUC “220 horas de atividades práticas, contemplando assim 22% da carga horária total do curso”, atendendo ao que prevê o item 1.12 da Indicação CEE 215/2022, a porcentagem de 20% não é atingida. Essa divergência se explica porque, no cômputo realizado pelo especialista, foram consignadas 20 horas para a parte prática do componente “Operação Hoteleira – Reservas e Recepção”, em lugar das 13,3 horas que constam do Plano de Curso da SEDUC; o mesmo aconteceu em relação ao componente Carreira e Competências para o Mercado de Trabalho”, com 65 horas de aulas práticas consignadas pelo especialista, em lugar das 30,0 horas registradas pela SEDUC;

- Nos componentes “Operação Hoteleira – Reservas e Recepção” e “Operação Hoteleira – Governança”, há unidades curriculares com a duração em minutos (50 e 100), o que pode dificultar a distribuição desses tempos em aulas, a permanecer a duração padrão de aulas da SEDUC de 45 minutos.

• Descrição dos componentes curriculares

O Plano de Curso apresenta, para cada um dos dez componentes curriculares, os seus objetivos, os temas que serão abordados, as competências técnicas e socioemocionais que deverão ser asseguradas aos estudantes, bem como a Bibliografia básica e complementar a ser utilizada.

No quadro seguinte, são apresentadas as Competências técnicas e socioemocionais associadas aos componentes curriculares do Curso Técnico em Hospedagem, Itinerário V.

Quadro 2. Competências técnicas e socioemocionais associadas aos componentes curriculares do Curso Técnico em Hospedagem, Itinerário V.

Componente curricular	Competências técnicas	Competências socioemocionais
2º ano		
Iniciação à Hospedagem (100 horas)	Utilizar normas e procedimentos da área de atuação no setor de hospitalidade com base nos conceitos teóricos apresentados; Saber utilizar a legislação vigente em situações de atendimento.	Transitar pelas diferentes funções e diferentes áreas de atuação de acordo com a necessidade do momento; Classificar tarefas em urgentes, importantes e rotineiras; Entender a mudança de maneira positiva no mercado de atuação profissional e encará-la como oportunidade de crescimento; Demonstrar resiliência para lidar com situações diversas, visando ao aprendizado e ao crescimento no mercado da hospitalidade; Desenvolver-se continuamente no setor a fim de qualificar-se profissionalmente.



<p>Operação Hoteleira – Reservas e Recepção (100 horas)</p>	<p>Utilizar os principais sistemas operacionais hoteleiros; Utilizar a língua inglesa para se comunicar com clientes estrangeiros tanto em situações de reserva quanto em situações de check-in, check-out e demais interações com clientes na recepção; Utilizar as ferramentas do pacote Office para desempenhar funções de rotina no departamento, efetuar reservas de clientes, fazer procedimentos de check-in e check-out, incluindo realização de cobrança final; Utilizar técnicas de atendimento ao cliente em reservas e recepção, como personalização, agilidade, resolução de problemas, flexibilidade e gerenciamento de informações; Utilizar normas e procedimentos referentes a reservas e recepção; Utilizar a legislação vigente aplicada à hospitalidade em situações de atendimento.</p>	<p>Transitar pelas diferentes áreas (recepção e reservas) e diferentes funções em reservas (processamento de reservas, inventário de unidades habitacionais, gerenciamento de tarifas, relatórios e análises etc.) e em recepção (check-in e check-out, segurança e controle de acesso, manuseio de bagagem etc.), de acordo com a necessidade do momento; Saber ouvir ativamente, expressar-se de forma clara e assertiva, e construir relacionamentos sólidos; Identificar e analisar problemas, desenvolver alternativas e implementar soluções eficazes durante a execução de um projeto; Trabalhar em equipe, compartilhando conhecimentos, contribuindo com ideias e colaborando para alcançar objetivos comuns; Saber lidar com adversidades vindas das áreas de reservas e recepção de modo proativo e eficiente; agir antecipando-se às demandas futuras de clientes ou da empresa e possíveis gargalos de reservas e recepção com foco nos resultados; Classificar tarefas em urgentes, importantes e rotineiras; entender as mudanças de sazonalidade e de mercado de forma positiva e encará-las como oportunidade de crescimento; Demonstrar resiliência para lidar com situações diversas, visando ao bom atendimento; estimular a criatividade e a inovação para melhorar processos do departamento e consequentemente a entrega do serviço; Dar e receber feedback continuamente; Reconhecer e gerenciar emoções próprias e de outras pessoas, mantendo o equilíbrio emocional em situações desafiadoras; Desenvolver-se continuamente no setor a fim de qualificar-se profissionalmente.</p>
<p>Experiência do Cliente (100 horas)</p>	<p>Utilizar os principais sistemas operacionais hoteleiros para ter informações rápidas e personalizar a experiência do cliente; Utilizar a língua inglesa para se comunicar com clientes estrangeiros e garantir a qualidade da experiência do cliente; Utilizar as ferramentas do pacote Office para desempenhar funções de rotina como, criar cartões de boas-vindas, criar identificação de salas de eventos, utilizar a comunicação por e-mail etc.; Utilizar técnicas de atendimento ao cliente para criar boas experiências, como ter escuta ativa, agir prontamente às solicitações de cliente, utilizar informações relevantes para oferecer experiências personalizadas; Utilizar normas e procedimentos da área de atuação no setor de hospitalidade; Utilizar os padrões de atendimento ao cliente estabelecidos pela empresa; Saber utilizar a legislação vigente aplicada à hospitalidade em situações de atendimento.</p>	<p>Saber ouvir ativamente, expressar-se de forma clara e assertiva, e construir relacionamentos sólidos; Identificar e analisar problemas, desenvolver alternativas e implementar soluções eficazes durante a execução de um projeto; Trabalhar em equipe, compartilhando conhecimentos, contribuindo com ideias e colaborando para alcançar objetivos comuns; Criar uma atmosfera positiva e motivadora, refletindo-se no serviço ao cliente; Reconhecer e gerenciar emoções próprias e de outras pessoas, mantendo o equilíbrio emocional em situações desafiadoras; Avaliar diferentes pontos de vista, questionando pressupostos e tomando decisões fundamentadas; Entender a mudança de modo positivo e encará-la como oportunidade de crescimento para conquistar a preferência do cliente; Demonstrar resiliência para lidar com situações diversas, visando ao bom atendimento; Estimular a criatividade e a inovação para melhorar processos do departamento e consequentemente a entrega do serviço; Saber dar e receber feedback continuamente; Desenvolver-se continuamente no setor a fim de qualificar-se profissionalmente.</p>
<p>Carreira e Competências para o Mercado de Trabalho (100 horas)</p>	<p>Criar um plano estruturado para a progressão profissional, considerando objetivos de longo prazo, metas intermediárias e estratégias para alcançá-las;</p>	<p>Reconhecer e gerenciar emoções próprias e de outras pessoas, mantendo o equilíbrio emocional em situações desafiadoras;</p>



	<p>Realizar pesquisa e análise do mercado de trabalho, identificando tendências, demandas, oportunidades e áreas de crescimento;</p> <p>Elaborar um currículo bem organizado, destacando habilidades, experiências e conquistas relevantes para as oportunidades de carreira desejadas;</p> <p>Aplicar técnicas de narrativa pessoal para entrevistas de emprego e para a construção de rede de contatos profissionais; Usar plataformas on-line de busca de emprego, redes sociais profissionais, sites de recrutamento e outras ferramentas relevantes para encontrar oportunidades de trabalho;</p> <p>Usar ferramentas digitais para gerenciamento do tempo e melhoria da produtividade; Administrar as finanças pessoais de forma eficaz, incluindo orçamento, planejamento de gastos, poupança e investimentos, a fim de alcançar estabilidade financeira e tomar decisões financeiras informadas.</p>	<p>Trabalhar em equipe, compartilhando conhecimentos, contribuindo com ideias e colaborando para alcançar objetivos comuns;</p> <p>Avaliar diferentes pontos de vista, questionando pressupostos e tomando decisões fundamentadas; Identificar e analisar problemas, desenvolver alternativas e implementar soluções eficazes durante a execução de um projeto;</p> <p>Saber ouvir ativamente, expressar-se de forma clara e assertiva, e construir relacionamentos sólidos;</p> <p>Agir com ética e integridade pessoal no ambiente de trabalho, demonstrando responsabilidade e honestidade em todas as interações.</p>
3º ano		
Componente curricular	Competências técnicas	Competências socioemocionais
Operação em Eventos (100 horas)	<p>Utilizar os principais sistemas operacionais hoteleiros para gestão de reservas, gerenciamento de recursos, acompanhamento de serviços e faturamento;</p> <p>Utilizar a língua inglesa para se comunicar com clientes estrangeiros;</p> <p>Utilizar as ferramentas do pacote Office para desempenhar funções de rotina;</p> <p>Criar contratos, propostas, roteiros e outros materiais relacionados a eventos, assim como planilhas e orçamentos;</p> <p>Utilizar técnicas de atendimento ao cliente em eventos;</p> <p>Conhecer todas as informações relevantes para responder prontamente às perguntas dos participantes e fornecer orientações adequadas;</p> <p>Ser flexível e adaptável para oferecer soluções personalizadas; Utilizar normas e procedimentos da área de atuação no setor de hospitalidade;</p> <p>Planejar, criar contratos, conhecer normas aplicadas a logística de eventos;</p> <p>Coordenar o dia do evento de acordo com os procedimentos de recepção e orientação dos participantes, gerenciamento de horários e fluxo de atividades; utilizar a legislação vigente aplicada a eventos em situações de atendimento;</p> <p>Aplicar normas de segurança em estabelecimentos e locais de eventos;</p> <p>Utilizar as regulamentações específicas da região em que o estabelecimento está inserido.</p>	<p>Transitar pelas diferentes funções e diferentes áreas de atuação de acordo com a necessidade do evento; Saber ouvir ativamente, expressar-se de forma clara e assertiva, e construir relacionamentos;</p> <p>Compreender as necessidades dos clientes para resolver rapidamente questões relacionadas ao bom andamento do evento; utilizar feedbacks para fornecer soluções às solicitações ou problemas;</p> <p>Trabalhar em equipe, compartilhando conhecimentos, contribuindo com ideias e colaborando para alcançar objetivos comuns;</p> <p>Reconhecer e gerenciar emoções próprias e de outras pessoas, mantendo o equilíbrio emocional em situações desafiadoras;</p> <p>Agir antecipando-se às demandas de clientes ou da empresa e possíveis gargalos com foco em uma entrega excepcional; Identificar e analisar problemas, desenvolver alternativas e implementar soluções eficazes durante a execução de um projeto; Saber identificar oportunidades de melhoria; estar disposto a assumir a responsabilidade e tomar a iniciativa para realizar as tarefas necessárias; Ter a capacidade de classificar tarefas em urgentes, importantes e rotineiras; Entender a mudança de modo positivo e encarar-la como oportunidade de crescimento; trabalhar com plano de contingência; Avaliar diferentes pontos de vista, questionando pressupostos e tomando decisões fundamentadas; Ser resiliente para lidar com situações diversas, visando à excelência na entrega do evento; Estimular a criatividade e a inovação para melhorar processos do departamento de eventos e consequentemente a entrega do serviço, contribuindo com ideias e soluções;</p> <p>Dar e receber feedback continuamente;</p> <p>Desenvolver-se continuamente no setor a fim de qualificar-se profissionalmente.</p>



<p>Operação Hoteleira – Governança (100 horas)</p>	<p>Utilizar os principais sistemas operacionais hoteleiros; Realizar controle de inventário; Programar e atribuir tarefas diárias do departamento; Solicitar manutenção preventiva e urgente; Utilizar a língua inglesa para se comunicar com clientes estrangeiros; Utilizar as ferramentas do pacote Office para desempenhar funções de rotina do setor de governança como planilhas de controle e estoque, manuais de procedimento, criação de relatório etc.; Utilizar técnicas de atendimento ao cliente como prontidão no atendimento, atendimento personalizado e agilidade em pedidos dos clientes; Utilizar normas e procedimentos da área de atuação no setor de hospitalidade; Usar adequadamente as normas de limpeza e higienização; Utilizar protocolos de organização de unidades habitacionais ou leitos hospitalares; Utilizar protocolos para atendimento a incidentes médicos ou acidentes; Empregar os protocolos para a separação e o descarte de resíduos etc.; Empregar a legislação vigente aplicada à hospitalidade em situações de atendimento no que diz respeito a normas de saúde e higiene, normas de segurança, privacidade de clientes etc.</p>	<p>Transitar e assumir diferentes funções e áreas de atuação de acordo com a necessidade do momento; Trabalhar em equipe, compartilhando conhecimentos, contribuindo com ideias e colaborando para alcançar objetivos comuns; Saber ouvir ativamente, expressar-se de forma clara e assertiva, e construir relacionamentos sólidos; Compreender as necessidades dos clientes para resolver rapidamente questões relacionadas ao departamento de governança; Ser capaz de se adaptar a mudanças; Reconhecer e gerenciar emoções próprias e de outras pessoas, mantendo o equilíbrio emocional em situações desafiadoras; Agir antecipando-se às demandas de clientes ou da empresa e possíveis gargalos da governança, com foco em excelência no atendimento ao cliente; Classificar tarefas em urgentes, importantes e rotineiras; Entender a mudança de forma positiva e encarar-la como oportunidade de crescimento; Demonstrar resiliência e ser capaz de lidar com a pressão e o estresse; Estimular a criatividade e a inovação para melhorar processos do departamento e consequentemente a entrega do serviço; dar e receber feedback continuamente; Desenvolver-se continuamente no setor a fim de qualificar-se profissionalmente.</p>
<p>Operação Hoteleira – Alimentos e Bebidas (A&B) (100 horas)</p>	<p>Utilizar os principais sistemas operacionais hoteleiros para otimizar a operação e a eficiência do serviço em gerenciamento de pedidos e estoque, planejamento de cardápios, controle de custos etc.; Utilizar a língua inglesa para se comunicar com clientes estrangeiros e facilitar a interação; Utilizar as ferramentas do pacote Office para desempenhar funções de rotina em A&B, como criação de manuais e cardápios, escalas de funcionários, planilhas de estoque e fichas técnicas; Utilizar técnicas de atendimento ao cliente; Conhecer o cardápio e fazer sugestões; Ser ágil e eficiente; Estar sempre atento e personalizar o atendimento; Utilizar normas e procedimentos da área de atuação no setor de hospitalidade, como normas de higiene pessoal e alimentar, boas práticas na manipulação de alimentos, padronização em preparo de alimentos, entre outras; Utilizar a legislação vigente aplicada a alimentos e bebidas referentes à CVS-5 e à legislação Municipal compatível..</p>	<p>Transitar pelas diferentes funções e áreas de atuação, de acordo com a necessidade do momento, tanto na cozinha quanto no salão; Saber ouvir ativamente, expressar-se de forma clara e assertiva, e construir relacionamentos; Identificar e analisar problemas, desenvolver alternativas e implementar soluções eficazes durante a execução de um projeto; Trabalhar em equipe, compartilhando conhecimentos, contribuindo com ideias e colaborando para alcançar objetivos comuns; Reconhecer e gerenciar emoções próprias e de outras pessoas, mantendo o equilíbrio emocional em situações desafiadoras; Avaliar diferentes pontos de vista, questionando pressupostos e tomando decisões fundamentadas; Assumir responsabilidade pelo atendimento e encontrar soluções possíveis; Classificar tarefas em urgentes, importantes e rotineiras; Demonstrar resiliência para lidar com situações diversas; ser flexível e ter foco nos objetivos; usar criatividade e inovação para melhorar técnicas de processamento de alimentos, processos de estoque e atendimento; Dar e receber feedback continuamente; Desenvolver-se continuamente no setor a fim de qualificar-se profissionalmente.</p>
<p>Operação Hoteleira – Recreação (100 horas)</p>	<p>Utilizar os principais sistemas operacionais hoteleiros para gerenciar recursos e equipamentos, controlar acesso às áreas de recreação, coletar feedback etc.; Empregar a língua inglesa para se comunicar com clientes estrangeiros; Operar as ferramentas do pacote Office para desempenhar funções de rotina, como criação de cronograma de atividades, planilhas de material, apresentações, etc.;</p>	<p>Transitar pelas diferentes funções das áreas de atuação (planejamento, logística, preparação, aplicação de atividades etc.) de acordo com a necessidade do momento; Saber ouvir ativamente, expressar-se de forma clara e assertiva, e construir relacionamentos; Compreender as necessidades dos clientes para resolver rapidamente questões relacionadas à experiência do cliente referentes a recreação; Trabalhar em equipe, compartilhando</p>



	<p>Utilizar técnicas de atendimento ao cliente; Personalizar técnicas em recreação conforme objetivo do momento; Apoiar a inclusão e a diversidade; Manter o ambiente seguro; Utilizar normas e procedimentos da área de atuação no setor de hospitalidade com relação à segurança, à qualidade das atividades e à manutenção e inspeção de equipamentos; Utilizar a legislação vigente aplicada à recreação para aplicar as normas técnicas da ABNT referentes a equipamentos e segurança.</p>	<p>conhecimentos, contribuindo com ideias e colaborando para alcançar objetivos comuns; Agir proativamente antecipando-se às demandas futuras de clientes ou da empresa; Classificar tarefas em urgentes, importantes e rotineiras; saber lidar rapidamente com mudanças; contribuir com sugestões e ideias; Demonstrar resiliência para lidar com situações diversas, visando o bom atendimento; Estimular a criatividade e a inovação para melhorar processos do departamento e consequentemente a entrega do serviço; Dar e receber feedback continuamente; Desenvolver-se continuamente no setor a fim de qualificar-se profissionalmente.</p>
<p>Inglês Instrumental Aplicado a Hotelaria e Eventos (100 horas)</p>	<p>Empregar a língua inglesa para se comunicar com clientes estrangeiros; Utilizar técnicas de atendimento ao cliente básicos em língua inglesa.</p>	<p>Comunicar-se com qualidade oral e escrita na língua inglesa – utilizar linguagem apropriada para transmitir informações tanto na fala quanto na escrita nas interações com clientes estrangeiros; Empatia – compreender as necessidades dos clientes de língua estrangeira para resolver rapidamente questões relacionadas ao atendimento ao cliente; Saber gerenciar conflitos – saber lidar com adversidades, em língua inglesa, entendendo o lado do cliente e apoiando o propósito da empresa nas tomadas de decisão para garantir a excelência quando recebem clientes estrangeiros; Apresentar um bom relacionamento interpessoal para facilitar a comunicação com clientes estrangeiros e melhorar o desempenho; Praticar aprendizagem contínua – dominar o conhecimento geral do inglês instrumental para a área de hospitalidade para o desenvolvimento da qualificação profissional.</p>
<p>Projeto Multidisciplinar (100 horas)</p>	<p>Planejar, executar e controlar projetos, aplicando os princípios e as práticas do gerenciamento de projetos; Avaliar a viabilidade técnica, econômica e operacional de projetos e inovações; Realizar pesquisa de mercado, coletar e analisar dados relevantes para embasar decisões estratégicas; Gerir os recursos disponíveis de forma eficiente, como orçamento, materiais, equipe e tempo, visando otimizar a execução do projeto; Criar protótipos de produtos, serviços ou processos, e realizar testes para validar sua viabilidade e coletar feedback dos usuários.</p>	<p>Reconhecer e gerenciar emoções próprias e de outras pessoas, mantendo o equilíbrio emocional em situações desafiadoras; Trabalhar em equipe, compartilhando conhecimentos, contribuindo com ideias e colaborando para alcançar objetivos comuns; Avaliar diferentes pontos de vista, questionando pressupostos e tomando decisões fundamentadas; Identificar e analisar problemas, desenvolver alternativas e implementar soluções eficazes durante a execução de um projeto; Saber ouvir ativamente, expressar-se de forma clara e assertiva, e construir relacionamentos sólidos; Agir com ética e integridade pessoal no ambiente de trabalho, demonstrando responsabilidade e honestidade em todas as interações; Realizar autogerenciamento e gestão do tempo.</p>

Ponto de atenção em relação às competências técnicas e socioemocionais

No Plano de Curso em análise, são discriminadas as competências técnicas e as socioemocionais que deverão ser asseguradas aos estudantes em cada um dos componentes curriculares. Embora se possa inferir que a intenção dos elaboradores é assegurar o **desenvolvimento integrado** dessas duas categorias de competências, é necessário reforçar o que determina a esse respeito o Art. 2º da Deliberação CEE 186/2020:

Art. 2º As aprendizagens essenciais que devem ser asseguradas no Ensino Médio compreendem conhecimentos, habilidades, atitudes, valores e a capacidade de que estes possam ser mobilizados, articulados e integrados, expressando-se nas competências específicas das áreas de conhecimento.



A Indicação CEE 198/2020, que acompanha a Deliberação CEE 186/2020, reforça a necessidade dessa estreita articulação, ao se referir ao compromisso de assegurar educação integral a todos os estudantes:

“Dessa maneira, espera-se que a instituição escolar possa se consolidar como um espaço privilegiado para a experiência do autoconhecimento, do fortalecimento da identidade dos estudantes e a construção de seus projetos de vida; para a autoria, a crítica e a criatividade na produção de conhecimentos; e para práticas participativas, colaborativas e corresponsáveis com o âmbito local e planetário.

Por sua vez, o desenvolvimento da empatia, da colaboração e da responsabilidade supõe processos intencionais vivenciados nas interações, em que essas habilidades são mobilizadas simultaneamente aos processos cognitivos – o que reforça o entendimento que as competências cognitivas e socioemocionais são indissociáveis”.

Ainda que seja possível apresentar separadamente as competências técnicas e as socioemocionais, seria mais adequado apresentar as atitudes e valores de forma transversal a todas as Competências Técnicas, e não discriminadas para cada Componente Curricular. O resultado dessa escolha é, além de uma elevada e desnecessária repetição das chamadas Competências Socioemocionais, muitos equívocos na indicação dessas competências, confundidas com as Competências Técnicas.

A competência “Transitar pelas diferentes funções das áreas de atuação (planejamento, logística, preparação, aplicação de atividades etc.) de acordo com a necessidade do momento” é de natureza socioemocional ou exige que o estudante conheça as diferentes áreas de atuação Operação Hoteleira e tenha tido a oportunidade de ter praticado as diferentes funções que devem ser executadas em cada área?

No caso dessa outra competência (categorizada como “socioemocional”) “Comunicar-se com qualidade oral e escrita na língua inglesa – utilizar linguagem apropriada para transmitir informações tanto na fala quanto na escrita nas interações com clientes estrangeiros”, o seu domínio depende certamente de competência técnica a ser desenvolvida, entre outros componentes, especificamente em “Inglês Instrumental Aplicado a Hotelaria e Eventos”. Às relatoras teria sido suficiente a competência técnica segundo a qual os estudantes devem “Utilizar a língua inglesa para se comunicar com clientes estrangeiros tanto em situações de reserva quanto em situações de check-in, check-out e demais interações com clientes na recepção”.

Há muitos outros exemplos que corroboram a inadequação na classificação das competências que devem ser asseguradas aos estudantes em “socioemocionais” e “técnicas”, um fator que pode desviar o foco da formação nessa área técnica daquilo que realmente importa na formação de um profissional que reúna as condições demandadas pelo mercado de trabalho. É necessário afirmar que não se trata de negar a importância do desenvolvimento das socioemocionais, mas de que se tenha clareza do que elas significam e da sua necessária integração às competências técnicas.

De qualquer forma, a SEDUC precisa rever o conjunto de competências, de modo a corrigir os inúmeros equívocos em seu Plano de Curso.

Descrição sobre como trabalhar os componentes curriculares transversais

Sob esse título, o Plano de Curso destaca dois componentes curriculares: Carreira e Competências para o Mercado de Trabalho e Projeto Multidisciplinar. No primeiro deles, define-se que “será trabalhado de forma abrangente e prática, combinando teoria, discussões, estudos de caso, atividades práticas. Ele terá uma abordagem participativa, que envolverá os estudantes de forma ativa no processo de aprendizagem” (fls. 33). São indicadas, ainda, estratégias de ensino que podem ser adotadas, tais como:

- Aulas expositivas: para apresentar conceitos teóricos, fundamentos e melhores práticas relacionadas à carreira e competência para o trabalho.
- Atividades em grupo: para estimular a colaboração e o compartilhamento de ideias entre os participantes. Isso permitirá a troca de experiências, a ampliação da rede de contatos e a criação de parcerias.
- Debates e discussões: para explorar diferentes perspectivas sobre questões relacionadas à carreira e competências para o trabalho. Os participantes serão incentivados a expressar suas opiniões e argumentar com base em fatos e evidências.
- Exercícios práticos: para que os participantes apliquem os conceitos aprendidos durante o módulo e treinem as competências técnicas.



- Utilização de ferramentas específicas para evolução do estudante, tais como: guias para consulta de carreiras e profissões, remuneração na carreira/profissão escolhida, análise do ambiente público, privado e terceiro setor, além de realizações de testes vocacionais, como 16 personalidades (MBTI), teste sabotadores e teste de coeficiente de inteligência positiva, Matriz SWOT pessoal, Ikigai (propósito), Business Model You | Modelo de Negócios Pessoal e Metodologia Star.

- Palestras e workshops: profissionais especializados em áreas específicas do empreendedorismo, como finanças, marketing, gestão de operações e inovação, poderão ser convidados para ministrar palestras e workshops. Essas atividades práticas permitirão que os participantes obtenham conhecimentos aprofundados em áreas específicas e aprendam com a experiência de profissionais do mercado.

- Visitas a empresas: locais ou incubadoras de negócios para que os participantes possam conhecer de perto empreendedores e startups em funcionamento. Isso proporcionará uma visão prática do ambiente empresarial, além de promover networking e inspiração". (fls. 34)

No segundo componente, Projeto Multidisciplinar, indica-se que "será trabalhado de forma teórica e prática, proporcionando aos estudantes uma compreensão aprofundada dos conceitos, princípios e práticas relacionadas à gestão de projetos e à promoção da inovação. O curso será estruturado em aulas, atividades individuais e em grupo, estudos de caso, projetos práticos e discussões em sala de aula". (fls. 34)

Pontos de atenção em relação aos princípios metodológicos e estratégias de ensino que devem presidir o desenvolvimento do curso

a) Os dois componentes curriculares anteriormente citados são definidos como "transversais", do que se poderia inferir que seus princípios deveriam estar presentes em todos os demais componentes. Aliás, segundo entendimento consolidado na BNCC, na transversalidade, temas (ou eixos temáticos) são integrados aos componentes curriculares de forma a estarem presentes em todos eles.

Portanto, no Projeto de Curso a SEDUC deve explicitar porque esses dois componentes são considerados "transversais" e que aspectos neles privilegiados devem ser extensivos aos demais componentes, de maneira a deixar claro as estratégias metodológicas comuns a todos eles.

Fica aqui outro comentário: como esses dois componentes, além de integrar o Plano de Curso ora analisado, integram também a estrutura de outros Planos de Curso, talvez seja este o motivo pelo qual foram aqui chamados de "transversais". Se for este o caso, será necessário que sejam realizados, a cada curso, os ajustes necessários às suas especificidades.

b) Nos dois componentes são citadas estratégias metodológicas, o que não acontece nos demais componentes do curso. No primeiro componente, por exemplo, informa-se que, em seu desenvolvimento, serão combinados "teoria, discussões, estudos de caso, atividades práticas. Ele terá uma abordagem participativa, que envolverá os estudantes de forma ativa no processo de aprendizagem". Essas não serão estratégias comuns aos demais componentes? Rever.

Critérios de aproveitamento de estudos, conhecimentos e experiências anteriores

Para descrever as possibilidades de Aproveitamento de Conhecimentos e de Experiências Anteriores (fls. 35), o Plano de Curso referiu-se ao artigo 46 da Resolução CNE/CP 01/2021:

"Art. 46. Para prosseguimento de estudos, a instituição de ensino pode promover o aproveitamento de estudos, de conhecimentos e de experiências anteriores, inclusive no trabalho, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação profissional ou habilitação profissional técnica ou tecnológica, que tenham sido desenvolvidos."

Ponto de atenção em relação ao aproveitamento de estudos

É necessário reforçar que o Aproveitamento de Conhecimentos e Experiência anteriores somente será realizado para fins de prosseguimento de estudos e nunca para Diplomação.

Critérios de avaliação

Os critérios de avaliação definidos atendem à legislação vigente (fls. 36).

Segundo o Plano de Curso, a avaliação se dará em um processo contínuo e permanente com a utilização de diferentes instrumentos.



O aluno será promovido ou terá sua Classificação para a série seguinte ou a conclusão do curso ocorrerá caso tenha obtido – nota final maior ou igual a 5,0 – e a frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) do total das horas efetivamente trabalhadas pela escola.

Existe a possibilidade de Reclassificação, desde que haja parecer positivo fundamentada no instituto de Aproveitamento de Estudos.

A Recuperação Contínua é destinada a estudantes cujo desenvolvimento das competências estabelecidas no Plano de Curso não está sendo identificado no decorrer das aulas.

A Progressão Parcial será assegurada ao estudante que obteve, ao final da 2ª série, aproveitamento insatisfatório (menor que 5,0) em até três componentes curriculares.

Instalações e equipamentos

A Proposta de Curso da SEDUC explicita os equipamentos e equipamentos que serão disponibilizados para os diferentes ambientes pedagógicos.

Ponto de atenção em relação às instalações e equipamentos do Curso Técnico em Hospedagem

Por ocasião da instalação efetiva desse curso, a equipe de Supervisão da Diretoria de Ensino correspondente à localização da escola, deverá verificar e atestar que as condições definidas no Plano de Curso foram devidamente atendidas, segundo o regramento desse Conselho.

Além disso, é necessário rever os seguintes aspectos quanto:

- ao "Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) - Plataforma on-line para disponibilização de materiais didáticos, comunicação entre estudantes e professores, entrega de atividades, fóruns de discussão e acompanhamento do progresso acadêmico" (fls. 37). Devem ser contempladas as demandas diferenciadas quanto à acessibilidade.

- à "Biblioteca física ou on-line- Acervo atualizado de livros, revistas, periódicos e materiais didáticos relacionados à administração, proporcionando aos estudantes acesso à informação e aprofundamento nos conteúdos estudados"(fls.38) . É necessário definir o número mínimo de volumes proporcional às matrículas em cada local em que o curso será instalado.

Pessoal docente e técnico

Segundo a SEDUC, é fundamental contar com um corpo docente e técnico qualificado e capacitado para ministrar os componentes curriculares de forma eficaz, posicionamento com o qual essas relatorias concordam plenamente.

As definições da Deliberação CEE 207/2022 e da Indicação CEE 215/2022 foram atendidas no Plano de Curso ora analisado, a julgar pelos critérios de formação, titulação e certificações explicitados para cada componente curricular, bem como os critérios de excepcionalidade, caso não haja pessoal técnico com as exigências indicadas, como segue:

- "Na falta de licenciados, os graduados na correspondente área profissional ou de estudos.
- Na falta de profissionais graduados em nível superior nas áreas específicas, profissionais graduados em outras áreas e que tenham comprovada experiência profissional na área do curso.
- Na falta de profissionais graduados, técnicos de nível médio na área do curso, com comprovada experiência profissional na área".

Ponto de atenção em relação à formação do pessoal docente para atuação no Curso Técnico em Hospedagem, Itinerário V.

A despeito da eventual dificuldade que possa ser enfrentada para a seleção de docentes para esse e os demais cursos técnicos, é necessária a observação do disposto na Deliberação CEE 173/2019, que dispõe sobre o "Reconhecimento de Notório Saber de profissionais para ministrar conteúdos de áreas afins à sua formação ou experiência profissional, exclusivamente para atender ao disposto no inciso V do caput do artigo 36 da LDB com redação alterada pela Lei nº 13.415/2017".

Certificados e diplomas

Segundo o Plano de Curso, ao estudante concluinte do curso será conferido e expedido o diploma de Técnico(a) em Hospedagem, satisfeitas as exigências relativas:



- ✓ ao cumprimento do currículo previsto para habilitação;
- ✓ à apresentação do certificado de conclusão do Ensino Fundamental – Anos Finais ou equivalente.

Após o término das duas primeiras séries, o estudante fará jus ao Certificado de Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de Auxiliar Administrativo.

Após completar as 3 (três) séries, com aproveitamento em todos os componentes curriculares, o estudante receberá o Diploma de Técnico em Hospedagem, pertinente ao Eixo Tecnológico de “Informação e Comunicação”, bem como os Certificados e Histórico Escolar do Ensino Médio.

O diploma e o certificado terão validade nacional quando registrados na SED – Secretaria de Escriuração Digital do Governo do Estado de São Paulo e no SISTEC/MEC – Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica, obedecendo à legislação Vigente.

Na expedição desses diplomas e certificados, é necessário cumprir a Lei Federal 12.605/2012 que determina que as instituições de ensino públicas e privadas empreguem a flexão de gênero para nomear profissão ou grau.

Estágio supervisionado (não obrigatório)

Segundo a Lei Federal 11.788/2008 e a Deliberação CEE 87/2009, o Curso Técnico em Hospedagem, na modalidade presencial, não prevê estágio supervisionado obrigatório.

Conforme previsto na Lei Federal 11.788/2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes, no artigo 2º, § 2º, “estágio não obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória”. Portanto, mesmo que as escolas ofereçam estágio supervisionado, a carga horária destinada a essa atividade não pode ser integrada às 1000 horas de duração, previstas para o referido curso Técnico em Hospedagem.

Embora o estágio não seja obrigatório, as escolas que vierem a oferecer o curso devem designar um professor habilitado para orientar, acompanhar e avaliar aqueles alunos que porventura consigam estagiar.

ANEXO 1 – MATRIZ

ANEXO 2 – PLANO E ORIENTAÇÕES PARA ESTÁGIO

Considerações Finais

- A SEDUC procura ampliar a oferta de cursos profissionalizantes nas escolas da rede estadual de ensino.
- O Plano de curso em análise ainda precisa ser revisto no que se refere à porcentagem mínima exigida para as atividades práticas.

Reforça-se a necessidade de a Interessada proceder às alterações sugeridas ao longo do parecer, segundo o entendimento de que elas poderão contribuir para o aprimoramento do Curso ora apreciado.

Da mesma maneira, devem ser consideradas as orientações expressas nos seguintes Pareceres CEE que respondem a consultas da SEDUC:

- Nº 327/2023, sobre a Minuta do Decreto que reorganiza a estrutura organizacional da SEDUC, em especial quanto à oferta e certificação de Cursos Técnicos e aos aspectos referentes à supervisão desses Cursos;
- Nº 322/2023, sobre critérios que devem orientar a seleção de candidatos para ingresso na Educação Profissional Técnica de Nível Médio nas escolas da Rede Estadual Paulista, como organização do 5º (quinto) Itinerário e sobre a possibilidade para selecionar, por notório saber, profissionais para essa modalidade de ensino.

Merece também atenção o fato de que, por iniciativa do Ministério da Educação e do Conselho Nacional de Educação, está em curso o processo de análise do Ensino Médio, por meio de estudos e pesquisas sobre a estrutura atual do Ensino Médio, cujas conclusões poderão vir a ter algum tipo de impacto sobre a oferta e a estrutura dos Cursos Técnicos em nível médio.



2. CONCLUSÃO

2.1 Responda-se à Secretaria Estadual de Educação, nos termos deste Parecer e conforme disposição contida na LDB 9.394/1996 e nas Deliberações CEE 138/2016 e 207/2022.

São Paulo, 08 de agosto de 2023.

a) Consª Ghisleine Trigo Silveira
Relatora

a) Consª Marlene Aparecida Zanata Schneider
Relatora

3. DECISÃO DA CÂMARA

A Câmara de Educação Básica adota como seu Parecer, o Voto das Relatorias.

Presentes os Conselheiros: Ana Teresa Gavião Almeida Marques Mariotti, Claudio Kassab, Débora Gonzalez Costa Blanco, Ghisleine Trigo Silveira, Maria Eduarda Queiroz de Moraes Sawaya, Marlene Aparecida Zanata Schneider, Mauro de Salles Aguiar e Valdenice Minatel Melo de Cerqueira.

Sala da Câmara de Educação Básica, em 09 de agosto de 2023.

a) Cons. Mauro de Salles Aguiar
em exercício da Presidência nos termos do artigo 13 § 3º do Regimento do CEE

DELIBERAÇÃO PLENÁRIA

O CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO aprova, por unanimidade, a decisão da Câmara de Educação Básica, nos termos do Voto das Relatorias.

Sala "Carlos Pasquale", em 23 de agosto de 2023.

Cons. Roque Theophilo Júnior
Presidente

