



**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO**  
Conselho de Educação do Distrito Federal



Homologado em 16/3/2012, DODF nº 55, de 19/3/2012, p. 12.  
Portaria nº 49, de 19/3/2012, DODF nº 56, de 20/3/2012, p. 8.

Folha Nº \_\_\_\_\_

Processo Nº 460.000828/2009

Rubrica \_\_\_\_\_ Matrícula: \_\_\_\_\_

**PARECER Nº 34/2012-CEDF**

Processo nº 460.000828/2009

**Interessado: Centro Cenecista de Educação Profissional Felipe Tiago Gomes**

Autoriza a oferta dos seguintes cursos técnicos de nível médio no Centro Cenecista de Educação Profissional Felipe Tiago Gomes: Técnico em Meio Ambiente, eixo tecnológico Ambiente, Saúde e Segurança; Técnico em Hospedagem, eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer; Técnico em Eventos, eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer; Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer; Técnico em Guia de Turismo, eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer; aprova os Planos de Curso dos cursos técnicos de nível médio de Técnico em Meio Ambiente, Técnico em Hospedagem, Técnico em Eventos, Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, Técnico em Guia de Turismo, incluindo as matrizes curriculares; aprova a Proposta Pedagógica da instituição educacional; e dá outras providências.

**I – HISTÓRICO** – Pelo presente processo, autuado em 1º de outubro de 2009, o Centro Cenecista de Educação Profissional Felipe Tiago Gomes, localizado no SGAN 608, Conjunto C, Brasília – Distrito Federal, mantido pela Campanha Nacional das Escolas da Comunidade – CNEC, com sede na Av. Dom Pedro I, nº 426, Centro, João Pessoa-Paraíba, requer, em expediente dirigido ao Senhor Secretário de Estado de Educação, “apreciação da Proposta Pedagógica e do Regimento Escolar nos quais foram realizadas alterações para adequação às necessidades pedagógicas e acadêmicas desta Instituição, bem como em atendimento à Resolução nº 1/2009-CEDF, de 16 de julho de 2009 e ao Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.” (fl. 1)

A instituição foi objeto dos seguintes atos legais:

- Portaria nº 119/SEDF, de 7 de abril de 2006, com base no Parecer nº 18/2006-CEDF, que credenciou, por cinco anos, o Centro Cenecista de Educação Profissional Felipe Tiago Gomes; aprovou a Proposta Pedagógica e os Planos de Curso; e autorizou a oferta da educação profissional técnica de nível médio nas seguintes áreas:
  - Lazer e Desenvolvimento Social:  
Curso Técnico em Desenvolvimento Social.
  - Comunicação:  
Curso Técnico em Tradutor e Intérprete.
  - Turismo e Hospitalidade:  
Curso Técnico em Alimentos e Bebidas;  
Curso Técnico em Gestão de Hospedagem;  
Curso Técnico em Guia de Turismo;



**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO**  
Conselho de Educação do Distrito Federal



2

Folha Nº \_\_\_\_\_

Processo Nº 460.000828/2009

Rubrica \_\_\_\_\_ Matrícula: \_\_\_\_\_

Curso Técnico em Gestão de Eventos;  
Curso Técnico em Gestão Turística.

- Ordem de Serviço nº 161/2005-SUBIP/SEDF, que aprovou o Regimento Escolar.
- Portaria nº 121/SEDF, de 31 de agosto de 2011, com base no Parecer nº 141/2011-CEDF, que recredenciou o Centro no período de 26 de julho de 2011 a 31 de dezembro de 2020.

**II – ANÁLISE** – Durante a tramitação do processo a instituição educacional recebeu inúmeras orientações da Coordenação de Supervisão Institucional e Normas de Ensino – Cosine/Suplav/SEDF, como comprovam os documentos de fls. 139 verso, 371, 372 e 375, os Relatórios de visita *in loco*, fls. 401 a 405 e 432, 433, 448 e 729.

Os autos estão organizados em cinco volumes, num total de 1.040 páginas.

Destacam-se os seguintes documentos:

- Requerimento dirigido ao Senhor Secretário de Estado de Educação, em 1º de outubro de 2009, solicitando apreciação da Proposta Pedagógica e do Regimento Escolar, alterados para atender à nova legislação (fl. 1).
- Ofício dirigido ao Senhor Secretário de Estado de Educação, de 5 de outubro de 2009, solicitando anexar ao processo os Planos de Curso e respectivas matrizes curriculares dos cursos abaixo relacionados:
  1. Técnico em Meio Ambiente;
  2. Técnico em Hospedagem;
  3. Técnico em Eventos;
  4. Técnico em Serviços de Restaurante e Bar;
  5. Técnico em Guia de Turismo (fl. 137).
- Última versão do Regimento Escolar (fls. 942 a 978).
- Última versão da Proposta Pedagógica (fls. 737 a 763).
- Última versão do Plano de Curso do curso Técnico em Meio Ambiente, eixo tecnológico Ambiente, Saúde e Segurança (fls. 764 a 785).
- Última versão do Plano de Curso do curso Técnico em Hospedagem, eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer (fls. 869 a 892).
- Última versão do Plano de Curso do curso Técnico em Eventos, eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer (fls. 828 a 855).
- Última versão do Plano de Curso do curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer (fls. 904 a 926).
- Última versão do Plano de Curso do curso Técnico em Guia de Turismo, eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer (fls. 799 a 827).



**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO**  
Conselho de Educação do Distrito Federal



3

Folha Nº \_\_\_\_\_

Processo Nº 460.000828/2009

Rubrica \_\_\_\_\_ Matrícula: \_\_\_\_\_

- Quadro Demonstrativo do Corpo Docente, Técnico-Pedagógico e Administrativo (fls. 382 a 394).
- Cópia reduzida da planta baixa (fl. 400).
- Relatório de Inspeção Escolar *in loco*, de 22 de dezembro de 2010, com o objetivo de verificar as condições de funcionamento da instituição educacional, os cursos oferecidos, a organização da secretaria, a escrituração escolar, as instalações, mobiliário, recursos e equipamentos, biblioteca e auditório (fls. 401 a 405).
- Relatório de Melhorias 2006 – 2010 (fls. 406 a 419).
- Relatório de Inspeção Escolar *in loco*, de 26 de novembro de 2010, ocasião em que técnica da Cosine/Suplav/SEDF acompanhou os profissionais que visitaram as instalações para avaliar as condições do Centro com vistas à oferta dos cursos técnicos solicitados (fls. 432 e 433).
- Relatórios de Visita de Inspeção de Ensino da Diretoria de Educação Profissional da Secretaria de Educação referentes aos cursos:
  - Técnico em Meio Ambiente (fls. 436 e 437), com parecer favorável desde que seja incluído estágio obrigatório com duração mínima de 100 horas.
  - Técnico em Serviços de Restaurante e Bar (fls. 440 a 442), com a mesma exigência de inclusão do estágio obrigatório com o mínimo de 100 horas.
  - Técnico em Guia de Turismo (fls. 444 e 445), com parecer favorável.
  - Técnico em Hospedagem (fls. 699 a 702), com parecer favorável somente se incluído estágio obrigatório de 100 horas no mínimo (699 a 702).
  - Técnico em Eventos.
- Laudo de Vistoria para Escolas Particulares nº 366/2010, de 5 de novembro de 2010, com parecer favorável (fl. 703).
- Relatório conclusivo da Cosine/Suplav/SEDF (fls. 704 a 711) do qual se transcreve: “O prédio está situado em terreno amplo, com a infraestrutura externa agradável, rodeado de jardins, árvores ornamentais e frutíferas, bancos e mesas de concreto, estacionamentos, entre outras estruturas.”

O Relatório informa, também, que, no andar térreo, estão instalados a Secretaria Escolar, a Sala de Administração, o Laboratório de Turismo, ampla cozinha, Restaurante, Confeitaria, Rouparia, Lavanderia, Laboratório de Línguas e *Telemarketing*, Sala de Professores, pequeno teatro de arena e um amplo Teatro.

No andar superior situam-se as salas de aula, amplas, arejadas, apresentando excelentes condições de conservação e limpeza, equipadas com telas de projeção, *datashow*, mobiliário adequado, Biblioteca, Sala de Informática, Sala de Multimeios e Laboratórios.

A Secretaria, a escrituração escolar e administrativa estão organizadas. O corpo docente é constituído por professores habilitados. Em outubro de 2010 contava com 307 alunos.



Folha N° \_\_\_\_\_

Processo N° 460.000828/2009

Rubrica \_\_\_\_\_ Matrícula: \_\_\_\_\_

Os autos foram encaminhados a este Colegiado em 11 de março de 2011 e analisados pela Assessoria Técnica, que, por meio da Informação n° 9/2011, de 29 de junho de 2011, indicou a necessidade de ajustes e adequação na Proposta Pedagógica, no Regimento Escolar e nos Planos de Curso para atender à Resolução n° 1/2009-CEDF (fls. 716 a 723).

O processo foi encaminhado em diligência à Cosine/Suplav/SEDF, em 8 de julho de 2011, pela Vice-Presidência do Colegiado, conforme documento de fls. 724 a 727, tendo retornado em 24 de agosto de 2011, com a última versão atualizada dos documentos organizacionais e dos planos dos cinco cursos técnicos solicitados, a seguir analisados.

### **Da Proposta Pedagógica**

A Proposta Pedagógica apresenta a organização pedagógica que orienta a prática educativa destacando-se:

A instituição tem como Missão: “Desenvolver, implantar e manter atualizada a oferta de educação profissional nas áreas em que atua para microrregião de Brasília e do seu entorno. (fl. 747)

Na sua Organização Pedagógica, informa o atendimento da educação profissional, em níveis básico e técnicos, ressaltando-se alguns critérios, estabelecidos para o nível técnico:

- [...]
- a educação profissional de nível técnico tem estrutura curricular própria, [...]
- para cada curso técnico programado é elaborado o Plano de Curso, do qual constam objetivos, organização curricular, carga horária, sistemática de avaliação, qualificações intermediárias e estágios supervisionados quando exigidos;
- os Planos de Curso são estruturados em regimes semestrais ou por módulos, além do estágio supervisionado, atendendo-se as peculiaridades dos mesmos;
- [...]
- a matriz curricular específica de cada curso está inserida no próprio Plano de Curso;
- são critérios para definição de cursos e organização curricular: atendimento à demanda do mercado, do cidadão e da sociedade, e a capacidade de atendimento a essas demandas;
- o aluno pode aproveitar conhecimento e experiências anteriores desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva habilitação profissional; (fls. 748 e 749)

A instituição educacional aplica a metodologia de Ensino por Competência, assim explicitada:

“O Centro Cenecista de Educação Profissional Felipe Tiago Gomes adota a construção de um novo significado para ensinar, a partir de uma diferente concepção do ato de aprender.” (fl. 753)

Quanto à avaliação do desempenho institucional,



Folha Nº \_\_\_\_\_

Processo Nº 460.000828/2009

Rubrica \_\_\_\_\_ Matrícula: \_\_\_\_\_

[...] cabe à Direção desencadear um processo permanente de 'escuta' e de observação, de modo a identificar em que medida os processos administrativo-pedagógicos estão, efetivamente, contribuindo para melhoria da qualidade educativa no âmbito da instituição.

Periodicamente são realizados encontros com os vários segmentos da escola com o objetivo de detectar disfunções e/ou necessidades específicas da comunidade escolar, com vista ao replanejamento das atividades, se forem o caso.

O controle da qualidade dos serviços ofertados pelo Centro é realizado por meio de avaliações educacionais, porque dessa forma há o incentivo para a melhoria contínua da qualidade de ensino e da aprendizagem, buscando sempre o acompanhamento de novas tecnologias.

[...]

Agregam também insumos para a avaliação do desempenho institucional, pesquisas junto aos segmentos do mercado de trabalho para os quais os cursos são voltados. Tais pesquisas fornecem parâmetro para atualização dos conteúdos formativos e do perfil profissional de conclusão dos cursos. (fl. 757)

## **CURSO TÉCNICO EM MEIO AMBIENTE**

### **Objetivo:**

Habilitar profissionais com competência para coletar, armazenar e interpretar informações, dados e documentações ambientais, colaborando na elaboração de laudos, relatórios e estudos ambientais e auxiliando na elaboração, acompanhamento e execução de sistemas de gestão ambiental, bem como atuando na organização de programas de educação ambiental, de conservação e preservação de recursos naturais, de redução, reuso e reciclagem, identificando as intervenções ambientais, analisando suas consequências e operacionalizando a execução de ações para preservação, conservação, otimização, minimização e remediação dos seus efeitos. (fls. 767 e 768)

### **Requisitos de Acesso**

O aluno deve ter concluído o ensino médio ou estar cursando o 2º ano desta etapa.

### **Organização Curricular**

O Curso Técnico em Meio Ambiente têm a carga horária total de 900 horas relógio, incluído 100 horas de estágio supervisionado (sic). Está organizado em dois módulos de qualificação profissional técnica de nível médio, independentes entre si e com terminalidades parciais:

- **Assistente de Estudos Ambientais** – 480 horas
- **Gestor de Recursos Naturais** – 320 horas



**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO**  
Conselho de Educação do Distrito Federal



6

Folha Nº \_\_\_\_\_

Processo Nº 460.000828/2009

Rubrica \_\_\_\_\_ Matrícula: \_\_\_\_\_

A conclusão dos 02 (dois) Módulos, mais a apresentação de conclusão do Ensino Médio ou equivalente e a integralização da carga total de estágio supervisionado (100 horas) tem caráter de terminalidade plena de Nível Técnico.

O aluno que concluir os estudos, com êxito nos dois módulos, mais o estágio supervisionado, fará jus ao **Diploma de Técnico em Meio Ambiente**.

O curso técnico pode ser realizado de forma concomitante ou sequencial ao Ensino Médio. (fls. 770 e 771)

### Critérios de Avaliação

A avaliação do aproveitamento é contínua abrangendo todo Módulo.

Para formatação e mensuração do desempenho é atribuído, para cada componente curricular, nota de 0 a 10 conforme o grau de aprendizagem demonstrado e, o resultado final é expresso pelas terminologias: Promovidos – P; Retido – RT; Em recuperação – R

Em consonância com o Regimento Escolar, será considerado aprovado o aluno que obtiver nota mínima igual a 6,0 (seis) e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento), em relação ao total de horas aulas previstas para o desenvolvimento de cada Módulo.

[...]

Ao aluno que não obtenha rendimento satisfatório, ao longo do processo de ensino-aprendizagem e ao final do Módulo são proporcionados **estudos de recuperação**, mediante as seguintes modalidades:

- a) **Recuperação paralela**, desenvolvida ao longo de cada Módulo, como parte integrante do processo ensino-aprendizagem.
- b) **Recuperação final**, antecedida de estudos de recuperação, indicada e orientada após o término do Módulo e realizada no início do período subsequente com programação proposta pelo professor e segundo cronograma determinado pelo Centro.

A promoção dos alunos em cada Módulo, se dará após vencida a Carga Horária prevista na Matriz Curricular, cumprido os Conteúdos Programáticos e tenha o aluno sido considerado Promovido – P

O Centro adota o regime de dependência que assegura ao aluno prosseguir os estudos no módulo seguinte quando o seu aproveitamento for insatisfatório em até dois componentes curriculares, preservada a sequência curricular. (fl. 782)

### Perfil profissional de conclusão do curso

Profissional competente em planejamento, desenvolvimento e implantação, sob supervisão, de projetos de gestão ambiental, compreendendo uma visão integrada para reconhecer as relações existentes entre os elementos do meio físico, natural e sociocultural, utilizando as



Folha Nº \_\_\_\_\_

Processo Nº 460.000828/2009

Rubrica \_\_\_\_\_ Matrícula: \_\_\_\_\_

tecnologias adequadas ao trato das questões ambientais, em consonância com a legislação pertinente.

## **CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM**

### **Objetivo**

Habilitar profissionais com competências para planejar, desenvolver e implementar projetos de hospedagem, atuando na recepção e governança em meios de hospedagem, executando atividades operacionais de recepção e atendimento a clientes, serviços de andares, comercialização e *marketing* de produtos turísticos, além da realização de reservas, orientando suas ações pelos critérios de qualidade na prestação de serviços, prestando suporte ao hóspede durante sua estada, valorizando as características culturais, históricas e ambientais do local de sua atuação. (fl. 872 e 873)

### **Requisitos de Acesso**

O aluno deve ter concluído o ensino médio ou estar cursando o 2º ano desta etapa.

### **Organização Curricular**

O curso está estruturado em 840 horas, distribuídas em um módulo único, acrescido de 100 horas de estágio supervisionado, desenvolvido por meio de práticas realizadas em empresas ou ambientes reais oferecidos por meio de convênios ou no próprio Centro (fl. 876).

### **Critérios de Avaliação**

Os critérios são os mesmos adotados para todos os cursos técnicos propostos.

### **Perfil profissional de conclusão do curso**

Profissional competente em planejamento, desenvolvimento e implantação de projetos de hospedagem, atuando, também, na recepção e governança em meios de hospedagem, executando atividades operacionais de recepção e atendimento a clientes, serviços de andares, comercialização e marketing de produtos turísticos, além da realização de reservas, orientando suas ações pelos critérios de qualidade na prestação de serviços, prestando suporte ao hóspede durante sua estada, valorizando as características culturais, históricas e ambientais do local de sua atuação.

## **CURSO TÉCNICO EM EVENTOS**

### **Objetivo**

Habilitar profissionais com competências para planejar, desenvolver e implementar projetos de eventos, atuando também, na prospecção, no planejamento, na organização, na



**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO**  
Conselho de Educação do Distrito Federal



8

Folha Nº \_\_\_\_\_

Processo Nº 460.000828/2009

Rubrica \_\_\_\_\_ Matrícula: \_\_\_\_\_

coordenação e na execução dos serviços de apoio técnico e logístico de eventos e cerimoniais, utilizando o protocolo e etiqueta formal, realizando procedimentos administrativos e operacionais relativos a eventos, bem como recepcionando e promovendo serviços de eventos, planejando e participando da confecção de ornamentos decorativos, coordenando o armazenamento e manuseio de gêneros alimentícios servidos em eventos. (fl. 831)

### Requisitos de Acesso

O aluno deve ter concluído o ensino médio ou estar cursando o 2º ano desta etapa.

### Organização Curricular

Os conteúdos curriculares estão organizados em dois módulos de qualificação profissional técnica de nível médio, independentes entre si e com terminalidades parciais:

- Assistente de Eventos – 612 horas
- Coordenador de Eventos – 208 horas

O Estágio supervisionado tem duração de 100 horas.

A conclusão do ensino médio, dos módulos e do estágio leva à habilitação profissional técnica de nível médio de Técnico em Eventos (920 horas).

### Critérios de Avaliação

Os critérios são os mesmos adotados para todos os cursos técnicos propostos.

### Perfil profissional de conclusão do curso

Profissional competente em planejamento, desenvolvimento e implantação de projetos de eventos, atuando, também, na prospecção, no planejamento, na organização, na coordenação e na execução dos serviços de apoio técnico e logístico de eventos e cerimoniais, utilizando o protocolo e etiqueta formal, realizando procedimentos administrativos e operacionais relativos a eventos, bem como recepcionando e promovendo serviços de eventos, planejando e participando da confecção de ornamentos decorativos, coordenando o armazenamento e manuseio de gêneros alimentícios servidos em eventos.

## **CURSO TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR**

### Objetivo:

Habilitar profissionais com competências para planejar, desenvolver e implementar a gestão de bares e restaurantes, atuando também, nos serviços de recepcionar, encaminhar e atender ao cliente no salão e bar do restaurante, bares e similares, como também, coordenar a operação nos





**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO**  
Conselho de Educação do Distrito Federal



9

Folha Nº \_\_\_\_\_

Processo Nº 460.000828/2009

Rubrica \_\_\_\_\_ Matrícula: \_\_\_\_\_

setores de bar e restaurantes, controlar e inventariar estoque de bebidas e utensílios de salão e bar, coordenar e executar serviço de mesa e coquetelaria; dominar a etiqueta do serviço de restaurante, colaborar na harmonização entre alimentos e bebidas. (fl. 907)

### Requisitos de Acesso

O aluno deve ter concluído o ensino médio ou estar cursando o 2º ano desta etapa.

### Organização Curricular

Os conteúdos curriculares estão organizados em dois módulos com Certificações parciais de Qualificação Profissional de Assistente de Serviços de Restaurante e Bar após a conclusão do módulo I e de Gestor de Serviços de Restaurante e Bar após a conclusão do módulo II. O estágio supervisionado tem duração de 100 horas.

O aluno que concluir, com êxito, os módulos I e II, mais o estágio supervisionado, fará jus ao Diploma de Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, mediante a apresentação do certificado de conclusão do ensino médio. (fl. 910)

### Critérios de Avaliação

Os critérios são os mesmos adotados para todos os cursos técnicos propostos.

### Perfil profissional de conclusão do curso

Profissional competente para planejar, desenvolver e implementar a gestão de bares e restaurantes, atuando, também, nos serviços de recepcionar, encaminhar e atender ao cliente no salão e bar do restaurante, bares e similares, como, também, coordenar a operação nos setores de bar e restaurantes, controlar e inventariar estoque de bebidas e utensílios de salão e bar, coordenar e executar serviço de mesa e coquetelaria, dominar a etiqueta do serviço de restaurante, colaborar na harmonização entre alimentos e bebidas.

## **CURSO TÉCNICO EM GUIA DE TURISMO**

### Objetivo:

Habilitar profissionais com competências para orientar, assistir e conduzir pessoas ou grupos durante traslados, passeios, visitas, viagens, com ética profissional e respeito ao ambiente, à cultura e à legislação, bem como, informar sobre aspectos socioculturais, históricos, ambientais, geográficos e outros de interesse do turista, apresentando ao visitante, opções de roteiros e itinerários turísticos disponíveis e quando for o caso os conceber considerando as expectativas e ou necessidades do visitante, utilizando instrumentos de comunicação, localização, técnicas de condução, de interpretação ambiental e cultural.



**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO**  
Conselho de Educação do Distrito Federal



10

Folha Nº \_\_\_\_\_

Processo Nº 460.000828/2009

Rubrica \_\_\_\_\_ Matrícula: \_\_\_\_\_

### Requisitos de Acesso

O aluno deve ter concluído o ensino médio ou estar cursando o 2º ano desta etapa.

### Organização Curricular

Os componentes curriculares estão organizados em dois módulos sendo concedida a certificação parcial de qualificação profissional de Guia de Turismo Regional aos alunos que concluírem com aprovação o módulo I e a certificação parcial de qualificação profissional de Guia de Turismo Nacional aos alunos concluintes com aprovação do módulo II.

Será concedido o diploma de **Técnico em Guia de Turismo** – Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer aos alunos que concluírem com aprovação os módulos I e II, com a comprovação da conclusão do Ensino Médio (Histórico Escolar).

A soma da carga horária dos módulos I e II perfaz um total de 1.200 horas.

O curso técnico pode ser realizado de forma concomitante ou sequencial ao Ensino Médio. (fl. 806 e 807)

### Critérios de Avaliação

Os critérios são os mesmos adotados para todos os cursos técnicos propostos.

### Perfil profissional de conclusão do curso

Profissional competente em planejamento, desenvolvimento e implementação de passeios turísticos guiados, atuando, também, com equipes multiprofissionais em processos de produção, comercialização e operação no setor de turismo e hospitalidade.

Em síntese, os cursos propostos e suas características principais de acordo com a especificidade de cada um, conforme se segue:

#### **Curso Técnico em Meio Ambiente**

Eixo Tecnológico: Ambiente, Saúde e Segurança

Total do Módulo I: 480 horas

Qualificação Profissional: Assistente em Estudos Ambientais

Total do Módulo II: 320 horas

Qualificação Profissional: Gestor de Recursos Naturais

Estágio Supervisionado: 100 horas

Total Geral do Curso: 900 horas

Habilitação: Técnico em Meio Ambiente

#### **Curso Técnico em Hospedagem**

Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer



Folha Nº \_\_\_\_\_

Processo Nº 460.000828/2009

Rubrica \_\_\_\_\_ Matrícula: \_\_\_\_\_

Módulo Único: 840 horas  
Estágio Supervisionado: 100 horas  
Total Geral do Curso: 940 horas  
Habilitação: Técnico em Hospedagem

**Curso Técnico em Eventos**

Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer  
Total do Módulo I: 612 horas  
Qualificação Profissional: Assistente em Eventos  
Total do Módulo II: 208 horas  
Qualificação Profissional: Coordenador de Eventos  
Estágio Supervisionado: 100 horas  
Total Geral do Curso: 920 horas  
Habilitação: Técnico em Eventos

**Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar**

Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer  
Total do Módulo I: 610 horas  
Qualificação Profissional: Assistente de Serviços de Restaurante e Bar  
Total do Módulo II: 290 horas  
Qualificação Profissional: Gestor de Serviços de Restaurante e Bar  
Estágio Supervisionado: 100 horas  
Habilitação: Técnico em Serviços de Restaurante e Bar

**Curso Técnico em Guia de Turismo**

Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer  
Total do Módulo I: 800 horas  
Qualificação Profissional: Guia de Turismo Regional  
Total do Módulo II: 400 horas  
Qualificação Profissional: Guia de Turismo Nacional  
Total Geral do Curso: 1200 horas  
Habilitação: Técnico em Guia de Turismo

**III - CONCLUSÃO** - Diante do exposto e dos elementos de instrução do processo, o parecer é por:

- a) autorizar a oferta dos seguintes cursos técnicos de nível médio no Centro Cenecista de Educação Profissional Felipe Tiago Gomes, localizado no SGAN 608, Conjunto C, Brasília – Distrito Federal, mantido pela Campanha Nacional das Escolas da Comunidade – CNEC, com sede na Av. Dom Pedro I, nº 426, Centro, João Pessoa-Paraíba:
- Técnico em Meio Ambiente, eixo tecnológico Ambiente, Saúde e Segurança;
  - Técnico em Hospedagem, eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer;



**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO**  
Conselho de Educação do Distrito Federal



12

Folha Nº \_\_\_\_\_

Processo Nº 460.000828/2009

Rubrica \_\_\_\_\_ Matrícula: \_\_\_\_\_

- Técnico em Eventos, eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer;
- Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer;
- Técnico em Guia de Turismo, eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer.

- b) aprovar os Planos de Curso dos cursos técnicos de nível médio de Técnico em Meio Ambiente, Técnico em Hospedagem, Técnico em Eventos, Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, Técnico em Guia de Turismo, incluindo as matrizes curriculares, que constituem os anexos I, II, III, IV e V deste parecer;
- c) aprovar a Proposta Pedagógica da instituição educacional;
- d) alertar a instituição educacional quanto à observância do parágrafo 5º do artigo 64 da Resolução nº 1/2009-CEDF;
- e) determinar à instituição educacional o cadastramento dos cursos ora aprovados no Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica – SISTEC.

É o parecer.

Brasília, 28 de fevereiro de 2012.

**ROSA MARIA MONTEIRO PESSINA**  
**Conselheira-Relatora**

Aprovado na CEP  
e em Plenário  
em 28/2/2012

**NILTON ALVES FERREIRA**  
**Presidente do Conselho de Educação**  
**do Distrito Federal**



**Anexo I do Parecer nº 34/2012-CEDF**

**MATRIZ CURRICULAR**

<b>Instituição Educacional:</b> CENTRO CENECISTA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL FELIPE TIAGO GOMES		
<b>Curso:</b> Técnico em Meio Ambiente		
<b>Regime:</b> Modular: Diurno - 40 semanas e Noturno - 53 semanas e 4 dias		
<b>Eixo Tecnológico:</b> Ambiente, Saúde e Segurança		
<b>Turnos:</b> Diurno e Noturno		
Componentes Curriculares	Carga Horária	Módulos
Comunicação e Pesquisa	50	Certificação Parcial: Qualificação Profissional <b>Assistente em Estudos Ambientais</b>
Informática Básica	60	
Psicologia das Relações Humanas	40	
Ética e Cidadania	40	
Educação Ambiental	60	
Gestão de Recursos Naturais	100	
Legislação Ambiental	130	
<b>Total do Módulo I</b>	<b>480</b>	
Água – Ar – Solo – Vegetação	100	Certificação Parcial: Qualificação Profissional <b>Gestor de Recursos Naturais</b>
Recursos Hídricos	60	
Gestão Ambiental	50	
Fundamentos de Processo Produtivo	40	
Fundamentos de Geoprocessamento	40	
Projeto Final	30	
<b>Total do Módulo II</b>	<b>320</b>	
<b>Total do Curso</b>	<b>800</b>	
<b>Estágio Supervisionado</b>	<b>100</b>	
<b>TOTAL GERAL DO CURSO</b>	<b>900</b>	
<b>OBSERVAÇÕES:</b>		
1. Horário de Funcionamento: Matutino – 8h às 12h15. Vespertino – 13h45 às 18h. Noturno – 19h às 22h15.		
2. O horário de intervalo não está computado na carga horária diária e será de 15 minutos.		
3. A duração do módulo-aula é de 60 minutos no diurno e no noturno.		
4. O curso está estruturado em 800 horas, distribuídas em dois módulos, e 100 horas de Estágio Supervisionado, com carga horária total de 900 horas.		
5. O Estágio Supervisionado será oferecido concomitantemente ou sequencial ao módulo II.		
6. <b>DIPLOMAÇÃO</b> – Será concedido o diploma de <b>Técnico em Meio Ambiente</b> , eixo tecnológico Ambiente, Saúde e Segurança, aos alunos que concluírem, com aprovação, os dois módulos, além do Estágio Supervisionado, e comprovarem a conclusão do ensino médio.		



**Anexo II do Parecer nº 34/2012-CEDF**

**MATRIZ CURRICULAR**

<b>Instituição Educacional:</b> CENTRO CENECISTA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL FELIPE TIAGO GOMES		
<b>Curso:</b> Técnico em Hospedagem		
<b>Regime:</b> Modular: Diurno - 42 semanas e Noturno - 56 semanas		
<b>Eixo Tecnológico:</b> Hospitalidade e Lazer		
<b>Turnos:</b> Diurno e Noturno		
Componentes Curriculares	Carga Horária	Módulo Único
Meios de Hospedagem	240	Técnico em Hospedagem
Fluxos Operacionais de Reserva, Recepção e Governança	160	
Turismo e Estrutura Local	150	
Comunicação	170	
Língua Estrangeira	120	
<b>Total do curso</b>	<b>840</b>	
<b>Estágio Supervisionado</b>	<b>100</b>	
<b>TOTAL GERAL DO CURSO</b>	<b>940</b>	
<b>OBSERVAÇÕES:</b>		
1. Horário de Funcionamento: Matutino – 8h às 12h15. Vespertino – 13h45 às 18h. Noturno – 19h às 22h15.		
2. O horário de intervalo não está computado na carga horária diária e será de 15 minutos.		
3. A duração do módulo-aula é de 60 minutos no diurno e no noturno.		
4. O curso está estruturado em 840 horas, distribuídas em módulo único e 100 horas de Estágio Supervisionado, com carga horária total de 940 horas.		
5. O Estágio Supervisionado será oferecido concomitantemente ou sequencial ao curso, em hotéis, pousadas, bem como em instituições correlatas.		
6. <b>DIPLOMAÇÃO</b> – Será concedido o diploma de <b>Técnico em Hospedagem</b> , eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer, aos alunos concluintes, com aprovação, do módulo único e do Estágio Supervisionado, com a comprovação de conclusão do ensino médio.		



Anexo III do Parecer nº 34/2012-CEDF

**MATRIZ CURRICULAR**

<b>Instituição Educacional:</b> CENTRO CENECISTA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL FELIPE TIAGO GOMES		
<b>Curso:</b> Técnico em Eventos		
<b>Regime:</b> Modular: Diurno - 41 semanas e Noturno - 54 semanas e 1 dia		
<b>Eixo Tecnológico:</b> Hospitalidade e Lazer		
<b>Turnos:</b> Diurno e Noturno		
Componentes Curriculares	Carga Horária	Módulos
Eventos	330	Certificação Parcial: Qualificação Profissional <b>Assistente em Eventos</b>
Protocolo Cerimonial e Etiqueta Social	222	
Higiene e Manipulação de Alimentos	20	
Orçamento e Decoração	40	
<b>Total do Módulo I</b>	<b>612</b>	
Logística de Eventos	40	Certificação Parcial: Qualificação Profissional <b>Coordenador de Eventos</b>
Processos Comerciais	168	
<b>Total do Módulo II</b>	<b>208</b>	
<b>Total do Curso</b>	<b>820</b>	
<b>Estágio Supervisionado</b>	<b>100</b>	
<b>TOTAL GERAL DO CURSO</b>	<b>920</b>	
<b>OBSERVAÇÕES:</b>		
1. Horário de Funcionamento: Matutino – 8h às 12h15. Vespertino – 13h45 às 18h. Noturno – 19h às 22h15.		
2. O horário de intervalo não está computado na carga horária diária e será de 15 minutos.		
3. A duração do módulo-aula é de 60 minutos no diurno e no noturno.		
4. O Estágio Supervisionado será oferecido concomitantemente ou sequencial ao módulo II, em hotéis, associações de entretenimento e lazer, bem como em instituições correlatas.		
5. <b>DIPLOMAÇÃO</b> – Será concedido o diploma de <b>Técnico em Eventos</b> , eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer, aos alunos que concluírem, com aprovação, os dois módulos e o Estágio Supervisionado, com a comprovação de conclusão do ensino médio.		



Anexo IV do Parecer nº 34/2012-CEDF

**MATRIZ CURRICULAR**

<b>Instituição Educacional:</b> CENTRO CENECISTA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL FELIPE TIAGO GOMES		
<b>Curso:</b> Técnico em Serviços de Restaurante e Bar		
<b>Regime:</b> Modular: Diurno - 45 semanas e Noturno - 60 semanas		
<b>Eixo Tecnológico:</b> Hospitalidade e Lazer		
<b>Turnos:</b> Diurno e Noturno		
Componentes Curriculares	Carga Horária	Módulos
Comunicação e Pesquisa	50	Certificação Parcial: Qualificação Profissional <b>Assistente de Serviços de Restaurante e Bar</b>
Educação Ambiental	40	
Relações Interpessoais	40	
Informática básica aplicada	80	
Teoria e prática operacional de restaurantes	120	
Higiene e manipulação de alimentos	40	
Segurança no trabalho	40	
Empreendedorismo	60	
Serviços de bares e similares	140	
<b>Total do Módulo I</b>	<b>610</b>	
Matemática financeira	40	Certificação Parcial: Qualificação Profissional <b>Gestor de Serviços de Restaurante e Bar</b>
Serviços de coquetelaria	50	
Espanhol	80	
Legislação Aplicada	40	
Inglês técnico	80	
<b>Total do Módulo II</b>	<b>290</b>	
<b>Total do Curso</b>	<b>900</b>	
<b>Estágio Supervisionado</b>	<b>100</b>	
<b>TOTAL GERAL DO CURSO</b>	<b>1000</b>	
<b>OBSERVAÇÕES:</b>		
1. Horário de Funcionamento: Matutino – 8h às 12h15. Vespertino – 13h45 às 18h. Noturno – 19h às 22h15.		
2. O horário de intervalo não está computado na carga horária diária e será de 15 minutos.		
3. A duração do módulo-aula é de 60 minutos no diurno e no noturno.		
4. O curso está estruturado em 900 horas, divididas em dois módulos, e 100 horas de Estágio Supervisionado, com carga horária total de 1000 horas.		
5. O Estágio Supervisionado será oferecido concomitantemente ou sequencial ao curso, em bares, restaurantes, cantinas e lanchonetes.		
6. <b>DIPLOMAÇÃO</b> – Será concedido o diploma de <b>Técnico em Serviços de Restaurante e Bar</b> , eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer, aos alunos que concluírem, com aprovação, o curso e o estágio supervisionado e comprovarem a conclusão do ensino médio.		





**Anexo V do Parecer nº 34/2012-CEDF**

**MATRIZ CURRICULAR**

<b>Instituição Educacional:</b> CENTRO CENECISTA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL FELIPE TIAGO GOMES		
<b>Curso:</b> Técnico em Guia de Turismo		
<b>Regime:</b> Modular: Diurno - 60 semanas e Noturno - 80 semanas e 1 dia		
<b>Eixo Tecnológico:</b> Hospitalidade e Lazer		
<b>Turnos:</b> Diurno e Noturno		
<b>Componentes Curriculares</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Módulos</b>
Técnicas de Comunicação e Sistemas de Informação	100	Certificação Parcial: Qualificação Profissional <b>Guia de Turismo Regional</b>
Teoria do Turismo, Transporte e Hospedagem	160	
Relações Interpessoais no Trabalho	30	
Geografia aplicada ao Turismo Regional	40	
Princípios de Ecologia e Proteção ao Meio Ambiente	60	
História e Museologia Aplicada ao Turismo Regional	50	
História da Arte Aplicada ao Turismo	40	
Primeiros Socorros	40	
Geohistória e Cartografia	20	
Teoria e Prática do Atrativo Natural e Cultural	80	
Guiamento no Contexto Regional - Prática	80	
Educação Patrimonial e Manifestações da Cultura Popular	100	
<b>Total do Módulo I</b>	<b>800</b>	
Geografia Aplicada ao Turismo Nacional e da América do Sul	40	Certificação Parcial: Qualificação Profissional <b>Guia de Turismo Nacional</b>
História e Museologia no Brasil e na América do Sul	40	
História da Arte aplicada ao Turismo Nacional e da América do Sul	40	
Educação Patrimonial e Manifestações da Cultura Popular no Brasil e na América do Sul	40	
Inglês Instrumental	30	
Espanhol Instrumental	70	
Teoria e Prática do Atrativo Natural e Cultural do Brasil e da América do Sul	40	
Guiamento no Contexto Nacional - Prática	100	
<b>Total do Módulo II</b>	<b>400</b>	
<b>TOTAL GERAL DO CURSO</b>	<b>1200</b>	
<b>OBSERVAÇÕES:</b>		
1. Horário de Funcionamento: Matutino – 8h às 12h15. Vespertino – 13h45 às 18h. Noturno – 19h às 22h15.		
2. O horário de intervalo não está computado na carga horária diária e será de 15 minutos.		
3. A duração do módulo-aula é de 60 minutos no diurno e no noturno.		
4. O curso está estruturado em 1200 horas.		
5. Será concedida a certificação parcial de qualificação profissional de <b>Guia de Turismo Regional</b> aos alunos que concluírem, com aprovação, o módulo I.		
6. Será concedida a certificação parcial de qualificação profissional de <b>Guia de Turismo Nacional</b> aos alunos que concluírem, com aprovação, o módulo II.		
7. <b>DIPLOMAÇÃO</b> – Será concedido o diploma de <b>Técnico em Guia de Turismo</b> – Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer, aos alunos que concluírem, com aprovação, os módulos I e II e comprovarem a conclusão do ensino médio.		