

**PARECER HOMOLOGADO**  
**Despacho do Ministro, publicado no D.O.U. de 21/6/2010, Seção 1, Pág.75.**  
**Portaria nº 810, publicada no D.O.U. de 21/6/2010, Seção 1, Pág.74.**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO**

<b>INTERESSADO:</b> Sociedade Educacional Pinto e Menezes Ltda.		<b>UF:</b> SP
<b>ASSUNTO:</b> Recredenciamento da Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo, com sede no Município de São Paulo, Estado de São Paulo.		
<b>RELATOR:</b> Paulo Monteiro Vieira Braga Barone		
<b>PROCESSO Nº:</b> 23000.018201/2006-62		
<b>SAPIEnS Nº:</b> 20060007143		
<b>PARECER CNE/CES Nº:</b> 63/2010	<b>COLEGIADO:</b> CES	<b>APROVADO EM:</b> 11/3/2010

## I – RELATÓRIO

O presente processo trata da solicitação do recredenciamento da Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo, estabelecida à Rua das Palmeiras, nºs 117, 122 e 184, Santa Cecília, no Município de São Paulo, Estado de São Paulo, apresentada ao Ministério da Educação (MEC) pela mantenedora da Instituição, Sociedade Educacional Pinto e Menezes Ltda, sediada no mesmo Município. Atendidas as exigências documentais dispostas na legislação em vigor, o processo passou à etapa de verificação *in loco* das condições oferecidas para o funcionamento da Instituição e dos cursos superiores de Tecnologia em Eventos, Tecnologia em Gastronomia; Tecnologia em Hotelaria, Tecnologia em Hotelaria Hospitalar e Tecnologia em Turismo. Para isso, o Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP) designou uma Comissão, constituída pelos Professores Christiano Magini, Adelaide Alves Dias, Adelmo José da Silva, para Avaliação Externa da Instituição. A Comissão expediu o Relatório nº 47881, que conclui que a Instituição apresenta um padrão de qualidade global bom, representado pela nota 4 recebida.

Em seguida, a Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do MEC (SETEC/MEC) expediu, em 28/7/2008, o Relatório CGRET/DRS/SETEC/MEC nº 607/2008, cujo teor é integralmente transcrito a seguir.

### **HISTÓRICO**

<i>Data da entrada no MEC</i>	24/7/2005
<i>Período da avaliação</i>	Início da avaliação: 28/9/2007 Período da visita: 25 a 27/10/2007 Término da avaliação: 18/11/2008
<i>Relatório/Parecer da avaliação in loco</i>	47.881, de 29/11/2007
<i>Comissão de Avaliação</i>	Christiano Magini Adelaide Alves Dias Adelmo José da Silva
<i>Data do encaminhamento do processo a esta CGRET – após ter tramitado por setores da SESu e do INEP, constatado o atendimento dos requisitos exigidos e tendo sido verificadas as condições estruturais gerais da instituição, conforme o Relatório de Avaliação in loco citado, o processo foi encaminhado a este setor.</i>	10/6/2008

**ANÁLISE**  
**Sobre a IES**

*Segundo registro do Sistema Integrado de Informações da Educação Superior - SIEDSup, a Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo, instituição mantida pela Sociedade Educacional Pinto e Menezes Ltda, foi credenciada pela Portaria MEC nº Portaria MEC (sic) 147, de 23/1/2002, D.O.U. de 24/1/2002. Segundo o mesmo Sistema, conforme a Portaria MEC/SETEC nº 261, de 6/6/2008, D.O.U. de 10/6/2008, a IES mudou de endereço, passando da Rua das Palmeiras, nº 184, Santa Cecília, para a Rua das Palmeiras, nº 117, 122 e 184, Santa Cecília – ambas as localidades no Município de São Paulo, Estado de São Paulo.*

*A instituição abriga os seguintes cursos superiores de tecnologia:*

- curso Superior de Tecnologia em Eventos;
- curso Superior de Tecnologia em Gastronomia;
- curso Superior de Tecnologia em Hotelaria;
- curso Superior de Tecnologia em Hotelaria Hospitalar, experimental; e
- “curso Superior de Tecnologia em Turismo”.

*Verifica-se que a denominação do último curso não atende à organização do Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia. Ressalvando a facultabilidade de adequação ao novo ordenamento, no caso de cursos implantados anteriormente à publicação do instrumento, é recomendável que a IES solicite o aditamento do respectivo ato autorizativo, alterando a denominação do curso para Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo.*

**Da avaliação do INEP**

*No Relatório de Avaliação in loco citado, elemento integrante do processo ora tratado, a comissão de avaliadores do INEP ponderou sobre 10 dimensões, tendo a conceituação global sobre tais itens sido “boa”, conforme o seguinte resumo.*

<b>Dimensão 1 - A missão e o Plano de Desenvolvimento Institucional</b>		
<b>Grupo de indicadores</b>	<b>Observações</b>	<b>Conceito</b>
<i>Articulação PDI e PPI</i>	<i>Pontuando o item com conceito excelente, a única ressalva da comissão sobre esse aspecto da avaliação registrou a recomendação de “aquisição, se possível, de prédio para garantia de manutenção dos investimentos feitos até o momento”.</i>	<b>5</b>
<i>Aderência do PDI com a realidade institucional</i>		
<i>Articulação entre o PDI e a Avaliação Institucional</i>		

<b>Dimensão 2 - A política para o ensino, a pesquisa, a pós-graduação, a extensão e as respectivas normas de operacionalização, incluídos os procedimentos para estímulo à produção acadêmica, as bolsas de pesquisa, de monitoria e demais modalidades</b>		
<b>Grupo de indicadores</b>	<b>Observações</b>	<b>Conceito</b>
<i>Projeto Pedagógico Institucional (PPI): graduação (presencial e a distância)</i>	<i>Dentre as positivities da IES nesse ponto, a comissão registrou que “o desenvolvimento da IES na graduação mostra-se contínuo”, sendo que a instituição possui uma “boa estrutura” nesse nível de ensino. Apesar disso, segundo alerta dos avaliadores, a “melhoria nas condições das aulas práticas do curso de Hotelaria Hospitalar, como previsto no PDI e PPC”, deve ser objeto de investimentos da instituição.</i>	<b>5</b>
<i>Projeto Pedagógico Institucional (PPI): extensão</i>		

<b>Dimensão 3 - A responsabilidade social da instituição, considerada especialmente no que se refere à sua contribuição em relação à inclusão social, ao desenvolvimento econômico e social, à defesa do meio ambiente, da memória cultural, da produção artística e do patrimônio cultural</b>
---

<b>Grupo de indicadores</b>	<b>Observações</b>	<b>Conceito</b>
<i>Políticas institucionais</i>	<i>Conforme observaram os especialistas, “a instituição demonstra responsabilidade social” – segundo a comissão, o oferecimento de cursos de aperfeiçoamento profissional, além de ações de beneficiamento da comunidade local, são exemplos dessa postura. Para os avaliadores, as ações nesse sentido devem ser ampliadas.</i>	4
<i>Atividades de ensino, pesquisa e extensão</i>		

**Dimensão 4 - A comunicação com a sociedade**

<b>Grupo de indicadores</b>	<b>Observações</b>	<b>Conceito</b>
<i>Comunicação interna</i>	<i>A percepção da comissão é de que “existe comunicação [efetiva] com a sociedade”, mas a “comunicação interna, entre os alunos, precisa ser incrementada”.</i>	4
<i>Comunicação externa</i>		

**Dimensão 5 - As políticas de pessoal, de carreiras do corpo docente e corpo técnico-administrativo, seu aperfeiçoamento, desenvolvimento profissional e suas condições de trabalho**

<b>Grupo de indicadores</b>	<b>Observações</b>	<b>Conceito</b>
<i>Perfil docente</i>	<i>O relato dos avaliadores sobre esse ponto dá conta de “condições de trabalho muito boas” e adequabilidade.</i>	5
<i>Condições Institucionais para os docentes</i>		
<i>Corpo técnico-administrativo e suas condições institucionais</i>		

**Dimensão 6 - Organização e gestão da instituição, especialmente o funcionamento e representatividade dos colegiados, sua independência e autonomia na relação com a mantenedora, e a participação dos segmentos da comunidade universitária nos processos decisórios**

<b>Grupo de indicadores</b>	<b>Observações</b>	<b>Conceito</b>
<i>Administração Institucional</i>	<i>A partir do relato da comissão, observou-se que “[a IES] está bem organizada e estruturada em termos de gestão”, tendo sido registrado, no entanto, o alerta de que o número de reuniões dos órgãos colegiados superiores deve ser ampliado.</i>	4
<i>Estrutura de Órgãos Colegiados</i>		

**Dimensão 7 - Infraestrutura física, especialmente a de ensino e de pesquisa, biblioteca, recursos de informação e comunicação**

<b>Grupo de indicadores</b>	<b>Observações</b>	<b>Conceito</b>
<i>Instalações gerais: espaço físico</i>	<i>O registro dos especialistas sobre o item remete a um quadro de suficiência, observando-se, no entanto, a ressalva da comissão sobre a necessidade de maiores investimentos na aquisição de livros específicos das áreas de eventos e hotelaria hospitalar. A “implantação de laboratórios de hotelaria hospitalar e de eventos, conferindo aos mesmos igual importância dada aos de gastronomia”, também foi objeto da recomendação dos avaliadores.</i>	5
<i>Instalações gerais: equipamentos</i>		
<i>Instalações gerais: serviços</i>		
<i>Biblioteca: espaço físico e acervo</i>		
<i>Biblioteca: serviços</i>		
<i>Laboratórios e Instalações específicas: espaço físico, equipamentos e serviços</i>		

<b>Dimensão 8 - Planejamento e avaliação, especialmente em relação aos processos, resultados e eficácia da autoavaliação institucional</b>		
<b>Grupo de indicadores</b>	<b>Observações</b>	<b>Conceito</b>
Autoavaliação	Observou-se que os mecanismos de avaliação são eficazes, não obstante o alerta da comissão sobre ser preciso melhorar a comunicação entre os alunos e a CPA.	4
Avaliações externas		

<b>Dimensão 9 - Políticas de atendimento aos estudantes</b>		
<b>Grupo de indicadores</b>	<b>Observações</b>	<b>Conceito</b>
Programa de apoio ao desenvolvimento acadêmico do discente	Conforme percepção da comissão, “a HOTECH mantém uma boa infraestrutura de atendimento ao estudante”.  Nesse particular da avaliação, os avaliadores chamaram a atenção, no entanto, para a falta de laboratórios de hotelaria hospitalar e de eventos, equiparando os respectivos cursos ao de gastronomia, que possui estrutura laboratorial específica.	4
Condições Institucionais para os discentes		
Egressos		

<b>Dimensão 10 - Sustentabilidade financeira, tendo em vista o significado social da continuidade dos compromissos na oferta da educação superior</b>		
<b>Grupo de indicadores</b>	<b>Observações</b>	<b>Conceito</b>
Captação e alocação de recursos	O registro da comissão aponta que, globalmente, esse aspecto do funcionamento da instituição mostra-se adequado.  Não obstante, tal percepção, a comissão fez saber que a promoção de novas parcerias, com vistas ao desenvolvimento das atividades práticas dos estudantes, ou mesmo a criação de laboratórios de hotelaria hospitalar e de eventos, faz-se necessária.	4
Aplicação de recursos para programas de ensino, pesquisa e extensão		

## **CONCLUSÃO**

*A Coordenação-Geral de Regulação da Educação Tecnológica, tendo em vista o Decreto nº 5.773, de 9/5/2006, com alterações do Decreto nº 6.303, de 12/12/2007, e o disposto no Decreto nº 6.320, de 20/12/2007, considerando a instrução do processo ora tratado, conforme registro do Sistema de Acompanhamento de Processos das Instituições de Ensino Superior – SAPIEnS, e o Relatório de Avaliação in loco nº 47.881, de 29/11/2007, da Comissão de Avaliação do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais – INEP, submete ao Conselho Nacional de Educação, para a análise e deliberação, o processo de credenciamento da Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo, estabelecida à Rua das Palmeiras, nº 184, Santa Cecília, no Município de São Paulo, Estado de São Paulo, mantida pela Sociedade Educacional Pinto e Menezes Ltda., com manifestação favorável ao atendimento do pleito em questão.*

*À consideração Superior,*

O Relatório da SETEC, expedido a partir do Relatório da Avaliação *in loco* e dos demais elementos processuais, indica um resultado global positivo e diversos pontos fortes. No entanto, o Relatório aponta algumas questões que requerem providências corretivas, especialmente as relativas ao contrato de trabalho com o corpo docente por meio de cooperativa, ao atendimento da legislação referente à acessibilidade para pessoas com

dificuldades de locomoção e às diferenças de oferta de acervo bibliográfico e laboratórios para as aulas práticas, entre os cursos de Hotelaria Hospitalar e Eventos e o curso de Gastronomia, que dispõe, segundo a avaliação, de melhores condições que os demais. Em vista disso, e no sentido de aprimorar seus processos acadêmicos e administrativos institucionais apontadas pela avaliação *in loco*, solicitei à Instituição esclarecimentos sobre as medidas adotadas para superar essas fragilidades. A HOTECH respondeu como transcrito abaixo.

**1) (...) Situação do contrato dos Professores por meio da Cooperativa , considerando a previsão de mudança para contratos diretos , nos termos da legislação trabalhista (...)**

A **SOCIEDADE EDUCACIONAL PINTO E MENEZES LTDA.**, com base nos anseios de seu Corpo Docente e atendendo á solicitação quando da visita da comissão de credenciamento, PROMOVEU A CELETIZAÇÃO DE TODOS OS SEUS PROFESSORES E COORDENADORES PEDAGÓGICOS junto ao primeiro semestre letivo de 2007.

Para tanto, anexamos cópia fiel , na íntegra, da RAIS (Relação Anual de Informações Sociais) onde constam os nomes de todos os professores e coordenadores e a quantidade total de vínculos celetistas do ano base 2008.

**2) (...) Condição de acesso para portadores de necessidades especiais (...)**

Após a ilustre visita da Comissão de Recredenciamento, a **SOCIEDADE EDUCACIONAL PINTO E MENEZES LTDA.**, incorporou em seus campus novas instalações e adaptações para a perfeita mobilidade dos portadores de necessidades especiais.

Faz prova então desta nova infraestrutura parecer favorável das duas comissões de autorização de novos cursos, a saber: Curso Superior de Tecnologia em Gestão Ambiental e Curso Superior de Tecnologia em Recursos Humanos, onde foram verificadas *in loco* as excelentes condições de acesso para os portadores de necessidades especiais.

**3) (...) Necessidade de ampliação dos investimentos no Curso de Hotelaria e de eventos, em comparação às condições oferecidas ao curso de Gastronomia – que recebe especial atenção da HOTECH; as avaliações registram a necessidade de oferecer laboratórios para as aulas práticas, de aquisição de livros na área de eventos e hotelaria hospitalar, e de estabelecimento de novas parcerias para o desenvolvimento de atividades práticas pelos estudantes (...)**

A **SOCIEDADE EDUCACIONAL PINTO E MENEZES LTDA.**, buscando a igualdade de condições de oferta e atratividade para sua gama de cursos, além da busca constante do enriquecimento acadêmico-cultural para usufruto da Comunidade Acadêmica, providenciou algumas medidas visando o atendimento das observações elencadas quando da visita da Comissão de Recredenciamento face aos cursos acima citados, a saber:

a) Convênio educacional firmado para utilização para aulas práticas e estágios no “ESPAÇO VENEZA” espaço destinado à promoção de festas

- de casamento, debutantes, bodas de ouro, eventos corporativos e outros localizado à Alameda Barros, 204 (aprox. 110 metros do campus principal da HOTECH), através de seu representante legal, Sr. Eder Veneziani;*
- b) Construção de novos laboratórios de Sala&Bar para aulas de Alimentos & Bebidas junto aos cursos Superiores de Tecnologia em Hotelaria e Superior de Tecnologia em Eventos;*
  - c) Grade curricular do Curso Superior de Gestão em Turismo com Certificação de Guiamento Regional e Nacional (aprovado pelo Mtur), aumentando a atratividade e a colocação profissional dos alunos formandos;*
  - d) Convênio Educacional com o Complexo Hospitalar do Mandaqui – considerado o segundo maior Hospital Público da América Latina, importante parceria fora firmada em vistas à implantação dos conceitos de Hotelaria Hospitalar nas dependências deste Complexo, cujas recomendações seriam utilizadas através de Diagnóstico Operacional elaborado pela Comunidade Acadêmica da HOTECH, através dos docentes e discentes do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria Hospitalar da HOTECH. Convênio este estendido para utilização de visitas técnicas e aulas práticas;*
  - e) Locação de novo campus educacional (Rua Martim Francisco, 53) para migração das atividades administrativas e possibilitando no campus sito a Rua das Palmeiras, 122, a instalação de espaço cultural e artístico e ampliação do espaço físico da biblioteca e consequente aumento do acervo literário-científico;*
  - f) Convênio educacional com o Hotel Trianon (Alameda Casa Branca, 355) para aulas práticas e vivência profissional dos alunos, através de seu gerente-geral, Sr. Marco Aurélio Luciano.*

Dessa forma, foram sanadas as deficiências mais significativas verificadas no procedimento de Avaliação Institucional Externa, que poderiam representar obstáculos para a qualidade do ensino oferecido. Em síntese, o conjunto das informações constituído pelo Relatório da Avaliação Institucional Externa, pelos Relatórios das Comissões de Avaliação de cursos mais recentes e pelos esclarecimentos apresentados pela Instituição permite concluir que a Instituição desenvolve suas atividades com um bom padrão de qualidade e deve ser reconhecida. Por fim, passo ao voto.

## **II – VOTO DO RELATOR**

Diante do exposto, voto favoravelmente ao reconhecimento da Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo, estabelecida à Rua das Palmeiras, nº 184, Santa Cecília, no Município de São Paulo, Estado de São Paulo, mantida pela Sociedade Educacional Pinto e Menezes Ltda., sediada no mesmo Município, até o primeiro ciclo avaliativo do SINAES a se realizar após a homologação deste Parecer, nos termos do artigo 10, § 7º, do Decreto nº 5.773/2006, com redação dada pelo Decreto nº 6.303/2007, observado o prazo máximo de 5 (cinco) anos, fixado no inciso II do artigo 59 daquele Decreto.

Brasília (DF), 11 de março de 2010.

Conselheiro Paulo Monteiro Vieira Braga Barone – Relator

**III – DECISÃO DA CÂMARA**

A Câmara de Educação Superior aprova, por unanimidade, o voto do Relator.  
Sala das Sessões, em 11 de março de 2010.

Conselheiro Paulo Monteiro Vieira Braga Barone – Presidente

Conselheiro Mario Portugal Pederneiras – Vice-Presidente