

INTERESSADO: SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL – SENAI
ASSUNTO: AUTORIZAÇÃO DO CURSO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL
TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS E ESPECIALIZAÇÃO
EM ELABORAÇÃO DE VINHO

RELATORA: CONSELHEIRA EUGENILDA MARIA LINS COIMBRA

PROCESSO Nº 23/2006

*Publicado no DOE de 11/04/2007 pela Portaria
SECTMA nº 032, de 10/04/2007*

APROVADO AD REFERENDUM EM 26/12/2006

PARECER CEE/PE Nº 179/2006-CEB

Homologado pelo Plenário em 30/01/2007

I – RELATÓRIO:

O Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI – Centro Regional de Tecnologia em Alimentos – Mário David Andreazza, situado na Rodovia BR-407 – Km 08, s/n – João de Deus – Petrolina/PE solicitou, através de ofício ao Conselho Estadual de Educação de Pernambuco, autorização de funcionamento do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentos – Área Profissional de Química; Qualificação Profissional Técnica em Operador de Inspeção de Qualidade, Qualificação Profissional Técnica em Supervisor de Produção e Especialização Profissional Técnica em Elaboração de Vinhos.

No processo constam os seguintes documentos:

- ofício ao CEE/PE com solicitação de autorização do curso
- plano de curso
- regimento
- proposta de capacitação dos professores
- documentação referente à habilitação dos professores
- relatório de avaliação da SECTMA
- alvará de licença de funcionamento
- certidão negativa de débitos
- declaração das condições de acessibilidade.

II – ANÁLISE:

Foi constituída através de portaria a comissão de especialização para realização da análise documental e avaliação *in loco* nas instalações da instituição de ensino, composta pelos profissionais Sueli Maria Mira Cavalcanti e Fernando Antônio Cardoso.

Foram realizadas visitas e reuniões com coordenadores da instituição para informar os aspectos e documentação a ser avaliada.

Os profissionais em exercício na instituição são regidos pela CLT, e o desempenho dos docentes é acompanhado e avaliado pela coordenação pedagógica e pelos estudantes.

Consta no relatório que a instituição possui um plano de cargos e salários bem estruturado e incentivos na formação de pessoal, conhecido como PDP – Plano de Desenvolvimento Pessoal.

A instituição possui plano de capacitação sistemático para os docentes e demais funcionários.

A avaliação da infra-estrutura pela comissão é considerada favorável após a visita *in loco*; as salas de aula, o mobiliário, a iluminação, estão satisfatórios. Há condições de acesso para pessoas portadoras de necessidades especiais e com mobilidade reduzida.

No aspecto inerente ao estágio curricular supervisionado, existe no processo um plano de estágio para acompanhamento *in loco* pela instituição nas unidades, realizado por coordenador de estágio através de registros das atividades desenvolvidas, o que atende às necessidades do curso, organizados por assunto, tendo um funcionário disponível para auxiliar os alunos e visitantes do espaço, e o sistema está informatizado para facilitar as consultas a assegurar o controle do material. Sugerimos que seja lotado um profissional na área de biblioteca.

O quadro docente é composto por profissional com escolaridade e nível compatíveis com o curso solicitado, e suas titulações estão documentados, em anexo, ao processo.

Conforme relatório dos especialistas, o plano de capacitação para professores e funcionários satisfaz a expectativa do curso, sendo realizado por semestre.

Na questão didático-pedagógica, o SENAI vem executando proposta curricular com aspectos considerados relevantes pela análise da relatora.

A organização curricular definida no projeto é modular, possibilitando ao aluno opções por qualificações profissionais distintas.

O quadro curricular foi estruturado com base em estudos, pesquisas e experiências do mercado de trabalho e dos indicadores das tendências futuras do curso proposto.

A estruturação da organização curricular segue a modularização, sendo que o módulo curricular básico, com carga horária de 400 horas, não possuindo terminalidade e visa proporcionar condições para o adequado aproveitamento dos módulos subseqüentes, como módulo preparatório. O módulo específico I tem terminalidade ocupacional de Operador de Inspeção de Qualidade, com carga horária de 400 horas. O módulo específico II tem terminalidade ocupacional de Supervisor de Produção, com carga horária de 400 horas. O módulo complementar tem carga horária de 400 horas e complementa a formação para Habilitação de Técnico em Alimentos. O estágio supervisionado terá a carga horária de 400 horas, sendo realizado preferencialmente durante a fase escolar aos que já tenham completado 16 anos de idade. Excepcionalmente, o aluno poderá realizá-lo após a fase escolar, porém, com matrícula efetiva. No que se refere às qualificações profissionais do itinerário formativo deste plano de curso: Operador de Inspeção de Qualidade e Supervisor de Produção, as práticas desenvolvidas durante a formação possibilitam a não-obrigatoriedade de estágio, tendo em vista também as condições laboratoriais adequadas na unidade escolar.

O Curso contempla a Especialização Técnica em Elaboração Técnica em Elaboração de Vinhos com carga horária de 400 horas.

O plano de estágio se encontra disponível na unidade escolar.

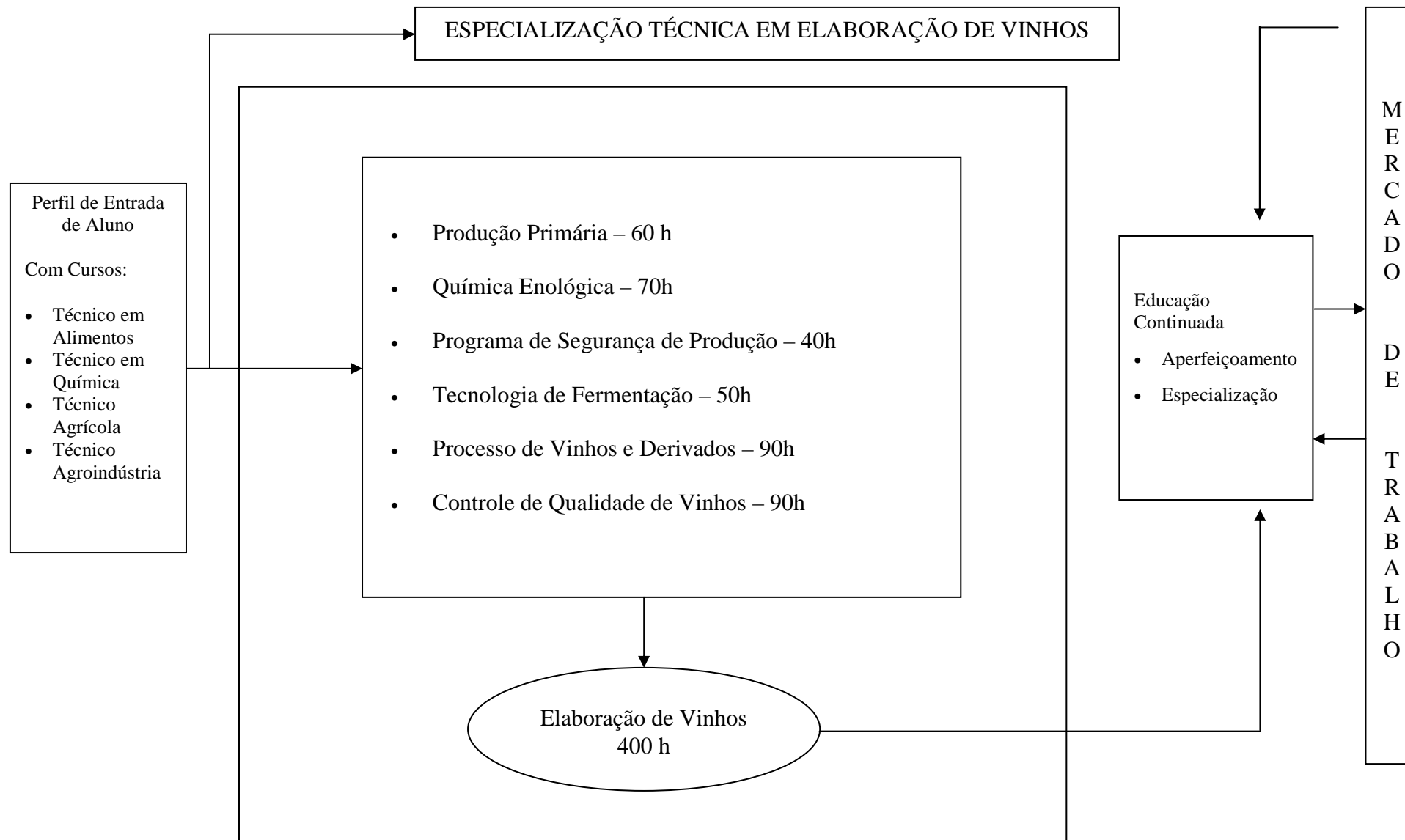
Quanto aos critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores, respaldado na legislação educacional vigente, o SENAI/PE definiu procedimentos próprios.

A avaliação da aprendizagem terá enfoque de processo, apoiando-se nas funções diagnósticas, formativa e somativa, visando ao domínio das competências, possibilitando ao aluno uma tomada de consciência sobre sua posição frente aos projetos de formação, identificando seus avanços e dificuldades.

A tradução em notas observará a escala de zero a 100, sendo 50 a nota mínima para aprovação em cada unidade curricular, conforme o regimento comum das unidades. Recomendamos à instituição repensar o patamar mínimo de aprovação, assegurando níveis mais elevados de qualidade.

A recuperação de desempenho insatisfatório ocorrerá contínua e paralela ao processo ensino/aprendizagem.

**Centro Regional de Tecnologia de Alimentos “Mário David Andreazza” – CERTA
Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI**



III – VOTO:

Diante do exposto e analisado, somos de parecer e voto à autorização pelo prazo de quatro anos do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentos – Área Profissional de Química; Qualificação Profissional Técnica em Operador de Inspeção de Qualidade, Qualificação Profissional Técnica em Supervisor de Produção e Especialização Profissional Técnica em Elaboração de Vinhos, na Escola Técnica SENAI de Petrolina – Centro Regional de Tecnologia em Alimentos – Mário David Andreazza, situado na Rodovia BR-407 – Km 08, s/n – João de Deus – Petrolina/PE.

Dê-se ciência ao interessado e à Secretaria de Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente.

IV – CONCLUSÃO DA CÂMARA:

A Câmara de Educação Básica acompanha o Voto da Relatora e encaminha o presente Parecer à apreciação do Plenário.

Sala das Sessões, em 19 de dezembro de 2006.

CREUZA MARIA GOMES ARAGÃO – Presidente
LEOCÁDIA MARIA DA HORA NETA – Vice-Presidente
EUGENILDA MARIA LINS COIMBRA – Relatora
CLEIDIMAR BARBOSA DOS SANTOS
EDLA DE ARAUJO LIRA SOARES
JOAQUIM TEIXEIRA MARTINS FERREIRA
JOSIAS SILVA DE ALBUQUERQUE
MARIA BEATRIZ PEREIRA LEITE

V – DECISÃO:

Por delegação deste Colegiado, aprovo o presente Parecer Ad Referendum.

Recife, 26 de dezembro de 2006

JOSIAS SILVA DE ALBUQUERQUE
Presidente