

GOVERNO DO ESTADO DO CEARA CONSELHO DE EDUCAÇÃO DO CEARÁ

CÂMARA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR E PROFISSIONAL

INTERESSADO: Centro Regional de Treinamento em Moagem e Panificação – CERTREM, do SENAI-CE.

EMENTA: Credencia o Centro Regional de Treinamento em Moagem e Panificação – SENAI e reconhece o Curso de Técnico de Alimentos com Panificação e Confeitaria, até 31.12.2007.

RELATOR: Viliberto Cavalcante Porto

SPU Nº 05174175-0 PARECER Nº 0003/2006 APROVAD

APROVADO EM 10.01.2006

I - HISTÓRICO

A Diretora SENAI/CETREM requer à Presidente do CEC o reconhecimento do Curso de Técnico de Alimentos em Panificação e Confeitaria, cadastrado no CNCT sob o número 23.001681/2005-34 emitido em 01.06.2005. Apresenta, em seguida à peça Vestibular do Processo, o Plano do Curso, que foi modificado atendendo a orientação do avaliador externo e reapresentado em volume anexo; Projeto Pedagógico da Escola com Justificativa, Objetivo do Projeto, Histórico da Escola, Funções Estratégicas, Marcos Referenciais, Estrutura e Funcionamento da Escola e Metodologia Operacional, fundamentado no Regimento Comum das Unidades Escolares do SENAI/CE, versão preliminar, Fortaleza, 2000, na publicação "A LDB e a educação profissional", do SENAI/DN de 1997 e no "Glossário da educação profissional" publicado pelo SENAI/DN, em 1999.

Na primeira análise técnica, a Diretora do Núcleo de Educação Superior da Câmara de Educação Superior e Profissional do CEC, em sua Informação nº 064, de 25 de julho de 2005, se pronuncia sobre o pedido CERTREM do SENAI/CE referindo: que o Centro, quanto à Situação Legal, encontra-se credenciado pelo CEC para ministrar cursos profissionais de nível básico. Relaciona a documentação apresentada no ato do requerimento e sintetiza sua Análise Técnica indicando que a Instituição deverá apresentar toda a documentação referente ao credenciamento, já que a mesma não está credenciada para ministrar cursos técnicos. A documentação complementar solicitada foi a que consta no § 1º do Art. 5º da Resolução CEC nº 389/2004, incluindo a alteração do cronograma do Curso em função da hora-aula que na Educação Profissional é de sessenta minutos.

Numa segunda analise técnica, datada de 03 de agosto de 2005, a Senhora Diretora acima referida reavalia o pedido, pormenorizando: a matriz curricular do Curso de Técnico de Alimentos em Planificação e Confeitação com as

Rua Napoleão Laureano, 500, Fátima, CEP.: 60.411-170 - Fortaleza - Ceará PABX (85) 3101.2011 / FAX (85) 3101.2004 SITE: http://www.cec.ce.gov.br E-MAIL: informatica@cec.ce.gov.br

1/5



GOVERNO DO ESTADO DO CEARA

CONSELHO DE EDUCAÇÃO DO CEARÁ
CÂMARA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR E PROFISSIONAL

Cont. Parecer Nº 0003/2006

capacitações do Auxiliar Técnico na Área de Alimentos, cumpridos os Módulos I e II; do Assistente Técnico em Panificação e Confeitaria, cumpridas os Módulos I, II e III; no itinerário da habilitação do Técnico, cumpridos os quatro Módulos e o Estágio; caracteriza o corpo docente, a Coordenação Técnica, os Convênios firmados para realização do Estágio e informa que, com referência à solicitação de um novo credenciamento expresso na Informação nº 064/2005, feita uma nova avaliação, a Presidente da Câmara acatou as considerações Técnicas do Núcleo que ponderou sobre a validade do credenciamento já concedido pelo CEC ao CERTREM para ministrar cursos de educação profissional. Encerra a análise técnica do processo considerando-a satisfatória e sugerindo à Câmara a indicação de um especialista na área para visita in loco e avaliação das condições de oferta do curso.

O Relatório da visita, apresentado pelo Prof. Cláudio Ernani Mendes da Silva, do Departamento de Tecnologia de Alimentos da UFC, recebido no CEC em 26 de agosto de 2005, encontra-se inserido das fls. 158 a 163 do processo. O ilustre avaliador (A) tece considerações sobre o curso proposto quanto aos aspectos que, no seu entendimento merecem reparos, aos quais foram providas pela Escola (E) na forma a seguir indicada:

- Justificativa: A sugere mais fundamentada em dados técnicos, evidenciando o verdadeiro estágio atual da panificação e da confeitaria e seus rumos no Estado e como a formação dos profissionais propostos irá modificar esse panorama;
 - E adotou critérios mais objetivos e incluiu alguns dados significativos no âmbito estadual;
- Objetivo: A objetivo geral aplicável a qualquer curso da mesma natureza e objetivos específicos comuns às qualificações e à habilitação, separá-los;
 - E definiu mais especificamente os objetivos;
- Requisito de acesso: A descrever o processo seletivo;
 - E incluiu a descrição do processo seletivo;
- Perfil profissional: A restringir o perfil geral do técnico somente à gestão dos processos e caracterizar melhor as competências específicas do Técnico, do Auxiliar e do Assistente;

E – atendeu, nos pontos mais relevantes;

Rua Napoleão Laureano, 500, Fátima , CEP.: 60.411-170 - Fortaleza - Ceará PABX (85) 3101.2011/FAX (85) 3101.2004

SITE: http://www.cec.ce.gov.br E-MAIL: informatica@cec.ce.gov.br



GOVERNO DO ESTADO DO CEARA CONSELHO DE EDUCAÇÃO DO CEARÁ CÂMARA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR E PROFISSIONAL

Cont. Parecer Nº 0003/2006

- Matriz curricular: A alterar a denominação do Módulo Tecnologia de Alimentos e nele incluir algumas disciplinas, implantar o Módulo de Processos de Fabricação de Produtos com as disciplinas que indica:
 - E Alterou a denominação para Módulo Básico de Ciência e Tecnologia de Alimentos contendo disciplinas equivalentes às indicadas, caracterizou o Módulo Processos Tecnológicos de Fabricação de Produtos, contemplando as disciplinas sugeridas com denominações semelhantes e com disciplinas de conteúdos equivalentes;
- Ementas das disciplinas: A considera insuficientes para se conhecer a <u>utilidade</u> dos profissionais a serem formados. Sugere juntar os programas de todas as disciplinas;
 - E argumenta que todas as disciplinas estão descritas com suas respectivas cargas horárias e especificando os conteúdos, os quais serão detalhados pelos professores na ministração e será objeto de análise técnica e de ajustes pela Coordenação do curso, tendo em vista a significação de cada assunto para a formação do técnico.

Conclui o Avalista seu Relatório considerando que na forma como estava apresentado o projeto não recomendaria o reconhecimento do curso.

A versão final do Plano do Curso, modificado de modo a atender satisfatoriamente às recomendações do Especialista Avaliador, está apresentado em fascículo anexo ao processo. Prevê a formação do Técnico de Alimentos em Panificação e Confeitaria em quatro Módulos, com uma carga horária total de 1612 horas-aula e Estágio Supervisionado de 400 horas, para o técnico, no quarto módulo. No itinerário da formação do técnico, estão previstas duas qualificações: a do Auxiliar Técnico na Área de Alimentos após o cumprimento do Módulo I, de 312 horas-aula e do Módulo II, de 456 horas-aula, num total de 768 horas-aula; e a do Assistente Técnico em Panificação e Confeitaria, acrescentando-se o cumprimento do Módulo III, de 264 horas-aula, num total de 1.032 horas-aula. O cumprimento do Módulo IV, de 180 horas-aula mais o Estágio de 400 horas, perfazendo as 1.612 horas, e a conclusão do ensino médio completam a formação de Técnico.

A capacidade instalada no Centro para atender às necessidades didático-pedagógicas e administrativas do curso está configurada no Plano de Curso contido no texto do Processo, com excelente estrutura física e dependência adequadas às atividades letivas a serem praticadas com bons resultados, descritas, analisadas, acurada e pormenorizadamente, pelo ilustre Conselheiro José Carlos Parente de Oliveira, no Parecer nº 1040/2003, do CEC, que concedeu o credenciamento para ofertar os cursos de Formação Inicial de nível básico.

Rua Napoleão Laureano, 500, Fátima , CEP.: 60.411-170 - Fortaleza - Ceará PABX (85) 3101.2011/FAX (85) 3101.2004 SITE: http://www.cec.ce.gov.br E-MAIL: informatica@cec.ce.gov.br



GOVERNO DO ESTADO DO CEARA CONSELHO DE EDUCAÇÃO DO CEARÁ CÂMARA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR E PROFISSIONAL

Cont. Parecer Nº 0003/2006

O corpo docente é constituído de 14 professores, todos com autorização temporária concedida pelo CREDE Fortaleza, diplomados em cursos de nível superior, 4 com licenciatura plena, 5 com diploma de cursos técnicos, 5 especialistas e 1 com mestrado.

Atendendo à indicação da Informação nº 64/2005, a Instituição insere, das fls. 155 a 157 do Processo, o novo cronograma da primeira turma do curso, no período de janeiro de 2006 a julho de 2007.

II – FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

A proposta do CERTREM-SENAI-CE ampara-se no princípios gerais da Educação Profissional preconizados pela Lei nº 9.394/1996-LDB, no disciplinamento do Decreto nº 5.154/2004, na Resolução CNE/CEB nº 04/1999, no Parecer CNE/CEB nº 16/1999 e nas normas estabelecidas na Resolução nº 389/2004 do CEC.

Quanto ao novo credenciamento, inicialmente indicado na Informação nº 064/2005 do Núcleo de Educação Superior e dispensado na Informação nº 073/2005, do mesmo Núcleo, entendemos que se tratando de uma Instituição já credenciada para a oferta de cursos de educação profissional de nível básico, que se proponha a ofertar curso, também da educação profissional do nível imediato, que é o Técnico de nível médio, e na mesma área de profissionalização (de panificação e Confeitaria), a análise da documentação referente à estrutura física, e de regularidade fiscal e para-fiscal, possa ser dispensada, restringindo-se, o novo exame, aos recursos de apoio pedagógico ao novo curso, tais como laboratório, acervo bibliográfico, convênios para realização do estágio supervisionado e do corpo docente, específicos da nova dimensão e capacitação profissional a ser alcançada. Quanto a estes últimos aspectos, a documentação apresentada pelo Centro, inclusive o novo Projeto Pedagógico da Escola e o Plano de Curso, que foram analisados, é considerada satisfatória.

Dispensada, nos termos acima, a apresentação de documentação complementar, a que instrui o processo ora relatado, é suficiente para justificar que o credenciamento já concedido pelo CEC seja estendido para a oferta do curso de educação profissional técnica, para o qual é solicitado o reconhecimento.

III - VOTO DO RELATOR

Analisado todo o processo, inclusive o fascículo anexo com o Plano do Curso proposto reformulado, o nosso voto é no sentido de que:

Rua Napoleão Laureano, 500, Fátima , CEP.: 60.411-170 - Fortaleza - Ceará PABX (85) 3101.2011/FAX (85) 3101.2004 SITE: http://www.cec.ce.gov.br E-MAIL: informatica@cec.ce.gov.br



GOVERNO DO ESTADO DO CEARA CONSELHO DE EDUCAÇÃO DO CEARÁ CÂMARA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR E PROFISSIONAL

Cont. Parecer Nº 0003/2006

- 1. o credenciamento concedido, até 31 de dezembro de 2007, por este colendo Conselho ao Centro Regional de Treinamento com Moagem e Panificação Senador Dias Macedo CERTREM, do SENAI-CE seja estendido para a oferta do Curso de Técnico de Alimentos em Panificação e Confeitaria, com a capacitação do Auxiliar Técnico na Área de Alimentos e do Assistente Técnico em Panificação e Confeitaria, no itinerário da habilitação do Técnico, para o qual pediu o reconhecimento;
- se conceda, outrossim, o reconhecimento, solicitado pelo CERTREN SENAI/CE para o Curso de Técnico de Alimentos com Panificação e Confeitaria, pelo prazo igual ao da vigência do credenciamento.

IV - CONCLUSÃO DA CÂMARA

A Câmara da Educação Superior e Profissional do Conselho de Educação do Ceará acompanha o voto do Relator.

Sala das Sessões da Câmara da Educação Superior e Profissional do Conselho de Educação do Ceará, em Fortaleza, aos 10 de janeiro de 2006.

VILIBERTO CAVALCANTE PORTO

Relator

MEIRECELE CALÍOPE LEITINHO

Presidente da Câmara

GUARACIARA BARROS LEAL

Presidente do CEC