



**GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ**

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara da Educação Superior e Profissional

INTERESSADO: Centro Regional de Treinamento em Moagem e Panificação Senador José Dias de Macêdo – CERTREM – SENAI – CE		
EMENTA: Recredencia o Centro de Treinamento em Moagem e Panificação Senador José Dias de Macêdo – CERTREM, unidade do SENAI – CE, nesta Capital e reconhece os cursos de Técnico em Panificação e de Técnico em Confeitaria, a partir de 02.05.2009 até 31.12.2014.		
RELATOR: José Nelson Arruda Filho		
SPU Nº: 08597706-3	PARECER Nº: 0427/2009	APROVADO EM: 20.10.2009

I – RELATÓRIO

Jussára Maria Bisól Menezes, diretora do Centro Regional de Treinamento em Moagem e Panificação Senador José Dias de Macêdo – CERTREM, unidade do SENAI – CE, situado à Rua Benedito Macedo, nº 77, bairro Vicente Pinzon, nesta Capital, mediante Processo protocolizado sob o nº 08597706-3, em 07 de janeiro de 2009, requer a este egrégio Conselho o recredenciamento da instituição e o reconhecimento dos cursos de Técnico em Panificação e de Técnico em Confeitaria.

O Centro Regional de Treinamento em Moagem e Panificação Senador José Dias de Macêdo – CERTREM é uma instituição de ensino mantida pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI. Encontra-se credenciado para ministrar cursos de educação profissional técnica de nível médio e tem o curso de Técnico em Panificação e Confeitaria reconhecido pelo Parecer CEC nº 003/2006 com validade até 31.12.2007. O referido curso teve o prazo de reconhecimento renovado mediante Parecer CEE nº 578/2008, até 30.04.2009. O Regimento Escolar das escolas do SENAI encontra-se devidamente homologado pelo Parecer CEC nº 560/2006.

Os planos de cursos, Regimento Escolar e Projeto Pedagógico encontram-se elaborados de acordo com o que preceituam as Resoluções CNE/CEB nºs 04/1999 e 03/2008, respaldados pelo Decreto nº 5.154/2004 e a Lei Federal nº 9.394/1996.

Os documentos apresentados são os listados a seguir:

- Ofício solicitando o recredenciamento da instituição e o reconhecimento dos cursos técnicos.
- Formulário do Sistema de Informatização e Simplificação de Processos – SISF.



**GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ**
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara da Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer Nº 0427/2009

- Planos dos Cursos – 02 volumes.
- Regimento Escolar.
- Projeto Pedagógico.

A direção pedagógica da instituição está sob a responsabilidade da professora Jussára Maria Bisól Menezes, licenciada em Ciências e especialista em Gestão de Instituições de Ensino Técnico pela Universidade Federal de Santa Catarina, registro do certificado nº 108. A secretaria escolar está a cargo de Roberto Nogueira de Souza, registro SEDUC nº 4074.

Os planos dos cursos enquadram-se no eixo tecnológico Produção Alimentícia. O curso de Técnico em Confeitaria prevê em sua organização curricular a carga horária de 1.184 horas, sendo 288 horas destinadas ao estágio supervisionado. O curso Técnico em Panificação apresenta 1.064 horas, sendo 262 horas destinadas ao estágio supervisionado. Os cursos não possibilitam em seu itinerário, qualificação técnica.

Quadro de Organização Curricular – Técnico em Panificação

LEGISLAÇÃO	UNIDADES CURRICULARES	SEMESTRES			CARGA HORÁRIA TOTAL
		1º	2º	3º	HORA
Lei Federal nº 9394/1996 Decreto Federal nº 5154/2004 Resolução CNE/CEB nº 4/1999, Atualizada pela Resolução CNE/CEB nº 1/2005, Resolução CNE/CEB nº 3/2008 e pela Resolução CEC nº 413/2006.	MÓDULO BÁSICO				
	Português Aplicado	X			56
	Inglês Técnico	X			40
	Fundamentos de Informática	X			50
	Matemática	X			20
	Introdução a Segurança do Trabalho	X			20
	Ética e Comportamento Profissional	X			20
	MÓDULO ESPECÍFICO I				
	Gestão da Segurança dos Alimentos	X			48
	Equipamentos e Utensílios de Panificação	X			20
	Ingredientes na Panificação	X			20
	Planejamento e Controle da Produção	X			44
	Panificação I		X		136
	Educação Ambiental		X		20



**GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ**
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara da Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer Nº 0427/2009

LEGISLAÇÃO	UNIDADES CURRICULARES	SEMESTRES			CARGA HORÁRIA TOTAL
		1º	2º	3º	HORA
Lei Federal nº 9394/1996 Decreto Federal nº 154/2004 Resolução CNE/CEB nº 4/1999, Atualizada pela Resolução CNE/CEB nº 1/2005, Resolução CNE/CEB nº 3/2008 e pela Resolução CEC nº 413/2006.	MÓDULO ESPECÍFICO II				
	Administração Organização de Empresas		X		56
	Mercadologia		X		20
	Técnicas de Treinamento		X		24
	Embalagens		X		28
	Avaliação da Qualidade da Farinha		X		20
	Custos na Panificação		X		32
	Panificação II			X	128
	Estágio Supervisionado			X	262
	Carga Horária Semestral	338	496	230	1.064
	Carga Horária Total da Fase Escolar				802
	Estágios Supervisionados				262
	TOTAL GERAL				1.064

Quadro de Organização Curricular – Técnico em Confeitaria

LEGISLAÇÃO	UNIDADES CURRICULARES	SEMESTRES			CARGA HORÁRIA TOTAL
		1º	2º	3º	HORA
Lei Federal nº 9394/1996 Decreto Federal nº 5154/2004 Resolução CNE/CEB nº 4/1999, Atualizada pela Resolução CNE/CEB nº 1/2005, Resolução CNE/CEB nº 3/2008 e pela Resolução CEC nº 413/2006.	MÓDULO BÁSICO				
	Português Aplicado	X			56
	Francês Instrumental	X			48
	Fundamentos de Informática	X			50
	Matemática	X			20
	Introdução a Segurança do Trabalho	X			20
	Ética e Comportamento Profissional	X			20
	MÓDULO ESPECÍFICO I				
	Gestão da Segurança dos Alimentos	X			48
	Equipamentos e Utensílios de Confeitaria	X			20
	Ingredientes na Confeitaria	X			20

ufi 3/8



**GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ**
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara da Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer Nº 0427/2009

LEGISLAÇÃO	UNIDADES CURRICULARES	SEMESTRES			CARGA HORÁRIA TOTAL
		1º	2º	3º	HORA
Lei Federal nº 9394/1996 Decreto Federal nº 5154/2004 Resolução CNE/CEB nº 4/1999, Atualizada pela Resolução CNE/CEB nº 1/2005, Resolução CNE/CEB nº 3/2008 e pela Resolução CEC nº 413/2006.	MÓDULO ESPECÍFICO I				
	Planejamento e Controle da Produção	X			44
	Confeitaria I		X		156
	Educação Ambiental		X		20
	MÓDULO ESPECÍFICO II				
	Administração Organização de Empresas		X		56
	Mercadologia		X		20
	Técnicas de Treinamento		X		24
	Embalagens		X		28
	Avaliação da Qualidade da Farinha		X		20
	Custos na Confeitaria		X		32
	Confeitaria II			X	194
	Estágio Supervisionado			X	288
	Carga Horária Semestral	346	516	322	1.184
	Carga Horária Total da Fase Escolar				896
	Estágio Supervisionado				288
	TOTAL GERAL				1.184

Para o cumprimento do estágio supervisionado dos alunos a instituição firmou convênio com o agente de integração Instituto Evaldo Lodi – IEL.

Conforme o estabelecido nos planos, o estágio será acompanhado e supervisionado pela professora Themis Vieira Lima Silva que exercerá também a coordenação dos cursos. A referida coordenadora possui graduação em Engenharia de Alimentos e mestrado em Tecnologia de Alimentos.

O corpo docente é formado por 10(dez) professores, sendo 02(dois) licenciados e 08(oito) bacharéis lecionando as respectivas disciplinas mediante autorização temporária expedidas pela SEFOR.

Em 22 de junho de 2009 foi realizada a visita à instituição com o objetivo de conferir as informações contidas no formulário Sistema de

4/8



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara da Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer Nº 0427/2009

Informatização e Simplificação de Processos – SISP, o cumprimento da Resolução CEC nº 413/2006, bem como verificar as condições gerais das instalações físicas. Foram conferidos todos os dados que constavam no formulário do SISP, e procedidas algumas alterações. Foram solicitadas também, complementações de fichas de docentes que não contavam no referido formulário, as dimensões das salas e quantidades de livros. A instituição posteriormente entregou esses dados a Assessoria Técnica do CEE.

Quanto à documentação exigida pela Resolução CEC nº 413/2006, a instituição cumpriu a legislação vigente.

Quanto às instalações físicas a instituição apresenta indiscutivelmente excelentes instalações. Está instalada em um prédio com quatro pavimentos, porém somente três são utilizados.

No 2º andar encontra-se a sala das coordenações, ambiente climatizado, equipado com 06(seis) computadores, mesa de reunião e armários. 03(três) salas de aula, amplas, bem iluminadas, sendo 02(duas) equipadas com um computador, carteiras acolchoadas e quadro branco. A terceira é equipada com 18(dezoito) birôs que podem ser utilizados para *notebooks*; oficina de laticínios (em implantação), oficina de confeitaria, oficina de panificação, equipadas com instrumental específico, depósito de material não perecível, banheiro masculino e feminino com três *boxes* cada.

No 3º andar encontra-se biblioteca, ambiente amplo e climatizado, equipado com uma sala de processos técnicos, quatro mesas de estudo, três cabines para estudo individual com computadores conectados à *internet*, e arquivos deslizantes a prova de fogo para colocação do acervo. Laboratório de Análise da Qualidade da Farinha e Laboratório de Moagem ambos equipados com instrumental específico. Banheiros masculino e feminino com três *boxes* cada.

No 4º andar encontra-se o Núcleo Administrativo–Financeiro – NAF e o Núcleo de Educação Profissional – NEP. Nesses dois setores inclui-se toda a documentação referente aos funcionários e docentes da instituição e material de escrituração escolar. A escrituração da instituição é informatizada e disponível em rede para todas as unidades do SENAI e Departamento Regional. Encontra-se também no 4º andar uma sala de reuniões, auditório climatizado para 160 pessoas, refeitório, depósito para material de expediente e diretoria.

 5/8 



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara da Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer Nº 0427/2009

A especialista avaliadora, professora Dorasilvia Ferreira Pontes graduada em Engenharia Química, Doutora em Tecnologia de Alimentos, foi designada pela Presidência deste CEE, pela Portaria nº 092/2009, publicada no Diário Oficial do Estado do Ceará, no dia 07 de julho de 2009, com a finalidade de proceder verificação prévia no Centro Regional de Treinamento em Moagem e Panificação Senador José Dias de Macêdo – CERTREM, com vistas ao credenciamento da instituição e reconhecimento dos cursos de Técnico em Panificação e de Técnico em Confeitaria.

De acordo com a especialista avaliadora, a coordenadora dos cursos apresenta uma longa experiência na Instituição SENAI, ministrando cursos de aperfeiçoamento, qualificação e disciplinas de cursos técnicos.

A coordenadora possui graduação e mestrado na área de alimentos. Atende as exigências indispensáveis para conduzir atividades com a finalidade de viabilizar, concretizar e reavaliar a proposta de formação em Técnico em Panificação e Confeitaria. Os cursos também contam com acompanhamento pedagógico realizado por profissional com especialização e comprovada experiência.

Os cursos são formatados na metodologia de Formação por Competências, desenvolvida pelo SENAI, procura trabalhar as habilidades e capacidades dos alunos por meio de estratégias pedagógicas que facilitam o processo de ensino aprendizagem. As situações de aprendizagens criadas nos cursos podem envolver a elaboração de projetos, seminários ou desafios.

As atividades complementares dos cursos auxiliam na construção do comportamento profissional do aluno, adicionando a atividade tradicional em sala de aula e laboratórios.

Com relação às condições de trabalho, verificou-se que nos planos dos cursos, o número médio de disciplinas por professor encontra-se adequado para formação em Técnico em Panificação e Técnico em Confeitaria. O corpo docente é destacado por seus membros possuírem, tanto experiência docente quanto experiência profissional na área acadêmico-curricular, atendendo as exigências necessárias para a proposta de formação dos cursos.

A unidade possui laboratórios próprios com excelente infraestrutura e estes atendem à demanda. Existem em quantidade suficiente, equipamentos básicos de



**GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ**
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara da Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer Nº 0427/2009

utilização corrente para o aprendizado, permitindo ótimo desempenho das funções docentes, em aulas práticas, as quais são acompanhadas com instruções produzidas em forma de apostilas.

A biblioteca encontra-se plenamente informatizada, funcionando nos dois turnos, com capacidade para 12 alunos. O acervo é constituído de exemplares de livros e periódicos, todos na área específica da educação.

A Instituição oferece recursos audiovisuais em ótimas condições de funcionamento e em quantidades suficientes para o bom aprendizado do aluno e desenvolvimento das funções docentes.

Os cursos oferecem um desconto de 20% (vinte por cento) para as pessoas com necessidades especiais. O prédio não possui rampas, mas o acesso de cadeirantes é facilitado com o uso de elevador. As salas são amplas e a locomoção das pessoas com deficiência, é perfeitamente viável. Os banheiros ainda não são adaptados, mas os existentes são espaçosos. Segundo a diretora do Centro, a reforma para adequação dos banheiros está prevista para janeiro de 2010, no período de recesso escolar.

Resumo das Informações:

Aspectos Avaliados	Conceito Final
Coordenadores dos Cursos	E
Planos dos Cursos	E
Corpo docente	E
Instalações	E
Biblioteca	B
Laboratórios	E
Recursos audiovisuais	E
Aspectos de inclusão social	R

II – FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

A solicitação contida neste processo, do ponto de vista legal, atende os princípios e fins gerais da educação nacional descritos na Lei Federal nº 9.394/1996, assim como às normas específicas pertinentes à educação profissional contidas no Decreto Federal nº 5.154/2004, nas Resoluções CNE/CEB nº 04/1999 e 03/2008, Pareceres CNE/CEB nºs 16/1999 e 11/2008 e na Resolução CEC nº 413/2006.

7/8



**GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ**
CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
Câmara da Educação Superior e Profissional

Cont./Parecer Nº 0427/2009

III – VOTO DO RELATOR

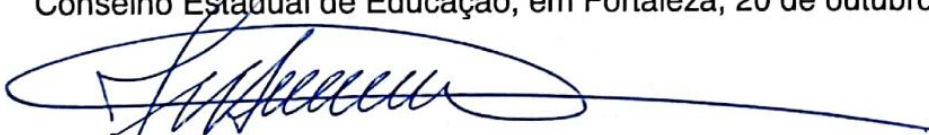
Considerando a análise documental da Assessoria Técnica da Câmara da Educação Superior e Profissional e o relatório da especialista/avaliadora, professora Dra. Dorasilvia Ferreira Pontes, que constatou adequadas as instalações físicas, os recursos materiais disponíveis, como os profissionais que trabalham nos cursos, o nosso voto é no sentido de que seja concedido o credenciamento do Centro Regional de Treinamento em Moagem e Panificação Senador José Dias de Macêdo – CERTREM, unidade do SENAI – CE, nesta Capital e o reconhecimento dos cursos de Técnico em Panificação e de Técnico em Confeitaria, a partir de 02.05.2009 até 31.12.2014.

É o que nos parece, salvo melhor juízo.

IV – CONCLUSÃO DA CÂMARA

Processo aprovado pela Câmara da Educação Superior e Profissional do Conselho Estadual de Educação.

Sala das Sessões da Câmara de Educação Superior e Profissional do Conselho Estadual de Educação, em Fortaleza, 20 de outubro de 2009.



JOSE NELSON ARRUDA FILHO
Relator



VICENTE DE PAULA MAIA SANTOS LIMA
Presidente da Câmara da Educação
Superior e Profissional



EDGAR LINHARES LIMA
Presidente do CEE