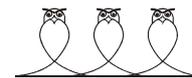




GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO
CONSELHO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL



Homologado em 7/12/2017, DODF nº 234 de 8/12/2017, p. 22.

PARECER Nº 219/2017-CEDF.

Processo nº 084.000181/2017.

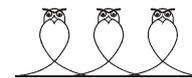
Interessado: **Centro de Educação Profissional Escola Técnica de Ceilândia.**

Aprova o Plano de Curso do curso técnico de nível médio de Técnico em Alimentação Escolar, eixo tecnológico Desenvolvimento Educacional e Social, ofertado por meio do Programa de Formação Inicial em Serviço dos Profissionais da Educação Básica dos Sistemas de Ensino Público - Profucionário, na modalidade de educação a distância, do Centro de Educação Profissional - Escola Técnica de Ceilândia.

I - HISTÓRICO - O presente processo, autuado em 10 de abril de 2017, de interesse do Centro de Educação Profissional - Escola Técnica de Ceilândia, situado na QNN 14, Área Especial, Ceilândia - Distrito Federal, instituição educacional da rede pública de ensino do Distrito Federal, mantida pela Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, trata de solicitação de autorização de curso técnico de nível médio - Curso Técnico em Alimentação Escolar, eixo tecnológico Desenvolvimento Educacional e Social, na modalidade de educação a distância e aprovação de documento organizacional: Plano de Curso Técnico de Nível Médio - Curso Técnico em Alimentação Escolar, fl. 1.

A instituição educacional foi inicialmente credenciada para oferta de educação a distância, por cinco anos, por delegação de competência, pela Portaria nº 484/SEDF, de 19 de novembro de 2009, tendo em vista o disposto no Parecer nº 237/2009-CEDF, sendo autorizada a ofertar, na modalidade de educação a distância, dos cursos técnicos de nível médio de Técnico em Administração, eixo tecnológico Gestão e Negócios, e Técnico em Informática, eixo tecnológico Informação e Comunicação, integrados ao PROEJA, estando credenciada para a oferta de educação a distância até 31 de dezembro de 2019, pela Portaria nº 77/SEDF, de 26 de maio de 2015, com base no Parecer nº 82/2015-CEDF.

Possui, ainda, autorização para a oferta de cursos técnicos de nível médio por meio do Programa de Formação Inicial em Serviço dos Profissionais da Educação Básica dos Sistemas de Ensino Público - Profucionário, desde 2011, a saber: Técnico em Secretaria Escolar, Técnico em Multimeios Didáticos, Técnico em Alimentação Escolar e Técnico em Infraestrutura Escolar, eixo tecnológico Desenvolvimento Educacional e Social, na modalidade de educação a distância, conforme Portaria nº 203/SEDF, de 7 de dezembro de 2012, tendo em vista o disposto no Parecer nº 233/2012-CEDF, e pela Portaria nº 62/SEDF, de 31 de março de 2014, tendo em vista o Parecer nº 56/2014-CEDF.



O supracitado Programa foi instituído pela Portaria Normativa nº 25, de 31 de maio de 2007, do Ministério da Educação, alterada em seus dispositivos pela Portaria nº 1.547-MEC, de 24 de outubro de 2011, sendo estabelecido o Acordo de Cooperação Técnica entre o GDF e o MEC, por meio da Portaria nº 99/SEDF, de 28 de julho de 2011.

II - ANÁLISE - O processo foi instruído e analisado pela equipe técnica da Coordenação de Supervisão, Normas e Informações do Sistema de Ensino - Cosie/Suplav/SEDF, em consonância com a Resolução nº 1/2012-CEDF e legislação específica vigente, destacando-se os seguintes documentos anexados aos autos:

- Requerimento, fl. 1.
- Plano de Curso aprovado Curso Técnico em Alimentação Escolar, fls. 2 a 27.
- Diligência Gipep/Dine/Cosie, fls 71 a 73, 77 e 78.
- Plano de Curso Técnico em Alimentação Escolar, fls. 81 a 122.
- Quadro demonstrativo de pessoal técnico-administrativo, de apoio e corpo docente, fls. 117 e 118.
- Análise de Plano de Curso Técnico em Alimentação Escolar, fls. 126 a 130.

Do Plano de Curso - Curso Técnico de Nível Médio - Técnico em Alimentação Escolar, Eixo Tecnológico: Desenvolvimento Educacional e Social:

O Plano de Curso do curso técnico de nível médio de Técnico em Alimentação Escolar, eixo tecnológico Desenvolvimento Educacional e Social, fls. 81 a 122, é encaminhado para aprovação em alteração ao aprovado pela Portaria nº 62/SEDF, de 31 de março de 2014, fl. 133, tendo em vista o Parecer nº 56/2014-CEDF, fls. 2 a 27.

A análise do Plano de Curso, contempla o previsto na legislação específica vigente da Educação Profissional de nível Técnico, conforme o artigo 62 da Resolução 1/2012-CEDF, que cotejado com a realizada por especialista da Cosie/Suplav/SEDF, fls. 126 a 130, registra-se em resumo:

1- Justificativa para oferta do curso, fls. 85 e 86: O curso

contribuirá para a formação técnica dos profissionais que atuam na Rede Pública de Ensino, sejam funcionários efetivos da Secretaria de Estado de Educação ou sejam funcionários terceirizados, visando o atendimento respectivo do Plano Nacional de Educação-PNE, [...] e do Plano Distrital de Educação-PDE” [...]

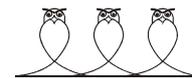
Este Plano de Curso é uma atualização do Plano de Curso aprovado pela Portaria nº 62-SEEDF, de 31 de março de 2014, realizada para adequar a ampliação da oferta para os funcionários terceirizados, adequar a matriz do curso à carga horária de acordo com as Orientações Gerais do Profuncionário de 2014 e atualizar fundamentação legal em vigor.

Fl. 86.

2- Objetivo do Curso, fls. 87 e 88: a unidade educacional da rede pública apresenta como objetivo geral do curso:



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO
CONSELHO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL



Formar profissionais capazes de ler, compreender interpretar e executar cardápios com conhecimentos básicos de higiene e valores nutricionais dos alimentos, com habilidades para substituir ingredientes ou preparação, quando for o caso, sem alterar o valor nutricional da refeição. Capazes, ainda de assessorar a direção da escola na elaboração de relatórios referentes à alimentação escolar para os órgãos controladores e adotar boas práticas para o serviço de alimentação escolar começando com a escolha do cardápio e aquisição dos alimentos, passado pelo preparo, a utilização de água potável, até a distribuição dos alimentos aos estudantes.

Fl. 87.

Por objetivos específicos são enumerados dezesseis itens com destaque para “Ler e interpretar os cardápios preparados pelo nutricionista”, “Substituir os ingredientes por ingredientes sazonais com mesmo valor nutritivo” e “Calcular a quantidade total de alimento a ser preparado com base na quantidade per capita recomendada pelo PNAE de acordo com idade e o tipo de alimento”, fls. 87 e 88.

3- Metodologia Adotada, fls. 88 e 89: Sendo o curso na modalidade a distância, os encontros presenciais correspondem à 20% da carga horária, por meio de módulos de formação no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), no *Moodle*, e a Prática Profissional Supervisionada. O curso é ofertado pelo “Programa da Rede e-TEC Brasil, PROFUNCIÁRIO elaborado pelo MEC”, fl. 91.

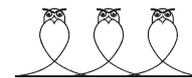
4- Requisitos para Ingresso no Curso, fls. 89 e 90: para ingresso no curso, o interessado deve apresentar os documentos necessários previstos na legislação vigente; ser servidor efetivo da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal - SEDF ou funcionário de empresa terceirizada contratada pela SEDF; ter concluído ou estar cursando o ensino médio ou a educação de jovens e adultos, equivalente ao referido ensino; além de participar de palestra sobre o curso em comento, proferida antes dos procedimentos de matrícula.

5- Perfil Profissional de conclusão do curso, fl. 90: a proposta para o egresso do curso está de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio, quais sejam:

Preparar, selecionar e conservar alimentos, conforme cardápio e orientações nutricionais. Organizar e executar fluxos de aquisição e armazenamento de alimentos e insumos. Organizar e controlar ambientes de preparo e de fornecimento de alimentação. Organizar, controlar e executar os processos de higienização de alimentos. Orientar a alimentação.

6- Organização Curricular, fls. 90 a 108: O curso está estruturado de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio, de forma modular e carga horária total de 1500 horas, na modalidade a distância, resumido na matriz curricular acostada à fl. 93, divididos em núcleos, conforme segue:

I. Módulo de Formação Pedagógica: 480 horas.



- II. Módulo de Formação Técnica Geral: 180 horas.
- III. Módulo de Formação Técnica Específica: 420 horas.
- IV. Parte Diversificada: 120 horas.
- V. Prática Profissional Supervisionada: 300 horas.

Todas as ementas por componente curricular estão elencadas, fls. 94 a 108.

7- Critérios de avaliação, fls. 109 a 111: A avaliação do desempenho do estudante é por princípio “Processual”, “Diagnóstica”, “Participativa/Dialógica” e “Emancipatória”; os instrumentos de avaliação por módulo são: “práticas de leitura, de experimentação, de investigação, de reflexão e de produção textual”; o instrumento de avaliação de curso é o “memorial reflexivo da trajetória do cursista”; e os instrumentos de avaliação das Práticas Profissionais Supervisionadas são: “relatório final, descritivo e conclusivo” e o “registro das horas em formulários adequado”. A composição do resultado final por módulo é composto de 50% do “Memorial” e 50% do “Relatório dos Encontros Presenciais”. Ao final de cada módulo é realizada análise com o estudante e será considerado “Apto” o estudante que alcançar a menção “A”, tendo desenvolvido as competências requeridas para o curso com o desempenho desejado.

8- Processo de acompanhamento, controle e avaliação do ensino, da aprendizagem e do curso, fls. 111 e 112: No processo avaliativo “a coordenação acompanhará a frequência presencial e virtual mensal dos estudantes para intervenção pedagógica”, fl. 111, e o trabalho está pautado em: “Controle de frequência dos estudantes nas aulas presenciais”, “Controle do acesso dos alunos no Ambiente Virtual de ensino e Aprendizagem” e “Identificação de problemas de aprendizagem”. Os professores devem incentivar a aprendizagem dos estudantes e classificá-los, ao final de cada módulo, como “Apto” ou “Não Apto”.

9- Especificação da Infraestrutura, fls. 112 a 116: “O Curso será ofertado pelo Centro de Educação Profissional Escola Técnica de Ceilândia, nas Escolas Polos credenciadas [...]: Centro de Ensino Médio 111 do recanto das Emas [...]; Centro Educacional 04 de Sobradinho [...] Centro de Ensino Médio 304 de Samambaia”, fl. 112. Descreve, a unidade educacional, o espaço físico e relaciona os equipamentos de que disporá para os estudantes, os quais atendem as exigências especificadas no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.

10- Critérios de Certificação de Estudos e Diplomação, fl. 117: Após a conclusão do curso, com conceito “APTO” em todos os módulos e frequência de 75% nos encontros presenciais, e conclusão do Ensino Médio, o aluno faz jus ao diploma de conclusão de técnico de nível médio de Técnico em Alimentação Escolar.

11- Relação de Professores e especialistas, fls. 117 e 118: Os profissionais necessários à implementação do curso serão disponibilizados pela SEDF, sendo que, “Os professores mediadores e professores formadores desse curso serão bolsistas e receberão



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO
CONSELHO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL



Bolsa Formação da Rede e-Tec Brasil, mediante edital de chamada pública”, fl. 117.

12- Plano de estágio curricular supervisionado: em conformidade com a legislação vigente, o curso não possui estágio supervisionado, mas, conta com práticas profissionais supervisionada, que tem a carga horária de 300 horas com atividades organizadas, orientadas e supervisionadas pelo professor, devendo iniciar a partir do primeiro módulo e ser realizada tanto na instituição educacional que o estudante trabalha como em outra instituição com ambiente favorável ao desempenho das condições exigidas.

13- Critérios de aproveitamento de estudos, de conhecimentos e experiências anteriores, fl. 119: “Cabe à Coordenação Pedagógica da unidade escolar analisar os casos específicos de aproveitamento de estudos e decidir sobre os mesmos” e o estudante deve solicitar via requerimento antes do início do semestre letivo, sendo observados os “conhecimentos e as experiências passíveis de aproveitamento” adquiridos em: “qualificação profissional e etapas ou módulos de Nível Técnico concluídos em outros cursos”; “cursos de Educação Profissional voltados à Formação Inicial e Continuada, mediante avaliação da ementa do curso e do estudante”; e, “Mediante reconhecimento em processos formais de certificação profissional”.

III – CONCLUSÃO - Diante do exposto e dos elementos que integram o presente processo, o parecer é por aprovar o Plano de Curso do curso técnico de nível médio de Técnico em Alimentação Escolar, eixo tecnológico Desenvolvimento Educacional e Social, ofertado por meio do Programa de Formação Inicial em Serviço dos Profissionais da Educação Básica dos Sistemas de Ensino Público - Profuncionário, na modalidade de educação a distância, do Centro de Educação Profissional - Escola Técnica de Ceilândia, situado na QNN 14, Área Especial, Ceilândia - Distrito Federal, instituição educacional da rede pública de ensino do Distrito Federal, mantida pela Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, incluindo a matriz curricular que constitui anexo único do presente parecer.

É o parecer.

Sala “Helena Reis”, Brasília, 28 de novembro de 2017.

LUIS CLAUDIO MEGIORIN
Conselheiro-Relator

Aprovado na CEP
e em Plenário
em 28/11/2017

ÁLVARO MOREIRA DOMINGUES JÚNIOR
Presidente do Conselho de Educação
do Distrito Federal



Anexo Único do Parecer nº 219/2017-CEDF

MATRIZ CURRICULAR

| Instituição Educacional: CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL - ESCOLA TÉCNICA DE CEILÂNDIA | |
|---|----------------------|
| Curso: Técnico em Alimentação Escolar | |
| Eixo Tecnológico: Desenvolvimento Educacional | |
| Modalidade: Educação a Distância | |
| Regime: Modular | |
| I - FORMAÇÃO PEDAGÓGICA | CARGA HORÁRIA |
| Orientações Gerais | 60 |
| Fundamentos e Práticas em EaD | 30 |
| Orientações para a Prática Profissional Supervisionada | 30 |
| Funcionários de Escolas: cidadãos, educadores, profissionais e gestores | 60 |
| Educadores e Educandos: tempos históricos | 60 |
| Homem, Pensamentos e Cultura: abordagem filosófica e antropológica | 60 |
| Relações Interpessoais: abordagem psicológica | 60 |
| Educação, Sociedade e Trabalho: abordagem sociológica da educação | 60 |
| Informática Básica | 60 |
| Carga Horária Total do Núcleo I | 480 |
| II - FORMAÇÃO TÉCNICA GERAL | |
| Gestão da Educação Escolar | 60 |
| Produção Textual na Educação Escolar | 60 |
| Direito Administrativo e do Trabalho | 60 |
| Carga Horária Total do Núcleo II | 180 |
| III - FORMAÇÃO TÉCNICA ESPECÍFICA | |
| Alimentação e Nutrição no Brasil | 60 |
| Alimentação Saudável e Sustentável | 60 |
| Políticas de Alimentação Escolar | 60 |
| Produção e Industrialização de Alimentos | 60 |
| Educação Alimentar e Nutricional nas Escolas | 60 |
| Organização e Operacionalização de Cozinhas Escolares | 60 |
| Planejamento e Preparo de Refeições Saudáveis a Alimentação Escolar | 60 |
| Carga Horária Total do Núcleo III | 420 |
| IV - PARTE DIVERSIFICADA | |
| Higiene: pessoal, do alimento e do ambiente | 40 |
| Biologia: aparelho digestivo e absorção dos nutrientes | 40 |
| Segurança Alimentar e Nutricional | 40 |
| Carga Horária Total da Parte Diversificada | 120 |
| CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO DE TÉCNICO EM INFRAESTRUTURA ESCOLAR | |
| Carga Horária dos Componentes | 1200 |
| Prática Profissional Supervisionada | 300 |
| CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO | 1500 |