



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL
Diretoria de Educação Profissional
Gerência de Acompanhamento da Educação Profissional

Parecer Técnico n.º 12/2020 - SEE/SUBEB/DIEP/GEP

Interessado: Centro de Educação Profissional - Escola Técnica de Planaltina - CEP-ETP

Assunto: Plano de Curso FIC Agente de Alimentação Escolar

Aprova o Plano de Curso Formação Inicial e
Continuada Agente de Alimentação Escolar,
incluindo a Matriz Curricular.

I – HISTÓRICO – O presente registro, via SEI 00080-00147460/2020-64, recebido em 11 de agosto de 2020, de interesse do Centro de Educação Profissional - Escola Técnica de Planaltina/CEP-ETP, situado entre as Avenidas Contorno e Independência s/nº, Setor Hospitalar, Planaltina-DF, mantido pela Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, com sede no SBN Quadra 02 Bloco C – Edifício Phenícia, Brasília-DF, requer aprovação do Plano de Curso do Curso de Formação Inicial e Continuada: Agente de Alimentação Escolar, Eixo Tecnológico Ambiente e Saúde, na modalidade a distância.

O Centro de Educação Profissional - Escola Técnica de Planaltina - CEP-ETP é uma Escola Técnica pertencente à Rede Pública de Ensino, mantida pela Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal – SEEDF.

O Curso FIC de Agente de Alimentação Escolar está relacionado com os Cursos Técnicos de Nível Médio já ofertados no CEP-ETP, ou seja, correlaciona-se com o Eixo Tecnológico desenvolvido na Unidade Escolar, podendo ser o primeiro nível para a ascensão desses educandos ao mundo profissional, ou se constituir em um objeto de qualificação de profissionais que já atuem na área. Para alcançar suas finalidades institucionais o CEP-ETP tem como missão:

Promover a educação profissional pública de qualidade por meio da integração de atividades de ensino, extensão e pesquisa na formação de jovens e adultos críticos e reflexivos, com conhecimentos técnicos, científicos e humanísticos, comprometidos com o mundo do trabalho e com a busca de soluções criativas para a sustentabilidade humana.

II – ANÁLISE – A proposição do Curso de Formação Inicial e Continuada Agente Comunitário de Saúde, foi feita pela equipe gestora do Centro de Educação Profissional - Escola Técnica de Planaltina- CEP-ETP junto à Coordenação Regional de Ensino de Planaltina, seguindo as orientações da Portaria nº 193/2017 - SEEDF. A última versão do Plano de Curso FIC Agente de Alimentação Escolar (47066997) foi aprovada após uma revisão realizada pela equipe da Gerência de Acompanhamento da Educação Profissional da Diretoria da Educação Profissional - GEP/DIEP.

A última versão do Plano de Curso FIC Agente de Alimentação Escolar apresenta nos dados da **Identificação do Curso**, fl. 3:

Nome - Agente de Alimentação Escolar

Carga horária total do curso - 300 (trezentas) horas

Modalidade - EaD

Curso técnico a qual está vinculado - Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Alimentação Escolar;
Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Nutrição e Dietética;

Eixo Tecnológico - Desenvolvimento Educacional e Social.

A **Introdução/Justificativa**, fl. 4, de forma resumida, centra-se nos seguintes tópicos:

- "A exigência cada vez maior de profissionais atualizados e competentes, somados ao desejo de prosseguir os estudos para a construção do itinerário formativo, possibilitando ao estudante dar continuidade de seus estudos em nível técnico em áreas afins, com possibilidade de (re)inserção positiva no mundo do trabalho, fomenta a busca pela qualificação profissional em todas as etapas do ensino. Com isso cursos FIC são uma proposta rápida para esse tipo de qualificação por enfatizar e focar apenas aquilo que é importante para o educando no seu processo de aprendizagem".
- Em uma "visão crítica-reflexiva da realidade social na qual está inserida e seu comprometimento se volta para a formação de profissionais e atendimento das necessidades de proteção, prevenção, recuperação, reabilitação da saúde e da qualidade de vida da população. Tem a missão de promover a educação profissional pública de qualidade por meio da integração de atividades de ensino, extensão e pesquisa na formação de jovens e adultos críticos e reflexivos, com conhecimentos técnicos, científicos e humanísticos, compromissados com o mundo do trabalho e com a busca de soluções criativas para a sustentabilidade humana".
- A preocupação com "a melhoria da qualidade da Educação Profissional, em um mundo pautado pela competição, inovação tecnológica e crescentes exigências de qualidade, produtividade e conhecimento".
- A oferta de um curso para "um público que desenvolverá atividades junto às famílias e à comunidade, mobilizando as famílias para a vida organizativa, para a resolução de problemas identificados, para a conquista da saúde e para a autonomia dos sujeitos. O curso busca preparar o egresso concluinte para atuar com ética, integridade e, sobretudo empatia nos ambientes que se ofertem ações de promoção em saúde".

A Unidade Escolar apresenta uma proposta de curso em conformidade com uma Educação Profissional pautada "pela formação integral dos estudantes, de forma a promover-lhes condições de apropriação dos fundamentos sociais, científicos e tecnológicos necessários ao exercício profissional" (Currículo em Movimento - Educação Profissional e a Distância, p. 12). As mudanças e novas demandas do mundo do trabalho convergem para a necessidade do desenvolvimento de melhor compreensão do mundo social e do trabalho. Diante desses desafios, as competências socioemocionais são parte integrante das competências postuladas pelo perfil profissional e diretamente relacionadas a uma formação que enfatiza o "conhecimento humanístico", pautado pela busca de "soluções criativas para a sustentabilidade humana" e no desenvolvimento de um sujeito "ético", com uma prática profissional "íntegra e empática".

O **Objetivo do Curso**, fl. 6: O objetivo geral é assim expresso: "Proporcionar ao estudante competência profissional e ética para atuar em alimentação escolar, de forma eficiente, efetiva e com eficácia necessária ao serviço de alimentação e educação."

Nos **Requisitos para Ingresso e Formas de Acesso ao Curso**, fl. 7, consta que a idade mínima é de 18 anos e Ensino Fundamental II completo. Atenta-se que o ingresso dar-se-á mediante processo seletivo, de acordo com o edital específico publicado no Diário Oficial do Distrito Federal. As inscrições e matrículas, conforme processos seletivos serão efetuadas seguindo o cronograma estabelecido e divulgado pelo CEP-ETP. As vagas serão oferecidas à comunidade até que se preencha sua totalidade.

No **Perfil de Egresso e Campo de Atuação**, fl. 7 a 9, consta referência ao setor produtivo em que o egresso poderá atuar: "em cantinas, refeitórios e/ou restaurantes de creches e escolas de instituições

público e privada". Para efetiva inserção desse egresso ao mundo do trabalho, deverá ser assegurada a formação de profissionais em conformidade com as demandas do cenário atual, com ênfase em conhecimentos das tecnologias e suas linguagens e na capacidade de acompanhar suas constantes inovações, nas competências socioemocionais para o desenvolvimento das habilidades necessárias a otimização da interação que o indivíduo estabelece com os outros ou com o meio em geral e no pensamento crítico-reflexivo.

No Plano de Curso estão descritos os **Critérios de Avaliação** e processos avaliativos, fls. 9 a 11, a serem adotados em consonância com projeto político-pedagógico da Unidade Escolar.

Na especificação da **Infraestrutura** necessária para o desenvolvimento do Curso constam salas de aula, salas de coordenação técnica para os cursos, disponibilidade para utilização de laboratórios, biblioteca, entre outros, fl. 11.

Constam as habilitações dos professores, na relação de **Perfil da Equipe**, fl. 11 e 12, e especificações sobre as aptidões necessárias para atuar no Curso. Embora essas habilitações estejam aprovadas no Plano de Curso, atentamos para que, na ocasião da oferta do curso FIC, elas possam ser reavaliadas de acordo com a "Tabela de compatibilidade entre componentes curriculares da Educação Profissional e Tecnológica habilitação(ões) cadastrada(s) no SIGRH" ou outras definições que se julgarem necessárias para adequação da habilitação/aptidão dos docentes.

O Plano de Curso apresenta a organização curricular, fl. 12, de acordo com o Eixo Tecnológico Desenvolvimento Educacional e Social. Constam 11(onze) componentes curriculares e a carga horária total de 300(trezentas) horas.

Há descrição da **Certificação** de estudos e diplomação a serem emitidos, fl. 13. O estudante que cumprir com a carga horária exigida e for considerado apto em todas componentes curriculares do curso receberá um certificado de qualificação profissional de Agente de Alimentação Escolar.

III - CONCLUSÃO – Em face do exposto e dos elementos de instrução do processo, o parecer é por:

a) Aprovar o Plano de Curso FIC Agente de Alimentação Escolar, cujo domínio é institucional, com sua oferta no Centro de Educação Profissional - ETP situado entre as Avenidas Contorno e Independência s/nº, Setor Hospitalar, Planaltina-DF, unidade da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal, concluindo que para a viabilidade desse, CRE/Planaltina e CEP-ETP tomarão as providências necessárias, inclusive na disponibilização de professores especialistas necessários para atuar no Curso.

b) Disponibilizar o Plano de Curso FIC Agente de Alimentação Escolar no Banco de Cursos da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal - SEEDF para oferta em outras Unidades Escolares da rede pública de ensino do Distrito Federal, mediante aprovação, por setor competente da SEEDF, de Proposta de Adesão, com as condições necessárias para realização do curso na Unidade Escolar interessada.

Jadyane Pereira de Oliveira
Professora do Ensino Básico

Maria do Rosário Cordeiro Rocha
Gerente de Acompanhamento da Educação Profissional

Joelma Bomfim da Cruz Campos
Diretora da Educação Profissional

Anexo único do Parecer Técnico n.º 12/2020 -SEE/SEPT/COPOP/DIEP/GEP
Matriz Curricular do Plano de Curso FIC Agente Comunitário de Saúde

COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA
Políticas públicas na alimentação escolar	24
Higiene dos Alimentos	40
Noções básicas de matemática	24
Técnicas de preparo de alimentos	40
Fundamentos da nutrição	20
Nutrição aplicada a alimentação escolar	40
Ética em saúde	18
Atendimento ao público	18
Segurança no Trabalho	28
Sustentabilidade ambiental e Aproveitamento integral dos alimentos	28
Trabalho final	20
CARGA HORÁRIA TOTAL	300



Documento assinado eletronicamente por **JADYANE PEREIRA DE OLIVEIRA - Matr. 02041413, Professor(a) de Educação Básica**, em 18/09/2020, às 10:15, conforme art. 6º do Decreto n° 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal n° 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **MARIA DO ROSARIO CORDEIRO ROCHA - Matr. 02051591, Gerente de Acompanhamento da Educação Profissional**, em 18/09/2020, às 10:17, conforme art. 6º do Decreto n° 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal n° 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **JOELMA BOMFIM DA CRUZ CAMPOS - Matr. 02028743, Diretor(a) de Educação Profissional**, em 18/09/2020, às 12:44, conforme art. 6º do Decreto n° 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal n° 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
[http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0&verificador=46925694)
 verificador= **46925694** código CRC= **B9AD6039**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

SBN Quadra 02 Bloco C - Edifício Phenícia - Bairro Asa Norte - CEP 70.040-020 - DF

