



Governo do Distrito Federal
Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal
Diretoria de Educação Profissional
Gerência de Atenção à Educação Profissional

Parecer Técnico n.º 31/2024 - SEE/SUBEB/UNIGEEB/DIEP/GEP

Parecer Técnico n.º 31/2024 - SEE/SUBEB/UNIGEEB/DIEP/GEP

Processo SEI/GDF [00080-00267042/2024-16](#)

Interessado: Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec).

Aprova o Plano de curso de Qualificação Profissional em Copeiro, incluindo a Matriz Curricular (SEI [151934498](#)).

I – HISTÓRICO

O Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec), mantido pela Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, com sede no Shopping ID, Setor Comercial Norte, Conjunto A, Edifício Venâncio 3.000, 5º andar, Brasília - Distrito Federal, encaminhou, em 12 de setembro de 2024, o Memorando SEI ([150947521](#)), com a solicitação de autorização do Curso de **Qualificação Profissional em Copeiro (Programa Mulheres Mil)**, eixo tecnológico **Turismo, Hospitalidade e Lazer** na modalidade **Formação Profissional e Tecnológica - Presencial (concomitante/subsequente)**, e aprovação do respectivo Plano de Curso.

As orientações pedagógicas e os procedimentos normativos para a estruturação e oferta de cursos técnicos de Qualificação Profissional, nas modalidades Presencial e de Educação a Distância (EaD), em diferentes formas de oferta, encontram-se regulamentados e seguindo orientações da [Portaria nº 520, de 06 de maio de 2024](#), sendo competência da Diretoria de Educação Profissional "analisar os autos encaminhados, conforme legislações e normativas vigentes, seguindo as orientações destas para emissão de parecer técnico no âmbito de suas competências".

II – ANÁLISE

A proposição do curso de Qualificação Profissional em Copeiro (Programa Mulheres Mil) foi realizada pelo Pronatec, seguindo as orientações da [Portaria nº 520/2024 - SEEDF](#).

A última versão do Plano de Curso de Qualificação Profissional em Copeiro (SEI [151934498](#)) apresenta as seguintes informações:

Na p. 02, os dados da Identificação do Curso:

- Qualificação Profissional: Qualificação Profissional em Copeiro;
- Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer;
- Carga horária total do curso: 200h;
- Modalidade: Presencial (concomitante/subsequente).

A Justificativa e Objetivos para a Oferta, p.02, de forma resumida, centra-se nos seguintes tópicos:

- O curso de Qualificação Profissional em Copeiro será ofertado na modalidade presencial. A Matriz Curricular é composta por 11 unidades curriculares, sendo a hora-aula equivalente a 60 minutos (p.12).
- O curso de Qualificação Profissional em Copeiro justifica-se,

Conforme a Portaria SDE Nº 11, de 14 de fevereiro de 2022, os Arranjos Produtivos Locais indicam a demanda para a região central do Distrito Federal. No entanto, devido à especificidade do programa, o curso será estendido a todas as Regiões Administrativas (RA) do DF. Isso proporcionará uma maior oportunidade de qualificação para as mulheres em situação de vulnerabilidade das regiões periféricas, atendendo um dos objetivos do programa: levar a profissionalização o mais próximo possível do local de residência dessas mulheres. (p.02)

- Nos Requisitos (p.02), o estudante deve possuir idade mínima de 16 anos e escolaridade Ensino Fundamental (1º a 5º) Completo. A forma de ingresso seguirá as normas estabelecidas para matrícula pela Unidade Escolar, disponível em edital próprio, respeitando o limite de vagas estabelecidas por curso/turno.
- Objetivo do Curso, p.03: O objetivo geral é assim expresso:

Proporcionar conhecimentos sistemáticos que subsidiem as estudantes do curso a realizar o mise-en-place e o preparar de café, bebidas não alcoólicas e lanches rápidos. Prestar atendimento e servir aos clientes. Segue os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos e zela pelas condições de segurança no local de trabalho.

- A metodologia adotada será realizada por meio de:

Portfólio, compreendido aqui como "documento que congrega informações, descreve os conhecimentos, habilidades, competências (aprendizado), incluindo a documentação informal e os documentos referentes aos processos avaliativos". As aulas expositivas serão dialogadas, abordando os diversos segmentos do curso, obedecendo a níveis de aprofundamento, observando sempre o desenvolvimento coletivo, fazendo com que a turma siga um fluxo contínuo e constante de aprendizagem. (p.04).

Estão descritos no Plano de Curso os Critérios de Avaliação, p.05, a serem adotados em consonância com o projeto político-pedagógico da Unidade Escolar. Destaca-se que na avaliação das aprendizagens ao final da Unidade Curricular, após análise do processo de aprendizagem, cada estudante receberá menções conceituadas em: APTO (A) se tiver alcançado todas as competências requeridas para o exercício da profissão, além da frequência mínima de 75% da carga horária. Caso contrário, quando o rendimento for considerado insatisfatório, o estudante receberá o conceito NÃO APTO (NA), devendo cursar novamente aquela Unidade Curricular (p.07).

Há descrição da Certificação de estudos e diplomação a serem emitidos, p.09. O estudante que cumprir a carga horária exigida (200 horas) e for considerado apto em todas as unidades curriculares do curso receberá um certificado de Qualificação Profissional em Copeiro.