



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 11/2024 - SEE/SUBEB/UNIGEEB/DIEP/GEP

Processo SEI/GDF [00080-00066588/2024-51](#)

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

Aprova o Plano de curso de Qualificação Profissional em Masseiro, incluindo a Matriz Curricular (Doc. SEI nº [138272737](#))

I – HISTÓRICO

O presente registro via SEI ([137589018](#)), recebido em 4 de abril de 2024, de interesse do 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, trata de solicitação de autorização do curso de **Qualificação Profissional em Masseiro**, eixo tecnológico **Produção Alimentícia**, na modalidade **Formação Profissional e Tecnológica - Presencial**, e aprovação do respectivo Plano de Curso.

Em consonância com o que dispõe o art. 19, inciso IV, da Portaria nº 359, de 18 de abril de 2022 - SEEDF, que regulamenta no âmbito da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal (SEEDF), orientações pedagógicas e procedimentos normativos para a estruturação e oferta de cursos de Qualificação Profissional, nas modalidades presencial e de Educação a Distância (EaD), em diferentes formas de oferta e dá outras providências, após parecer da Coordenação Regional de Ensino, compete à Diretoria de Educação Profissional: "a) analisar a proposta de Plano de Curso de Qualificação Profissional, conforme legislações e normativas vigentes e as orientações; b) emitir Parecer técnico, considerando os aspectos pertinentes às suas funções; [...]".

II – ANÁLISE

A proposição do curso de Qualificação Profissional em Masseiro, foi feita pelo Pronatec, seguindo as orientações da [PORTARIA Nº 359, DE 18 DE ABRIL DE 2022](#) e da [RESOLUÇÃO Nº 02, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2023 - CEDE](#), publicada no DODF nº 239, de 22 de dezembro de 2023, republicada no DODF nº 62, de 2 de abril de 2024.

A última versão do Plano de Curso de Qualificação Profissional em **Masseiro** ([138272737](#)) apresenta nos dados da Identificação do Curso, p. 2:

Qualificação Profissional: Qualificação Profissional em Masseiro;

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia;

Carga horária total do curso: 1 - Atividades presenciais 200h; 2 - Atividades a Distância: até 20% da carga horária total;

Modalidade: Formação Profissional e Tecnológica - Presencial.

A Organização Pedagógica, fl. 3, de forma resumida, centra-se nos seguintes tópicos:

- O curso de Qualificação Profissional em Masseiro será ofertado na modalidade Formação Profissional e Tecnológica - Presencial. A Matriz Curricular é composta por 10 unidades curriculares, sendo a aula-hora equivalente a 60 minutos (p. 10).
- O curso de Qualificação Profissional em Masseiro justifica-se, como principal propósito: (p. 2).

oferecer uma formação de excelência direcionada a mulheres em situação de vulnerabilidade. O objetivo central é capacitar as participantes não apenas para as atividades cotidianas da profissão, mas também para promover seu crescimento tanto profissional quanto pessoal. Dessa forma, busca-se contribuir ativamente para a construção de um futuro mais promissor e independente, enfatizando o desenvolvimento integral das participantes promovendo a sua reintegração no mercado de trabalho.

- Nos Requisitos, p. 2, o estudante deve possuir idade mínima de 16 anos e escolaridade Ensino Fundamental Anos iniciais 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. 3: O objetivo geral é assim expresso:

Formar profissionais de qualidade, promovendo sua inserção no mundo do trabalho, a partir do conhecimento prático na execução de projetos de diferentes naturezas, tanto em ambientes de pizzarias, casas italianas, panificadoras, confeitarias, como na indústria alimentícia, com vistas ao suprimento da demanda do setor de forma criativa, autônoma, ética e responsável social e ambientalmente, contribuindo assim, na geração de trabalho e renda e, conseqüentemente, no desenvolvimento econômico, social, local.

- As metodologias adotadas serão realizadas por meio de procedimentos didático-pedagógicos que auxiliem as estudantes nas suas construções intelectuais, procedimentais e atitudinais, utilizando-se o portfólio e aulas expositivas (p. 4 e 5).

Estão descritos no plano de curso os Critérios de Avaliação, pp. 5 a 7, a serem adotados em consonância com 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. 6).

Há descrição da Certificação de estudos e diplomação a serem emitidos. p. 7. O estudante que cumprir com a carga horária exigida (200