

Cursos de Classificadores

PASSO A PASSO PARA A ELABORAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO DO CURSO

Siga os Passos abaixo para garantir o sucesso das propostas de cursos de habilitação e qualificação de classificadores:

MÓDULO USUÁRIO

MÓDULO FISCALIZAÇÃO

1	<p>O tema do curso pode contemplar um ou mais produtos de interesse <u>dispostos na relação de produtos padronizados</u>.</p> <p>Escolhido(s) o(s) produto(s), definir a finalidade do curso, Habilitação ou Qualificação de classificadores (vide IN nº 46/2009 em Legislação).</p> <p>Também iniciar a elaboração do Projeto de curso de Habilitação ou Qualificação (ou ambos) conforme modelo.</p>	<p>Antes de abrir o processo no SEI:</p> <ul style="list-style-type: none">❖ Avaliar se o projeto de curso contempla os requisitos mínimos para aprovação conforme lista de verificação;❖ Solicitar, conforme o caso, ajustes ou a cópia eletrônica do documento em formato editável (word ou outro que possibilite a alteração do conteúdo);❖ Definir o supervisor de curso.
1a	<p>Para cursos de reciclagem de classificadores de arroz e feijão, adotar os procedimentos descritos na Reunião de professores para a Uniformização dos critérios e procedimentos estabelecidos pela IN MAPA No. 06/2009 e IN MAPA No. 12/2008</p> <p>Nesses casos de cursos de reciclagem de classificadores de arroz e feijão a carga horária mínima é de:</p> <ul style="list-style-type: none">❖ 8h em Conhecimento Básico❖ 12h em Conhecimento Específico em Classificação de Feijão❖ 20h em Conhecimento Específico em Classificação de Arroz	<p>Em adição aos procedimentos anteriormente especificados, verificar:</p> <ul style="list-style-type: none">❖ Que o projeto é exclusivo para classificadores com larga experiência prática em classificação. Essa informação deve estar destacada nos itens do projeto relacionados aos Pré-Requisitos (p.ex. Classificador habilitado na classificação de Arroz e Feijão) e em Critérios de Seleção (p.ex. classificadores ligados às entidades credenciadas pelo MAPA para prestarem serviços de classificação de produtos vegetais).
2	<p>Cientificar-se de que dispõe de:</p> <ul style="list-style-type: none">❖ local adequado;❖ equipamentos necessários (conforme produto ou produtos de interesse); e❖ contrato ou outro meio para garantir que o curso seja ministrado por professores/instrutores e monitores em número suficiente, com a habilitação necessária (conforme produto ou produtos de interesse) e com os seus respectivos registros dentro da validade (no período proposto para o curso). <p>Definir e relacionar no projeto de curso o público alvo do curso e estabelecer o número de alunos desejado.</p> <p>Definir e relacionar no projeto de curso a data ou período para a realização do curso e o conteúdo programático (mínimo), sendo que:</p> <ul style="list-style-type: none">❖ Disciplinas obrigatórias e eliminatórias dos cursos de capacitação de classificadores (conhecimentos gerais: histórico da classificação, noções de padronização, classificação e fiscalização de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico padronizados; e legislações da classificação vegetal, mais as disciplinas obrigatórias e eliminatórias dos cursos de qualificação de classificadores (detalhadas a seguir); <p>Disciplinas obrigatórias e eliminatórias dos cursos de qualificação de classificadores conhecimentos específicos relativo ao produto I - padrão oficial de classificação do produto objeto do curso; II - procedimentos operacionais sobre coleta de amostras do produto objeto do curso; III - manuseio e regulagem de equipamentos de uso na classificação do produto objeto do curso; IV - prática de classificação; e V - utilização dos documentos de classificação)</p> <p>Definir e relacionar no projeto de curso:</p> <ul style="list-style-type: none">❖ O método de ensino.❖ O material didático❖ A carga horária do curso sendo, no mínimo:<ul style="list-style-type: none">• para o curso de capacitação 16h + Anexo IN 46/09 (conforme produto ou produtos de interesse);• Curso de qualificação 4h (quando houver alteração na legislação da Classificação Vegetal) + Anexo IN 46/09 (conforme produto ou produtos de interesse)❖ Os requisitos para aprovação	<p>Proceder a Supervisão das instalações a fim de certificar que o proponente dispõe de local adequado, equipamentos necessários e corpo técnico habilitado para a realização do curso conforme projeto de curso apresentado e lista de verificação própria.</p> <p>Elaborar parecer ou outro documento contendo a aprovação prévia (supervisor de curso) mediante análise documental e vistoria no local de realização do curso.</p> <p>Abrir processo no SEI e tramitar para a CGQV/DIPOV, bem como encaminhar a cópia eletrônica do projeto de curso em formato editável (word ou outro para fins de homologação final).</p>
3	<p>Submeter o projeto de curso, no mínimo, 30 dias antes do início proposto para o curso na unidade descentralizada do MAPA mais próxima da sua localidade (pessoal ou eletronicamente ou por carta).</p> <p>Manter à disposição da Fiscalização do MAPA o material didático (Apostilas, publicações eletrônicas ou aulas no Power Point ou Referencial fotográfico de defeitos feito pelo instrutor) que será utilizada no curso pelo Corpo Docente.</p>	<p>O projeto deverá ser analisado e encaminhado ao Coordenador-Geral da Qualidade Vegetal para apreciação final e homologação do curso</p> <p>O Supervisor do curso ou o supervisor nacional de cursos poderá solicitar o material didático para checagem final quanto a alguma instrução incorreta ou desatualizada ou uma interpretação diferente da CGQV sobre um determinado assunto.</p> <p>O Supervisor do curso deverá comunicar a homologação do curso à entidade promotora mediante o envio do documento recebido da CGQV/DIPOV, bem como dos modelos de certificados a serem preenchidos e impressos ao final do curso.</p>