

# 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
<div>1</div> <div>O tema do curso pode contemplar um ou mais produtos de interesse_dispostos na <a href="#">relação de produtos padronizados</a>.</div> <div>Escolhido(s) o(s) produto(s), definir a finalidade do curso, Habilitação ou Qualificação de classificadores (vide IN nº 46/2009 em <a href="#">Legislação</a>).</div> <div>Também iniciar a elaboração do Projeto de curso de Habilitação ou Qualificação (ou ambos) conforme <a href="#">modelo</a>.</div>	<div>Antes de abrir o processo no SEI:</div> <div><div>❖ Avaliar se o projeto de curso contempla os requisitos mínimos para aprovação conforme <a href="#">lista de verificação</a>;</div><div>❖ Solicitar, conforme o caso, ajustes ou a cópia eletrônica do documento em formato editável (word ou outro que possibilite a alteração do conteúdo);</div><div>❖ Definir o supervisor de curso.</div></div>
<div>1a</div> <div>Para cursos de <b>reciclagem de classificadores de arroz e feijão</b>, adotar os procedimentos descritos na <a href="#">Reunião de professores para a Uniformização dos critérios e procedimentos estabelecidos pela IN MAPA No. 06/2009 e IN MAPA No. 12/2008</a></div> <div>Nesses casos de cursos de <b>reciclagem de classificadores de arroz e feijão</b> a carga horária mínima é de:</div> <div><div>❖ 8h em <a href="#">Conhecimento Básico</a></div><div>❖ 12h em <a href="#">Conhecimento Específico em Classificação de Feijão</a></div><div>❖ 20h em <a href="#">Conhecimento Específico em Classificação de Arroz</a></div></div>	<div>Em adição aos procedimentos anteriormente especificados, verificar:</div> <div><div>❖ Que o projeto é exclusivo para classificadores com larga experiência prática em classificação. Essa informação deve estar destacada nos itens do projeto relacionados aos <b>Pré-Requisitos</b> (p.ex. Classificador habilitado na classificação de Arroz e Feijão) e em <b>Critérios de Seleção</b> (p.ex. classificadores ligados às entidades credenciadas pelo MAPA para prestarem serviços de classificação de produtos vegetais).</div></div>
<div>2</div> <div>Cientificar-se de que dispõe de:</div> <div><div>❖ <a href="#">local adequado</a>;</div><div>❖ <a href="#">equipamentos necessários (conforme produto ou produtos de interesse); e</a></div><div>❖ <a href="#">contrato ou outro meio para garantir que o curso seja ministrado por professores/instrutores e monitores</a> 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) .</div></div> <div>Definir e relacionar no projeto de curso o público alvo do curso e estabelecer o número de alunos desejado.</div> <div>Definir e relacionar no projeto de curso a data ou período para a realização do curso e o conteúdo programático (mínimo), sendo que:</div> <div><div>❖ <a href="#">Disciplinas obrigatórias e eliminatórias dos cursos de capacitação de classificadores</a> (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);</div><div><a href="#">Disciplinas obrigatórias e eliminatórias dos cursos de qualificação de classificadores</a> 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 regulação de equipamentos de uso na classificação do produto objeto do curso; IV - prática de classificação; e V - utilização dos documentos de classificação)</div><div>Definir e relacionar no projeto de curso:</div><div><div>❖ O método de ensino.</div><div>❖ O material didático</div><div>❖ A carga horária do curso sendo, no mínimo:<div><div>• para o curso de capacitação 16h + <a href="#">Anexo IN 46/09</a> (conforme produto ou produtos de interesse);</div><div>• Curso de qualificação 4h (quando houver alteração na legislação da Classificação Vegetal) + <a href="#">Anexo IN 46/09</a> (conforme produto ou produtos de interesse)</div></div></div><div>❖ Os requisitos para aprovação</div></div></div>	<div>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 <a href="#">lista de verificação própria</a>.</div> <div>Elaborar parecer ou outro documento contendo a aprovação prévia (supervisor de curso) mediante análise documental e vistoria no local de realização do curso.</div> <div>Abriu 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).</div>
<div>3</div> <div>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).</div> <div>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.</div>	<div>O projeto deverá ser analisado e encaminhado ao Coordenador-Geral da Qualidade Vegetal para apreciação final e homologação do curso</div> <div>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.</div> <div>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.</div>