

V. 21 N. 01 Janeiro/Junho 2012 - Semestral

UNIVERSO

ACADÊMICO





UNIVEN
FACULDADE DE NOVA VENEZIA

ISSN 1676-3408

UNIVERSO ACADÊMICO

Faculdade Capixaba de Nova Venécia – UNIVEN
v. 21 n. 01 Janeiro/Julho – 2012 - Semestral

Diretor Executivo

Tadeu Antônio de Oliveira Penina

Diretora Acadêmica

Eliene Maria Gava Ferrão

Coordenadora Acadêmica

Kessya Pinitente Fabiano Costalonga

Direção

Fernando Bom Costalonga

Coordenadores de Curso Administração de Empresas/Administração com Linha de Pesquisa em Análise de Sistemas

Jaqueline Guimarães

Pedagogia / Letras

Manuela Brito Tiburtino Camata

Direito

Maxwilian Oliveira

Serviço Social

Cristiane Oliosí

Ciências Contábeis/ Petróleo e Gás

Alcione Cabaline Gotardo

Engenharia da Produção/Engenharia Civil/Engenharia Ambiental

Giuliana Ferrari

Enfermagem

Ivan Paulino

Educação Física

Dayane Graciele Miranda

Psicologia

André Mota do Livramento

Bibliotecária

Alexandra Barbosa Oliveira

Presidente da Comissão Editorial

Eliene Maria Gava Ferrão

Comissão Editorial

Eliene Maria Gava Ferrão

Kessya Pinitente Fabiano Costalonga

Viviane Dias de Carvalho Pontes

Endereço para correspondência

Biblioteca Pe. Carlos Furbetta

Rua Jacobina, 165 – Bairro São Francisco

29830-000 – Nova Venécia – ES

e-mail: alexandrao@univen.edu.br

Capa

Alex Cavalini Pereira

Universo Acadêmico / Faculdade Capixaba de Nova Venécia / – Nova Venécia:
Cricaré, (jan/jul 2012).

Semestral
ISSN 1676-3408

1. Produção científica – Faculdade Capixaba de Nova Venécia. II. Título

UNIVERSO ACADÊMICO

SUMÁRIO

ARTIGOS

ESTRUTURA, ANÁLISES E ÍNDICES DE BALANÇOS.....	05
Luiz Gustavo Ferreira Alves	
DIVERSIDADE NO ENSINO: TRANSFORMAÇÃO E CONSTRUÇÃO DE NOVOS CAMINHOS.....	22
Ana Paula Machado Sarmento Sabryna Zen Rauta Ferreira	
MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM FOCO NA MELHORIA DA QUALIDADE E REDUÇÃO DOS DESPERDÍCIOS: UM ESTUDO DE CASO EM UMA PADARIA.....	28
João Carlos Butske da Silva	
INCLUSÃO ESCOLAR: EDUCAÇÃO COMO UM DIREITO DE TODOS QUE PRECISA SER RESPEITADO.....	48
Adalto Ezídio Deibe Aparecida Moreira Gladimir Moreschi Dadalto	
COMPLEXIDADE: A EVOLUÇÃO DOS PARADIGMAS NA EDUCAÇÃO.....	54
Claucia Werneck Krause Sâmia Nimer Berger Weldionen Pereira da Silva	
OS DESAFIOS DA DIVERSIDADE NO ENSINO.....	55
Alexandre Demo Agrizzi	

ESTRUTURA, ANÁLISES E ÍNDICES DE BALANÇOS

Luiz Gustavo Ferreira Alves¹

RESUMO

Este estudo enfatiza a importância das análises nos balanços patrimoniais, a relação, as existências das estruturas dos dispositivos legais e doutrinários do mesmo, como objetivo de esclarecer as demonstrações através das análises e índices indicando e traçando as melhores soluções nas tomadas de decisões. Sendo que para tal análise, foi delimitada através de pesquisa bibliográfica, sobretudo a responsabilidade social dentro das organizações atribuindo-lhes elementos concretos e legais nos balanços conforme as especificações da nova lei de sociedade por ações e a CVM (Comissão de Valores Mobiliários), sendo uma das demonstrações obrigatória na contabilidade. Determinando as variações absolutas e relativas dos elementos patrimoniais e de resultado, registrados nas demonstrações contábeis de dois ou mais períodos, analisando e examinando o desempenho da empresa, obtendo também, indicadores valiosos para estimativa das perspectivas econômicas e financeiras da empresa a serem desempenhados no exercício subsequente para melhores performances econômicas.

Palavras-Chaves: Contabilidade. Balanço Patrimonial. Análise.

ABSTRACT

This study it emphasizes the importance of the analyses in the patrimonial rocking's, the relation, the existences of the structures of the legal and doctrinal devices of, as the same objective clarifying the demonstrations through the analyses and indices indicating and tracing the best solutions in the taking of decisions. Being that for such analysis, it was delimited through bibliographical research, under everything the social responsibility inside of the organizations attributing to them concrete and legal elements in the rocking's in agreement the specifications of the new law of society for action and the CVM (Commission of Movable Values), being one of the demonstrations obligator in the accounting. Determining the absolute and relative variations of the patrimonial elements and result, registered in the countable demonstrations of two or more periods, analyzing and examining the performance of the company, also getting, pointers valuable for estimate of the economic and financial perspectives of the company to be played in the subsequent exercise for better economic performance.

Key-Words: Accounting. Balance Sheet. Analysis.

1 INTRODUÇÃO

¹ Bacharel em Ciências Contábeis pela Faculdade Capixaba de Nova Venécia – UNIVEN, Analista Contábil da Cooperativa Agrária dos Cafeicultores de São Gabriel – COOABRIEL

A Lei 11.638/07 que complementou e atualizou a lei 6.404/76, sancionada em 28 de dezembro de 2007, entrando em vigor no primeiro dia de 2008, trouxe grandes mudanças para a contabilidade. Essa nova lei veio com o intuito de adequar as normas brasileiras de contabilidade às normas internacionais. Em um mundo cada vez mais globalizado é de suma importância que as normas de contabilidade vigentes em cada país, possam ser interpretadas em âmbito mundial, para que, principalmente, os investidores analisem a situação da empresa na qual estão investindo seu capital. Para essa análise, a principal ferramenta utilizada é o Balanço Patrimonial, por isso a necessidade da convergência.

A Lei 11.638/07 permitiu a convergência das normas contábeis adotadas no Brasil às normas internacionais, estabeleceu que as normas contábeis a serem editadas pela CVM (Comissão de Valores Mobiliários), devem seguir as normas contábeis internacionais, estabeleceu a segregação entre escrituração mercantil e fiscal, criou o conceito de empresas de grande porte com obrigações equivalentes às S.A. além da previsão para que os órgãos reguladores emissores de normativos contábeis possam firmar convênios com entidade com as características do CPC (Comitê de Pronunciamentos Contábeis).

Além dessas mudanças, a Medida Provisória nº 449/08 trouxe uma grande transformação para a estrutura do Balanço Patrimonial.

A partir de agora, o ativo passa a ser dividido em Ativo Circulante e Ativo Não-circulante. Os Ativos Circulantes continuam com as mesmas contas que antes, mas o Ativo não-circulante compreende o que era antes denominado de Ativo realizável a Longo Prazo, e Ativo Permanente. O Ativo Não-Circulante passou a compreender os seguintes grupos: Ativo realizável a longo prazo, investimentos, imobilizado e intangível.

Para Neto (2010, p. 35), “As expressões análises de balanços, análises das demonstrações/demonstrativos contábeis e relatórios financeiros são consideradas sinônimos”.

Através das demonstrações contábeis levantadas por uma empresa, podem ser extraídas informações a respeito de sua posição econômica e financeira. Por exemplo, um analista pode obter informações sobre a atratividade de investir em ações de determinada companhia, se um crédito solicitado merece ser ou não atendido, se a capacidade de pagamento (liquidez) encontra-se numa situação de equilíbrio ou insolvência, se a atividade operacional da empresa oferece uma rentabilidade que satisfaz as expectativas dos proprietários de capital e assim por diante. (NETO, 2010, p. 35)

Assim como posto neste assunto acima, o artigo presente auxilia aos usuários da contabilidade e os profissionais que utilizam essa demonstração, relatar com base nas informações contábeis fornecidas pelas empresas, a posição econômico-financeira atual.

Pode-se partilhar da idéia de que a análise de balanços é uma arte, pois, apesar das técnicas desenvolvidas, não há nenhum critério ou metodologia formal de análise válido nas diferentes situações e aceito unanimemente pelos analistas. Dessa maneira, é impossível sugerir-se uma seqüência metodológica ou instrumental científico capaz de

fornecer diagnósticos sempre precisos das empresas. (IUDÍCIBUS, 2009, p. 10)

Enfim, as mudanças trazidas pela Lei nº 11.638/07 e MP (Medida Provisória) 449/08 são grandes e exigem muito estudo por parte dos profissionais de Contabilidade para a correta aplicação dessas normas. A cada dia o CFC (Conselho Federal de Contabilidade) está publicando novas resoluções referentes às mudanças trazidas por estes atos. Com certeza, a contabilidade brasileira está passando por grandes mudanças que trazem junto de si uma padronização internacional, consolidando ainda mais as empresas brasileiras no mercado mundial.

Utilizou-se de pesquisa bibliográfica para o desenvolvimento do artigo por meio de livros.

Segundo Andrade (2001, p. 42), “todos os documentos bibliográficos constituem-se em fontes primárias ou secundárias”.

Fontes primárias são constituídas por obras ou textos originais, materiais ainda não trabalhados, sobre determinado assunto. As fontes primárias, pela sua relevância, dão origem a outras obras, que vão formar uma literatura ampla sobre aquele determinado assunto. (ANDRADE, 2001, p. 43).

E as fontes secundárias para Andrade (2001, p. 43), “referem-se a determinadas fontes primárias, isto é, são constituídas pela literatura originada de determinadas fontes primárias e constituem-se em fontes de pesquisas bibliográficas”.

Na preparação e conclusão desse trabalho empregou-se o objetivo de análise e estrutura do balanço patrimonial. Para que essa conclusão e decisões sejam seguras é preciso haver exatidão dos valores registrados, rigor nos lançamentos e princípios contábeis adotáveis para a qualidade das informações.

2 DESENVOLVIMENTO

Para abranger o conteúdo apresentado perante esse artigo e suas generalidades mencionam nele as contas: No Ativo: Disponível, Aplicações Financeiras, Valores a receber a curto prazo, Estoques, Despesas antecipadas. No Ativo Não Circulante: Ativo realizável a longo prazo, Investimento, Imobilizado, Intangível. No Passivo: Passivo exigível e o Patrimônio Líquido.

Uma empresa pode implicar em vários alvos. Ainda que seu alvo colocado seja rigorosamente de maximização da riqueza de seus proprietários, a empresa deve ser analisada e justificada a partir das demonstrações, o balanço é uma delas.

Essa maximização do lucro é uma visão de curto prazo, sendo superado em importância pelo objeto da riqueza dos acionistas. Lucro contábil não significa valor, uma empresa pode apurar um lucro líquido no exercício, e este resultado pode ser insuficiente para remunerar o risco do investimento. A empresa, nesta situação, mesmo apurando lucro, não tem valor.

De acordo com Neto (2010, p. 30), “as necessidades declaradas de uma sociedade podem ser agrupadas em duas classes”:

1 – Necessidades Básicas: são aquelas identificadas na subsistência das pessoas, sendo que os principais bens e serviços que as satisfazem são aqueles relacionados com vestuários, assistência médica, alimentação, moradia, etc.

2 – Necessidades de Consumo: são aquelas que começam a surgir de acordo com a elevação do poder aquisitivo da pessoa, são normalmente estimuladas pela sociedade em que se vive. Essas necessidades de consumo são também denominadas de induzidas ou provocadas, por terem origem, algumas delas, nos meios de comunicação. (NETO, 2010, p. 30).

Nas estruturas da análise de balanço, foram mencionadas de forma a refletir os principais grupos de contas e avanços que ocorreram nesse instrumento de avaliação das empresas, e atender a uma necessidade crescente dos analistas, sendo uma visão mais ampla e crítica da empresa.

Dados das demonstrações contábeis de exercícios anteriores de balanço patrimonial deverão ser apresentados para entendimento das análises atuais.

Assim, enfatiza-se a estrutura do balanço patrimonial, de acordo com as normas internacionais de contabilidade, também já conhecida como normas IFRS (International Financial Reporting Standard).

2.1 BALANÇO PATRIMONIAL E SUA ESTRUTURA

O balanço serve como elemento de partida indispensável para o conhecimento da situação econômica e financeira de uma empresa, ele apresenta essa posição em determinados períodos, seja ele necessário.

A informação que este demonstrativo fornece é totalmente estática e muito provavelmente diferente de períodos a períodos. No entanto, as importantes informações de tendências que podem ser extraídas de seus diversos grupos de contas, são fundamentais para as empresas.

Para Neto (1998, p. 58), “O balanço compõe-se de três partes essenciais: Ativo, Passivo e Patrimônio Líquido. Cada uma dessas partes apresenta diversas contas classificadas em grupos os quais são dispostos em ordem decrescente de grau de liquidez”.

Para mencionar o conceito de balanço patrimonial diz:

O conceito de Balanço origina-se do equilíbrio das partes, ativo, passivo e patrimônio líquido. Situando Passivo e Patrimônio Líquido do lado direito e Ativo do lado esquerdo. (NETO, 2010, p. 48).

ATIVO = PASSIVO + PATRIMONIO LÍQUIDO

2.2 ATIVO

Como já citado, o ativo pode ser classificado na estrutura do balanço em grandes grupos de contas em suas ordens.

No ativo relacionam-se todas as aplicações de recursos efetuadas pela empresa. Esses recursos poderão estar distribuídos em Ativos Circulantes, assim denominados por apresentarem alto grau de rotação, como: valores em caixa, valores a receber a curto prazo e etc.; e Ativos Não Circulantes, os quais possuem os seguintes grupos de contas: Realizável a longo prazo, Investimentos, Imobilizado e Intangível. (NETO, 2010, p. 48).

2.2.1 ATIVO CIRCULANTE

Os analistas contábeis e administradores constituíram uma técnica muito utilizada atualmente na nova regulamentação do balanço, onde, se considera as contas de maior rotação de liquidez imediata ou as que se em dinheiro a curto prazo serão classificadas perante esse grupo do ativo.

Para Neto (1998, p. 61), “Consideram-se curto prazo todos os valores cujos vencimentos ocorrerão até o final do exercício seguinte ao encerramento do balanço, ou do ciclo operacional da empresa”.

Por sua vez, o Ativo Circulante segmenta-se da seguinte forma de subgrupos:

- ✓ Disponível
- ✓ Aplicações Financeiras
- ✓ Valores a receber a curto prazo
- ✓ Estoques
- ✓ Despesas antecipadas

2.2.1.1 DISPONÍVEL

Segundo Neto (2010, p. 51), “Inclui as contas de maior grau de liquidez do ativo. É constituído pelas disponibilidades imediatas da empresa, como dinheiro em caixa, cheques recebidos e ainda não depositados e saldo de depósitos bancários movimentáveis à vista”.

2.2.1.2 APLICAÇÕES FINANCEIRAS

Segundo Neto (2010, p. 51), “As aplicações financeiras podem ser efetuadas em títulos públicos, letras de cambio, certificados de depósitos bancários, recibos de depósitos bancários, debêntures, aplicações em títulos e valores mobiliários resgatados a curto prazo”.

As perdas por essas aplicações serão registradas na conta Ajuste de Avaliação Patrimonial.

2.2.1.3 VALORES A RECEBER A CURTO PRAZO

Consideram-se recebíveis ou realizáveis, todos os valores recebíveis a curto prazo como o próprio nome do subgrupo condiz, como: vendas a prazo de produtos, mercadorias ou serviços, derivados das transações executadas pela empresa.

De acordo ainda com a Lei 11.638/07, os diversos valores a receber desse item são avaliados de acordo com a atualização da lei, pelo seu valor de mercado.

Muitas vezes, valores a receber oriundos de outras transações, que não representam a atividade principal da empresa, são registrados com denominação diversos, como *outros créditos*. Se forem recebíveis ao longo do exercício seguinte, são classificados no ativo circulante, se após, no realizável a longo prazo (ativo não circulante). (NETO, 2010, p. 53).

2.2.1.4 ESTOQUES

Importa numa quantia apurado nos inventários diversos das empresas diferenciados nas indústrias e empresas comerciais. Nas indústrias, os estoques são formados por produtos acabados, produtos em processo de fabricação, matéria-prima e materiais indiretos utilizados na fabricação. No comércio, os estoques são as mercadorias para revenda.

O elemento básico de avaliação dos estoques é o custo. Quando existir em estoques um mesmo item adquirido em diferentes momentos, seu valor de apuração na data do balanço poderá basicamente ser o Custo Médio Ponderado (normalmente o mais utilizado e aceito na legislação brasileira), o PEPS (FIFO), Primeiro que entra, primeiro que sai (também aceito pela legislação brasileira), e o UEPS (LIFO), Último que entra, primeiro que sai (não é permitido pela legislação brasileira). (NETO, 1998, p. 64).

2.2.1.5 DESPESAS ANTECIPADAS

Caracterizam-se despesas pagas antecipadamente e ainda não incorridas.

Podemos dizer que o grande fato gerador da despesa é o esforço continuado para produzir receita, já que tanto despesa é consequência da receita, como receita pode derivar de despesa, ou, melhor dizendo, a receita futura pode ser facilitada por gastos passados ou correntes ou futuros. Quando bens ou serviços não consumidos na produção de bens que ainda não deixarem a empresa, incorporam-se ao custo do produto. (IUDÍCIBUS, 2006, p. 164).

Contendo nesse subgrupo todos os recursos aplicados em itens que acomodarão serviços ou benefícios durante o exercício social seguinte.

Compreende Neto (2010, p. 54), “Alguns exemplos: prêmios de seguros, passagens pagas e não utilizadas, pagamentos de assinaturas de jornais e revistas, encargos financeiros e etc.”.

2.2.2 ATIVO NÃO CIRCULANTE

O ativo não circulante contém contas onde existe componente de baixa rotação.

Segundo Neto (2010, p. 54), “Este grupo inclui itens de baixa liquidez (lenta transformação em dinheiro), e também aqueles que não se destinam a venda, revelando liquidez mínima”.

2.2.2.1 ATIVO REALIZÁVEL A LONGO PRAZO

Esse subgrupo encontra-se todos os direitos da empresa onde se tem natureza igual ao do ativo circulante, mas, realizáveis ao término do exercício seguinte.

Nestes direitos realizáveis da empresa, consideram-se... os títulos e valores adquiridos, todo e qualquer adiantamento ou empréstimo efetuado pela empresa a suas coligadas ou controladas (mesmo que vencíveis a curto prazo, segundo a legislação a vigor), entre outros créditos. (NETO, 2010, p. 54).

2.2.2.2 INVESTIMENTOS

Em relação a esse, Neto (2010, p. 54), “A principal característica desse grupo é que os vários direitos de suas contas não se destinam a manutenção da atividade da empresa ou a negociação”.

A legislação atual brasileira definiu dois critérios de avaliação de uma empresa investida e outra investidora, método de custo e método de equivalência patrimonial.

A nova lei definiu a aplicação do método de equivalência patrimonial nas sociedades controladas e nas coligadas nas quais a investidora tenha *influencia significativa*. Influencia significativa é entendida, segundo a legislação vigente, quando a sociedade investidora detém ou exerce o poder de participar das políticas financeiras ou operacionais da sociedade investida, sem controlá-la. Não se verificando influência significativa, o investimento é avaliado ao custo. (NETO, 2010, p. 54).

2.2.2.3 IMOBILIZADO

Assim, Neto (2010, p. 55), “Esse subgrupo compõe-se de todos os bens tangíveis e direitos que se destinam ao funcionamento normal de uma empresa”.

Agregam ao imobilizado atual três categorias: Tangível, Intangível e em andamento. A avaliação do imobilizado, se faz diminuindo o montante que equivale à perda de seu valor em função de uso, tempo, desgaste, obsolescência, etc., definido como, *depreciação*, quando se trata de bens tangíveis, e *exaustão*, as perdas de valores dos recursos naturais e florestais.

Por determinação da nova lei, toda companhia deve avaliar periodicamente o grau de recuperabilidade de seus ativos. Se o valor contábil de um imobilizado for inferior ao seu valor de mercado, e não se evidenciar garantias de recuperabilidade, o bem deverá ter seu valor

reduzido. Este teste de recuperabilidade exigido dos ativos é denominado de *impairment*. (NETO, 2010, p. 54).

2.2.2.4 INTANGÍVEL

Segundo Neto (2010, p. 56), “O intangível compõe-se dos bens de propriedade industrial ou comercial legalmente conferido a empresa, originando-se disto seu valor, e não da propriedade física dos mesmos”.

Assim como o tangível, a avaliação do intangível em relação ao seu valor líquido, sendo seus elementos baixados por *amortização*.

2.3 PASSIVO

O subgrupo onde se encontra todas as contas identificadas como dívida ou obrigação de responsabilidade da empresa.

Identifica segundo, Neto (2010, p. 57), “O passivo exigível é classificado, de acordo com a maturidade de suas dívidas e obrigações, em dois grupos: *circulante e não circulante*”.

Desta maneira,

No passivo circulante, estão relacionadas todas as obrigações a curto prazo da empresa, isto é, aquelas cujo vencimento ocorrerão até o final do exercício social.

No passivo não circulante, classificam-se todas as obrigações da empresa cujo vencimento ocorrerá após o término do exercício social seguinte. (NETO, 2010, p. 58).

2.4 PATRIMÔNIO LÍQUIDO

Com a nova legislação em vigor, o patrimônio líquido é instituído pelos referido subgrupos: Capital social, reservas de capital, ajustes de avaliação patrimonial, reservas de lucro e prejuízos acumulados.

Representa a identidade contábil medida pela diferença entre o total do ativo e os grupos do passivo exigível. Indica em outras palavras, o volume dos recursos próprios da empresa, pertencentes ao quadro de seus acionistas e ou sócios. (NETO, 1998, p. 70)”.

O quadro 1 esboça a estrutura básica do balanço patrimonial.

ATIVO	PASSIVO
Ativo Circulante	Passivo Circulante
Ativo Não Circulante	Passivo Não Circulante
Realizável a Longo Prazo	PATRIMONIO LÍQUIDO
Investimento	Capital Social
Imobilizado	Reservas de Capital

Intangível	Ajustes de Avaliação Patrimonial Reservas de Lucros Ações em Tesouraria Prejuízos Acumulados
------------	---

Quadro 1 – Quadro básico do Balanço Patrimonial

Fonte: Neto (2010, p. 49)

2.5 ANÁLISE DO BALANÇO PATRIMONIAL

As análises de balanços utilizam-se raciocínios não só da contabilidade, mas também, da matemática e estatística. Entretanto essas técnicas passam por aperfeiçoamentos constantes devido à necessidade de análise de cada empresa.

Essa função de analisar não é só do administrador financeiro, mas são claramente refletidas no balanço, que mostra a posição financeira da empresa num dado momento. A avaliação dos dados do balanço reflete a posição financeira global da empresa. Ao fazer tal avaliação, devemos levar em consideração e inspecionar as operações da empresa, procurando áreas que mostrem problemas e áreas que possam ser melhoradas.

As principais técnicas de análise de balanço são: Análise Horizontal e Análise Vertical.

2.5.1 ANÁLISE HORIZONTAL

Essa análise esclarece o progresso ou retrocesso dos variados elementos patrimoniais e de resultado ao longo de determinados períodos.

A análise horizontal é um processo de estudo que permite avaliar a evolução verificada nos diversos elementos das demonstrações contábeis ao longo de determinado intervalo de tempo. Permite que se analise a tendência passada e futura de cada valor contábil. (NETO, 2010, p. 97).

2.5.2 ANÁLISE VERTICAL

A análise vertical basicamente completa as informações da análise horizontal com os estudos de tendências da empresa, o desenho vertical das demonstrações contábeis permite saber as estruturas financeiras e econômicas da empresa, sendo, o conhecimento relativo de cada elemento patrimonial.

A análise vertical é também um processo comparativo, expresso em porcentagem, que se aplica ao se relacionar uma conta ou grupo de contas com um valor afim ou relacionável, identificado no mesmo demonstrativo. Dessa forma, pode-se apurar facilmente a participação relativa de cada item contábil no ativo, passivo, patrimônio líquido ou nas demonstrações de resultado, e sua evolução no tempo. (NETO, 2010, p. 101)”.

Visando melhor demonstrar essas técnicas apresentaremos um caso prático na estrutura do balanço patrimonial da Cooperativa Agrária dos Cafeicultores de São Gabriel – COOABRIEL. O quadro 2 esboça a estrutura do Balanço Patrimonial da Cooperativa Agrária dos Cafeicultores de São Gabriel da Palha – COOABRIEL, nos anos de 2008 e 2009, para as análises.



**COOPERATIVA AGRÁRIA DOS CAFEICULTORES DE SÃO GABRIEL
COOABRIEL
BALANÇO PATRIMONIAL**

<u>Valores Expressos em Reais</u>			2009	2008	
ATIVO	31/12/2009	31/12/2008	AH %	AV %	AV %
CIRCULANTE	49.309.812,44	37.439.696,95	31,7	87,28	83,43
DISPONIBILIDADES	1.261.500,47	1.264.030,81	-0,20		
CAIXA	14.163,75	12.051,78	17,52		
BANCOS C/MOVIMENTO	1.225.349,62	1.239.269,13	-1,12		
NUMERÁRIOS EM TRÂNSITO	21.987,10	12.709,90	72,99		
VALORES A RECEBER A CURTO PRAZO	7.843.279,32	6.178.415,90	26,95	13,88	13,77
CONTAS CORRENTES	1.040.473,10	806.069,56	29,08		
ADIANTAMENTOS DIVERSOS	426.177,99	183.484,69	132,27		
CONTRATOS DE PERMUTA	6.086.641,72	5.220.566,87	16,59		
OUTRAS CONTAS A RECEBER	208.209,44	20.169,88	932,28		
IMPOSTOS A RECUPERAR	378.288,35	216.917,24	74,39		

ASSOCIADOS C/REPASSE	15.526,32	15.526,32	-		
(-) PROVISÃO CRÉDITOS LIQ. DUVIDOSA	(312.037,60)	(284.318,66)	9,75		
ESTOQUES	40.166.832,78	29.977.234,73	33,99	71,1	66,80
ESTOQUES PRÓPRIOS	2.630.365,74	2.096.650,56	25,46		
CAFÉ DE ASSOCIADOS EM DEPÓSITO	37.536.467,04	27.880.584,17	34,63		
DESPESAS ANTECIPADAS	38.199,87	20.015,51	90,85	0,07	0,05
PREMIOS DE SEGUROS	37.758,03	19.634,81	92,30		
ANUIDADES ADMINISTRATIVAS	441,84	380,70	16,06		
OUTRAS CONTAS A APROPRIAR	-	-	-		
ATIVO NÃO CIRCULANTE	7.185.707,10	7.435.166,33	-3,36	12,72	16,58
REALIZÁVEL A LONGO PRAZO	299.932,62	253.808,13	18,17	0,53	0,57
DEPÓSITOS JUDICIAIS (RECL TRAB)	67.037,62	5.387,01	1.144,4		
ASSOCIADOS C/REPASSE	232.895,00	248.421,12	-6,25		
INVESTIMENTOS	407.299,79	446.071,34	-8,69	0,72	0,99
PARTICIPAÇÕES EM OUTRAS EMPRESAS	407.299,79	446.071,34	-8,69		
FUNRES ICMS	273.826,12	273.826,12	-		
(-) PERDAS COM INVESTIMENTOS	(273.826,12)	(273.826,12)	-		
IMOBILIZADO	6.442.985,83	6.711.739,15	-4,0	11,40	14,96

VALOR IMOBILIZAÇÕES	10.187.044,87	9.947.708,93	2,41		
(-) DEPRECIÇÃO ACUMULADA	(3.744.059,04)	(3.235.969,78)	15,70		
INTANGÍVEL	35.488,86	23.547,71	50,71	0,06	0,05
SOFTWARE	65.825,96	43.355,75	51,83		
(-) AMORTIZAÇÃO ACUMULADA	(30.337,10)	(19.808,04)	53,16		
TOTAL DO ATIVO	56.495.519,54	44.874.863,28	25,90		

PASSIVO

Valores Expressos em Reais

PASSIVO	Valores Expressos em Reais		2009	2008
	31/12/2009	31/12/2008	AH %	AV %
CIRCULANTE	43.314.413,67	32.691.424,35	32,49	76,67
OBRIGAÇÕES DE CURTO PRAZO	43.314.413,67	32.691.424,35	-	-
FORNECEDORES	1.003.332,89	469.272,47	113,81	
OBRIGAÇÕES SOCIAIS E FISCAIS	268.947,37	227.294,21	18,33	
ASSOCIADOS C/FORNEC. CAFÉ	40.755.165,10	31.597.944,30	28,98	
EMPRÉSTIMOS	1.041.786,62	15.526,32	6.609,8	
ADIANTAMENTO DE CLIENTES	18.445,50	5.980,40	208,43	
OUTRAS CONTAS A PAGAR	54.630,19	226.300,47	-75,86	
PROVISÕES	172.106,00	149.106,18	15,43	
PASSIVO NÃO CIRCULANTE	1.319.069,25	333.808,13	295,16	2,33

EMPRESTIMO PARA REPASSE	1.233.403,09	248.421,12	396,5		
EMPRÉSTIMOS PARA REPASSE	232.895,00	248.421,12	-6,25		
FINANCIAMENTOS	1.000.000,00	-	-		
OUTRAS OBRIGAÇÕES DE LONGO PRAZO	508,09	-	-		
PROVISÕES PARA CONTINGÊNCIAS	85.666,16	85.387,01	0,33		
PROVISÃO CONTINGÊNCIAS	80.000,00	80.000,00	-		
DEPÓSITOS JUDICIAIS (RECL TRAB)	5.666,16	5.387,01	5,18		
PATRIMONIO LIQUIDO	11.862.036,62	11.849.630,80	0,10	21,0	26,41
CAPITAL SOCIAL	3.921.086,31	2.786.676,08	40,71		
CAPITAL SUBSCRITO	4.004.500,21	2.862.540,43	39,89		
(-) CAPITAL A INTEGRALIZAR	(83.413,90)	(75.864,35)	9,95		
RESERVAS DE SOBRAS	2.845.861,15	3.047.287,63	-6,61		
FATES	218.905,57	553.550,66	60,45		
FUNDO DE RESERVA	2.558.691,38	2.425.472,77	5,49		
FUNDO ESTUDO COCHONILHA	68.264,20	68.264,20	-		
RESERVAS DE CAPITAL	-	-			
RESERVA DE EQUALIZAÇÃO	-	-			
RESERVAS DE REAVALIAÇÃO	4.779.894,44	5.048.729,30	-5,32		

RESERVA REAVALIAÇÃO IMOBILIZADO	4.779.894,44	5.048.729,30	-		
AJUSTE DE AVALIAÇÃO PATRIMONIAL	-	14.926,66	-		
AJUSTE DE AVALIAÇÃO PATRIMONIAL	-	14.926,66	-		
SOBRAS OU PERDAS À DISP. AGO	315.194,72	952.011,13	-66,89		
SOBRA LIQ. A DISPOSIÇÃO ASSEMB	315.194,72	952.011,13	-		
TOTAL DO PASSIVO	56.495.519,54	44.874.863,28	25,90		

Quadro 2 – Estrutura do Balanço Patrimonial nos anos de 2008 e 2009.

Fonte: COOABRIEL, Relatório de Atividades, (2010, p. 9).

2.6 ANÁLISES DE ÍNDICES

Os índices são técnicas de análises mais aplicadas, sua característica básica é o fornecimento de uma visão ampla da situação econômica ou financeira de uma empresa.

Segundo Neto (2010, p. 158), “Há inúmeros índices que podem ser utilizados para aferir o desempenho da empresa, de maneira comparativa, seja relacionando com períodos passados ou valores apresentados por outra empresa”.

Os principais índices de liquidez são: Liquidez Imediata, Liquidez Seca, Liquidez Corrente e Liquidez Geral.

2.6.1 LIQUIDEZ IMEDIATA

Para Neto (2010, p.162) “A liquidez Imediata revela a porcentagem das dívidas a curto prazo em condições de serem liquidadas imediatamente”.

$$L I = \frac{\text{Disponível}}{\text{Passivo Circulante}}$$

2.6.2 LIQUIDEZ SECA

Para Neto (2010, p.164), “Liquidez Seca demonstra a porcentagem das dívidas a curto prazo em condições de serem salgadas mediante a utilização de itens monetários de maior liquidez do ativo circulante”.

$$L S = \frac{\text{AC-Estoque-Desp. Antecipadas}}{\text{Passivo Circulante}}$$

2.6.3 LIQUIDEZ CORRENTE

Para Neto (2010, p.164), “A liquidez Corrente indica o quanto existe de ativo circulante para cada R\$ 1,00 de dívida a curto prazo”.

$$L C = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

2.6.4 LIQUIDEZ GERAL

Para Neto (2010, p.164), “Liquidez Geral é o indicador que revela a liquidez, tanto a curto quanto a longo prazo, de cada R\$ 1,00 que a empresa deve quanto existe de direitos no ativo circulante e realizável a longo prazo”.

$$L G = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a longo Prazo}}$$

Os índices sobre o patrimônio, investimento e alavancagem financeira mais trabalhados serão exemplificados a seguir.

2.6.5 RETORNO SOBRE O INVESTIMENTO

Segundo Neto (2010, p. 208), “O retorno sobre o Investimento indica o total dos recursos investidos”.

$$ROI = \frac{\text{Lucro Operacional Líquido}}{\text{Investimentos}}$$

2.6.5 RETORNO SOBRE O PATRIMÔNIO LÍQUIDO

Segundo Neto (2010, p. 208), “RSPL, representa a taxa de rentabilidade aferida pelo capital próprio da empresa, sendo dimensionado pela relação entre o lucro líquido e o patrimônio líquido”.

$$RSPL = \frac{\text{Lucro Líquido}}{\text{Pat. Líq.} - \text{Lucro Líq.}}$$

2.6.6 ALAVANCAGEM FINANCEIRA

Segundo Neto (2010, p. 208), “É uma variação obtida pela relação entre a taxa de retorno do capital próprio e do investimento”.

$$GAF = \frac{RSPL}{ROI}$$

Assim um GAF menor que 1 reflete uma situação desfavorável em termos de alavancagem financeira para a empresa.

Outras avaliações são os índices de rentabilidade.

2.6.7 RENTABILIDADE

Segundo Matarazzo (1999, p. 97), “Os índices desse grupo mostram qual a rentabilidade do capital investido, isto é, quantos rendem os investimentos e qual o grau de êxito da empresa”.

2.6.7.1 GIRO DO ATIVO

Segundo Matarazzo (1999, p. 97), “Esse índice mede o volume de vendas da empresa em relação ao capital total investido”.

$$GA = \frac{\text{Vendas Líquidas}}{\text{Ativo Médio}}$$

2.6.7.2 MARGEM LÍQUIDA

Segundo Neto (2010, p. 215), “A margem líquida mede a eficiência global da empresa”.

$$ML = \frac{\text{Lucro Líquido}}{\text{Vendas}}$$

2.6.7.3 RENTABILIDADE DO ATIVO

Segundo Matarazzo (1999, p. 97), “Representa quanto a empresa obtém para cada R\$ 1,00 de investimento total”.

$$RA = \frac{\text{Lucro Líquido}}{\text{Ativo Total}}$$

2.6.7.4 RENTABILIDADE DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO

Segundo Matarazzo (1999, p. 97), “Esse índice verifica qual a taxa de rendimento do capital próprio”.

$$RPL = \frac{\text{Lucro Líquido}}{\text{Patrimônio Líquido}}$$

3 CONCLUSÃO

A elaboração desse artigo vem de forma a preparar e auxiliar os contadores com um moderno e inspirado trabalho, já que este assunto é atual e de grande auxílio para os praticantes e usuários.

As demonstrações são os elementos mais utilizados para análise de balanço, assim, estas demonstrações devem ser consistentes e seguirem um padrão atual para que suas análises e índices espelhem a situação mais próxima das empresas. Assim utilizou-se nesse artigo uma atual demonstração para ajudar o aprimoramento das análises e índices.

Entretanto, sugere-se que além dessas análises continuem a busca e pesquisa de outras para o profundo desenvolvimento e interesse dos estudos da contabilidade, nesse importante instrumento de conexão entre as ações e o caminho para melhorar a lucratividade das empresas.

Contudo, podemos quantificar o impacto de uma melhor decisão utilizando essas medidas e atenuar as dificuldades das instituições.

4 REFERÊNCIAS

1. ANDRADE, Maria Margarida de. **Introdução à metodologia do trabalho científico**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2001.
2. COOABRIEL, Cooperativa dos Cafeicultores de São Gabriel. **Relatório de atividades**. São Gabriel: 2010.
3. Faculdade Capixaba de Nova Venécia – UNIVEN. **Manual de normas técnicas**. Nova Venécia, 2004.
4. IUDÍCIBUS, Sérgio de. **Análise de balanços**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2009.
5. IUDÍCIBUS, Sérgio de. **Teoria da contabilidade**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2006.
6. MATARAZZO, Dante C. **Análise Financeira de Balanço**. 1. ed. São Paulo: Atlas, 1999.
7. NETO, Alexandre Assaf. **Estrutura e Análise de Balanço**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
8. [http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/bds.nsf/cab3f008df2e175e03256d110062efc4/9d85fa7647f6844a03256d520059c2ec/\\$FILE/104_1_arquivo_demofinanc.pdf](http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/bds.nsf/cab3f008df2e175e03256d110062efc4/9d85fa7647f6844a03256d520059c2ec/$FILE/104_1_arquivo_demofinanc.pdf) acessado em 28/10/10 as 10:26

DIVERSIDADE NO ENSINO: TRANSFORMAÇÃO E CONSTRUÇÃO DE NOVOS CAMINHOS

Ana Paula Machado Sarmento²
Sabryna Zen Rauta Ferreira³

RESUMO

Este artigo salienta a importância da compreensão do estudo da diversidade e da pluralidade cultural no processo de ensino e aprendizagem, ressaltando a ação docente como mecanismo de comunicação na transmissão da realidade para o alunado. A escola, como instituição moderna, instruída para a prática pedagógica nos desafios da diversidade e heterogeneidade. A diversidade cultural no Brasil e o projeto político pedagógico das instituições de ensino.

Palavras-Chave: Diversidade. Ensino. Escola

ABSTRACT

This article stresses the importance of understanding the study of diversity and multiculturalism in the process of teaching and learning, emphasizing the teaching and communication mechanism in the transmission of reality for the students. The school as an institution modern, educated for the challenges of teaching practice in diversity and heterogeneity. Cultural diversity in Brazil and the political pedagogical project of educational institutions.

Key-words: Diversity. Education. School

1 INTRODUÇÃO

No processo de educação, a diversidade e a pluralidade cultural tem sido um dos focos principais no campo de debates entre professores e dirigentes de escolas.

Em inúmeros momentos do trabalho docente, o confronto com a dificuldade de transmitir ao alunado, a compreensão dos diversos aspectos sócio-culturais, torna-se o desafio conflitante entre o ensinar e o aprender.

“Educar é então, um desafio, posto que se processa no interior de um embate entre interesses, dominação, exploração revelando a existência do poder e seu exercício sobre indivíduos, grupos ou sociedades tidos como diferentes. Educar tem sido o meio pela qual o diferente deve ser transformado em igual para que se possa submeter, dominar e explorar em nome de um modelo cultural que se acredita natural, universal e humano.” (Gusmão, 2000)

² Graduada em Administração de Empresas Graduada em Administração de Empresas com Ênfase em Análise de Sistemas, Especialista em Administração e especializando-se em Docência do Ensino Superior pela Faculdade de Nova Venécia.

³ Graduada em Administração de Empresas, especialista em Gestão Empresarial e Gestão de Recursos Humanos e especializando-se em Docência do Ensino Superior pela Faculdade Capixaba de Nova Venécia. Coordenadora dos cursos de Pós Graduação da Faculdade Capixaba de Nova Venécia.

Portanto, o desafio da globalização é também um desafio de complexidade. Existe complexidade, de fato, quando os componentes que constituem um todo (como o econômico, o político, o sociológico, o psicológico, o afetivo, o mitológico) são inseparáveis e existe um tecido interdependente, interativo e inter-retroativo entre as partes e o todo, o todo e as partes. Ora, os desenvolvimentos próprios do nosso século e de nossa era planetária nos confrontam, inevitavelmente e com mais e mais frequência, com os desafios da complexidade. (Morin, 2002)

A ação pedagógica no processo de ensino aprendizagem tem papel fundamental na transmissão da compreensão da realidade, não como universal e única, formal e abstrato distanciado do aluno, na qual rompe-se a possibilidade de comunicação, por meios de mecanismos discriminatórios, mas transformar a pluralidade cultural numa matéria prima de aprendizagem e reflexão.

2 DIVERSIDADE NO ENSINO APRENDIZAGEM

No contexto histórico, a escola é uma instituição constituída pela modernidade e desenvolve uma função social fundamental na transmissão da cultura, de modo a entrelaçar as relações do universo educacional.

Para Cortella (2004) o principal canal de conservação e inovação dos valores e conhecimentos são as instituições sociais como a família e a Igreja, o mercado profissional, a mídia, a escola etc. Tal como mencionamos, ao contrário dos outros seres vivos, nós os humanos, dependemos profundamente de processos educativos para a nossa sobrevivência, não carregamos em nosso equipamento genético instruções suficientes para a produção da existência, e desse prisma, a Educação é instrumento basilar para nós.

O universo escolar é caracterizado por meio do estudo entre as culturas, para saber lidar com a pluralidade, reconhecendo os diferentes sujeitos socioculturais a fim de valorizar essas diferenças existentes.

Neste contexto, é necessário que o educador esteja preparado e instruído para esta nova situação na sua prática pedagógica, atuando à frente dos desafios da diversidade.

Para Morin (2002) cabe a educação do futuro:

cuidar para que a idéia de unidade da espécie humana não apague a idéia de diversidade e que a da sua diversidade não apague a da unidade. Há uma unidade humana. Há uma diversidade humana. A unidade não está apenas nos traços biológicos da espécie Homo sapiens. A diversidade não está apenas nos traços psicológicos, culturais, sociais do ser humano. Existe também a diversidade propriamente biológica no seio da unidade humana; não apenas existe unidade cerebral, mas mental, psíquica, afetiva, intelectual; além disso, as mais diversas culturas e sociedades têm princípios geradores ou organizacionais comuns. É a unidade humana que traz em si os princípios de suas múltiplas diversidades. Compreender o humano é compreender sua unidade na diversidade, sua

diversidade na unidade. É preciso conceber a unidade do múltiplo, a multiplicidade do uno.

O professor que não estiver preparado e apto a desenvolver novos mecanismos e habilidades, considerando a diversidade e diferenças entre os seus alunos, estará favorecendo para a desintegração das culturas.

O desafio é criar e recriar novas práticas e propostas educativas, de modo a não considerar uma homogeneidade, acreditando que todos somos iguais e independentes. É preciso avaliar e reconhecer que cada indivíduo é portador de uma história de vida, de experiências, atitudes, expectativas e origens diversas.

Na prática educativa cabe ao docente e instituição organizar os seus processos de compreensão da realidade com base na heterogeneidade, integrando os valores de cada cultura, possibilitando a comunicação e a descoberta.

É comum nas escolas o estudo da diversidade na abordagem de datas comemorativas e em dias especiais. Esta prática somente enaltece e reforça a discriminação e a desigualdade, instaurando a possibilidade da troca e dos processos de equidade entre os diferentes sujeitos.

“A nova qualidade social, por sua vez, exige uma reorientação curricular que preveja o levar em conta a realidade do aluno. Levar em conta não significa aceitar essa realidade, mas dela partir; partir do universo do aluno para que ele consiga compreendê-lo e modificá-lo.” (Freire, 2004).

3 EDUCAÇÃO E DIVERSIDADE CULTURAL NO BRASIL

No Brasil, ao recorrermos aos grandes historiadores e antropólogos pode-se perceber que seus estudos sempre foram direcionados a definir e interpretar a cultura brasileira. Ao pesquisar todos esses estudos feitos percebe-se que o Brasil possui uma cultura rica marcada pela diversidade, devido a um processo histórico combinado com as dimensões continentais que vieram a fazer parte deste território.

Assim de acordo com Fernandes (2005, p. 379):

Apesar desse fato incontestável de que somos, em virtude de nossa formação histórico-social, uma nação multirracial e pluriétnica, de notável diversidade cultural, a escola brasileira ainda não aprendeu a conviver com essa realidade e, por conseguinte, não sabe trabalhar com as crianças e jovens dos estratos sociais mais pobres, constituídos, na sua grande maioria, de negros e mestiços.

Em consonância com Fernandes, Cortella (2000, p. 9-10) salienta que:

A crise educacional tem raízes estruturais históricas e se manifesta de formas diversas em conjunturas específicas: confronto do ensino laico versus ensino confessional, conteúdos e metodologias, adequação a novas ideologias, democratização do acesso, gestão democrática, educação geral versus formação especial, educação de jovens e

adultos, escolaridade reduzida, público versus privado, baixa qualidade de ensino, movimentos corporativos carecendo de greves constantes e prolongadas, despreparo dos educadores, evasão e retenção escolar. Estes e outros motivos de crise ganham agudização episódica em oportunidades variadas por todo este século em nosso país.

Ao fazer uma analogia entre Fernandes e Cortella é interessante olhar pelo ponto de vista que a escola brasileira não sabe tratar ainda as diferenças culturais existentes em sala de aula, isso é notório em seus livros didáticos que são mecanizados para dar entendimento e aproximar somente um tipo de cultura. Um exemplo simples e prático é o mesmo material didático ser utilizado tanto para a educação no campo como para a educação na cidade. Sendo que ambas as crianças e jovens tem experiências e formações diferentes. Assim em um modo simples de ver a escola pode-se perceber como ela está falha no quesito diversidade, não sabendo filtrar e trabalhar o diferente nas mais variadas culturas.

4 A DIVERSIDADE E O PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO

Ao encarar a diversidade como algo existente nas instituições de ensino, deve-se trabalhar para que a mesma seja, de forma contextualizada, trabalhada de maneira a levar o ensino de forma igualitária a todos, não favorecendo somente a um determinado público.

Assim pode-se perceber que para que o tema diversidade seja tratado de forma eficaz nas escolas, ele deverá estar contido em seu projeto político pedagógico, de forma que somente assim poderá fazer com que a educação desponte de maneira a alcançar seu maior objetivo, que é promover a educação.

De acordo com Cortella (2000, p. 16):

Uma nova qualidade social, por sua vez, exige uma reorientação curricular que preveja o levar em conta a realidade do aluno. Levar em conta não significa aceitar essa realidade, mas dela partir; partir do universo do aluno para que ele consiga compreendê-lo e modificá-lo.

Não só na educação para crianças, mas também na educação de jovens e adultos, na organização do trabalho pedagógico também deve ser levado em consideração os seus conhecimentos pessoais e culturais, dessa forma criando projetos políticos-pedagógicos atraentes a todos os públicos. Fazer com que o educando sinta-se motivado a saber sempre mais é parte essencial do processo educativo e deve ser tomado como mola propulsora de ensino.

Cortella (2000, p. 16) complementa que:

Portanto, não é uma escola pública na qual o trabalhador simplesmente aprendia o que iria utilizar no dia ou semana seguinte no seu cotidiano (em dimensão utilitária e redutora), mas aquela que selecione e apresente conteúdos que possibilitem aos alunos uma compreensão de sua própria realidade e seu fortalecimento como

cidadãos, de modo a serem capazes de transformá-la na direção dos interesses da maioria social.

Morin (2002, p. 47) fala que:

Como dizia magnificamente Durkheim, o objetivo da educação não é o de transmitir conhecimentos sempre numerosos ao aluno, mas o “de criar nele um estado interior e profundo, uma espécie de polaridade de espírito que o oriente em um sentido definido, não apenas durante a infância, mas por toda a vida”.

Repensar os currículos de disciplinas é preciso. Não pode-se apenas os educadores olharem para seus alunos como uma turma única e de igual conteúdo, mas sim olhar com uma visão holística, pensar em turmas divididas por diferentes grupos culturais de forma a tornar a atenção de todos esses grupos para uma mesma direção, o educador e seu ensino. Mais uma vez volta-se aos projetos políticos pedagógicos preparados a atender a todos os públicos e os levar a obter raciocínio crítico diante das experiências diárias.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

No Brasil, diversas culturas estão espalhadas pelo país, sendo que estas existem desde o princípio da colonização, onde se teve um confronto direto entre índios, portugueses e espanhóis. Assim, é inegável que um país que desde o princípio está sediado de várias culturas terá dificuldades para padronizar sua educação e atender todos os públicos. Porém, também é sabido que tal feito não é impossível de ser realizado, devendo as instituições de ensino trabalharem diretamente na promoção de um ensino diferenciado e com maior acessibilidade a todos os públicos.

Assim, cada instituição de ensino deve estar preparada para sua realidade, devendo fazer estudos específicos de acordo com sua localidade regional, onde o ensino deve conter padrões integralizados e acrescidos das peculiaridades de cada região.

Um fator de grande ajuda na caminhada pela diversidade no ensino são as alterações nos projetos políticos pedagógicos dos cursos, devendo estes estarem aliados com estudos científicos e pesquisas elaboradas, devem estar ainda em consonância com cada público que atenderá. O projeto político pedagógico é hoje a única forma de formalizar o ensino rumo à diversidade no âmbito escolar.

Portanto, pode-se concluir que a diversidade na sala de aula é uma das grandes dificuldades encontradas pelos educadores, devendo esta ser tratada como principal diferencial dentro das escolas.

6 REFERÊNCIAS

1. CORTELLA, Mario Sergio. **A escola e o conhecimento: fundamentos epistemológicos e políticos**. 3. ed. São Paulo: Cortez: Instituto Paulo Freire, 2000.

2. FERNANDES, José Ricardo Oriá. **Ensino de história e diversidade cultural:** desafios e possibilidades. Vol. 25. Campinas: 2005.
3. FREIRE, Paulo. **Educação e mudança.** 25º Ed. São Paulo: Paz e Terra S.A, 2001.
4. GUSMÃO, Neusa Maria Mendes de. **Desafios da Diversidade na escolar.** Vol. 5. Londrina, 2000.
5. MORIN, Edgar. **A cabeça bem - feita:** repensar a reforma, reformar o pensamento. 6 ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2002.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM FOCO NA MELHORIA DA QUALIDADE E REDUÇÃO DOS DESPERDÍCIOS: UM ESTUDO DE CASO EM UMA PADARIA

João Carlos Butske da Silva¹.

RESUMO

Desde a invenção da máquina pelo homem, para obter uma produção com maior eficiência e eficácia, o mundo passa por transformações cada vez mais rápidas, com tecnologias que se superam a cada momento. Isso faz com que todos os que estejam envolvidos com o negócio sejam obrigados a se modernizar para serem competitivos no mercado. O presente trabalho abordou a melhoria da qualidade e as reduções dos desperdícios no setor de panificação com a implantação da ferramenta de Boas Práticas de Fabricação que busca controlar os procedimentos de processo e os perigos, a fim de garantir o fornecimento de alimentos seguros para o consumidor. Para o desenvolvimento do trabalho foi escolhida uma indústria de panificação. A primeira etapa foi fazer uma averiguação e um relatório fotográfico das não conformidades com base na RDC N° 216 da ANVISA. Após a auditoria realizou-se um plano de ação com sugestão para a correção das não conformidades. A maioria dos itens não-conformes estava relacionada às condições inadequadas de edificações e Instalações. A empresa atingiu 37,82% dos requisitos do diagnóstico de avaliação das Boas Práticas de Fabricação no setor de produção. Este trabalho demonstrará resultado dos níveis de conhecimentos dos manipuladores.

PALAVRAS-CHAVE: Segurança alimentar. Boas práticas de fabricação. Qualidade. Desperdícios.

ABSTRACT

Since man has invented the machine, so as to obtain better results on their efficiency and efficacy of production, the world has been suffering fast transformations, and its technology is outdoing every day. The present report talks about better quality and reduction of loosing on the baking section with are searching to control the implement of Good Manufacturing Practice Tools, which are searching to control the procedures of processing and watching for the dangerous, so as to guarantee good products to its customers. For the development of this work has been chosen an industry of the district. The first step was to verify and a photography report of the none matching basis on the RDC N° 216 of ANVISA. After verifying the action plan with suggestions of its corrections. The major parts of the items which were not according were connected with inappropriate conditions of building and installations. The company reached 37,82% of its diagnosis requirements evaluation for the good Practice fabrication. This to work to demonstration result of its level of understanding of the manipulator.

KEY-WORDS: Food Safety. Good Manufacturing Practice. Quality. Wastes.

¹ Graduado em Administração com Ênfase Comércio Exterior pela UNIVEN, Pós-Graduado em Gestão em Segurança Alimentar pelo SENAC-MG, Gerente de Produção.

1 INTRODUÇÃO

Nos últimos anos tem crescido o número de pessoas que se alimentam fora de casa, em decorrência do crescimento econômico do país, as pessoas tem tido uma vida acelerada neste cenário do século XXI.

Busca se as chamadas refeições rápidas, as mulheres tem sido um fator determinante para este crescimento, pois elas estão conquistando seu espaço no mercado de trabalho e não sendo mais domésticas e junto com esta tendência, vem a conscientização e a busca por alimentos saudáveis e seguros.

Este trabalho tem como amparo a resolução – RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004 o Manual de Boas Práticas, documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento.

O país possui uma taxa elevada em relação aos desperdícios de alimentos e muitas dessas perdas estão relacionadas ao não cumprimento das normas de segurança alimentar do campo à mesa.

Segundo Abrantes (2005, p.35-42), há cerca de 56 milhões de pessoas entre as quais 3 milhões são crianças, vítimas da desnutrição por falta de alimentação, enquanto jogamos fora em média de 50 a 60% de tudo que se produz de comida, 2% do PIB vai para no lixo.

Um dos fatores que vem contribuindo para que o Brasil lidere a lista dos países que mais desperdiça alimento no mundo são hábitos e comportamentos errados desde o campo até a mesa.

Assim sendo, a argumentação desta pesquisa, em termos de sua justificativa, foi de fornecer uma fundamentação teórica das boas práticas de fabricação. O trabalho foi delimitado em uma padaria potencial no país, com o estudo de caso que foi desenvolvido tecnicamente de acordo com o tema.

Para tanto, buscou-se através de uma pesquisa responder a seguinte questão: **“Como garantir a segurança alimentar, a qualidade e a redução das perdas no setor de produção de uma padaria”?**

Esta pesquisa tem por objetivo geral efetuar uma visita à área de produção com a intenção de avaliar a lista de verificação das BPF com base na RDC N° 216 em uma indústria de panificação, a fim de garantir um alimento seguro e de qualidade com a redução dos custos de produção.

E por objetivos específicos pretende-se:

- Avaliar e descrever as verificações da lista BPF no setor de produção;
- Elaborar um plano de ação;
- Avaliar os níveis de conhecimento dos colaboradores sobre segurança alimentar;
- Identificar a principal causa das perdas com a não utilização das BPF;

2 REVISÃO DE LITERATURA

2.1 SISTEMAS DA PRODUÇÃO

Qualidade e segurança alimentar hoje no cenário de alimentação são sinônimos de sobrevivência.

As expressões sistema e processo de produção são encontradas quase sempre como sinônimas, na vasta literatura disponível. Jacson & Jones (apud CARVALHO, 1998, p. 34) “mencionam que um sistema produtivo é formado de recursos (mão-de-obra, máquinas, computadores e outros.) que, a partir de operações de transformação dos insumos básicos (ou seja, as entradas), trabalham em conjunto para o desenvolvimento de produtos”. Esses sistemas devem ser administrados com os objetivos de atender as necessidades de um mercado cada vez mais competitivo, minimizando desperdícios e custos de modo a maximizar os lucros da corporação.

A Figura 1 apresenta o modelo de transformação que é usado para descrever a natureza da produção, que envolve um conjunto de recursos de input usado para transformar algo ou para ser transformado em outputs de bens e serviços.

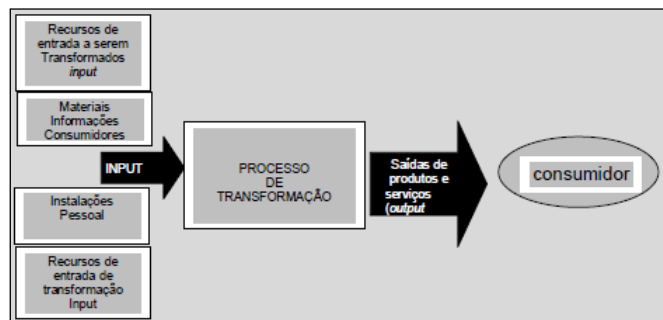


Figura 01 - Produção envolve os processos input-transformação-output.
Fonte: Slack, 1999.

É neste cenário que ocorre a contaminação alimentar. Na entrada (INPUT), matéria – prima contaminada, equipamentos não higienizados corretamente, no preparo, manipulação e transformação da matéria prima, manipulação e no (OUTPUT), armazenamento inadequado do produto acabado. Quanto mais etapas houver em um processo de transformação e contato do manipulador com o produto, maiores os perigos a que o consumidor final estará exposto.

O principal foco de um programa de Segurança alimentar é gerenciar esta gestão de transformação desde o campo passando pelo setor de transformação e a chegada ao consumidor, evitando assim a ocorrência da doença transmitida por alimentos (DTA), que causam prejuízos consideráveis para toda a cadeia produtiva de alimentos, que pode ser de origem biológica, química ou física.

2.2 SEGURANÇAS ALIMENTAR

De acordo com Naas (apud MAIA & DINIZ, 2009, p. 992) a segurança alimentar é um desafio do século XXI, visa à oferta de alimentos livres de agentes que possam colocar em risco a saúde do consumidor. A segurança é uma das qualidades mais esperadas nos produtos alimentícios, e interage basicamente para garantir a qualidade, atendendo os requisitos dos consumidores em termos de segurança dos alimentos, bem-estar dos animais e controle sanitário, bem-estar e saúde dos trabalhadores e redução do risco.

A segurança alimentar é um conjunto de práticas e ferramentas utilizadas para garantir um alimento inócuo, ou seja, livre de qualquer tipo de contaminação (física, química ou microbiológica), abrangendo todas as etapas de produção, desde a matéria prima que chega, até o produto final. O Sistema tem enfoque na prevenção do problema e não apenas na inspeção final do produto, permitindo comprovar através de documentação técnica apropriada, que determinado processo produtivo/manipulação é seguro.

2.2.1 CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR

Segundo Hobbs e Gilbert (apud SERAFINI, p. 35, 2006), a contaminação alimentar pode ocorrer de várias formas:

- Do ambiente para o alimento;
- Dos manipuladores para o alimento;
- Das superfícies para o alimento;
- Dos alimentos crus para o pronto para consumo (contaminação cruzada).

Na RDC Nº 216, de 15 de outubro de 2004, contaminantes são substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

- **Perigos Biológicos:**

São bactérias patogênicas e suas toxinas causam a maioria dos surtos e casos de DTA, intoxicação e infecção. Dentre alguns exemplos de bactérias encontradas em produtos de panificação segundo a RDC 12 de 02 de janeiro de 2001, entre os desencadeadores de doenças alimentares temos: *Salmonella* spp, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* e a presença de coliformes fecais.

- **Perigos Químicos**

São contaminantes de natureza química, seus resíduos, ou produtos de degradação em níveis inaceitáveis nos alimentos. A contaminação pode ocorrer desde o campo até o consumidor final.

- **Perigos Físicos**

Um dos problemas comumente encontrados em produtos de panificação é a ocorrência de perigos físicos. Dessa forma, deve-se ter muito cuidado com a seleção da matéria-prima utilizada, além dos utensílios empregados na produção e na limpeza do ambiente em geral.

Utensílios como pincéis para untar as formas e estiletes para dar o formato aos pães, podem soltar fragmentos, o que pode provocar a contaminação física. Utensílios de palha de aço e colheres de madeira são proibidos devido ao fato destes desprenderem fragmentos, provocando a contaminação (LARA e LOPES apud SERAFINI, 2006).

2.3 GESTÃO DA QUALIDADE

A qualidade, por sua vez, é um resultado dos processos de produção dos produtos e serviços. Ainda que os processos sejam adequados, para que produzam bons resultados é preciso que as pessoas se dediquem a operá-los e melhorá-los.

Já a Gestão da Qualidade é o modo de que a organização visa garantir produtos e serviços com características que os clientes percebam e estejam adequadas às suas necessidades e expectativas, sendo assim surge a gestão pela Qualidade Total que visa envolver todos colaboradores da empresa desde o chão de fábrica a alta gerência em direção aos objetivos da empresa (MOURA, 1997).

Quanto ao conceito de qualidade em alimentação, está relacionado à segurança alimentar e é alcançado através dos regulamentos, garantido através de medidas tomadas no sentido de eliminar o risco de prejuízo à saúde do consumidor (CARVALHO apud ZIMMERMANN, 2009).

Resumindo, o relacionamento entre os conceitos, pode-se afirmar que toda falha de segurança alimentar é uma falha de qualidade, mas nem toda falha de qualidade é falha de segurança alimentar.

2.4 CONTROLE DA QUALIDADE

Quando se fala em gestão de qualidade na industrialização e manipulação de alimentos, são obrigatórios os sistemas como as BPF, o APPCC, além daqueles aplicados a qualquer empresa, como 5S, normas ISO, Qualidade Total.

Segundo Lovatti (apud SACCOL, p. 46, 2007), o controle da qualidade dos alimentos requer o monitoramento de todo o processo produtivo, desde a seleção da matéria-prima até o seu consumo. Para garantir a segurança e inocuidade do alimento, métodos e técnicas são empregados na implantação desses sistemas.

2.4.1 BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

A BPF (Boas Práticas de Fabricação), tradução do termo original GMP (Good Manufacturing Practices), constitui-se em “conjunto de normas obrigatórias que estabelece e padroniza procedimentos e conceitos de boa qualidade para produtos, processos e serviços, visando atender aos padrões mínimos estabelecidos por órgãos reguladores governamentais nacionais e internacionais, cuja incumbência é zelar pelo bem estar da comunidade” (PEREIRA FILHO & BARROCO, 2004 apud SATOLO, E.G.; SATOLO, L. F.; CALARGE, A. C.; 2005).

A aplicação desta ferramenta BPF é uma questão de comprometimento e conscientização de todas as partes envolvidas no processo de transformação, desde o campo até a mesa. Esta ferramenta BPF apresenta várias vantagens ao seu uso, como redução de custos e prejuízos na produção, como produtos mofados provocados por falta de higiene na manipulação do produto acabado, eleva a qualidade dos produtos e a segurança a vida do ser humano.

2.4.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS- POP'S

O POP é um procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte dos alimentos (BRASIL, 2002).

Os serviços de alimentação devem dispor, além do MBP, dos POP e esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requeridos (BRASIL, 2004a).

Brasil (2004a), com a RDC, nº 216/2004 da ANVISA, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e revela que esses devem implementar POP relacionados aos seguintes itens:

- a) Higiene de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório de água;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

2.4.3 SISTEMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS DE CONTROLE (APPCC)

O sistema APPCC é indicado para controle do processamento, é um modo operacional para que as indústrias controlem e previnam problemas e garantam alimentos seguros, pelo monitoramento do processo de produção do princípio ao fim, em vez de detectar problemas apenas ao término da linha. O APPCC é um sistema que oferece uma abordagem racional para o controle dos perigos dos alimentos, evita as várias fraquezas inerentes à proposta de inspeção e não depende da espera da análise microbiológica. É aplicada em todas as etapas da cadeia alimentar de diferentes gêneros alimentícios, desde a produção, incluindo processamento, transporte, comercialização e, por fim, o uso nos serviços de alimentação (ICMSF, 1997; FIGUEIREDO, 1999; LUCHESE et al., 2003).

O APPCC baseia-se numa investigação sistemática para identificar, avaliar e controlar os perigos advindos do processamento de alimentos nas linhas de produção, distribuição e consumo. Para controlar alimentos crus altamente perigosos e alimentos processados que possam conter substâncias venenosas ou microorganismos agentes de infecções alimentares e/ou que possam permitir o crescimento microbiano, é necessário identificar as fontes potenciais e pontos específicos de contaminação por análise de cada etapa na cadeia alimentar (Hazelwood & McLean, 1994).

Além das ferramentas mencionadas acima, no controle de qualidade na indústria de alimentos existem várias outras ferramentas e filosofias que contribuem com o sistema de qualidade como:

- 5s – Programa de Qualidade Total que trata da arrumação, da ordem, do asseio e da autodisciplina dos funcionários de uma organização. Torna os processos mais eficientes e melhora o bem estar do trabalhador. Sua principal contribuição é a redução do desperdício de materiais, de tempo e de espaço.
- PDCA – Composto por quatro fases de controle: planejar, executar, verificar e corrigir, que visa o controle do processo, podendo ser usado de forma contínua para o gerenciamento das atividades de uma organização.
- Filosofia JUST-IN-TIME; segundo Slack (1999, p. 355), visa atender a demanda instantaneamente, com qualidade perfeita e sem desperdícios derivada de um modelo organizacional japonês, que prioriza a eliminação total das perdas e a qualidade como fator principal, bem como a noção de comprometimento interno dos fornecedores e clientes.

2.4.4 ELIMINAR DESPERDÍCIOS

Tubino (2000, p. 45), eliminar desperdícios significa analisar todas as atividades realizadas no sistema de produção e eliminar aquelas que não agregam valor ao produto.

Segundo Borna (2002, p. 27), no processo de melhoria contínua, a eliminação do desperdício é peça de fundamental importância. Se quiser sobreviver no mercado moderno, a empresa é obrigada a trabalhar continuamente para eliminar o desperdício, entendendo-se por desperdício todo item consumido de forma não-eficiente e não-eficaz, desde materiais, produtos defeituosos até atividades desnecessárias.

A perda se faz presente no processo de transformação desde a entrada como a matéria prima (trigo), processo de transformação e a saída (quantidade de pão).

Segundo Falconi (2004), produtividade é produzir cada vez mais com cada vez menos.

$$\text{Produtividade} = \frac{\text{OUTPUT}}{\text{INPUT}}$$

“O lucro de uma empresa de alimentação não está naquilo que se vende, mas sim no que se joga fora.”

Dentre as diversas perdas possíveis em um estabelecimento produtor de alimentos provocado pelas não utilizações das normas de Boas Práticas de Fabricações contribuem para o aumento dos custos direto ou indireto da produção, sendo assim uma das perdas por falta de BPF estão os surtos que provocam:

- **Perda de clientes - pode levar pessoas a morte, por intoxicação com alimentos contaminados;**

Segundo a OMS, (Organização Mundial de Saúde), mais de 250 tipos de doenças são transmitidas por alimentos, 1,5 bilhões de casos/ano de diarreias, mortalidade de 5 milhões de crianças/ano menores de 5 anos, 70% das diarreias são atribuídas a contaminação por alimentos.

- **Desperdícios de matérias-primas;**

Um dos fatores que vem contribuindo para que o Brasil lidere a lista dos países que mais desperdiça alimento no mundo são hábitos e comportamentos errados desde o campo até a mesa. O País produz 20% de alimento a mais do que seria necessário para nutrir cada habitante. No entanto, desperdiça aproximadamente 60% de toda sua produção: 10% são perdidos da colheita, 50% durante o transporte, 15% na indústria e 30% nas centrais de abastecimentos e 10% nas casas (ABRANTES, 2005).

- **Desperdícios de produto acabado;**

Uma das perdas em panificação é provocada por mofo dos produtos acabados e ocorre por falta de hábitos higiênicos – sanitários, desde o processo de produção, manipulação dos alimentos acabados, armazenamento, transporte e superprodução. No setor de panificação esta perda varia de 3% a 80% de sua produção, bastante significativo nas empresas de panificação.

- Perda da reputação do estabelecimento comercial, “imagem da empresa”;
- Perda do emprego de funcionários responsáveis pela manipulação dos alimentos, caso sejam comprovadamente responsabilizados pela contaminação dos mesmos;
- A empresa está sujeita a processo judiciário, indenizações, multas e até o fechamento do estabelecimento.

2.4.5 ENVOLVIMENTO DE TODOS

Segundo Slack (1999, p. 362) a filosofia JIT é normalmente vista como um sistema "total". Ela visa fornecer diretrizes que incluem todos os funcionários e todos os processos na organização. Uma cultura organizacional adequada tem sido vista como importante fator para apoiar esses objetivos, através da ênfase no envolvimento de todos os funcionários da organização. Esta nova cultura é algumas vezes vista como um sinônimo do TQM.

Segundo Slack (1999, p. 506):

TQM é uma filosofia, uma forma de pensar e trabalhar, que se preocupa com o atendimento das necessidades e das expectativas dos consumidores. Tenta mover o foco da qualidade de uma atividade puramente operacional, transformando-a em responsabilidade de toda a organização. Através de TQM, a qualidade torna-se preocupação de todas as pessoas de uma organização. Dedicar-se também à redução dos custos da qualidade, em particular, dos custos de falhas.

Muitas empresas hoje fazem planejamento traçando seus objetivos e missão, mas o sucesso deste planejamento vai depender da integração total da organização, os colaboradores têm que estar interagidos com os objetivos da empresa, trabalhando em equipe e com parceria com os consumidores buscando atender suas expectativas e necessidades. Com envolvimento de todos dentro de uma organização fica mais fácil para solucionar conflitos ou desenvolver um novo processo de produção e isso contribui para um ambiente de trabalho melhor e com produtos de boa qualidade.

Principalmente para implantar, desenvolver e manter as Boas Práticas de Fabricação em uma padaria é necessário o envolvimento de todos da organização, desde donos aos empregados do chão de fábrica.

2.4.6 APRIMORAMENTO CONTÍNUO

De acordo com Tubino (1999, p. 28);

Melhorar continuamente é o princípio de melhoria contínua, conhecido como Kaizen, significa que nenhum dia deve passar-se sem que a empresa melhore sua posição competitiva. Todos dentro da empresa são responsáveis por isto, e devem trabalhar nesse sentido. Dessa forma, um problema, ou um erro, acontecido dentro do sistema deve ser visto como uma oportunidade de melhoramento. É importante, sob a ótica do melhoramento contínuo, estabelecer metas bastante otimistas, mesmo que inatingível como forma de direcionar o incremento de produtividade.

A melhoria contínua no sistema JIT é atingida através de treinamentos e desenvolvimento (T&D) dos empregados, que tem como finalidade atender os objetivos e metas da empresa, que geralmente são de reduzir custos e aumentar a qualidade de seus produtos e tornando-se mais competitivo no mercado. O sucesso da implantação das BPFs está no treinamento dos manipuladores das empresas para orientar sobre os procedimentos higiênico-sanitários.

Segundo Bellizzi (apud SACCOL, p. 35, 2007) considera-se que os manipuladores de alimentos, em geral, possuem formação educacional deficiente, ou seja, apresentam dificuldade para ler e escrever. Com isso, sugeriram que eles recebessem educação e formação por meio de uma metodologia que considerasse suas limitações e ressaltasse a importância da educação em serviço de forma contínua e planejada.

Segundo Germano (apud SACCOL, p. 35, 2007), uma das maiores dificuldades é a baixa escolaridade, a dificuldade em compreender conteúdos abstratos e visualizar a importância da manipulação adequada para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos produzidos. Outro fato importante referido foram os vícios que os funcionários adquirem durante a sua vida profissional, repercutindo negativamente sobre o treinamento. A rotatividade de mão de obra também deve ser considerada, assim como a indisponibilidade de horário para a realização dos treinamentos por parte dos manipuladores, bem como a falta de recursos financeiros por parte da empresa.

O treinamento tem como objetivo a preparação das pessoas para a execução imediata das diversas tarefas ou serviços da organização, dando oportunidades para o contínuo desenvolvimento pessoal, não apenas no cargo atualmente ocupado, mas também em outros que o indivíduo possa vir a exercer mudanças nas atitudes das pessoas a fim de criar entre eles um clima mais satisfatório, aumentando-lhe a motivação e tomando-as mais receptivas às técnicas de supervisão e gestão. (LACHIZAW, 2001)

Treinar é o ato intencional de fornecer os meios para proporcionar a aprendizagem (Chiavenato, 1994. p. 126). Treinar é educar, ensinar, mudar o comportamento, fazer com que as pessoas adquiram novos conhecimentos, novas habilidades, e ensiná-los a mudar de

atitude. Treinar no sentido mais profundo é ensinar a pensar, a criar e aprender. O treinamento é uma peça primordial dentro da empresa, existem várias discussões em torno do investimento de treinamento e em desenvolvimento pessoal.

Segundo a RDC 216/2004 no artigo 4.6.7 “Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação”.

Fica claro que para garantir alimentos seguros, é necessário que a empresa invista em Treinamento dos manipuladores e elabore um planejamento de reciclagem de conteúdo e de monitoramento dos procedimentos dos mesmos.

3 MATERIAIS E MÉTODOS

3.1 VISITA

Na primeira visita feita ao setor de produção de alimentos foram identificadas as condições iniciais do local onde efetuou-se:

- Registro fotográfico;
- Aplicou se o questionário de conhecimento;
- Aplicou se lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação (LVBPF)

3.1.1 REGISTRO FOTOGRÁFICO

As não conformidades identificadas foram registradas em fotos, serão usadas nos treinamentos e para avaliar o antes e o depois com as implantações das normas da BPF. O procedimento de registro de imagens já vem sendo realizado, sendo um deles entre os meses de setembro de 2008 e outubro de 2009.

3.1.2 QUESTIONÁRIO

Foi aplicado um questionário no mês de outubro de 2009, com objetivo de avaliar o conhecimento sobre o tema: “Segurança Alimentar”. Para os colaboradores participantes da pesquisa foi aplicado um questionário com nove questões, com resposta Sim ou Não.

3.1.3 LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (LVBPF)

Na área física da empresa foi elaborada uma LVBPF, considerando as condições dos serviços de alimentação quanto aos requisitos exigidos pela RDC nº216/2004 da ANVISA, seguiu-se a formatação e os procedimentos da RDC nº275, de 21 de outubro de 2002 – ANVISA com o objetivo de identificar as não conformidades no setor.

O diagnóstico foi realizado em 01 de outubro de 2009 e buscava obter informação sobre os seguintes itens como: os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios; a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios; o controle da água de abastecimento; o controle integrado de vetores e pragas urbanas; a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado de acordo com a RDC nº 216/2004 da ANVISA (BRASIL, 2004).

O preenchimento da lista foi realizado através de observação direta e questionamento aos colaboradores. As perguntas são referentes aos itens citados anteriormente. Para cada pergunta responderiam SIM, NÃO ou NA (Não se Aplica) e para tabular os dados foi realizada a contagem total dos SIM e dos NÃO de cada requisito, os NA (não se aplica) não foram considerados.

3.2 PLANO DE AÇÃO

Com base no resultado do diagnóstico inicial das não conformidades foi elaborado um plano de ação. O plano de ação é uma ferramenta de planejamento operacional que depende exclusivamente da empresa e atua de acordo com a necessidade de cada item não conforme ou dentro de um espaço de tempo. O prazo máximo para sua execução é de 5 meses. O plano de ação é composto pelas não conformidades, ação corretiva e o prazo para executar as recomendações. O cumprimento do plano de ação é de responsabilidade total do proprietário, o trabalho do auditor é de averiguar o cumprimento do plano.

4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

No diagnóstico inicial ao setor de produção verificou 148 requisitos de avaliação de conformidade, onde SIM para conforme e NÃO para não conformidade. A verificação atendeu 89,70% dos itens da lista de verificação de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos da ANVISA-RDC 275.

A lista é o primeiro passo para elaboração do plano de ação. Ela está dividida em três grupos e cada um com uma % de exigência a ser atendida, (GRUPO 1 Edificação e Instalação - 76 A 100% de atendimento dos itens, GRUPO 2 – Equipamentos, móveis e Utensílios de 51 A 75% de atendimento dos itens, GRUPO 3 Manipuladores de - 0 A 50% de atendimento dos itens).

TABELA 1- VERIFICAÇÃO BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

	Número de Itens Não Conforme	Número de Itens Conformes	Total de Verificação	% de Itens Conformes
Edificações e instalações	36	34	70	48,57
Equipamentos, móveis e Utensílios	13	08	21	38,09
Manipuladores	08	6	14	42,85
Produção e transporte de Alimentos	17	08	25	32

Documentos	18	0	18	0
Total	92	56	148	37,83

Num total a empresa atingiu apenas 37,83% dos requisitos do diagnóstico de avaliação das Boas Práticas de fabricação, sendo que do total 48,57% encontra-se no grupo 1 (edificações e instalações), e 19,56% das não conformidades referem-se às inadequações em documentos, pois na tabela acima demonstra que a empresa não possui documentos de procedimentos operacionais padronizados e registro.

Por último, com oito não conformidades vem a avaliação dos manipuladores que atende apenas 42,85% dos itens de conformidade da tabela 1 e representa 9,41% das não conformidades total.

As mãos é um dos meios de maior fonte de transmissão de DTA, pois foram identificados colaboradores com adornos, unhas pintadas, a não prática de lavagens das mãos, manuseios de celulares, canetas, dinheiro, excesso de conversa, falta de treinamento, informação e supervisão.

4.1 RESULTADOS E DISCUSSÕES OBTIDOS COM O DIAGNÓSTICO DO QUESTIONÁRIO

Foram aplicados 25 questionários cada um contendo nove perguntas objetivas, aplicados aos colaboradores do setor da empresa de estudo nos departamentos citados na tabela 2.

TABELA 2- SETORES DE PESQUISA

	Quantidade de manipulador P/Setor	Quantidade aplicada P/Setor	%
Panificação	08	08	100
Confeitaria	04	04	100
Salgado	04	04	100
Embalagem	02	02	100
Pizzaria	02	02	100
Limpeza	01	01	100
Pastelaria/chapeiro	04	04	100
Total	25	25	100

Ao que se refere ao grau de escolaridade dos manipuladores de alimentos pode-se concluir que 48% dos manipuladores não possuem o ensino médio completo, dificultando a implantação das Boas práticas de fabricação no requisito de conhecimento e conscientização da importância das BPF. E os que possuem o ensino médio completo representam uma soma de 52%.

Pode-se observar na tabela 4 que a RDC 216 é conhecida por apenas 4% dos colaboradores.

Ao questionar aos manipuladores sobre conhecimento sobre a RDC 216, foi percebido que eles não tinham noção do que se trata, e foi confirmado através do resultado da tabulação do questionário onde muito deles disseram que nunca ouviram falar de RDC 216.

TABELA 3- GRAU DE ESCOLARIDADE

	Quantidade de manipulador	%
Fundamental incompleto	02	08
Fundamental completo	04	16
Médio incompleto	06	24
Médio completo	12	48
Superior incompleto	00	00
Superior completo	01	04
Total	25	100

Segundo Bellizzi (apud SACCOL, 2007, p. 35) considera-se que os manipuladores de alimentos, em geral, possuem formação educacional deficiente, ou seja, apresentam dificuldade para ler e escrever. Com isso, sugeriram que eles recebessem educação e formação por meio de uma metodologia que considerasse suas limitações e ressaltasse a importância da educação em serviço de forma contínua e planejada.

Segundo Germano (apud SACCOL, 2007, p. 35), uma das maiores dificuldades é a baixa escolaridade, a dificuldade em compreender conteúdos abstratos e visualizar a importância da manipulação adequada para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos produzidos. Outro fato importante referido foram os vícios que os funcionários adquirem durante a sua vida profissional, repercutindo negativamente sobre o treinamento. A rotatividade de mão de obra também deve ser considerada, assim como a indisponibilidade de horário para a realização dos treinamentos por parte dos manipuladores, bem como a falta de recursos financeiros por parte da empresa.

TABELA 4- CONHECIMENTO SOBRE A NORMA RDC 216/04

	Quantidade de manipulador	%
SIM	01	04
NÃO	24	96
Total	25	100

TABELA 5- CURSO OU TREINAMENTO SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR

	Quantidade de manipulador	%
SIM	03	12
NÃO	22	88
Total	25	100

Na tabela 06 pode se identificar que as ferramentas usadas na gestão de qualidade alimentar, 4% são conhecidas pelos manipuladores de alimentos da empresa de estudo.

TABELA 6- CONHECIMENTO DAS FERRAMENTAS BPF, QT, ISO, APPCC, POP, PPHO, 5S, JUST-IN-TIME, PDCA

	Quantidade de manipulador	%
SIM	01	4

NÃO	24	96
Total	25	100

Pode se dizer que através do questionário aplicado, os manipuladores tiveram um acerto de 61 questões de um total de 200, isto corresponde que 30,5% dos manipuladores possuem conhecimento sobre boas Práticas de Manipulação.

O resultado na padaria não foi diferente, apenas 30,5% possui conhecimento sobre boas práticas de manipulação, 52% possuem o ensino médio completo dificultando o processo de implantação das BPF, pois eles dizem: "sempre fiz assim para que mudar?". Mudanças no processo de produção é uma ousadia necessária de difícil decisão em qualquer segmento de mercado. Pois, abrir mão do bom e velho modo de trabalhar dá a sensação de estar jogando fora toda experiência que se tem, principalmente na indústria de panificação por ter como característica familiar, tradicionalista e de produção artesanal.

Outro ponto que tem contribuído para esta falta de conhecimento é a alta rotatividade de manipuladores de alimentos no setor, contratação de mão de obra sem formação. Em relação a treinamento, foi identificado que 12% dos manipuladores já fizeram um curso sobre segurança alimentar.

Os dados demonstram que os colaboradores não têm buscado conhecimento em sua área de atuação e tem demonstrado muita falta de interesse. Neste cenário o que faz a diferença é o conhecimento das normas e conscientização da importância do seu cumprimento para a segurança do consumidor e do manipulador que também é consumidor de alimentos.

Como a empresa não possui uma cartilha de procedimento no setor, na saída de um manipulador os conhecimentos vai junto e sempre vai se perdendo informação e conhecimento. Segundo a RDC 216/2004 no artigo 4.6.7 "Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação".

Perda é sinônimo de falta de qualidade e que está relacionada à segurança alimentar, a qualidade no processo de transformação de alimento é alcançada através dos regulamentos e normas (CARVALHO, apud ZIMMERMANN, 2009).

Fazendo um diagnóstico dos resultados obtidos, pode-se dizer que as perdas que ocorrem no setor de produção são por falta de conhecimento. O nível de escolaridade está muito baixo, não possui conhecimento de boas práticas de fabricação e nem conhecimento do processo de produção, são fatores determinantes para elevar o nível de qualidade e redução de custo de uma empresa de alimentação.

As perdas muitas vezes não são percebidas pelos manipuladores e proprietários da empresa; é necessário que seja feita uma análise por um especialista da área para identificar os desperdícios invisíveis, segundo Tubino (2000, p. 45) "eliminar desperdícios significa analisar todas as atividades realizadas no sistema de produção e eliminar aquelas que não agregam valor ao produto".

As perdas provocadas pelas não utilizações das normas de Boas Práticas de Fabricações são grandes. Uma das perdas que pode ser observada no setor foi o pão de forma mofado dentro da data de validade. Um dos indicadores de não comprimento de boas práticas de higienização do setor. Não há um controle de qualidade ou da aceitação mínima de defeitos em uma linha de produtos como foi verificado na lista de avaliação, contribuindo para um alto índice de produtos defeituosos e provocam um trabalho dobrado para recuperar ou fazer de novo, falta de qualidade, custo de recuperação, cliente insatisfeito, perda de mercado e outras.

Segundo a Propan (2009), os principais motivos que levam as pessoas à compra em uma padaria são:

- Proximidade da residência: 100%;
- Proximidade do local de trabalho: 52,7%;
- **Condições de higiene / limpeza: 30,7%;**
- Cortesia no Atendimento: 28,8%;
- Qualidade dos Produtos: 25,7%;
- Variedade de Pães e Doces: 18,6%;

Pode-se afirmar que o requisito higiene é determinante para a escolha de um estabelecimento de alimentação seja ele, higiene dos funcionários, higiene do estabelecimento é a primeira visão ou contato que o cliente tem. Pesquisa revela que higiene dos manipuladores e dos atendentes é mais importante que o sabor e variedade dos produtos. Se a indústria de panificação investir na base da estrutura do processo de melhoria e controle qualidade que é a BPF, que tem como objetivos assegurar as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado visando a proteção à saúde da população.

A empresa que adota esta visão de qualidade e segurança passa ter mais confiabilidade no mercado e torna-se mais competitiva no mercado e será um diferencial para sua sobrevivência, pois terá uma diminuição dos custos de produção e um aumento dos lucros (lucro bruto = receita – custos).

Logo, quanto menor os custos ou desperdícios, maior é o lucro da organização, também provocará uma diminuição no preço dos produtos (Preço = custo + mark-up) podendo provocar um aumento da receita, fazer produtos a um custo menor que os concorrentes.

4.2 AS PRINCIPAIS PERDAS NO PROCESSO DE PRODUÇÃO DOS PÃES

Pensa-se em perdas invisíveis porque na maioria das vezes não são percebidas pelos empregados e proprietários da empresa; é necessário que seja feita uma análise por um especialista da área para identificar os desperdícios.

- **Absorção de líquidos**

Ainda são poucos os profissionais que medem com precisão a água adicionada à massa. No sistema “mais ou menos”, dificilmente será adicionada em excesso e quase impossível ser adicionada na quantidade exata, será com maior frequência adicionada a menos, pois com o toque da mão é impossível dizer se a massa está com a quantidade de água adequada.

Na receita de pão francês recomenda-se o uso de 60% de água em relação à farinha de trigo, hoje, isto é quase impossível encontrar uma farinha com este poder de absorção no mercado; encontra-se farinha com uma variação de 55 a 58% de absorção, mas se no dia-a-dia o padeiro não mensurar a quantidade de água como poderá avaliar a absorção de água da farinha, quanto maior for a absorção melhor é a farinha e menor o custo do PA.

Com menos água, menos pães. Essa perda incontrolada pode atingir ao final de um ano centenas de quilos de pão. Medir a água, usando sempre os limites máximos é um fator importante para a obtenção de maiores lucros e melhor qualidade do produto.

A água é o segundo ingrediente de maior quantidade usado na receita do pão francês e de menor custo. É o ingrediente principal para a determinação do custo do produto, pois quanto maior for a quantidade de água adicionada à massa, maior será a produção e menor o custo de produção.

O consumo médio de trigo da padaria é de 350 kg/ dia sendo que 160 kg na produção do pão francês, onde o processo operacional não é padronizado ao adicionar a água pela maioria dos colaboradores.

Tendo como base uma farinha com absorção de 57% de água, é imaginada que está sendo adicionado apenas 54%.

Com esses dados é possível calcular as possíveis perdas na produção do pão francês. O cálculo é feito da seguinte forma:

$$\frac{160 \times 3}{100} = 4,8 \text{ Kg, são desperdiçados de massa/dia.}$$

Sendo que o número 3 é a diferença entre a absorção da farinha em relação à absorção imaginada.

Quantidade de massa por ano é de:

$$4,8 \text{ Kg} \times 30 \times 12 = 1.728 \text{ kg massa/ano}$$

Transformando a quantidade de massa/ano em pão/ano tem-se o seguinte resultado;

$$\frac{1.728 \text{ Kg}}{1,850 \text{ Kg}} = 934 \times 30 = 28.021 \text{ pães/ano}$$

A padaria acumularia um desperdício de 10.367,77 reais/ano, se for considerado o preço de 7,39 reais/Kg.

- **Temperatura da massa**

A água para produção do pão francês deve ser gelada medindo de 0 a 2°C, para obter uma massa com temperatura final de 26°C. A padaria não adota procedimento operacional para aferir a temperatura da massa e nem da água.

Sendo assim, o padeiro no processo usava gelo para a massa não elevar a temperatura da massa. Pois apenas com água gelada a 2°C consegue ter uma temperatura de 26°C final, dispensando o uso de gelo.

Como o uso de gelo na massa provoca-se; atraso na fermentação dos pães por a massa estar muito gelada, aumento do consumo de fermento, desperdício de tempo e aumento dos custos. Para cada 20 Kg de trigo usava 4 Kg de gelo, a panificação contava com dois freezers para produzir o gelo e algumas vezes tinham que comprar, pois não dava conta de produzir.

O preço do Kg de gelo é de 1,20 reais, levando em consideração o consumo de trigo na produção do pão francês que é de 160 kg por dia, era usado 0,2kg de gelo para todos os kg de trigo.

Com esses dados podem-se calculado as perdas que tinham com o uso de gelo no processo;

$$160 \times 0,2 = 32 \text{Kg de gelo/dia.}$$

$$32 \times 30 \times 12 = 11520 \text{ Kg de gelo/ano.}$$

$$11520 \times 1,20 = 13.824,00 \text{ reais/ano.}$$

- **Receita mal balanceada**

A receita é composta por ingredientes que tem suas variações máxima e mínima e outros que são constantes, que é o caso do aditivo que não sofre alteração na porcentagem em relação à farinha de trigo, deve ser respeitado na hora que for executada, é usado como base de cálculo a farinha de trigo que corresponde 100%, sal 2 a 2,5%, aditivo 1% e constante, fermento fresco 0,1 a 3% e a água de 55 a 60% em relação ao peso da farinha.

A falta de procedimento padronizado nas quantidades de ingredientes da receita do pão francês pode contribuir para aumento dos custos e o risco a segurança dos alimentos. A padaria usava 4,7% de aditivo em sua receita tendo um desperdício de matéria prima e risco alimentar. Se levar em conta o exerce de aditivo pode se obter os seguintes valores:

$$\frac{160 \times 3,7}{100} = 5,92 \text{ kg de aditivo/dia.}$$

Sabendo que o preço do aditivo é de R\$ 5,30 /Kg no mercado, calculam-se as possíveis perdas durante um ano.

$$5,3 \times 5,92 = 26,64 \text{ reais/dia.}$$

$$26,64 \times 30 \times 12 = 95.904 \text{ reais por ano.}$$

- **Fermentação**

Substituiu o uso do fermento biológico fresco pelo o instantâneo, uma economia de 3.283,20 reais por ano.

- **Temperatura do forno**

Baixas temperaturas no forno são prejudiciais, pois significam longo tempo de cozimento. Neste caso o pão fica muito mais tempo exposto ao calor desidratando e como consequência, há uma maior perda de peso.

- **Pesagem**

A falta de procedimento operacional padronizado pode contribuir para erros na pesagem dos ingredientes, levando a perdas que são imperceptíveis no processo.

A soma dos possíveis perdas pode chegar à média de 93 mil reais por ano, 7.814 reais por mês, 260 reais por dia.

5 CONCLUSÃO

Este trabalho teve como objetivo aplicar e avaliar a lista de verificação com base na RDC Nº 216 das Boas Práticas de Fabricação em uma indústria de panificação, a fim de garantir um alimento seguro e de qualidade com a redução dos custos de produção. O diagnóstico teve início com 148 requisitos, atingindo 89,70% dos itens da lista de verificação com base nas normas da RDC 216 e RDC 275. Ao final da avaliação foi concluído que a empresa atingiu 37,82% dos requisitos dos diagnósticos. O objetivo da empresa com este trabalho é se reposicionar no mercado de alimentação rápida (fast food), O resultado é visto como uma oportunidade de crescimento no mercado através da melhoria da qualidade e redução das perdas provocadas pelos processos inadequados de manipulação, através de treinamento e conscientização da importância das BPFs.

Conclui-se que **“para garantir a segurança alimentar, a qualidade e a redução das perdas no setor de produção de uma padaria é necessário investir na implantação das BPFs, melhoria contínua através de T&D - treinamento e desenvolvimento, reciclagem contínua dos manipuladores de alimentos. Pois todos os danos ocorridos em um produto por falta de Boas Práticas de Fabricação provocam uma falta de qualidade do produto final e nem sempre falta de qualidade que dizer falta de BPF.**

A capacitação é o fermento para o sucesso do negócio e não será diferente para esta empresa, esse processo favorece para um maior comprometimento do manipulador com a empresa, quando a organização investe nas pessoas, as mesmas se sentem mais valorizadas e o retorno é positivo.

6 REFERÊNCIAS

1. ABNT, ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR ISO 22000**: Sistemas de gestão da segurança de alimentos – Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos. Rio de Janeiro, 2006.
2. ABRANTES, José. **BRASIL, o país dos desperdícios**: por ano desperdiçamos o equivalente a mais de 150% do BIP. Rio de Janeiro: Auriverde, 2005.

3. ABRANTES, José. **Programa 8s**. 2. ed. Rio de Janeiro: Interciência, 2007.
4. BORNIA, Antoni Cezae. **Análise gerencial de custo-aplicação em empresas modernas**. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2002.
5. BRASIL. Resolução – **RDC Nº 12, de 02 de janeiro de 2001**. Brasília – DF. Acesso: www.anvisa.gov.br. 01 de novembro. 2009.
6. BRASIL. Resolução – **RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Brasília – DF. Disponível em: <www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 28 fev. 2009.
7. BRASIL. Resolução – **RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Brasília – DF. Disponível em:<www.anvisa.org.br>. Acesso em: 8 out. 2009.
8. CARVALHO, M. F. SIVA; F. O. S. FERNANDES, C. A. O. **Revista gestão & produção**. V. 5, n. 1, p. 34-59, abr. 1998.
9. CHIAVENATO, Idalberto. **Recursos humanos**. Ed. Compacta. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2002.
10. FALCONI, Vicente C., **TQC Controle de Qualidade Total (Estilo Japonês)**. 8ª ed, Nova Lima- MG:INDG Tecnologia e Serviços, 2004.
11. GERMANO, Maria Izabel S. et al. Manipuladores de alimentos: Capacitar? É preciso. Regularizar?... Será preciso? **Higiene alimentar**, São Paulo, v. 14, n. 78/79, p. 18-22, nov./dez. 2000.
12. MAIA, Ana P. A.&DINIZ, Luciana L. Segurança Alimentar e Sistemas de Gestão de Qualidade na Cadeia Produtiva de Frango de Corte. **Revista Eletrônica Nutritime**. v.6, n. 4, p. 992, Artigo n. 93, Jun/Ago. 2009. Disponível em: <www.nutritime.com.br>. Acesso em: 08 out. 2009.
13. MOURA, Lucia R.. **Qualidade simplesmente total**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1997.
14. NETO, Fénelon N.. **Roteiro para elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em restaurante**. 3. ed. São Paulo: SENAC, 2003.
15. PROPAN, **Perfil da panificação no Brasil**, Bolo Horizonte- MG. Disponível em: www.propan.com.br. Acesso em: 10 out. 2009.
16. SACCOL, Ana L. F., **Sistematização de Ferramenta de Apoio para Boas Práticas em Serviços de Alimentação**. Dissertação (mestrado) – Universidade Federal de Santa Maria, Centro de Ciências Rurais, Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos, RS, 2007. Disponível em : http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetalheObraForm.do?select_action=&co_obra=9931 , Acesso em 8 de outubro de 2009.
17. SATOLO, E.G.; SATOLO, L. F.; CALARGE, A. C.; **A aplicação do sistema de gestão da qualidade BPF (Boas Práticas de Fabricação) na indústria de produtos farmacêuticos veterinários: um estudo tipo survey**. Gestão & Produção, Gest. Prod. Vol.14 ano 2, São

Carlos – RS, 2007 . Disponível em:

[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-530X2007000200014&lng=en&nrm=iso)

[530X2007000200014&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-530X2007000200014&lng=en&nrm=iso) , Acesso em 08 de outubro de 2009.

18. SEBRAE. **Elementos de apoio para o sistema APPCC**. 2. ed. Brasília: SENAI/DN, 2000.

19. SERAFINI, Cristina F., **A implantação das boas praticas de fabricação em panificação da cidade metropolitana do Recife**. 195 f., Dissertação de mestrado – Universidade Federal do Paraná, 2006. Disponível em:

http://www.bdt.ufpe.br/tedeSimplificado/tde_busca/arquivo.php?codArquivo=1359. Acesso em 08 de outubro de 2009.

20. SILVA, João Carlos B. **Melhoria do processo produtivo: um estudo de caso Padaria Salute**. Nova Venécia, 2005. 126 f., Dissertação de conclusão de curso, Instituto de Ensino Superior de Nova Venécia-ES.

21. SLACK, Nigel. **Administração da produção**. Ed. Compacta. São Paulo: Atlas, 1999.

22. SVS, **Boletim eletrônico epidemiológico**, Nº06, Brasília – DF, 28/12/2005. Disponível em: www.saude.gov.br/svs. Acesso em: 05/10/2009.

23. TUBINO, Dalvino F. **Manual de planejamento da produção**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2000.

24. ZIMMERMANN, Daniele S.C. **Estruturação do sistema de gestão da segurança de alimentos a norma ISO 22000, Curitiba, 2009**. 129 f..Dissertação de Mestrado, Universidade do Paraná. Disponível em:

<<http://dspace.c3sl.ufpr.br/dspace/bitstream/1884/18518/1/Dissertacao%20Mestrado%20Daniele%20Zimmermann.pdf>>. Acesso em: 10 out. 2009.

INCLUSÃO ESCOLAR: EDUCAÇÃO COMO UM DIREITO DE TODOS QUE PRECISA SER RESPEITADO

Adalto Ezidio⁴
Deibe Aparecida Moreira⁵
Gladimir Moreschi Dadalto⁶

RESUMO

O presente artigo busca discutir a inclusão dos alunos com eficiência na escola regular, vem mostrar a importância da inclusão escolar para a sociedade e principalmente para o aluno nela inserido, onde a aceitação das diferenças dificulta a formação de idéias preconceituosas sobre a deficiência, contribuindo para que as crianças desenvolvam sua potencialidade respeitando sua singularidade, assim contribui para uma melhor qualidade de vida. O trabalho, além disso, apresenta as dificuldades encontradas para a implantação desse novo modelo educacional e as ações que devem ser realizadas. Este artigo tem como metodologia de trabalho a pesquisa bibliográfica fazendo uso de livros de autores conceituados.

Palavras chaves: escola, eficiência, dificuldades, ações, sociedade.

ABSTRACT

This article discusses the inclusion of students in regular schools effectively goes to show the importance of school inclusion for society and especially to the student inserted therein, the acceptance of differences which hinders the formation of preconceived ideas about disability, contributing to children develop their potential while respecting their uniqueness, and contributes to a better quality of life. The work also presents the difficulties encountered in the implementation of this new educational model and the actions that should be realized. This article is a work methodology literature using books from renowned authors.

Keywords: inclusion, disability, hardship, actions, company.

1 INTRODUÇÃO

O objetivo deste trabalho é discutir a inclusão social dos alunos com deficiência em escolas regulares e se estas escolas se encontram preparadas para receber estas crianças, pois as escolas que não estão atendendo estes alunos justificam-se pelo despreparo dos seus professores e existem também as que não acreditam nos benefícios que estes alunos poderão

⁴ Graduado em Ciências Contábeis pela Fundação Educacional Castelo Branco; Especializado em Gestão Empresarial pelo Centro Universitário do Espírito Santo – UNESC; Especializado em Gestão Pública pelas Faculdades Integradas de Ensino Superior de Linhares – FACELI; Especializado em Controle, Avaliação e Auditoria em Saúde pela Faculdade de Tecnologia FAESA. Servidor efetivo da Prefeitura de Nova Venécia - ES e Professor da UNIVEN nos cursos de Graduação em Ciências Contábeis e Administração;

⁵ Graduado em Ciências Contábeis pela UNIVEN; Professora da UNIVEN no curso de Ciências Contábeis;

⁶ Graduado em Farmácia pela Universidade Estácio de Sá; Pós Graduação e Especialização em Acupuntura pela Universidade São Judas Tadeu; Complementação em Biologia e Química pela UNIVEN. Responsável Técnico da Norte Farma Drogaria e Manipulação Ltda.

adquirir dessa nova situação, além disso, este artigo tem como objetivo demonstrar aos que interessam pela educação como um direito de todos que precisa ser respeitado que é viável a inclusão pela transformação das escolas.

A necessidade de discutir esse tema justifica-se pela polêmica que essa inclusão tem causado nos mais diferentes segmentos educacionais e sociais. A educação é direito de todos e está garantida pela constituição federal:

Art. 6º São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição.

Este artigo empregará como metodologia de trabalho a pesquisa bibliográfica, fazendo o uso de livros, artigos em revistas e leis que tratam da inclusão no Brasil.

2 DESENVOLVIMENTO

2.1 A IMPORTÂNCIA DA INCLUSÃO ESCOLAR

Nos dias atuais notamos uma mobilização das escolas verso ao novo modelo escolar, que é a inclusão de alunos com deficiências na escola, todos os indivíduos portadores de necessidades especiais devem ter o seu direito de acesso no ensino regular, com a convivência cotidiana nas escolas o aluno vai ter a chance de aprender a conviver socialmente e experimentar novas atividades. Além disso, com a inclusão nas classes regulares de ensino, as crianças têm a oportunidade de serem vistas e tratadas como pessoas capazes de construir seu conhecimento.

A convivência possibilita a aceitação das diferenças dificultando as ideias preconceituosas sobre a deficiência.

Segundo Santos (1997, p. 322);

A inclusão escolar, enquanto paradigma educacional tem como objetivo a construção de uma escola acolhedora, onde, não existam critérios ou exigências de natureza alguma, nem mecanismo de seleção ou discriminação para acesso e a permanência com sucesso de todos os alunos.

A inclusão escolar, por conseguinte, contribui para as crianças desenvolverem suas potencialidades respeitando sua singularidade, e isso contribui para uma melhor qualidade de vida.

2.2 OS DESAFIOS DA INCLUSÃO ESCOLAR

A inclusão escolar tem sido um tema bastante polêmico e discutido pela sociedade, sendo que atualmente crianças que eram excluídas da escola regular e estudavam em escolas para deficientes hoje tem garantido por lei o direito de frequentar a escolar regular.

A lei federal 7.853/89 prevê a oferta obrigatória e gratuita da educação especial em estabelecimentos públicos de ensino e prevê crime punível com reclusão de um a quatro anos de multa para os dirigentes de ensino público ou particular que recusarem e suspenderem, sem justa causa, a matrícula de um aluno.

A história da inclusão é bem recente na sociedade, se no mundo ela é recente, no Brasil é muito mais, sendo que foi o preconceito que fez com que esta inclusão demorasse a acontecer.

Santos (2000, p. 36) afirma que,

Ensinar ao aluno com deficiência junto com os demais é o grande nó e desafio da educação inclusiva, pois é neste aspecto que a inclusão deixa de ser uma filosofia, uma ideologia ou uma política, e se torna ação concreta em situações reais envolvendo indivíduos com dificuldades e necessidades especiais.

Para que a inclusão se efetive é necessária à superação de vários desafios: estabelecer novas formas pedagógicas, capacitação dos professores para saberem lidar com os diferentes problemas que venham a surgir, o convívio do aluno também com a família onde eles devem aceitar as diferenças e a própria criança deficiente deve participar ativamente no processo de inclusão, por que só estar em uma sala de aula, numa escola regular não é o suficiente, a criança tem que se sentir realmente inserida naquele espaço ou então ela pode se isolar, não havendo assim a real inclusão.

Segundo Stainback (1999, p. 161)

Até que existam amplo reconhecimento e aceitação da inclusão como valor, e não como procedimento, ela não será vista como importante para todos os alunos. Os motivos que impedem o progresso rumo à inclusão de todos os alunos da educação são multifacetados. Os principais obstáculos ao progresso são a padronização dos programas de ensino, da avaliação e dos métodos, prejudiciais não apenas para o movimento de inclusão, mas para toda a educação. Os alunos não são todos iguais. Essa diversidade entre eles é amplamente reconhecida, mas práticas e procedimentos que ignoram este fato continuam existindo na maior parte dos sistemas escolares. É a inclusão de alunos com diferenças mais acentuadas que leva essa discrepância entre o conhecimento educacional e a prática educacional para o primeiro plano. A fim de lidar com esse problema, foram criados procedimentos para mudar ou homogeneizar os estudantes o suficiente para que eles satisfaçam as exigências escolares padronizadas.

A maior parte das escolas está longe de viabilizar a inclusão, pois na prática as escolas recebem estes alunos, porém agrupam estes alunos dentro de salas especiais, o que grande parte das escolas justificam essa atitude é que isso acontece devido aos desesperos dos professores por não saberem lidar com a situação e também por não acreditarem no benefícios que estes alunos possam adquirir.

Segundo Padilha (2004, p. 96),

O professor é uma peça muito importante no conjunto que movimenta todo o sistema educacional. Nesse sentido, é fundamental que o professor da escola regular seja devidamente capacitado para receber esse novo alunado que está chegando à escola, pois juntar crianças em uma sala de aula não lhes garante ensino, não lhes garante escola cumprindo o seu papel, não lhes garantem aprendizagem e, portanto, não lhes garante desenvolvimento.

São inúmeros os desafios a serem enfrentados para que de fato essa inclusão escolar aconteça, pois o processo deve ser feito com bastante prudência, devendo ser respeitando o tempo de cada criança para que ela esteja preparada para este novo espaço social.

2.3 AÇÕES PARA A REALIZAÇÃO DA INCLUSÃO ESCOLAR

É de notória percepção a importância da inclusão escolar e as dificuldades para a implantação de fato desse novo modelo escolar, diante disto medidas eficazes devem ser implantadas.

Segundo Bueno (2003, p. 10),

[...] as escolas devem reciclar seu corpo docente e seus servidores para o atendimento adequado aos portadores de necessidades educativas especiais, estabelecendo ainda que professores efetivos possam atuar, em caráter provisório, nas salas de recursos e no atendimento itinerante. No caso de não haver professores que atendam às exigências, admitir-se-á a atuação de professores em designação temporária. Definiu-se que, em todas as hipóteses, o professor deverá possuir curso de especialização de, no mínimo, 120 horas.

De acordo com Prieto (2003, p. 15),

A proposta de atender alunos com necessidade educacionais especiais junto aos demais alunos, portanto, priorizando as classes comuns, implica atentar para as mudanças no âmbito dos sistemas de ensino, das unidades escolares, da prática de cada profissional da educação, em suas diferentes dimensões e respeitando suas particularidades.

Conforme Blanco (1998, p. 59),

O desenvolvimento das escolas inclusivas implica modificações substanciais na prática educativa, desenvolvendo uma pedagogia centrada na criança e capaz de dar respostas às necessidades de todas as crianças, incluindo aquelas que apresentam uma incapacidade grave. Este é o princípio vetor da Declaração e Linha de Ação da Conferência Mundial sobre Necessidades Educativas Especiais de Salamanca em 1994.

Mitter (2000, p. 38) conclui que,

Toda inclusão envolve mudanças em três níveis: todas as crianças freqüentando a escola local, na sala de aula regular e com o devido apoio; todas as escolas reestruturando seu programa de ensino, pedagogia, avaliação e sistemas de agrupamento para garantir acesso e sucesso a todas as crianças da comunidade; todos os professores aceitando a responsabilidade pelo aprendizado de todas as crianças, recebendo treinamento contínuo, apoio do diretor, do corpo administrativo da escola, de seus colegas e da comunidade.

Diante das percepções de autores conceituados, é de notória visibilidade que é preciso mudar a escola, principalmente o ensino por ela realizado, porém mudança é uma tarefa que exige muito trabalho e dedicação de todos.

3 CONCLUSÃO

Terminamos, portanto, ressaltando que priorizar a qualidade do ensino regular é um desafio que precisa ser assumido por todos os educadores; é possível concluir ainda que as nossas escolas não estão preparadas para receber os alunos especiais, mas que existe uma grande necessidade desta inclusão e que não há tempo para esperar até que estas instituições se preparem. Desta forma, é preciso que as escolas dêem o primeiro passo para o processo de inclusão, permitindo que o aluno se matricule, mesmo com as várias dificuldades e desafios que foram apresentados, nada deve impedir que a inclusão de fato aconteça, uma vez que a mesma está prevista pela nossa constituição; educação é um direito de todos que precisa ser respeitado.

4 REFERÊNCIAS

1. BLANCO, R. Aprendiendo en la Diversidad: implicaciones educativas, *In: Anais do III Congresso Ibero-Americano de Educação Especial*. Vol.1 Foz do Iguaçu: Paraná, 1998.
2. BUENO, J.G.B. et al. **As políticas regionais de educação especial no Brasil**. Trabalho apresentado na 26ª Reunião Anual da ANPED. Trabalho encomendado, Poços de Galdas, MG, 5 a 8 de outubro de 2003.
3. BRASIL. Constituição (1998). **Constituição da República Federativa do Brasil**: 1988. Brasília, 1998.
4. BRASIL. Ministério da Justiça. Secretaria dos direitos da cidadania. Coordenadoria Nacional para Interações da Pessoa Portadora de Deficiência. **Os direitos das pessoas portadores de deficiência**. Lei nº 7.853/89, Decreto nº 914/93. Brasília: Corde, 1996. pag. 18.
5. MITTLER, P. Inclusão escolar e transformação da sociedade. **Presença Pedagógica**, v.s, nº 30, nov/dez, 2000.

6. PADILHA, A. M. O que fazer para não excluir Davi, Hilda, Diogo... In: GÓES, M.C. R.; LAPLANE, A. L. F. (orgs). **Políticas e práticas de educação inclusiva**. Campinas: Autores Associados, 2004.
7. PRIETO, R. G. A. A construção de políticas públicas de educação para todos. In: PALHARES, M. S.; MARINS, S. C. (orgs). **Escola Inclusiva**. São Carlos: EdUFSCar, 2003.
8. SANTOS, B. S. **Pela mão de Alice**. O social e político na pós-modernidade. 4 ed. São Paulo: Cortez, 1997.
9. SANTOS, M. P. Educação Inclusiva e a declaração de Salamanca: consequências ao sistema educacional brasileiro. **Revista Integração**. Brasília, DF, Ministério da Educação e do Desporto/ Secretaria de Educação Especial, ano 10, n. 22, 2000.
10. STAINBACK, S. **Inclusão**: Um guia para educadores. Porto Alegre. Artes Médicas, 1999.

COMPLEXIDADE: A EVOLUÇÃO DOS PARADIGMAS NA EDUCAÇÃO

Claucia Werneck Krause⁷
 Sâmia Nimer Berger⁸
 Weldionen Pereira da Silva⁹

RESUMO

A educação vem passando por mudanças lentas com o passar dos anos, e juntamente, os paradigmas da educação vêm sofrendo transformações. Dessa forma, para que seja possível a compreensão das questões cada vez mais complexas, é preciso um novo tipo de educação, que seja capaz de enfrentar os desafios deste século. Diante disso, o presente artigo objetiva abordar como os paradigmas da educação tem se modificado ao longo do tempo gerando a complexidade à qual estamos inseridos atualmente em uma sociedade contemporânea.

PALAVRAS-CHAVES: Compreensão. Desafios. Sociedade.

ABSTRACT

The education has been passing through slow changes by the pass of the years, and together, the education paradigms have been suffering transformations. Thus, to be able to understand the questions each time more complexes, it's necessary a new type of education, that be able to face the challenges of this century. From this, the present article has the object to approach how the education paradigms have changed over the time creating the complexity that we're inserted nowadays in a contemporary society.

KEYWORDS: Comprehension. Challenges. Society.

1 INTRODUÇÃO

A educação vem sofrendo transformações lentamente ao longo dos anos, sendo que os vários períodos da história que se passaram contribuíram para que isso ocorresse. Nos dias atuais, a educação é vista de forma mais aberta, em que a profissão docente precisa enfrentar novos desafios, inquietações e soluções.

Os paradigmas têm evoluído com o passar do tempo, indo do paradigma tradicional para o emergente, sendo que esse processo influencia na educação, pois abandona-se a abordagem conservadora para dar lugar a uma abordagem que leve a uma nova maneira de investigar, de ensinar e de aprender.

⁷ Graduada em Administração de Empresas e especializando em Didática do Ensino Superior pela Faculdade Capixaba de Nova Venécia;

⁸ Graduada em Administração de Empresas e especializando em Didática do Ensino Superior pela Faculdade Capixaba de Nova Venécia;

⁹ Graduada em Administração de Empresas e especializando em Didática do Ensino Superior pela Faculdade Capixaba de Nova Venécia;

Assim, viver os novos paradigmas exige uma visão mais complexa, pois toda a complexidade existente incentiva à busca cada vez maior por novos conhecimentos e experiências. Portanto, o paradigma da complexidade, que aos poucos vem se instalando na cultura da civilização contemporânea, propõe uma visão crítica, reflexiva e transformadora na educação, incentivando um novo modo de interação entre o ser humano e a sua realidade.

Com esse enfoque, temos o seguinte problema: Como a complexidade, dentro do contexto da educação contemporânea, propicia a mudança de paradigmas?

Diante desse contexto, o presente artigo tem como objetivo estudar como os paradigmas da educação tem se modificado ao longo do tempo gerando a complexidade à qual estamos inseridos atualmente em uma sociedade contemporânea.

Portanto, justifica-se a escolha do tema, pela importância de estudar a evolução dos paradigmas da educação e a complexidade, pois o tema contribui para reorientar a forma de pensar o conhecimento e ao mesmo tempo entender a educação como um processo que está sempre em construção.

2 DESENVOLVIMENTO

2.1 EDUCAÇÃO CONTEMPORÂNEA

Ao longo do tempo a educação passou por diversas mudanças, até chegar ao conceito que se trabalha atualmente, sendo influenciada por várias tendências modernas na forma de ensinar, que contribuem para uma modificação no processo de ensino e aprendizagem.

De acordo com Moraes (2000), a educação deve ser vista com um sistema aberto, onde o conhecimento requer que processos estejam em construção e reconstrução pela ação do sujeito sobre o meio ambiente, que ocorram trocas energéticas mediante processos de assimilação, acomodação, auto-organização, ou seja, mediante relações interativas e ideológicas entre aluno, professor e ambiente de aprendizagem.

A educação precisa ser compreendida como global, que leve o aluno a trabalhar em harmonia, a desenvolver padrões de comportamento positivo, cooperação, responsabilidade e preocupação com o destino das pessoas, que favoreça a compreensão mútua e solução pacífica de conflitos. Uma educação que tenha como objetivos principais ajudar a construir um novo sistema de referência.

A educação desempenha papel fundamental na procura de conhecimento, de explicações novas, mais global, holístico, integral, conforme afirma Saviani (1996, p. 95) “a educação é uma atividade mediadora no seio da prática social global”.

É necessário reconstruir a educação para que ela responda às exigências dos tempos atuais, não sendo preciso esquecer a tradição nem as formas de atuar no passado, porém, torna-se necessário adaptar a educação do passado às práticas do presente, refazendo os métodos utilizados.

2.2 PARADIGMAS

Paradigma pode ser visto como a representação de regras ou modelos que devem ser seguidos, em que se baseiam nas crenças de um determinado grupo e está relacionado com a resistência à aceitação de regras, ideias e novos modelos.

Para Kuhn (apud MORAES, 2000, p. 31) paradigma significa “a constelação de crenças, valores e técnicas partilhada pelos membros de uma comunidade científica”. Dessa forma paradigma refere-se a modelo, padrões compartilhados que permitem a explicação de certos aspectos da realidade. É mais que uma teoria, implica uma estrutura que gera novas teorias.

Já Morin (apud MORAES, 2000) vai mais além ao afirmar que o paradigma justifica a existência de uma incerteza na definição de Kuhn. Para ele, um paradigma significa um tipo de relação muito forte, que pode ser de conjunção ou disjunção, que possui uma natureza lógica entre um conjunto de conceitos-mestres. A definição de paradigma envolve a noção de relação e comporta um certo número de relações lógicas, bem precisas, entre conceitos; noções básicas que governa todo discurso.

Morin vai mais além de Kuhn e oferece uma ideia mais complexa da evolução do conhecimento científico, que além de crescer em extensão, também se modifica, transforma-se mediante rupturas que ocorrem na passagem de uma teoria a outra.

De acordo com Behrens e Oliari (2007), o paradigma tradicional proporcionou a fragmentação do conhecimento e a supervalorização da visão racional. Dessa forma, propôs a primazia da razão sobre a emoção, notadamente, para atender a coerência lógica nas teorias e a eliminação da imprecisão, da ambiguidade e da contradição dos discursos científicos.

Para Moraes (apud BEHRENS; OLIARI, 2007), o paradigma tradicional começou a ser discutido no início do século XX. A ruptura entre o mundo moderno e o contemporâneo caracteriza o final de uma história e o começo de outra.

O paradigma tradicional, existente no mundo moderno, começou a ser questionado, e desde então, a visão tornou-se mais complexa, surgindo um paradigma emergente que caracteriza a fase contemporânea.

Morin (apud BEHRENS, 2007, p. 445) afirma que:

O paradigma inovador, emergente ou da complexidade, propõe uma visão crítica, reflexiva e transformadora na Educação e exige a interconexão de múltiplas abordagens, visões e abrangências. No início de século XXI, o paradigma inovador aparece com diferentes denominações, dentre elas, sistêmico, emergente ou da complexidade.

Behrens e Oliari (2007) afirmam que o surgimento do paradigma emergente ou da complexidade tem como foco a visão do ser complexo e integral.

A evolução do paradigma tradicional para o emergente influencia a educação e leva a uma tendência de superação da abordagem conservadora e positivista para dar lugar a uma formação de professores que leve a uma nova maneira de investigar, de ensinar e de aprender.

Morin (apud BEHRENS; OLIARI, 2007) afirma que para compreender o novo paradigma, torna-se necessário um pensar mais abrangente, multidimensional, contextualizado e multidisciplinar.

Hannas e Pereira (2000, p. 38) afirmam que “[...] enquanto o paradigma vigente fascina, é difícil questionar seus pressupostos básicos, e suas limitações não são percebidas porque o nível de envolvimento é grande”.

O paradigma emergente, que é o existente, exige uma visão mais complexa, em que toda essa complexidade faz com que se busque cada vez mais novos conhecimentos e experiências, caracterizando o pensamento contemporâneo.

2.3 COMPLEXIDADE

Partindo de um tipo de pensamento que trata as coisas em sua totalidade, que compreende o mundo mais amplo e complexo, busca-se um novo paradigma para a educação, uma nova maneira de pensar a questão educacional, tendo como referência uma visão de totalidade, uma nova ordem global para a própria mente humana.

Moraes (apud BEHRENS; OLIARI, 2007, p. 62) esclarece que:

Complexidade está compreendida como princípio articulador do pensamento, como um pensamento integrador que une diferentes modos de pensar, que permite a tessitura comum entre sujeito e objeto, ordem e desordem, estabilidade e movimento, professor e aluno e todos os tecidos que regem os acontecimentos, as ações e interações que tecem a realidade da vida.

A complexidade envolve a união de várias formas de pensamento, corresponde ao entrelaçamento e à interação contínua da infinidade de sistemas e de fenômenos que compõem o mundo. Não é possível reduzir a complexidade a explicações simplistas, a regras rígidas, a fórmulas simplificadoras ou a esquemas fechados, pois ela só pode ser entendida e trabalhada por um sistema de pensamento aberto, abrangente e flexível, ou seja, o pensamento complexo, sendo que este comporta em seu interior um princípio de incerteza.

De acordo com Moraes (apud THIESEN, 2009) se a realidade é complexa, ela requer um pensamento abrangente, multidimensional, capaz de compreender a complexidade do real e construir um conhecimento que leve em consideração essa mesma amplitude.

Na visão de Morin (2002), os múltiplos aspectos de uma realidade humana complexa só podem adquirir sentido se, em vez de ignorarem a realidade, forem religados a ela. Assim, com toda certeza não é possível criar uma ciência do homem que anule por si só a complexa multiplicidade do que é humano.

A complexidade exige um pensamento abrangente que permite entender a realidade, favorecendo assim, a construção de conhecimentos que estejam ligados a essa complexidade, sendo que a mesma não pode ser anulada, fazendo-se necessário conviver com ela.

Para Morin (apud THIESEN, 2009, p. 546):

[...] a reforma necessária do pensamento é aquela que gera um pensamento do contexto e do complexo. [...] O complexo requer um pensamento que capte relações, inter-relações, implicações mútuas, fenômenos multidimensionais, realidades que são simultaneamente solidárias e conflitivas [...], que respeite a diversidade, ao mesmo tempo a unidade, um pensamento organizador que conceba a relação recíproca entre todas as partes.

É necessário que haja uma reforma do pensamento em que se busque entender todo o contexto envolvido na complexidade, sendo que esta envolve um sistema constituído de partes que só podem ser entendidas se for analisado o todo.

De acordo com Morin (2002, p. 14):

[...] o desafio da globalidade é também um desafio de complexidade. Existe complexidade, de fato, quando os componentes que constituem um todo [...] são inseparáveis e existe um tecido interdependente, interativo e inter-retroativo entre as partes e o todo, o todo e as partes. Ora, os desenvolvimentos próprios de nosso século e de nossa era planetária nos confrontam, inevitavelmente e com mais e mais frequência, com os desafios da complexidade.

O todo é tão complexo quanto as partes e essa complexidade está presente na vida e na ciência. Dessa forma, é impossível conhecer as partes sem conhecer o todo, assim como conhecer o todo sem conhecer as partes. Portanto, a complexidade não atua a partir de suas ações individuais e isoladas, mas a partir das ações integradas e dependentes que assumem outra forma de expressão.

De acordo com Behrens e Oliari (2007), o paradigma da complexidade propõe uma visão de homem indiviso, que participa da construção do conhecimento não só pelo uso da razão, mas também aliando as emoções, os sentimentos e as intuições.

O paradigma da complexidade começa a semear uma nova visão de homem, de sociedade e de mundo. A formação de docentes para atuar no novo paradigma requer processos de qualificação contínua e que abordem uma visão crítica, reflexiva e transformadora. O paradigma da complexidade, que aos poucos vem se instalando na cultura da civilização contemporânea, é um novo modo de interação entre o ser humano e a sua realidade.

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Portanto, conclui-se que o mundo contemporâneo é cada vez mais complexo e exigente, e toda essa complexidade fez com que surgissem necessidades de novas formas de se pensar e de agir no processo ensino-aprendizagem.

Observa-se que a educação vem passando por mudanças, e os velhos paradigmas não são mais capazes de solucionar os problemas atuais, pois os discentes precisam de uma educação de qualidade que reflita o momento histórico da sociedade na qual está inserido, preparando-o para lidar com problemas futuros. Em virtude disso estão sendo criados novos paradigmas.

Embora os antigos paradigmas ainda estejam bem enraizados em grande parte dos docentes, é preciso que haja uma reformulação nos processos de ensino por parte destes profissionais para que esses velhos paradigmas possam ser superados e que se adaptem a complexidade dessa era contemporânea, a era do conhecimento. Isso só é possível por meio de um processo de capacitação contínua desses docentes, para que haja uma junção das antigas formas de ensino com as do paradigma emergente, da complexidade, com uma nova maneira de ensinar e aprender, com uma visão mais complexa do todo, e não somente das partes isoladas. Pode-se considerar que o novo paradigma começa a encontrar espaços para dar respostas mais relevantes para os problemas da humanidade.

Diante da complexidade do mundo atual, é necessário buscar um novo modelo educacional capaz de gerar novos ambientes de aprendizagem, em que o ser humano em sua totalidade, seja compreendido em sua multidimensionalidade, utilizando estilos de aprendizagem diferentes e distintas formas de resolver problemas.

Por fim, observa-se que a complexidade, dentro do contexto da educação contemporânea, propicia a mudança de paradigmas.

4 REFERÊNCIAS

1. BEHRENS, Marilda Aparecida. O paradigma da complexidade na formação e no desenvolvimento profissional de professores universitários. **Revista Educação**. Porto Alegre, ano XXX, n. 3, set/dez. 2007. Disponível em: <<http://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/faced/article/viewFile/2742/2089>>. Acesso em: 01 jul 2012.
2. BEHRENS, Marilda Aparecida; OLIARI, Anadir Luiza Thom. A evolução dos paradigmas da educação: do pensamento científico tradicional a complexidade. **Revista Diálogo Educacional**. Curitiba, v. 7, n. 22, p. 53-66, set./dez. 2007. Disponível em: <<http://redalyc.uaemex.mx/redalyc/pdf/1891/189116805004.pdf>>. Acesso em: 29 jun 2012.
3. HANNAS, Maria Lúcia; PEREIRA, Iêda Lúcia Lima. **Educação com consciência: fundamentos para uma nova abordagem pedagógica**. São Paulo: Gente, 2000.
4. MORAES, Maria Cândida. **O paradigma educacional emergente**. 4. ed. São Paulo: Papirus, 2000.
5. MORIN, Edgar. **A cabeça bem-feita: repensar a reforma, reformar o pensamento**. 6. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2002.
6. _____. **Os sete saberes necessários à educação do futuro**. 5. ed. São Paulo: Cortez, 2002.
7. SAVIANI, Dermeval. **Educação: do senso comum à consciência filosófica**. 12. ed. São Paulo: Autores Associados, 1996.
8. THIESEN, Juares da Silva. A interdisciplinaridade como um movimento articulador no processo ensino-aprendizagem. **Revista Brasileira de Educação**. Santa Catarina, v. 13, n.

39, p. 545-554, set./dez. 2008. Disponível em:
<<http://www.scielo.br/pdf/rbedu/v13n39/10.pdf>>. Acesso em: 01 jul 2012.

OS DESAFIOS DA DIVERSIDADE NO ENSINO

Alexandre Demo Agrizzi¹⁰

RESUMO

Escolas, colégios, faculdades e universidades constituem espaços privilegiados de construção de conhecimentos e de envolvimento de valores. Tais instituições devem ter como uma de suas propostas a de contribuir para a transformação dos indivíduos que nelas se encontram, no sentido de torná-los menos desiguais em suas identidades, permitindo, assim, a convivência harmoniosa na diversidade.

O desafio de trabalhar a diversidade cultural e social na sala de aula para a mobilização das potencialidades dos discentes não é tarefa fácil. Para que a escola corresponda satisfatoriamente à diversidade, é preciso que exista o questionamento e o diálogo.

Portanto, este artigo tem como objetivo explorar o conceito de diversidade na educação, refletindo quais as formas nas quais os princípios filosóficos, sociológicos e antropológicos contribuem para a concepção de uma escola que atenda essa diversidade.

Palavras-chave: Diversidade. Escola. Ensino. Desafio.

ABSTRACT

Schools, colleges, colleges and universities are privileged spaces for the construction of knowledge and involvement of values. Such institutions should have as one of its proposals to contribute to the transformation of individuals who are in them, to make them less unlike in their identities, thus allowing the harmonious coexistence in diversity.

The challenge of working with cultural and social diversity in the classroom to mobilize the potential of students is no easy task. For the school satisfactorily corresponds to the diversity, there must be questioning and dialogue.

Therefore, this article aims to explore the concept of diversity in education, which reflect the ways in which the principles of philosophical, sociological and anthropological contribute to the design of a school that meets this diversity.

Keywords: Diversity. School. Education. Challenge.

1 INTRODUÇÃO

¹⁰ Graduado em Farmácia e Bioquímica Industrial pela UFOP, Especialista em Química pela UFLA, Mestre em Engenharia Ambiental pela UFES e Professor da Faculdade Capixaba de Nova Venécia – UNIVEN.

A educação é essencial para o desenvolvimento social e para a construção de uma democracia sólida. A educação tem caráter permanente. Não há seres educados e não educados. Existem graus de educação, mas estes não são absolutos (FREIRE, 1983).

Para Bueno (2000), a palavra diversidade significa variedade, diferenças. Portanto, falar em diversidade é também reconhecer a variedade de situações e realidades que há na sociedade. Mas quando alguém é classificado como diferente, ele ganha um caráter pejorativo, depreciativo, como se fosse considerado um ser anormal, por ser estranho ao grupo social, produzindo uma relação de exclusão.

A ideia de diversidade está ligada aos conceitos de pluralidade, multiplicidade, heterogeneidade e variedade. Muitas vezes, também, pode ser encontrada na comunhão de contrários, na [intersecção](#) de [diferenças](#), ou ainda, na [tolerância](#) mútua.

Referindo-se à diversidade, Stecanella e Sayão (2006, p. 164) diz:

Sempre tentamos enquadrar definir, delimitar a diferença. Sempre colocamos rótulos naquilo que não compreendemos, a fim de melhor lidar com o que difere de nós. Antes de ouvirmos, antes de abriremos e acolhermos o que está diante de nós, partimos na frente, afirmamos e determinamos categorias e adjetivos. Esse é o nosso maior erro e a maior violência que cometemos. Partimos de nossos referenciais, de nossas certezas centradas em nós mesmos e julgamos, condenamos e preconceituamos.

Percebe-se que as escolas ainda não se encontram devidamente preparadas para lidar com essas diferenças, principalmente os professores, que muitas vezes, se deparam em dificuldades, geradas por atritos ou transtornos no ambiente escolar, decorrentes dessa pluralidade sociocultural.

Será no acolhimento, na tolerância e no respeito das multiplicidades das diferenças o caminho que atingirá a paz e harmonia entre os seres humanos; e este é um desafio importante que as instituições de ensino devem focar no mundo de hoje.

Para que se entenda toda essa complexidade, busca-se suporte nas ideias e nos princípios filosóficos, sociológicos e antropológicos, que acabam contribuindo para a concepção de uma escola que compreenda e trabalhe corretamente essa diversidade.

2 RELAÇÃO ENTRE DIVERSIDADE E EDUCAÇÃO

Em todas as instituições de educação, seja na esfera municipal, estadual ou federal, existe a diversidade no ensino e, lamentavelmente, a escola não está preparada para acolher e lidar com essas múltiplas diferenças.

No atual contexto educacional, o docente que não consegue estabelecer relações harmoniosas com seus alunos, que se sente inapto para receber e acolher tais diferenças se torna um indivíduo letárgico, acomodado e indiferente.

É importante que o professor esteja receptivo para trabalhar com o diferente, que saiba ouvi-lo, que tenha consciência da sua responsabilidade para com o outro, que o trate com respeito, a fim de que eles – educador e educandos –, possam caminhar juntos, evoluindo de acordo com suas capacidades e vivências individuais. Fazer da diversidade um dos principais recursos de ensino significa mostrar que todos podem aprender e, assim, podem-se traçar metas pedagógicas, determinar métodos e procedimentos, que não precisam ser tão rígidos, já que existem vários caminhos a reconhecer.

Segundo Morin (2002), o homem é um ser extraordinariamente complexo, que une dialogicamente em si vários componentes que mantêm sempre a contradição, ambiguidade e incerteza. A dificuldade em compreender esse ser reside na inadequação de metodologias que o reduzem a um só componente a uma só dimensão. A insistência em tentar pensar o humano de maneira disjuntiva a partir de uma lógica binária do tudo ou nada acaba por inviabilizar uma apreensão mais ampla da própria ideia de humanidade.

3 CONTRIBUIÇÕES DA ANTROPOLOGIA, SOCIOLOGIA E FILOSOFIA NA DIVERSIDADE ESCOLAR

A noção de uma complexidade inerente à definição do humano também pode ser compreendida a partir do trabalho de Castoriadis (1982), que pensa o ser humano a partir da ideia de uma incompletude que lhe seria inerente. Ele entende o ser humano como um ser inacabado, um ser que não está concluído, mas aberto a ininterruptas substituições de imagens e sentidos que são construídos de acordo com as experiências decorrentes de sua história de vida. Esta é uma das contribuições da Antropologia para entender essa diversidade cultural e social que há no ensino. É preciso entender que o homem não é um ser binário (do “tudo ou nada”), e sim, um ser altamente complexo e que necessita ser compreendido e que faz parte de um processo evolutivo contínuo.

O papel da Filosofia na educação vai muito além de instigar no aluno o senso crítico e de exposição de ideias sobre determinados assuntos. A filosofia colabora também na diversidade, quando estimula o educador a conhecer cada um de seus alunos, a perceber as suas necessidades e ver que cada indivíduo tem o seu fluxo natural de pensamento e raciocínio. O professor deve perceber o desvio no fluxo de pensamento do educando e retomá-lo e não simplesmente dizer que está errado. Fazer com que seu aluno substitua o pensamento de que inteligente é aquele que não erra e aprenda que “ser inteligente não é não errar, é saber aproveitar e lidar bem com os erros” (CORTELLA, 2000).

Outro campo que vem contribuindo significativamente para a compreensão da diversidade no ensino é o da Sociologia. Ela permite que o aluno tenha uma visão mais aprofundada sobre os processos sociais, analisa a escola como um grupo socialmente estruturado, explica a influência da escola no comportamento e na personalidade dos alunos, e também estuda os padrões de interação entre a escola e os demais grupos sociais (OLIVEIRA, 2003). A discussão sociológica colabora para a escola e o professor enfrentarem o desafio que lhes está colocado a partir da sua realidade social, garantindo ao educando a possibilidade de despertar sua consciência e ampliar seus conhecimentos, de forma que atue como sujeito sociocultural, voltado para a busca de caminhos de transformação social, colaborando, assim, para o entendimento da diversidade no ambiente escolar.

É notório que a educação vive um momento de incerteza diante de seu futuro. Esta incerteza é influenciada por novas tendências de comportamento social, cultural e também pelo avanço da tecnologia da informação. A internet vem ganhando espaço nos lares e também nas escolas de forma significativa nos últimos anos. Tal fato ocorre, nitidamente, com o uso de celulares, inclusive nas escolas. Portanto, é preciso aprender a enfrentar essa incerteza, já que vivemos em uma época de mudanças em que os valores são ambivalentes, em que tudo está interligado (MORIN, 2001).

A compreensão do outro requer a consciência da complexidade humana. A compreensão é ao mesmo tempo meio e fim da comunicação humana. O planeta necessita, em todos os sentidos, de compreensões mútuas. Dada a importância da educação para a compreensão, em todos os níveis educativos e em todas as idades, o desenvolvimento da compreensão necessita da reforma planetária das mentalidades; esta deve ser a tarefa da educação do futuro (MORIN, 2001).

Portanto, na concepção de escola que atenda à diversidade faz-se necessário o questionamento e o diálogo. O educador, ao promover o encontro das diferenças, possibilitando aos seus educandos que ocorra a dialogicidade, está contribuindo, desta forma, para que a alteridade, a preocupação pelo outro, seja uma constante e, em consequência disso, haja a humanização das pessoas.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O verdadeiro processo de construção do conhecimento está fundamentado nos princípios filosóficos, sociológicos e antropológicos da educação. Porém, para não contradizê-los, é essencial que o educador oportunize condições para que sejam acolhidas e respeitadas as vivências e diferenças de cada aluno, para que este possa estabelecer relações entre o contexto em que vive e o seu ambiente escolar.

O professor deve permitir o diálogo e a criação de questionamentos dentro da sala de aula, interagindo com os discentes e minimizando, assim, as diferenças sociais e culturais que existem entre eles. Dessa maneira, o educador poderá desenvolver e conduzir melhor o seu trabalho, reduzindo desgastes físicos e mentais, atendendo a diversidade escolar com maior segurança e esta, deixará de ser um desafio e se tornará uma conquista.

5 REFERÊNCIAS

1. BUENO, Silveira. **Minidicionário da Língua Portuguesa**. São Paulo: PTD, 2000.
2. CASTORIADIS, Cornelius. **A Instituição Imaginária da Sociedade**. Trad. Guy Reynaud. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1982.
3. CORTELLA, Mário Sérgio. **A escola e o conhecimento: fundamentos epistemológicos e políticos**. 3ª ed. São Paulo: Cortez, 2000.
4. FREIRE, Paulo. **Educação e mudança**. Rio de Janeiro. Paz e terra, 1983.
5. MORIN, Edgar. **O método 5: A humanidade da humanidade**. 2ª Ed. Trad. Juremir Machado da Silva. Porto Alegre: Sulina, 2002.

6. MORIN, Edgar. **Os sete saberes necessários à educação do futuro**. São Paulo: Cortez, 2001.
7. OLIVEIRA, Pécio Santos de. **Introdução à sociologia da educação**. 3ª ed. São Paulo: Ática, 2003.
8. STECANELLA, N.; SAYÃO, S.C. (Orgs). **Guia Didático dos Seminários Temáticos dos Módulos I e II**. Caxias do Sul: NEAD, 2006.