

ATA N.º 4/2025 - DRG/AVR/IFSP

ATA DA 3ª REUNIÃO EXTRAORDINÁRIA DO CONSELHO DE *CAMPUS* – CONCAM DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO - IFSP *CAMPUS AVARÉ*. Aos vinte e quatro dias do mês de abril de dois mil e vinte e cinco, às quatorze horas e nove minutos, de forma híbrida (sendo presencial na sala de reuniões do *Campus Avaré E - 103* e por videoconferência), sob a presidência do Diretor-Geral do Campus Avaré Julio Cesar Pissuti Damalio, deu-se início a reunião. **ABERTURA DA REUNIÃO:** Havendo quórum, o presidente dá as boas-vindas aos presentes. O presidente inicia a reunião e propõe que o conselho autorize a fala da Coordenadora de Gastronomia, Percia, que foi convidada a explicar sua solicitação a respeito da Solicitação de Revisão Orçamentária para o Curso de Gastronomia, o que é aceito por todos. Percia: fala sobre sua recondução como coordenadora do curso de Gastronomia e explica que solicitou a abertura do conselho, através dos pares docentes, para que pudesse falar sobre essa pauta sobre aquisição de gêneros alimentícios. Inicia falando que o curso de Gastronomia do Campus Avaré é o único gratuito do estado de São Paulo. Fala que a primeira turma é de 2019 e que o curso forma acerca de 70% dos alunos ingressantes. Fala ainda que o curso possui egressos que trabalham na área tanto no Brasil quanto no exterior. Há alunos que participaram de realities e tudo isso é orgulho para a equipe e para o nosso campus. As aulas práticas compreendem mais de 50% da carga horária do curso, e que o curso é rápido e dinâmico, abordando disciplinas de gestão, processo industrial, praças cozinha profissional etc. Fala ainda que a aquisição de gêneros alimentícios é fundamental para a manutenção do curso. A aquisição de insumos tem desafios como burocracias, fornecedores que muitas vezes não conseguem entregar no campus, o que pode levar à interrupção das aulas práticas. Isso impacta na formação completa do aluno. Em 2024, tivemos a 1ª turma em 6 anos que tiveram acesso a alguns itens muito importantes para a formação. Cita como exemplo a Avaliação do MEC em 2022: Nota baixa nos itens a seguir: Número reduzido de fornos, bancadas e fogões no laboratório de Gastronomia, além do espaço físico ser pequeno. Fala que em trabalho conjunto, essas dificuldades foram superadas e espera que na próxima avaliação já esteja tudo certo. Outro ponto levantado pelo MEC: insumos para aulas práticas. Ficou claro nas reuniões que os alunos têm feito eventos e vaquinhas para bancarem as aulas práticas. Alertou que precisava melhorar. Já, em 2023, chegou uma questão na Ouvidoria do IFSP questionando o porquê de o curso ser gratuito e os alunos terem que bancar a compra de insumos. A iniciativa da coordenação foi a suspensão das aulas práticas por um tempo. Muitas vezes, os alunos usavam o auxílio para material escolar para ajudar na aquisição dos itens, mas como nem todos colaboravam isso não funcionava efetivamente. Alguns alunos chegavam a faltar das aulas porque não tinham dinheiro para colaborar. A coordenação, então, foi em busca de alternativas tais como: compreender um pouco melhor os trâmites para aquisição de gêneros alimentícios via licitação e os docentes do curso ingressaram em um grupo de professores dos cursos de gastronomia dos IFs do Brasil. Outra opção colocar em funcionamento o C.A, que tem colaborado muito fazendo atividades que possam arrecadar dinheiro para a aquisição dos insumos. Dentro do grupo de professores de Gastronomia dos IFs, têm-se buscado e sendo discutido maneiras de se baratear o processo de aquisição. Fala sobre um trabalho científico que mostrou possibilidade de melhorar o processo de compra, aquisição de gêneros alimentícios. O estoque que temos hoje foi fruto desse trabalho. Assim, foi proposto que os docentes apostilassem nossas aulas práticas. Mensurar o que cada disciplina precisa de cada item anualmente. Foi realizada pesquisa de preços conforme legislação vigente, previsto na INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 65, de 07 de julho de 2021. Foi feito um levantamento de 3 orçamentos para cada um dos 400 itens necessários para o curso rodar. Após todo esse trabalho chegou-se à conclusão de que seriam necessários R\$ 141.763,20 para aquisição dos insumos necessários para as aulas práticas anualmente, considerando a correção monetária pelo IPCA e os juros de mora líquidos pela taxa SELIC, seria aproximadamente R\$ 158.146,28, no dia de hoje. Custo aproximado para aulas práticas 5% da verba do campus. Em 2024, foram disponibilizados 30 mil reais para Gastronomia e outros cursos. Ressalta que muitos itens dão como fracassado ou deserto e que o C.A conseguiu auxiliar nos processos com workshops, ajudando com aproximadamente 300 reais por semana nas aquisições que não foram possíveis. Nosso curso tem o PPC equalizado com demais cursos do Brasil. Fala ainda que segundo a Nilo Peçanha, em 2023 e 2024, a 30% dos alunos declaram renda de 0 a 0,5

salário-mínimo. O curso depende diretamente do orçamento do campus, 30 mil não é suficiente visto que não é só para o curso de Gastronomia. É necessário assegurar a qualidade na formação dos alunos. C.A tem feito ações, mas seria melhor se ficasse voltado para ações de visitas técnicas. Por esta razão procurou os conselheiros: para garantir a formação dos profissionais de Gastronomia. Entende que Gastronomia tem característica distinta dos demais cursos, por exigências do próprio MEC. Mário: seriam 158 mil só para Gastronomia? Percia: fez estoque de certos itens não perecíveis. Gustavo: quando foi abrir o curso, fizeram estudo quanto ao orçamento que seria demandado? Não tivemos cortes de gastos. Houve planejamento para o curso? Percia: Quando foi aberto o curso contava com auxílio material, mas depois descobriu-se que era inconstitucional o aluno utilizar esse valor para compra de insumos. Julio: 2017 e 2018 lembra que a professora Marcela Pavan questionou sobre o custo do curso. Tiveram várias discussões para abertura do curso. O coordenador à época disse que o curso seria pautado mais na parte da gestão, não iria gastar tanto com insumos. Percia: é pautado em gestão apenas no primeiro módulo, que tem uma disciplina prática. Primeira turma: rodava com um forminho doméstico do Mulheres Mil. O valor de 158 mil sugere um curso de 1975 reais em média anual por aluno e para um aluno bancar uma faculdade particular o custo aproximado seria de 2900 reais mensais para o aluno. Sempre trabalhando com sustentabilidade, o que uma disciplina não usa, utiliza em outra. Gustavo Ciniciato: todo curso “tira do bolso”. Todo coordenador iria pedir para aumentar o valor do orçamento se viesse aqui. Por exemplo, alunos do projeto precisam extrair baunilha, camomila e isso é caro. Vai ter que “tirar do bolso” para comprar. Não tem previsão no orçamento para os gastos com TCCS. Anderson: não acha certo “tirar do bolso” para bancar atividades que deveriam ser bancadas gratuitamente pela instituição. Gustavo Guerra: qual seria o custo anual do curso em geral com permanente? Percia: laboratório de Gastronomia está praticamente completo, colocou na previsão um item que custa 35 mil, que é a Laminadora. Dois fornos e ultracongelador são suficientes para rodar o curso. Dólmã é EPI não dá para entrar no laboratório sem esse EPI. Houve ameaça de entrar no ministério público por aluno ter que comprar esse item, que é de consumo pelo uso excessivo e desgaste do dia a dia. Carina: foram solicitados pela Gastronomia aquisição de consumo 14 mil dólmã e outras coisas. Gustavo Guerra: esse valor solicitado pela Gastronomia seria maior que o valor disponível no orçamento. Julio: pensando nos 10 cursos que temos hoje se fosse disponibilizar esse valor, daria mais de 1 milhão. Sabemos que a quantidade de alunos que Gastronomia forma nenhum curso forma. E tem a especificidade dos gêneros alimentícios. Egressos que estão trabalhando na profissão é um orgulho para o campus. Percia: meio licitatório não seria melhor opção em questão de custo hoje. No mercado compraria mais barato. Não está dizendo que quer os 160 mil. As ações dos alunos irão continuar, mas 30 mil é muito abaixo. Sempre respeitando as possibilidades. Gustavo Ciniciato pergunta como é feita a divisão do orçamento por curso. Julio: dividia por curso igualmente. Tem curso que naquele momento precisa mais do que outro. Cada coordenador coloca prioridade e o resto coloca no extraorçamentário. Percia: refez um laboratório no último ano. O outro era apertado com batedeira empilhada. Foi prontamente atendida ano passado. Ao ser questionada sobre os valores para aquisição de alimentos pelo conselheiro Gustavo Ciniciato, Carina responde que foram destinados cerca de 43 mil para Gastronomia, que realizou compra de vários itens estocáveis para parte da demanda de 2025. Agroindústria para a demanda de 2024 e parte de 2025 está em 4 mil. Gustavo Ciniciato: Agroindústria traz para o orçamento do campus muito mais que Gastronomia. Tem a impressão de que não houve planejamento na abertura do curso quanto à questão orçamentária. Agroindústria. Não consigo trabalhar com material nobre, eu adequo. Percia: há um estoque único de alimentos para Agroindústria e Gastronomia. Por exemplo, chegou batata de uma vez para o ano inteiro, teve que embalar à vácuo para utilizar posteriormente. Estamos entendendo o processo. 2024 que começou a ter estoque. Esse ano não conseguiu comprar carne por causa do aumento do preço. Na Gastronomia C.A entrou em ação, mas como coordenadora tem que tentar pleitear o maior número de possibilidades. Anderson: cursos que aprovamos. É democrático o processo. Depois, na prática, podem surgir necessidades como no caso de Gastronomia. Não cabe discussão de como cada curso contribui com quantidade de alunos. Quando foi abrir curso de Engenharia, tentou alertar sobre não ser tão interessante, pesquisou a demanda dos cursos de Engenharia de Biosistemas do Brasil. Pouquíssima demanda e procura. Não seria tão válido trazer naquele momento, mas se a maioria aprovou, foi democrático. Pelo que entendeu da fala da Percia o valor de 30 mil não é pouco, é insuficiente. Não deveria ter em curso nenhum que colocar dinheiro do bolso do aluno ou professor. Curso integrado de Agroindústria boa parte das disciplinas são da área Base Nacional Comum. Com exceção das iniciais, em gastronomia mais de 50% são disciplinas práticas. Não consegue rodar o curso com esse valor. Gustavo Ciniciato: Engenharia já está tendo ações. Inclusive pensando em alterar para noturno. Percia: por outro lado os alunos de Agroindústria ficam o dia todo no campus e dependem da alimentação, gasto de energia etc. Percia: lá dentro do estoque, um pode utilizar que o outro curso comprou. Por exemplo, vou fazer um preparo, naquela aula ao invés dos 40, vieram 30

alunos. Se Agroindústria precisa, é repassado Objetivo do orçamento é fazer reposição do que foi consumido. Houve um levantamento para conseguir fazer isso. Não temos uma pessoa para fazer o gerenciamento do estoque. Professores de Agroindústria têm a chave do estoque também. Gustavo Guerra: nem a verba total do orçamento seria suficiente para Gastronomia. 160 mil para um único curso, temos que tomar cuidado. Cita exemplo de parceria na mecatrônica: conseguiu 10 legos que não era possível adquirir através da parceria com o Projeto Amigo Solidário. Percia: com relação ao extra, teve um problema: ano passado deixou de fazer processo, porque se fosse para estragar itens na prateleira, melhor não comprar. Produto ia chegar no período sem aula. Pedimos ovos para a Raiar. TCC tudo do bolso dos alunos. Substituiu creme de leite industrializado quando necessário, adiando a aula com creme de leite fresco. Mário: qual seria o mínimo para o funcionamento do curso? Percia: Talvez metade disso conseguiríamos comprar, é mais uma questão de logística. Algum dos equipamentos exige manutenção? Percia: não. depois de 5 anos de aquisição do forno tivemos que fazer a manutenção da borracha que custou cerca de 1 mil, de um equipamento que custa 30 mil. Felipe Siqueira: parece que a abertura do curso foi um pouco amadora. No contato com alunos de Gastronomia, vê que os alunos tiram muito dinheiro do bolso. Não dá para sempre jogar nas costas dos alunos. Curso custa caro realmente. O que não dá é para seguir do jeito que está dependendo dos alunos para rodar o curso. Essa nem seria a função do C.A. Se o C.A acabar hoje, o curso não funciona. Percia: uma das peças é o C.A, mas coordenação está ativa. Alunos da Escola Waldorf vieram para curso, contrapartida deixaram as formas de ovo de Páscoa. Adrieli: como estudante vê o que os colegas passam durante a graduação. Problemática que alcança Biologia. Se não faz a visita técnica em Ubatuba não tem a coleção de invertebrados. Várias aulas alunos têm que comprar peixe, galinha etc. Não é tão constante como Gastronomia. Os alunos se orgulham disso e o orgulho seria o IF fornecer isso. É uma luta conjunta. Anderson: parece que o IF não é uma instituição tão gratuita como divulgamos. Foi cobrado no CONCAM um tempo atrás sobre o termo que utilizamos sobre medo do professor, o que foi corrigido e explicado no momento da reunião. Felipe disse amorismo na abertura do curso de Gastronomia. Sendo que foi um processo democrático, com participação de professores, alunos e comunidade como um todo. Talvez não tenha sido o melhor termo. As pessoas que trabalham no IF estão muito preparadas. Felipe: pode não ter sido a palavra certa, mas pelo que estamos vendo aqui é um curso muito caro que não foi pensado há época. Percia: muitos alunos trabalham enquanto estão cursando Gastronomia. Agradece a abertura do conselho e está à disposição para o diálogo. Julio agradece pelos esclarecimentos. Sabe o quanto os coordenadores se desdobram. Está errado tirar dinheiro do bolso. Temos o orçamento do IF e estamos discutindo. Tivemos um corte de 5%. Tivemos reunião com o CONIF, que é composto por todos os reitores da rede federal. Foi dito claramente que o Congresso não está pensando na Educação. Os temas atuais são anistia, emenda parlamentar e eleições 2026. Eleição ano que vem. Temos a marca do PT, por ter sido criada e expandido por ele. Não tem a discussão na SETEC sobre a questão do orçamento. Preferem expandir de forma precária mesmo. É pauta política. Perspectivas não são das melhores. Podemos pensar em estratégias. Percia: empresa junior funcionará no 2º semestre. É uma promessa da coordenação. Julio: projeto para fazer a plantação de morangos. Em minas vendem excedentes. Tudo dependendo de emendas sempre. Tem que se pensar em como conseguir a verba de fora. Percia: tentar fazer uma força dos diretores que possuem cursos na área de alimentos porque o processo acaba encarecendo os itens, acima do valor de mercado. Julio: provavelmente irá entrar em um grupo dos cursos da área de agrárias. Certamente terá discussão sobre a parte de alimentos. Dando continuidade: Julio fala que na última reunião foi decidida a abertura de chamada pública para recomposição do CONCAM. Após realização de sorteio, vagas ficaram preenchidas conforme segue: segmento docente: LARISSA SANTOS SILVA, 1ª SUPLENTE; RODRIGO EDUARDO PREDOLIN, 2ª SUPLENTE e RONALD RIBEIRO ALVES, 3ª SUPLENTE. Segmento técnico-administrativo: LUIS GUILHERME SIQUEIRA, 1ª SUPLENTE; JULIANA AGUIAR CARVELLI, 2ª SUPLENTE e TATIANE DE FÁTIMA AMARAL MANSUETO, 3ª SUPLENTE. Passa-se então a palavra ao relator Mário responsável pela pauta sobre as Propostas do Orçamento Participativo. Inicia falando sobre o histórico; trata-se do primeiro Orçamento Participativo do campus, na tentativa de uma gestão democrática. Foram recebidas propostas de diversos setores, sendo criada uma tabela resumo com os seguintes campos: responsável, cargo, descrição da proposta, valor esmado e público afetado (a qual será anexada a esta ata). Acredita que precisa de um amadurecimento das propostas. Fala que uma das propostas é de autoria do próprio relator, como coordenador da CRA. Propõe analisar todas as sugestões, com base em critérios objetivos e mediante escuta. O orçamento que temos disponível é de R\$ 100.798,44. Muitas propostas passam desse valor. Apenas por uma questão de escrita, corrige-se o valor solicitado pela Biblioteca que está 1 milhão e na verdade é de 100 mil reais. Houve uma Proposta do prof. Ronald após o término do prazo e os conselheiros acompanham o voto do relator favorável a aceitar a proposta. Não houve nenhuma proposta dos alunos ou comunidade externa. Sugere que, assim como deu espaço para a professora Percia para

esclarecimentos, deveria dar esse espaço aos demais solicitantes. O reator apresenta as 14 propostas na planilha de forma resumida (conforme anexo). Há uma dúvida quanto ao valor de 40 mil proposto pela CAP. Surge a dúvida do que seria o Sistema para Indústria 4.0. Gustavo Guerra: planta modular muito completa, com várias funções. Talvez comprar o braço robótico. Gustavo Cinciato: não daria para ser intercampus? Julio: ficaria onde? Difícil definir. Julio: sobre o pedido de placas fotovoltaicas: ficou assustado depois que o pessoal da sustentabilidade mostrou o relatório de consumo de energia do campus. Algo que consegue economizar pensando em anos que serão mais escassos. Gustavo Cinciato: necessária pessoa para fazer o projeto? Julio: tem SRP vigente. Julio: não sabe dizer qual autonomia teríamos com esse valor de 250 mil. Gustavo Guerra: não seria melhor usar essa verba para revisão do que temos hoje? Julio: parece que em janeiro teve um problema, estamos sem contrato de manutenção, o qual está em processo de contratação. Tendo contato de manutenção se tiver que trocar alguma coisa está na garantia. Na SRP tem também a cobertura do estacionamento, que ficaria 30% mais caro. Quase mesmo valor com menos economia. Renato Guerra precisa sair às 15h54. Mário coordenador Rodrigo (Mecânica) comentou que esses 65 mil são solicitados a cada 6 anos. Artur pede a palavra para explicar a solicitação de 100 mil, sendo 60 mil para aquisição de acervo nacional e 40 mil importado. Mercado editorial de Gastronomia é importado, oferta baixíssima nacional. Letras – mais grave a situação. Não só as disciplinas fonéticas, tem Literatura em português do Brasil, África e Portugal além de todos os *hispanohablantes*. Super difícil de formar acervo. Não tem como recorrer à produção nacional, que é limitada. Busca focar nos clássicos e têm clássicos surgindo a todo momento. Temos sempre essa recorrência de disponibilidade de acervo. Renato Guerra retorna às 15h58. Cinciato: 50 mil da biblioteca que já está no orçamento. Carina: 50 mil já reservou, teriam que ser mais 50 mil. Livro pode entrar no extra. Artur: 2024: comprou tudo de nacional. Dificuldade no Termo de referência e conformidade, resolveu não dar continuidade à aquisição de livros importados. Julio: sobre pedido da professora Raquel Ribeiro: apoio a alunos em mobilidade. Historicamente o campus ajuda com dinheiro do PAP. Alunos têm que custear passagens, estadia e alimentação. Não vem nada da reitoria. Dinheiro específico para almoxarifado virtual. Precisa disponibilizar valor do orçamento. Julio: parte do dinheiro consumível pode ser daí. Adrieli: devido ao tempo escasso, processo eleitoral diretório acadêmico com poucas pessoas os alunos não trouxeram a proposta, porém a aluna Eva Rafaela escreveu um documento que fala sobre o restaurante estudantil. Entende que o Campus Avaré já é um dos melhores e bem estruturados. Proposta: implantação de um modelo de restaurante estudantil ou restaurante escola. Precisa de um detalhamento muito grande. Buscaram pessoas do Campus São Paulo para saber sobre o funcionamento, mas não conseguiram resposta. Parece que o valor é de 8 reais alimentação no local e 14 reais a marmita. Sugere uma comissão para estudar a implantação do restaurante estudantil, com todos os segmentos do IF. Há algum tempo, teve a problemática sobre a questão de alunos terem que se alimentar pelos corredores. Conseguiu-se a reforma da copa, isso foi um marco para os alunos. Acesso a micro-ondas, sem tomar vento, houve troca de geladeira. Aumentou número de alunos que trazem marmitas. Os alunos não contribuíram com números, mas sobre a possibilidade dessa comissão. Gustavo Cinciato: parabeniza ação dos alunos. Não teria estudado se não fosse o “bandeirão”. Julio: uma das propostas de campanha foi a alimentação. Isso vai acontecer. Hoje: grupo na SETEC discutindo verba específica para alimentação e transporte. Temos nosso orçamento, 3 milhões para manter o campus, além da Assistência Estudantil. PNAE, que é só para o Ensino básico, R\$1,30 por dia. Para o superior não tem nada. Restaurante escola: se você está fornecendo alimentação não pode parar, se aluno faltar etc. Há um esforço na reitoria, contrato de alimentação terceirizado para o IFSP todo. Cada campus vai aderindo. Não demanda nossa força de trabalho. Ideia que seja implementado esse ano para que ano que vem já rode. Outro movimento: reunião com secretário de Educação de Avaré, que terceirizou toda alimentação das escolas de Avaré. Conseguiram 9 a 10 reais por refeição. Para a gente terceirizar seriam 17, 18 reais. Juridicamente não podemos aderir ao deles. Então, solicitamos para a Educação bancar a nossa alimentação. Temos parceria com a prefeitura. Oferecemos contrapartida. Tivemos resposta negativa. Prefeitura de Itapetininga custeia toda alimentação, porém não conseguimos abertura com prefeitura de Avaré. Fazer levantamento de dados por essa sugerida comissão. Adrieli: através do IF faz tudo consegue trocar experiências com outros campi. Inclusive recentemente homenagearam a diretora Tarsila. Reconhece trabalho das mulheres no IF. Reitor reconhece esse projeto. Julio: todos concordam em acrescentar proposta do Ronald? Gustavo Guerra: sugere trazer os solicitantes para esclarecerem. Fica a reunião para que sejam ouvidos os proponentes do orçamento participativo para o dia 08/05. Julio: Surgiu a necessidade de alteração da reunião de pais. Seria no dia 10 de maio, porém tem o Dia das Mães dia 11. Sugere jogar para o dia 17 de maio às 9h, o que é aprovado pelos conselheiros. Anderson: questão trazida ontem. Docentes estão questionando como está o caso dos alunos envolvidos com bebida, fumando no campus. Precisa ser muito bem conduzido, para não haver sensação de bagunça etc. Instituição não pode ser omissa. Talvez envolva até o

Conselho Tutelar. Tarsila: estamos tomando cuidado para não fazer ninguém passar por constrangimento. Não temos fotos, imagens de pessoas usando álcool, cigarros etc. Relatos apenas por fala, nenhum por escrito. Não é algo generalizado. Em torno de 15 alunos envolvidos, não necessariamente de forma direta. Temos o caso de uma mãe procurou o campus porque percebeu que a filha chegou em casa aparentemente embriagada, mas foi descoberto que não foram registros aqui no campus. Saiu, consumiu e voltou provavelmente. Pegamos todos os relatos, nomes indicados por essa mãe. Chamamos de surpresa alunos dos 3 cursos integrados. Daí foi perguntado o porquê eles achavam que foram chamados. Acharam que era por causa do celular. Tarsila falou que era sobre o uso do álcool e cigarro. Que quem sabia o que estava acontecendo e não faz nada também estava errado. Consequências: se beber ou fumar cigarro. Está no RDD: não pode entrar com bebida alcoólica no campus. Não vai ficar somente aqui por serem menores. Depois dessa conversa vamos observar se houve mudança de comportamento. Além de usarmos o embasamento para sanções disciplinares. Milene: preocupa-se com assunto ser tratado na reunião do CONCAM. Tem coordenadores específicos, além dos diretores tratando da temática. Tarsila: não foram expostos nomes dos envolvidos. Gustavo Ciniato: ficou sabendo de cooler entregue na portaria. Tarsila: ânimo dos professores estava exaltado durante a reunião, tudo precisa ser averiguado. Sanção não vai resolver problema social. Será enviada uma Carta às empresas orientando quanto à venda de bebidas e cigarros para menores. Palestra não vai resolver. São necessárias Medidas educativas. A priori, reunir pessoal e criar um Manual de uso do quiosque, para que seja entendida qual a finalidade do local. Tem câmera, mas não tem pessoal da manutenção para instalar no momento. Claro que punição também é medida educativa. Anderson: sobre a fala da Milene: configuração CONCAM, termos espaço democráticos, participação democrática. Não está discutindo casos específicos com nome dos alunos. Demanda dos colegas professores: O que vai ser feito? Se é auxílio à gestão, precisa acontecer a discussão. Não é discussão burocrática. É gravíssima essa discussão. No RDD fala o que teria que ser feito. Se não houver sanção conforme previsto no RDD, corremos o risco de seguir a mesma linha das escolas do estado. Mínimo de funcionamento disciplinar. Não pode perder a mão. Milene: preocupação, deturpar as funções do CONCAM, deliberativo para questões mais gerais. Estamos trazendo questões internas para as quais já temos reuniões acontecendo. Exposição de algumas situações, em uma reunião que está sendo transmitida, gravada. Sugere que pautas, sejam antes analisadas pelos conselheiros. Reuniões com setores, coordenadores. Há formas melhores de ocorrerem essas discussões. Mario se retira 16h22 entrando de forma remota. Mario: concorda em limitar casos que há sigilo. Talvez interromper a transmissão ao vivo. Anderson: acha válidas as colocações, mas foi uma questão levantada pela comunidade. Não é uma questão específica. Foi solicitado esclarecimento. Gustavo Ciniato: medo de acontecer algum tipo de censura ou limitações no CONCAM, se for assim não gostaria de continuar. Tarsila: a ideia é convocar os pais destes alunos para uma reunião. Não consegue provar que o comércio local está vendendo bebida. Essa carta será para solicitar uma parceria. Espaço do aluno não foi feito para outra coisa, nem vai ficar fechado, pois não acontece só lá. Julio: solicita aos representantes dos cursos superiores para ajudarem na utilização do espaço. Fechar os espaços não é alternativa. Temos que pensar na sensibilização. Expulsão resolve para a gente, mas o aluno vai para outra escola e continua fazendo o mesmo lá. Adrieli: alerta os colegas para não entrarem no IF depois de ingerirem bebida no “açougue”. vários alunos saem para consumir. Julio: pai libera, não tem como trancar os alunos no campus. Quando há uma fala com pais na reunião, alguns acabam cancelando a autorização de saída. Talvez pedir ronda escolar nos horários de entrada e saída dos alunos. **III) ENCERRAMENTO:** Tendo terminado os trabalhos, encerra-se a reunião, às dezesseis horas e cinquenta e três minutos, da qual eu, Talita Dina Rossi, lavro a presente ata. Após ser lido e aprovado, o documento será assinado por mim e demais presente. Lista de Presença:

MEMBRO	SEGMENTO / REPRESENTAÇÃO	CONDIÇÃO	SIAPE	24/abr
JULIO CESAR PISSUTI DAMALIO	DIRETOR-GERAL	PRESIDENTE	216****	Presente
RENATO GUERRA SANTOS	GESTÃO DO <i>CAMPUS</i> - DAE	TITULAR	212****	Presente
RODOLFO CACITA	GESTÃO DO <i>CAMPUS</i> - DAA	TITULAR	214****	Presente
ANDERSON GOMES DE PAIVA	DOCENTE	TITULAR	215****	Presente

GUSTAVO PIO MARCHESI KRALL CINICIATO	DOCENTE	TITULAR	129****	Presente
RENATO SOARES CAPELLARI	DOCENTE	TITULAR	122****	Presente
GUSTAVO GUERRA DAMIANO	TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	TITULAR	201****	Presente
MÁRIO SANCHES DELMANTO	TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	TITULAR	233****	Presente
MILENE DA SILVA MOTTA	TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	TITULAR	331****	Presente / remoto
ADRIELI ROCHA RODRIGUES	DISCENTE	TITULAR	AV303****	Presente
FELIPE GARCIA SILVEIRA	DISCENTE	TITULAR	AV301****	Presente
RONALDO SANTOS DE OLIVEIRA	DISCENTE	TITULAR	AV300****	Ausente
FELLIPE DIEGO GOMES DA SILVA	DISCENTE	1º SUPLENTE	AV301****	Suplente / Ausente
MARIA CLARA DA SILVA	DISCENTE	2º SUPLENTE	AV306****	Suplente / Ausente
GABRIEL HENRIQUE PEREIRA DE PAULA MANTOVANI	DISCENTE	3º SUPLENTE	AV306****	Suplente / Ausente
LUIZA BEATRIZ BARBOSA DE MELLO	ALUNA EGRESSA	TITULAR		Ausente
DANIELE PEREIRA PONTUAL	SOCIEDADE CIVIL	TITULAR		Presente / remoto
STHEFANIE KALIL KAIRALLAH	PODER PÚBLICO ESTADUAL	TITULAR		Presente / remoto
CARINA MARATTA MONTANHA	CONVIDADA			Presente
TARSILO FERRAZ FREZZA	CONVIDADA			Presente

Documento assinado eletronicamente por:

- Talita Dina Rossi, COORDENADOR(A) - FG2 - CDI-AVR, em 30/04/2025 11:37:30.
- ADRIELI ROCHA RODRIGUES, AV3034283 - Discente, em 30/04/2025 11:42:10.
- Rodolfo Cacita, COORDENADOR(A) - FG2 - CCF-AVR, em 30/04/2025 12:00:31.
- Carina Maratta Montanha, DIRETOR(A) ADJUNTO(A) - CD4 - DAA-AVR, em 30/04/2025 12:17:45.
- Anderson Gomes de Paiva, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 30/04/2025 12:41:14.
- Julio Cesar Pissuti Damalio, DIRETOR(A) GERAL - CD2 - DRG/AVR, em 30/04/2025 12:52:24.
- Milene da Silva Motta, PEDAGOGO-AREA, em 30/04/2025 13:26:23.
- Daniele Pereira Pontual, 36218501809 - Pessoa Externa, em 30/04/2025 13:30:06.
- Sthefanie Kalil Kairallah, 40174066880 - Pessoa Externa, em 30/04/2025 19:46:31.
- Gustavo Pio Marchesi Krall Ciniato, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 05/05/2025 07:09:53.
- Tarsila Ferraz Frezza, DIRETOR(A) ADJUNTO(A) - CD4 - DAE-AVR, em 05/05/2025 12:01:27.
- Felipe Garcia Silveira, AV3011917 - Discente, em 05/05/2025 16:49:50.
- Renato Soares Capellari, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 05/05/2025 16:51:31.
- Renato Guerra Santos, COORDENADOR(A) - FG1 - CAE-AVR, em 06/05/2025 09:46:32.
- Gustavo Guerra Damiano, TECNICO DE LABORATORIO AREA, em 06/05/2025 10:36:13.
- Mario Sanches Delmanto, COORDENADOR(A) - FG1 - CRA-AVR, em 07/05/2025 16:40:06.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 30/04/2025. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 941419

Código de Autenticação: e8fee32645



ATA N.º 4/2025 - DRG/AVR/IFSP