

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO MÉDIA E TECNOLÓGICA  
ESCOLA AGROTÉCNICA FEDERAL “PRES. JUSCELINO KUBITSCHEK”  
BENTO GONÇALVES - RS**

**PRESTAÇÃO DE CONTAS 2001**

**PROF. FLÁVIO ABREU DE SOUZA  
Diretor-Geral**

**Bento Gonçalves, 15 de março de 2002.**

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO.....</b>	<b>3</b>
<b>2. ROL DOS RESPONSÁVEIS.....</b>	<b>4</b>
<b>3. RELATÓRIO DE GESTÃO.....</b>	<b>6</b>
3.1. FINALIDADES.....	7
3.2. ATIVIDADES PROGRAMADAS X RESULTADOS OBTIDOS.....	8
3.3. INDICADORES DE GESTÃO.....	27
3.3.1. <i>Manutenção da Instituição de acordo com o Orçamento Recebido.....</i>	27
3.3.2. <i>Relação dos Convênios/Acordos firmados – Ano 2001.....</i>	28
3.3.3. <i>Relação entre Custos, Insumos e Produtos Relativos à Escola.....</i>	29
3.3.4. <i>Variações Observadas em Relação ao Período Anterior.....</i>	30
3.3.5. <i>Titulação dos Docentes da Instituição – Ano 2001.....</i>	30
3.3.6. <i>Relação de Matrícula efetuadas .....</i>	31
3.3.7. <i>Relação Professor/Aluno.....</i>	33
3.3.8. <i>Relação Custo/Aluno .....</i>	34
3.3.9. <i>Resumo das Visitas Técnicas Cursos Técnicos, Pós-Médio e Superior – Ano 2001.....</i>	35
3.3.10. <i>Localização dos Egressos dos Cursos Técnicos.....</i>	39
3.3.10.1. <i>Curso Técnico em Enologia – Posição Agosto 2001.....</i>	39
3.3.10.2. <i>Curso Técnico em Agropecuária – Posição Agosto 2001.....</i>	40
3.3.10.3. <i>Curso Técnico em Processamento de Dados– Posição Agosto 2001.....</i>	41
3.3.10.4. <i>Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia – Posição setembro 2001.....</i>	43
3.4. ENTENDIMENTO SOBRE A MISSÃO DA ESCOLA.....	46
3.5. DEMONSTRATIVO DE FLUXO FINANCEIRO DE PROJETOS FINANCIADOS COM RECURSOS EXTERNOS.....	46
3.5.1. <i>Programa de Expansão da Educação Profissional - PROEP.....</i>	46
3.6. TRANSFERÊNCIA DE RECURSOS MEDIANTE CONVÊNIOS, ACORDOS, AJUSTES E OUTROS DEMONSTRATIVOS.....	47
3.7. CONCLUSÃO.....	49
<b>4. DECLARAÇÃO CFE. LEI Nº 8.730, DE 10/11/93.....</b>	<b>50</b>
<b>5. BALANÇOS: ORÇAMENTÁRIO, FINANCEIRO E PATRIMONIAL; DEMONSTRAÇÕES DAS VARIAÇÕES PATRIMONIAIS.....</b>	<b>51</b>

# 1. INTRODUÇÃO

O presente relatório apresenta a prestação de contas, referente ao exercício de 2001, da Escola Agrotécnica Federal “Presidente Juscelino Kubitschek”, conforme IN/SFC/MF n.º 02, de 20/12/2000.

É constituído pelos seguintes elementos:

Capítulo 2.0: Rol dos Responsáveis

Capítulo 3.0: Relatório de Gestão, composto de :

Item 3.1: Finalidades

Item 3.2: Atividades Programadas X Resultados Obtidos

Item 3.3: Indicadores de Gestão

Item 3.4: Entendimento sobre a Missão da Escola

Item 3.5.: Demonstrativo de fluxo financeiro de projetos financiados com recursos externos

Item 3.6: Transferência de Recursos mediante Convênios

Item 3.7: Conclusão

Capítulo 4.0: Declaração da Unidade de Pessoal referente a apresentação da declaração de bens e rendas (Lei nº 8.730, de 10/11/93)

Capítulo 5.0: Apresentação dos Balanços: Orçamentário, Financeiro e Patrimonial: Demonstração das variações Patrimoniais

## **2. ROL DOS RESPONSÁVEIS**



### **3. RELATÓRIO DE GESTÃO**

### **3.1. FINALIDADES**

A Escola Agrotécnica Federal “Presidente Juscelino Kubitschek”, tem por finalidades:

- Oferecer educação tecnológica com vistas à formação, qualificação, requalificação e reprofissionalização de jovens, adultos e trabalhadores em geral, conforme preconiza o Decreto nº 2.208, de 17 de abril de 1997, para os setores da economia, especialmente nos de agropecuária, vitivinícola e agro-industrial.
- Realizar pesquisas tecnológicas e desenvolver novos processos, produtos e serviços, em articulação com os setores produtivos.
- Desenvolver estratégias de educação continuada.
- Desenvolver educação profissionalizante nos diversos níveis, básico, técnico e tecnológico, capacitando e habilitando profissionais para o mundo do trabalho.
- Colaborar com o desenvolvimento agropecuário, agro-industrial e de serviços da região.
- Incentivar e operacionalizar mecanismos de pesquisa e extensão.
- Desenvolver metodologias próprias, visando a efetiva articulação da educação, produção e pesquisa.
- Oportunizar outras formas de ensino na forma da legislação vigente.
- Zelar pelas legislações e normas vigentes e pelo cumprimento da proposta pedagógica adotado pela Escola.
- Assegurar uma gestão administrativa eficiente e uma prática pedagógica de qualidade.
- Promover o desenvolvimento da cidadania e do espírito ético em seus estudantes.
- Garantir uma avaliação institucional dinâmica e constante com a participação dos diversos segmentos envolvidos.

### 3.2. ATIVIDADES PROGRAMADAS X RESULTADOS OBTIDOS

DESCRIÇÃO	RESULTADOS OBTIDOS	REALIZAÇÃO	OBSERVAÇÕES GERAIS
<b>1. DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO</b>			
1. Redução no consumo de Energia Elétrica em 20%, 25% e 30%	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Conscientização dos professores e técnicos-administrativos.</li> <li>. Instalação de capacitores.</li> <li>. Reunião com vigilantes , principalmente do turno da noite, para desligarem as luzes das salas de aula e corredores após o horário das aulas.</li> <li>. Formação de Comissão para estudo e implantação de medidas para reduzir gastos.</li> <li>. Treinamento para Comissão no CEFET do Paraná.</li> <li>. Racionalização do uso dos computadores.</li> </ul>	100%	
2. Projeto de Cefetização da Escola	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Elaboração do Projeto</li> <li>. Entrega do Projeto na SEMTEC – MEC</li> </ul>	0%	A transformação da Escola em CEFET depende de aprovação do projeto pelo MEC e posterior Decreto Presidencial
3. Projeto de Suplementação do PROEP	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Majoração do Projeto em torno de R\$ 150.000,00</li> </ul>	100%	
4. Execução dos Projetos do PROEP, exceto a Capacitação.	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Projeto executado.</li> </ul>	100%	A capacitação será executada através da CAPES.
5. Capacitação de Funcionários do Nível de Apoio e Médio na área de Informática: 20 servidores	<ul style="list-style-type: none"> <li>. A capacitação não foi realizada</li> </ul>	0%	Falta de disponibilidade dos professores do Quadro Permanente.
6. Aumento do número de alunos na Escola em 10% .	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Incremento no número de alunos em torno de 27%</li> </ul>	100%	
7. Implantação de novos cursos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Implantação de 01 Curso de Pós-Médio em Agroindústria.</li> </ul>	100%	
<b>1.1. Coordenadoria Geral de Administração e Finanças</b>			
1 – Elaboração da proposta orçamentária da escola para o ano 2001	Proposta orçamentária executada dentro do prazo estabelecido	100%	

2 – Acompanhamento da Execução Orçamentária e Financeira	Planejamento junto com o SEOF, de empenhos, pagamentos a fornecedores, conforme recursos disponíveis	100%	
3 – Controle de aquisição de materiais e prestação de serviços	Acompanhamento de todas as aquisições de material e serviços para a escola	100%	
4 – Acompanhamento do controle de entrada e saída do almoxarifado e do setor de patrimônio	Controle junto ao SIAFI	100%	
5 – Lançamento da folha de pagamento e receitas próprias no SIDOR	Lançamentos efetuados	100%	
6 – Acompanhamento da comercialização de produção excedente (produtos agropecuários, agro-industriais e de vinhos)	Acompanhamento realizado	100%	
7 – Reunião com setores diversos com a finalidade de detectar dificuldades e buscar soluções para o bom andamento dos trabalhos	Reunião com chefias e coordenadorias	100%	
8 – Lançamentos e análise de contabilidade	Lançamentos efetuados	100%	
9- Acompanhamento da execução financeira do projeto “Vitae” e prestação de contas	Execução da prestação de contas	100%	
10 – Prestação de contas dos projetos executados no ano 2001	Execução da prestação de contas	100%	
11 – Acompanhamento da prestação de contas do PROEP	Execução da prestação de contas	100%	
<b>1.1.1. Setor de Execução Orçamentária e Financeira</b>			
1. Executar e controlar as atividades de natureza orçamentária e financeira conforme legislação vigente	Processos orçamentário-financeiros executados conforme legislação vigente	100%	
2. Instalar placa ATTACH MATE, para acesso a rede SERPRO	Placa não adquirida	0%	A referida placa não foi adquirida, tendo em vista o alto custo para sua aquisição e também porque o acesso ao SERPRO foi disponibilizado via internet
3. Instalar a internet em todos os computadores da sala	Internet instalada	100%	
4. Aumentar o número de computadores com acesso a rede SERPRO	Quatro computadores com acesso	100%	
5. Relacionar os processos em planilha específica contendo informações necessárias para facilitar o acompanhamento dos mesmos	Todos os processos foram devidamente relacionados	100%	
<b>1.1.2. Coordenadoria dos Serviços de Apoio</b>			
1. Troca de para-raio da rede de alta tensão da escola	Serviço executado durante o final de semana	100%	
2. Instalação de uma nova rede hidráulica na horta	Substituição e troca da antiga instalação	100%	
3. Instalação de caixa d’água (física e hidráulica) na granja, no setor de viticultura	Serviço executado, inclusive com construção de base de concreto	100%	
4. Manutenção e conserto das instalações hidráulicas nos prédios da Escola, nas redes da Escola e Granja	Serviço rotineiro, executado diariamente pelo encanador	100%	

5. Instalação de encanamento para escoamento de água das calhas da agroindústria	Serviço executado visando canalizar água do telhado dos prédios até esgoto	100%	
6. Instalação (confeção de base e parte do encanamento) de caixa d'água de 10.000 litros na granja da Escola	Serviço elaborado integralmente	100%	
7. Instalação hidráulica no setor de zootecnia II (granja)	Instalação efetuada	100%	
8. Elaboração de projeto para economia de energia elétrica na Escola e controle através de leituras diárias	Projeto elaborado pela comissão designada pela Direção da Escola com considerável economia	100%	
9. Troca da rede elétrica na horta da escola	Efetuada totalmente com substituição de postes	100%	
10. Substituição de resistências no balcão térmico na cozinha	Serviço executado	100%	
11. Substituição de resistências e conserto de lavadora de roupas e secadora	Serviço executado com excelência, dada a situação precária do equipamento	100%	
12. Instalação de tomada industrial na cantina de vinificação	Serviço executado	100%	
13. Revisão elétrica geral no prédio residencial da Escola e na Cantina de Vinificação	Trabalho rotineiro, executado integralmente nos prédios da Escola	100%	
14. Instalação elétrica do silo, na granja da escola	Executado conforme solicitado	100%	
15. Instalação dos motores e rede elétrica da fábrica de rações na granja	Efetuados satisfatoriamente	100%	
16. Confeção de estrados e prateleiras para câmara fria	Executado	100%	
17. Montagem de stand no pavilhão de eventos durante a Expobento	Satisfatório, tanto montagem como desmontagem	100%	
18. Remoção de pipas da cantina de vinificação	Efetuada de acordo com o solicitado	100%	
19. Construção de oitão nos prédios de criação de suínos na granja	Trabalho efetuada	100%	
20. Construção de casa para presépio em frente a Escola	Montagem efetuada	100%	
21. Confeção de 12 pupitres para a cantina de vinificação	Serviço efetuada	100%	
22. Conserto e troca de portas e janelas nos prédios administrativos e prédio residencial	Serviço de manutenção efetuada satisfatoriamente	100%	
23. Confeção de armários para TV e vídeo	Atendido conforme solicitado	100%	
24. Confeção de 15 quadros mural para salas de aula	Resultado atingido integralmente	100%	
25. Pintura de quadros verdes na sala	Pintura efetuada	100%	
26. Confeção de rede trifásica na Agroindústria	Rede executada	100%	
27. Reforma de mesas e cadeiras de sala de aula	Reforma efetuada	100%	
28. Confeção de bancos para sala de TV	Os bancos foram devidamente confeccionados	100%	
29. Confeção de palco para cantina de vinificação	Efetuada de acordo com o pedido	100%	
30. Revisão nos veículos da Escola, troca de óleo, lubrificação	Manutenção preventiva executada	100%	
31. Conserto de roçadeiras	As roçadeiras foram devidamente consertadas	100%	
32. Serviço de solda e conserto de armários de aço no alojamento	Atendido conforme solicitado	100%	

33. Reforma dos corrimões da Cantina de Vinificação	Serviço executado	100%	
34. Reposição de parquês nas salas de aula	Colocados conforme necessidade	100%	
35. Troca de trilhos e conserto de black out no salão de atos e sala de projeções	Atendido integralmente	100%	
36. Confeção de estandes	Serviço executado	100%	
<b>1.1.2.1. Setor de Patrimônio</b>			
1. Cadastramento de bens doados	Todos os bens cadastrados	100%	
2. Manter atualizados os Termos de Responsabilidade	Todos os termos encontram-se devidamente atualizados	100%	
3. Baixar bens que sejam considerados irrecuperáveis no decorrer do exercício	Bens irrecuperáveis devidamente baixados	100%	
4. Conclusão da instalação do sistema de patrimônio	Sistema instalado e funcionando	100%	
5. Identificação de bens móveis	Placas sendo colocadas	90%	
6. Realização de inventários dos bens móveis e imóveis	Inventário está sendo realizado.	80%	Prazo reduzido para execução da contagem física
<b>1.1.2.2. Setor de Almoxarifado</b>			
1. Implementar a utilização do sistema informativo para o almoxarifado	A implementação foi feita com êxito total, possibilitando ao almoxarife um controle mais preciso dos materiais em estoque	100%	
2. Utilizar as fichas de prateleiras e do inventário mensal de materiais para fazer relação dos itens a serem licitados no ano 2002	As fichas de prateleira foram utilizadas na elaboração dos itens a serem licitados no ano 2002, permitindo maior controle	100%	
3. Retirar extintor do almoxarifado	O extintor de incêndio foi colocado num lugar mais acessível do almoxarife, propiciando maior segurança no setor	100%	
4. Realização do Inventário Físico	Inventário físico realizado em dezembro de 2001	100%	
<b>1.2. Coordenadoria Geral de Recursos Humanos/Seção de Lotação, Cadastro e Pagamento</b>			
1. Esclarecer aos servidores sobre as alterações na legislação de pessoal	Foram esclarecidas as alterações que ocorreram na legislação de pessoas	100%	
2. Redistribuição de servidores entre instituições e outros órgãos	Foram distribuídos 3 servidores de acordo com a legislação	100%	
3. Montar processo junto ao Procurador Federal referentes a assuntos funcionais dos servidores	Foram elaborados diferentes processos com pareceres da procuradoria para que não houvessem ilegalidades.	100%	
4. Introdução do SIAPCAD	Houve a implantação do sistema de acordo com	90%	Este novo sistema ainda possui falhas

	o cronograma do Ministério do Planejamento		que o Ministério do Planejamento também tem dificuldades de esclarecimentos sobre o mesmo
5. Atualização cadastral de servidores ativos e inativos	Foram atualizados os dados cadastrais dos mesmos	100%	
6. Coordenar junto a CPPTA e CPPD, processos de progressões e licenças para capacitação	Foram realizados vários processos junto a CPPTA e CPPD, referentes a progressões, afastamentos e outros	100%	
7. Trabalhar com o sistema SICAJ	Cadastramos várias ações judiciais no SICAJ, beneficiando os servidores financeiramente	100%	
8. Elaboração do livro de presença dos servidores	Foram elaborados e controlados os referidos livros	100%	
9. Programação de férias dos servidores	Foi feita a programação no sistema	99%	Houve algumas dificuldades quanto a pequenas reprogramações no sistema pelo fato de ser o primeiro ano que fizemos alterações no SIAPCAD
10. Manter atualizado no SIAPCAD dados financeiros dos servidores	Foram atualizados todos os dados financeiros	100%	
<b>2. DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL</b>			
1. Seleção de professor substituto	Preenchimento de 03 vagas	100%	
2. Programação dos exames de seleção	Preenchimento das vagas dos cursos	100%	
3. Elaboração do calendário escolar	Organização das atividades escolares	100%	
4. Reuniões gerais com professores	Planejamento e linhas comuns de ação	100%	
5. Reuniões com coordenadorias	Planejamento dos setores da escola	100%	
6. Supervisionar e orientar as visitas técnicas	Atualizações técnicas de alunos e servidores	100%	
7. Programação e divulgação da escola	Aumento do número de candidatos aos cursos	100%	
8. Organização de recursos didáticos para professores	Melhoria na qualidade de ensino	100%	
<b>Audiovisuais</b>			
1. Disponibilizar cronologicamente o salão de atos, sala de projeções para palestras, missas, pedidos da comunidade, aulas e outros eventos	O salão de atos e sala de projeções foram disponibilizados para os eventos que ocorreram	100%	
2. Manutenção dos equipamentos de audio-visuais para uso nos eventos programados pela escola e eventuais empréstimos à comunidade	Manutenção efetuada em todos os equipamentos, possibilitando a utilização dos mesmos em todos os eventos	100%	
3. Coordenação de limpeza das salas de projeções, salão de atos, sala de equipamentos	Salas limpas e organizadas		

<b>Mecanografia</b>			
1. Digitação e reprodução de provas, trabalhos didático-pedagógicos, polígrafos	Material didático-pedagógico elaborado, sendo atendidos mais de 50 professores durante o ano, dando assistência na reprodução de provas e polígrafos	90%	Nem todos os professores necessitaram de nosso atendimento, pois não elaboraram provas e nem polígrafos
2. Instalação e orientação sobre os softwares	Foram atendidos todos os setores da escola que possuem microcomputadores, dando assistência na instalação de anti-vírus, orientando o uso deste e de outros softwares	100%	
3. Manutenção e conservação dos microcomputadores e impressoras	Manutenção efetuada em todos os aparelhos que apresentaram defeitos	90%	Alguns aparelhos apresentaram defeitos mais graves e tiveram que ser removidos para a assistência técnica externa
4. Remoção do cabeamento das redes pedagógica e administrativa e instalação das mesmas	Foi trocado todo o cabo da rede pedagógica e efetuada a instalação da rede administrativa	100%	
5. Assistência à Internet da rede pedagógica e orientação de uso das mesmas	A grande maioria dos professores e usuários da rede pedagógica receberam orientação de uso da internet e criação de e-mails	90%	Alguns servidores não se sentiram interessados em saber como funciona a Internet
6. Assistência e conservação do Laboratório de Informática n.º 1	Foi dada assistência a todos os alunos que necessitavam usar o laboratório n.º 1 embora os aparelhos que lá se encontram sejam ultrapassados. A manutenção de alguns destes já não é possível por não existir peças para reposição	100%	
<b>2.1. Coordenadora Geral de Produção e Pesquisa - CGPP</b>			
<b>ZOO I – Avicultura postura e corte; cunicultura; piscicultura</b>			
1. Manutenção de um aviários com 800 poedeiras, objetivando a produção de 15.000 dúzias de ovos	Produção de 12.819,50 dúzias de ovos	90%	Foi realizado o descarte de aproximadamente 400 poedeiras no mês de outubro, já que as mesmas possuíam 130 semanas de produção
2. Criação de 500 frangos de corte para abate com peso médio de 1,5 kg, objetivando a produção de 7500 kg de carne	Criação de 11 lotes de 500 frangos de corte com produção de 7927 kg de carne	100%	
3. Manutenção de 11 matrizes de coelhos de raça objetivando a produção de carne, filhotes vivos e peles	Produção de 131 kg de carne de coelho e produção 10 filhotes destinados a produção	100%	
4. Manutenção do projeto de piscicultura com produção de 800 kg de peixe vivo	A despesca foi realizada no mês de abril		
5. Recuperação das instalações de galinhas de raça	Em execução	80%	Falta de material

<b>ZOO II – Suínos, ovinos e caprinos</b>			
1. Manutenção de um plantel de 12 matrizes de suínos da raça landrace x parg white visando a obtenção de 270 suínos terminados com peso médio de 80 kg cada	Produção de 5.601,50 kg de carcaça suína e 4.709 kg de suíno vivo	80%	Demora na aquisição de matrizes e na entrega da área construída para maternidade de suínos
2. Manutenção de um plantel de 15 matrizes de ovinos da raça Saane visando a seleção e melhoramento do plantel para futura produção de leite para industrialização	Produção de 103 kg de carne e acréscimo de 5 fêmeas no plantel	70%	Falta de aprovação do projeto para construção de um aprisco, com sala de ordenha.
3. Manutenção de um plantel de 10 matrizes de caprinos da raça saane com objetivo didático de produzir matrizes para manutenção do projeto e obtenção de 100 kg de carne	Produção de 97 kg de carne	100%	
4. Concluir as instalações da maternidade de suínos	Projeto concluído em julho, porém a instalação hidráulica foi concluída em setembro	100%	
5. Ampliação da fábrica de rações	Projeto concluído em julho	100%	
6. Construção de aprisco com sala de ordenha para ovinos	Não foi construído	0%	Projeto não foi aprovado
7. Instalação de cercas divisórias	Projeto em andamento com 400 metros de cerca implantados	90%	Projeto desenvolvido em parceria com a Gerdau
<b>ZOO III – Bovinocultura de leite e apicultura</b>			
1. Manutenção de um plantel de 15 animais dentre os quais 9 matrizes esperando obter uma produção de 23000 litros de leite integral e 1000 kg de carne bovina	Produção de 23.650 litros de leite e 340 kg de carne bovina	100%	
<b>AGRI I – Olericultura, jardinagem e plantas medicinais</b>			
1. Implantar e manter projetos de espécies oleráceas observando métodos de propagação, controle fitossanitário e tratamentos culturais necessários objetivando alcançar os seguintes resultados: Alface – chicória: 4000 pés Tomate – 500 kg Repolho – 500 kg Chuchu – 500 kg Condimentos – 1000 molhos Cenoura – 200 kg Beterraba – 400 kg Couve-flor e couve brócoli – 500 kg  Rúcula e almeirão – 900 molhos Pimentão – 300 kg Pepino – 150 kg Milho verde – 700 espigas	Produção de:  Alface – chicória: 4732 pés Tomate – 746 kg Repolho – 1028 kg Chuchu – 779 kg Condimentos – 2.213 molhos Cenoura – 838 kg Beterraba – 666 kg Couve-flor – 476 cabeças Couve brócoli – 1057 molhos Rúcula e almeirão – 1180 molhos Pimentão – 135 kg Pepino – 21 kg Milho verde – 210 espigas		

	Epinafre – 524 molhos Abóbora – 130 kg Moranga – 47,6 kg Abobrinha italiana – 728 kg Rabanete – 100 kg Couve folha – 45 molhos		
2. Manutenção geral do jardim	Formação dos contornos de áreas cultivadas	100%	
3. Produção de 5000 mudas de espécies anuais, 1000 vivazes e 150 espécies perenes ou semi-perenes, objetivando o uso de projetos de jardinagem e paisagismo da escola	Produção de: Mudas de espécies anuais – 1885 Mudas de vivazes – 3020 Mudas de perenes – 341	100%	
4. Produção de 150 mudas de porta enxertos de roseiras	Porta enxertos produzidos	100%	
<b>AGRI II - Culturas regionais</b>			
1. Implantar e manter as espécies objetivando produzir: feijão, milho pipoca, mandioca, batata doce, milho silagem, milho grão, cebola e alho	Produção de: Feijão – 285 kg Milho pipoca – 40 kg Mandioca – 762 kg Batata doce – 85 kg Milho silagem – 55 toneladas Milho grão – 1802 kg Cebola – 218,5 kg Girassol para silagem – 2 toneladas Sorgo – 2,4 toneladas Pasto – 8,95 toneladas	100%	
<b>AGRI III – Fruticultura</b>			
1. Manutenção e ou reposição de espécies objetivando o desenvolvimento de aulas práticas e atingir as seguintes produções: Pêssego: 3000 kg Caqui: 1500 kg Citrus em geral: 1500 kg Kiwi: 300 kg Uva: 500 kg Figo: 200 kg Mudas diversas	Produção de: Pêssego: 623 kg Bergamota comum: 145 kg Bergamota ponkam – 60 kg Uva – 110 kg Kiwi – 180 kg Figo – 43 Laranja do céu – 80 kg	50%	Deficiência na execução das atividades necessárias para manutenção do projeto

<b>Viticultura</b>			
1. Manutenção do projeto de viticultura através do controle cultural e fitossanitário, tendo em vista a obtenção de 5 toneladas de uvas viníferas	Produção de: Uva cultivar egiodolo – 739 kg Merlot – 286 kg Cabernet sauvignon – 1469 kg Cardonnay – 720 kg Ariloba – 425 kg Sauvignon blanc – 685 kg	90 %	
2. Renovação de 0,13 há com variedade cabernet sauvignon			
3. Implantação de um viveiro de porta-enxerto, por estaquia, visando a obtenção de 1000 mudas	Projeto implantado	100%	
4. Enxertia de 700 mudas oriundas do plantio de estacas do ano anterior	Produção de 500 mudas de videiras	100%	
5. Manutenção de um viveiro de matrizes de porta-enxertos visando a coleta de 1000 estacas/ano	Projeto realizado		
6. Preparo do solo para implantação de um projeto de viticultura na condução de espaldeira com mudas próprias, totalizando 0,11 há	Projeto reprogramado para 2002		
<b>Agroindústria</b>			
1. Produção de pães de 50 g, embutidos e defumados, conservas salgadas, doce de leite, doce de frutas/geléias, banha, toresmo, queijo, pimentão em conserva, salame milanês, iogurte	Foram produzidos: Pães de 50 g – 150.280 un Cuca de 50 g – 1675 un Ambrosia – 21 kg Chimia de pêssego – 108,1 kg Salame milanês – 31 kg Doce de leite – 1.136,5 kg Banha – 779,4 kg Toresmo – 90 kg Queijo minas frescal – 162 kg Rapadura de leite – 48 kg Doce de abóbora – 336,5 kg Picles em vidro – 3 un	80%	Dificuldades na aquisição de alguns materiais e/ou falta da professora responsável
<b>Enologia</b>			
1. Desenvolvimento do projeto VITAE, objetivando a produção de 1500 litros de espumante e desenvolvimento de práticas educativas visando a produção de vinhos merlot, isabel e riesling	Produção de vinhos: Cabernet Sauvignon – 480 litros; Merlot – 3.624,5 litros; Isabel – 11.085 litros;	80%	Algumas dificuldades encontradas com máquinas novas na hora da instalação

	Chardonnay – 3.516,62 litros Riesling Itálico – 27.922,25 litros Sauvignon Blanc – 8.000 litros Semillon – 26.500 litros Chardonnau/Riesling – 193,20 litros Branco/vinífera – 5 garrafas Espumante brut – 97,5 litros Brandy – 71,25 litros		
2. Manutenção geral das instalações da cantina de vinificação incluindo limpeza, pintura e recuperação de pisos e equipamentos	Projeto realizado inclusive com melhoria significativa na área ajardinada na cantina de vinificação	100%	
<b>Mecanização</b>			
Desenvolvimento de práticas educativas de produção	Realizadas as práticas educativas de preparo de solo, roçadas, tratamento fitossanitário, distribuição de adubo, plantio, colheita e transporte da produção	100%	
<b>Outros projetos</b>			
1. Desenvolvimento de projetos em parceria com a Gerdau Produtos Agropecuários	Projeto em andamento, foi realizado no dia 21/10/2001 dia de campo “Construção de Cerca”, com a participação de alunos e comunidade		
2. Desenvolvimento de projetos em parceria com indústrias de fabricação de rações para peixes, aves e outros animais	Projeto desenvolvido com a Cooperativa Languirú de Estrela, objetivando testar o desempenho de carpas com rações fareladas Projeto desenvolvido com as empresas Altech do Brasil de Curitiba e Rio Deserto de Criciúma, com o objetivo de testar produto anti-micotoxinas	100%	
3. Projeto de integração EAFPJK e empresas CHESSMOLD Brasil e Indústria de Máquinas Schiffli Ltda de Erechim	Projeto em que a Escola repassou conhecimentos sobre a alimentação animal através de palestras num encontro técnico em Concórdia, recebendo em troca um misturador de rações que passou a fazer parte do patrimônio desta escola	100%	
4. Projeto “Implantação de horta caseira “ em escolas de ensino fundamental	Projeto desenvolvido de agosto a novembro de 2001 através de alunos monitores na escola de ensino fundamental Rui Barbosa envolvendo 48 alunos	100%	

5. Projeto “Ensino de Agroindústria” para alunos dos CEACRI’S de Bento Gonçalves	Foram envolvidos neste projeto 2 CEACRI’s, totalizando 20 alunos com 20 horas/atividade por participante	100%	
6. Projeto de Proteção Ambiental em parceria com a comunidade	Participação em trabalhos para programação de atividades de proteção ambiental juntamente com outros órgãos municipais, objetivando a qualidade da água	100%	
7. Projeto dia de campo “Cultura do Milho”	Projeto em parceria com a EMBRAPA trigo de Passo Fundo sobre cultivares de milho. Foram envolvidos alunos da escola e produtores da região	100%	
8. Projeto dia de campo “Milho Plantio Direto e Girassol – Cultivares para Silagem e Grãos	Projeto desenvolvido em parceria com a Daw Agrosiencas e Máquinas Sphiel envolvendo alunos da Escola e produtores da região	100%	
9 – Projeto “Alimentação Saudável” em parceria com as paróquias de Bento Gonçalves, Secretarias Municipais da Saúde e Meio Ambiente, EMATER	Projeto envolvendo 120 participantes da comunidade, totalizando 50 horas de atividades por pessoa	100%	
10 – Projeto “Bolsa Trabalho”	Projeto envolvendo alunos que desenvolveram atividades nas UEP’s	100%	
<b>2.2. Coordenadoria Geral de Assistência ao Educando</b>			
1. Troca de janelas, armários, camas e cortinas do alojamento	Janelas, portas e cortinas trocadas	70%	Falta de recursos orçamentários
2. Pintura interna e externa da residência dos alunos	Pintura interna efetuada	50%	Falta de recursos orçamentários
3. Jatear e pintar as máquinas da lavanderia	-	0%	Falta de recursos orçamentários
4. Reforma da rede elétrica do alojamento	Reatores e lâmpadas trocados	50%	Falta de recursos orçamentários
5. Melhoria do local da semi-residência e externato	Foi efetuada a pintura e a colocação de armários	50%	Falta de recursos orçamentários
6. Troca das mesas do refeitório	-	0%	Falta de recursos orçamentários
7. Instalar computador e impressora no CAE e CGAE	-	0%	Falta de recursos orçamentários
8. Comprar lavadora de roupa 6 kg para lavanderia	-	0%	Falta de recursos orçamentários
9. Projeto anti-drogas	Foi colocado em prática o projeto de “Valorização A Vida”	70%	Falta de interesse por parte da família
10. Confeção de carteirinhas para alunos residentes, semi internos e externos	As carterinhas foram confeccionadas	100%	
11. Intercâmbio com os pais, notificando-os da vida curricular dos filhos, observando a disciplina, assiduidade, e rendimento	Intercâmbio realizado	90%	

12. Apoio ao GETAE, CTG e Cooperativa dos alunos		80%	
13. Acompanhamento e apoio a bolsa trabalho para estudantes carentes		100%	
14. Troca da máquina de lavar louça da cozinha, aquisição de máquina para fazer massas, liquidificador e batedeira industrial	-	0%	Falta de recursos orçamentários
15. Melhoria dos tanques e rede hidráulica da cozinha		50%	Falta de recursos orçamentários
16. Instalação de uma coifa para fritadeira de batata e bifeira	-	0%	Falta de recursos orçamentários
17. Compra de máquina industrial para cortar legumes	-	0%	Falta de recursos orçamentários
18. Término da instalação do forno elétrico	-	0%	Falta de recursos orçamentários
19. Compra de estufa para esterilização de material da enfermaria e mesa ou carro para curativos	-	0%	Falta de recursos orçamentários
20. Colocação de tanques para lavar roupa, na residência dos alunos	Os tanques foram devidamente instalados	100%	-
21. Instalação de água quente na lavanderia	-	0%	Falta de recursos orçamentários
22. Compra e controle do material da banda		50%	Falta de recursos orçamentários
23. Instalação de bebedouros no alojamento dos alunos	-	0%	Falta de recursos orçamentários
24. Manutenção das quadras de areia	Foi realizado no decorrer do ano a manutenção das quadras de areia	100%	
<b>2.3. Coordenadoria Geral de Ensino</b>			
1. Reuniões pedagógicas para avaliação e acompanhamento dos novos currículos dos cursos técnicos	Foram feitas reuniões devidamente registradas, com presença de todos os professores	100%	
2. Adaptação dos registros e históricos escolares a partir da reforma do ensino médio e ensino técnico	Foram elaborados os novos modelos de registros e históricos de acordo com a nova proposta de avaliação por parecer	100%	
3. Organização da Semana de Valorização da Vida	Foi efetuada a semana pedagógica de valorização da vida com a presença de todos os alunos, funcionários e do palestrante Sr. Selmiro	100%	
4. Organização da Semana Pedagógica 2002	A semana pedagógica atingiu o objetivo de atualizar os professores quanto a epistemologia e metodologia de ensino	100%	
5. Distribuição de módulos e disciplinas entre os professores do Ensino Médio e do Ensino Técnico	A distribuição de disciplinas e módulos entre professores ocorreu de forma tranquila	100%	
6. Organização do Exame de Seleção 2002	Exame de seleção para novos alunos efetuado no dia 15/12/2001, sendo que a totalidade das vagas oferecidas foram preenchidas	100%	

<b>2.3.1. Coordenadoria de Supervisão Pedagógica – CSP</b>			
1. Distribuição das salas de aula em suas respectivas turmas de alunos	Todas as turmas foram contempladas .	100%	
2. Elaboração do horário de aulas do ano letivo	O horário foi distribuído levando-se em consideração as necessidades dos cursos e dos professores.	100%	
3. Digitação e distribuição do horário escolar	O horário foi digitado e distribuído para os principais setores da escola e devidamente reformulado quando necessária substituição de professores.	100%	
4. Análise dos pedidos de adaptação e aproveitamento de estudos	Todos os pedidos foram analisados	100%	
5. Reposição de materiais necessários aos professores durante o ano letivo	Os materiais foram repostos dentro das possibilidades.	90%	Falta de alguns materiais
6. Tomar providências para assegurar boas condições físicas das salas de aula e laboratórios	As salas de aula encontram-se em condições.	98%	Poderiam melhorar se houvessem maiores recursos financeiros
7. Organização das provas e atividades letivas previstas aos Sábados	Os sábados letivos foram devidamente organizados.	100%	
8. Providências para assegurar o atendimento de alunos quando da falta de professores	Remanejamento de professores no turno e orientações de trabalhos em sala de aula.	80%	O objetivo não foi alcançado plenamente devido à pouca disponibilidade de troca de horário dos professores.
9. Recolhimento e verificação semestral de todos os diários de classe	Todas as correções e orientações necessárias foram efetivadas.	100%	
10. Acompanhamento de alunos com avaliações atrasadas	As avaliações foram marcadas e realizadas.	100%	
11. Organização e elaboração de materiais necessários aos conselhos de classe.	Os conselhos de classe foram realizados com êxito.	100%	
12. Acompanhamento da elaboração dos pareceres individuais dos alunos	A nova forma de avaliação utilizada foi aprovada tanto pelos professores, quanto pelos pais e alunos.	100%	
13. Controle do uso da sala de estudos	A sala propiciou novas dinâmicas de aula, sendo bem utilizada.	100%	
14. Confeção de materiais para ornamentação de murais	Os murais foram ornamentados de forma criativa.	100%	
15. Organização, realização, elaboração e digitação de provas e materiais necessários para o Processo Seletivo Agosto / 2001.	O Processo Seletivo foi realizado com êxito.	100%	As provas foram também aplicadas em Lagoa Grande, Pernambuco.

<b>2.3.1.1. Seção de Registros Escolares</b>			
1. Divulgação resultados e matrículas referentes ao exame de seleção 2001 (1ªs séries)	Foram divulgados os resultados do exame dos candidatos aos cursos oferecidos para a 1ª série e realizadas as matrículas para ingresso no ano letivo	100%	
2. Elaboração de Diários de Classe e montagem das turmas	Os diários de classe foram elaborados com as turmas devidamente montadas	100%	
3. Elaboração de certificados de Qualificação	Os certificados foram elaborados	100%	
4. Elaboração e registros de diplomas	Foram elaborados os diplomas e registrados em livro próprio	100%	
5. Elaboração de atas finais de resultados	Atas elaboradas	100%	
6. Preparação dos Diários de Classe	Foram preparados os diários de classe	100%	
7. Registro de médias e relatórios de notas	Foram registradas as médias e emitido relatório de notas	100%	
8. Preparativos para as cerimônias de colação de grau	Foram realizados os preparativos para as cerimônias de colação de grau dos cursos técnicos, técnico pós-médio e tecnológico	100%	
9. Expedição de documentos de alunos e egressos	Foram expedidos documentos diversos de alunos e egressos	100%	
10. Relatórios diversos	Foram realizadas diversas pesquisas para relatório	100%	
11. Divulgação do exame de seleção pós-médio - agosto	Resultado divulgado	100%	
12. Divulgação do exame de seleção 2002	Foi realizado trabalho de divulgação do exame	100%	
13. Inscrição do exame de seleção 2002	Foram feitas as inscrições do exame de seleção	100%	
14. Divulgação de resultados referente ao ano letivo 2001	Os resultados foram divulgados	100%	
15. Rematrículas para o ano letivo de 2002	Rematrículas realizadas	100%	
16. Colaboração em outras atividades da Escola	Foram realizadas outras atividades em colaboração com outros setores da escola, tais como: incineração de documentos do arquivo morto, inventário, entre outros	100%	
<b>2.4. Coordenadoria de Integração Escola-Comunidade – CIEC</b>			
1. Emissão de certificados a palestrantes, estagiários, participantes de seminários e de cursos de qualificação	Foram emitidos e registrados 909 certificados	100 %	-
2. Convênios com as prefeituras municipais elaborando a documentação para Prefeituras de procedência dos alunos matriculados nos cursos oferecidos pela Escola	Foram encaminhados pedidos a 80 Prefeituras e somente 7 firmaram convênio, representando apenas 8,75 % do solicitado	9 %	Algumas Prefeituras não se manifestam e outras alegam não ter recursos para esta finalidade

3. Realização de convênios e cadastramento dos mesmos, encaminhando do formulário “Ficha de Cadastro” para as empresas e propriedades de áreas afins aos cursos da escola para a realização de estágios e microestágios	No primeiro semestre de 2001, contatamos com as empresas que há tempo não estavam oferecendo estágio, visando uma atualização do cadastro. Como resultado, contamos com 395 empresas distribuídas nas seguintes áreas: - Agroindústria: 29 - Agropecuária: 214 - Enologia: 68 - Informática: <u>84</u> 395	100 %	Algumas empresas desapareceram e outras novas surgiram
4. Empregabilidade – divulgar e encaminhar alunos e ex-alunos para o preenchimento de vagas quando surgem ofertas de emprego ou serviços na comunidade	Notamos um aumento nas ofertas de emprego, tanto na área de agropecuária quanto de enologia. Porém, em alguns casos, não apresentam um perfil esperado ou os benefícios propostos não atraem os técnicos ou tecnólogos.	98 %	O técnico ainda não está sendo muito valorizado.
5. Encontro de egressos – apoiar a diretoria da Associação de Ex-alunos para a realização do evento	Foram encaminhados 472 convites e compareceram ao encontro 118 convidados, representando 25 % dos convites enviados.	100 %	Sugeriram que sejam feitos encontros por turmas de formandos de cada ano específico.
6. Elaborar toda documentação dos estágios para encaminhamento dos alunos às empresas e/ou propriedades de áreas afins aos cursos e manter um controle passo-a-passo de cada alunos dos cursos técnicos	Foram 76 empresas que ofereceram estágio em 2001 aos formandos 2000. a) Agropecuária: 53 estagiários, distribuídos em 43 empresas em 33 municípios; b) Enologia: 20 estagiários, distribuídos em 12 empresas em 03 municípios; c) Processamento de Dados: 21 estagiários, distribuídos em 21 empresas em 7 municípios e d) Informática / PM: 6 estagiários, distribuídos em 4 empresas, em 2 municípios.	99 %	Não foi dada um continuidade quanto às observações relatadas pelos estagiários, empresários e professores para um melhor aproveitamento no estágio.
7. Elaborar toda documentação dos microestágios para encaminhamento dos alunos às empresas e/ou propriedades de áreas afins aos cursos e manter um controle passo-a-passo de cada alunos dos cursos técnicos	Foram 83 empresas que ofereceram microestágios em 2001: a) Agropecuária: 54 estagiários, em 41 empresas, em 32 municípios; b) Enologia: 30 estagiários, em 3 empresas, em 2 municípios; c) Informática: 26 estagiários, em 20 empresas, em 6 municípios;	100 %	-

	d) Agropecuária/PM: 18 estagiários, em 17 empresas, em 12 municípios; e) Enologia/PM: 15 estagiários, em 2 empresas em um município		
8. Agendar palestras técnicas conforme programação do professor, reservar sala e recursos audio-visuais, encaminhar ofício-convite, emitir certificado e providenciar brinde aos palestrantes	Foram proferidas 47 palestras por 51 palestrantes e 1.967 participantes.	100 %	-
9. Projeto egresso – acompanhar os egressos através da atualização de informações periódicas sobre sua localização no mercado de trabalho, de seis em seis meses	Atualizamos as informações sobre a localização dos egressos dos cursos técnicos no mês de agosto/2001 e do curso superior no mês de setembro/2001.	100 %	-
10. Agendar e recepcionar visitantes interessados em conhecer a escola e os respectivos cursos	Visitaram nossa Escola 486 visitantes, assim distribuídos: a) Alunos do Ensino Fundamental: 90 b) Alunos do Ensino Médio/Técnico: 278 c) Alunos do Ensino Superior: 53 d) Outros: 65	100 %	-
11. Relacionar as visitas técnicas programadas por professor da área técnica; agendar as visitas de acordo com a programação; confirmar as visitas e manter controle dos contatos e elaborar a respectiva documentação relacionada com a visita; manter o controle sobre os relatórios da visitas técnicas	Foram realizadas: a) Visitas por turma: 106 b) Viagens com ônibus da Escola: 66 c) Viagens com carro próprio, a pé ou por conta dos alunos: 17 d) Viagens c/ônibus contratado pela Escola: 3 e) Viagens com mais de uma turma: 20 f) Viagens de um turno: 56 g) Viagens de um dia: 24 h) Viagens de mais de um dia: 6	100 %	-
<b>Biblioteca</b>			
1. Preservação da memória da escola através do arquivamento de recortes de jornal	Foram arquivados 18 recortes	100%	
2. Aquisição de livros	Foram adquiridos 70 livros e recebemos 105 exemplares por doação	100%	
3. Restaurar os livros	Foram restaurados 380 livros	100%	
4. Assinatura de periódicos	Foram assinados 10 periódicos e 16 assinaturas recebemos como doação	100%	

5. Realização do registro, carimbagem e preparo para empréstimo dos exemplares recebidos	Foram devidamente registrados, carimbados e preparados para empréstimo todos os exemplares recebidos	100%	
6. Atendimento a consultas e empréstimos	Foram efetuadas 37.870 consultas e 20.160 empréstimos	100%	
7. Realizar atividades de rotina da biblioteca, tais como ordenação diária das estantes, atendimento à correspondência e outras	Todas as atividades foram executadas	100%	
8. Elaboração de quadros murais com notícias variadas, durante o ano letivo	Foram expostas notícias variadas durante todo o ano	100%	
<b>Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia</b>			
1. Estruturação acadêmica do corpo docente, discente e técnico-administrativo	Mantidos e atualizados os arquivos ativos de todas as turmas, bem como os registros relativos à administração.	100%	
2. Processo Seletivo 2001 2.1 Orientação para aplicadores, fiscais e pessoal de apoio 2.2 Aplicação das provas (28/01/2001) 2.3 Correção das provas (29/01 a 02/02/2001) 2.4 Divulgação da classificação dos candidatos 2.5 Elaboração dos Boletins de Desempenho 2.6 Matrícula dos classificados (25 vagas) Primeira chamada – 28/02 Segunda chamada – 02/03 Terceira chamada – 06/03	Todas as etapas foram realizadas.	100%	
3. Ajustamento de matrícula (28/02)	Conforme previsto	100%	
4. Início das aulas (28/02)	Previsão concretizada	100%	
5. Montagem dos processos de pedido de aproveitamento de estudos	8 processos	100%	
6. Participação dos alunos e professores do Curso Superior em: congressos, seminários, concursos, encontros, palestras, cursos, visitas técnicas com o objetivo de aprimorar conhecimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- VIII Congresso Latino Americano de Viticultura y Enologia - Montevideo/Uruguay</li> <li>- Congresso Brasileiro de Viticultura (FEAVIN)</li> <li>- Semana Pedagógica – Avaliação por competência EAFPJK, de Bento Gonçalves</li> <li>- Semana de Letras na UCS</li> <li>- Encontros promovidos pelo IBRAVIN, Sindicatos Rurais, EMATER e outros</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cursos de Degustação - X Avaliação Nacional de Vinhos</li> <li>- Estágio de formação em agro-alimentaire fruit et légumes – Toulouse-França</li> </ul>		
<p>7. Projetos</p> <p>7.1 Elaboração de vinagres</p> <p>7.2 Elaboração de espumantes pelo método “Charmat e Champenoise”</p> <p>7.3 Extensão em Marketing aplicado à Gestão Agroindustrial</p> <p>7.4 Extensão em Microbiologia aplicado à indústria vinícola</p> <p>7.5 Cantina (meio estágio de alunos não egressos do Técnico em Enologia)</p>	<p>Teve a participação de duas acadêmicas do Curso</p> <p>Não houve participação no projeto proposto</p> <p>Realizado com 32 egressos inscritos</p> <p>Realizado com 21 egressos inscritos</p>	<p>100%</p> <p>100%</p>	
<p>8. Estágios</p> <p>8.1 Orientações gerais para estagiários da turma 99/1 (Coord. de estágio)</p> <p>8.2 Orientação individual aos estagiários (pelos orientadores das turmas 98/1 e 99/1)</p> <p>8.3 Apresentação dos trabalhos de conclusão de estágio</p> <p>8.4 Encaminhamento para chefia de gabinete dos alunos interessados em estágio do exterior</p> <p>8.5 Estágio na França de um professor de Enologia (março/abril)</p> <p>8.6 Estágio na França de alunos do Curso Superior (setembro/outubro)</p>	<p>Conforme previsto</p> <p>Conforme previsto</p> <p>14 estagiários apresentaram dos 15 previstos</p> <p>Realizado</p> <p>Realizado</p> <p>Um aluno (dos 13 inscritos)</p>	<p>100%</p> <p>100%</p> <p>82%</p> <p>100%</p> <p>100%</p> <p>7%</p>	
<p>9. Formatura da turma 98/1 (27/10/2001)</p> <p>9.1 Revisão da documentação de cada formando</p> <p>9.1 Elaboração dos históricos escolares da turma 98/1</p> <p>9.3 Registro em ata da conclusão do curso</p> <p>9.4 Organização dos documentos individuais para registro do Diploma pela UFRGS</p> <p>9.5 Preenchimento dos Diplomas</p> <p>9.6 Organização da Sessão Solene de Formatura</p>	<p>Todas as etapas foram realizadas para a formatura dos 13 formandos que teve alteração de data para 01/12/2001</p>	<p>100%</p>	
<p>10. Reuniões de estudo: legislação/ tecnólogos</p>	<p>As reuniões previstas foram realizadas</p>	<p>100%</p>	
<p>11. Organização do Processo de Pedido de Renovação do Reconhecimento do Curso</p>	<p>Todas as etapas foram realizadas</p>	<p>100%</p>	

<p>12. Processo Seletivo</p> <p>12.1 Organização do Processo Seletivo 2002 pela Comissão designada pela Direção Geral</p> <p>12.1.1 Inscrições de candidatos (19/11 a 07/12/2001)</p> <p>12.1.2 Organização das listagens dos inscritos</p> <p>12.1.3 Elaboração do Manual do Candidato</p> <p>12.1.4 Elaboração das provas para o Processo Seletivo 2002</p> <p>12.1.5 Multiplicação das provas</p> <p>12.1.6 Divisão das provas segundo o nº de salas para a aplicação das mesmas</p> <p>12.1.7 Guarda em um lugar Seguro do material para o Processo Seletivo</p>	<p>Todas as etapas foram realizadas. Foram 215 inscritos; 8,6 candidatos por vaga; candidatos de 6 Estados do Brasil e um candidato da República Oriental del Uruguay. 57 cidades do Rio Grande do Sul</p>	<p>100%</p>	
--	--	-------------	--

### 3.3. INDICADORES DE GESTÃO

#### 3.3.1. Manutenção da Instituição de acordo com o Orçamento Recebido

<b>1 – MANUTENÇÃO</b>	<b>R\$ 5.927.123,59</b>	<b>VARIAÇÃO 2000/2001</b>
Pessoal	R\$ 4.764.009,33	15,93%
Custeio	R\$ 1.121.494,26	(4,37%)
Diárias	R\$ 41.620,00	12,63%
<b>2 – RECURSOS FÍSICOS</b>	<b>R\$ 59.981,29</b>	<b>VARIAÇÃO 2000/2001</b>
Obras	R\$ 31.528,00	119,92%
Material Permanente	R\$ 28.453,29	166,82%
<b>3 – RECEITAS PRÓPRIAS</b>	<b>R\$ 278.809,41</b>	<b>VARIAÇÃO 2000/2001</b>
Taxa de Ocupação Imóveis	R\$ 1.641,84	0,00%
Outras Receitas Industrialização	R\$ 81.053,83	(62,15%)
Serviços Administrativos	R\$ 73.784,91	(30,20%)
Serviços Educacionais	R\$ 19.742,40	83,08%
Serviços Hospedagem e Alimentação	R\$ 91.473,73	23,02%
Receitas de Produção Vegetal	R\$ 1.112,70	297,25%
Receita de Produção Animal	R\$ 10.000,00	25,64%

#### Comentários:

No item Manutenção – Diárias, houve um aumento de 12,63% em relação ao ano 2000. O incremento de novos cursos na Escola, exigiu maior divulgação na área de geo- abrangência da Escola.

Outro fator foi a metodologia de supervisionamento de estágio implantado pela Instituição, exigindo um trabalho *in loco* de servidores.

No item 3, “Receitas Próprias”, houve um decréscimo de 32,79% no total arrecadado em relação ao ano 2000.

No caso de Outras Receitas de Industrialização o decréscimo foi de 62,15%. Este fato ocorreu devido a baixa nas vendas de produtos vinícolas, em especial vinhos brancos.

Salientamos que houve uma deficiência na demanda de mercado em todo o setor vitivinícola.

Outro fator importante foi a implantação de novos equipamentos (PROEP) na cantina de vinificação atrasando os processos de engarrafamento e terminação do produto.

Com relação aos Serviços Administrativos o decréscimo foi de 30,20%. No ano de 2000 a Escola recebeu R\$ 30.000,00 (trinta mil reais) oriundos do FAT – Fundo de Amparo ao Trabalhador, referente ao Centro de Gastronomia.

No entanto, salientamos que em 2001 houve um aumento na arrecadação com Cursos de Pós-graduação, convênio firmado entre a EAFPJK/APROC (Atividades e Projetos Didáticos Catarinense Ltda.)/UNIVILLE na proporção de R\$ 36.000,00 (trinta e seis mil reais) para R\$ 49.000,00 (quarenta e nove mil reais).

No item Serviços Educacionais, houve um aumento de 83,08%, devido a um elevado número de candidatos que se inscreveram no vestibular e exame de seleção, durante o ano de 2001.

Nos itens Receitas de Produção Vegetal e Animal, salientamos a eficácia do setor produtivo da Agropecuária que consubstanciam as refeições para um número crescente de alunos, em relação a anos anteriores

### 3.3.2. Relação dos Convênios/Acordos firmados – Ano 2001

Convênio	Objeto
- Acordo de Cooperação e Transferência de Material com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária	Entrega pela EMBRAPA de sementes para o fim específico de realização de ensaios de pesquisa e/ou instalação de unidades de observações/demonstrações no município de Tuiuty
- Convênio celebrado com a empresa Vinícola Valmarino Ltda.	Vinificação de 10.000 kg de uva tipo Chardonnay, visando propiciar aos alunos da Escola Agrotécnica vivenciarem todo o processo que esse trabalho determina
- Termo de Cooperação Técnica com a Prefeitura Municipal de Lagoa Grande – PE	Possibilitar a seleção de alunos para o Curso Técnico em Enologia – na modalidade Pós-Médio – oferecido pela EAFPJK, que se inscreveram no Município de Lagoa Grande – PE
- Acordo de Cooperação Técnica celebrado com a Prefeitura Municipal de Bituruna – PR	Implementação de ações no sentido de desenvolver troca de experiências no âmbito da viticultura e enologia
- Acordo de Cooperação Técnica celebrado com a Prefeitura Municipal de Pinheiro Machado – RS	Implementação de ações no sentido de desenvolver troca de experiências no âmbito da viticultura e enologia
- Acordo de Cooperação Técnica celebrado com a Prefeitura Municipal de Sobradinho – RS	Implementação de ações no sentido de desenvolver troca de experiências no âmbito da viticultura e enologia
- Acordo de Cooperação Técnica celebrado com o Centro Federal de Educação Tecnológica – CEFET de Petrolina – PE	Implementação de ações no sentido de desenvolver troca de experiências no âmbito da viticultura e enologia
- Convênio com a Fundação Universidade do Estado de Santa Catarina	Possibilitar um programa de cooperação técnico-científica mútua e cultural no campo do ensino, da pesquisa e da extensão, visando a geração e difusão de conhecimentos, técnicas e práticas na área de abrangência das instituições conveniadas
Convênio com o Instituto Superior de Educação e Pós-Graduação do Brasil	Tem por objetivo a cooperação científica e tecnológica para objetos de ensino, pesquisa e extensão, Cursos de Pós-Graduação “Lato e/ou Stricto Sensu”, bem como em outros serviços no âmbito de abrangência da EAFPJK e do ISEPG
Convênio de colaboração firmado com a Prefeitura Municipal de Bento Gonçalves	O objetivo é a mútua cooperação entre as partes convenientes, visando o desenvolvimento social, cognitivo e afetivo das crianças e adolescentes.
Protocolo de intenções	Promover a integração Escola-Empresa, dentro da competência de cada uma das partes e de seu caráter jurídico-administrativo

### 3.3.3. Relação entre Custos, Insumos e Produtos Relativos à Escola

PROJETO	PRODUÇÃO	RECEITA (R\$)	DESPESA (R\$)	SALDO (R\$)
Agricultura I	Hortaliça pé – 4.732 Hortaliça kg – 5.657 Hortaliça molho – 5.019 Hortaliça un – 476 Hortaliça espiga – 210 Mudas de flores – 5.246	11.904,55	2.949,55	8.954,98
Agricultura II	Culturas diversas – 3.192,50 kg Milho/sorgo/girassol/silagem – 68,35 toneladas	2.776,80	931,69	1.845,11
Agricultura III	Frutas diversas – 1.241 kg	1.046,35	1.084,30	(37,95)
Agroindústria	Pães/cucas de 50 g – 151.955 Processamento – 2.712,50	28.996,15	16.633,79	12.362,36
Zoo I	Carnes diversas – 8.058 kg Ovos – 12.891,5 dúzias	12.884,20 12.119,20	31.073,42	(6.070,02)
Zoo II	Carnes diversas – 10.510,00	21.969,40	24.549,71	(2.580,31)
Zoo III	Carne – 340 kg Leite – 23.650 litros	14.698,40	8.093,94	6.604,46
Viticultura	Uva – 4.324 kg	3.675,60	2.065,61	1.609,99
Cantina de Vinificação	Riesling itálico – 1.602 garrafas Chardonnay – 1.035 garrafas Merlot – 3.555 garrafas Cabernet Sauvignon – 645 garrafas Espumante – 130 garrafas Brandy – 100 garrafas Niágara – 171 garrações de 4 litros Isabel – 2.230 garrações de 4 litros Semillon – 4 garrações de 4 litros Riesling/chardonnay – 77 garrações de 2 litros Sauvignon Blanc – 8000 litros Merlot – 1000 litros Semillon – 26.500 litros Riesling Itálico – 26.500 litros Borra – 2000 litros Chardonnay – 2.670 litros	97.397,70	182.957,27	(85.559,57)
<b>TOTAL GERAL</b>		<b>207.468,35</b>	<b>270.339,30</b>	<b>(62.870,95)</b>

### 3.3.4. Variações Observadas em Relação ao Período Anterior

SETOR	PRODUÇÃO	RECEITA	DESPESA
Agricultura I	Hortaliça pé – 6,22% Hortaliça kg – 98,77% Hortaliça molho – 118,6% Hortaliça un – (26,66%) Hortaliça espiga – (74,07%) Mudas de flores – 7,06%	+104,41%	+ 93,54%
Agricultura II	Culturas diversas – (55,9%) Milho/sorgo/girassol/silagem – + 77,99%	- 35,46%	- 46,90%
Agricultura III	Frutas diversas – (75,69%)	- 55,78%	- 37,76%
Agroindústria	Pães/cucas de 50 g – (20,15%) Processamento – 49,82%	+ 3,8%	+ 20,10%
Zoo I	Carnes diversas – (3,63%) Ovos – (24,25%)	- 0,2%	+ 27%
Zoo II	Carnes diversas – 37,14%	+ 54,51%	+ 45,41%
Zoo III	Carne – 14,48% Leite – (10,53%)	+ 48,56%	+ 11,18%
Viticultura	Uva – (40,34%)	- 50,04%	- 2,12%
Cantina de Vinificação	Vinhos (1,3%)  OBS: em estoque Riesling Itálico – 4.152,20 Chardonnay – 4.483,75 litros Merlot – 6.612,75 litros Cabernet Sauvignon – 4.319,0 litros Espumante – 1.644 litros Isabel rosado – 2000 litros Destilado de vinho – 2950 litros Mistura vinífera – 5000 litros Isabel – 16.157,40 litros	- 40,4%	+ 38,2%

### 3.3.5. Titulação dos Docentes da Instituição – Ano 2001

Título	Docentes Quadro Permanente	Docentes Substitutos
Graduação	04	03
Especialização	16	01
Aperfeiçoamento	03	01
Mestre	09	07
Doutorado	-	01
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>13</b>

Encontram-se afastados dois docentes para curso de Pós-Graduação, 01 a

nível de Mestrado e 01 a nível de Doutorado

### 3.3.6. Relação de Matrícula efetuadas

#### EDUCAÇÃO PROFISSIONAL (Concomitante com o Ensino Médio)

	ANO 2000	ANO 2001
- Técnico em Agropecuária	167	99
- Téc. Agropecuária Hab. Agricultura	-	25
- Téc. Agropecuária Hab. Zootecnia	-	25
- Técnico em Enologia	86	86
- Téc. em Proc. Dados/Info.	46	26
<b>Total</b>	<b>299</b>	<b>261</b>

#### EDUCAÇÃO PROFISSIONAL PÓS-MÉDIO

	2000	2001
Técnico em Agropecuária	20	19
Téc. em Agropecuária Hab. Agroindústria	-	25
Técnico em Enologia	25	38
Técnico em Informática	12	25
<b>Total</b>	<b>57</b>	<b>107</b>
<b>Total Geral Ensino Profissional</b>	<b>356</b>	<b>368</b>

**ENSINO MÉDIO**

**288**

**236**

**EVASÃO EM %:**

	ANO 2000	ANO 2001
EDUC. PROF.(concomitante)	5%	5,3%
EDUC. PROF. (Pós-Médio)	23%	13,8%
ENS. MÉDIO	10%	5%

**Nº DE CANDIDATOS POR VAGA:**

	ANO 2000	ANO 2001
<b>Concomitante com o Ensino Médio:</b>		
Técnico em Agropecuária	2,94	-
Téc. Agropecuária- Hab. Agricultura	-	2,32
Téc. Agropecuária – Hab. Zootecnia	-	3
Técnico em Enologia	3,64	4,2
<b>Pós-Médio:</b>		
Técnico em Agropecuária	1,28	-
Téc. em Agropecuária - Hab. Agroindústria	-	1
Técnico em Enologia	1,48	4
Técnico em Informática	-	1,64



## **Comentários:**

### **Técnico (Concomitante com o Ensino Médio)**

Em 2001 o Curso Técnico em Agropecuária foi subdividido em habilitações: Agricultura, Zootecnia e Agroindústria, motivo pelo qual houve a diminuição, neste ano, do número de matriculados no Curso Técnico em Agropecuária (somente as segundas e terceiras séries continuaram). Os alunos que ingressaram em 2001, optaram por uma das habilitações oferecidas.

Em 2000, a turma da 3ª série do Curso Técnico em Processamento de Dados concluiu o curso, sendo a última turma, pois o referido curso mudou seu nome para Técnico em Informática, iniciado em 1999 e concluído em 2001. A partir desta data o Curso Técnico em Informática somente será oferecido na modalidade de Pós-Médio.

### **Pós-Médio:**

O número de vagas oferecidas em 2001 foi de 50% maior do que no ano de 2000, pois uma nova habilitação foi oferecida: Agroindústria – 25 vagas e a nova turma para o Curso Técnico em Enologia – 25 vagas.

### **Ensino Médio:**

Em 2000 um número expressivo de alunos concluiu a 3ª série do Ensino Médio, sem concluir o Ensino Técnico (já iniciariam o Ensino Médio na 2ª série, pois cursaram a 1ª série em outra Escola), isto explica a diminuição de alunos do Ensino Médio no ano de 2001. Outros alunos iniciaram a 3ª série em 2000 e, também em 2001, cancelaram e concluíram em cursos supletivos. Daí explica-se, também, a evasão no Ensino Médio, nestes anos.

#### **3.3.7. Relação Professor/Aluno**

A Escola Agrotécnica Federal “Presidente Juscelino Kubitschek” tem um diferencial que deve ser observado quando se trata da relação docente com discente, pois na Escola existem vários cursos em áreas diferentes. Assim sendo, em cada um há uma relação diferente.

No Curso Superior de Tecnólogo em Viticultura e Enologia, temos 107 (cento e sete) alunos para 7 (sete) professores com média de 15,28 (quinze vírgula vinte e oito) alunos para cada professor.

No Ensino Médio temos 261 (duzentos e sessenta e um) alunos para 16 (dezesesseis) professores com média de 16,31 (dezesesseis vírgula trinta e um) alunos para cada professor.

No Ensino Técnico em Enologia, área de Química, temos 124 alunos para 08 (oito) professores com média de 15,50 (quinze vírgula cinquenta) alunos para cada professor.

No Ensino Técnico em Agricultura, Zootecnia e Agroindústria, área de Agropecuária temos 193 (cento e noventa e três) alunos para 12 (doze) professores com média de 16,08 (dezesesseis vírgula zero oito) alunos para cada professor.

No Ensino Técnico em Informática, Área de Informática temos 51 (cinquenta e um) alunos para 03 (três) professores com média de 17 (dezessete) alunos para cada professor

Além desses alunos atendemos através de Convênio com a Secretaria Municipal de Educação 76 (setenta e seis) alunos na área de informática e 90 (noventa) alunos na área de agropecuária, mais especificamente na habilitação de Agroindústria.

No decorrer do ano, fizemos atendimento através de cursos de pequena duração que se desenvolveram dentro e fora da Instituição, tais como: horta comunitária, industrialização de produtos de origem animal e vegetal, empreendedorismo, cooperativismo, línguas, entre outros.

Para que possamos por em prática toda esta realidade, há a necessidade específica da participação efetiva do corpo docente, aumentando e diversificando com isso as atividades desenvolvidas pelo professor.

### **3.3.8. Relação Custo/Aluno**

#### **Memória de Cálculo Custo/Aluno 2000**

Orçamento Total	5.031.199,00
(-) Pensionistas/inativos/investimentos	(1.376.484,00)
<b>Total</b>	<b>3.654.175,00</b>
(/) Número de matrículas	954
(=) Custo anual (365 dias)	<b>3.830,93</b>
(=) Custo do aluno por dia	<b>10,49</b>

#### **Memória de Cálculo Custo/Aluno 2001**

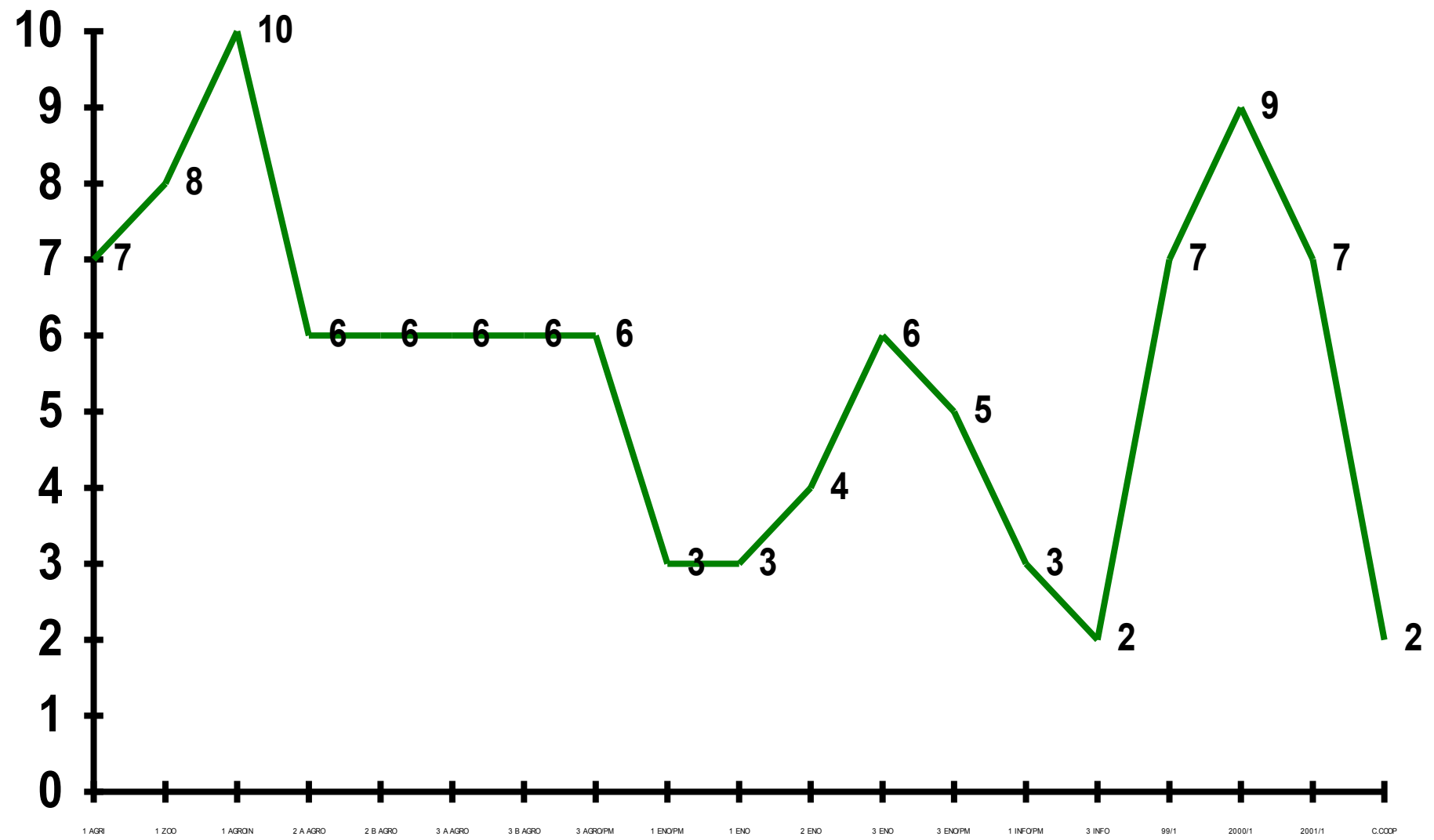
Orçamento Total	5.769.876,00
(-) Pensionistas/inativos/investimentos	(1.572.371,00)
<b>Total</b>	<b>4.197.505,00</b>
(/) Número de matrículas	1.255
(=) Custo anual (365 dias)	<b>3.344,62</b>
(=) Custo do aluno por dia	<b>9,16</b>

A diferença entre o custo aluno 2000 e 2001, está relacionado a ampliação na oferta do Curso de Agroindústria, onde houve a criação da Unidade Educativa de Produção, necessitando de outros serviços e ampliação da manutenção.

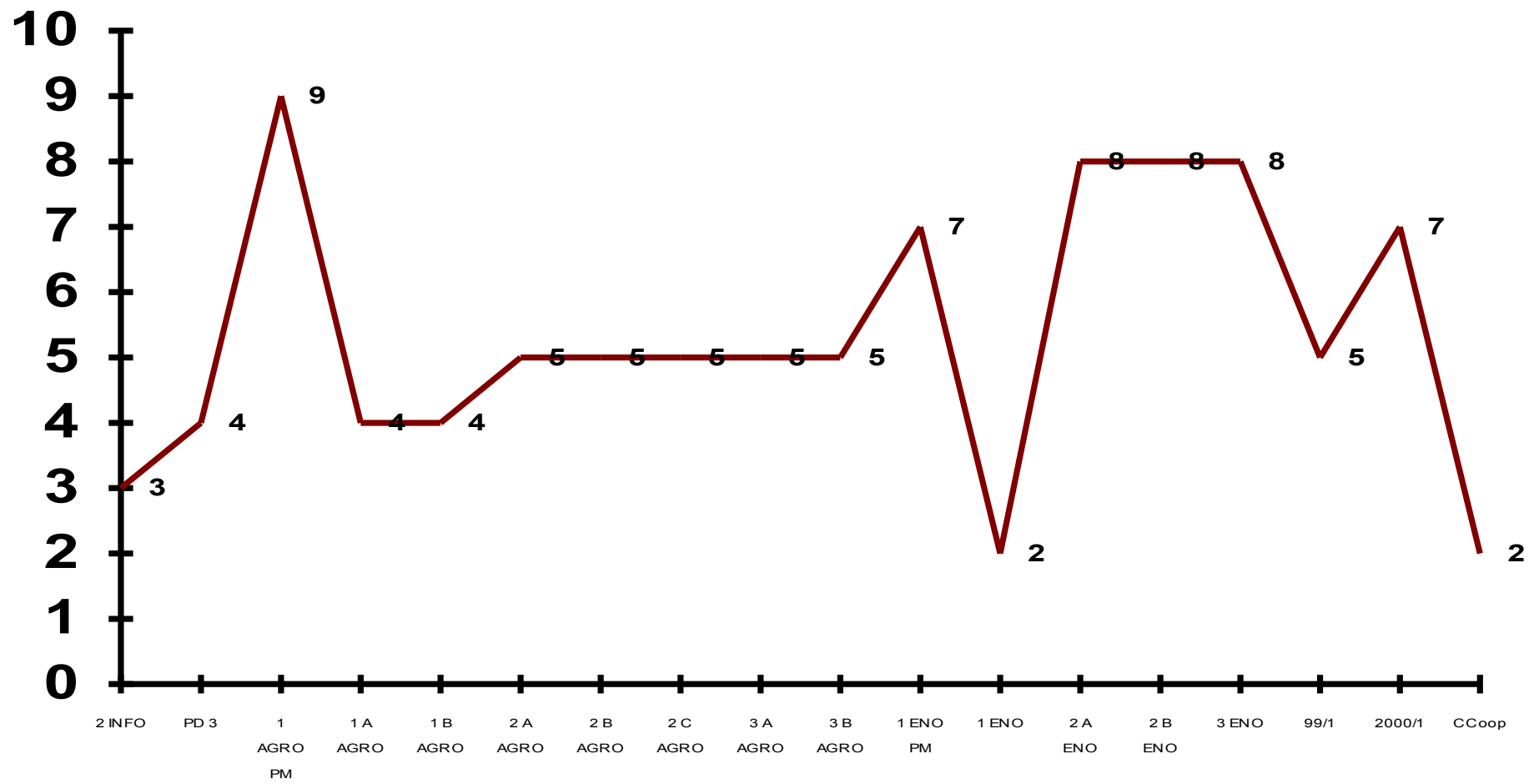
### 3.3.9. Resumo das Visitas Técnicas Cursos Técnicos, Pós-Médio e Superior – Ano 2001

TURMAS	PROGRAMADAS										REALIZADAS									
	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	TOTAL p/turma	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	TOTAL p/turma
1 AGRI	-	1	2	-	-	-	3	1	-	7	-	1	1	-	-	-	2	3	-	7
1 ZOO	-	1	2	-	-	-	3	1	-	7	-	1	1	-	-	1	2	2	1	8
1 AGROIND/PM	1	2	3	1	-	-	-	-	1	8	1	2	1	1	-	2	1	-	2	10
2 A AGRO	1	1	-	2	-	-	-	2	1	7	1	-	-	2	-	1	-	1	1	6
2 B AGRO	1	1	-	2	-	-	-	2	1	7	1	-	-	2	-	1	-	1	1	6
3 A AGRO	-	1	1	1	-	1	-	-	1	5	-	1	1	-	-	2	1	-	1	6
3 B AGRO	-	1	1	1	-	1	-	-	1	5	-	1	-	-	-	3	1	-	1	6
3 AGRO/PM	-	1	1	3	-	-	-	-	-	5	-	2	1	2	-	-	1	-	-	6
1 ENO/PM	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	1	1	1	-	3
1 ENO	-	-	-	1	-	-	-	1	-	2	-	-	-	1	-	-	2	-	-	3
2 ENO	-	1	-	-	-	-	-	1	-	2	-	-	1	-	1	-	1	-	1	4
3 ENO	-	-	1	1	-	1	-	1	1	5	-	-	1	1	1	1	-	1	1	6
3 ENO/PM	-	2	2	1	-	-	-	-	-	5	-	2	2	1	-	-	-	-	-	5
1 INFO/PM	-	-	1	1	-	1	-	-	1	4	-	-	1	1	-	-	-	-	1	3
3 INFO	-	-	1	-	-	1	-	-	1	3	-	-	1	-	-	-	-	-	1	2
99/1 – CS	-	2	3	1	1	-	-	-	-	7	-	1	4	1	1	-	-	-	-	7
2000/1 – CS	1	2	2	1	-	-	-	-	-	6	1	1	2	1	1	-	-	2	1	9
2001/1 – CS	1	-	1	-	-	-	-	-	-	2	-	1	1	-	1	-	-	2	2	7
C. COOPERATIVISMO	-	-	1	-	-	1	-	-	-	2	-	-	1	-	-	-	-	-	1	2
<b>TOTAL DE VISITAS</b>	<b>5</b>	<b>16</b>	<b>22</b>	<b>16</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>90</b>	<b>4</b>	<b>13</b>	<b>19</b>	<b>13</b>	<b>5</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>15</b>	<b>106</b>
Viagens com o ônibus da Escola	4	11	15	12	-	6	6	6	6	66	3	9	12	9	3	6	6	9	9	66
Viagens com carro próprio, ou por conta dos alunos	-	2	6	1	1	-	-	2	1	13	-	1	6	1	-	2	3	1	3	17
Viagens com ônibus contratado pela Escola	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	1	-	-	2	3
<b>TOTAL DE VIAGENS</b>	<b>4</b>	<b>13</b>	<b>21</b>	<b>13</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>80</b>	<b>3</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>86</b>
Viagens com mais de uma turma	1	3	1	3	-	-	-	1	2	11	1	3	1	3	2	3	3	3	1	20
Viagens com um turno	1	9	17	7	1	3	6	7	4	55	1	7	14	6	2	3	7	8	8	56
Viagens de um dia	3	4	3	4	-	2	-	1	2	19	2	3	3	3	1	6	-	2	4	24
Viagens de mais de um dia	-	-	1	2	-	1	-	-	1	5	-	1	1	-	-	-	2	-	2	6
<b>TOTAL DE VIAGENS</b>	<b>4</b>	<b>13</b>	<b>21</b>	<b>13</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>79</b>	<b>3</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>86</b>

VISITAS TÉCNICAS POR TURMA  
ANO 2001



VISITAS TÉCNICAS  
POR TURMA ANO



**Comentários:**

Em 2000, foram programadas 96 visitas para as 18 turmas e foram concretizadas em 100%, representando uma média de 5,3 visitas por turma.

Em relação aos turnos utilizados para a realização das visitas, foram feitas 56 viagens utilizando um turno, 14 viagens de um dia e 7 viagens de mais de um dia. No total foram realizadas 77 viagens para a visitação de 96 empresas.

Das 77 viagens, 63 foram realizadas com o ônibus da Escola, 11 com carro próprio ou a pé e 3 com ônibus contratado e, 19 viagens foram feitas com mais de uma turma.

Para o ano letivo de 2001 foram programadas 90 visitas para as 19 turmas, mas no decorrer do ano surgiram novos pedidos, que foram aprovados, e, no final, foram concretizadas 106 visitas, representando uma média de 5,5 visitas por turma, com um resultado de 100%.

Em relação aos turnos utilizados, foram realizadas 56 viagens de um turno, 24 viagens de um dia e 6 viagens de mais de um dia. No total foram realizadas 86 viagens para a visitação de 106 empresas.

Das 86 viagens, 20 delas foram feitas com mais de uma turma, onde 66 foram feitas com ônibus da Escola, 17 com carro próprio ou a pé e 3 com ônibus contratado.

### 3.3.10. Localização dos Egressos dos Cursos Técnicos

#### 3.3.10.1. Curso Técnico em Enologia – Posição Agosto 2001

SITUAÇÃO DOS EGRESSOS			ANO		1995		1996		1997		1998		1999		2000		total	
			Nº Egressos	%	Nº Egressos	%	Nº Egressos	%	Nº Egressos	%	Nº Egressos	%	Nº Egressos	%	Nº Egressos	%	Nº Egressos	%
NA ÁREA	a)	Trabalhando na área	11		15		5		13		11		9		64			
	b)	Estudando na área	1		4		3		4		1		5		18			
	c)	Trabalhando e estudando na área	-		-		6		4		1		2		13			
	d)	Trabalhando na área e estudando fora	-		-		-		-		1		2		3			
	e)	Estudando na área e trabalhando fora	-		-		-		1		-		-		1			
	TOTAL NA ÁREA		12	67 %	19	83 %	14	64 %	22	79 %	14	67 %	18	90 %	99	75 %		
FORA DA ÁREA	a)	Trabalhando fora da área	1		3		3		4		7		2		20			
	b)	Estudando fora da área	5		1		5		2		-		-		13			
	TOTAL FORA DA ÁREA		6	33 %	4	17 %	8	36 %	6	21 %	7	33 %	2	10 %	33	25 %		
TOTAL GERAL			18	100 %	23	100 %	22	100 %	28	100 %	21	100 %	20	100 %	132	100 %		

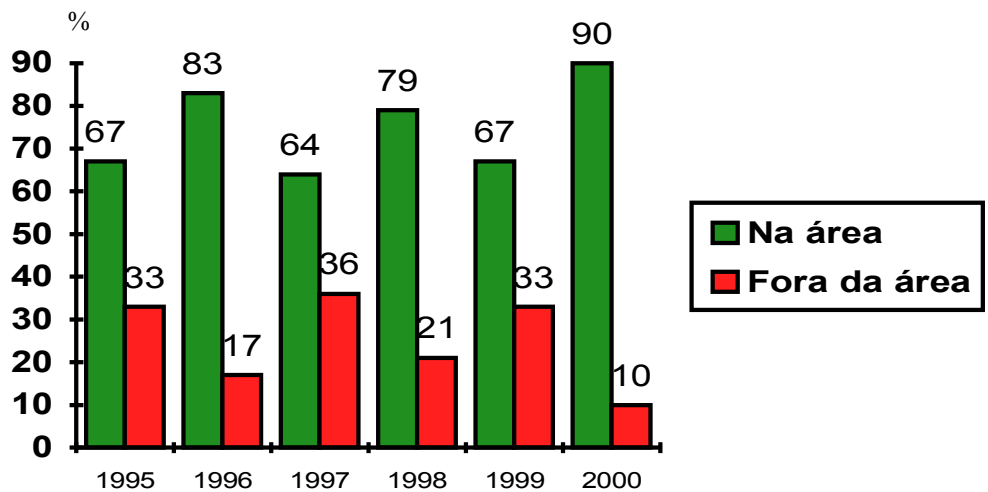
**3.3.10.2. Curso Técnico em Agropecuária – Posição Agosto 2001**

SITUAÇÃO DOS EGRESSOS			ANO		1995		1996		1997		1998		1999		2000		total	
			Nº Egressos	%	Nº Egressos	%	Nº Egressos	%	Nº Egressos	%	Nº Egressos	%	Nº Egressos	%	Nº Egressos	%	Nº Egressos	%
NA ÁREA	a)	Trabalhando na área	17		20		23		19		25		24		128			
	b)	Estudando na área	4		1		2		5		7		15		34			
	c)	Trabalhando e estudando na área	-		-		-		3		1		1		5			
	TOTAL NA ÁREA		21	70 %	21	50 %	25	76 %	27	53 %	33	63 %	40	75 %	167	64 %		
FORA DA ÁREA	a)	Trabalhando fora da área	8		14		7		21		16		6		72			
	b)	Estudando fora da área	1		7		1		3		3		7		22			
	TOTAL FORA DA ÁREA		9	30 %	21	50 %	8	24 %	24	47 %	19	37 %	13	25 %	94	36 %		
TOTAL GERAL			30	100 %	42	100 %	33	100 %	51	100 %	52	100 %	53	100 %	261	100 %		

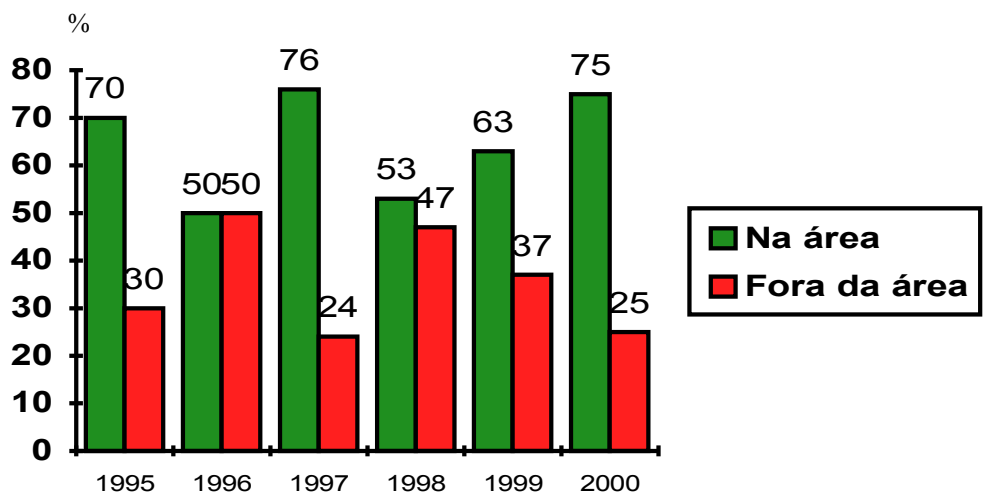
**3.3.10.3. Curso Técnico em Processamento de Dados – Posição Agosto 2001**

SITUAÇÃO DOS EGRESSOS		ANO	1999		2000		TOTAL	
			Nº Egressos	%	Nº Egressos	%	Nº Egressos	%
NA ÁREA	a)	Trabalhando na área	12	76 %	9	62 %	21	68 %
	b)	Estudando na área	2		1		3	
	c)	Trabalhando e estudando na área	2		2		4	
	d)	Trabalhando na área e estudando fora	-		4		4	
	TOTAL NA ÁREA		16		16		32	
FORA DA ÁREA	a)	Trabalhando fora da área	1	24 %	3	38 %	4	32 %
	b)	Estudando fora da área	4		7		11	
	TOTAL FORA DA ÁREA		5		10		15	
TOTAL GERAL			21	100 %	26	100 %	47	100 %

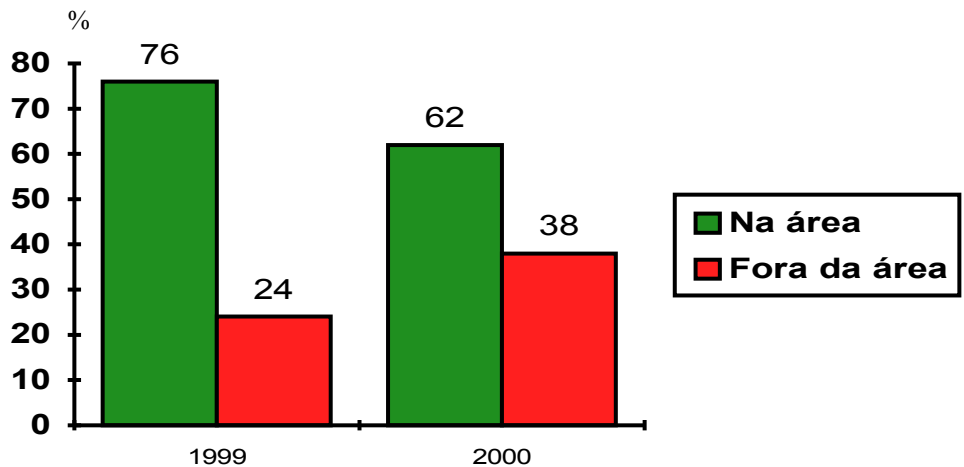
### TÉCNICO EM ENOLOGIA



### TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA



### TÉCNICO EM PROCESSAMENTO DE DADOS

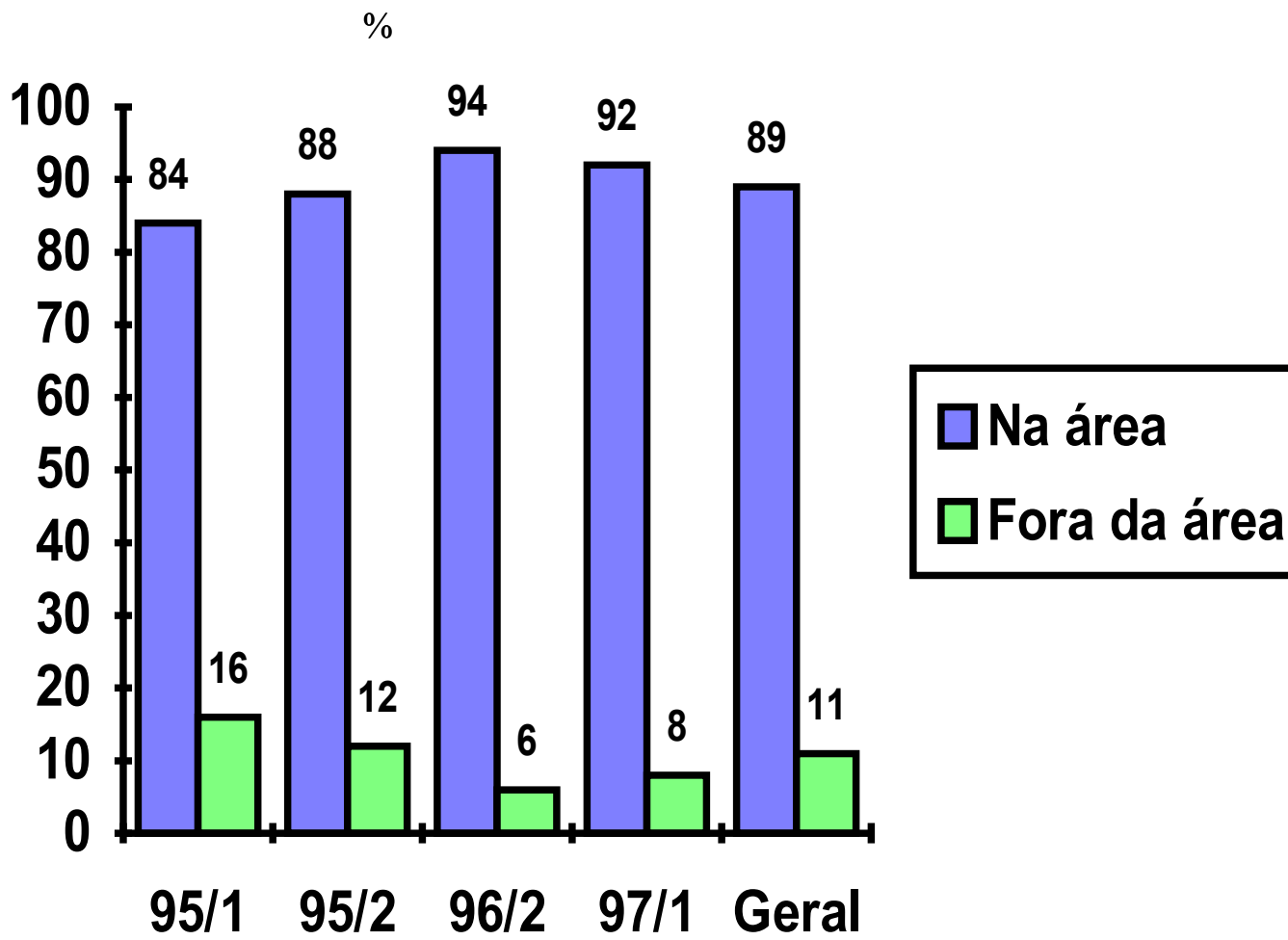


*3.3.10.4. Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia – Posição setembro 2001*

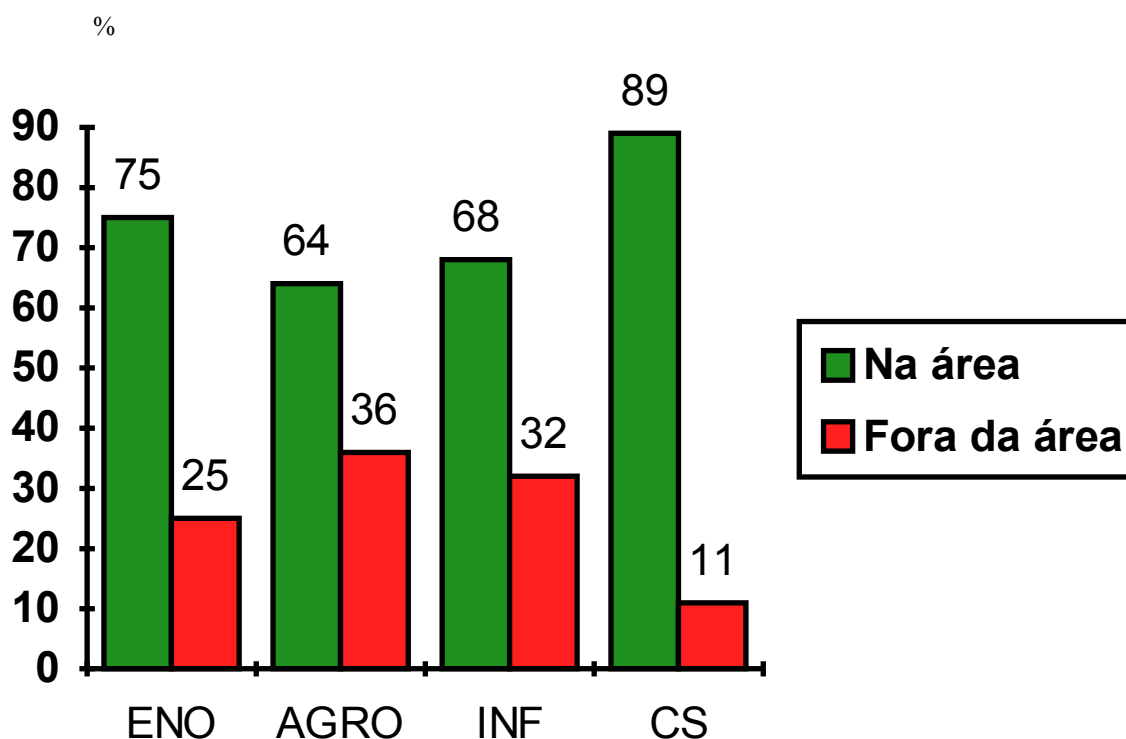
Localização		95/1		95/2		96/2		97/1		Total	
		Nº Egressos	%	Nº Egressos	%	Nº Egressos	%	Nº Egressos	%	Nº Egressos	%
NA ÁREA	Trabalhando na área	15		14		13		12		54	
	Cursando Pós-graduação	-		-		1		-		1	
	Trabalhando em áreas afins (*)	1		-		1		-		2	
	TOTAL NA ÁREA	16	84 %	14	88 %	15	94 %	12	92 %	57	89 %
FORA DA ÁREA	Trabalhando fora da área	3	16 %	2	12 %	1	6 %	1	8 %	7	11 %
TOTAL GERAL		19	100 %	16	100 %	16	100 %	13	100 %	64	100 %

(\*) Laboratório de manipulação

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA  
E ENOLOGIA**



## NO GERAL - Cursos Técnicos e Curso Superior



### Comentários:

O acompanhamento dos egressos no mercado de trabalho está sendo realizado periodicamente a partir das turmas do ano de 1995 e a posição atual é a seguinte:

a) Formandos do Curso Técnico em Enologia:

75 % estão atuando na área

25 % estão trabalhando ou estudando fora da área

b) Formandos do Curso Técnico em Agropecuária:

64 % estão atuando na área

36 % estão trabalhando ou estudando fora da área

c) Formandos do Curso Técnico em Informática:

68 % estão atuando na área

32 % estão trabalhando ou estudando fora da área

d) Formandos do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia

89 % estão atuando na área

11 % estão trabalhando ou estudando fora da área

Observamos, no decorrer do ano de 2001, uma procura maior por técnicos ou tecnólogos em Enologia, mas sentimos alguma resistência por parte dos mesmos em mudar de cidade ou até mesmo de Estado. Em alguns casos por não considerarem compensador ou por não se sentirem seguros.

### **3.4. ENTENDIMENTO SOBRE A MISSÃO DA ESCOLA**

#### *MISSÃO*

*“A Escola Agrotécnica Federal Pres. Juscelino Kubitschek”, de Bento Gonçalves, RS, através de seu paradigma educacional, tem a missão de proporcionar a formação integral de seus educandos, tendo em vista a constantes evolução do mercado de trabalho, oferecendo profissionais capazes de aliar o conhecimento da ciência e da técnica ao crescimento do ser humano como pessoa e cidadão consciente, comprometendo-se com a verticalização do ensino, a elaboração de projetos de pesquisa e extensão, o intercâmbio interinstitucional e o constante aperfeiçoamento de valores que possibilitem a transformação social e econômica do país.”*

A missão, atividades e objetivos continuam fundamentais para o contínuo aperfeiçoamento de todos os seus processos.

As melhorias identificadas nos diversos segmentos da Instituição comprovam a necessidade de manter-se a referida missão, buscando, inclusive, num futuro próximo, seu aperfeiçoamento.

### **3.5. Demonstrativo de Fluxo Financeiro de Projetos Financiados com Recursos Externos**

#### **3.5.1. Programa de Expansão da Educação Profissional - PROEP**

Valor Total do Projeto – R\$ 1.975.718,00

Total de Recursos Recebidos até o ano de 2001 – R\$ 1.695.077,78

Saldo Financeiro do Projeto em 31/12/2001 - R\$ 175.441,08

	<b>Contrapartida</b>	<b>BID</b>
Despesas 2001	144.516,13	529.470,82
Despesas Acumuladas	349.513,44	1.170.123,26

### 3.6. TRANSFERÊNCIA DE RECURSOS MEDIANTE CONVÊNIOS, ACORDOS, AJUSTES E OUTROS DEMONSTRATIVOS

DEMONSTRATIVO DE CONVÊNIOS, ACORDOS, AJUSTES E OUTROS DEMONSTRATIVOS												
EXERCÍCIO: 2001												
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E DO DESPORTO												
UNIDADE GESTORA: EAF "JUSCELINO KUBITSCHER"				CÓDIGO DA UG: 153217				GESTÃO: 26309				
NUM. O R D.	ESPÉCIE	PARTICIPANTES		RESUMO DO OBJETO	DATAS		VALOR DO INSTRUMENTO	VALORES				ALCANCE DO OBJETIVO
		1) NOME	2) Nº DE REGISTRO SIAFI		1) PROGRAMA DE TRABALHO	2) NATUREZA DA DESPESA		1) CELEBRAÇÃO	2) PUBLICAÇÃO	3) PRAZO PARA COMPROVAÇÃO	ENTREGUES	
								1) NO EXERCÍCIO	1) NO EXERCÍCIO	1) NO EXERCÍCIO	1) VENCENDO	1) TOTAL
								2) AC. ATÉ EXERCÍCIO	2) DE EXERC. ANTERIOR	2) AC. ATÉ O EXERCÍCIO	2) VENCIDO	2) PARCIAL
												3) NÃO ALCANÇADO
												4) EM EXECUÇÃO
01	1	1) APROC/UNIVILE	Convênio	1) -	19/07/1999	R\$ 54.000,00	1) R\$ 49.000,00	1) -	1) -	1) R\$ 5.000,00	4	
		2)		2)	2)		2)	2)	2)	2)		
		1) SEMTEC/MEC	Convênio 209/00	1) 123663004440330001	1) 27/12/2000	R\$ 18.000,00	1)	1)	1)	1)	1	
		2)		2)	2)		2)	2) R\$ 18.000,00	2)	2)		
		1) SEMTEC/MEC	Convênio 108/00	1) 123663004440330001	1) 26/09/2000	R\$ 51.748,00	1)	1)	1)	1)	1	
		2)		2)	2)		2)	2) R\$ 51.748,00	2)	2)		
		1) SEMTEC/MEC	Convênio 59/00	1) 123663004440330001	1) 21/08/2000	R\$ 100.000,00	1) R\$ 100.000,00	1)	1)	1) R\$ 20.000,00	4	
		2)		2)	2)		2)	2) R\$ 80.000,00	2)	2)		
		1) SEMTEC/MEC	Convênio 23/01	1) 123663004440330001	1) 03/07/2001	52.630,00	1) 52.630,00	1)	1)	1) 52.630,00	1	

**DEMONSTRATIVO DE CONVÊNIOS, ACORDOS, AJUSTES E OUTROS DEMONSTRATIVOS**

**EXERCÍCIO: 2001**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E DO DESPORTO**

**UNIDADE GESTORA: EAF “JUSCELINO KUBITSCHek”**

**CÓDIGO DA UG: 153217**

**GESTÃO: 26309**

NUM. O R D.	ESPÉCIE	PARTICIPANTES 1) NOME 2) Nº DE REGISTRO SIAFI	RESUMO DO OBJETO	1) PROGRAMA DE TRABALHO 2) NATUREZA DA DESPESA	DATAS 1) CELEBRAÇÃO 2) PUBLICAÇÃO 3) PRAZO PARA COMPROVAÇÃO	VALOR DO INSTRUMENTO	VALORES				ALCANCE DO OBJETIVO		
							ENTREGUES	COMPROVADOS	IMPUGNADOS	A COMPROVAR	1) TOTAL 2) PARCIAL 3) NÃO ALCANÇADO 4) EM EXECUÇÃO		
		2)		2)	2)		2)	2)	2)	2)			
		1) SEMTEC/MEC	Convênio 26/01	1) 123663004440330001	1) 06/07/2001	24.800,00	1) 24.800,00	1) R\$ 24.800,00	1)	1)		1	
		2)		2)	2)		2)	2)	2)	2)			
		1) SEMTEC/MEC	Convênio 126/01	1) 123663004440330001	1) 04/12/2001	R\$ 19.000,00	1) R\$ 19.000,00	1)	1)	1) R\$ 19.000,00		4	
		2)		2)	2)		2)	2)	2)	2)			
		1) CAPES/PICDT	Convênio 169/00	1) 12364004340200001	1) 01/03/2000	R\$ 8.694,24	1) R\$ 8.694,24	1)	1)	1)		1	
		2)		2)	2)		2)	2) R\$ 8.694,24	2)	2)			
					3)								
EM							TOTAIS:		1) R\$	1)	1)	1) R\$	
ESPÉCIE: (1) CONVÊNIO / (2) ACORDO / (3) AJUSTE / (4) OUTRO INSTRUMENTO / (5) ADITIVO A ESPECIFICAR									2)	2)	2)	2)	

OBS. 1: Em valores comprovados “2) exercícios anteriores”, considerar tão somente aqueles comprovados no exercício da T. C. entregues em exercícios anteriores.

OBS. 2: Justificar as razões no caso de não atingimento dos objetivos do instrumento.

\_\_\_\_\_  
Nome do Responsável

\_\_\_\_\_  
Dirigente da Unidade

### **3.7. CONCLUSÃO**

No nosso país, o gerenciamento das instituições públicas, caracteriza-se por uma administração patrimonialista e burocrática, sendo praticada por inspirações momentâneas e empíricas. Acredito que isto faz parte de uma aculturação histórica, que só poderá ser estancada com muito treinamento e preparação de recursos humanos, para que os líderes possam imprimir uma administração gerencial. É necessário internalizar uma cultura gerencial ética, para que possa sair das chefias tradicionais caracterizadas pelo autoritarismo, pela centralização, pelo individualismo; sair de dentro de uma visão fragmentada e se possa caminhar para uma visão de integralização, holística, de delegação de responsabilidade, de participação de colaboração, de visão sistêmica; para trabalhar com causa e não insistir na procura do culpado. Para isso, é necessário investir no aporte do conhecimento, com motivação e crença no potencial intelectual das pessoas e buscar o trabalho através de métodos modernos.

O administrador moderno precisa entender que a administração pública não está separada do setor privado, precisa ter capacidade para associar as transformações políticas e econômicas ao desenvolvimento da organização. Entender, precipuamente, que a democracia traz a necessidade de liderança envolvida e motivada para o exercício de suas atividades.

O contexto histórico atual, não é o mesmo de décadas passadas. A globalização, o avanço tecnológico, a dinâmica da informação, a própria democratização e os novos métodos de gerenciamento de recursos humanos exige um modelo de administração centrada na eficácia, na efetividade, oportunizando a avaliação de resultados. Para tanto, é necessário agilidade, flexibilidade, produtividade, competição, descentralização, participação, operacionalidade, capacitação permanente e muita criatividade dos gerentes do ente público.

Precisamos valorizar o mérito da competência sem restrições ideológicas, através da busca permanente da convivência da diversidade, tendo-se como referencial os objetivos maiores da Instituição. Promover diálogo permanente e construtivo com docentes, alunos e funcionários. Manter uma política de intensa relação com a comunidade, em todos os seus segmentos, bem como a aplicação da política de intercâmbio institucional.

Flávio Abreu de Souza  
Diretor-Geral

#### **4. DECLARAÇÃO CFE. LEI Nº 8.730, DE 10/11/93**

##### DECLARAÇÃO

A Coordenadoria-Geral de Recursos Humanos da Escola Agrotécnica Federal “Pres. Juscelino Kubitschek”, neste ato representada pela servidora Neusa Maria Dalla Corte Pasin – Coordenadora-Geral de Recursos Humanos, declara para os devidos fins, que mantém atualizado, nos arquivos do Setor, cópias das declarações de bens e rendas de seus funcionários, conforme Lei nº 8.730/93.

Bento Gonçalves, 31 de dezembro de 2001.

Neusa Maria Dalla Corte Pasin,  
CGRH.

**5. BALANÇOS: ORÇAMENTÁRIO, FINANCEIRO E PATRIMONIAL; DEMONSTRAÇÕES DAS VARIAÇÕES PATRIMONIAIS**

