



**Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
Departamento Regional de São Paulo**

Faculdade SENAI São Paulo

**Campus
Horácio Augusto da Silveira – Barra Funda**

**Síntese
Projeto Pedagógico do Curso Superior**

**Eixo Tecnológico
Produção Alimentícia**

**Graduação
Tecnólogo em Alimentos**

São Paulo

Sumário

1. Perfil do curso.....	3
2. Atividades do curso	5
3. Perfil do egresso.....	5
4. Forma de acesso ao curso	13
5. Representação gráfica de um perfil de formação.....	14
6. Sistema de avaliação do processo de ensino e aprendizagem.....	16
7. Sistema de avaliação do projeto do curso	18
8. Trabalho de conclusão de curso (TCC)	21
9. Estágio curricular	21
10. Acessibilidade	22

1. Perfil do curso

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, objeto deste Projeto de Curso, é uma ocupação que encontra correspondência na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), sob a titulação sinônima Tecnólogo em Alimentos, referente a CBO 2222-15.

De acordo com a 3ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Superiores em Tecnologia (CNST), existe uma ocupação relacionada a esta formação, estando vinculada a família ocupacional dos químicos.

Segundo o CBO, o tecnólogo em alimentos:

- a) Planeja, implanta, executa e avalia os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos e bebidas.
- b) Gerencia os processos de produção e industrialização de alimentos.
- c) Supervisiona as várias fases dos processos de industrialização e desenvolvimento de alimentos.
- d) Realiza análise microbiológica, bioquímica, físico-química, microscópica, sensorial, toxicológica e ambiental na produção de alimentos.
- e) Coordena programas de conservação e controle de qualidade de alimentos.
- f) Gerencia a manutenção de equipamentos na indústria de processamento de alimentos.
- g) Desenvolve, implanta e executa processos de otimização na produção e industrialização de alimentos.
- h) Desenvolve novos produtos e pesquisa na área de alimentos.
- i) Elabora e executa projetos de viabilidade econômica e processamento de alimentos.
- j) Vistoria, realiza perícia, avalia, emite laudo e parecer técnico em sua área de formação.

O Quadro Brasileiro de Qualificações (QBQ), iniciativa da Secretaria de Trabalho do Ministério do Trabalho e Previdência, não dispõe de análises referente ao nível de qualificação e complexidade para o perfil do Tecnólogo em Alimentos. Entretanto, quando observamos a formação para o acesso às ocupações de graduação, como

Engenharia de Alimentos ou Tecnologia em Alimentos e áreas afins, devidamente regulamentados pelo Conselho Regional de Engenharia (CREA) e ou Conselho Regional de Química percebe-se, em média, que o exercício pleno das atividades nas ocupações demanda de um a dois anos de experiência.

Conforme a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), a profissão de Tecnólogo de Alimentos categoriza-se na família de Engenheiros de Alimentos e Afins (2222) que, em termos gerais, são responsáveis pelo desenvolvimento de produtos alimentícios, zelando por sua qualidade, podendo, também, gerir projetos do mesmo cunho, assim como apresentar consultoria a empresas do setor.

O tecnólogo em alimentos, conforme indicações da CBO 2222-15, mantém relação de abrangência aos cursos de tecnólogo em agroindústria, tecnólogo em laticínios e tecnólogo em processamento de carnes.

Em relação a abrangência geográfica dos vínculos profissionais verifica-se pequena variabilidade, com boa parte dos contratos realizados, em quatro principais cidades, sendo elas, principalmente, Pradópolis, Américo Brasiliense, São Paulo e Iracemápolis, com uma quantidade expressivamente menor de contratos realizados em outras cidades do interior de São Paulo, como Mogi Guaçu, Santana de Parnaíba e Assis.

No horizonte temporal estudado, dentre 2010 e 2019, uma quantidade de 492 vínculos foi contabilizada.

No contexto econômico, é possível, também, verificar a evolução dos mesmos vínculos de empregos, contrastando-os com o valor adicionado pela indústria, no estado de São Paulo.

Um dado relevante para essa justificativa, são provenientes do Censo Universitário de 2019. Do total de 954 alunos, 104 são oriundos do SENAI. E um total de 206 vagas na cidade de São Paulo. A maior concentração de vagas está na cidade de Marília com 52%.

Tendo em vista os dados apresentados até o presente momento, percebe-se que:

- (i) que a empregabilidade desses profissionais ainda não pode ser considerada regular, uma vez que o número de contratos vigentes é conceituado como tímido, apresentando baixíssima estabilidade dentro de um contexto

econômico de crise prolongada, e prepandêmico;

- (ii) entretanto deve-se levar em conta o fator de ser um curso novo, e as análises do *Google Trends*, demonstram ainda uma busca muito focada em entender a ocupação e informações sobre o curso;
- (iii) observa-se que no setor de Alimentos não existe grande contratação dessa ocupação, sendo esse um setor que tem uma tendência de crescimento, pode-se considerar um trabalho de prospecção dentro do setor;
- (iv) temos uma identificação do SENAI como provedor desse curso;
- (v) percebe-se tanto pelos dados do censo universitário como do *Google Trends* o SENAI, não somente com essa posição de referência, mas também detentor de uma experiência real, dado que o curso vem sendo oferecido desde 2012;
- (vi) a necessidade de um trabalho junto as empresas do setor de alimentos para refinar a oferta do curso, tal qual realizado pelo Comitê Técnico Setorial.

Considerando a análise ocupacional, sua evolução histórica, distribuição setorial e realidade local, justifica-se o desenvolvimento do plano de Curso Superior de Tecnologia em Alimentos atendimento às demandas das empresas vinculadas ao Sistema Indústria do Estado de São Paulo.

2. Atividades do curso

Não se aplica.

3. Perfil do egresso

O perfil profissional foi definido com base em metodologia desenvolvida pelo SENAI para o estabelecimento de perfis profissionais baseados em competências, tendo como parâmetro a análise funcional, centrando-se, assim, nos resultados que o Tecnólogo em Alimentos deve apresentar no desempenho de suas funções.

De acordo com a metodologia utilizada, o perfil profissional é expresso em termos de competências profissionais, competências socioemocionais e contexto de trabalho.

3.1. Competências profissionais

3.1.1. Competência Geral e funções

Competência Geral
Gerenciar processos de industrialização e ensaios laboratoriais de alimentos, bem como desenvolver produtos e processos, de forma inovadora e sustentável, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos, cumprindo normas e legislação pertinentes.

Funções
<p>Função 1</p> <p>Gerenciar processos de industrialização de alimentos, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos, cumprindo a legislação pertinente.</p> <p>Função 2</p> <p>Gerenciar ensaios laboratoriais de alimentos, cumprindo normas e legislação pertinentes.</p> <p>Função 3</p> <p>Desenvolver produtos e processos de industrialização de alimentos de forma inovadora e sustentável, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos, cumprindo a legislação pertinente.</p>

3.1.2. Subfunções e padrões de desempenho relacionados a função 1

Função 1	
Gerenciar processos de industrialização de alimentos, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos, cumprindo a legislação pertinente.	
Subfunções	Padrões de Desempenho
1.1. Coordenar o processo produtivo de alimentos	<p>1.1.1. Planejando as etapas dos processos produtivos em função das demandas estabelecidas</p> <p>1.1.2. Avaliando no recebimento a qualidade de matérias-primas, ingredientes e de embalagens</p> <p>1.1.3. Controlando o processo produtivo de alimentos para</p>

<p align="center">Função 1</p> <p>Gerenciar processos de industrialização de alimentos, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos, cumprindo a legislação pertinente.</p>	
Subfunções	Padrões de Desempenho
	<p>alcançe das metas estabelecidas pela empresa</p> <p>1.1.4. Controlando o fluxo de produção de alimentos de acordo com as etapas planejadas</p> <p>1.1.5. Avaliando os registros de controle do processo produtivo, de acordo com os parâmetros de industrialização, metas e indicadores estabelecidos</p> <p>1.1.6. Propondo ajustes aos processos produtivos de alimentos, tendo em vista a otimização dos processos</p>
1.2. Coordenar a equipe de produção da indústria alimentícia	<p>1.2.1. Definindo as funções técnicas e operacionais dos profissionais a serem alocados na produção</p> <p>1.2.2. Liderando a equipe para o alcance das metas de produção estabelecidas</p> <p>1.2.3. Promovendo treinamento para o desenvolvimento da equipe, tendo em vista a melhoria contínua dos processos produtivos de alimentos</p> <p>1.2.4. Avaliando o desempenho da equipe de produção para a melhoria contínua dos processos produtivos de alimentos</p>

<p align="center">Função 1</p> <p>Gerenciar processos de industrialização de alimentos, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos, cumprindo a legislação pertinente.</p>	
Subfunções	Padrões de Desempenho
1.3. Garantir a qualidade e segurança dos alimentos	<p>1.3.1. Planejando o sistema de gestão da qualidade para a sua certificação</p> <p>1.3.2. Planejando o sistema de gestão de segurança de alimentos para a sua certificação</p> <p>1.3.3. Elaborando a documentação dos sistemas de gestão da qualidade, de acordo com as normas e legislações vigentes</p> <p>1.3.4. Elaborando a documentação de sistemas de gestão de segurança de alimentos, de acordo com as normas e legislações vigentes</p> <p>1.3.5. Utilizando aplicativos e softwares de controle para os sistemas de gestão da qualidade e da segurança dos alimentos</p> <p>1.3.6. Controlando o sistema de gestão da qualidade, de acordo com as metas e respectivos indicadores</p> <p>1.3.7. Controlando o sistema de gestão de segurança de alimentos, de acordo com as normas e legislações vigentes</p> <p>1.3.8. Propondo ajustes nos processos dos sistemas de gestão da qualidade e de segurança dos alimentos, tendo em vista a melhoria contínua</p>

<p align="center">Função 1</p> <p>Gerenciar processos de industrialização de alimentos, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos, cumprindo a legislação pertinente.</p>	
Subfunções	Padrões de Desempenho
1.4. Implantar processos produtivos de alimentos	<p>1.4.1. Selecionando matérias-primas, ingredientes e embalagens</p> <p>1.4.2. Selecionando máquinas e equipamentos de acordo com o processo produtivo de alimentos</p> <p>1.4.3. Definindo critérios de armazenamento de matérias-primas, ingredientes e embalagens, de acordo com as boas práticas de fabricação</p> <p>1.4.4. Definindo a formulação do produto de acordo com suas características e a legislação vigente</p> <p>1.4.5. Definindo as etapas e parâmetros de processo para a industrialização do produto</p> <p>1.4.6. Controlando as etapas de implantação do processo de industrialização, com segurança dos alimentos e dos operadores</p> <p>1.4.7. Destinando os resíduos industriais e subprodutos, de acordo com normas e legislações vigentes</p>

3.1.3. Subfunções e padrões de desempenho relacionados a função 2

Função 2 Gerenciar ensaios laboratoriais de alimentos, cumprindo normas e legislação pertinente	
Subfunções	Padrões de Desempenho
2.1. Coordenar a realização das atividades laboratoriais de alimentos	<ul style="list-style-type: none">2.1.1. Seguindo as normas técnicas, legislação e boas práticas de laboratório2.1.2. Elaborando documentos relativos as boas práticas laboratoriais2.1.3. Estabelecendo os recursos materiais e humanos para realização das análises2.1.4. Propondo planos de amostragem de acordo com os métodos analíticos2.1.5. Elaborando plano de calibração de instrumentos laboratoriais2.1.6. Verificando a realização das análises de acordo com a metodologia utilizada2.1.7. Elaborando laudos e pareceres técnicos das análises laboratoriais de alimentos2.1.8. Garantindo a confiabilidade dos resultados analíticos2.1.9. Propondo a realização de ensaios intralaboratoriais e interlaboratoriais
2.2. Implantar métodos de análises laboratoriais de alimentos	<ul style="list-style-type: none">2.2.1. Selecionando os métodos analíticos em função do produto, ensaio e requisitos legais2.2.2. Selecionando os recursos materiais e humanos para a realização das análises2.2.3. Validando os métodos analíticos, de acordo com os resultados

<p align="center">Função 2</p> <p>Gerenciar ensaios laboratoriais de alimentos, cumprindo normas e legislação pertinente</p>	
Subfunções	Padrões de Desempenho
	<p>obtidos nos ensaios</p> <p>2.2.4. Descrevendo os procedimentos dos métodos analíticos de acordo com os ensaios validados</p> <p>2.2.5. Propondo treinamento técnico para a equipe de analistas</p> <p>2.2.6. Estabelecendo a rotina dos ensaios analíticos, de acordo com os métodos validados</p>

3.1.4. Subfunções e padrões de desempenho relacionados a função 3

<p align="center">Função 3</p> <p>Desenvolver produtos e processos de industrialização de alimentos de forma inovadora e sustentável, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos, cumprindo a legislação pertinente.</p>	
Subfunções	Padrões de Desempenho
3.1. Planejar ações relativas ao desenvolvimento do produto e processo de alimentos	<p>3.1.1. Analisando dados de tendências de mercado</p> <p>3.1.2. Definindo o público-alvo do produto a ser desenvolvido</p> <p>3.1.3. Realizando estudos de viabilidade técnica e econômica, tendo em vista a inovação e a sustentabilidade</p> <p>3.1.4. Elaborando o briefing do produto a ser desenvolvido de forma inovadora e sustentável</p> <p>3.1.5. Elaborando cronograma das atividades para o desenvolvimento dos produtos</p> <p>3.1.6. Analisando os perigos dos insumos e etapas do processo</p>

<p align="center">Função 3</p> <p>Desenvolver produtos e processos de industrialização de alimentos de forma inovadora e sustentável, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos, cumprindo a legislação pertinente.</p>	
Subfunções	Padrões de Desempenho
	<p>para a segurança do produto</p> <p>3.1.7. Propondo processos e tecnologias para o desenvolvimento do produto de forma sustentável</p>
<p>3.2. Estabelecer soluções inovadoras e sustentáveis no desenvolvimento de produtos e processos</p>	<p>3.2.1. Definindo fornecedores de matérias-primas, insumos e equipamentos</p> <p>3.2.2. Realizando testes experimentais do produto a ser desenvolvido</p> <p>3.2.3. Especificando a formulação do produto e as etapas do processo, de acordo com os resultados dos testes realizados</p> <p>3.2.4. Controlando a qualidade do produto em desenvolvimento</p> <p>3.2.5. Utilizando requisitos legais pertinentes ao produto desenvolvido</p> <p>3.2.6. Avaliando <i>scale up</i> da fabricação do produto desenvolvido, do ponto de vista tecnológico, de qualidade, de segurança e de sustentabilidade</p> <p>3.2.7. Avaliando potenciais parceiros e programas de financiamento para a fabricação do produto desenvolvido</p>

3.2. Competências socioemocionais

As competências socioemocionais indicam os comportamentos desejáveis do profissional, no âmbito do trabalho.

3.3. Contexto de trabalho

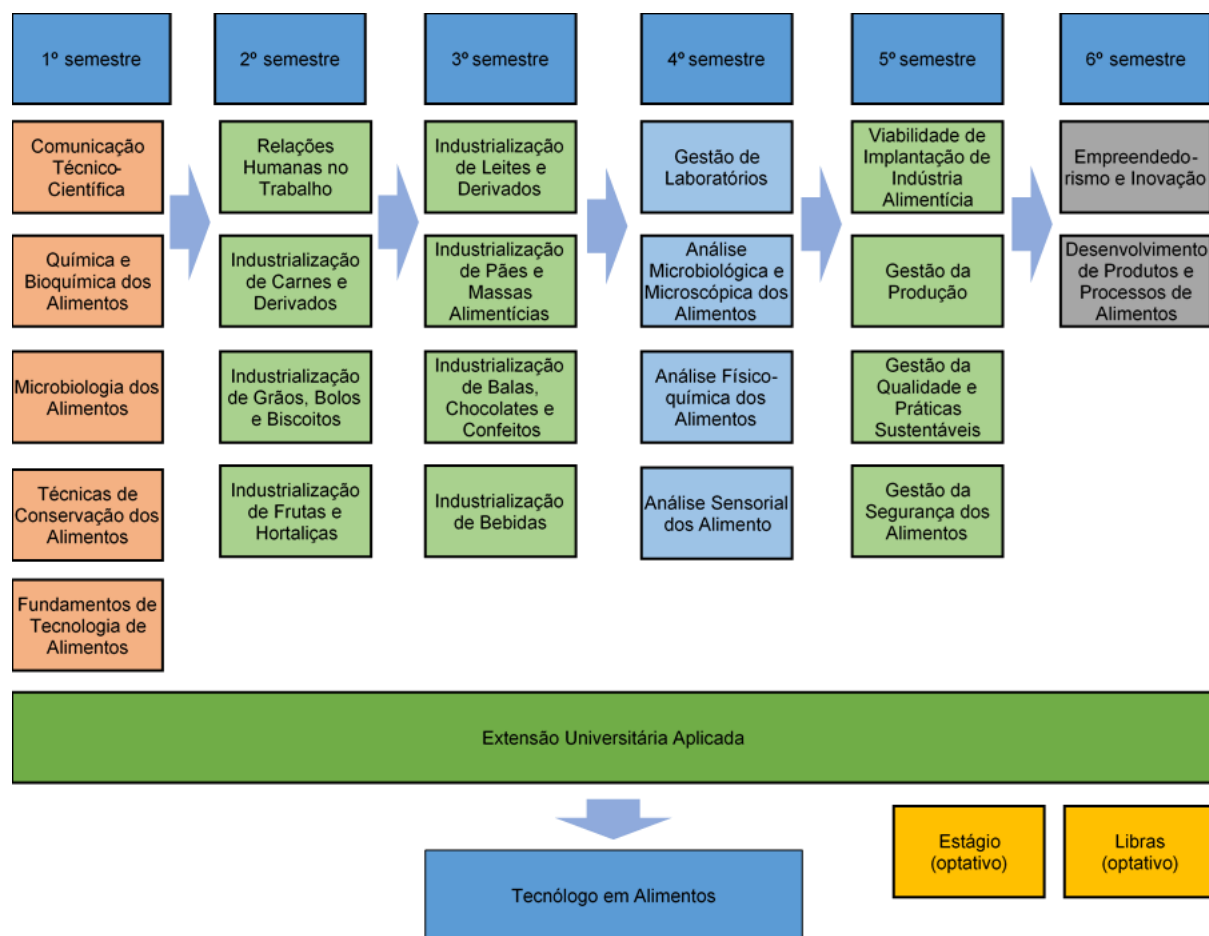
O contexto de trabalho descreve informações de natureza técnica, organizacional e socioprofissional, que caracteriza, situa e indica as circunstâncias em que as competências profissionais são realizadas.

4. Forma de acesso ao curso

A inscrição e a matrícula no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos estão abertas a candidatos que comprovem a conclusão do ensino médio ou equivalente e aprovação em processo seletivo.

5. Representação gráfica de um perfil de formação

5.1. Itinerário formativo



- Núcleo Básico – Formação Geral
- Núcleo Específico – Profissionalizante – Perfil Profissional - Função **[F1]** – Gerenciamento de Processos de Industrialização de Alimentos
- Núcleo Específico – Profissionalizante – Perfil Profissional - Função **[F2]** – Gerenciamento de Ensaaios Laboratoriais de Alimentos
- Núcleo Específico – Profissionalizante – Perfil Profissional - Função **[F3]** – Desenvolvimento de Produtos e Processos de Industrialização de Alimentos

5.2. Quadro de organização curricular

Legislação														
Lei Federal nº 9.394/2006 - Decreto Federal nº 5.154/2004 - Resolução CNE/CP nº 01/2021														
Unidades Curriculares¹	Semestres (hora-aula de 50 minutos)												Total	
	1 º Semestre		2 º Semestre		3 º Semestre		4 º Semestre		5 º Semestre		6 º Semestre		Hora-aula	Horas
	CHT²	CHP³	CHT	CHP	CHT	CHP	CHT	CHP	CHT	CHP	CHT	CHP		
Comunicação Técnico-Científica	72												72	60
Química e Bioquímica dos Alimentos	60	30											90	75
Microbiologia dos Alimentos	80	10											90	75
Técnicas de Conservação dos Alimentos	60	30											90	75
Fundamentos de Tecnologia de Alimentos	80	10											90	75
Relações Humanas no Trabalho			90										90	75
Industrialização de Carnes e Derivados			96	30									126	105
Industrialização de Grãos, Bolos e Biscoitos			60	30									90	75
Industrialização de Frutas e Hortaliças			96	30									126	105
Industrialização de Leites e Derivados					96	30							126	105
Industrialização de Pães e Massas Alimentícias					86	40							126	105
Industrialização de Balas, Chocolates e Confeitos					60	30							90	75
Industrialização de Bebidas					70	20							90	75
Gestão de Laboratórios							90						90	75
Análise Microbiológica e Microscópica dos Alimentos							96	30					126	105
Análise Físico-química dos Alimentos							96	30					126	105
Análise Sensorial dos Alimentos							60	30					90	75
Viabilidade de Implantação de Indústria Alimentícia									60	30			90	75
Gestão da Produção									96	30			126	105
Gestão da Qualidade e Práticas Sustentáveis									70	20			90	75
Gestão da Segurança dos Alimentos									96	30			126	105
Empreendedorismo e Inovação											72		72	60
Desenvolvimento de Produtos e Processos de Alimentos											230	130	360	300
Extensão Universitária Aplicada		48		48		48		48		48		48	288	240
Carga Horária Total (horas-aula de 50 minutos)	352	128	342	138	312	168	342	138	322	158	302	178	2880	
	480		480		480		480		480		480			
Carga Horária Total (horas)	293h20	106h40	285	115	260	140	285	115	268h20	131h40	251h40	148h20		2400
	400		400		400		400		400		400			
Libras (Optativo) (horas)														50
Estágio (Optativo) (horas)														400

¹ Unidade curricular é a unidade pedagógica que compõe o currículo, constituída, numa visão interdisciplinar, por conjuntos coerentes e significativos de capacidades básicas ou capacidades técnicas, capacidades socioemocionais e conhecimentos, independente em termos formativos e de avaliação durante o processo de aprendizagem.

² Carga horária teórica

³ Carga horária prática

6. Sistema de avaliação do processo de ensino e aprendizagem

A proposta metodológica definida para esse curso enseja o desenvolvimento da avaliação por competências – tanto a formativa quanto a somativa – devendo, igualmente, privilegiar a proposta de situações-problema, simuladas ou reais, que exijam a mobilização de conhecimentos, habilidades e atitudes. Faz-se necessário ressaltar que a avaliação deve ter como parâmetros gerais as competências do perfil profissional, em especial os padrões de desempenho nele apontados pelo Comitê Técnico Setorial.

A avaliação da aprendizagem é considerada meio de coleta de informações para a melhoria do ensino e da aprendizagem, tendo as funções de orientação, apoio, assessoria e não simples decisão final a respeito do desempenho do estudante.

Dessa forma, o processo de avaliação deverá, necessariamente, especificar claramente o que será avaliado, utilizar as estratégias e instrumentos mais adequados, possibilitar a autoavaliação por parte do estudante, estimulá-lo a progredir e a buscar sempre a melhoria de seu desempenho, em consonância com as competências explicitadas no perfil profissional de conclusão do curso.

No âmbito deste curso, as evidências sobre o desempenho dos estudantes nas situações de avaliação serão geradas a partir da aplicação de diversas técnicas de avaliação, tais como:

- a) realização de atividades práticas;
- b) observação das atividades realizadas;
- c) arguição ou entrevista, com ou sem roteiros;
- d) gravação das ações realizadas em áudio e ou vídeo;
- e) aplicação de questionários, listas de exercícios, quiz;
- f) realização de dinâmicas de grupo, autoavaliação, games etc.

Além das técnicas de avaliação, devidamente selecionadas para gerar as evidências sobre o desempenho dos estudantes, serão utilizados instrumentos de avaliação diversificados, coerentes com as evidências a serem coletadas, que analisados permitem verificar o alcance dos critérios de avaliação estabelecidos, entre eles as provas teóricas e práticas, traduzidas por meio de:

- a) relatório técnico;
- b) portfólio físico (cadernos, diários de bordo) e digitais (blog, site, e-book, vídeos);
- c) ficha de observação;
- d) lista de verificação;
- e) questionários de múltipla escolha ou dissertativos, lista de exercício, quiz;
- f) atividades práticas em laboratórios e oficinas;
- g) games, mapas mentais entre outros.

Para estabelecer as técnicas e instrumentos de avaliação o docente deve considerar:

- a) os critérios estabelecidos no plano de ensino para cada capacidade em relação aos domínios cognitivo, psicomotor e afetivo;
- b) o tempo, a infraestrutura e os recursos disponíveis para o desenvolvimento da situação de aprendizagem;
- c) a presença de PcDs ou estudantes com necessidades especiais.
- d) Além disso, deve-se incentivar a autoavaliação para que estudantes realizem uma reflexão sobre seu desempenho ao longo da unidade curricular.

No decorrer do processo formativo, os seguintes critérios serão observados:

- a) a avaliação não tem um fim em si mesma, mas insere-se como estratégia fundamental para o desenvolvimento de competências;
- b) a avaliação não enfocará aspectos isolados da teoria desvinculada da prática, sem estabelecer relações entre elas. Fomentará a resolução de problemas em que seja necessário mobilizar conhecimentos, habilidades e atitudes. Dessa forma, deverá enfatizar a proposição de situações, hipotéticas ou não, de ordem teórica e prática, que envolvem elementos relevantes na caracterização de desempenho profissional do Tecnólogo em Alimentos;
- c) os resultados das avaliações deverão ser sempre discutidos com os alunos, para que haja clareza sobre o pretendido e o alcançado.

Referenciando-se na Metodologia SENAI de Educação Profissional, os resultados das avaliações serão registrados em uma Tabela de Critérios elaborada pelo docente para cada situação desafiadora aplicada.

A avaliação final (AF) será a nota obtida por meio da Tabela de Níveis de Desempenho e será utilizada ao final do semestre. Todos os critérios de avaliação de todas as situações de aprendizagem desenvolvidas, na unidade curricular, deverão ser considerados na construção dessa tabela.

Uma nota expressa em números inteiros, de 0 (zero) a 100 (cem), refletirá a porcentagem de desempenhos alcançados pelo aluno.

A promoção do aluno ocorrerá conforme Regimento da Faculdade, com a obtenção de nota final maior ou igual a cinquenta (50) e índice de frequência igual ou superior a setenta e cinco por cento (75%) das aulas dadas.

7. Sistema de avaliação do projeto do curso

A Faculdade SENAI São Paulo – Campus Horácio Augusto da Silveira, concentra o processo de avaliação do projeto do curso, nas ações do Núcleo Docente Estruturante (NDE) e na Comissão Própria de Avaliação (CPA).

7.1. Núcleo Docente Estruturante (NDE)

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) é um colegiado constituído por um grupo de docentes, com atribuições acadêmicas de acompanhar a implantação e o desenvolvimento do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. Respondem mais diretamente pela criação, implantação e consolidação do Projeto Pedagógico do Curso. Dessa forma, o Núcleo é o órgão consultivo responsável pela concepção do Projeto Pedagógico do Curso e tem, por finalidade, a atualização, revitalização do mesmo.

Esse núcleo analisa o desenvolvimento do curso sob várias perspectivas.

7.1.1. Perspectiva do planejamento do ensino

Refere-se a capacidade dos docentes de planejar situações de aprendizagem, levando em conta o histórico sociocultural dos alunos, a interdisciplinaridade e a relação das unidades curriculares com o perfil profissional de conclusão do curso.

7.1.2. Perspectiva do desenvolvimento das aulas

Enfoca a capacidade dos docentes de conduzir o processo de ensino, de acordo

com o planejamento feito e levando em conta a aprendizagem dos alunos.

7.1.3. Perspectiva da avaliação da aprendizagem

Refere-se à capacidade dos docentes de realizar avaliação utilizando técnicas e instrumentos adequados à natureza da aprendizagem avaliada.

7.1.4. Perspectiva dos relacionamentos

Refere-se à capacidade dos docentes de promover interações entre seus pares e interações propícias à aprendizagem e ao crescimento pessoal dos alunos.

7.1.5. Perspectivas de acompanhamento pedagógico da ação docente

Enfoca a possibilidade de o docente contar com orientação e o apoio da equipe técnico-pedagógico da IES.

7.1.6. Perspectiva dos processos administrativos

Trata das ações administrativas que dão suporte à atuação docente, tais como: organização dos registros escolares, agendamento do uso de ambientes e recursos didáticos.

7.1.7. Perspectiva do processo de comunicação

Enfoca a possibilidade de acesso do docente e dos alunos às informações relevantes para o processo de ensino.

7.1.8. Perspectiva da ambiência

Enfoca a dinâmica escolar como determinante da expressão social e profissional dos docentes e alunos, fortalecendo a sua identidade individual e coletiva.

As informações coletadas servirão de base para:

- a) Atualizar o projeto do curso
- b) Subsidiar a reestruturação curricular
- c) Subsidiar as decisões da Direção da Faculdade.

7.2. Comissão Própria de Avaliação (CPA)

Outro processo avaliativo em andamento na Faculdade SENAI São Paulo – Campus Horácio Augusto da Silveira, é o conduzido pela Comissão Própria de Avaliação (CPA). Esse processo tem caráter de avaliação institucional interna, nela

incluindo, toda a oferta educacional da IES, e é constituída das seguintes etapas:

- a) mobilização da comunidade acadêmica, técnica e administrativa para responderem aos instrumentos de avaliação;
- b) análise e divulgação dos resultados;
- c) propostas de ações de melhoria.

Com base nos dados coletados e nos resultados obtidos, são elaborados relatórios analíticos a fim de permitir uma visão global da avaliação realizada e destacar oportunidades de melhoria do processo.

Por outro lado, a avaliação institucional, também é conduzida pela entidade mantenedora SENAI-SP, que baseia todo o seu processo em dois programas que compreendem todas as instâncias das atividades educativas realizadas pela instituição: o SAPES e o PROVEI.

7.3. Sistema de acompanhamento de egressos (SAPES)

Propicia o monitoramento de indicadores de desempenho dos egressos no mercado de trabalho, bem como a identificação da satisfação das empresas com os ex-alunos do SENAI.

Trata-se de uma avaliação aplicada aos egressos após um ano de conclusão da fase escolar, e as empresas contratantes, que geram relatórios com resultados para análise das seguintes categorias:

- a) laboralidade dos egressos;
- b) promoção socioprofissional;
- c) relacionamento com o mercado;
- d) adequação do perfil profissional dos egressos.

7.4. Programa de Avaliação da Educação Profissional do SENAI-SP, denominado internamente de PROVEI.

Projeto implantado em 2001, inicialmente para avaliar os cursos técnicos, os cursos de aprendizagem industrial e fazer o acompanhamento de egressos, posteriormente abrangendo, também, os cursos superiores de tecnologia.

Compreende análise profunda das competências desenvolvidas pelos alunos ao

final do curso, das condições oferecidas nas escolas para a realização do processo de ensino e da opinião que estudantes, professores e gestores têm sobre as oportunidades de melhoria.

Cabe destacar que o PROVEI4 realizado em 2019, adotou como parâmetro de referência conceitual uma metodologia similar ao cálculo do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE), que gera relatório com indicações sobre a qualidade da educação profissional, envolvendo:

- a) performance dos estudantes frente ao alcance das competências relacionadas ao perfil profissional de conclusão;
- b) percepção sobre a gestão institucional;
- c) desempenho docente;
- d) práticas pedagógicas;
- e) ambiente de aprendizagem;
- f) formação permanente dos profissionais da educação.

8. Trabalho de conclusão de curso (TCC)

O projeto pedagógico não prevê a realização de trabalho de conclusão de curso (TCC).

Entretanto, convém destacar, que de acordo com o conteúdo formativo das unidades curriculares, os docentes, com o apoio da coordenação, podem propor situações de aprendizagem desafiadoras baseadas em projetos (Projetos Integradores), como estratégia pedagógica para o desenvolvimento do conteúdo formativo de forma aplicada e contextualizada com o perfil profissional, integrando unidades curriculares, a partir de estudos de caso, prestação de serviços, ou a criação de processos e ou produtos, sem a caracterização acadêmica de um TCC.

9. Estágio curricular

Os estudantes podem optar por cumprir, em complementação aos estudos realizados, estágio em empresas ou instituições que tenham condições de oferecer

⁴ SENAI/SP. Provei 2019. Relatório de Resultados: percepção, autoavaliação, desempenho dos estudantes e unidades escolares. Departamento Regional de São Paulo, 2019.

experiência profissional compatível com a formação proporcionada pelo curso.

Os estágios obedecem a regulamento próprio, observada a legislação específica.

O estágio poderá, em caráter excepcional, realizar-se na própria faculdade, quando esta tiver condição de proporcioná-lo de forma eficiente e eficaz, e houver previsão orçamentária para contratação do estagiário, considerando ainda a autorização do posto de trabalho pela autoridade competente.

A forma de cumprimento do estágio, sua duração, acompanhamento e avaliação seguirão o estabelecido no Projeto Pedagógico.

O estágio realizado nas condições previstas no caput não cria vínculo empregatício, podendo o estagiário receber bolsa de estágio, estar segurado contra acidentes e ter cobertura previdenciária prevista na legislação específica.

O estágio, quando houver, deverá ser realizado preferencialmente de forma concomitante à fase escolar.

Os estudantes matriculados que estiverem efetivamente cursando deverão se manifestar, por escrito, sobre a opção ou não, de fazer o estágio.

Os estudantes que optarem por não fazer o estágio até o término da fase escolar, ficarão impedidos de reverter a opção.

10. Acessibilidade

A Faculdade SENAI São Paulo – Campus Horácio Augusto da Silveira, preocupa-se em garantir os requisitos mínimos de acessibilidade para pessoas portadoras de necessidades especiais que estudam ou venham a estudar na Instituição, assim, nas condições de infraestrutura, serão asseguradas as condições de acessibilidade instrumental e arquitetônica, reconhecendo a especificidade e a peculiaridade do aluno com deficiência, levando-se em conta a(s) Norma(s) Regulamentadora(s) da ocupação, NBR nº 9050, Lei nº 13.146/2015, a LDB nº 9394/96 e ainda tendo como referência a Norma Brasil 9050, da Associação Brasileira de Normas Técnicas, que trata da Acessibilidade de Pessoas Portadoras de Deficiências e Edificações, Espaço, Mobiliário e Equipamentos Urbanos. Atendendo tais normas, e às Portaria nº 3.284, de 7 de novembro de 2003 (que dispõe sobre requisitos de acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências, para instruir os processos de

autorização e de reconhecimento de cursos, e de credenciamento de instituições), o Decreto número 5.296 de 02 de dezembro de 2004 e o art. 16, inciso VII, alínea "c" do Decreto número 5.773/2006 a instituição adota os procedimentos descritos a seguir.

10.1. Alunos com deficiência física

- a) eliminação de barreiras arquitetônicas para circulação do estudante, permitindo o acesso aos espaços de uso coletivo;
- b) reserva de vagas em estacionamentos nas proximidades das unidades de serviços;
- c) construção de rampas com corrimãos e colocação de elevadores, facilitando a circulação de cadeira de rodas;
- d) adaptação de portas e banheiros com espaço suficiente para permitir o acesso de cadeira de rodas;
- e) colocação de barras de apoio nas paredes dos banheiros;
- f) instalação de lavabos, bebedouros e telefones públicos em altura acessível aos usuários de cadeira de rodas.

10.2. Alunos com deficiência visual

Compromisso formal da instituição de proporcionar, caso seja solicitada, desde o acesso até a conclusão do curso, sala de apoio contendo:

- a) máquina de datilografia Braille, impressora Braille acoplada a computador, sistema de síntese de voz;
- b) gravador e fotocopadora que amplie textos;
- c) plano de aquisição gradual de acervo bibliográfico em mídias;
- d) software de ampliação de tela;
- e) equipamento para ampliação de textos para atendimento a aluno com visão subnormal;
- f) lupas, réguas de leitura;
- g) scanner acoplado a um computador;
- h) plano de aquisição gradual de acervo bibliográfico dos conteúdos básicos em

Braille.

10.3. Alunos com deficiência auditiva

Compromisso formal da instituição de proporcionar, caso seja solicitado, desde o acesso até a conclusão do curso:

- a) quando necessário, intérpretes de língua de sinais/língua portuguesa, especialmente quando da realização de provas ou sua revisão, complementando a avaliação expressa em texto escrito ou quando este não tenha expressado o real conhecimento do aluno;
- b) flexibilidade na correção das provas escritas, valorizando o conteúdo semântico;
- c) aprendizado da língua portuguesa, principalmente na modalidade escrita (para o uso de vocabulário pertinente às matérias do curso em que o estudante estiver matriculado);
- d) materiais de informações aos professores para que se esclareça a especificidade linguística dos surdos.

A Faculdade SENAI São Paulo – Campus Horácio Augusto da Silveira compromete-se a disponibilizar um atendimento psicólogo e psicopedagógico para os seguintes transtornos, desde que comprovados através de laudo apresentado pelo discente.

10.4. Transtorno de Espectro Autista (TEA)

O Transtorno de Espectro Autista (TEA) está relacionado a comunicação social verbal e não verbal de uma pessoa.

O TEA apresenta três níveis de gravidade, a saber:

- a) Nível 1 – exigindo apoio para melhorar a comunicação social, devido a déficits para iniciar interações sociais e respostas atípicas ou sem sucesso a aberturas sociais;
- b) Nível 2 – exigindo apoio substancial nas habilidades de comunicação social verbal e não verbal, prejuízos sociais aparentes mesmo na presença de apoio e, limitações em dar início a interação sociais e respostas simples para outras pessoas;

- c) Nível 3 – exigindo apoio muito substancial na comunicação verbal e não verbal, grandes limitações para iniciar interações sociais e resposta mínima a abertura sociais com outras pessoas.

A Síndrome de Asperger é um Transtorno do Neurodesenvolvimento enquadrada no TEA que afeta a comunicação e o relacionamento com outrem.

10.5. Transtorno de Déficit de Atenção/Hiperatividade (TDAH)

No Transtorno de Déficit de Atenção/Hiperatividade (TDAH) o aluno apresenta um padrão persistente de desatenção e ou hiperatividade-impulsividade que interfere substancialmente na sua vida.

O Déficit de Atenção tem seis ou mais sintomas que persistem no mínimo por seis meses e provoca um impacto negativo diretamente nas atividades sociais e acadêmicas/profissionais.

O TDAH divide-se em três graus de gravidade, a saber:

- a) Leve – poucos sintomas que resultam em não mais do que prejuízos pequenos nas áreas social e ou profissional;
- b) Moderado – muitos sintomas que resultam prejuízo funcional entre “leve” e “grave”;
- c) Grave – muitos sintomas que resultam prejuízos acentuados nas áreas social e ou profissional.

10.6. Transtorno Específico da Aprendizagem

No Transtorno Específico da Aprendizagem o aluno possui dificuldades na aprendizagem e nas competências e habilidades acadêmicas persistentes no mínimo por seis meses.

As dificuldades são classificadas da seguinte forma:

- a) Prejuízo na leitura – precisão na leitura de palavras, velocidade ou fluência da leitura e compreensão da leitura, conhecida também por Dislexia;
- b) Prejuízo na expressão escrita – precisão na ortografia, precisão na gramática e na pontuação e clareza ou organização da expressão escrita
- c) Prejuízo na matemática – senso numérico, precisão ou fluência de cálculo e

precisão no raciocínio matemático/lógico, conhecida também por Discalculia.

O Transtorno Específico da Aprendizagem tem os seguintes graus de gravidade, a saber:

- a) Leve – alguma dificuldade em aprender habilidades em 1 ou mais domínios escolares;
- b) Moderada – dificuldades acentuadas em aprender habilidades em 1 ou mais domínios escolares
- c) Grave – dificuldades graves em aprender habilidades em 1 ou mais domínios escolares.