

SÍNTESE DO PLANO DE CURSO

TÉCNICO EM ALIMENTOS - 1200H

1. Identificação do curso

Habilitação Profissional:	Técnico em Alimentos
Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia
Área	Alimentos e Bebidas
Segmento de Área:	Indústria
Nível de Educação Profissional:	Técnica de Nível Médio
Estratégia:	Presencial com 11,66% EaD
Distribuição da Carga Horária:	1.060h presenciais e 140h EaD
Nível de Qualificação:	3

2. Competência Geral

Produzir alimentos, em escala industrial ou não, coordenar a produção e efetuar controle de matérias-primas e produtos, atendendo às normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente.

3. Requisitos de acesso

O aluno deve estar cursando o ensino médio, a Educação de Jovens e Adultos correspondente ao Ensino Médio ou egressos destes, independentemente da idade.

A forma de acesso acontece por meio de Edital do Processo de Matrícula para Cursos Técnicos do SENAI PR.

O aluno e/ou seu responsável legal, ao efetuar a matrícula, aceitará e sujeitar-se-á às disposições do Regimento Escolar, Regulamento Interno dos cursos técnicos presenciais com até 20% da carga horária total a distância, do Contrato de Prestação de Serviços Educacionais, como também aos costumes, normas e orientações vigentes na unidade.

O aluno e/ou seu responsável legal, ao efetuar a matrícula, aceitará e sujeitar-se-á às disposições do Regimento Escolar, Regulamento Interno dos cursos técnicos presenciais com até 20% da carga horária total a distância, do Contrato de Prestação de Serviços Educacionais, como também aos costumes, normas e orientações vigentes na unidade.

Observação: O candidato é responsável pelos meios de acesso à internet para

participação nas aulas on-line durante o período do curso. É recomendável a configuração mínima de 1GB de memória RAM, 100 MB de memória cache livre, Internet de banda larga (velocidade mínima de 300 kbps sem compartilhamento com outros computadores e navegador de internet com plugin flash player versão 10.2 ou superior.

4. Itinerário do Curso:

O curso Técnico em Alimentos é composto por um módulo básico e quatro módulos específicos, num total de **1.200 horas** os quais contemplam os conteúdos formativos relacionados às respectivas capacidades técnicas, sociais, organizativas e metodológicas.

4.1- Organização Curricular:

BÁSICO	
Unidade Curricular	Carga Horária
Comunicação e Informação	200 horas
Princípios de Ciência dos Alimentos	
Princípios de Segurança dos Alimentos	
Princípios de Tecnologia dos Alimentos	

ESPECIFICO I	
Unidade Curricular	Carga Horária
Industrialização de Frutas, Hortaliças e Derivados	300 horas
Industrialização de Balas, Chocolates e Confeitos	
Industrialização de Grãos, Cereais e Derivados	
Industrialização de Bebidas	

ESPECIFICO II	
Unidade Curricular	Carga Horária
Industrialização de Óleos, Gorduras Vegetais e Derivados	240 horas
Industrialização de Carnes e Derivados	
Industrialização de Leites e Derivados	

ESPECIFICO III	
Unidade Curricular	Carga Horária
Análise de Alimentos	240 horas

ESPECIFICO IV	
Unidade Curricular	Carga Horária
Planejamento e Controle da Produção	320 horas
Segurança dos Alimentos	
Desenvolvimento de Projetos	

5. Regime de Funcionamento do Curso

Regime de matrícula: **Unidades Curriculares Contratadas no Módulo**

Número de vagas por turma: **35**

Opções de oferta:

- **período integral:** o curso é desenvolvido com 8 (oito) horas diárias, de segunda a sexta-feira, perfazendo um total de 40 (quarenta) horas semanais;
- **meio período:** diurno ou noturno, o curso é desenvolvido com 4 (quatro) horas diárias, de segunda à sexta-feira, perfazendo um total de 20 (vinte) horas semanais.

Período de integralização: Um ano no caso de período integral e dois anos no caso de meio período; o tempo máximo de integralização é de cinco anos.

- **Modalidade:** 11,66% da carga horária a distância e 88,34% presencial.
- Ambiente Virtual de Aprendizagem – **AVA: Moodle – Fiep Digital.**

6. Critérios e Procedimentos de Avaliação

A avaliação é desenvolvida ao longo de todo o processo (de maneira diagnóstica, formativa e somativa), a avaliação visa constatar a capacidade do aluno em resolver uma situação problemática real, priorizando a mobilização e articulação de recursos.

Seus parâmetros são definidos no perfil profissional, que indica que competências o aluno necessita desenvolver (ou aprimorar) durante o processo formativo. Com base em tais competências, definem-se que critérios serão considerados na avaliação, levando em conta como os alunos resolvem as diversas situações-problema que lhes são apresentadas durante a oferta formativa.

O estabelecimento da maneira como será realizada e de quando ocorrerá será negociada entre docente e alunos, que devem estar cientes das competências que se esperam deles, de modo que a avaliação seja um instrumento que garanta a aprendizagem dos alunos, um sistema de controle de qualidade, e não mera formalidade do sistema escolar.

O rendimento escolar será avaliado pelo aproveitamento do aluno, envolvendo os aspectos cognitivos, afetivos e psicomotores, por meio de instrumentos de avaliação variados, tais como:

- acompanhamento sistematizados dos técnicos de ensino;
 - trabalhos de pesquisa individual ou em grupo;
 - entrevistas e arguições;
 - resolução de exercícios;
 - execução de experimentos ou projetos;
 - trabalhos práticos;
 - relatórios referentes aos trabalhos;
 - outros instrumentos que a experiência pedagógica indicar
-