



Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
Departamento Regional de Alagoas

PLANO DE CURSO

Técnico em Alimentos

Maceió
2015

Identificação da Instituição

SENAI - Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
Departamento Regional de Alagoas
03.798.361/0001-13

Endereço: Avenida Fernandes Lima, 345, Farol - Maceió/AL CEP: 57055-902

Telefone: (82) 2121-3000
Fax: (82) 2121-3042
E-mail: dr@al.senai.br
Site: <http://www.al.senai.br>

Carlos Alberto Pacheco Paes
Diretor Regional do SENAI AL

Cristina Bezerra Suruagy Nogueira
Diretora de Educação e Tecnologia SESI SENAI Alagoas

Identificação do curso

Dados gerais do curso

Nome do curso: Técnico em Alimentos

Modalidade: Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio

Público: Regular

Eixo tecnológico: Produção Alimentícia

Segmento tecnológico: Indústria

Área de atuação no SENAI: Alimentos

Nível de educação profissional: Habilitação Técnica de Nível Médio (Nível: 03)

Ano do documento: 2015

Informações da versão do curso:

IR 00 VS 00

Informações da versão do curso:

Curso elaborado através da Metodologia SENAI de Educação Profissional, com competências profissionais levantadas por Comitê Técnico Setorial.

Equipe de Elaboração Curricular

Nivia Maria Carvalho de Andrade

Assessoria de Educação do SENAI Alagoas

Pedro Henrique Oliveira Silva

Orientação Metodológica

Larissa Casado

Josiane Veloso

Marcos Peixoto

Gabriela Queiroz

Luciene Santos

Maycon Garcia

Comitê de Especialistas Técnicos do SENAI Alagoas - Área de Alimentos

Sumário

Objetivos	4
Justificativa	5
Requisitos e Formas de Acesso	5
Perfil Profissional de Conclusão	5
Competências Profissionais	5
Contexto de Trabalho da Ocupação	7
Organização Curricular	8
Matriz Curricular	9
Itinerário Formativo	10
Organização Interna das Unidades Curriculares	11
Prática Profissional	21
Estágio Supervisionado	21
Orientações Metodológicas	22
Critérios e Procedimentos de Avaliação	23
Ambientes Pedagógicos e Equipamentos	27
Perfil do Pessoal Docente e Técnico	28
Certificação	28

Objetivos

Objetivo geral

O Curso Técnico em Alimentos tem como objetivo habilitar profissionais com competências para: Coordenar e executar o processamento de alimentos, tais como carnes e derivados, frutas e hortaliças, produtos lácteos, massas alimentícias, cereais, balas, confeitos, chocolates e gelados comestíveis.

Objetivos específicos

Desenvolver Competências profissionais relacionadas à:

- Produção de derivados de cereais,
- Produção de balas, confeitos e chocolates;
- Produção de produtos de carnes;
- Produção de produtos de lácteos;
- Produção de gelados comestíveis;
- Produção de produtos de frutas e hortaliças;

Justificativa

Proporcionar conhecimentos na área de tecnologia de alimentos, vislumbrando ajustes dentro da área industrial, possibilitando o auxílio no desenvolvimento das atividades de planejamento, bem como, controle da capacidade produtiva.

Observando o crescimento do setor industrial no Estado de Alagoas, assim como o aumento significativo do PIB no nosso país, o setor industrial observa a necessidade de contratação de mão-de-obra qualificada, tendo em vista a busca pela qualidade no processo produtivo deste setor a Federação das Indústrias do Estado de Alagoas, por meio do SENAI, acredita estar contribuindo para formação de profissionais, no Estado de Alagoas e na Região Nordeste e ainda, integrando ações e esforços do Sistema Indústria objetivando a melhoria da formação geral e qualificação profissional, estabelecendo assim um marco diferencial de qualidade em educação integral dos jovens para o atendimento ao mercado de trabalho do Estado, capacitando-os e preparando-os para a admissão e permanência no mundo produtivo e social.

Requisitos e Formas de Acesso

Perfil Profissional de Conclusão

Após a conclusão do curso, o aluno estará apto a desenvolver funções e atividades da ocupação, de acordo com as competências profissionais e contexto de trabalho descritos a seguir:

Competências Profissionais

Competência geral

Coordenar e executar os processos de produção de alimentos de acordo com normas e legislações sanitárias, ambientais, de saúde, higiene e segurança no trabalho e da qualidade.

Unidades de Competência

UNIDADE DE COMPETÊNCIA 1	
Coordenar os processos de produção de alimentos de acordo com normas e legislações sanitárias, ambientais, de saúde, higiene e segurança no trabalho e da qualidade.	
Elementos de competência	Padrões de desempenho
1.1. Planejar o processo de produção	<ul style="list-style-type: none">• 1.1.1. Aplicando técnicas de planejamento da produção• 1.1.2. Considerando as normas e legislações sanitárias, ambientais, de saúde, de higiene e de segurança no trabalho e da qualidade

1.2. Controlar o processo da produção de alimentos

- 1.2.1. Aplicando procedimentos de controle da produção de alimentos
- 1.2.2. Seguindo as normas e legislações sanitárias, ambientais, de saúde, de higiene e de segurança no trabalho e da qualidade

1.3. Implementar programas de gestão da qualidade

- 1.3.1. Aplicando as técnicas de implementação de programas de gestão da qualidade
- 1.3.2. Utilizando as normas e legislações sanitárias, ambientais, de saúde, de higiene e de segurança no trabalho e da qualidade

UNIDADE DE COMPETÊNCIA 2

Executar os processos de produção de alimentos aplicando normas técnicas de segurança e saúde no trabalho e de gestão da qualidade.

Elementos de competência	Padrões de desempenho
2.1. Analisar os processos de produção de alimentos	<ul style="list-style-type: none">• 2.1.1. Aplicando as técnicas de análise dos produtos alimentícios• 2.1.2. Seguindo as normas e legislações sanitárias, ambientais, de saúde, de higiene e de segurança no trabalho e da qualidade
2.2. Realizar o processamento de cereais	<ul style="list-style-type: none">• 2.2.1. Utilizando técnicas de processamento de cereais;• 2.2.2. Seguindo as normas e legislações sanitárias, ambientais, de saúde, de higiene e de segurança no trabalho e da qualidade
2.3. Realizar o processamento balas, confeitos e chocolates	<ul style="list-style-type: none">• 2.3.1. Utilizando técnicas de processamento de balas, confeitos e chocolates• 2.3.2. Seguindo as normas e legislações sanitárias, ambientais, de saúde, de higiene e de segurança no trabalho e da qualidade
2.4. Realizar o processamento de produtos cárneos	<ul style="list-style-type: none">• 2.4.1. Utilizando técnicas de processamento de produtos cárneos• 2.4.2. Seguindo as normas e legislações sanitárias, ambientais, de saúde, de higiene e de segurança no trabalho e da qualidade
2.5. Realizar o processamento de produtos lácteos	<ul style="list-style-type: none">• 2.5.1. Utilizando técnicas de processamento de produtos lácteos• 2.5.2. Seguindo as normas e legislações sanitárias, ambientais, de saúde, de higiene e de segurança no trabalho e da qualidade
2.6. Realizar o processamento gelados comestíveis	<ul style="list-style-type: none">• 2.6.1. Utilizando técnicas de processamento de gelados comestíveis• 2.6.2. Seguindo as normas e legislações sanitárias, ambientais, de saúde, de higiene e de segurança no trabalho e da qualidade
2.7. Realizar o processamento de frutas e hortaliças	<ul style="list-style-type: none">• 2.7.1. Utilizando técnicas de processamento de frutas e hortaliças• 2.7.2. Seguindo as normas e legislações sanitárias, ambientais, de saúde, de higiene e de segurança no trabalho e da qualidade

Competência de Gestão

Contexto de Trabalho da Ocupação

Meios

Equipamentos, máquinas, instrumentos, ferramentas, matéria prima

Métodos

Habilidade de executar o planejamento da produção de cereais, balas e confeitos, produtos cárneos, produtos lácteos, derivados de frutas e hortaliças, em conformidade com as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança do trabalho e dos alimentos.

Condições de Trabalho

Condições ambientais

Ambientes de processo e produto de panificação

Turnos e horários

Atividade em horário diurnos e ou noturnos

Riscos Profissionais

Atividade que podem estar sujeitas à ação de ruído intenso e altas temperaturas, risco de quedas, ergonômico, lesão por utensílios perfuro cortantes.

Posição no Processo Produtivo

Contexto profissional

Micro, pequenas, médias e grandes empresas no segmento de alimentos.

Contexto funcional e tecnológico

Atua na produção

Atividade individual ou em grupo

Grau médio-alto de responsabilidade e autonomia limitada as suas funções, podendo liderar outras pessoas.

Possíveis saídas intermediárias para o mercado de trabalho

Não há saídas intermediárias

Evolução da Ocupação

Domínio de diferentes processos de Produção;

Melhoria do processo produtivo e da produtividade, em resposta a um mercado altamente competitivo;

Organização Curricular

Este currículo foi elaborado de acordo com a Metodologia SENAI de Educação Profissional, que orienta a concepção de cursos por competências profissionais, através de Perfis Profissionais estruturados por Comitê Técnicos Setoriais.

Entende-se por Competência Profissional a mobilização de conhecimentos, habilidades e atitudes profissionais necessários os desempenhos de atividades ou funções típicas, segundo padrões de qualidade e produtividade requeridos pela natureza do trabalho.

Uma vez que as competências foram levantadas pelo Comitê Técnico Setorial, coube ao SENAI, para subsidiar as decisões curriculares, identificar e organizar os elementos (conhecimentos, habilidades e atitudes) que deverão ser mobilizados pelo indivíduo, durante o processo formativo, tendo em vista o alcance destas competências.

De acordo com metodologia SENAI, para o aluno adquirir os Conhecimentos, o processo de ensino e aprendizagem deverá propiciar o desenvolvimento de Fundamentos Técnicos e Científicos, assim como para adquirir uma determinada Habilidade se faz necessário o desenvolvimento de Capacidades Técnicas. O mesmo se pensa sobre as Atitudes que para serem demonstradas pelos alunos, nas situações reais de trabalho, implicam o desenvolvimento de Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas.

Uma vez extraídos de cada competência, os Fundamentos Técnicos e Científicos, Capacidades Técnicas, bem como as Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas são organizados em Unidades Curriculares.

Uma Unidade Curricular é uma unidade pedagógica que compõe o currículo, construída numa visão interdisciplinar, considerando o conjunto coerente e significativo de fundamentos e capacidades diretamente ligados a uma determinada competência do Perfil Profissional. Essa estrutura nos permite ter nos processos de ensino e de aprendizagem a competência como ponto de partida e ao mesmo tempo ponto de chegada.

As unidades curriculares são, por sua vez, organizadas em módulos que possuem como referência as Unidades de Competência do Perfil Profissional.

Organizados sequencialmente, do mais simples ao mais complexo, os módulos e unidades curriculares oportunizam um aprendizado gradativo das funções e atividades referentes ao perfil profissional de conclusão.

O Itinerário Formativo a seguir ilustrará a estrutura curricular bem como as possibilidades de percurso que o aluno poderá fazer, desde seu ingresso até sua conclusão.

Matriz Curricular

MÓDULO ESPECÍFICO I	
Unidade Curricular	Carga Horária
Planejamento da produção de alimentos	140h
Controle da produção de alimentos	160h
Programas de gestão da qualidade	220h
MÓDULO ESPECÍFICO II	
Unidade Curricular	Carga Horária
Análise dos alimentos	100h
Tecnologia e Processamento de cereais	180h
Tecnologia e Processamento de balas, chocolate e confeitos	64h
Tecnologia e Processamento de produtos cárneos	100h
Tecnologia e Processamento de produtos lácteos	140h
Tecnologia e Processamento de gelados comestíveis	80h
Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças	100h
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO SEM ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO	1284h
Estágio Supervisionado Não Obrigatório/Opcional	400h
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO COM ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO	1684h
OBSERVAÇÃO: Por determinação desta instituição de ensino e, de acordo com a Lei 11.788/2008, o Estágio ora apresentado como parte integrante da Matriz Curricular deste curso, será de caráter Não Obrigatório e, portanto, opcional. No decorrer do curso, o aluno (a) deverá registrar sua opção, se quer ou não realizar o estágio proposto. Caso o aluno (a) faça a opção em realizá-lo, ficará inteiramente responsável pela identificação da parte concedente, cabendo ao SENAI apenas, o cumprimento das obrigações legais da Instituição de Ensino previstas em Lei.	

Itinerário Formativo

Organização Interna das Unidades Curriculares

Planejamento da produção de alimentos 140 horas

Organização Interna das Unidades Curriculares

Controle da produção de alimentos 160 horas

Organização Interna das Unidades Curriculares

Programas de gestão da qualidade 220 horas

Organização Interna das Unidades Curriculares

Análise dos alimentos 100 horas

Organização Interna das Unidades Curriculares

Tecnologia e Processamento de cereais 180 horas

Organização Interna das Unidades Curriculares

Tecnologia e Processamento de balas, chocolate e confeitos 64 horas

Organização Interna das Unidades Curriculares

Tecnologia e Processamento de produtos cárneos 100 horas

Organização Interna das Unidades Curriculares

Tecnologia e Processamento de produtos lácteos 140 horas

Organização Interna das Unidades Curriculares

Tecnologia e Processamento de gelados comestíveis 80 horas

Organização Interna das Unidades Curriculares

Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças 100 horas

Prática Profissional

Estágio Supervisionado

Por determinação do SENAI - Departamento Regional de Alagoas e de acordo com a Lei 11.788/2008, o Estágio Supervisionado ora apresentado como parte integrante da Matriz Curricular deste curso, será de caráter Não Obrigatório e, portanto, opcional. No decorrer do curso, o aluno deverá registrar sua opção junto à Secretaria Escolar, indicando se quer ou não realizá-lo.

Caso o aluno faça a opção em realizar o estágio, ele ficará inteiramente responsável pela identificação da parte concedente, cabendo ao SENAI apenas o cumprimento das obrigações legais da Instituição de Ensino previstas em Lei.

O Estágio Supervisionado terá duração de 400 horas e deverá ser realizado em empresa ou instituição alagoana que tenha condições de proporcionar ao aluno experiência profissional em situação real de trabalho na mesma área ou em área afim à de sua habilitação profissional, em conformidade com a legislação em vigor, podendo ser cumprido concomitantemente à fase escolar ou posteriormente a ela.

O aluno poderá realizar o Estágio Supervisionado somente após concluir 50% da carga horária do curso, e somente receberá o Diploma de Habilitação Técnica caso comprove a conclusão do estágio e do Ensino Médio, em até no máximo dois anos a partir da data de conclusão da etapa escolar prevista.

O aluno em processo de Estágio deverá:

- Realizar as atividades definidas no Plano de Estágio;
- Cumprir os descritivos dos itens do Regulamento de Estágio.
- Apresentar relatório periódico das atividades de estágio, em prazo definido no Regulamento de Estágio da Instituição.
- Apresentar relatório final das atividades de estágio, que corresponderá a 100% de frequência da carga horária prevista, para que possa ser considerado aprovado e ter aprovação nos controles escolares.

O aluno será acompanhado e avaliado pelo coordenador de estágio/docente, nos vários aspectos das experiências vivenciadas, podendo ser realizada a avaliação mediante a utilização de instrumentos diversificados, tais como relatórios, trabalhos de pesquisa, situação problema, projetos e estratégias como reuniões e visitas de supervisão.

A cada instrumento de avaliação será atribuído conceitos (A, B, C, D ou E), que traduzirá o desempenho do aluno. Ao término do Estágio Supervisionado, será considerado aprovado o aluno que obtiver conceito A, B ou C.

Poderá haver dispensa total do cumprimento do Estágio Supervisionado para o aluno que

comprovar exercício profissional correspondente ao perfil de técnico na área afim à de sua ocupação.

Orientações Metodológicas

A concepção curricular que orientará a ação educacional apoia-se em três princípios fundamentais: interdisciplinaridade, contextualização e transversalidade.

A interdisciplinaridade busca garantir o diálogo entre diferentes campos do saber, rompendo com uma visão fracionada, uma vez que do profissional é solicitada uma compreensão global do processo de trabalho ou, numa linguagem atual, um desempenho competente.

Conhecimentos contextualizam-se a partir do momento em que vinculam às necessidades das pessoas e às práticas sociais. Passam, dessa forma, a adquirir significado.

A Transversalidade assegura o tratamento de temas que extrapolam o espaço de uma unidade curricular, permeando todo processo formativo. É o caso de Educação Ambiental, Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho, Ética e Cidadania, Relações Humanas no trabalho, Empreendedorismo, entre outros.

No amplo leque de possibilidades no campo metodológico, insere-se na prática pedagógica a resolução de situações-problema, a qual é indicada para utilização no processo ensino-aprendizagem por apresentar características adequadas aos objetivos de uma formação global, orientada para a solução de problemas, pesquisas, sem que se descuide da necessária base científico-técnico-tecnológica.

A prática pedagógica de resolução de problemas se constitui na metodologia que imprime "vida", à estrutura organizada em módulos. Estrutura e dinâmica curricular devem se aliar, numa conjunção harmônica capaz de propiciar a formação de educandos, dotados dos atributos que se deseja.

A estrutura e a abordagem metodológica referidas não subsistem se não estiver iluminadas por uma mudança nas concepções educacionais. De um ato de transmissão de conhecimentos ou de repetição de tarefas, deseja-se que o aprender passe a envolver o educando como agente desse processo: ele faz, indaga, pesquisa, descobre, cria, elabora, analisa sintetiza, argumenta.

Ao docente, cabe o papel de fundamental importância para a promoção dessas mudanças. Torna-se primordial entender que as unidades curriculares funcionarão como suporte ao desenvolvimento curricular: deixam, portanto, de ser foco exclusivo de docentes e educandos. Isso não desmerece, contudo, sua importância, enquanto conteúdos sistematizados e organizados, para cuja aprendizagem se faz necessária a intervenção do docente.

Para garantir a consecução dos princípios antes destacados, há que se estabelecer uma relação cooperativa mais forte e maior integração entre unidades curriculares, concretizando-se, desse modo, a interdisciplinaridade e o tratamento global do conhecimento. Essas indicações metodológicas se inspiram, contudo, no grande princípio: o mais importante é que o educando aprenda e possa, por essa via, impulsionar o seu crescimento como profissional e cidadão.

Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores

Em conformidade com o artigo 36 da Resolução CNE/BBE n.º 06/12, a instituição de ensino:

"pode promover o aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores do estudante, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação ou habilitação profissional, que tenham sido desenvolvidos:

I - em qualificações profissionais e etapas ou módulos de nível técnico regularmente concluídos em outros cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio;

II - em cursos destinados à formação inicial e continuada ou qualificação profissional de, no mínimo, 160 horas de duração, mediante avaliação do estudante;

III - em outros cursos de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por outros meios informais ou até mesmo em cursos superiores de graduação, mediante avaliação do estudante;

IV - por reconhecimento, em processos formais de certificação profissional, realizado em instituição devidamente credenciada pelo órgão normativo do respectivo sistema de ensino ou no âmbito de sistemas nacionais de certificação profissional.

A avaliação será feita por uma comissão de docentes do curso e especialistas em educação, especialmente designada pela direção, atendidas as diretrizes constantes no projeto pedagógico e no regimento da unidade.

No caso de aproveitamento de estudos serão elaborados todos os registros para efeito da documentação escolar conforme normas dos órgãos estaduais e constarão na pasta individual do aluno.

Crerios e Procedimentos de Avaliação

A avaliação da aprendizagem e entendida como um processo sistemático e contínuo de obtenção de informações, análise e interpretação da ação educativa. Para ser realizada, devem ser consideradas a importância das suas diferentes funções:

A **função diagnóstica da avaliação** acontece no início do processo e permite identificar características gerais do aluno, seus conhecimentos prévios, interesses, possibilidades e dificuldades, tendo em vista a adequação do ensino  sua realidade; Ressalte-se que, entretanto, em qualquer momento, a avaliação sempre se constitui como processo diagnóstico;

A **função formativa da avaliação**, fornece informações ao docente e ao aluno durante o desenvolvimento de todo processo de ensino e aprendizagem, permitindo localizar os pontos de deficiências para intervir na melhoria contínuo desse processo. Portanto, a avaliação formativa, possibilita um redirecionamento do ensino e da aprendizagem, tendo em vista garantir a sua efetividade ao longo da formação profissional; e

A **função somativa da avaliação** permite avaliar a aprendizagem do aluno ao final de uma etapa dos processos de ensino e aprendizagem, seja ela uma situação de aprendizagem, uma

unidade curricular, um módulo ou um conjunto de módulos. Permite ainda decidir sobre a promoção ou retenção do aluno, considerando o desempenho alcançado. Por outro lado, as informações obtidas com essa avaliação, ao final de uma etapa, podem se constituir em informações diagnósticas para a etapa subsequente dos processos de ensino e aprendizagem.

Na formação profissional com base em competências, é fundamental que o docente realize a avaliação considerando as três funções mencionadas. Excluir uma delas é empobrecer o processo avaliativo.

Para emitir juízo de valor sobre a aquisição de uma determinada competência profissional no processo formativo, é necessário compreender que os objetos da avaliação devem ser os elementos que permitam ao indivíduo o alcance desta competência, ou seja, os fundamentos e capacidades a ela relacionados, e não mais os conhecimentos.

Porém, para aferir se o aluno desenvolveu estes fundamentos ou capacidades, o docente deve, no momento da elaboração da situação de aprendizagem, estabelecer critérios de avaliação, classificando-os como críticos ou desejáveis.

Critérios de Avaliação Críticos são aqueles que o aluno deverá obrigatoriamente alcançar durante o desenvolvimento de uma situação de aprendizagem.

São Critérios de Avaliação Desejáveis itens não essenciais para a resolução de uma situação de aprendizagem, mas são porém, bem-vindos caso o aluno os demonstre. Ou seja, são itens que indicam que o aluno superou a expectativa mínima esperada.

Para cada critério de avaliação, o docente terá prever no mínimo duas evidências objetivas que deverão ser coletadas durante as atividades realizadas em cada aula. É através destas evidências que docente e aluno poderão acompanhar a aprendizagem e inferir sobre o alcance dos critérios de avaliação, assegurando a função formativa da avaliação.

Ao passo que as evidências estejam sendo coletadas, se faz necessário registrá-las no formulário "Ficha de Acompanhamento da Aprendizagem e Avaliação Individual".

Ao término da unidade curricular, o docente deverá analisar a "Ficha de Acompanhamento da Aprendizagem e Avaliação Individual" do aluno, e com base no alcance dos critérios de avaliação, registrar um conceito final, que representará o desempenho do aluno referente a competência trabalhada.

A seguir, são apresentados os conceitos que poderão ser atribuídos ao desempenho de um aluno em uma situação de aprendizagem, bem como o seu significado:

CONCEITO	DEVERÁ SER ATRIBUÍDO AO ALUNO QUE
A	Desenvolveu as Situações de Aprendizagem atingindo totalmente os critérios críticos e os desejáveis.
B	Desenvolveu as Situações de Aprendizagem atingindo totalmente os critérios críticos e, parcialmente, os critérios desejáveis.
C	Desenvolveu as Situações de Aprendizagem atingindo totalmente os critérios críticos, porém nenhum critério desejável.

D	Desenvolveu as Situações de Aprendizagem atingindo parcialmente os critérios críticos.
E	Não desenvolveu as Situações de Aprendizagem ou não atingiu nenhum dos critérios críticos.

Será considerado aprovado em uma unidade curricular o aluno que obtiver o mínimo de 75% de frequência e desempenho igual aos conceitos A, B e C.

Será considerado reprovado em uma unidade curricular o aluno que não obtiver o mínimo de 75% de frequência ou que obtiver conceitos D e E.

Será considerado aprovado no módulo do curso, o aluno que obtiver aprovação em todas as unidades curriculares do módulo.

Será considerado aprovado no curso, o aluno que obtiver aprovação em todas as unidades curriculares do curso.

Ressalta-se ainda que toda Situação de Aprendizagem deverá, obrigatoriamente, conter o mínimo de dois critérios críticos e dois critérios desejáveis, uma vez que sem essa condição será impossível graduar o desempenho do aluno em diferentes níveis.

Do início da Unidade Curricular até o seu fim o docente deverá entregar a Situação de Aprendizagem impressa aos alunos, e abrir um diálogo sobre os fundamentos e capacidades que deverão ser desenvolvidos durante as aulas, e principalmente, sobre os critérios de avaliação e evidências que serão utilizados.

Deverá também retomar essa leitura com o aluno em cada aula, incentivando-o a identificar quais evidências ele conseguiu demonstrar e quais ainda não conseguiu. Dessa forma o docente estará propiciando ao aluno o aprimoramento do seu senso crítico sobre a própria aprendizagem, ação conhecida também como Autoavaliação do Aluno.

Caso o aluno não demonstre qualquer evidência durante uma atividade, o docente deverá imediatamente empreender ações educativas na tentativa de recuperar o aluno frente a estas evidências. A estas ações docente é dado o nome de "Recuperação Paralela da Aprendizagem".

A recuperação paralela da aprendizagem não necessitará de um registro próprio, como também não deverá se limitar a apenas uma ou duas oportunidades. Isso significa dizer que o docente deverá elaborar inúmeras atividades, durante todo o período de duração da unidade curricular, até o que o aluno consiga demonstrar a evidência em questão.

Nos casos em que, mesmo após o docente ter oportunizado inúmeras atividades de recuperação paralela e ainda assim o aluno obtiver conceito D ou E, a este deverá ser oportunizado uma "Recuperação Final da Unidade Curricular".

Para realizá-la, o docente deverá elaborar uma "Situação de Avaliação", nos mesmos moldes da Situação de Aprendizagem, contendo todos os fundamentos e capacidades, bem como seus respectivos critérios e respectivas evidências.

Numa situação de avaliação, as evidências que já tiverem sido demonstradas pelo aluno durante

a situação de aprendizagem, não deverão ser novamente avaliadas. O mesmo deve ser feito com os critérios que já tenham sido alcançados. Isso significa dizer que o formulário da Situação de Avaliação, será entregue ao aluno já com estas evidências e critérios registrados, com base na situação de aprendizagem. Isso permitirá que o foco da Situação de Avaliação fique apenas nas evidências e critérios que o aluno não tenha ainda tido êxito.

Se mesmo após a aplicação da "Recuperação Final da Unidade Curricular", o aluno não obtiver conceito suficiente para aprovação, poderá ser dada uma última oportunidade após a conclusão do curso. Esta recuperação será denominada de "Recuperação Final do Curso" e reunirá todas as situações de avaliação em que o aluno não conseguiu ser aprovado na "Recuperação Final da Unidade Curricular".

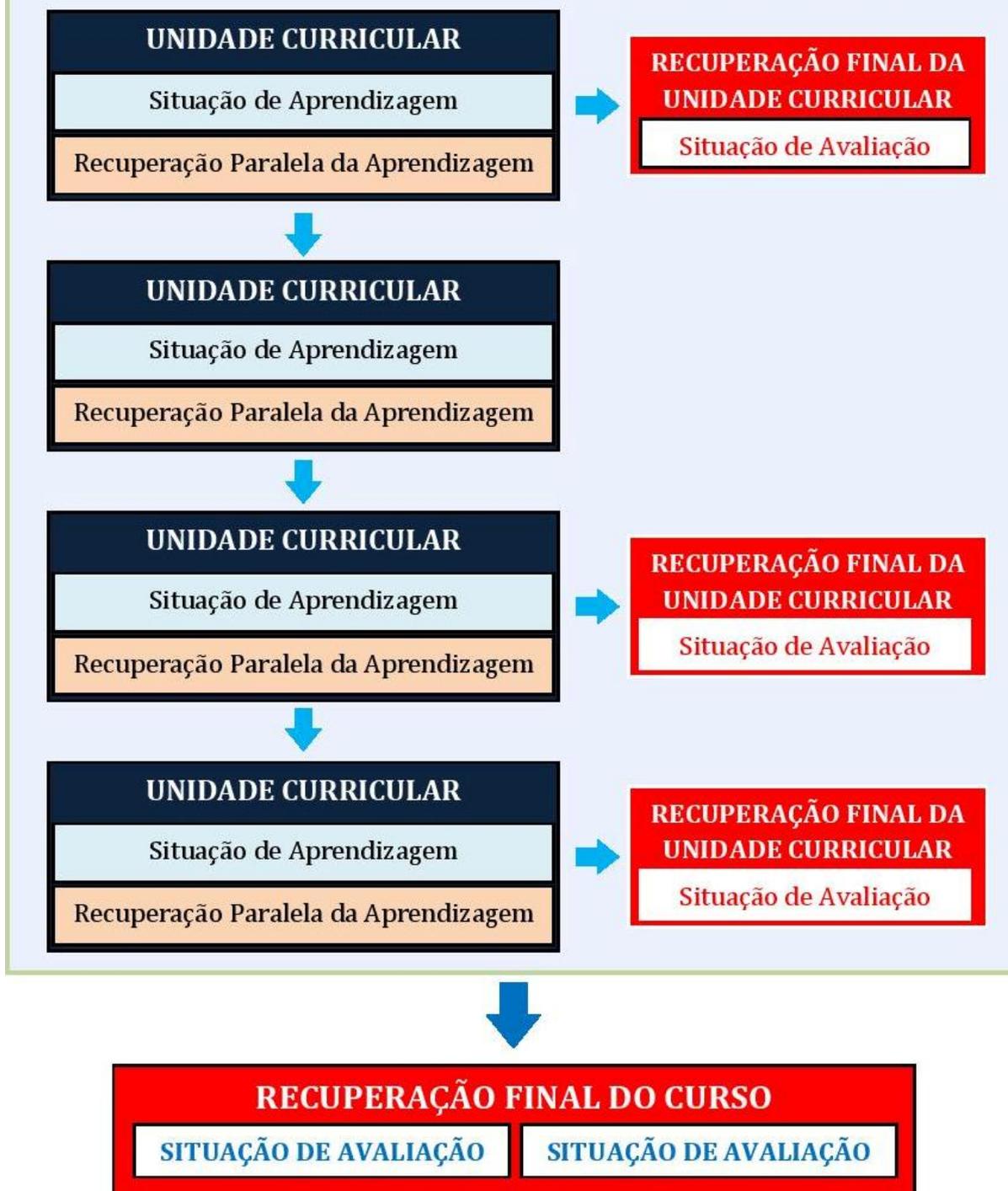
Somente poderá realizar a Avaliação Final do Curso o aluno que não conseguir aprovação em até duas recuperações finais da unidade curricular.

Os casos de não aprovação na "Recuperação Final do Curso" ou por falta nas unidades curriculares, ou ainda por não cumprimento do Regimento Interno ou Termo de Compromisso, serão analisados e deferidos pelo Conselho de Classe.

O acompanhamento do processo de ensino e aprendizagem será realizado pela Coordenação de Educação da Unidade Operacional, através do acompanhamento das aulas, da inspeção dos diários de classe e "Fichas de Acompanhamento da Aprendizagem e Avaliação Individual" do aluno.

Apresentamos a seguir um diagrama exemplificando o fluxo da avaliação e recuperação da aprendizagem dentro do curso.

AVALIAÇÃO E RECUPERAÇÃO DA APRENDIZAGEM



Ambientes Pedagógicos e Equipamentos

Para a realização do curso, serão disponibilizados ambientes e infraestrutura técnico-pedagógica compatível com a ocupação de formação entre os quais se destacam:

Salas de aula equipadas com ar condicionado;

Laboratórios/Oficinas que permitam simulação das atividades próprias da ocupação;

Biblioteca com recursos audiovisuais e impressos(livros e periódicos);

Banheiros femininos e masculinos.

Para o detalhamento dos Equipamentos, Máquinas e Ferramentas, bem como a bibliografia recomendada, consultar o item "Organização Interna da Unidade Curricular" deste documento.

Perfil do Pessoal Docente e Técnico

A condução do curso nos níveis administrativo, pedagógico e técnico contará com equipe escolar constituída por:

- Diretor das Unidades Operacionais
- Gerente Executiva de Educação
- Gerente/Diretor da Unidade Operacional
- Coordenador de Educação e Orientadores Pedagógicos
- Líder de Área
- Secretário Escolar
- Bibliotecária
- Apoio administrativo
- Comunidade escolar.

O corpo docente está adequado às exigências da legislação vigente, destacando-se, dentre as características que compõem o seu perfil, à significativa experiência no campo tecnológico da ocupação, bem como no campo didático-pedagógico.

Certificação