

## Síntese do Plano de Curso

### TÉCNICO EM ALIMENTOS EaD – 1500 horas

#### 1. Identificação do curso

Eixo Tecnológico: **Produção Alimentícia**

Área: **Alimentos e Bebidas**

Segmento de Área: **Bebidas, Carnes e derivados, Chocolate, doces e balas, Embalagem para alimentos, Conservas e compotas, Controle de qualidade de alimentos, Frutas, legumes e hortaliças, Laticínios, Massas e biscoitos, Panificação e confeitaria, Óleos e gorduras.**

Habilitação Profissional: **Técnico em Alimentos.**

Nível de Educação Profissional: **Técnico de Nível Médio.**

Nível de Qualificação: **3.**

#### 2. Competência Geral

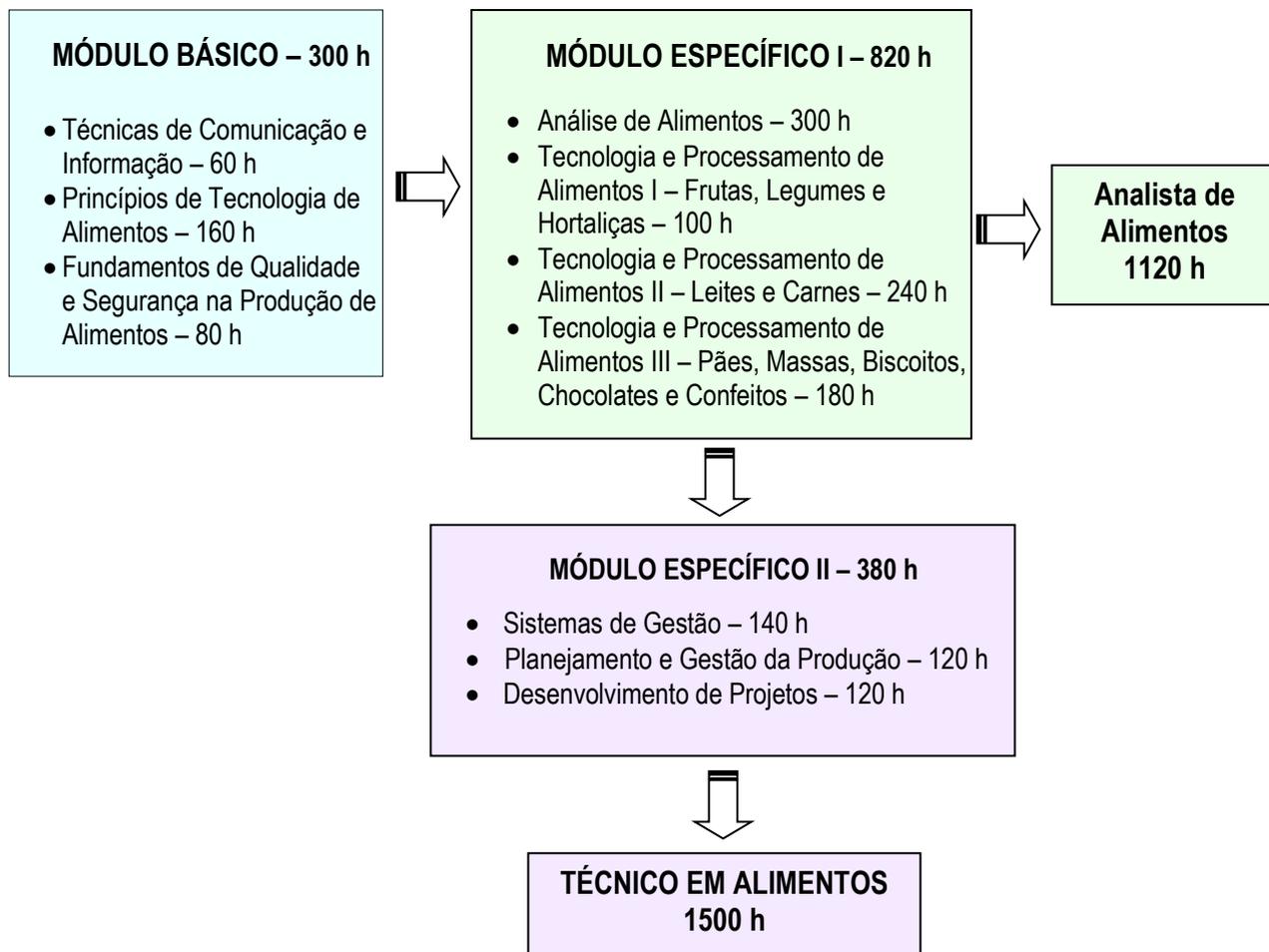
Coordenar o desenvolvimento dos processos produtivos de alimentos seguros, avaliar a qualidade das matérias-primas, dos insumos e dos produtos alimentícios e garantir o funcionamento de máquinas, equipamentos e instrumentos, tendo em vista a produção para consumo humano e animal, de acordo com normas e legislações sanitárias, ambientais, de segurança no trabalho e da qualidade.

#### 3. Requisitos de acesso

A inscrição e a matrícula no Curso Técnico de Alimentos estão abertas a candidatos que atenderem os seguintes requisitos:

- Comprovar estar cursando ou ter concluído o ensino médio;
- Ter disponibilidade para participar dos encontros presenciais, aulas práticas em laboratório ou visitas técnicas;
- Ter acesso à Internet.

#### 4. Itinerário do Curso



## **5. Avaliação da aprendizagem**

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 de punição ou simples decisão final a respeito do desempenho do aluno. 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 aluno, 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 decorrer do processo formativo, os seguintes critérios serão observados:

- A avaliação não tem um fim em si mesma, mas insere-se como estratégia fundamental para o desenvolvimento de competências;
- 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 Técnico.
- Os resultados das avaliações deverão ser sempre discutidos com os alunos, para que haja clareza sobre o pretendido e o alcançado

## **6. Estágio supervisionado**

Considerando o disposto pela Resolução nº 1/2021 do Conselho Pleno do Conselho Nacional de Educação, Lei Federal nº 11.788/08 e Resolução nº 1/2004 da Câmara de Educação Básica do Conselho Nacional de Educação, com redação atualizada pela Resolução nº 2/2005 da Câmara de Educação Básica do Conselho Nacional de Educação, o estágio supervisionado, não obrigatório, torna-se disponível ao aluno regularmente matriculado. Critérios de operacionalização do estágio estão condicionados ao início da vigência de instrução interna que regulamenta a operação no SENAI-SP.

## **7. Acessibilidade**

Serão asseguradas as condições de acessibilidade, reconhecendo a especificidade e a peculiaridade do aluno com deficiência, levando-se em conta a(s) Norma(s) Regulamentadora(s) da ocupação, Lei nº 13.146/2015, o Decreto nº 3298/2009, a LDB nº 9394/96 e a legislação específica em vigência da deficiência em questão, quando for o caso. Portanto, no planejamento e na prática docente, deverão ser indicadas as condições e os pré-requisitos para o desenvolvimento das capacidades que envolvam risco, asseguradas as adequações de grande e pequeno porte.

