

PRONATEC

PROGRAMA NACIONAL DE ACESSO AO
ENSINO TÉCNICO E EMPREGO
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO



PLANO DE CURSO SIMPLIFICADO

Pizzaiolo 184 horas

EIXO TECNOLÓGICO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

ÁREA: ALIMENTOS E BEBIDAS

MODALIDADE: ESCOLHA A MODALIDADE

UNIDADE (S) HABILITADA (S):

CFP - TAQUARALTO

PRONATEC
PROGRAMA NACIONAL DE ACESSO AO
ENSINO TÉCNICO E EMPREGO
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO



**SENAI**
Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial

Plano de Curso Simplificado

Educação para o Trabalho, Formação Inicial e Continuada.

Elaboração:	UNIDADE DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL
Validação:	UNIDADE DE EDUCAÇÃO, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
Regulamentação:	<ul style="list-style-type: none">– Lei Federal nº 9.394/96 – estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.– Lei Federal nº 11.741/08 – estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.– Decreto Federal nº 5.154/04.– Regimento Escolar das Unidades Operacionais do SENAI/DR/TO. Diretrizes da Educação Profissional e Tecnológica do SENAI.– Lei nº 12.513, de 26 de outubro de 2011 - Institui o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego – PRONATEC.– Portaria MEC nº 1.152, de 22 de dezembro de 2015 - Dispõe sobre a Rede e-Tec Brasil e sobre a oferta de cursos a distância por meio da Bolsa-Formação.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Nome do Curso:	Pizzaiolo	
CBO:	5136-10	Nível de qualificação: 2
Carga horária:	184 horas	
Eixo Tecnológico:	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA	
Área Tecnológica:	ALIMENTOS E BEBIDAS	
Competência Geral:	Capacitar profissionais para executar a <i>mise-en-place</i> , elaborar, preparar, montar e apresentar pizzas, molhos e coberturas. Coordena e controla o recebimento, armazenamento e acondicionamento dos insumos, de acordo com as normas técnicas atuais, em condições de qualidade, higiene e segurança.	
Requisitos de Acesso	<ul style="list-style-type: none">▪ 6º ano do Ensino Fundamental;▪ Ter no mínimo, 16 anos completos.	
Número de participantes por turma	As turmas devem ser organizadas com um número máximo de alunos em função da capacidade dos ambientes pedagógicos e com um número mínimo que garanta a autossuficiência do curso, considerando, prioritariamente, qualidade dos processos de ensino e de aprendizagem e o desenvolvimento das aulas dentro do enfoque didático-pedagógico proposto.	

2. JUSTIFICATIVA

Desde a sua criação, o SENAI, em âmbito nacional, tem-se pautado pela busca da excelência e, em sua trajetória, atende as necessidades do setor industrial e dos arranjos produtivos locais, com cursos e programas voltados para a educação profissional, visando a qualificação profissional dos trabalhadores, desempregados e comunidade.

O estado do Tocantins conta com uma população de 1.383.445 habitantes (IBGE – Censo 2010) e uma área extensiva territorial de 277.721 km², possui o PIB per capita de 13.775,67 inferior à média da região norte. O estado caracteriza-se ainda por apresentar um baixo Índice de Desenvolvimento Humano, e ainda altas taxas de alfabetismo entre 12,2% entre jovens de 15 ou mais idade, segundo IBGE/PNUD 2013.

Já os trabalhadores das indústrias apenas 50% possui ensino médio completo, fator determinante para a realização de investimentos em qualificação profissional para melhoria da produtividade dos diversos setores industriais tais como construção civil, alimentos e bebidas, vestuário, indústria da transformação, entre outros. Segundo estudos realizados pela Unidade de Estudos e Prospectiva – UNIEPRO/DN, o número de jovens que não trabalham e nem procuram emprego no Tocantins é expressivo. Entre eles os que não estão cursando o ensino médio o índice é de 44,3%, já para os jovens com ensino médio incompleto esse índice é de 35,3%.

Considerando os dados acima e as pesquisas de demandas por qualificação profissional realizada pelo Sistema FIETO e o Mapa de Demanda Identificada – MDI do Ministério da Indústria, Comércio, Exterior e Serviços, percebeu-se a necessidade da qualificação e aperfeiçoamento profissional com vista ao atendimento das demandas industriais de forma sistêmica e integrada, que permitam a capacitação profissional dos trabalhadores dentro das mais diversas áreas de atuação com foco preparação para atuação e inserção no mercado de trabalho. Neste contexto, o SENAI-TO diante das demandas identificadas no setor produtivo por qualificação profissional e em sintonia com os novos cenários do mundo do trabalho e com ações integradas de inclusão e desenvolvimento das capacidades técnicas e comportamentais, destaca que a qualificação é uma condição essencial para o desenvolvimento de qualquer setor industrial.

Diante do exposto, justifica-se a necessidade constante de qualificação profissional, visto que possibilita o desenvolvimento de capacidades técnicas e atitudinais exigidas atualmente na indústria, e a formação integral de profissionais capazes de atuar de forma sustentável, produtiva considerando-se os aspectos ambientais, econômicos, sociais, políticos e culturais, levando-o a uma melhor preparação para atuação e inserção no mercado de trabalho e nos processos produtivos. Assim o presente curso visa contribuir para a preparação de profissionais e trabalhadores capazes de enfrentar, com competência os desafios de uma indústria cada dia mais competitiva.

2.1. DESENHO CURRICULAR

Unidade Curricular	Carga Horária	Carga Horária TOTAL
Higiene e Segurança no Processo Produtivo	16h	184h
Noções de Planejamento da Produção	16h	
Tecnologia e Processo de Fabricação de Pizza	128h	
Plano de Vida e Carreira	24 h	

Higiene e Segurança no Processo Produtivo – 16h

Capacidades Técnicas:

- Identificar noções de microbiologia;
- Identificar os fundamentos básicos de microbiologia dos alimentos;
- Relacionar os fundamentos básicos de microbiologia aplicados na atividade;
- Identificar perigos biológicos, químicos e físicos;
- Identificar noções de meio ambiente;
- Identificar as normas ambientais e órgãos que regulam o descarte de resíduos;
- Aplicar o procedimento operacional para descarte de resíduos conforme normas ambientais e de acordo com os órgãos competentes (coleta seletiva);
- Identificar os resíduos gerados no processo produtivo;
- Separar o resíduo de acordo com a forma de descarte;
- Aperfeiçoar (reaproveitar) os produtos e insumos;
- Identificar a especificação técnica (produto adequado) dos sanificantes que serão utilizados;
- Identificar os materiais de limpeza necessários à higienização da área de trabalho, equipamentos e utensílios;
- Identificar métodos e técnicas de higienização da área de trabalho a ser utilizados, equipamentos, utensílios;
- Identificar métodos e técnicas de higiene pessoal;
- Identificar os equipamentos que serão higienizados;
- Aplicar adequadamente os procedimentos operacionais de higienização (equipamentos e área de trabalho);
- Identificar as etapas de higienização de equipamentos, utensílios;
- Manipulação de alimentos;
- Identificar as boas práticas de fabricação;
- Utilizar as noções de boas práticas de fabricação;
- Identificar os riscos inerentes ao processo produtivo
- Identificar a importância da utilização de EPI e EPC's;
- Empregar de maneira correta os EPI's e EPC's;
- Identificar os EPI's e EPC's do seu local de trabalho;
- Aplicar adequadamente as normas de segurança do trabalho;
- Identificar as normas internas;
- Identificar as normas técnicas e procedimentos operacionais;
- Identificar as normas vigentes (legislação, normas técnicas);
- Cumprir as normas vigentes;
- Identificar as normas de segurança de alimentos;
- Identificar as normas e legislações de saúde e segurança e higiene do trabalho, de acordo com suas atividades;
- Identificar documentos técnicos, legislações e normas específicas na língua portuguesa.

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas

- Agir de forma ética;
- Interagir, através da comunicação verbal ou escrita com equipes de trabalho;
- Agir de forma proativa propondo melhorias na organização do ambiente de trabalho tendo em vista a prevenção de acidentes e a melhoria da produtividade;
- Reconhecer e disseminar a necessidade de cumprir normas de qualidade e desenvolver as atividades seguindo os procedimentos e normas técnicas;

- Reconhecer e disseminar normas técnicas, de qualidade, meio ambiente, saúde e segurança no trabalho garantindo assim a segurança operacional;
- Demonstrar organização na realização das atividades, de acordo com normas técnicas;
- Responsabilizar-se pelo cumprimento dos procedimentos operacionais adequados às atividades a serem realizadas;
- Ter cuidado com ferramentas, instrumentos, e insumos colocados a sua disposição;
- Evidenciar pontualidade;
- Desenvolver tarefas simultâneas e/ou repetitivas.

Conhecimentos

- Segurança no trabalho:
 - Higiene no trabalho;
 - Higiene ambiental;
 - Higiene pessoal;
 - Acidente de trabalho;
 - Ato inseguro;
 - Condição insegura;
 - Fator pessoal de insegurança;
 - Riscos ocupacionais;
 - Físicos;
 - Químicos;
 - Biológicos;
 - Ergonômicos.
- Equipamentos
 - Proteção Coletiva (EPC);
 - Proteção Individual (EPI).
- Meio Ambiente:
 - Conceito;
 - Impactos Ambientais;
 - Resíduos;
 - Água.
- Noções de Microbiologia:
 - Microrganismos;
 - Fatores que influenciam o desenvolvimento dos microrganismos.
- Noções de Boas Práticas de Fabricação e Procedimento Operacional Padrão Normas e Legislações pertinentes
 - Legislação Sanitária;
 - Legislação Ambiental;
 - Normas de segurança de alimentos;
 - Noções de NR 06 (EPI), NR 12 (Máquinas e Equipamentos), NR 14 (Fornos) e NR 15 (Atividades e operações insalubres).
- Educação ambiental:
 - Conceitos;
 - Resíduos;
 - Classificação dos resíduos;

- Descarte de resíduos;
 - Coleta seletiva;
 - Desenvolvimento sustentável;
 - Normas ambientais inerentes à sua atividade.
- Higienização:
 - Classificações de materiais de higienização;
 - Tipos de higienização;
 - Higiene de equipamentos, utensílios, pessoal e ambiental;
 - Ética e cidadania;
 - Trabalho em equipe;
 - Relacionamento interpessoal;

Noções de Planejamento da Produção – 16h

Capacidades Técnicas:

- Interagir, através da comunicação verbal e ou escrita com equipes de trabalho.
- Reconhecer e disseminar a necessidade de cumprir normas de qualidade e desenvolver as atividades seguindo os procedimentos e normas técnicas.
- Demonstrar organização na realização das atividades, de acordo com normas técnicas.
- Cumprir os procedimentos operacionais adequados às atividades a serem realizadas.
- Ter cuidado com ferramentas, instrumentos, e insumos colocados a sua disposição.
- Desenvolver tarefas simultâneas e/ou repetitivas.
- Buscar aperfeiçoamento contínuo;
- Integrar os princípios da qualidade às atividades sob sua responsabilidade.

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas.

- Manter relacionamento interpessoal.
- Ser ético.
- Ser organizado
- Ser pontual
- Agir de forma proativa propondo melhorias na organização do ambiente de trabalho tendo em vista a prevenção de acidentes e a melhoria da produtividade.
- Ter comunicação técnica e social eficiente
- Zelar pelos recursos e ambientes de trabalho.

Conhecimentos

- Comunicação Oral
 - Receptor, emissor, problemas de comunicação.
 - Clareza, objetividade.
- Comunicação Escrita
 - Redação de pequenos textos;

- Organização e planejamento da produção
 - Cronogramas de produção (de acordo com Mix de produtos, capacidade de equipamentos, demanda etc.)
 - Fichas técnicas (Balanceamento de receitas/ Proporcionalidade da formulação)
- Controle das variáveis de processo
 - Tempo
 - Temperatura
 - Capacidade
 - Lista de verificação para acompanhamento
- Cálculo de produção
 - Demanda
 - Infraestrutura
- Controle de estoque
- Fluxo de processo
 - Definição
 - Estruturação
 - Relações com processo produtivo

Tecnologia e Processo de Fabricação de Pizza – 128h

Capacidades Técnicas:

- Interpretar dados matemáticos;
- Interpretar tabelas e gráficos;
- Aplicar noções de cálculo;
- Interpretar unidades de medida de acordo com as fichas técnicas e formulações;
- Selecionar as matérias primas especificadas no balanceamento da formulação;
- Interpretar a leitura da balança na pesagem da matéria prima;
- Identificar o procedimento operacional de cada produto;
- Descrever o balanceamento da formulação do produto;
- Identificar a formulação de cada produto;
- Interpretar a Ficha Técnica (procedimento padrão e receita) do produto a ser elaborado;
- Interpretar fluxogramas e diagramas relativos ao processo produtivo;
- Relacionar na ficha técnica (procedimento padrão e receita) os insumos e matéria prima;
- Relacionar os fundamentos técnicos (ingredientes, tempo de crescimento, tempo de cozimento, etc.) de cada produto;
- Verificar a formulação do produto a ser elaborado;
- Diferenciar os tipos de materiais de embalagens;
- Definir matéria prima a ser utilizada, conforme sua tecnologia;
- Selecionar as matérias primas especificadas no POP;
- Interpretar o POP do recheio a ser elaborado;
- Acompanhar o processo de temperatura do equipamento;
- Relacionar os tipos de fermentos específicos para cada tipo de produto;
- Definir o tipo de fermento específico para cada tipo de produto;
- Compreender a ação de fermentação para cada tipo de produto elaborado;
- Analisar a formação da rede de glúten (ponto de véu);
- Analisar a temperatura da massa;

- Aplicar a disposição correta do produto conforme o formato desejado;
- Avaliar a formação da massa a fim de verificar sua textura;
- Avaliar o ponto (de maturação e crescimento) para o início da cocção do produto, considerando as condições ambientais (temperatura, e umidade);
- Identificar o processo de monitoramento da temperatura da massa a fim de obter a consistência ideal, conforme o equipamento;
- Definir a melhor técnica de resfriamento para o produto elaborado;
- Identificar a proporção de recheio para cada produto;
- Identificar o momento da retirada do produto, de acordo com a característica padrão;
- Identificar o ponto de homogeneização dos ingredientes;
- Identificar o sequencial de entrada de cada ingrediente conforme o produto;
- Planejar a entrada das assadeiras de acordo com o tipo de massa e modelagem.
- Planejar o tempo de descongelamento de acordo com a necessidade da produção;
- Processar alimentos de acordo com a especificação do produto;
- Verificar a temperatura e umidade previamente ajustados, para a execução do processo de fermentação;
- Identificar os tipos de embalagens;
- Identificar as técnicas de resfriamento e congelamento de recheios;
- Identificar as técnicas de resfriamento e congelamento;
- Identificar as técnicas de resfriamento;
- Identificar as técnicas de vaporização de acordo com o forno e o produto;
- Identificar os tipos de massa, recheio, cobertura e o produto;
- Identificar os tipos de recheio;
- Definir as técnicas da modelagem de cada massa/produto.
- Definir as técnicas de determinação (cálculo) da temperatura ideal relacionando equipamento e produto;
- Definir o recheio adequado de acordo com a especificidade de cada massa/produto;
- Identificar a aplicação de cada tipo de fermento e sua ação no produto;
- Identificar a temperatura específica de preparo para cada recheio;
- Identificar o local/ambiente adequado para realizar o resfriamento de acordo com o produto;
- Identificar o momento de diminuir ou aumentar a temperatura, ou desligar o equipamento de acordo com o produto e o forno;
- Aplicar a melhor técnica de resfriamento/ congelamento de acordo com o recheio;
- Aplicar a melhor técnica de resfriamento/ congelamento para o produto elaborado;
- Aplicar a melhor técnica para efetuar o acabamento, considerando o produto final;
- Aplicar a técnica de descongelamento (natural ou através de equipamento);
- Identificar a técnica de manuseio e acondicionamento adequada a segurança dos alimentos;
- Identificar a técnica de embalagem adequada;
- Relacionar a técnica de manuseio e condicionamento adequados à segurança dos alimentos;
- Identificar os equipamentos de proteção individual e coletiva;
- Identificar os riscos inerentes ao processo de descongelamento;
- Identificar os riscos inerentes ao processo de forneamento;
- Identificar os riscos inerentes ao processo de resfriamento;
- Identificar os riscos inerentes ao processo de Resfriamento/ congelamento;
- Relacionar o EPI necessário para a execução da atividade;
- Identificar os diferentes tipos de fornos;
- Aplicar o utensílio de acordo com o POP (Procedimento Operacional Padrão);
- Identificar os equipamentos e utensílios utilizados para realizar o descongelamento de acordo com o recheio;
- Identificar os equipamentos e utensílios utilizados para realizar o resfriamento/congelamento de acordo com o recheio;

- Identificar os equipamentos utilizados para realizar o resfriamento de acordo com produto;
- Identificar os equipamentos utilizados para realizar o resfriamento/ congelamento de acordo com produto;
- Relacionar os tipos de assadeiras;
- Definir os equipamentos e instrumentos de medição a ser utilizado;
- Planejar a aferição da temperatura do forno, utilizando termômetro a laser;
- Definir os parâmetros de ajuste dos equipamentos para cada tipo de produto;
- Especificar a assadeira correta para cada tipo de produto;
- Identificar os utensílios que serão utilizados;
- Interpretar manual técnico do equipamento;
- Relacionar o funcionamento do equipamento;
- Relacionar a função dos equipamentos e instrumentos utilizados;
- Relacionar a função dos equipamentos, instrumentos e utensílios para inserção do recheio no produto;
- Selecionar o instrumento adequado para cada tipo de verificação de temperatura;
- Utilizar o instrumento de medição conforme especificação técnica;
- Verificar a funcionalidade/ capacidade de cada equipamento ou utensílio;
- Caracterizar etapas de processos produtivos de alimentos, considerando funções, variáveis e equipamentos envolvidos;
- Identificar parâmetros de operação de máquinas e equipamentos;
- Relacionar fundamentos básicos de manutenção, calibração e aferição.

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas.

- Interagir, através da comunicação verbal e ou escrita com equipes de trabalho;
- Agir de forma proativa propondo melhorias na organização do ambiente de trabalho tendo em vista a prevenção de acidentes e a melhoria da produtividade;
- Identificar e disseminar a necessidade de cumprir normas de qualidade e desenvolver as atividades seguindo os procedimentos e normas técnicas;
- Demonstrar organização na realização das atividades, de acordo com normas técnicas;
- Cumprir os procedimentos operacionais adequados às atividades a serem realizadas;
- Ter cuidado com ferramentas, instrumentos, e insumos colocados a sua disposição;
- Desenvolver tarefas simultâneas e/ou repetitivas;
- Interagir, através da comunicação verbal ou e escrita com equipes de trabalho;
- Ser pontual;
- Utilizar o EPI necessário para a execução da atividade;
- Ser ético.

Conhecimentos

- Pesquisa:
 - Livros;
 - Revistas;
 - Internet e outros.
- Comunicação Oral:
 - Receptor, emissor, problemas de comunicação.
 - Clareza, objetividade.
- Comunicação Escrita:

- Redação de pequenos textos;
- Organização e planejamento da produção:
 - Cronogramas de produção (de acordo com Mix de produtos, capacidade de equipamentos, demanda etc.)
 - Fichas técnicas (Balanceamento de receitas/ Proporcionalidade da formulação)
- Controle das variáveis de processo: Tempo, Temperatura, Capacidade, Lista de verificação; Cálculo de produção: Demanda, Infraestrutura;
- Estoque: Controle de estoque, PEPS (primeiro que entra, primeiro que sai), Requisições de matérias primas;
- Leiaute: Definição, Estruturação, Relações com processo produtivo.
- Método de fabricação:
 - Direto; Pré-fermentação; Fermentação controlada (armário e câmara climática); Fermentação Natural; Leveduras naturais; Autólise; Congelamento; Pré-cozimento.
- Etapas do processo de fabricação:
 - Balanceamento de formulação
 - Fabricação de Pizza:
 - Massa de pizza;
 - Pizzas tradicionais;
 - Pizzas novos sabores;
 - Pizzas doces.
 - Recheios e coberturas diferenciados (doces e salgados);
 - Molhos, coberturas e recheios;
 - Pizza com misturas prontas (salgadas, semi doce e doces).

Plano de Vida e Carreira - 24h

Capacidades Técnicas

- Identificar oportunidades do mercado de trabalho, relacionando-as ao seu plano de vida e carreira;
- Estabelecer relações e possibilidades entre sonho, desejo e sucesso, reconhecendo-se como um cidadão de direitos;
- Identificar os tipos de empreendedorismo e suas características;
- Elaborar propostas comerciais;
- Identificar necessidade de aperfeiçoamento.

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas

- Identificar a importância do desenvolvimento de atitudes empreendedoras para o seu projeto de vida e carreira;

- Entender a importância da sustentabilidade para a geração e desenvolvimento de negócios;
- Atuar com efetividade nas relações com o cliente.

Conhecimentos

- Empreendedorismo:
 - Introdução ao Empreendedorismo;
 - Atitudes Empreendedoras e Tipos de Empreendedorismo;
 - Características do Comportamento Empreendedor.
- Ética e cidadania:
 - Introdução aos conceitos de ética e Cidadania;
 - Comportamento grupal x individual;
 - Continuidade Social e Transformação Social;
 - Educação, Cidadania e Trabalho.
- O Mundo do Trabalho:
 - As transformações no mercado de trabalho;
 - Os desafios e as mudanças no mercado de trabalho;
 - Qualificação profissional e o perfil para o mercado de trabalho;
 - Empregabilidade x mercado de trabalho.
- Plano de Vida e Carreira:
 - Tempo e história de vida;
 - Desejo e sucesso;
 - Transformação de desejos em oportunidades;
 - Planejamento para realização.
- Noções de Comunicação:
 - Formas e elementos de comunicação;
 - Elaboração de documentos;
 - Tipos de correspondências.

3. PERFIL DO DOCENTE

- O quadro de docente para o Curso **Pizzaiolo** deve ser composto, preferencialmente, por profissionais com ensino médio completo e experiência profissional condizente com a qualificação.

4. METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia de ensino adotada é a Metodologia SENAI de Educação Profissional. Os princípios norteadores dessa metodologia: a aprendizagem mediada, a interdisciplinaridade, a contextualização, o desenvolvimento de capacidades que sustentam competências, a ênfase no aprender a aprender, a aproximação da formação ao mundo real, ao trabalho e às práticas sociais, a integração entre teoria e prática, a avaliação da aprendizagem com função diagnóstica e formativa, e a afetividade como condição para a aprendizagem significativa.

Os princípios norteadores se concretizam por meio de Situações de Aprendizagem, atividades desafiadoras propostas aos alunos, que devem solucionar problemas, tomar decisões, testar hipóteses ou aplicar o que aprenderam a outros contextos.

As Situações de Aprendizagem são o fio condutor do curso e oportunizam o "aprender fazendo" por meio de estratégias como estudo de caso, projeto, situação-problema e pesquisa. Podem ser realizadas individualmente, em pequenos grupos ou com toda a turma, sempre com a orientação de um docente e desenvolvidas em ambientes pedagógicos apropriados com todas as condições de higiene e segurança, possibilitando ao aluno o desenvolvimento das competências e habilidades necessárias para o desempenho eficiente e eficaz da sua profissão.

5. AMBIENTES PEDAGÓGICOS E RECURSOS

Ambientes pedagógicos:	Biblioteca, laboratório de Processamento de Alimentos, sala de aula
Máquinas, Equipamentos, Instrumentos e Ferramentas:	Quadro branco, aparelho de DVD, aparelho de televisão, microcomputador e projetor de multimídia
Material Didático	Apostila, livros e Manuais

6. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem será feita de forma processual, diagnóstica e formativa, ao longo de todo o processo de formação, visando permitir o diagnóstico dos avanços e das dificuldades do aluno para que sejam feitas as intervenções pedagógicas necessárias.

Para avaliar a aprendizagem do aluno (conhecimentos, habilidades e atitudes), serão utilizados estratégias e instrumentos de avaliação múltiplos e diversificados, preservando a integração das Unidades Curriculares e buscando desenvolver nos alunos o hábito da pesquisa, atitudes de reflexão, iniciativa e criatividade. Poderão ser utilizados estudos de casos, situações problemas, projetos interdisciplinares, simulações e demonstrações, testes, entre outros instrumentos de avaliação.

7. CERTIFICAÇÃO

Para certificação o aluno precisa:

- Ser considerado aprovado nas avaliações realizadas durante o decorrer do curso;
- Obter frequência igual ou superior a 75%, durante o curso e, sobretudo o desenvolvimento das competências e habilidades específicas inerentes à ocupação.

8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Guia Pronatec de Cursos FIC - 4ª Edição aprovado pela Portaria MEC nº 12/2016, de 03 de maio de 2016.
- Itinerário Nacional de Educação Profissional SENAI, Construção Civil – Edificações, Versão 4.
- Metodologia SENAI de educação profissional. / SENAI. Departamento Nacional. – Brasília: SENAI/DN, 2013.
- Classificações Brasileira de Ocupações – CBO – Ministério do Trabalho e Emprego.

9. CONTROLE DE REVISÕES

REV.	DATA	NATUREZA DA REVISÃO
1	07/10/2016	Atualização do formulário.