

SENAI

SÃO PAULO

**Escola e Faculdade de Tecnologia
SENAI Horácio Augusto da Silveira**

PROPOSTA PEDAGÓGICA

2024

ELABORAÇÃO	DATA	APROVAÇÃO	DATA	VERSÃO
Equipe escolar	Março 2024	Janaina Aparecida Mainardi - Diretora	Março 2024	V03 - 2024



Proposta Pedagógica

© SENAI-SP, MARÇO – 2024

Material elaborado pela Escola SENAI “Horácio Augusto da Silveira” e Faculdade de Tecnologia SENAI “Horácio Augusto da Silveira”

Grupo de Trabalho

Presidente

*Janaina Aparecida Mainardi
Diretora - Escola SENAI “Horácio Augusto da Silveira” e Faculdade de Tecnologia SENAI “Horácio Augusto da Silveira”*

Participantes

Corpo Docente, Equipe Técnico-Pedagógica, Representantes da Equipe Administrativa da Unidade, Representantes dos Alunos, Representantes da Indústria, das Famílias e da Comunidade.

Todos os direitos reservados. Proibida a reprodução total ou parcial, por qualquer meio ou processo. A violação dos direitos autorais é punível como crime com pena de prisão e multa, e indenizações diversas. (Código Penal Leis no 5.998 e 6.895)

Escola SENAI “Horácio Augusto da Silveira” e Faculdade de Tecnologia SENAI “Horácio Augusto da Silveira”

*Rua Tagipuru, 242 – Barra Funda
01156-000 - São Paulo - SP
Telefone: (11) 3279-7400
e-mail: secretaria105@sp.senai.br
Home page: <https://alimentos.sp.senai.br/>*



Sumário

1. POLÍTICA DA INSTITUIÇÃO SENAI SP	2
1.1 MISSÃO DO SISTEMA SENAI SP	2
2. CONTEXTO HISTÓRICO DA ESCOLA SENAI HORÁCIO AUGUSTO DA SILVEIRA	2
2.1 PATRONO	3
2.2 HISTÓRICO DOS DIRETORES	4
3. JUSTIFICATIVA	4
4. OBJETIVOS DA ESCOLA	5
5. RECURSOS INSTITUCIONAIS, HUMANOS, TECNOLÓGICOS, FÍSICOS E DE APOIO EDUCACIONAL	6
5.1 RECURSOS HUMANOS	6
5.2 RECURSOS FÍSICOS E TECNOLÓGICOS	6
5.3 RECURSOS INSTITUCIONAIS E AUXILIARES	6
6. REGIMENTO	7
6.1 DIREITOS E DEVERES DOS ALUNOS.....	7
6.2 APLICAÇÕES DE SANÇÕES DISCIPLINARES.....	9
6.2.1 <i>Cursos de Aprendizagem Industrial, Curso Técnico de Alimentos e Formação Inicial e Continuada</i>	9
6.2.2 <i>Curso Superior de Tecnologia</i>	9
7. FORMAS DE ATUAÇÃO EDUCACIONAL	9
7.1 CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS.....	10
7.1.1 <i>Novo Ensino Médio – Itinerário da Formação Técnica e Profissional- Educação Básica do SESI com a Educação Profissional do SENAI</i>	10
7.2 CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	10
7.3 PÓS-GRADUAÇÃO	11
7.4 FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA.....	11
7.5 CURSO DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL.....	11
8. GESTÃO EDUCACIONAL	11
8.1 ACOLHIMENTO	11
8.2 AVALIAÇÃO	12
8.3 RECUPERAÇÃO	12
8.4 PROMOÇÃO.....	12
8.5 RETENÇÃO.....	12
8.6 COMPENSAÇÃO DE AUSÊNCIAS.....	13
8.7 CONSELHO DE CLASSE.....	15
8.8 DIVULGAÇÃO DE RESULTADOS	15
8.9 APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CONHECIMENTOS.....	15
8.10 TRANSFERÊNCIAS	16
8.10.1 <i>Curso Técnico – Transferência de Períodos</i>	16
8.10.2 <i>Curso Superior – Transferência de outras Instituições</i>	16
8.11 MATRÍCULA	17
8.11.1 <i>Cancelamento de Matrícula</i>	17
8.11.2 <i>Reativação de Matrícula</i>	18
9. APRIMORAMENTO DO PROCESSO PEDAGÓGICO	18
9.1 ACOMPANHAMENTO DA AÇÃO DOCENTE.....	18
9.2 AVALIAÇÃO EDUCACIONAL	18
9.3 AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DO ALUNO	19
10. REQUISITOS LEGAIS E REGULAMENTADORES	19
11. CONTROLE DE REVISÕES	20



Apresentação

A proposta pedagógica é a identidade da escola e estabelece as diretrizes básicas e a linha de ensino e de atuação na comunidade.

É elaborada com a participação do corpo docente, da equipe técnico-pedagógica, representantes da equipe administrativa, dos alunos, da indústria, das famílias e da comunidade, formalizando o compromisso de estabelecer e apresentar as formas de atuação da Escola e Faculdade SENAI Horácio Augusto da Silveira para o ano de 2024.



1. Política da Instituição SENAI SP

O SENAI (Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial) é uma entidade de direito privado, situada entre o Poder Público que o criou e fiscaliza, e as entidades representativas das indústrias, que o administram.

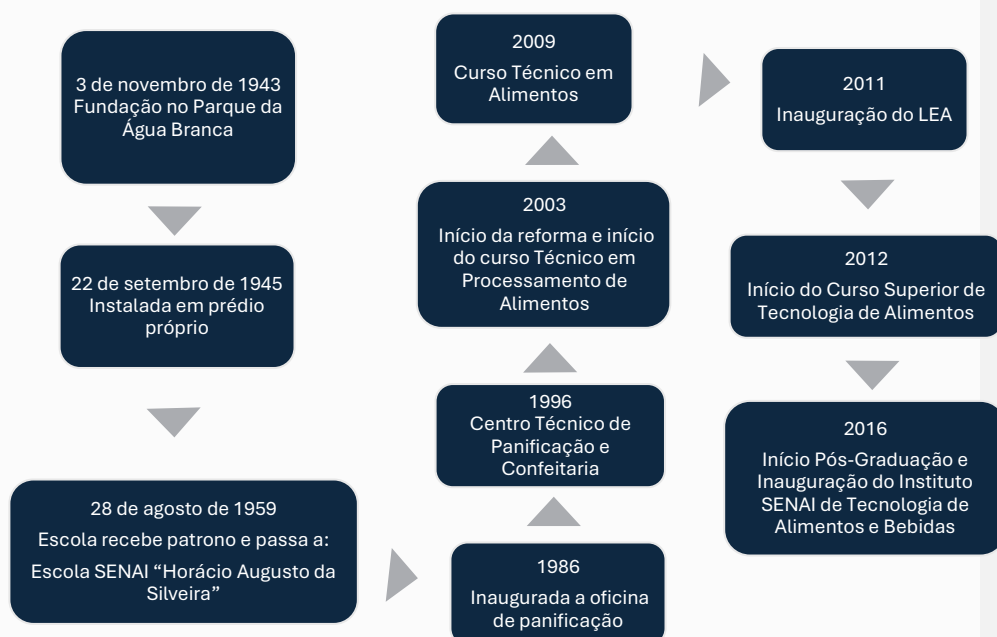
1.1 Missão do Sistema SENAI SP

Promover o desenvolvimento sustentável do país, elevando a competitividade da indústria, por meio da educação profissional e da inovação e tecnologia.

2. Contexto Histórico da Escola SENAI Horácio Augusto da Silveira

Esta escola SENAI homenageia o educador paulista Horácio Augusto da Silveira, que implantou a rede de escolas profissionais no estado. Foi criada para atender às necessidades da indústria paulista, dando ênfase à formação de aprendizes.

O prédio localizado à rua Tagipuru, 242, Barra Funda, foi projetado pelo escritório Ramos de Azevedo no ano de 1945, passando por várias adequações.





2.1 Patrono

Horácio Augusto da Silveira nasceu em Castro, no Estado do Paraná, dia 1º de janeiro de 1885, filho de João Ramos de Aguiar e Maria Augusta Zacarias, tem seu sobrenome SILVEIRA, originário de sua avó, descendente de antiga família gaúcha.

Aos 9 anos de idade, órfão de pai, veio residir em Piracicaba com tio, onde concluiu o curso primário, mais tarde, sob o estímulo do tio Padre Alarico Zacharias, formou-se pela Escola Normal em Piracicaba no ano 1905. Sua nomeação inicial no Magistério remonta aos 23 de janeiro de 1905, como Professor da Escola do Barro do Pântano, em Simão, removido para a Escola de Cravinhos no ano seguinte, posteriormente, para o Grupo Escolar de Ribeirão Preto, indo para Sertãozinho, onde ampliou o quadro de escoteiro e equipes de esportes.

Por Decreto de 30 de janeiro de 1918, foi nomeado Diretor do Liceu de Artes e Ofícios de Amparo, data que assinala o seu ingresso no Ensino Industrial. Em 1923, por Decreto de 26 de maio, foi nomeado Diretor da Escola Profissional Feminina da Capital. Com a criação da Superintendência da Educação Profissional e Doméstica pelo Decreto nº 6604, de 13 de agosto de 1934 foi nomeado Titular do novo órgão do ensino.

O Professor Horácio Augusto da Silveira galgou todos os postos de sua carreira brilhante graças aos seus esforços pessoais, seu valor moral e inteligência ativa.

Graças a ele, as duas Escolas Profissionais da Capital de São Paulo puderam contar com a formação de Mestres, através de Cursos de Aperfeiçoamento. Procurou colocar o Ensino Industrial em consonância com as necessidades de mão de obra, de mestres e técnicos na indústria de São Paulo e, ainda, introduziu o Ensino Agrícola Médio, em ligação com o Industrial, junto ao homem do campo. Daí surgiram as Escolas Profissionais Agrícolas-Industrial.

Escreveu numerosas monografias sobre o ensino profissional em São Paulo, de conteúdo histórico, técnico administrativo.

Emérito professor, da juventude a velhice, realizou-se por si mesmo, profundamente modesto, quase tímido, era possuidor entregue tanto de um alto grau da dignidade pessoal. Seu trabalho não era de alarde, mas era poderosamente eficiente e obstinado.

Seu pensamento e sua ação voltavam-se exclusivamente para questões de ensino, e durante mais de 35 anos apenas ao Ensino Profissional.

Dele poder-se a dizer que, ao morrer, em 16 de dezembro de 1959, desfaleceu-se o patrimônio moral do país de uma personalidade rica de humanismo e o Ensino Industrial de seu trabalhador tutela.

2.2 Histórico dos diretores



3. Justificativa

O setor de alimentos brasileiro vem empreendendo a gradual atualização tecnológica de suas plantas industriais desde meados dos anos 90, quando começou a ampliar significativamente sua participação nos fluxos do comércio internacional e a organizar-se para garantir a competitividade no mercado global.

As mudanças tecnológicas consolidadas refletem-se nos requisitos de recrutamento e qualificação da mão de obra, elevando os níveis de escolaridade exigidos e incorporando conceitos e práticas impostos pela evolução da automação e dos sistemas de qualidade, segurança e controle do meio ambiente.

A escola visa ser referência nacional em educação tecnológica e prestação de serviços na área de alimentos e áreas pertinentes ao seu campo de atuação.



4. Objetivos da Escola

A ação a ser empreendida é a preparação para o exercício consciente da cidadania. A educação profissional e superior visa dotar o indivíduo de competências profissionais e sociais que o habilitem a exercer seu papel na sociedade. Para tanto, objetiva:

- Formar profissionais de nível técnico e superior para atuação na área de alimentos
- Capacitar cidadãos nas áreas de alimentos e tecnologia da informação por meio de Aprendizagem Industrial, Iniciação Profissional, Qualificação Profissional, Aperfeiçoamento Profissional e Especialização Profissional, Educação Profissional Técnica de nível Médio e Educação Profissional tecnológica de Graduação e Pós-Graduação;
- Auxiliar o desenvolvimento das empresas, empreendedores e instituições buscando atuar como provedor de soluções para suas necessidades técnicas, tecnológicas e comportamentais.
- Prestar serviços laboratoriais e tecnológicos para o setor de alimentos.
- Capacitar Portadores de Deficiência para incluí-los no mercado de trabalho.

As ações propostas são:

- Divulgação dos produtos e serviços da escola;
- Interação com empresas para aumentar as parcerias que possam subsidiar o ensino;
- Promoção de ações educativas que levem à reflexão sobre qualidade de vida, meio ambiente e cidadania;
- Inclusão de ações educativas voltadas a temas transversais, interdisciplinares e transdisciplinares;
- Incentivo à realização de trabalhos de iniciação científica, pesquisa aplicada e projetos de inovação na área tecnológica de alimentos.
- Preparação de alunos para participação em competições de nível estadual, nacional e internacional na área de alimentos, inclusive pessoas com deficiências.



5. Recursos Institucionais, Humanos, Tecnológicos, Físicos e de Apoio Educacional

5.1 Recursos Humanos

FUNÇÃO

- Diretor, Coordenadores Técnicos e Orientador de Prática Profissional
- Gerente Administrativo e Financeiro, Assistentes de Serviços Administrativos
- Técnicos de Ensino, Instrutores e Professores e Auxiliar Técnico de Oficina
- Bibliotecárias, Analista de Qualidade de Vida, Assistente de Serviços Técnicos, Assistente de Apoio Técnico
- Supervisor de Serviços de Manutenção e Conservação, Oficial de Manutenção e Auxiliares de Manutenção
- Coordenador de Relacionamento com a Indústria, Especialistas em Serviços Técnicos e Tecnológicos, Assistente de Apoio Técnico e Assistente Administrativo
- Analista de Laboratório, Técnicos de Laboratório e Assistente de Laboratório

5.2 Recursos Físicos e Tecnológicos

Para o desenvolvimento do ensino – aprendizagem e atendimento a empresas, são oferecidos aos alunos: salas de aulas, laboratórios de informática, laboratório de bromatologia, laboratório de microbiologia, laboratório de controle de qualidade, desenvolvimento de produtos, análise sensorial e laboratório de prestação de serviços. Planta piloto de panificação, confeitaria, chocolate, massas alimentícias, sorvetes e de industrialização de alimentos.

5.3 Recursos Institucionais e Auxiliares

Para a integração das atividades educacionais com os setores e instituições auxiliares, as seguintes ações são desenvolvidas:

- ◆ Biblioteca: promove a disseminação da informação possibilitando consultas e pesquisas a usuários internos e externos.
- ◆ Coordenação de estágios: atua facilitando o processo de comunicação entre a empresa e a escola:



- Estágio supervisionado: Destinado ao curso Superior de tecnologia em Alimentos;
- ♦ Associação de Alunos, ex-Alunos, Pais e Mestres (AAPM): atua promovendo condições para a melhoria do ensino e suporte ao aluno.
- ♦ CIPAA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes e Assédio): atua em ações de prevenção e monitoramento de acidentes para alunos, funcionários e visitantes.
- ♦ Brigada de Incêndio: atua como responsável pela segurança de funcionários, alunos e visitantes.
- ♦ Qualidade de vida e apoio ao aluno: A Analista de qualidade de vida atua no acolhimento aos alunos, auxilia em questões socioemocionais, realiza orientações e encaminhamentos, intervenções socioeducativas por meio de uma escuta ativa visando sempre estimular a melhor participação e interação do aluno quanto ao seu aproveitamento escolar.
- ♦ Conselho escolar: tem por finalidade atuar em caráter consultivo e deliberativo, nos termos de seu regulamento, em situações relacionadas ao processo educacional.

6. Regimento

A Escola SENAI Horácio Augusto da Silveira é regulamentada pelo Regimento Comum das Unidades Escolares SENAI-SP, que se encontra disponível para consulta dos alunos na biblioteca escolar e na *Home Page* do SENAI - SP.

A faculdade de tecnologia SENAI Horácio Augusto da Silveira é regulamentada pelo Regimento Comum às Faculdades SENAI-SP, disponível para consulta na *Home Page* da Instituição.

A Pós-Graduação é regida por regulamento próprio, disponível na Biblioteca e na *Home Page* da Instituição.

6.1 Direitos e Deveres dos Alunos

São direitos do educando:

- receber ensino de qualidade;



- ser respeitado, por todos os agentes do processo educativo, na sua singularidade pessoal e cultural;
- ter acesso a níveis mais elevados de ensino;
- receber acompanhamento pedagógico sistematizado;
- participar de atividades promovidas pela Escola e de atividades didático-pedagógicas que complementem sua aprendizagem
- ter resguardado seus direitos de defesa em Conselho de Classe Escolar;

São deveres do Educando:

- respeitar as normas administrativas e pedagógicas inerentes aos cursos ou níveis de ensino;
- empenhar-se na autoeducação e no aproveitamento de todos os recursos disponíveis ao seu progresso intelectual e profissional;
- comparecer pontualmente aos compromissos escolares;
- respeitar as diferenças individuais relacionadas com etnia, credos, opções políticas e culturas diferenciadas;
- participar de todas as atividades escolares que concorram para o aprimoramento da sua formação profissional e educação para a cidadania;
- relacionar-se com respeito e cortesia com os colegas, funcionários e demais agentes do processo educativo;
- respeitar as normas disciplinares, de segurança e de prevenção de acidentes, conforme as características do curso;
- manter a escola informada sobre aspectos que não possam ser negligenciados, com relação à saúde e integridade física e mental;
- manter a Escola informada sobre os motivos de eventuais ausências e mudanças de residência e ou local de trabalho;
- zelar pelo patrimônio da unidade escolar e pelo material que lhe for confiado, colaborando na sua conservação e manutenção.



Os direitos e deveres do aluno encontram-se mais detalhados no manual do aluno de seu respectivo curso.

6.2 Aplicações de Sanções Disciplinares

6.2.1 Cursos de Aprendizagem Industrial, Curso Técnico de Alimentos e Formação Inicial e Continuada

Conforme Regimento Comum das Unidades Escolares do SENAI, o aluno que infringir as normas disciplinares da escola, do Regimento Escolar das Unidades do SENAI, receberá orientação e será passível de advertência verbal, escrita ou afastamento temporário, de até três dias, de todas as atividades escolares.

As penas de advertência escrita e de afastamento temporário deverão ser aplicadas pela Direção da Unidade Escolar e terão ciência dos pais ou responsável, para os menores de 18 anos.

Casos de extrema gravidade serão passíveis de desligamento da unidade escolar. A pena de desligamento da unidade só poderá ser aplicada depois de ouvido o Conselho Escolar, especialmente designado pela Direção da Escola, para a apuração dos fatos, com a anuência da autoridade competente.

As penas deverão estar fundamentadas na legislação vigente, salvaguardando o direito à ampla defesa e recurso a órgãos superiores, quando for o caso e a assistência dos pais ou responsáveis para menores de 18 anos.

6.2.2 Curso Superior de Tecnologia

O aluno que infringir as normas disciplinares do regimento Comum das Escola SENAI ou dos Regimento da Faculdade de Tecnologia SENAI Horácio Augusto da Silveira, além da orientação social, será passível de receber advertência verbal e afastamento temporário, de até 8 (oito) dias, ou desligamento.

A pena de afastamento temporário deverá ser aplicada pela Direção da Faculdade.

O desligamento só poderá ser decidido após processo administrativo, ouvida comissão especialmente designada pela Direção da Faculdade, para apuração dos fatos, respeitado o período de afastamento estabelecido.

Das decisões da Direção da Faculdade referentes às sanções caberá recurso nos termos do art.78 do regimento da Faculdade SENAI de tecnologia Horácio Augusto da Silveira.

7. Formas de Atuação Educacional



7.1 Curso Técnico em Alimentos

A Educação Profissional destina-se a candidatos concluintes ou não do ensino médio, conforme edital do processo seletivo, com o objetivo de proporcionar habilitação técnica de nível médio.

O curso Técnico em Alimentos foi desenvolvido por meio da metodologia SENAI, para a formação com base em competências, a partir de perfil profissional elaborado por Comitê Técnico Setorial, com objetivo de formar profissionais capacitados para: coordenar a produção de alimentos e bebidas, implantando processos de controle de qualidade, desenvolvendo análises laboratoriais, garantindo a qualidade e a segurança dos produtos alimentícios e cumprindo a legislação vigente.; conforme Planos de Curso – modalidade presencial (2022) disponível na coordenação pedagógica da unidade.

Comentado [MDFP1]: Perfil extraído do plano de curso de 1200h

7.1.1 Novo Ensino Médio – Itinerário da Formação Técnica e Profissional- Educação Básica do SESI com a Educação Profissional do SENAI

Com o advento da proposta do Novo Ensino Médio (2017) e seus Itinerários Formativos, o SESI e o SENAI estabeleceram uma parceria com vistas a atender especificamente o Itinerário da Formação Técnica e Profissional, por meio de um Programa intitulado Ensino Integrado SESI-SENAI. Neste modelo, o V Itinerário é composto por Cursos Técnicos, com carga horária entre 1.000 e 1.200 horas.

A oferta da educação básica do SESI com a educação profissional do SENAI representa uma iniciativa estratégica que busca promover uma formação integral do cidadão, ampliando as possibilidades de sua inserção na vida social e produtiva e estabelecendo uma nova dimensão na qualidade da educação.

A partir do primeiro semestre de 2023, os alunos matriculados no ensino médio no SESI podem optar por cursos técnicos ofertados pelo SENAI, visando atender às demandas de formação propostas no Novo Ensino Médio.

7.2 Curso Superior de Tecnologia de Alimentos

O curso Superior de Tecnologia em Alimentos, destinado a candidatos que comprovem a conclusão do ensino médio ou equivalente e aprovação em processo seletivo, tem por objetivo: habilitar profissionais na implantação e gerência dos processos produtivos de alimentos, no desenvolvimento de produtos e processos, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos e cumprindo a legislação pertinente; conforme Projeto de Curso (versão 2019) disponível na coordenação pedagógica e na *home page* da unidade.



7.3 Pós-Graduação

A Faculdade de Tecnologia SENAI Horácio Augusto da Silveira oferece os cursos de Pós-Graduação *Lato Sensu* em Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentícios e Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos, ambos inseridos na área de conhecimento tecnológico e de Produção Alimentícia, destinados à profissionais graduados em nível superior.

7.4 Formação Inicial e Continuada

A Escola oferece programas constantes em itinerários de formação profissional aprovados pelo SENAI-SP, na área de Alimentos, nas modalidades de Iniciação Profissional, Qualificação Profissional, Aperfeiçoamento Profissional e Especialização Profissional. Também são oferecidos cursos customizados para atendimentos às empresas do setor alimentício.

7.5 Curso de Aprendizagem Industrial

Caracteriza-se como formação técnico-profissional metódica, destinada a jovens que buscam capacitação para o primeiro emprego. Facilita a inserção profissional e pode basear a continuidade de estudos em diferentes cursos de educação profissional. Regulado por dispositivos da legislação trabalhista, confere certificado de qualificação profissional e pode ser desenvolvido em diversos locais, com organização específica para cada caso. A Escola oferece nessa modalidade o curso para a área de gestão, conforme plano de curso disponível na coordenação pedagógica.

8. Gestão Educacional

8.1 Acolhimento

O acolhimento é desenvolvido desde o momento em que o candidato se dirige a uma Escola SENAI em busca de informações sobre possibilidades de formação, e poderá se estender durante as fases de seleção escolar e de ensino, terminando quando os alunos concluem o curso.

A Escola planeja suas atividades com o objetivo de oferecer informação e orientação profissional ao cliente, na condição de candidato ou aluno.

O acolhimento também tem por objetivo promover o processo de inclusão de pessoas com deficiência que procuram a instituição no intuito realizar algum curso. As ações são estrategicamente planejadas conforme as principais demandas elencadas durante o acolhimento e são reavaliadas durante toda permanência do aluno na escola.



8.2 Avaliação

A avaliação de aprendizagem é compreendida como um processo para verificar a obtenção de competência exigida pelo aluno para realização de seu projeto de formação profissional.

Ela é sistemática e contínua, com diferentes instrumentos e técnicas, com critérios quantitativos e qualitativos. Para o cumprimento das ações educacionais, a avaliação deverá interligar-se com o plano de curso e plano de ensino.

8.3 Recuperação

Será proporcionada a alunos do curso de Aprendizagem Industrial, Curso Técnico (modalidade presencial) e Curso de Superior de Tecnologia, com nota menor de 50 numa escala de 0 a 100, desde que o aluno apresente todas as atividades solicitadas pelo respectivo docente.

A recuperação, parte integrante do processo de ensino, deverá ser entendida como um processo contínuo de orientação de estudos proporcionado pelo próprio docente.

Para todas as unidades curriculares, a recuperação do aproveitamento deve ser presencial, planejada e cumprida fora do horário normal das aulas.

O rendimento alcançado no processo de recuperação substituirá o rendimento anterior.

No curso de Formação Inicial e Continuada o processo de recuperação acontece ao longo das aulas quando o docente identifica e imediatamente assiste e orienta o aluno em suas atividades para que ele alcance o desempenho esperado.

8.4 Promoção

Será considerado promovido o aluno que, ao final do período letivo, obtiver **nota final** igual ou superior a 50, numa escala de 0 a 100 e frequência igual ou superior a 75% da carga horária de cada unidade curricular.

Para os cursos de Pós-graduação nota final igual ou superior a 70, numa escala de 0 a 100 e frequência igual ou superior a 75% da carga horária de cada unidade curricular.

8.5 Retenção



Para os cursos de Aprendizagem Industrial, Curso Técnico e Curso Superior de Tecnologia será considerado retido, o aluno que não cumprir os critérios de promoção estabelecidos pela legislação vigente e o Regimento Comum das Unidades Escolares do SENAI - SP.

Será considerado retido ao término de cada período letivo, o educando que não obtiver, em cada unidade curricular objeto de avaliação, nota final (NF) igual ou superior a 50 (cinquenta), numa escala de 0 (zero) a 100 (cem), ou o educando que ao final do período letivo, tiver em qualquer unidade curricular frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento), qualquer que seja sua nota final.

Em relação ao Curso Técnico, o aluno retido em uma ou mais Unidades Curriculares nos módulos básico e específico deverá cursar o semestre novamente. Caso a retenção ocorra no último período letivo, em até três unidades curriculares, o aluno poderá cumprir apenas as unidades curriculares em que ficou retido.

Para o Curso Superior, o aluno retido poderá cursar as Unidades Curriculares do semestre subsequente, obedecendo os pré-requisitos de acordo com o Projeto Pedagógico vigente.

Nos Cursos de Pós-Graduação será considerado retido no módulo o aluno que não obtiver aproveitamento correspondente a 70% (setenta por cento) na escala de 0 a 100 de notas e, pelo menos, 75% (setenta e cinco por cento) de frequência.

A avaliação é computada por módulo e o aproveitamento final é obtido calculando-se a média aritmética simples das notas de aprovação dos módulos.

8.6 Compensação de Ausências

Conforme art. 32, parágrafo 3º do Regimento Comum das Unidades Escolares SENAI- SP, o controle de frequência ficará sob a responsabilidade da unidade escolar, sendo obrigatória a presença às aulas e aos demais atos escolares, salvo nos cursos e programas de educação a distância, não havendo abono de faltas.

Nos Cursos da Formação Inicial e Continuada não haverá compensação de ausências, não sendo certificado o aluno que não cumprir a carga horária mínima de aulas estabelecida.

Os critérios para a compensação de ausências no curso de Aprendizagem Industrial serão definidos pela empresa contratante.

- a) Para alunos do Curso Técnico em Alimentos – modalidade presencial



A compensação de ausências será proporcionada, apenas, aos alunos do Curso Técnico em Alimentos (modalidade presencial) que não tenham atingido 75% (setenta e cinco por cento) de frequência do total de aulas dadas em um ou mais componentes curriculares desde de que sejam as ausências decorrentes de doença; acidentes pessoais ou de trabalho; obrigações militares; serviço público obrigatório; interrupção de transporte público; doação de sangue, gala, outros previstos na legislação, e justificadas com a apresentação de atestados ou outros documentos que a Escola julgar pertinentes. Nesses casos não haverá abono de faltas.

Para situações não previstas o aluno deverá encaminhar justificativa escrita a coordenação, para ser analisada a liberação ou não da compensação de ausências.

A compensação de ausências, quando autorizada, deverá ser realizada fora do horário regular de aula e de forma presencial.

Para afastamentos médicos superiores a 5 (cinco) dias, amparados (a) pelo Decreto Lei 1044/69 e/ou Lei 6202/75 (atribui à estudante gestante, o afastamento das atividades escolares e permite o regime de exercícios domiciliares), e pela Deliberação CEE nº 59/2006 (estabelece condições especiais de atividades escolares de aprendizagem e avaliação, para alunos cujo estado de saúde as recomende o afastamento), o(a) aluno(a) deverá requerer o acompanhamento pedagógico à Analista de Qualidade de Vida até o segundo dia útil após o início do afastamento mediante apresentação de atestado médico, para que as atividades domiciliares sejam providenciadas e desenvolvidas durante o período do afastamento.

IMPORTANTE:

- **o acompanhamento contínuo é efetuado pela escola, mas o controle da frequência é também de responsabilidade do aluno;**
- **considerando as condições mencionadas no item 8.6a, o aluno deve fazer a solicitação de compensação de ausência, junto à escola, em até 02 dias úteis após a emissão do documento legal que justifica o afastamento.**

b) Para alunos do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

Em casos de afastamento médico por um curto período, ou por outras razões plenamente justificáveis, cada aluno conta, com uma tolerância de 25% de ausência sobre o total da carga horária de cada componente/unidade curricular. Nesses casos não haverá abono de faltas.



Para afastamentos por longos períodos (acima de 07 dias), motivados por tratamentos médicos em razão de acidentes, afecções específicas, infecções, traumatismo ou nos casos de gravidez previstos na Lei n.º 6.202/75, as faltas serão tratadas conforme o preconizado pela Deliberação CEE/CEB 59/2006 e pelo Decreto Lei n.º 1.044/69. O aluno, mediante requerimento e com o respectivo atestado, receberá atendimento domiciliar, a ser desenvolvido durante o período de afastamento, sendo as faltas justificadas.

Os casos que não se enquadrarem nas alternativas anteriores e que apresentarem justificativas plausíveis, mediante requerimento, serão analisados pelo Núcleo Docente Estruturante. Caso deferida, a compensação de ausências deverá ser realizada fora do horário regular de aula do aluno e de forma presencial.

O requerimento deverá ser solicitado a Coordenação.

IMPORTANTE:

- **o acompanhamento contínuo é efetuado pela faculdade, mas o controle da frequência é de responsabilidade do aluno;**
- **considerando as condições mencionadas no item 8.6 c, o aluno deve fazer a solicitação de compensação de ausência, junto à faculdade, em até 02 úteis dias após a emissão do documento legal que justifica o afastamento.**

8.7 Conselho de Classe

Cabe ao Conselho de Classe analisar o desempenho de cada classe, no geral, e dos alunos em particular, sugerindo medidas que possibilitem o aprimoramento e, conseqüentemente, o melhor desempenho, especialmente aos alunos com dificuldades de aprendizagem.

Ao final do semestre letivo, o Conselho de Classe decidirá sobre a oportunidade de aprovação ou retenção do aluno que apresentar nota inferior a 50, mas que tenha frequência igual ou superior 75% (setenta e cinco por cento).

8.8 Divulgação de Resultados

Os resultados das notas finais do curso técnico e do curso superior de tecnologia serão divulgados aos alunos e/ou pais ou responsáveis, por meio de boletim e em data estabelecido em calendário escolar.

8.9 Aproveitamento de Estudos e Conhecimentos



O aproveitamento de estudos nos Curso Técnico, Curso Superior de Tecnologia e Formação Inicial e Continuada poderá ser requerido e o interessado deverá apresentar os documentos comprobatórios (histórico escolar, certificado ou diploma) e ementa ou indicar as formas pelas quais adquiriu os conhecimentos e/ou fundamentos e capacidades previstas pela unidade curricular. A solicitação deve ser entregue dentro do período definido no Calendário Escolar do semestre corrente.

As solicitações e os documentos serão apreciados por uma Comissão Técnico-Pedagógica designada pela Direção da escola, levando em consideração as peculiaridades de cada solicitação.

A comissão encaminhará para entrevista, a aplicação de provas escritas e ou práticas para a comprovação dos conhecimentos e/ou habilidades.

Na Formação Inicial e Continuada, o aproveitamento de estudos deverá ser solicitado pelo candidato, antes da matrícula, presencialmente. A Escola se reserva no direito de cancelar a matrícula do candidato durante o curso se este não comprovar os conhecimentos necessários exigidos nos pré-requisitos da Ficha de Produto ou no Plano Escolar.

8.10 Transferências

8.10.1 Curso Técnico – Transferência de Períodos

Os pedidos de transferência deverão ser formalizados mediante o preenchimento de requerimento na Secretaria, e serão analisados pela coordenação do curso com base nos seguintes critérios:

- a) existência de vaga no período solicitado;
- b) relevância da necessidade do pedido;
- c) desempenho escolar satisfatório;

No primeiro módulo do Curso Técnico, além dos critérios acima descritos, o aluno deverá frequentar, pelo menos 30 dias letivos no período em que fez opção no processo seletivo.

8.10.2 Curso Superior – Transferência de outras Instituições

A Faculdade, no limite das vagas existentes, mediante processo seletivo, aceitará a transferência de aluno proveniente de sistemas de ensino, nacionais ou estrangeiros,



em período fixado em calendário escolar e transferência ex-offício na forma da Lei, realizadas as necessárias adaptações curriculares em cada caso.

Os interessados deverão apresentar documentação necessária para análise do Conselho Técnico-Pedagógico para deferimento ou indeferimento da solicitação.

Os critérios para transferência estão descritos no Regimento da Faculdade SENAI de Tecnologia Horácio Augusto da Silveira.

8.11 Matrícula

8.11.1 Cancelamento de Matrícula

O cancelamento de matrícula pode ser feito pelo aluno ou seu responsável legal, se menor, por escrito, junto à Secretaria, sempre que o aluno deixar de comparecer às aulas ou desistir de seguir com o curso.

O aluno pode ter a matrícula cancelada por iniciativa da escola quando:

- a) não comprovar os requisitos legais exigidos na matrícula;
- b) apresentar faltas consecutivas na totalidade dos primeiros dez dias corridos do curso, sem justificativa;
- c) for reprovado e não houver oferta do mesmo termo do curso nos dois períodos letivos seguintes na unidade escolar, desde que esgotadas as possibilidades de transferência para outra unidade escolar ou trancamento de matrícula;
- d) cometer infração disciplinar de extrema gravidade, nos termos do § 3º do art. 60 do Regimento comum das unidades escolares do SENAI – SP.

No caso dos Cursos Técnicos, o aluno que deixar de comparecer às aulas, sem ter oficializado o cancelamento na forma acima mencionada, ao ultrapassar 25% de faltas em relação à carga horária total de qualquer unidade curricular, sem fazer jus à compensação de ausências e após não responder solicitação de comparecimento à Escola, terá sua matrícula cancelada.

No caso dos cursos de Formação Inicial e Continuada, o aluno que deixar de comparecer às aulas sem ter oficializado o cancelamento na forma acima mencionada, ao ultrapassar 25% da carga horária total do curso, não terá direito a receber o certificado de conclusão do curso.

No caso de cursos sob medida para empresas, é necessária a formalização do cancelamento pela contratante.



No caso do Curso Superior de Tecnologia e cursos de Pós-graduação, o aluno que deixar de comparecer às aulas, sem ter oficializado o cancelamento na forma acima mencionada, após ultrapassar 25% de faltas em relação à carga horária total de qualquer unidade curricular e após não responder solicitação de comparecimento à Faculdade, estará retido na unidade curricular correspondente.

8.11.2 Reativação de Matrícula

O retorno ao Curso Técnico, no caso da saída ter ocorrido no 1º termo, só será possível por meio de novo processo seletivo. No caso da saída ter ocorrido no 2º, 3º ou 4º termo do curso técnico, para retornar o ex-aluno(a) deverá fazer uma solicitação por escrito junto à Secretaria, ficando sujeito à existência de vaga e ao deferimento do pedido pela Direção da Escola.

Existindo maior procura que o número de vagas a escola poderá classificá-los conforme rendimento escolar e frequência anteriores.

Cabe considerar que o aluno tem o prazo de 5 (cinco) anos entre a 1ª matrícula e o término do curso.

9. Aprimoramento do Processo Pedagógico

9.1 Acompanhamento da Ação Docente

O acompanhamento da ação docente procura identificar questões que facilitem o aprimoramento do trabalho e, conseqüentemente, a melhoria contínua do processo de formação profissional e é realizado a cada semestre.

9.2 Avaliação Educacional

PROVEI

O PROVEI busca avaliar a qualidade do ensino oferecido pelo SENAI/SP, à luz do desempenho dos alunos dos últimos termos dos Cursos de Aprendizagem Industrial, Técnico e Tecnológico considerando o perfil profissional estabelecido em Planos de Curso, e das variáveis intervenientes no processo ensino-aprendizagem, com a finalidade de estimar o alcance dos objetivos propostos pelo SENAI e de fornecer subsídios para a elaboração de projetos educacionais que possam vir a contribuir para a melhoria da qualidade da educação oferecida.

SAEP

A Avaliação de Desempenho dos Estudantes se configura como uma importante forma de análise das competências e capacidades/habilidades dos estudantes dos



Cursos ofertados pelo Sistema Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI). O conhecimento dos resultados das ações desenvolvidas no processo de aprendizagem serve para auxiliar na implementação de medidas mais específicas, voltadas para o aprimoramento do trabalho pedagógico e da gestão realizada pela instituição.

SAPES

O Sistema de Acompanhamento dos Egressos dos Programas de Educação Profissional do SENAI-SP - SAPES, oferece informações de caráter profissional dos alunos formados pelo SENAI-SP e já atuantes no mercado de trabalho, pesquisadas entre egressos e seus supervisores.

9.3 Avaliação da Satisfação do Aluno

As linhas de produtos da Escola são avaliadas pelos clientes, de acordo com a diretriz para coleta de dados nas pesquisas de satisfação dos clientes do SENAI-SP. Por meio deste monitoramento a Escola analisa seus resultados e estabelece plano de ação para correção dos desvios detectados e manutenção/melhoria dos itens que demonstram satisfação.

10. Requisitos legais e regulamentadores

- Decreto-lei nº 4048, de 22 de janeiro de 1942, cria o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial.
- Portaria CEE nº 10, de 8 de dezembro de 1980 (publicada no DOE de 11 de dezembro de 1980), reconhece o funcionamento da unidade escolar.
- Portaria CEE nº 10, de 8 de dezembro de 1980 (publicada no DOE de 11 de dezembro de 1980), reconhece o funcionamento do curso de aprendizagem industrial.
- Parecer CEE nº 528, de 30 de setembro de 1998 (publicado no DOE nº 188, de 2 de outubro de 1998), aprova o Regimento Comum das Unidades Escolares do SENAI.
- Resolução 16/03 de 10/07/03 – SENAI São Paulo – Autoriza o funcionamento do Curso Técnico em Processamento de Alimentos na rede SENAI - Revogado pela RES. 33/09.



- Portaria CEE GP 129 de 11 de julho de 2003 (publicado no DOE de 12/07/03) aprova o plano de curso e autoriza o funcionamento do Curso Técnico em Processamento de Alimentos.
- Resolução 33/09, de 07/10/2009 –SENAI – Aprova o Plano de Curso e autoriza o Curso Técnico em Alimentos.
- Portaria CEE GP nº 67/2010 de 22/03/2010 D.O de 23/03/2010 aprova o plano e autoriza o funcionamento do Curso Técnico em Alimentos.
- Portaria MEC/SERES nº 404 de 04/10/11- Autoriza o funcionamento do Curso Superior de Alimentos, na Faculdade de Tecnologia do SENAI Horácio Augusto da Silveira.
- Portaria MEC nº 1274/2011 de 19/09/11- Credencia a Instituição de Educação Superior denominada Faculdade de Tecnologia do SENAI Horácio Augusto da Silveira.
- Portaria MEC nº 72 DE 29 de janeiro de 2015 e publicada no DOU em 30 de janeiro de 2015 - Reconhece o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da Faculdade de Tecnologia SENAI Horácio Augusto da Silveira.
- Resolução RE 20/22 de 06 de dezembro de 2022 – Institui o novo Regimento Comum das Unidades Escolares do SENAI-SP.

11. Controle de Revisões

Versão	Data	Natureza da Alteração
01	Dezembro/2021	Primeira Emissão
02	Abril/2022	Item 8.6 Compensação de Ausências: Inclusão do item c.
03	março/2024	Exclusão dos itens: 1.2 Política de Gestão do Sistema SENAI SP; 1.3 Política da Qualidade e Meio Ambiente do Sistema SENAI SP; 1.4 Política de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação do Sistema SENAI SP. Atualização dos itens: 1.1 Missão do Sistema SENAI SP; 5.3 Atualização do termo CIPA para CIPAA 6.1 Incluído parágrafo: Os direitos e deveres...respectivo curso.



		<p>7.1 Atualizado o perfil profissional conforme Plano de Curso vigente;</p> <p>7.1.1 Excluído o texto sobre Ensino articulada e incluído texto sobre o Novo ensino médio;</p> <p>8.3, 8.4, 8.5 e 8.6 Excluídos os textos referentes ao Curso Técnico em Alimentos modalidade semipresencial;</p> <p>8.5 Incluída explicação sobre retenção no Curso Técnico em Alimentos</p> <p>8.6 Atualizado 1º parágrafo sobre o novo Regimento Comum das Unidades Escolares SENAI SP</p> <p>8.6 Item a) atualizado</p> <p>8.11.1 Atualizado conforme o novo Regimento Comum das Unidades Escolares SENAI SP</p> <p>10 Incluída a referência sobre o novo Regimento Comum das Unidades Escolares SENAI SP</p>
--	--	---