

# PROJETO PEDAGÓGICO

INSTITUIÇÃO DE ENSINO	
RAZÃO SOCIAL:	CURSOS VIRTUAIS LTDA
NOME FANTASIA:	CURSOSVIRTUAIS.NET
CNPJ:	08.179.401/0001-62
REGISTRO ABED:	7734 - CATEGORIA INSTITUCIONAL

CURSO	
NOME:	MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS
MODALIDADE:	CAPACITAÇÃO LIVRE OFERTA - EAD

**Metodologia:** O conteúdo do curso é disponibilizado ao aluno para estudo online em uma interface diagramada de fácil navegação AVA (Ambiente Virtual de Estudos). O acesso ao material é bastante intuitivo e proporciona uma experiência de interatividade no processo de aprendizagem a distância. O curso conta com a realização de atividade avaliativa ao término de cada aula/módulo e também realização da prova final.

**Formato:** O curso é ofertado de forma assíncrona e conta com atividades complementares síncronas, permitindo que o aluno organize seus estudos conforme sua disponibilidade. Os módulos de aprendizado são liberados de maneira assíncrona e progressiva, sendo necessário concluir cada etapa para avançar à seguinte. Complementarmente, o curso conta com atividade síncrona por meio do suporte em tempo real com o professor, disponível às terças e quintas-feiras, das 15h às 16h, na ferramenta de tira-dúvidas.

**Tutoria e Formas de Interação:** Os alunos recebem suporte de uma tutoria especificamente designada. A interação é realizada por meio do da Área do Aluno, no Ambiente Virtual de Estudos (AVA). A tutoria consiste na assistência didática, compartilhamento de informações, troca de experiências visando o melhor aproveitamento dos conteúdos estudados.

**Prova final/Certificação:** A prova final é quantitativa. A geração do certificado é condicionada à verificação de aproveitamento mínimo de 70% (setenta por cento) na prova final. O curso conta com ferramenta de avaliação de conteúdo (aprendizagem) correspondente à carga horária certificada.

**Organização curricular:** O curso apresenta organização curricular elaborada a partir de projetos pedagógicos específicos por uma equipe pedagógica multidisciplinar, que acompanha toda a concepção dos conteúdos.

**Tecnologia de EAD/e-learning:** Após a elaboração dos conteúdos é realizada a migração para o ambiente de estudos na área do aluno, que é um AVA otimizado para nossa plataforma de ensino.

**Materiais Didáticos:** O conteúdo programático é lastreado em materiais didáticos atualizados. Dentre as ferramentas de aprendizagem além do material de estudo estão a prova final, grupo de estudos com o tutor/professor, e atividades atividade avaliativas sobre cada aula do curso.

**Interação e Suporte Administrativo:** O curso conta – além do suporte de tutoria - com uma infraestrutura de apoio que prevê a interação entre alunos e professores/tutores; e alunos e equipe de apoio administrativo. Essa interação é garantida por meios eletrônicos e/ou por meio telefônico, conforme o caso. O Ambiente Virtual de Estudos (AVA) utilizado pela CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma plataforma proprietária, desenvolvida e atualizada permanentemente.

**Sobre a Instituição de Ensino:** A CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma escola de educação à distância. Iniciamos nossas atividades em 2006 e contamos com mais de 500 mil alunos matriculados em diversos cursos. Além disso, somos associados da ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância. Legalmente constituída inscrita no CNPJ 08.179.401/0001-62, atua com a idoneidade e credibilidade auxiliando diversos órgãos públicos e empresas privadas, além de milhares de profissionais, servidores públicos, estudantes e professores de todo o país.

## ESTRUTURA DO CURSO - COMPONENTES CURRICULARES

**NOME DA CAPACITAÇÃO:** Manipulação de Alimentos

**OBJETIVO DE APRENDIZAGEM:** Proporcionar ao aluno uma visão abrangente sobre os temas do conteúdo programático. Melhorar as competências específicas do curso e desenvolver habilidades de pensamento crítico e analítico acerca do tema estudado.

### **ATIVIDADES/AULAS:**

- 1) Boas práticas na manipulação de alimentos
- 2) Microbiologia e alimentos
- 3) Fundamentos de Qualidade e Segurança dos Alimentos
- 4) Noções Básicas sobre Microrganismos
- 5) Doenças de Origem Alimentar

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DETALHADO:**

Importância das Boas Práticas na Manipulação de Alimentos Seguros  
Contaminação dos Alimentos  
Micro-organismos em Alimentos  
Cuidados com o Funcionário - Higiene, Saúde e Treinamento  
Higiene Pessoal  
Hábitos Pessoais  
Controle da Saúde  
Treinamento  
Usando o Termômetro  
Boas Práticas das Compras ao Consumo  
Compra, Transporte e Recebimento dos Alimentos  
Rotulagem de Alimentos Embalados  
Armazenamento de Alimentos  
Preparando o Alimento  
Servindo o Alimento  
Boas Práticas de Higiene no Local de Trabalho  
Condições de Saneamento da Água  
Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios  
Controle Integrado de Pragas  
Acondicionamento e Destino do Lixo  
Edificações e Instalações  
Manual de Boas Práticas e POP - Procedimentos Operacionais Padronizados  
Modelos de POP  
Modelos de Planilhas  
Árvore filogenética  
Morfologia celular  
Bioquímica  
Curva de crescimento dos microrganismos ao longo do tempo  
Medidas de crescimento microbiano  
Microbiologia de alimentos  
Fatores que afetam o crescimento microbiano  
Classificação dos alimentos  
Composição química do alimento  
Microrganismos indicadores de segurança alimentar  
Microrganismos patogênicos importantes em alimentos  
Agentes causadores de danos à saúde em alimentos  
Classificação das doenças de origem alimentar  
Intoxicações  
Sintomas  
Microrganismos que causam infecção  
Fungos e produção de micotoxinas  
Controle do Desenvolvimento Microbiano  
Determinação do tratamento térmico