PROGRAMA 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 desenvolvido com base em apostilas e outros materiais didáticos atualizados. Além do material de estudo, o aluno conta com diferentes ferramentas de aprendizagem, como grupo de estudos com tutor/professor, tira-dúvidas por inteligência artificial, atividades avaliativas ao longo das aulas e prova final para avaliação do aprendizado.

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

BASE LEGAL: CF/88, arts. 206, II, e 209; na LDB 9.394/96, arts. 39, § 2º, I, e 40; e no Decreto 5.154/2004, art. 3, em consonância com a Resolução CNE/CP 1/2021 (MEC), arts. 14 e 37, quanto à formação e aperfeiçoamento profissional.

OBJETIVO DE APRENDIZAGEM: Ao concluir o curso de Manipulação de Alimentos, o aluno deverá ser capaz de compreender os princípios de segurança alimentar e microbiologia dos alimentos, reconhecendo fatores que favorecem o crescimento microbiano, agentes patogênicos e doenças de origem alimentar. Também deverá identificar riscos de contaminação e aplicar boas práticas nas etapas de compra, transporte, recebimento, armazenamento, preparo, cocção e distribuição, incluindo controle de temperatura e prevenção de contaminação cruzada. Deverá ainda adotar procedimentos de higiene pessoal, limpeza e desinfecção de ambientes, equipamentos e utensílios, controle de pragas e descarte de resíduos, além de compreender o uso de manuais de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados.

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

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE

CURSOS VIRTUAIS LTDA - CNPJ 08.179.401/0001-62
Assinatura eletrônica qualificada com certificado digital ICP-Brasil

Código: **260**

ASSINATURA ELETRÔNICA QUALIFICADA
ITI Instituto Nacional de Tecnologia da Informação
Conforme MP 2.200-2/01 e Lei 14.063/20
ICP Brasil