

# 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:	LACTARISTA
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:** Lactarista

**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) O Lactário
- 2) Utilização de Fórmula Infantil
- 3) Lactarista Hospitalar
- 4) Procedimentos Lactários
- 5) Boas Práticas no Lactário
- 6) Prevenção da Contaminação Bacteriana no Lactário
- 7) Higiene e Segurança Alimentar
- 8) Aleitamento Materno

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DETALHADO:**

Localização física  
Condições físicas e ambientais  
Layout e fluxo (mamadeiras)  
Setores existentes/ equipamentos  
Fluxo das mamadeiras  
Recebimento e higiene de mamadeiras  
Cálculo do volume total de fórmulas a serem produzidas  
Técnicas de preparo das diversas fórmulas  
Esterilização  
Etapas da autoclavagem  
Higienização das latas de dieta enteral  
Estocagem e distribuição  
Fórmulas padronizadas e suas indicações  
Amostras  
Normas do trabalho  
Passo-a-passo dos procedimentos  
Qual o melhor alimento para bebês?  
O que é a Fórmula Infantil?  
Cálculos de preparo  
Orientações para preparo  
Higiene  
Responsabilidades do Lactarista  
Legislações vigentes específicas à área de lactários  
Lactário - definições, organização, materiais e equipamentos  
Boas práticas de manipulação de alimentos  
Aleitamento materno  
Leite materno versus fórmulas lácteas  
Higiene dos alimentos e do lactário  
Nutrição dos bebês  
Alimentação adequada e saudável a crianças de 0 a 2 anos  
Política Nacional de Humanização (PNH)  
Lactário em Estabelecimentos de Saúde e Creches  
Estrutura Física  
Processos Operacionais Padronizados  
Higiene de mãos e manipulador  
Processos Produtivos de Preparo de Fórmulas Infantis  
Armazenamento, Aquecimento e Distribuição  
Campo de Aplicação  
Orientações  
Planejamento Físico-Funcional

Ambientes  
Sala de Recebimento de Prescrição  
Antessala  
Sala de Distribuição  
Sala de Manipulação e Envase de Fórmulas Infantis e LHBL  
Sala de Higienização  
Organização de Funcionários  
Atribuições  
Do Nutricionista  
Do Técnico em Nutrição e Dietética  
Dos Lactaristas  
Do Lactarista de Confeção  
Do Lactarista de Distribuição  
Equipamentos, Mobiliários e Utensílios  
Localização e Instalação  
Calibração e Verificação dos Equipamentos  
Manutenção  
Higienização  
Materiais  
Aquisição de Materiais  
Armazenamento  
Padronização de Fórmulas  
Processo de Preparação  
Prescrição  
Manipulação ou Confeção  
Conferências das Preparações  
Distribuição e Transporte  
Mamadeiras e Acessórios  
Recolhimento  
Maceração e Lavagem  
Esterilização  
Saúde, Higiene e Conduta  
Higiene das Mãos  
Uniforme e Equipamento de Proteção Individual  
Controle de Pragas Urbanas  
Fluxograma APPCC  
As Fórmulas Lácteas Infantis  
Contaminação Microbiana das Fórmulas Infantis  
Como Evitar a Contaminação  
Higienização das Áreas de Trabalho  
Higienização dos Utensílios  
Higiene do Manipulador  
Higienização das Mãos  
Como Preparar as Fórmulas Infantis  
Informações Gerais  
O que é Higiene e Segurança Alimentar  
Fatores Ligados aos Alimentos  
Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Alimentos  
Higiene do Ambiente  
Acondicionamento dos Alimentos  
Grupos de Alimentos  
Acondicionamento de Alimentos Frios  
Acondicionamento de Alimentos Mornos  
Higiene dos Alimentos  
Emprego Incorreto de Alimentos  
Contaminação de Alimentos  
Cuidados no Manuseio de Alimentos  
Segurança Alimentar  
Periodicidade e Limpeza no Ambiente de Trabalho  
Sobre a Contaminação  
Contaminação Alimentar Química

Contaminação Alimentar Física  
Contaminação Alimentar Biológica  
Como Prevenir a Contaminação  
Higiene do Manipulador de Alimentos  
Higiene Pessoal  
Sobre a Vigilância Sanitária  
O que é Vigilância Sanitária?  
Importância da Vigilância Sanitária  
Parâmetros de Fiscalização  
Aspectos históricos  
A importância da amamentação  
As mamas e a produção de leite materno  
O leite materno  
A alimentação das lactantes  
Posição do aleitamento materno  
Dificuldades na amamentação  
Casos especiais  
Quando a amamentação não deve ocorrer  
Quando a amamentação deve ocorrer  
Relactação  
A amamentação e as leis  
Políticas de Incentivo ao Aleitamento Materno  
Doação de leite materno  
Introdução de outros alimentos e desmame