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:	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 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: Lactarista

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 Lactarista, o aluno deverá ser capaz de compreender a organização, a estrutura e os fluxos operacionais de lactários em estabelecimentos de saúde e creches, reconhecendo responsabilidades e normas aplicáveis. Deverá desenvolver conhecimentos para preparar, calcular, armazenar, aquecer e distribuir fórmulas infantis, bem como manejar leite humano conforme procedimentos padronizados. Também deverá aplicar boas práticas de higiene, esterilização, manipulação e segurança alimentar, identificando riscos de contaminação e medidas preventivas. Além disso, deverá compreender aspectos da nutrição de crianças de zero a dois anos, do aleitamento materno, da doação de leite e da orientação sobre amamentação.

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 Confecção
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 Confecção

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

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE

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

Código: **363**

