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:	CONTROLE DE QUALIDADE 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: Controle de Qualidade 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 Controle de Qualidade de Alimentos, o aluno deverá ser capaz de compreender os fundamentos da qualidade e da segurança dos alimentos, reconhecer fontes de contaminação, microrganismos e agentes relacionados às doenças de origem alimentar e adotar medidas preventivas. Também deverá aplicar boas práticas de manipulação, higiene, armazenamento, transporte, preparo e conservação, identificar parâmetros críticos nas cadeias produtivas de alimentos de origem animal e vegetal e utilizar noções de inspeção por amostragem. Deverá ainda desenvolver conhecimentos sobre legislação sanitária, documentação, rastreabilidade, ferramentas de controle e gestão de processos de qualidade.

ATIVIDADES/AULAS:
1) Fundamentos de Qualidade e Segurança dos Alimentos
2) Manipulação de Alimentos
3) Noções Básicas sobre Microrganismos
4) Doenças de Origem Alimentar
5) Segurança e Qualidade dos Alimentos de Origem Animal e Vegetal
6) Legislação e Ferramentas de Controle e Garantia da Qualidade
7) Gestão de Processos de Qualidade

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DETALHADO:
Conceitos gerais sobre segurança dos alimentos
Importância da qualidade no panorama atual
Histórico dos procedimentos de controle de qualidade
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
Microrganismos importantes nos alimentos
Bactérias
Vírus
Fungos
Principais fontes de contaminação dos alimentos
Vias de transmissão de microrganismos para alimentos
Fatores de mediação no metabolismo de microrganismos
Antagonismo bacteriano nos alimentos
Substâncias que interferem na vida útil dos alimentos
Parasitas
Fatores intrínsecos e extrínsecos
Antagonismo bacteriano
Conceitos importantes sobre DTA
Principais agentes patogênicos
Cuidados e condutas na preservação dos alimentos
Segurança e qualidade na cadeia produtiva de alimentos de origem animal
Segurança e qualidade na cadeia produtiva de alimentos de origem vegetal
Conceito integrado de segurança na cadeia produtiva
Conceito de Boas Práticas Agrícolas (BPA)
Produtos brasileiros no mercado interno e internacional
Parâmetros críticos a considerar na cadeia produtiva
Legislação relacionada à segurança dos alimentos
Ferramentas de controle e garantia da qualidade
Gestão de processos da qualidade
Conceito de inspeção por amostragem
Gestão da qualidade em alimentos
Principais ferramentas para o estabelecimento de programas de garantia da qualidade
Fundamentos comportamentais de recursos humanos

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE

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

Código: **398**