PROJETO PEDAGÓGICO – PROGRAMA DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

INSTITUIÇÃO DE ENSINO	
INTITUIÇÃO DE ENSINO	Unieducar
CREDENCIAMENTO	Parecer 0305/2021 - Câmara de Educação Superior e Profissional
MANTENEDORA	Unieducar Inteligência Educacional – CNPJ 05.569.970/0001-26
REGISTRO MEC SISTEC	43970 – SISTEC - Parecer CEE-CE No. 305/2021
REGISTRO SICAF – PJ	170038
REGISTRO ABED	5.139 – Categoria Institucional
REGISTRO CFA/CRA	PJ – 3457 – CE

Declaramos, a pedido do(a) interessado(a), e para fins de prova junto ao respectivo órgão empregador, que o curso abaixo citado encontra-se disponível para matrícula, como programa de **Extensão / Capacitação**, junto à **Unieducar**, com data para início e término a definir, conforme carga horária assinalada.

METODOLOGIA: O conteúdo dos cursos de Extensão pode ser disponibilizado conforme a evolução do programa, e em função de sua correspondente carga horária. Os objetos instrucionais são apresentados em uma interface diagramada de fácil navegação no Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA. O acesso às videoaulas e demais objetos instrucionais, além de materiais extras disponíveis na biblioteca (e-books), exercícios, audioaulas e videoteca é bastante intuitivo e proporciona uma experiência de interatividade no processo de aprendizagem a distância. Os programas preveem a participação do aluno em atividades de interação no AVA. Tais atividades - passíveis de serem comprovadas, podem ocorrer por meio de conversação em tempo real, fóruns, videoconferências, jogos, aulas participativas, trabalhos em equipe, discussões, dinâmicas de grupo, estudos de caso ou simulações.

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES DA AÇÃO DE DESENVOLVIMENTO: O programa de Extensão / Capacitação prevê a participação ativa do inscrito nas diversas atividades propostas. O aluno matriculado em um programa de capacitação deve cumprir rigorosamente com o cronograma de atividades a seguir detalhado, aplicando 8 (oito) horas diárias no desenvolvimento das seguintes ações durante todo o período de acesso ao conteúdo:

ATIVIDADES/HORÁRIOS	08h-09h	09h-10h	10h-11h	11h-12h	12h-14h	14h-15h	15h-16h	16h-17h	17h-18h
Videoaulas Audioaulas	■	■			INTERVALO	■	■		
E-books Audiobooks		■	■		INTERVALO		■	■	
Atividades/Interação				■	INTERVALO				■
Suporte c/Tutoria			■	■	INTERVALO			■	
TOTAL DE HORAS DIÁRIAS APLICADAS NO DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES									8 (OITO)

SINCRONICIDADE: Os programas de Extensão / Capacitação são caracterizados como síncronos, a partir do momento da inscrição, com a indicação por parte do aluno, da data que iniciará, tendo em vista que passa a ter as datas de início e término definidas.

TUTORIA E FORMAS DE INTERAÇÃO: Os programas de Extensão / Capacitação recebem suporte de uma tutoria especificamente designada para acompanhamento do rendimento dos alunos. A interação é realizada online por meio da plataforma AVA. A tutoria é desenvolvida de modo proativo e consiste na assistência didática, compartilhamento de informações, troca de experiências, estímulo ao cumprimento dos exercícios propostos e cooperação visando o melhor aproveitamento dos conteúdos estudados. A tutoria é desempenhada pelo corpo de tutores da Unieducar e a interação entre tutores, estudantes e a coordenação do curso é exclusivamente online, onde são agendadas ações síncronas em outras modalidades (fóruns, videoconferências, chats etc.). A tutoria efetiva encaminhará módulos de conteúdos com atividades avaliativas semanalmente, para que o estudante possa complementar os estudos quanto ao tema desenvolvido no curso.

AVALIAÇÃO/CERTIFICAÇÃO: Nos programas de Extensão / Capacitação a avaliação é qualitativa e múltipla. A nota da avaliação final pode contemplar fatores e formas de avaliação diversas, tais como a elaboração de redações durante e ao término do programa, bem como a frequência e participação em eventos de conversação em tempo real, nas quais são observadas as contribuições de ordem teórica e prática, além de outras modalidades de avaliação individual, bem, como: a realização de atividade avaliativa ao término de cada aula ou módulo de conteúdo e a realização de atividade avaliativa final, com pontuação, ao término da capacitação. A geração do certificado eletrônico é condicionada à verificação de aproveitamento mínimo de 70% nas atividades de

avaliação. Todos os cursos contam com ferramenta de avaliação de conteúdo (aprendizagem) e institucional, que somente é disponibilizada após transcorrido o prazo mínimo correspondente à carga horária certificada.

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR: Os programas de Extensão / Capacitação apresentam organização curricular elaborada a partir de projetos pedagógicos específicos, elaborados por uma equipe pedagógica multidisciplinar, que acompanha o projeto, desenvolvimento e atualização de conteúdo. TECNOLOGIA DE EAD/E-LEARNING: Após a elaboração dos conteúdos é realizada a migração para o Ambiente Virtual de Aprendizagem - AVA, o que demanda a aplicação de tecnologias de Design Instrucional adequadas aos assuntos abordados. MATERIAIS DIDÁTICOS: Os conteúdos programáticos dos cursos de Extensão / Capacitação são lastreados em materiais didáticos constantemente atualizados. Dentre os objetos de aprendizagem podem ser disponibilizados videoaulas; livros eletrônicos (e-books); audioaulas; desafios; exercícios e testes; além de conteúdos de fontes externas, a partir de material relacionado. INTERAÇÃO E SUPORTE ADMINISTRATIVO: Os programas de Extensão / Capacitação contam – além do suporte de tutoria especializada - com uma infraestrutura de apoio que prevê a interação entre alunos e alunos; alunos e professores/tutores; e alunos e pessoal de apoio Administrativo. Essa interação é garantida por meios eletrônicos com registros de chamados e/ou por meio telefônico, conforme o caso. O AVA utilizado pela Unieducar é uma plataforma proprietária, desenvolvida e atualizada permanentemente, e permite, dentre outras facilidades, o acompanhamento das horas de estudo a distância e presencial, conforme o caso. SOBRE A

INSTITUIÇÃO DE ENSINO: A Unieducar é uma Instituição de Ensino Superior mantida pela Unieducar Inteligência Educacional, que atua – desde 2003 - com a idoneidade e credibilidade atestada por diversos órgãos públicos, e empresas privadas, além de milhares de profissionais, servidores públicos, estudantes e professores universitários de todo o Brasil. Instituição de Ensino Credenciada pelo MEC; cadastrada junto ao SICAF - Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores do Governo Federal - como fornecedores de cursos e treinamentos junto à Administração Federal. A Unieducar é associada à ABED – Associação Brasileira de Educação a Distância e à IELA - International E-Learning Association. Atende mediante Nota de Empenho todos os órgãos públicos Federais, Estaduais, Distritais e Municipais, emitindo a respectiva documentação fiscal (Nota Fiscal de Prestação de Serviços Eletrônica) vinculada às matrículas.

ESTRUTURA DO CURSO - COMPONENTES CURRICULARES

TÍTULO DO PROGRAMA: Boas Práticas na Manipulação de Alimentos: Segurança dos Alimentos, Legislação e Inteligência Artificial

CARGA HORÁRIA: 420 horas

PRAZO MÍNIMO PARA CONCLUSÃO: 53 dias.

PRAZO MÁXIMO PARA CONCLUSÃO: 150 dias.

OBJETIVOS GERAIS:

Boas práticas na manipulação de alimentos para sua atualização profissional

O curso **Boas Práticas na Manipulação de Alimentos: Segurança dos Alimentos, Legislação e Inteligência Artificial** oferece conhecimentos para prevenir contaminações, aperfeiçoar processos e proteger a saúde do consumidor. Destinado a profissionais e servidores públicos que buscam atualização, relaciona fundamentos sanitários às situações enfrentadas nos serviços de alimentação.

Segurança dos alimentos e legislação sanitária na prática

Aprenda sobre perigos biológicos, químicos e físicos, prevenção de doenças transmitidas por alimentos e responsabilidades dos manipuladores e estabelecimentos. Estude a RDC nº 216/2004 e normas complementares, compreendendo como aplicar boas práticas de higiene pessoal, limpeza, desinfecção, controle de pragas e potabilidade da água.

Competências aplicáveis ao mercado de trabalho e ao serviço público

Desenvolva conhecimentos para atuar com mais segurança no recebimento, armazenamento, preparo, conservação, distribuição e delivery. O conteúdo contribui para rotinas de restaurantes, cozinhas institucionais, escolas, hospitais e unidades públicas, com atenção ao controle de temperaturas, à rastreabilidade, aos alergênicos e à redução de desperdícios.

Documentação sanitária e melhoria contínua dos processos

Compreenda a função do Manual de Boas Práticas, dos Procedimentos Operacionais Padronizados e dos registros de controle. Aprimore a identificação de não conformidades, a interpretação de rótulos e a definição de ações corretivas, fortalecendo a organização do trabalho e a proteção de públicos vulneráveis.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS: Proporcionar ao estudioso na área uma visão abrangente sobre os temas elencados no Conteúdo Programático.

DESENVOLVIMENTO DO CONTEÚDO: O desenvolvimento do conteúdo programático requer a realização das seguintes atividades/dinâmicas, com vistas ao cumprimento da correspondente carga horária deste programa de capacitação:

- O aluno deverá assistir e eventualmente voltar a assistir às videoaulas, com o objetivo de fixar o conteúdo trabalhado pelo professor;
- Para cada aula ministrada, o Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA disponibiliza um ou mais e-books, a fim de que o aluno possa ler e reler os textos de apoio, aprofundando o estudo sobre cada um dos tópicos ministrados, objeto de seu desenvolvimento neste programa;
- O programa disponibiliza ainda uma lista de exercícios propostos, visando a fixação do conteúdo trabalhado, especialmente com questões/problemas que exigem a aplicação dos conceitos desenvolvidos nas aulas e nos livros-texto às situações concretas apresentadas;
- O aluno é também acompanhado por um ou mais tutores designados pela Instituição de Ensino. No AVA, o aluno dispõe ainda de um canal de interação com esses professores especialistas nas matérias objeto das aulas.

Cumprindo então todas essas atividades, agrupadas nos quatro itens acima, o aluno poderá usufruir de uma experiência de aprendizado enriquecedora, aproveitando todas as ferramentas que a Instituição coloca à sua disposição e, consequentemente, aprimorando sua qualificação profissional. Resta evidenciado que a carga horária total não está atrelada ao tempo de duração das videoaulas, mas à diligente observância do que é proposto neste projeto pedagógico.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

FUNDAMENTOS DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E LEGISLAÇÃO SANITÁRIA: Conceitos de Segurança dos Alimentos e Boas Práticas de Manipulação; Perigos Biológicos, Químicos e Físicos nos Alimentos; RDC nº 216/2004, Alterações e Normas Sanitárias Complementares; Responsabilidades do Manipulador e do Estabelecimento; Fiscalização Sanitária e Proteção da Saúde do Consumidor;
DOENÇAS DE TRANSMISSÃO HÍDRICA E ALIMENTAR E PREVENÇÃO DE CONTAMINAÇÕES: Bactérias, Vírus, Fungos, Parasitas e Toxinas nos Alimentos; Fatores que Favorecem a Sobrevivência e a Multiplicação de Microrganismos; Fontes de Contaminação e Alimentos de Maior Risco; Prevenção da Contaminação Cruzada e Proteção de Públicos Vulneráveis; Identificação de Suspeitas de Surtos e Comunicação à Vigilância em Saúde;
HIGIENE, SAÚDE E CAPACITAÇÃO DO MANIPULADOR: Higiene Pessoal e Lavagem Correta das Mãos; Uniformes, Proteção dos Cabelos e Condutas Durante a Manipulação; Uso Adequado de Luvas e Prevenção de Contaminações; Comunicação de Sintomas, Lesões e Condições que Comprometem a Segurança dos Alimentos; Capacitação Periódica, Supervisão e Cultura de Segurança dos Alimentos;
HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE, ÁGUA E CONTROLE DE PRAGAS: Organização das Instalações e Fluxos de Trabalho; Limpeza e Desinfecção de Superfícies, Equipamentos e Utensílios; Uso Seguro de Saneantes, Diluição e Tempo de Contato; Potabilidade da Água, Higienização de Reservatórios e Segurança do Gelo; Manejo de Resíduos e Controle Integrado de Vetores e Pragas;
AQUISIÇÃO, RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS: Seleção de Fornecedores e Procedência das Matérias-Primas; Inspeção de Embalagens, Rótulos, Validade e Condições de Transporte; Verificação de Temperaturas e Critérios de Aceitação ou Rejeição; Armazenamento Seguro de Alimentos Secos, Refrigerados e Congelados; Identificação, Rastreabilidade e Controle de Estoques por Prazo de Validade;
PREPARO, CONSERVAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO E ENTREGA SEGURA: Pré-Preparo, Higienização de Hortifrutícolas e Separação

de Alimentos Crus e Preparados; Descongelamento, Cocção e Reaquecimento Seguros; Resfriamento, Conservação e Controle de Tempo e Temperatura; Proteção dos Alimentos na Exposição e na Distribuição; Embalagens, Transporte e Boas Práticas no Delivery;

DOCUMENTAÇÃO SANITÁRIA, CONTROLE DE ALERGÊNICOS E MELHORIA CONTÍNUA: Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados; Registros de Temperatura, Higienização, Manutenção e Capacitação; Alergias Alimentares, Intolerâncias, Doença Celíaca e Leitura de Rótulos; Prevenção do Contato Cruzado com Alergênicos e Informação ao Consumidor; Listas de Verificação, Tratamento de Reclamações e Ações Corretivas;

INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL E TECNOLOGIAS APLICADAS À SEGURANÇA DOS ALIMENTOS: Fundamentos e Aplicações de Inteligência Artificial em Serviços de Alimentação; Apoio à Elaboração de Checklists, Procedimentos e Materiais de Capacitação; Análise de Registros e Identificação de Tendências de Não Conformidade; Sensores de Temperatura, Alertas Digitais e Sistemas de Rastreabilidade; Validação Humana, Proteção de Dados e Limites das Recomendações Automatizadas;

ESTUDOS DE CASOS EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS: Casos de Contaminação Cruzada entre Alimentos Crus e Preparados; Casos de Resfriamento Inadequado e Falhas na Cadeia de Frio; Casos de Contato Cruzado com Alergênicos e Falhas de Informação; Casos de Corpos Estranhos em Alimentos, Responsabilidade e Jurisprudência; Casos de Falhas no Delivery e Suspeitas de Surtos Alimentares;

EXERCÍCIOS DE REVISÃO E FIXAÇÃO RESOLVIDOS E COMENTADOS: Questões Objetivas sobre Perigos, Higiene e Prevenção de Contaminações; Exercícios de Interpretação de Registros de Tempo e Temperatura; Problemas Práticos de Recebimento, Armazenamento, Preparo e Distribuição; Exercícios sobre Rótulos, Alergênicos, Documentação e Não Conformidades; Resolução Comentada de Situações Integradas e Justificativa das Condutas Corretas;