

PROJETO PEDAGÓGICO – PROGRAMA DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

INSTITUIÇÃO DE ENSINO	
RAZÃO SOCIAL:	UNIEDUCAR INTELIGÊNCIA EDUCACIONAL LTDA
NOME DE FANTASIA:	UNIEDUCAR UNIVERSIDADE CORPORATIVA
CNPJ(MF):	05.569.970/0001-26
REGISTRO SICAF (UC):	170038 – SUPERINTENDÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO DO MIN. DA FAZENDA (CE)
REGISTRO ABED:	5.189 – CATEGORIA INSTITUCIONAL
REGISTRO CRA-CE:	PJ-3457

Metodologia: O conteúdo dos programas de qualificação profissional pode ser disponibilizado conforme a evolução do programa, e em função de sua correspondente carga horária. É apresentado em uma interface diagramada de fácil navegação no Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA. O acesso às videoaulas e materiais extras disponíveis na Biblioteca (e-books) 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.

Sincronicidade: os cursos/eventos 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 data de início e término definidas.

Tutoria e Formas de Interação: Os cursos 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 administração do curso é preferencialmente online, podendo ser agendadas ações 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 cursos, a avaliação é qualitativa e múltipla. A nota da avaliação final pode contemplar fatores e formas de avaliação diversas, tais como a elaboração de atividades complementares 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. A geração do certificado eletrônico é condicionada à verificação de aproveitamento mínimo de 70% (setenta por cento) nas atividades e 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 apresentam 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 Virtual de Aprendizagem - AVA, envolvendo rotinas de Design Instrucional adequadas aos assuntos abordados.

Materiais Didáticos: Os conteúdos programáticos são lastreados em materiais didáticos constantemente atualizados. Dentre os objetos de aprendizagem podem ser disponibilizados videoaulas; livros eletrônicos (e-books); testes; além de conteúdos extras com material relacionado.

Interação e Suporte Administrativo: Os programas de formação 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 também presencial, conforme o caso.

Sobre a Instituição de Ensino: Desde 2003 a Unieducar Universidade Corporativa atua 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. Somos cadastrados 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. Atendemos mediante Nota de Empenho a todos os órgãos públicos Federais, Estaduais 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 em Serviços de Alimentação: Descomplicando a Manipulação de Alimentos

CARGA HORÁRIA: 220 horas

PRAZO MÍNIMO PARA CONCLUSÃO: 28 dias

PRAZO MÁXIMO PARA CONCLUSÃO: 90 dias

OBJETIVOS GERAIS:

O nosso curso de **Boas Práticas em Serviços de Alimentação** foi elaborado, **para estudantes ou profissionais da área de alimentos**. Abordaremos assuntos necessários para **evitar a manipulação incorreta dos alimentos e sua contaminação**, sempre seguindo as normas estabelecidas pelas **boas práticas de fabricação** e pela **Resolução RDC nº 216/04 – ANVISA**.

Nos aprofundaremos em todas as **etapas do processo produtivo**, desde as matérias primas até a **distribuição do alimento pronto**, a **higiene dos manipuladores** e do **serviço de alimentação** e assuntos introdutórios como **doenças transmitidas por alimentos e os tipos de perigos**.

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

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

SEGURANÇA E QUALIDADE DOS ALIMENTOS: Apresentação; Alimentos Seguros; Classificação de Perigos Quanto a sua Natureza; Classificação de Perigos Quanto a sua Gravidade; Origem dos Perigos; Controle e Garantia de Qualidade; Leitura Recomendada.

NOÇÕES DE MICROBIOLOGIA E DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: Microbiologia – Conceitos Básicos; Microrganismos Patogênicos e Não Patogênicos; Doenças Transmitidas Por Alimentos (DTA's); Surtos de DTAs; Leitura Recomendada.

BOAS PRÁTICAS - REGULAMENTAÇÃO: Bases Legais; Boas Práticas no Serviço de Alimentação; Controle Sanitário de Alimentos; Serviços de Alimentação; Implantação das Boas Práticas; Leitura Recomendada.

MANIPULADOR - BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE PESSOAL: O Manipulador; Boas Práticas de Higiene Pessoal; Normas Básicas; Mandamentos do Manipulador; Outras Orientações; Capacitação dos Manipuladores; Saúde dos Manipuladores; Situações Inibidoras do Exercício de Funções; Responsabilidade da Empresa; Leitura Recomendada.

PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO: Introdução; Conceitos Básicos; Etapas; Higiene de Equipamentos, Móveis e Utensílios; Métodos de Limpeza e Desinfecção; Tipos de Agentes Químicos Desinfetantes; Saneantes; Manejo de Resíduos; Controle de Vetores e Pragas; Controle de Qualidade da Água; Leitura Recomendada.

FORNECIMENTO DE ALIMENTOS SEGUROS E ATUAÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA: Matéria Prima, Ingredientes e Embalagens; Preparação do Alimento; Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado; Exposição do Alimento Preparado ao Consumo; Documentação e Registro; Responsabilidade Técnica; Atuação da Vigilância Sanitária; Encerramento; Leitura Recomendada.