

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

ESTRUTURA DO CURSO

OBJETIVOS GERAIS:

- Capacitar, apoiar e auxiliar os manipuladores de alimentos a aperfeiçoarem o controle sobre requisitos na manipulação dos alimentos, reduzindo assim o risco de doenças associados ao consumo de alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Compreender a contaminação dos alimentos;
- Conhecer os cuidados com o ambiente de manipulação, equipamentos, utensílios e água;
- Compreender a importância do manuseio correto do lixo e do controle de vetores e pragas;
- Compreender a importância da higienização e dos produtos e materiais utilizados na limpeza e desinfecção;
- Conhecer as orientações e regras para os manipuladores e visitantes de serviços de alimentação;
- Compreender as etapas da manipulação de alimentos;
- Conhecer a documentação e função do responsável pelo serviço.

ESTRUTURA DO CURSO

CARGA HORÁRIA:

- 40h.

PERÍODO:

- 04 de maio de 2020 a 31 de maio de 2020.

MÉDIA PARA APROVAÇÃO:

- 6,0.

PROFESSOR

APRESENTAÇÃO DO PROFESSOR: Juliana Bianca Maia Franco

- Possui graduação em Nutrição pela UFRN (2013); e em Gastronomia pela UNP (2017);
- Especialista em Gestão Ambiental pelo IFRN (2015);
- Mestra em Psicologia pela UNP (2019);
- Doutoranda no Programa de Pós Graduação em Administração da UNP.
- Na área acadêmica tem experiência em projetos de ensino, pesquisa e extensão, bem como na área pedagógica. Atuou/atua em diversas coordenações acadêmicas (estágios, laboratórios, núcleo docente estruturante - NDE) além de ministrar/ministrou aulas de graduação e pós graduação para os cursos de nutrição, gastronomia, restaurante e bar, além de orientar trabalhos de conclusão de curso de alunos de graduação e pós-graduação.
- Há 7 anos trabalha na área da docência, onde já trabalhou na UFRN - FACISA, UFRN e UNP.
- E atualmente é Professora Efetiva do Ensino Básico Técnico e Tecnológico do Instituto Federal do Ceará, lotada no Campus Camocim, vinculada a área de Habilidades Técnicas e Culinárias.



ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O conteúdo está estruturado em oito módulos, que apresentam o tema de forma clara e objetiva, em linguagem de fácil entendimento, com vistas a estimular o aprendizado e atualizar os participantes com relação às técnicas e saberes na área da alimentação.

São eles:

Módulo I: Entendendo a contaminação dos alimentos

Módulo II: Ambiente de Manipulação e Cuidados com Água

Módulo III: Manuseio do Lixo e Controle de Vetores e Pragas

Módulo IV: Higienização

Módulo V: Manipuladores e Visitantes

Módulo VI: Etapas da Manipulação dos Alimentos

Módulo VII: Documentação e Função do Responsável pelo Serviço

Módulo VIII: Revisão do conteúdo

ATIVIDADES A DISTÂNCIA

ATIVIDADES	NOTA MÁXIMA
Módulo 1 - Entendendo a contaminação dos alimentos	
Leitura Módulo 1	Atividade não pontuada
Exercício Avaliativo 1	15 pontos
Módulo 2 - Ambiente de Manipulação e Cuidados com Água	
Leitura Módulo 2	Atividade não pontuada
Exercício Avaliativo 2	15 pontos
Módulo 3 - Manuseio do Lixo e Controle de Vetores e Praga	
Leitura Módulo 3	Atividade não pontuada
Exercício Avaliativo 3	10 pontos
Módulo 4 - Higienização	
Leitura Módulo 4	Atividade não pontuada
Exercício Avaliativo 4	15 pontos

ATIVIDADES A DISTÂNCIA

ATIVIDADES	NOTA MÁXIMA
Módulo 5 - Manipuladores e Visitantes	
Leitura Módulo 5	Atividade não pontuada
Exercício Avaliativo 5	15 pontos
Módulo 6 - Etapas da Manipulação dos Alimentos	
Leitura Módulo 6	Atividade não pontuada
Exercício Avaliativo 6	15 pontos
Módulo 7 - Documentação e Função do Responsável pelo Serviço	
Leitura Módulo 7	Atividade não pontuada
Exercício Avaliativo 7	15 pontos
Módulo 8 - Revisão do conteúdo	
Atividade não pontuada	
Total de pontos do curso	100 pontos

AGENDA

AGENDA DA SEMANA 01:

- 04 de maio de 2020 a 10 de maio de 2020.

AGENDA DA SEMANA 02:

- 11 de maio de 2020 a 17 de maio de 2020.

AGENDA DA SEMANA 03:

- 18 de maio de 2020 a 14 de maio de 2020.

AGENDA DA SEMANA 04:

- 25 de maio de 2020 a 31 de maio de 2020.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- Para um melhor desempenho, atente-se ao calendário da disciplina para seguir os prazos estabelecidos, encontre sua rotina de estudos, leia os materiais sugeridos e realize todas as atividades propostas!
- Em fóruns, é necessário participar no mínimo duas vezes: respondendo à proposta e comentando alguma postagem.
- Cada aula tem a duração de uma semana: durante esse período o aluno deve realizar todas as atividades propostas.
- A linguagem a ser utilizada deve ser concisa, clara e respeitosa.
- Não serão admitidos comentários e/ou mensagens não relacionados ao objetivo do curso.

DÚVIDAS?

Entre em contato com seu professor.
A equipe do IFCE estará pronta para ajudar!

Bons estudos!