

Boas Práticas na Manipulação de Alimentos



Caderno do
Cursista



GOVERNADOR DO ESTADO DO PARANÁ

Carlos Alberto Richa

SECRETÁRIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Ana Seres Trento Comin

DIRETOR GERAL

Edmundo Rodrigues da Veiga Neto

SUPERINTENDENTE DE EDUCAÇÃO (SUED)

Ines Carnieletto

**CHEFE DO DEPARTAMENTO DE POLÍTICAS E TECNOLOGIAS
EDUCACIONAIS (DPTE)**

Eziquiel Menta

COORDENADORA DE EAD E *WEB* (CEaD *WEB*)

Monica Bernardes de Castro Schreiber

**INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
(FUNDEPAR)**

Victor Hugo Boselli Dantas

CHEFE DO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO - DNA

Noemi Beatriz Grünhagen

**PRODUÇÃO DE CONTEÚDO E *DESIGN*
PEDAGÓGICO**

**Coordenação de Planejamento da
Alimentação Escolar (CPAE)**

Stela de Oliveira

Ninon Rose Mayer Godoy

Fernanda Brzezinski da Cunha

**Coordenação de Educação a Distância e
Web (CEaD *Web*)**

Ana Caroline de Lazzari de Oliveira

Késiene do Amaral Toledo

REVISÃO TEXTUAL

**Coordenação de Educação a Distância e
Web (CEaD *Web*)**

Tatiane Valéria Rogério de Carvalho

**PROJETO GRÁFICO E DIAGRAMAÇÃO
Coordenação de Produção Multimídia
(CPM)**

Carina Skura Ribeiro

Edna do Rocio Becker

Joise Lilian do Nascimento

ILUSTRAÇÕES

**Coordenação de Produção Multimídia
(CPM)**

Jocelin José Vianna da Silva

2ª Edição
2018



Este trabalho está licenciado com uma Licença Creative Commons -
Atribuição - Não Comercial - Compartilha Igual 4.0 Internacional

CURSO DE FORMAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

CADERNO DO CURSISTA

Bem-vindo, cursista!

Desejamos a você boas-vindas ao curso de Formação em Boas Práticas na Manipulação de Alimentos.

Este caderno apresenta orientações e informações importantes sobre o curso, como os objetivos, a carga horária, a avaliação e o cronograma das unidades.

Desejamos a você uma ótima leitura e um excelente estudo!

I SOBRE O CURSO

A alimentação tem um papel fundamental na nossa saúde. A infância é a fase crucial para a criação de hábitos nutricionais, assim é nesta fase que o ambiente escolar deve se tornar um espaço adequado a práticas que visem à promoção da saúde.

Para garantir uma alimentação saudável aos alunos, é necessário saber escolher, preparar, conservar e rotular todos os alimentos que serão servidos. Os cuidados com a higiene pessoal, do ambiente, dos equipamentos e dos próprios alimentos também são essenciais.

Assim, para garantir a segurança alimentar e nutricional, proporcionando o aprimoramento dos procedimentos que devem ser adotados pelos estabelecimentos de ensino, quanto aos requisitos higiênico-sanitários no ambiente escolar, e promover a alimentação saudável, segura e que supra as necessidades nutricionais dos escolares, é que se propõem este curso de formação continuada.

1.1 PÚBLICO-ALVO

Responsáveis pelo Programa Estadual da Alimentação Escolar da educação básica da rede pública estadual de ensino:

- Profissional da escola - Agente Educacional I;
- Profissional da escola - Agente Educacional II;
- NRE - Equipe Técnico Administrativa.

1.2 COMO O CURSO ESTÁ ORGANIZADO

O curso de formação em Boas Práticas na Manipulação de Alimentos será ofertado na modalidade Educação a Distância (EaD), na plataforma Moodle, totalmente a distância. A sua carga horária é de 24 horas, organizadas em quatro módulos:

1. Contaminação de alimentos
2. Procedimentos higiênico-sanitários e saúde dos manipuladores
3. Estrutura e organização das instalações de manipulações de alimentos
4. Manipulação de alimentos

2 MÓDULOS E CONTEÚDOS

MÓDULOS DO CURSO		
Módulo	Carga horária	Objetivo
Módulo 1 Contaminação de alimentos	6 horas	Promover a segurança alimentar por meio de procedimentos higiênico-sanitários, estabelecidos pelo Ministério da Saúde, para evitar riscos e contaminação das refeições servidas aos escolares.
Módulo 2 Procedimentos higiênico-sanitários e saúde dos manipuladores	6 horas	Descrever os procedimentos relacionados à higienização, envolvidos nas etapas de manipulação direta ou indireta, prevenindo a contaminação de alimentos.
Módulo 3 Estrutura e organização das instalações de manipulação de alimentos	6 horas	Conhecer/definir os critérios de higienização dos estabelecimentos de ensino da rede estadual, diminuir a contaminação dos alimentos, tendo como possíveis contaminantes as sujidades.
Módulo 4 Manipulação de alimentos	6 horas	Estabelecer procedimentos a serem adotados para assegurar e manter a segurança e a qualidade das matérias primas, dos ingredientes e embalagens utilizadas para a produção da alimentação escolar.

3 ACOMPANHAMENTO DO CURSISTA

Durante todo o desenvolvimento do curso, professores-tutores realizarão o acompanhamento de vocês, cursistas, e oferecerão os subsídios e o apoio necessários para um melhor aproveitamento do curso.

O canal de comunicação entre você e o professor-tutor será através dos recursos e-mensagem e pelo fórum "Fale com o professor-tutor", disponíveis no ambiente virtual E-escola.

O professor-tutor de cada turma estará à disposição para orientar a respeito dos seguintes procedimentos:

- Utilização das ferramentas disponíveis no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA);
- Realização das atividades propostas nos módulos do curso;
- Mediação didática e pedagógica nas atividades propostas nos módulos;
- Esclarecimento de dúvidas em relação ao conteúdo dos módulos.

4 AVALIAÇÃO

A avaliação é um dos aspectos fundamentais e necessários no processo de formação continuada na modalidade de Educação a Distância (EaD).

Neste curso, serão utilizadas como ferramenta de avaliação as **rubricas**, que possibilitam avaliar o desempenho dos cursistas de forma clara e objetiva. Assim, cabe ao professor-tutor analisar, por meio de critérios estabelecidos através de rubricas, o nível alcançado por você, cursista, na realização de cada atividade, e atribuir um conceito.

Para este curso, serão utilizados os critérios presentes nas rubricas do **Fórum, Diário e Questionário**, conforme as tabelas a seguir:

RUBRICA FÓRUM				
	CONCLUINTE		NÃO CONCLUINTE	
CrITÉRIOS/ NÍVEIS DE DESEMPENHO	Atingiu totalmente	Atingiu parcialmente	Não atingiu	Não realizou
Resposta ao fórum/ Interação	Respondeu ao fórum e interagiu com pelo menos um cursista, demonstrando uma postura colaborativa.	Respondeu ao fórum e interagiu com pelo menos um cursista, porém a interação não evidenciou envolvimento com a discussão.	Respondeu ao fórum, mas não interagiu com nenhum cursista, ou não respondeu ao fórum, e somente interagiu.	Não realizou a atividade proposta.
Domínio do conteúdo	O conteúdo apresentado atende a proposta da atividade e apresenta relação com os materiais de estudo do módulo.	O conteúdo apresentado atende parcialmente a proposta da atividade, mas está relacionado com os materiais de estudo do módulo.	O conteúdo não apresenta nenhuma relação com os materiais de estudo da unidade.	Não realizou a atividade proposta.
Clareza na exposição de ideias	A ideia principal é clara e apoiada por argumentos sobre o assunto.	A ideia principal é parcialmente clara e os argumentos são generalistas.	A ideia principal não é clara, existe um conjunto de informações aleatórias.	Não realizou a atividade proposta.

RUBRICA DIÁRIO				
	CONCLUINTE		NÃO CONCLUINTE	
Crítérios/ Níveis de desempenho	Atingiu totalmente	Atingiu parcialmente	Não atingiu	Não realizou
Domínio do conteúdo	O conteúdo apresentado atende a proposta da atividade e apresenta relação com os materiais de estudo do módulo.	O conteúdo apresentado atende parcialmente a proposta da atividade, mas está relacionado com os materiais de estudo do módulo.	O conteúdo não apresenta nenhuma relação com os materiais de estudo da unidade.	Não realizou a atividade proposta.
Clareza na exposição de ideias	A ideia principal é clara e apoiada por argumentos sobre o assunto.	A ideia principal é parcialmente clara e os argumentos são generalistas.	A ideia principal não é clara, existe um conjunto de informações aleatórias.	Não realizou a atividade proposta.

RUBRICA QUESTIONÁRIO			
CONCLUINTE		NÃO CONCLUINTE	
Atingiu totalmente	Atingiu parcialmente	Não atingiu	Não atingiu
9 a 10 pontos	6 a 8 pontos	1 a 5 pontos	0 pontos

Observação: O questionário é composto de 10 questões, cada uma valendo 1,0 (um) ponto. Para você concluir o questionário deverá acertar, no mínimo, 6 questões. Lembre-se que você tem 5 tentativas permitidas em cada questionário para responder corretamente as perguntas.

5 COMO MELHORAR OS CONCEITOS OBTIDOS NAS ATIVIDADES

Se o conceito atribuído foi **Não atingiu**, você deverá fazer as adequações necessárias, solicitadas pelo seu professor-tutor, dentro do período em que a atividade estiver aberta. Após o período regular do curso, haverá um período de recuperação. Neste momento, você poderá realizar as pendências, complementar ou refazer a atividade para tornar-se **Concluente**.

É importante que você cumpra o prazo de acordo com o cronograma e não deixe a realização das atividades para a última hora, pois, caso haja um grande número de cursistas acessando simultaneamente (muito comum nas datas de fechamento de atividades), poderá haver sobrecarga no servidor, deixando o ambiente lento ou até mesmo inacessível, prejudicando a sua postagem e, conseqüentemente, a conclusão do curso.

6 CERTIFICAÇÃO

Para ser considerado **Concluente** do curso, o cursista deve obter os conceitos **Atingiu totalmente** ou **Atingiu parcialmente** em todas as atividades avaliativas.

Os participantes, na condição de concluintes, terão direito a um certificado do curso, com carga horária de 24 horas. O certificado de conclusão será registrado na ficha funcional e poderá ser impresso através do seguinte endereço eletrônico:

http://www.diaadiaeducacao.pr.gov.br/portals/frm_login.php?origem=capacitacaoCertificados

Se ao final do curso o participante tiver obtido o conceito **Não realizou** ou **Não atingiu** em qualquer atividade avaliativa, será considerado **Não concluente**, portanto, sem direito à certificação.



Produção Pedagógica
Superintendência de Educação
Departamento de Políticas e Tecnologias Educacionais

Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação

Coordenação de Educação a Distância e Web

Projeto Gráfico/ Diagramação/ Ilustração
Coordenação de Produção



PARANÁ

GOVERNO DO ESTADO
Secretaria da Educação

