



FORMULÁRIO PARA OFERTA DE CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA – FIC

A) DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

| | |
|--------------------|-----------------------------------|
| Campus | Teixeira de Freitas |
| Endereço | Rod. BR 101, km 882. s/n. |
| Telefone do campus | (73) 3665 1032 |
| E-mail | gabinete@teixeira.ifbaiano.edu.br |
| CNPJ | 10.724.903/0008-45 |

B) DADOS DO PROPONENTE

| | |
|------------------|--------------------------------|
| Nome do Servidor | Gutto Monzelle Rios Marques |
| Área de Formação | Engenharia de Alimentos |
| Contatos | gutto.monzelle@ifbaiano.edu.br |

C) DADOS DA ENTIDADE PARCEIRA (SE FOR O CASO)

| | |
|---|--|
| Representante da Entidade parceira para a execução do Projeto | |
| Entidade | |
| Esfera administrativa | |
| CNPJ | |
| Contatos | |



D) DADOS GERAIS DO CURSO

| | |
|------------------------------------|---|
| Nome do curso | Boas Práticas de Fabricação de Alimentos em Serviços de Alimentação |
| Modalidade | Presencial |
| Público alvo | Merendeiras e auxiliar de cozinhas de escolas municipais. |
| Pré-requisito para acesso ao curso | Ensino fundamental incompleto (1º ao 5º ano) |
| Forma de ingresso | Processo seletivo |
| Carga horária total | 20 horas. |
| Periodicidade das aulas | Semanal, com encontros duas vezes por semana. |
| Local das aulas | Ministradas no o IF Baiano <i>campus</i> Teixeira de Freitas |
| Turno de funcionamento | Noturno. |
| Número de vagas | 30 |
| Número de turmas | 01 |

E) PERFIL DO CURSO

| | |
|------------------------|---|
| Justificativa do curso | <p>Conforme Art. 2º da Lei 11.947, (BRASIL, 2009) todos os alunos de escolas públicas devem receber alimentação saudável e de qualidade e garantia de segurança alimentar. Porém, os profissionais que trabalham com o manuseio e o processamento destes alimentos possuem poucos conhecimentos sobre as normas de higiene e produção alimentícia. Certamente todos os processos até que a comida chegue ao aluno precisam receber grande atenção, pelo fato da contaminação dos alimentos serem uma das maiores causas de mortalidade, principalmente nos grupos mais susceptíveis (crianças e idosos). No Brasil, por exemplo, em 2010, Segundo Agência Brasil (LABOISSIÈRE, 2015) ocorreu cerca de 582 milhões de casos de 22 tipos de doenças de origem alimentar, e as escolas oferecem maior risco por produzir um grande número de refeições, que podem aumentar o desenvolvimento bacteriano e por ter o preparo dos alimentos com muita antecedência.</p> <p>O treinamento das pessoas que trabalham diretamente com o processamento é de suma importância na prevenção de grande parte das doenças transmitidas pelos alimentos, que podem ser causadas tanto pelo contato direto do manipulador com o alimento ou pela contaminação cruzada. A falta de conhecimento dos manipuladores faz com que a maioria dos surtos aconteça por ter um manuseio incorreto do alimento. (FEIN <i>et al.</i>, 1995; MARTINEZ-TOMÉ <i>et al.</i>, 2000). Conseqüentemente desenvolveram-se alguns programas para instruir os manipuladores em prol da segurança alimentícia com o Procedimento Operacional Padrão (POP) regulamentado pela ANVISA e as Boas Práticas de Fabricação (BPF) também regulamentada pela ANVISA. Esses programas visam</p> |
|------------------------|---|

| | |
|--------------------------------|---|
| | <p>controlar e estabelecer técnicas de produção alimentícia em locais que tem recepção, produção e armazenamento de alimentos, além de estar relacionado com higienização de escalafões, equipamentos e imóveis, controle integrado de vetores e pragas urbanas Higienização de reservatórios e saúde dos manipuladores. (PORTARIA CDL, 2 de 27 de outubro de 2016).</p> <p>Oliveira <i>et al.</i> afirmaram que a educação e o treinamento dos manipuladores são as melhores ferramentas para assegurar a qualidade da alimentação. Neste viés, o curso de formação continuada em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos em serviços de alimentação em Ambiente Escolar tem como objetivo instruir os profissionais que manipulam alimentos, conseqüentemente trará para as escolas ofertadas maior controle higiênico e sanitário gerando mais qualidade na segurança alimentar.</p> |
| Objetivos do curso | <p>Objetiva-se com o curso de FC em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos para Serviços de Alimentação proporcionar a capacitação de merendeiras e auxiliares de cozinhas de escolas municipais para produção de alimentos, respeitando as normas de Boas Práticas de Fabricação, Legislações específicas e Normas de Saúde e Segurança do Trabalho. Além disso, objetiva-se, também, facilitar a inserção no mercado de trabalho; promover a qualificação da formação técnica, ética e cidadã dos alunos para atuar na cadeia produtiva local de serviços de alimentação; conhecer as técnicas relacionadas ao Manipulador de alimentos; conhecer a legislação vigente pertinente à área de segurança alimentar; conhecer os conceitos de boas práticas de manipulação.</p> |
| Perfil profissional do egresso | <p>O estudante egresso do curso FC em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos em Serviços de Alimentação, na modalidade presencial, deve estar apto para atuar de forma eficaz nas atividades relativas à área do curso desempenhando, com autonomia de suas atribuições, e com retorno à atividade de forma positiva. Dessa forma, ao concluir a sua qualificação profissional, o egresso do curso FC em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos em Serviços de Alimentação deverá demonstrar um perfil que lhe possibilite:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atender às recomendações das normas vigentes de controle sanitário de produção de alimentos; • Aplicar com responsabilidade e ética profissional os conhecimentos trabalhados em sala de aula para desenvolver as atividades de merendeira; • Utilizar as diversas tecnologias para prestar um serviço de qualidade ao cliente. |

F) ESTRUTURA CURRICULAR

- 1) Introdução às BPF: Legislação, Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).
- 2) Noções de Microbiologia de alimentos
- 3) Contaminação de alimentos: Perigos que podem ser encontrados nos alimentos. Perigos Biológicos. Perigos Químicos. Perigos Físicos.
- 3) Higienização: Procedimentos de higienização. Higiene pessoal. Higiene operacional. Higiene ambiental. Higiene dos alimentos
- 4) Uso racional da água.
- 5) Manejo e descarte de resíduos.
- 6) Controle integrado de pragas.
- 7) Introdução ao controle de qualidade dos alimentos.
- 8) Como evitar a contaminação.

| COMPONENTES CURRICULARES/CONTEÚDOS | CARGA HORÁRIA |
|---------------------------------------|---------------|
| Normas e legislação de alimentos. | 2h |
| Higienização de alimentos. | 4h |
| Higienização pessoal. | 2h |
| Higienização ambiental. | 2h |
| Noções de microbiologia de alimentos. | 4h |
| Qualidade no alimento. | 4h |
| Qualificação de profissionais | 2h |
| TOTAL | 20 h |

G) METODOLOGIA

A metodologia a ser adotada propõe o uso de aulas expositivas teóricas e práticas. Com atividades práticas a serem desenvolvidas em Cozinha Industrial. Para atender esses parâmetros, poderão ser utilizados recursos como estudos de caso, visita técnicas e filmes didáticos.

H) AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem compreenderá um processo contínuo e cumulativo, e assumirá as funções diagnóstica, formativa e somativa, de maneira integrada ao processo de ensino e aprendizagem. Essas funções deverão ser observadas como princípios orientadores para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades dos estudantes. Nessa perspectiva, a avaliação deverá funcionar como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem, levando em consideração os aspectos qualitativos e os quantitativos.

Em atenção à diversidade, apresentam-se, como sugestão, os seguintes instrumentos de acompanhamento e avaliação da aprendizagem escolar:

- Observação processual;
- Avaliações escritas em grupo e individual;
- Produção de portfólios;
- Relatos escritos e orais;
- Relatórios de trabalhos e projetos desenvolvidos; e
- Instrumentos específicos que possibilitem a autoavaliação (do docente e do estudante).

Os critérios de verificação do desempenho acadêmico dos estudantes são tratados pela Organização Didática do IF Baiano, na qual está previsto que será aprovado o estudante que, ao final do curso, obtiver frequência igual ou superior a 75% no conjunto total de módulos, e obtiver, em cada componente curricular, média igual ou superior a 6,0 (seis). Caso seja detectada a necessidade de atividades de recuperação de aprendizagem dos estudantes em algum dos componentes curriculares, recorrer-se-á às diversas estratégias metodológicas previstas pela Organização Didática do IF Baiano, respeitando-se o limite de carga horária do curso.

I) ESTRUTURA DISPONÍVEL FUNCIONAMENTO DO CURSO

O *campus* Teixeira de Freitas possui disponível salas de aulas devidamente equipadas com recursos audiovisuais, laboratórios para demonstração de experimentos e prática do conhecimento de BPF, além de laboratório de informática e biblioteca.

J) ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

Para a oferta presencial, as instalações disponíveis para o Curso deverão conter: sala de aula devidamente mobiliada e equipada com recursos audiovisuais (data show, caixa amplificadora de som e computador), biblioteca, sala para professores e banheiros. O docente e alunos matriculados no curso também poderão solicitar, por empréstimo, títulos cadastrados na Biblioteca. Nessa situação, os usuários estarão submetidos às regras do Sistema de Biblioteca do IF Baiano. A título de precaução, é necessário a reserva de equipamento audiovisual pelo *campus*, para mitigação de qualquer inconveniência por parte da entidade receptora do curso.

L) CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO QUE IRÁ ATUAR NO CURSO

Para oferta do curso, faz-se imprescindível docentes com experiência profissional nas áreas técnicas de formação específica. Também é necessário ao funcionamento do curso, pessoal técnico-administrativo: profissional de nível superior na área de Pedagogia, para assessoria técnico-pedagógica ao coordenador de curso e aos professores, no que diz respeito à implementação das políticas educacionais da Instituição e o acompanhamento pedagógico do processo de ensino e aprendizagem; e profissional para prover a organização e apoio administrativo da secretaria do Curso.

Torna-se demanda para o curso 01 Professor com graduação em Engenharia de Alimentos e um Profissional de nível médio/superior para prover a organização e o apoio administrativo da secretaria do Curso, além do envolvimento da equipe pedagógica disponível no *campus*.

M) ORÇAMENTO

Não se aplica.

