



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO

FORMULÁRIO PARA OFERTA DE CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA – FIC

A) DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

Campus	Alagoinhas
Endereço	Rua Manoel Romão, nº 166/150. Bairro: Alagoinhas Velha. CEP.: 48.030-530
Telefone do campus	(75) 3422-6122
E-mail	gabinete@alagoinhas.ifbaiano.edu.br
CNPJ	10.724.903/0015-74

B) DADOS DO PROPONENTE

Nome do Servidor	GENIVALDO CRUZ SANTOS
Área de Formação	LICENCIADO EM BIOLOGIA/MESTRE EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS
Contatos	professorgenivaldo@gmail.com; genivaldo.cruz@ifbaiano.edu.br; (75)9 99713250

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO

D) DADOS GERAIS DO CURSO

Nome do curso	HIGIENE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS APLICADAS À MERENDA ESCOLAR
Modalidade	FORMAÇÃO CONTINUADA
Público alvo	Público externo (merendeiras de cantinas escolares, manipuladores de alimentos em unidades de alimentação e egresso do curso de agroindústria)
Pré-requisito para acesso ao curso	Trabalhar ou querer trabalhar como manipuladores de alimentos
Forma de ingresso	Sorteio Eletrônico
Carga horária total	20 horas
Periodicidade das aulas	As quartas-feiras
Local das aulas	<i>Campus Alagoinhas</i>
Turno de funcionamento	Manhã e tarde
Número de vagas	40 alunos
Número de turmas	02 turmas

E) PERFIL DO CURSO

Justificativa do curso	As Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA's representam um grande problema de saúde pública no Brasil e na Bahia, sendo responsável por vários casos de infecção e intoxicação alimentar, resultando em sequelas e até mesmo na morte de comensais. Assim, faz-se necessário garantir e melhorar a qualidade e a segurança da merenda escolar, capacitando as merendeiras das cantinas escolares e outros manipuladores de alimentos para o desenvolvimento de Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos.
Objetivos do curso	<ol style="list-style-type: none">1. Estabelecer conceitos microbiológicos;2. Discutir noções básicas de higiene;3. Compreender e reconhecer riscos químicos, biológicos e físicos relacionados ao trabalho;4. Adequar à utilização e o uso de produtos de limpeza e higiene;5. Minimizar os riscos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) nas cantinas escolares;6. Melhorar as condições higiênico-sanitárias nas cantinas escolares;7. Fomentar as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e as Boas Práticas de Higiene (BPH) junto aos manipuladores de alimentos.
Perfil profissional do egresso	Ser manipulador de alimentos, principalmente na merenda escolar ou egresso do curso de agroindústria.

F) ESTRUTURA CURRICULAR

--

COMPONENTES CURRICULARES/CONTEÚDOS	CARGA HORÁRIA
1. Noções básicas de Microbiologia;	2
2. Definição em boas práticas de fabricação/higiene;	4
3. Perigos de significância para saúde pública;	2
4. Princípios gerais higiênico-sanitários das matérias-primas e estabelecimentos produtores de alimentos;	4
5. Requisitos de higiene pessoal e na produção;	4
6. Limpeza e desinfecção;	2
7. Conservação dos alimentos.	2
TOTAL	20 H

G) METODOLOGIA

As aulas serão desenvolvidas através de exposição oral dos temas propostos com a utilização de recursos áudio-visuais. A participação e o raciocínio dos alunos serão estimulados mediante a apresentação e discussão dos assuntos abordados. O curso pretende ainda, orientar o aluno como incorporar a teoria com a prática, como uma forma de compreender e aplicar conceitos objetivamente na sua prática cotidiana. Serão feitas aulas práticas abordando a higienização das mãos, visualização de placas com meio de cultura e avaliação de um Procedimento Operacional Padronizado (POP).
--

H) AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Ao final do curso faremos uma avaliação de sondagem sem caráter classificatório, eliminatório e/ou reprovativo, apenas com o intuito de constatar o quanto o aluno auferiu sobre os conhecimentos discutidos durante o curso.

I) ESTRUTURA DISPONÍVEL FUNCIONAMENTO DO CURSO

Sala de aula com recursos audiovisuais.

J) ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

Recursos audiovisuais e apostilas.

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

Genivaldo Cruz Santos (EBTT).

M) ORÇAMENTO

Não terá necessidade devido a realização de aulas teóricas e a confecção das apostilas ocorrerá com a cota de reprografia dos servidores envolvidos.