

PLANO DE CURSO

IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Curso: Boas práticas de manipulação de alimentos nas cozinhas escolares

Carga Horária: 20 horas.

Público-Alvo: Manipuladores de alimentos/ AEE Nutrição escolar

Tutor: Não se aplica - autoinstrucional

Responsável pelo conteúdo: Luana Silva Leão (CAE/SGR/SAGR/SEDUC-MT)

OBJETIVO: Garantir a higiene e segurança alimentar na preparação de alimentos para os estudantes da rede estadual de ensino de Mato Grosso.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Módulo 1- Introdução

- Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE
- As características dos cardápios escolares
- Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos – BPM
- Alimento Seguro

Módulo 2 – Os tipos de perigos da contaminação dos alimentos

- Perigos físicos
- Perigos químicos
- Perigos biológicos
- Fatores que contribuem para a contaminação

Módulo 3 – Contaminação cruzada e DTA

- O que é contaminação cruzada
- Tipos de contaminação
- Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA
- Casos relatados de intoxicação alimentar no ambiente escolar

Módulo 4 –Processos de higienização

- Cuidados necessários para garantir a proteção do manipulador

- Cuidados necessários para assegurar a higiene pessoal
- Higienização das mãos
- Higiene da cozinha e equipamentos
- Desinfecção

Módulo 5 – Matérias primas e ingredientes

- Fluxograma de produções
- Cuidados na recepção de alimentos
- Cuidados no armazenamento de alimentos
- Cuidados no pré-preparo de alimentos
- Cuidados no preparo de alimentos
- Cuidados na distribuição de alimentos

METODOLOGIA

O curso será auto instrucional realizado de forma assíncrona on-line, através da plataforma AVADEP (Ambiente Virtual de Aprendizagem e Desenvolvimento Profissional). Por meio de:

- Vídeos com aulas gravadas
- Indicação de leituras complementares e material de apoio com conteúdo para aprofundamento
- Questionário Avaliativo - com 20 questões de múltipla escolha que o participante realizará ao concluir todos os módulos;
- Avaliação de Retomada - uma alternativa de retomar o questionário avaliativo para os cursistas que no caso não atingirem a nota 6,0 no questionário final.

AVALIAÇÃO E CERTIFICAÇÃO

Avaliação: Ao concluir todos os módulos, os participantes realizarão um questionário avaliativo contendo 20 questões de múltipla escolha, como uma das ferramentas de avaliar e perceber a compreensão geral dos participantes sobre os temas abordados durante o curso. Os participantes precisarão alcançar uma pontuação mínima de 60% nas três tentativas. Cada uma das tentativas terá 60 minutos para a conclusão.

O cursista que não atingir a pontuação nas três tentativas, ele terá a oportunidade de realizar uma Avaliação de Retomada com 10 questões de múltipla escolha, precisando acertar no mínimo 50% das questões nesta etapa. Esta avaliação terá tempo de conclusão de 60 minutos.

Certificação: Após a conclusão dos vídeos, os participantes precisarão preencher a pesquisa de satisfação para, então, receberem um certificado de conclusão do **Curso Boas práticas de manipulação de alimentos nas cozinhas escolares**, emitido pela **SEDUC/MT** na própria Plataforma AVADEP.

CRONOGRAMA:

11/10 a 15/11 - Inscrições via AVADEP;

11/10 a 20/11 - Realização do curso e certificação;

PLATAFORMA

Esta formação estará disponível na plataforma AVADEP, que poderá ser acessada através do link: <https://ava.seduc.mt.gov.br/>

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS NORTEADORAS

- BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Imunizações e Doenças Transmissíveis. Vigilância epidemiológica das doenças de transmissão hídrica e alimentar: manual de treinamento / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Imunização e Doenças Transmissíveis. – Brasília: Ministério da Saúde, 2021
- BRASIL, Ministério da Educação. Resolução nº 06, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE.
- EMBRAPA. Lavagem e Sanitização, 2019. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/205072/1/SANITIZACAO.pdf>>.
- MATO GROSSO. Secretaria de Estado de Educação. Manual de Procedimentos das Boas Práticas para Serviço de Alimentação Escolar.
- MENDES, M. de S.; RODRIGUES, V. C. GERENCIAMENTO DO ESTOQUE: ANÁLISE E IMPLANTAÇÃO DE FERRAMENTAS EM UM HOTEL LOCALIZADO NA ZONA DA MATA MINEIRA. 2018. <<https://dspace.doctum.edu.br/handle/123456789/1931>>.
- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE - OMS. Manual de Referência Técnica para Higiene das Mãos, 2015. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/servicosdesaude/prevencao-e-controle-de-infeccao-e-resistencia-microbiana/ManualdeReferenciaTcnica.pdf>>.

- SÃO PAULO, Secretaria de Estado de Saúde. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Dispõe sobre regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.
- SÃO PAULO, Secretaria Municipal de Saúde. Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. p.44, São Paulo, 2019. Disponível em: <https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/manual_boas_praticas_alimentos_2019.pdf>.
- TOMICH, R. G. P. et al. Metodologia para avaliação das boas práticas de fabricação em indústrias de pão de queijo. Food Science and Technology, v. 25, p. 115-120, 2005. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/cta/a/48df5nt6bS9BKqKg8Qwbvmx/abstract/?lang=pt>>.

REALIZAÇÃO

GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO

MAURO MENDES FERREIRA
Governador do Estado de Mato Grosso

ALAN RESENDE PORTO
Secretário de Estado de Educação

FLÁVIA EMANUELLE DE SOUZA SOARES
Secretária Adjunta de Gestão de Pessoas

ESDRAS WARLEY NUNES JESUS
Superintendente de Desenvolvimento, Aplicação, Saúde e Segurança

MARY DIANA DA SILVA MIRANDA RODRIGUES
Coordenadora de Desenvolvimento

MAJÔ CRISTINE LOPES DIAS
Líder do Núcleo de Tecnologias e Mídias

DEMANDANTE/ CONTEÚDO

MOZARA SPENCER GUERREIRO
Secretária Adjunta de Gestão Regional

RONAIR BATISTA MOREIRA SILVA
Superintendente de Gestão Escolar



LUANA SILVA LEÃO
Coordenadora de Alimentação Escolar

