PROJETO PEDAGÓGICO – PROGRAMA DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

INSTITUIÇÃO DE ENSINO	
INTITUIÇÃO DE ENSINO	Unieducar
CREDENCIAMENTO	Parecer 0305/2021 - Câmara de Educação Superior e Profissional
MANTENEDORA	Unieducar Inteligência Educacional – CNPJ 05.569.970/0001-26
REGISTRO MEC SISTEC	43970 – SISTEC - Parecer CEE-CE No. 305/2021
REGISTRO SICAF – PJ	170038
REGISTRO ABED	5.139 – Categoria Institucional
REGISTRO CFA/CRA	PJ – 3457 – CE

Declaramos, a pedido do(a) interessado(a), e para fins de prova junto ao respectivo órgão empregador, que o curso abaixo citado encontra-se disponível para matrícula, como programa de **Extensão / Capacitação**, junto à **Unieducar**, com data para início e término a definir, conforme carga horária assinalada.

METODOLOGIA: O conteúdo dos cursos de Extensão pode ser disponibilizado conforme a evolução do programa, e em função de sua correspondente carga horária. Os objetos instrucionais são apresentados em uma interface diagramada de fácil navegação no Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA. O acesso às videoaulas e demais objetos instrucionais, além de materiais extras disponíveis na biblioteca (e-books), exercícios, audioaulas e videoteca é bastante intuitivo e proporciona uma experiência de interatividade no processo de aprendizagem a distância. Os programas preveem a participação do aluno em atividades de interação no AVA. Tais atividades - passíveis de serem comprovadas, podem ocorrer por meio de conversação em tempo real, fóruns, videoconferências, jogos, aulas participativas, trabalhos em equipe, discussões, dinâmicas de grupo, estudos de caso ou simulações.

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES DA AÇÃO DE DESENVOLVIMENTO: O programa de Extensão / Capacitação prevê a participação ativa do inscrito nas diversas atividades propostas. O aluno matriculado em um programa de capacitação deve cumprir rigorosamente com o cronograma de atividades a seguir detalhado, aplicando 8 (oito) horas diárias no desenvolvimento das seguintes ações durante todo o período de acesso ao conteúdo:

ATIVIDADES/HORÁRIOS	08h-09h	09h-10h	10h-11h	11h-12h	12h-14h	14h-15h	15h-16h	16h-17h	17h-18h
Videoaulas Audioaulas	■	■			INTERVALO	■	■		
E-books Audiobooks		■	■		INTERVALO		■	■	
Atividades/Interação				■	INTERVALO				■
Suporte c/Tutoria			■	■	INTERVALO			■	
TOTAL DE HORAS DIÁRIAS APLICADAS NO DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES									8 (OITO)

SINCRONICIDADE: Os programas de Extensão / Capacitação são caracterizados como síncronos, a partir do momento da inscrição, com a indicação por parte do aluno, da data que iniciará, tendo em vista que passa a ter as datas de início e término definidas.

TUTORIA E FORMAS DE INTERAÇÃO: Os programas de Extensão / Capacitação recebem suporte de uma tutoria especificamente designada para acompanhamento do rendimento dos alunos. A interação é realizada online por meio da plataforma AVA. A tutoria é desenvolvida de modo proativo e consiste na assistência didática, compartilhamento de informações, troca de experiências, estímulo ao cumprimento dos exercícios propostos e cooperação visando o melhor aproveitamento dos conteúdos estudados. A tutoria é desempenhada pelo corpo de tutores da Unieducar e a interação entre tutores, estudantes e a coordenação do curso é exclusivamente online, onde são agendadas ações síncronas em outras modalidades (fóruns, videoconferências, chats etc.). A tutoria efetiva encaminhará módulos de conteúdos com atividades avaliativas semanalmente, para que o estudante possa complementar os estudos quanto ao tema desenvolvido no curso.

AVALIAÇÃO/CERTIFICAÇÃO: Nos programas de Extensão / Capacitação a avaliação é qualitativa e múltipla. A nota da avaliação final pode contemplar fatores e formas de avaliação diversas, tais como a elaboração de redações durante e ao término do programa, bem como a frequência e participação em eventos de conversação em tempo real, nas quais são observadas as contribuições de ordem teórica e prática, além de outras modalidades de avaliação individual, bem, como: a realização de atividade avaliativa ao término de cada aula ou módulo de conteúdo e a realização de atividade avaliativa final, com pontuação, ao término da capacitação. A geração do certificado eletrônico é condicionada à verificação de aproveitamento mínimo de 70% nas atividades de

avaliação. Todos os cursos contam com ferramenta de avaliação de conteúdo (aprendizagem) e institucional, que somente é disponibilizada após transcorrido o prazo mínimo correspondente à carga horária certificada.

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR: Os programas de Extensão / Capacitação apresentam organização curricular elaborada a partir de projetos pedagógicos específicos, elaborados por uma equipe pedagógica multidisciplinar, que acompanha o projeto, desenvolvimento e atualização de conteúdo. TECNOLOGIA DE EAD/E-LEARNING: Após a elaboração dos conteúdos é realizada a migração para o Ambiente Virtual de Aprendizagem - AVA, o que demanda a aplicação de tecnologias de Design Instrucional adequadas aos assuntos abordados. MATERIAIS DIDÁTICOS: Os conteúdos programáticos dos cursos de Extensão / Capacitação são lastreados em materiais didáticos constantemente atualizados. Dentre os objetos de aprendizagem podem ser disponibilizados videoaulas; livros eletrônicos (e-books); audioaulas; desafios; exercícios e testes; além de conteúdos de fontes externas, a partir de material relacionado. INTERAÇÃO E SUPORTE ADMINISTRATIVO: Os programas de Extensão / Capacitação contam – além do suporte de tutoria especializada - com uma infraestrutura de apoio que prevê a interação entre alunos e alunos; alunos e professores/tutores; e alunos e pessoal de apoio Administrativo. Essa interação é garantida por meios eletrônicos com registros de chamados e/ou por meio telefônico, conforme o caso. O AVA utilizado pela Unieducar é uma plataforma proprietária, desenvolvida e atualizada permanentemente, e permite, dentre outras facilidades, o acompanhamento das horas de estudo a distância e presencial, conforme o caso. SOBRE A

INSTITUIÇÃO DE ENSINO: A Unieducar é uma Instituição de Ensino Superior mantida pela Unieducar Inteligência Educacional, que atua – desde 2003 - com a idoneidade e credibilidade atestada por diversos órgãos públicos, e empresas privadas, além de milhares de profissionais, servidores públicos, estudantes e professores universitários de todo o Brasil. Instituição de Ensino Credenciada pelo MEC; cadastrada junto ao SICAF - Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores do Governo Federal - como fornecedores de cursos e treinamentos junto à Administração Federal. A Unieducar é associada à ABED – Associação Brasileira de Educação a Distância e à IELA - International E-Learning Association. Atende mediante Nota de Empenho todos os órgãos públicos Federais, Estaduais, Distritais e Municipais, emitindo a respectiva documentação fiscal (Nota Fiscal de Prestação de Serviços Eletrônica) vinculada às matrículas.

ESTRUTURA DO CURSO - COMPONENTES CURRICULARES

TÍTULO DO PROGRAMA: Gestão da Segurança dos Alimentos: Controle Sanitário e Prevenção de Riscos em Serviços de Alimentação

CARGA HORÁRIA: 40 horas

PRAZO MÍNIMO PARA CONCLUSÃO: 5 dias.

PRAZO MÁXIMO PARA CONCLUSÃO: 30 dias.

OBJETIVOS GERAIS:

Gestão da Segurança dos Alimentos para Profissionais e Servidores Públicos

O curso online “Gestão da Segurança dos Alimentos: Controle Sanitário e Prevenção de Riscos em Serviços de Alimentação”, da Unieducar, oferece atualização para profissionais e servidores públicos que desejam aprimorar processos, supervisionar equipes e fortalecer a proteção da saúde do consumidor. A abordagem integra legislação sanitária, gestão operacional e aplicação prática.

Controle Sanitário e Prevenção de Contaminações

Compreenda os perigos biológicos, químicos e físicos e a aplicação da RDC nº 216/2004 e das normas complementares. Desenvolva conhecimentos para avaliar condições de higiene, qualidade da água, controle de pragas e prevenção de contaminações, contribuindo para identificar falhas e orientar medidas corretivas nos estabelecimentos.

Gestão de Processos em Serviços de Alimentação

Aprofunde seus conhecimentos sobre fornecedores, recebimento, armazenamento, preparo, conservação e distribuição de alimentos. Aprenda a interpretar registros de tempo e temperatura, organizar a rastreabilidade e acompanhar operações de delivery. Esses conhecimentos apoiam decisões mais consistentes em restaurantes, cozinhas hospitalares, unidades escolares e serviços de alimentação coletiva.

Documentação Sanitária, Alergênicos e Inteligência Artificial

Estude o Manual de Boas Práticas, os Procedimentos Operacionais Padronizados e os registros essenciais ao controle sanitário. Conheça estratégias para prevenir contato cruzado com alergênicos e melhorar a informação ao consumidor. Explore aplicações de Inteligência Artificial, sensores e alertas digitais, considerando supervisão humana, proteção de dados e limites das recomendações automatizadas.

Atualização Profissional com Aplicação no Trabalho

Estudos de casos e exercícios comentados conectam o conteúdo aos desafios da rotina profissional, incluindo falhas na cadeia de frio, suspeitas de surtos e não conformidades. A capacitação favorece a atuação de gestores, supervisores e servidores envolvidos em alimentação institucional e acompanhamento sanitário. Matricule-se na Unieducar e amplie sua capacidade de gerir riscos e aperfeiçoar serviços de alimentação.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS: Proporcionar ao estudioso na área uma visão abrangente sobre os temas elencados no Conteúdo Programático.

DESENVOLVIMENTO DO CONTEÚDO: O desenvolvimento do conteúdo programático requer a realização das seguintes atividades/dinâmicas, com vistas ao cumprimento da correspondente carga horária deste programa de capacitação:

- O aluno deverá assistir e eventualmente voltar a assistir às videoaulas, com o objetivo de fixar o conteúdo trabalhado pelo professor;
- Para cada aula ministrada, o Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA disponibiliza um ou mais e-books, a fim de que o aluno possa ler e reler os textos de apoio, aprofundando o estudo sobre cada um dos tópicos ministrados, objeto de seu desenvolvimento neste programa;
- O programa disponibiliza ainda uma lista de exercícios propostos, visando a fixação do conteúdo trabalhado, especialmente com questões/problemas que exigem a aplicação dos conceitos desenvolvidos nas aulas e nos livros-texto às situações concretas apresentadas;
- O aluno é também acompanhado por um ou mais tutores designados pela Instituição de Ensino. No AVA, o aluno dispõe ainda de um canal de interação com esses professores especialistas nas matérias objeto das aulas.

Cumprindo então todas essas atividades, agrupadas nos quatro itens acima, o aluno poderá usufruir de uma experiência de aprendizado enriquecedora, aproveitando todas as ferramentas que a Instituição coloca à sua disposição e, consequentemente, aprimorando sua qualificação profissional. Resta evidenciado que a carga horária total não está atrelada ao tempo de duração das videoaulas, mas à diligente observância do que é proposto neste projeto pedagógico.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

BASES DA GESTÃO DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E REGULAÇÃO SANITÁRIA: Princípios da Segurança dos Alimentos e Organização das Boas Práticas nos Serviços de Alimentação; Identificação de Perigos Biológicos, Químicos e Físicos nas Operações; RDC nº 216/2004, suas Alterações e Regulamentações Sanitárias Complementares; Atribuições dos Gestores, das Equipes e dos Estabelecimentos; Atuação da Fiscalização Sanitária e Compromisso com a Saúde do Consumidor;
GESTÃO DOS RISCOS DE CONTAMINAÇÃO E DAS DOENÇAS DE ORIGEM HÍDRICA E ALIMENTAR: Agentes Contaminantes e seus Efeitos sobre a Segurança dos Alimentos; Condições que Permitem a Permanência e a Proliferação de Microrganismos; Mapeamento das Fontes de Contaminação e dos Alimentos mais Suscetíveis; Medidas de Controle da Contaminação Cruzada e Cuidados com Grupos Vulneráveis; Reconhecimento de Possíveis Surtos e Encaminhamento de Informações à Vigilância em Saúde;

GESTÃO DA HIGIENE, DA SAÚDE E DO DESENVOLVIMENTO DAS EQUIPES: Padrões de Higiene Pessoal e Procedimentos de Higienização das Mãos; Orientação sobre Vestimentas, Proteção dos Cabelos e Comportamento nas Áreas de Manipulação; Critérios para Utilização de Luvas e Controle dos Riscos de Contaminação; Comunicação e Tratamento de Situações de Saúde que Comprometam a Manipulação Segura; Planejamento de Capacitações, Acompanhamento das Equipes e Fortalecimento da Cultura de Segurança dos Alimentos;

CONTROLE SANITÁRIO DAS INSTALAÇÕES, DA ÁGUA E DAS PRAGAS: Planejamento dos Espaços e Organização dos Fluxos Operacionais; Procedimentos de Limpeza e Desinfecção de Instalações, Equipamentos e Utensílios; Controle da Aplicação de Saneantes, das Diluições e dos Tempos de Contato; Monitoramento da Qualidade da Água, da Limpeza dos Reservatórios e das Condições do Gelo; Gestão dos Resíduos e Ações Integradas de Prevenção e Controle de Vetores e Pragas;

GESTÃO DE FORNECEDORES, RECEBIMENTO E ESTOCAGEM DE ALIMENTOS: Avaliação de Fornecedores e Verificação da Origem dos Insumos; Conferência das Embalagens, da Rotulagem, dos Prazos de Validade e do Transporte; Monitoramento das Temperaturas e Definição de Critérios para Aprovação ou Recusa de Produtos; Organização da Estocagem de Alimentos em Temperatura Ambiente, sob Refrigeração e Congelamento; Identificação de Produtos, Rastreabilidade e Gestão da Rotatividade dos Estoques conforme a Validade;

CONTROLE DOS PROCESSOS DE PRODUÇÃO, CONSERVAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO: Organização do Pré-Preparo, Sanitização de Hortifrutícolas e Separação entre Produtos Crus e Prontos para Consumo; Controle das Etapas de Descongelamento, Cozimento e Reaquecimento; Monitoramento do Resfriamento e das Condições de Conservação por Tempo e Temperatura; Medidas de Proteção dos Alimentos durante a Exposição e o Serviço; Controle das Embalagens, do Transporte e das Operações de Entrega de Refeições;

GESTÃO DOCUMENTAL, PREVENÇÃO DE RISCOS COM ALERGÊNICOS E APERFEIÇOAMENTO DOS PROCESSOS: Estruturação do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados; Organização dos Registros de Temperatura, Limpeza, Manutenção e Treinamento; Reconhecimento das Alergias Alimentares, Intolerâncias e Doença Celíaca na Avaliação dos Rótulos; Medidas para Evitar o Contato Cruzado com Alergênicos e Assegurar a Informação ao Consumidor; Aplicação de Listas de Verificação, Análise de Reclamações e Implementação de Ações Corretivas;

INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL E RECURSOS DIGITAIS NO CONTROLE SANITÁRIO: Possibilidades de Uso da Inteligência Artificial na Gestão dos Serviços de Alimentação; Ferramentas de Apoio à Produção de Listas de Verificação, Rotinas Operacionais e Conteúdos de Treinamento; Avaliação de Registros e Reconhecimento de Padrões de Não Conformidade; Monitoramento por Sensores, Notificações Digitais e Soluções de Rastreabilidade; Supervisão Humana, Proteção de Dados e Avaliação Crítica das Orientações Automatizadas;

ANÁLISE DE CASOS SOBRE CONTROLE SANITÁRIO E PREVENÇÃO DE RISCOS: Avaliação de Ocorrências de Contaminação entre Produtos Crus e Alimentos Prontos; Investigação de Falhas no Resfriamento e na Manutenção da Cadeia de Frio; Análise de Contato Cruzado com Alergênicos e Deficiências na Comunicação ao Consumidor; Discussão de Ocorrências de Corpos Estranhos, Responsabilização e Entendimentos Jurisprudenciais; Avaliação de Problemas nas Entregas e de Situações Indicativas de Surtos Alimentares;

ATIVIDADES DE REVISÃO E APLICAÇÃO PRÁTICA COM RESOLUÇÃO COMENTADA: Questões Objetivas sobre Identificação de Perigos, Higiene e Controle de Contaminações; Análise e Interpretação de Registros de Tempo e Temperatura; Situações-Problema sobre Recebimento, Estocagem, Produção e Distribuição de Alimentos; Atividades sobre Rotulagem, Alergênicos, Registros Sanitários e Não Conformidades; Resolução de Casos Integrados com Fundamentação das Decisões e das Medidas Corretivas;