

PROJETO PEDAGÓGICO

INSTITUIÇÃO DE ENSINO	
NOME:	CURSOS VIRTUAIS LTDA
CNPJ:	08.179.401/0001-62
REGISTRO ABED:	7734 - CATEGORIA INSTITUCIONAL

CURSO	
NOME:	MERENDEIRA E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
MODALIDADE:	LIVRE

Metodologia: O conteúdo do curso é disponibilizado ao aluno para estudo em uma interface diagramada de fácil navegação chamada de Sala de Aula Virtual. O acesso ao material é bastante intuitivo e proporciona uma experiência de interatividade no processo de aprendizagem a distância.

Sincronicidade: os cursos/eventos 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 data de início e término definidas.

Tutoria e Formas de Interação: Os cursos recebem suporte de uma tutoria especificamente designada. A interação é realizada online por meio do sistema de Sala de Aula Virtual. A tutoria consiste na assistência didática, compartilhamento de informações, troca de experiências visando o melhor aproveitamento dos conteúdos estudados. A interação entre tutores, estudantes e administração do curso é online.

Avaliação/Certificação: A avaliação é quantitativa e interpretativa. A geração do certificado eletrônico é condicionada à verificação de aproveitamento mínimo de 60% (sessenta por cento) nas atividades da avaliação final. Todos os cursos contam com ferramenta de avaliação de conteúdo (aprendizagem) correspondente à carga horária certificada.

Organização curricular: Os programas apresentam organização curricular elaborada a partir de projetos pedagógicos específicos por uma equipe pedagógica multidisciplinar, que acompanha toda a concepção dos conteúdos.

Tecnologia de EAD/e-learning: Após a elaboração dos conteúdos é realizada a migração para a Sala de Aula Virtual, que é um ambiente de aprendizagem online otimizado para EAD.

Materiais Didáticos: O conteúdo programático é lastreados em materiais didáticos atualizados. Dentre as ferramentas de aprendizagem além do material de estudo estão a avaliação final, grupo de estudos interativo com professor e sistema de anotações pessoais sobre o curso.

Interação e Suporte Administrativo: Os programas de formação contam – além do suporte de tutoria - 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 e/ou por meio telefônico, conforme o caso. A Sala de Aula Virtual utilizada pela CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma plataforma proprietária, desenvolvida e atualizada permanentemente.

Sobre a Instituição de Ensino: A CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma empresa de educação a distância tradicional. Iniciamos nossas atividades em 2006 e contamos com mais de 350 mil alunos matriculados em diversos cursos. Além disso, somos associados da ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância. Somos uma empresa de educação legalmente constituída inscrita no CNPJ 08.179.401/0001-62 e que atua com a idoneidade e credibilidade servindo diversos órgãos públicos e empresas privadas, além de milhares de profissionais, servidores públicos, estudantes e professores de todo o país.

ESTRUTURA DO CURSO - COMPONENTES CURRICULARES

TÍTULO DO PROGRAMA: Merendeira e Alimentação Escolar

OBJETIVOS ESPECÍFICOS: Proporcionar ao aluno uma visão abrangente sobre os temas do conteúdo programático.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Importância da merenda escolar e da merendeira
Responsabilidade da merendeira
Noções sobre alimentação e nutrição
Orientação para elaboração do cardápio escolar
Higiene e saúde
Higiene pessoal
Higiene dos alimentos
Higiene ambiental
Armazenamento dos gêneros alimentícios
Medidas para prevenção de acidentes de trabalho
Relações Humanas
Procedimentos básicos
Cardápios
Os principais fatores para o planejamento do cardápio
Dicas para a elaboração do cardápio
Valor nutricional
Soja na alimentação
Peixe na alimentação
Reaproveitamento de alimentos
Vantagens do reaproveitamento de alimentos
Como aproveitar talos, cascas e folhas
Como evitar o desperdício
Medidas de equivalência
Tabela de equivalência - Medidas e pesos
Controle de qualidade
Recebimento de mercadorias
Recebimento de hortifrutigranjeiros
Recebimento de leite e derivados
Recebimento de farináceos
Manipulação de alimentos
Recomendações para o pré-preparo e preparação
Desinfecção dos alimentos
Preparo dos alimentos
Manutenção dos alimentos
Alimento x Nutriente
Pirâmide alimentar
Importância dos alimentos para saúde
Consequências de uma alimentação desequilibrada
Obesidade
Doenças do coração
Diabetes mellitus
Infância
Idade escolar
Principais objetivos da merenda escolar
Alimentos não recomendados
Armazenamento
Temperaturas
Estoque a seco - Despensa
Prazo de validade dos produtos
Armazenamento sob temperatura ambiente
Armazenamento sob refrigeração
Congelamento

Alimentos que não devem ser congelados
Descongelamento
Procedimentos para o descongelamento
Distribuição
Manutenção
Higiene
Hábitos pessoais dos manipuladores
Higienização
Lavar x Sanitizar
Etapas de higienização
Higiene ambiental
Higiene do local de trabalho
Limpeza geral
Higiene dos equipamentos e utensílios
Higiene dos alimentos
Âmbito de aplicação
Condições ambientais
Providências a serem tomadas
Instalações, edificações e saneamento
Cozinha
Refeitório
Instalações sanitárias
Vestiários
Área de armazenamento
Abastecimento de água
Manejo dos resíduos
Equipamentos e utensílios existentes
Manutenção preventiva e calibração
Higiene de equipamentos e utensílios
Higiene e saúde dos manipuladores
Controle de vetores e pragas urbanas
Preparo do alimento
Procedimentos adotados na seleção e recepção de matérias-primas, insumos e produtos químicos
Seleção de fornecedores
Recepção de matérias-primas e insumos
Procedimentos adotados no armazenamento
Pré preparo e preparo
Controle na distribuição
Procedimento adotado para retirada do produto da distribuição
Receitas de salgados
Receitas de doces
Receitas de bebidas
Doenças transmitidas por alimentos - DTAs
Capacitação em manipulação de alimentos
Procedimentos técnicos de higiene ambiental
Procedimento operacional padronizado
Procedimentos técnicos de higiene dos alimentos
Armazenamento dos gêneros alimentícios
Congelamento de frutas
Congelamento de hortaliças
Congelamento de carnes
Alimentos que não devem ser congelados
Descongelamento
Prazo de validade dos produtos manipulados
Remoção de lixo
Controle de pragas