

## PROJETO PEDAGÓGICO

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

CURSO	
NOME:	COPEIRA HOSPITALAR
MODALIDADE:	EAD - APERFEIÇOAMENTO / LIVRE OFERTA

**Metodologia:** O conteúdo do curso é disponibilizado ao aluno para estudo online 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:** O curso é caracterizado como síncrono, a partir do momento da matrícula, com a indicação por parte do aluno, da data que iniciará, tendo em vista que passa a ter data de início e término definidas. As aulas/módulos de estudo são disponibilizados de forma gradual, sendo necessário que o aluno complete os estudos de um módulo para prosseguir para o módulo seguinte no período de estudos programado.

**Tutoria e Formas de Interação:** Os alunos recebem suporte de uma tutoria especificamente designada. A interação é realizada 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.

**Avaliação final/Certificação:** A avaliação final é quantitativa. A geração do certificado é condicionada à verificação de aproveitamento mínimo de 70% (setenta por cento) nas atividades da avaliação final. O curso conta com ferramenta de avaliação de conteúdo (aprendizagem) correspondente à carga horária certificada.

**Organização curricular:** O curso apresenta 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 lastreado em materiais didáticos atualizados. Dentre as ferramentas de aprendizagem além do material de estudo estão a avaliação final, grupo de estudos com o tutor/professor e sistema de anotações sobre o curso.

**Interação e Suporte Administrativo:** O curso conta – além do suporte de tutoria - com uma infraestrutura de apoio que prevê a interação entre alunos e professores/tutores; e alunos e equipe 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 escola de educação à distância. Iniciamos nossas atividades em 2006 e contamos com mais de 500 mil alunos matriculados em diversos cursos. Além disso, somos associados da ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância. Legalmente constituída inscrita no CNPJ 08.179.401/0001-62, atua com a idoneidade e credibilidade auxiliando 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

**NOME DA CAPACITAÇÃO:** Copeira Hospitalar

**OBJETIVO DE APRENDIZAGEM:** Proporcionar ao aluno uma visão abrangente sobre os temas do conteúdo programático. Melhorar as competências específicas do curso e desenvolver habilidades de pensamento crítico e analítico acerca do tema estudado.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

Vídeo sobre o serviço de copeira

O que é Copeira Hospitalar?

Carga horária

Atividades

Salário de uma Copeira Hospitalar

Vagas para Copeira Hospitalar

Quais os conhecimentos exigidos de uma Copeira Hospitalar?

Importância das Boas Práticas na Manipulação de Alimentos Seguros

Contaminação dos Alimentos

Micro-organismos em Alimentos

Cuidados com o Funcionário - Higiene, Saúde e Treinamento

Higiene Pessoal

Hábitos Pessoais

Controle da Saúde

Noções sobre alimentação saudável

Funções dos alimentos

Alimentação equilibrada

Preparação de alimentos seguros

Perigos e microrganismos

Higiene dos manipuladores

Higiene e comportamento pessoal

Higiene das mãos

Higiene do ambiente de trabalho

Higiene dos utensílios e equipamentos

Cuidados com o lixo

Controle de pragas

Cuidados com os alimentos

Teor de proteínas

Teor de gordura

Teor de carboidratos (açúcar)

Teor de sódio

Consistência da dieta

Dietas especiais

Profissão de copeira

Tipos de dietas hospitalares

Dieta Líquida sem resíduos ou Líquida de prova

Dieta Líquida restrita com o mínimo de resíduo

Dieta Líquida Completa

Dieta Líquida Pastosa

Dieta Pastosa

Dieta Branda com mínimo de resíduo

Dieta Branda

Dieta de consistência normal ou Livre

Cardápio para crianças de 6 meses de idade

Cardápio para crianças de 1 à 3 anos

Cardápio para crianças, adolescentes e adultos

Tabela de equivalência entre adoçantes e açúcar

Utensílios

Como conseguir melhores resultados

Relações humanas no trabalho

Comportamento e postura profissional

Cordialidade

O bom relacionamento profissional

Atitudes em relação à empresa