

Plano de Trabalho Docente - 2018

Ensino Técnico

Plano de Curso no. 203 aprovado pela Portaria Cetec – 724, de 10-9-2015, publicada no Diário Oficial de 11-9-2015 – Poder Executivo – Seção I – página 52

ETEC:	Escola Técnica Estadual Rodrigues de Abreu - EMEF CORONEL LEITE AGUDOS		
Código:	135	Município:	Bauri
Eixo Tecnológico	Ambiente, Saúde e Segurança		
Habilitação Profissional:	Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética		
Qualificação:	SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA		
Componente Curricular:	Higiene dos Alimentos		
Módulo:	1	C. H. Semanal:	6,00
Professor:	GUSTAVO DA FONSECA ;		

I – Atribuições e atividades profissionais relativas à qualificação ou à habilitação profissional, que justificam o desenvolvimento das competências previstas nesse componente curricular.

- Reconhecer os micro-organismos patogênicos causadores de toxinfecções alimentares mais comuns. • Controlar higiene de pessoal, equipamentos, utensílios, alimentos e ambiente. • Controlar a saúde ocupacional dos funcionários.
- Analisar as normas de Vigilância Sanitária para garantir a segurança alimentar. Avaliar os procedimentos higiênico-sanitários em UANs. Selecionar os métodos de prevenção de doenças de origem alimentar em UANs.
- Associar a segurança alimentar às técnicas de controle de qualidade. Selecionar procedimentos básicos de higienização visando à biossegurança dos manipuladores, à qualidade e à sanidade dos alimentos.
- Compreender os fundamentos da administração, as técnicas de gerenciamento e princípios de recursos humanos. Avaliar condições e atos inseguros no ambiente, nas instalações e nos equipamentos das UANs.
- Correlacionar as técnicas de pré-preparo, os métodos de cocção e montagem das preparações com o produto final, visando à manutenção da sanidade, à qualidade nutricional e à educação nutricional.
- Sistematizar o processo de produção de refeições garantindo o consumo de alimentos em quantidade e qualidade adequadas.

II – Competências, Habilidades e Bases Tecnológicas do Componente Curricular

Competências

1. Analisar as normas de Vigilância Sanitária para garantir a segurança alimentar.
2. Avaliar os procedimentos higiênico-sanitários em UANs.
3. Selecionar os métodos de prevenção de doenças de origem alimentar em UANs.
4. Associar a segurança alimentar às técnicas de controle de qualidade.

Habilidades

- 1.1. Aplicar a legislação sanitária para serviços de alimentação.
- 1.2. Indicar a legislação vigente no município de atuação.
- 1.3. Indicar as medidas de saneamento para abastecimento de água, destino dos resíduos, lixo, controle de insetos e roedores em UANs.
- 2.1. Executar a técnica correta de higienização de mãos, dos alimentos, dos equipamentos, utensílios e ambiente.
- 2.2. Indicar produtos e diluição adequada para a desinfecção de ambientes, equipamentos e utensílios.
- 3.1. Classificar os tipos de micro-organismos e suas fontes de contaminação.
- 3.2. Identificar os micro-organismos e suas vias de transmissão.
- 3.3. Listar as principais doenças transmissíveis por alimentos – DTAs.
- 3.4. Citar as DTAs e os agentes de contaminação.
- 3.5. Selecionar os métodos preventivos de DTAs.
- 3.6. Listar as características dos principais micro-organismos patogênicos causadores de toxinfecções alimentares mais comuns.
- 4.1. Medir as temperaturas em etapas da cadeia produtiva.
- 4.2. Coletar amostras de alimentos aplicando a técnica.

Bases Tecnológicas

1. Microbiologia aplicada à alimentação e nutrição:
 - 1.1. tipos de micro-organismos;
 - 1.2. fontes alimentares de contaminação;
 - 1.3. micro-organismos patogênicos
2. Microbiologia aplicada à alimentação e nutrição:
 - 2.1. tipos de micro-organismos;
 - 2.2. fontes alimentares de contaminação;
 - 2.3. micro-organismos patogênicos
3. Fatores que interferem no metabolismo dos micro-organismos
4. Doenças de origem alimentar (DTAs e intoxicações naturais):
 - 4.1. vias de transmissão dos micro-organismos ao alimento;
 - 4.2. agentes de DTAs (fonte, contaminação, alimentos, quadro clínico, características);
 - 4.3. toxínose, infecção, toxinfecção, intoxicação química
5. Métodos preventivos de DTAs:
 - 5.1. as cinco chaves para inocuidade de alimentos da OMS:
 - 5.1.1. técnica de adequação de cardápio e segurança alimentar;
 - 5.1.2. temperatura (refrigeração, manipulação, cocção e distribuição);
 - 5.1.3. tempo (armazenamento, manipulação no pré-preparo e preparo final, distribuição);

- 5.1.4. técnicas de uso de termômetros;
 5.1.5. técnicas de retirada de amostras.
 6. Saneamento básico:
 6.1. abastecimento de água, limpeza da caixa d'água, destino dos resíduos, detritos, controle de insetos e roedores, lixo;
 6.2. biossegurança:
 6.2.1. legislação de controle sanitário para alimentos (órgãos reguladores e legislação);
 6.2.2. técnicas corretas para higiene pessoal e lavagem das mãos;
 6.2.3. técnicas corretas para higiene de ambiente, equipamentos e utensílios;
 6.2.4. conceitos básicos de higiene (limpeza e desinfecção teórico/prático).

III – Procedimento Didático e Cronograma de Desenvolvimento

Habilidades	Bases Tecnológicas	Procedimentos Didáticos	De	Até
<p>1.1. Aplicar a legislação sanitária para serviços de alimentação.; 1.2. Indicar a legislação vigente no município de atuação.; 1.3. Indicar as medidas de saneamento para abastecimento de água, destino dos resíduos, lixo, controle de insetos e roedores em UANs.; 2.1. Executar a técnica correta de higienização de mãos, dos alimentos, dos equipamentos, utensílios e ambiente.; 2.2. Indicar produtos e diluição adequada para a desinfecção de ambientes, equipamentos e utensílios.; 3.1. Classificar os tipos de micro-organismos e suas fontes de contaminação.; 3.2. Identificar os micro-organismos e suas vias de transmissão.; 3.3. Listar as principais doenças transmissíveis por alimentos – DTAs.; 3.4. Citar as DTAs e os agentes de contaminação.; 3.5. Selecionar os métodos preventivos de DTAs.; 3.6. Listar as características dos principais micro-organismos patogênicos causadores de toxinfecções alimentares mais comuns.; 4.1. Medir as temperaturas em etapas da cadeia produtiva.; 4.2. Coletar amostras de alimentos aplicando a técnica.;</p> <p>1.1. Aplicar a legislação sanitária para serviços de alimentação.; 1.2. Indicar a legislação vigente no município de atuação.; 1.3. Indicar as medidas de saneamento para abastecimento de água, destino dos resíduos, lixo, controle de insetos e roedores em UANs.; 2.1. Executar a técnica correta de higienização de mãos, dos alimentos, dos equipamentos, utensílios e ambiente.; 2.2. Indicar produtos e diluição adequada para a desinfecção de ambientes, equipamentos e utensílios.; 3.1. Classificar os tipos de micro-organismos e suas fontes de contaminação.; 3.2. Identificar os micro-organismos e suas vias de transmissão.; 3.3. Listar as principais doenças transmissíveis por alimentos – DTAs.; 3.4. Citar as DTAs e os agentes de contaminação.; 3.5. Selecionar os métodos preventivos de DTAs.; 3.6. Listar as características dos principais micro-organismos patogênicos causadores de toxinfecções alimentares mais comuns.; 4.1. Medir as temperaturas em etapas da cadeia produtiva.; 4.2. Coletar amostras de alimentos aplicando a técnica.;</p> <p>1.1. Aplicar a legislação sanitária para serviços de alimentação.; 1.2. Indicar a legislação vigente no município de atuação.; 1.3. Indicar as medidas de saneamento para abastecimento de água, destino dos resíduos, lixo, controle de insetos e roedores em UANs.;</p> <p>1.1. Aplicar a legislação sanitária para serviços de alimentação.; 1.2. Indicar a legislação vigente no município de atuação.; 1.3. Indicar as medidas de saneamento para abastecimento de água, destino dos resíduos, lixo, controle de insetos e roedores em UANs.;</p> <p>1.1. Aplicar a legislação sanitária para serviços de alimentação.; 1.2. Indicar a legislação vigente no município de atuação.; 1.3. Indicar as medidas de saneamento para abastecimento de água, destino dos resíduos, lixo, controle de insetos e roedores em UANs.;</p> <p>1.1. Aplicar a legislação sanitária para serviços de alimentação.; 1.2. Indicar a</p>	<p>1. Microbiologia aplicada à alimentação e nutrição;; 1.1. tipos de micro-organismos;; 1.2. fontes alimentares de contaminação;; 1.3. micro-organismos patogênicos; 2. Microbiologia aplicada à alimentação e nutrição;; 2.1. tipos de micro-organismos;; 2.2. fontes alimentares de contaminação;; 2.3. micro-organismos patogênicos; 3. Fatores que interferem no metabolismo dos micro-organismos; 4. Doenças de origem alimentar (DTAs e intoxicações naturais);; 4.1. vias de transmissão dos micro-organismos ao alimento;; 4.2. agentes de DTAs (fonte, contaminação, alimentos, quadro clínico, características);; 4.3. toxinose, infecção, toxinfecção, intoxicação química; 5. Métodos preventivos de DTAs;; 5.1. as cinco chaves para inocuidade de alimentos da OMS;; 5.1.1. técnica de adequação de cardápio e segurança alimentar;; 5.1.2. temperatura (refrigeração, manipulação, cocção e distribuição);; 5.1.3. tempo (armazenamento, manipulação no pré-preparo e preparo final, distribuição);; 5.1.4. técnicas de uso de termômetros;; 5.1.5. técnicas de retirada de amostras.;</p> <p>6. Saneamento básico;; 6.1. abastecimento de água, limpeza da caixa d'água, destino dos resíduos, detritos, controle de insetos e roedores, lixo;; 6.2. biossegurança;; 6.2.1. legislação de controle sanitário para alimentos (órgãos reguladores e legislação);; 6.2.2. técnicas corretas para higiene pessoal e lavagem das mãos;; 6.2.3. técnicas corretas para higiene de ambiente, equipamentos e utensílios;; 6.2.4. conceitos básicos de higiene (limpeza e desinfecção teórico/prático).;</p> <p>1. Microbiologia aplicada à alimentação e nutrição;; 1.1. tipos de micro-organismos;; 1.2. fontes alimentares de contaminação;; 1.3. micro-organismos patogênicos;</p> <p>1. Microbiologia aplicada à alimentação e nutrição;; 1.1. tipos de micro-organismos;; 1.2. fontes alimentares de contaminação;; 1.3. micro-organismos patogênicos;</p> <p>1. Microbiologia aplicada à alimentação e nutrição;; 1.1. tipos de micro-organismos;; 1.2. fontes alimentares de contaminação;; 1.3. micro-organismos patogênicos; 3. Fatores que interferem no metabolismo dos micro-organismos; 4. Doenças de origem alimentar (DTAs e intoxicações naturais);; 4.1. vias de transmissão dos micro-organismos ao alimento;; 4.2. agentes de DTAs (fonte, contaminação, alimentos, quadro clínico, características);; 4.3. toxinose, infecção, toxinfecção, intoxicação química;</p> <p>1. Microbiologia aplicada à alimentação e nutrição;; 1.1. tipos de micro-organismos;; 1.2. fontes alimentares de</p>	<p>Apresentação do professor, das bases tecnológicas, competências e habilidades.</p> <p>Avaliação diagnóstica para levantamento das lacunas de aprendizagem.</p> <p>Aula expositiva dialogada; vídeos; práticas em laboratório; resolução de exercícios; textos; simulações em grupos.</p> <p>Aula expositiva dialogada; vídeos; resolução de exercícios; simulações.</p> <p>Avaliação individual escrita; sinopses; recuperação; portfólios.</p> <p>Aula expositiva dialogada; simulações;</p>	<p>26/07/18</p> <p>02/08/18</p> <p>09/08/18</p> <p>30/08/18</p> <p>13/09/18</p> <p>20/09/18</p>	<p>27/07/18</p> <p>03/08/18</p> <p>24/08/18</p> <p>07/09/18</p> <p>14/09/18</p> <p>05/10/18</p>

<p>legislação vigente no município de atuação.; 1.3. Indicar as medidas de saneamento para abastecimento de água, destino dos resíduos, lixo, controle de insetos e roedores em UANs.; 3.1. Classificar os tipos de micro-organismos e suas fontes de contaminação.; 3.2. Identificar os micro-organismos e suas vias de transmissão.; 3.3. Listar as principais doenças transmissíveis por alimentos – DTAs.; 3.4. Citar as DTAs e os agentes de contaminação.; 3.5. Selecionar os métodos preventivos de DTAs.; 3.6. Listar as características dos principais micro-organismos patogênicos causadores de toxinfecções alimentares mais comuns;</p> <p>2.1. Executar a técnica correta de higienização de mãos, dos alimentos, dos equipamentos, utensílios e ambiente.; 2.2. Indicar produtos e diluição adequada para a desinfecção de ambientes, equipamentos e utensílios.; 4.1. Medir as temperaturas em etapas da cadeia produtiva.; 4.2. Coletar amostras de alimentos aplicando a técnica.;</p>	<p>contaminação.; 1.3. micro-organismos patogênicos; 3. Fatores que interferem no metabolismo dos micro-organismos; 4. Doenças de origem alimentar (DTAs e intoxicações naturais); 4.1. vias de transmissão dos micro-organismos ao alimento;; 4.2. agentes de DTAs (fonte, contaminação, alimentos, quadro clínico, características); 4.3. toxinose, infecção, toxinfecção, intoxicação química; 5. Métodos preventivos de DTAs;; 5.1. as cinco chaves para inocuidade de alimentos da OMS;; 5.1.1. técnica de adequação de cardápio e segurança alimentar;; 5.1.2. temperatura (refrigeração, manipulação, cocção e distribuição); 5.1.3. tempo (armazenamento, manipulação no pré-preparo e preparo final, distribuição); 5.1.4. técnicas de uso de termômetros;; 5.1.5. técnicas de retirada de amostras.;</p>	<p>vídeos; experimentos; textos; resolução de exercícios.</p>		
<p>2.1. Executar a técnica correta de higienização de mãos, dos alimentos, dos equipamentos, utensílios e ambiente.; 2.2. Indicar produtos e diluição adequada para a desinfecção de ambientes, equipamentos e utensílios.; 4.1. Medir as temperaturas em etapas da cadeia produtiva.; 4.2. Coletar amostras de alimentos aplicando a técnica.;</p>	<p>6. Saneamento básico;; 6.1. abastecimento de água, limpeza da caixa d'água, destino dos resíduos, detritos, controle de insetos e roedores, lixo;; 6.2. biossegurança;; 6.2.1. legislação de controle sanitário para alimentos (órgãos reguladores e legislação); 6.2.2. técnicas corretas para higiene pessoal e lavagem das mãos;; 6.2.3. técnicas corretas para higiene de ambiente, equipamentos e utensílios;; 6.2.4. conceitos básicos de higiene (limpeza e desinfecção teórico/prático).;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; textos; vídeos; experimentos; resolução de exercícios.</p>	11/10/18	26/10/18
<p>2.1. Executar a técnica correta de higienização de mãos, dos alimentos, dos equipamentos, utensílios e ambiente.; 2.2. Indicar produtos e diluição adequada para a desinfecção de ambientes, equipamentos e utensílios.; 4.1. Medir as temperaturas em etapas da cadeia produtiva.; 4.2. Coletar amostras de alimentos aplicando a técnica.;</p>	<p>5. Métodos preventivos de DTAs;; 5.1. as cinco chaves para inocuidade de alimentos da OMS;; 5.1.1. técnica de adequação de cardápio e segurança alimentar;; 5.1.2. temperatura (refrigeração, manipulação, cocção e distribuição); 5.1.3. tempo (armazenamento, manipulação no pré-preparo e preparo final, distribuição); 5.1.4. técnicas de uso de termômetros;; 5.1.5. técnicas de retirada de amostras.; 6. Saneamento básico;; 6.1. abastecimento de água, limpeza da caixa d'água, destino dos resíduos, detritos, controle de insetos e roedores, lixo;; 6.2. biossegurança;; 6.2.1. legislação de controle sanitário para alimentos (órgãos reguladores e legislação); 6.2.2. técnicas corretas para higiene pessoal e lavagem das mãos;; 6.2.3. técnicas corretas para higiene de ambiente, equipamentos e utensílios;; 6.2.4. conceitos básicos de higiene (limpeza e desinfecção teórico/prático).;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; simulação; experimentos; textos; vídeos.</p>	01/11/18	23/11/18
<p>4.1. Medir as temperaturas em etapas da cadeia produtiva.; 4.2. Coletar amostras de alimentos aplicando a técnica.;</p>	<p>6. Saneamento básico;; 6.1. abastecimento de água, limpeza da caixa d'água, destino dos resíduos, detritos, controle de insetos e roedores, lixo;; 6.2. biossegurança;; 6.2.1. legislação de controle sanitário para alimentos (órgãos reguladores e legislação); 6.2.2. técnicas corretas para higiene pessoal e lavagem das mãos;; 6.2.3. técnicas corretas para higiene de ambiente, equipamentos e utensílios;; 6.2.4. conceitos básicos de higiene (limpeza e desinfecção teórico/prático).;</p>	<p>Avaliação individual escrita; recuperação; pesquisas; portfólios.</p>	29/11/18	14/12/18
<p>1.1. Aplicar a legislação sanitária para serviços de alimentação.; 1.2. Indicar a legislação vigente no município de atuação.; 1.3. Indicar as medidas de saneamento para abastecimento de água, destino dos resíduos, lixo, controle de insetos e roedores em UANs.; 2.1. Executar a técnica correta de higienização de mãos, dos alimentos, dos equipamentos, utensílios e ambiente.; 2.2. Indicar produtos e diluição adequada para a desinfecção de ambientes, equipamentos e utensílios.; 3.1. Classificar os tipos de micro-organismos e suas fontes de contaminação.; 3.2. Identificar os micro-organismos e suas vias de transmissão.; 3.3. Listar as principais doenças transmissíveis por alimentos – DTAs.; 3.4. Citar as DTAs e os agentes de contaminação.; 3.5. Selecionar os métodos preventivos de DTAs.; 3.6. Listar as características dos principais micro-organismos patogênicos causadores de toxinfecções alimentares mais comuns.; 4.1. Medir as temperaturas em etapas da cadeia produtiva.; 4.2. Coletar amostras de alimentos aplicando a técnica.;</p>	<p>1. Microbiologia aplicada à alimentação e nutrição;; 1.1. tipos de micro-organismos;; 1.2. fontes alimentares de contaminação;; 1.3. micro-organismos patogênicos; 2. Microbiologia aplicada à alimentação e nutrição;; 2.1. tipos de micro-organismos;; 2.2. fontes alimentares de contaminação;; 2.3. micro-organismos patogênicos; 3. Fatores que interferem no metabolismo dos micro-organismos; 4. Doenças de origem alimentar (DTAs e intoxicações naturais); 4.1. vias de transmissão dos micro-organismos ao alimento;; 4.2. agentes de DTAs (fonte, contaminação, alimentos, quadro clínico, características); 4.3. toxinose, infecção, toxinfecção, intoxicação química; 5. Métodos preventivos de DTAs;; 5.1. as cinco chaves para inocuidade de alimentos da OMS;; 5.1.1. técnica de adequação de cardápio e segurança alimentar;; 5.1.2. temperatura (refrigeração, manipulação, cocção e distribuição); 5.1.3. tempo (armazenamento, manipulação no pré-preparo e preparo final, distribuição); 5.1.4. técnicas de uso de termômetros;; 5.1.5. técnicas de retirada de amostras.; 6. Saneamento básico;; 6.1. abastecimento de água, limpeza da caixa d'água, destino dos resíduos, detritos, controle de insetos e roedores, lixo;; 6.2. biossegurança;; 6.2.1. legislação de controle sanitário para alimentos (órgãos reguladores e legislação); 6.2.2. técnicas corretas para higiene pessoal e lavagem das mãos;; 6.2.3. técnicas corretas para higiene de ambiente, equipamentos e utensílios;; 6.2.4. conceitos básicos de higiene (limpeza e desinfecção teórico/prático).;</p>	<p>Dinâmica em grupo; simulação; experimentos; braisnorting.</p>	20/12/18	21/12/18

IV - Plano de Avaliação de Competências

Competências	Instrumento(s) e Procedimentos de Avaliação	Crítérios de Desempenho	Evidências de Desempenho
1. Analisar as normas de Vigilância Sanitária para garantir a segurança alimentar.	Avaliação Escrita ; Observação Direta ;	Atendimento às Normas ; Clareza na Expressão Oral e Escrita ; Cumprimento das Tarefas Individuais ;	Resolver situação problema envolvendo a legislação sanitária.
2. Avaliar os procedimentos higiênico-sanitários em UANs.	Trabalho/Pesquisa ;	Clareza na Expressão Oral e Escrita ; Interlocução: Ouvir e Ser Ouvido ; Interatividade, Cooperação e Colaboração ;	Relacionar higiene pessoal e ambiental com o controle de qualidade dos processos e produtos
3. Selecionar os métodos de prevenção de doenças de origem alimentar em UANs.	Seminário/Apresentação ;	Comunicabilidade ; Organização ; Pertinência das Informações ;	Relacionar os métodos preventivos de DTAs e os procedimentos de higienização.
4. Associar a segurança alimentar	Portfólio de Atividades ;	Criatividade na Resolução de	Interpretar os resultados das

às técnicas de controle de qualidade.

Problemas ; Objetividade ; Postura Adequada, Ética e Cidadã ; técnicas microbiológicas de controle de higiene.

V – Plano de atividades docentes

Atividade Previstas	Projetos e Ações voltados à redução da Evasão Escolar	Atendimento a alunos por meio de ações e/ou projetos voltados à superação de defasagens de aprendizado ou em processo de Progressão Parcial	Preparo e correção de avaliações	Preparo de material didático	Participação em reuniões com Coordenador de Curso e/ou previstas em Calendário Escolar
Julho	Planejamento da atividade de integração e recepção dos alunos.		Elaboração da avaliação diagnóstica.	Traçar o cronograma do PTD e pesquisar materiais pedagógicos para os procedimentos didáticos.	23 - Reunião de Planejamento
Agosto	07 - Atividade de Integração	Levantamento das lacunas de aprendizagem e organização da recuperação das mesmas.		Revisão do Plano de Aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	04 - Reunião Pedagógica
Setembro			Elaborar as avaliações escritas e de revisão contínua.	Revisão do Plano de Aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	01 - Reunião de Curso
Outubro				Revisão do Plano de Aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	01 e 02 - Conselho de Classe 06 - Reunião de Curso 27 - Reunião Pedagógica
Novembro	12 a 14 - Semana da Casa Aberta 24 - Atividades Culturais - Reposição do dia 16		Elaborar as avaliações escritas e de revisão contínua.	Revisão do Plano de Aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	
Dezembro		Finalização das atividades.			01 - Reunião de Planejamento 19 - Conselho Final

VI – Material de Apoio Didático para Aluno (inclusive bibliografia)

- EVANGELISTA, J. Alimentos um estudo abrangente. São Paulo: Editora Atheneu, 2000. - FRANCO, B. D. G. de M. & LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. 1. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 1996. - PELCZAR JR., J. M. et al. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2 ed. vol. I e II. São Paulo: Makron Bo

- REY, Ana Maria; SILVESTRE, Alejandro A. Comer sem riscos 2: As doenças transmitidas por alimentos. 1 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2009. - REY, Ana Maria; SILVESTRE, Alejandro A. Comer sem riscos 1: Manual de higiene alimentar para manipuladores e consumidores. 1 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2

- SILVA JR., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6 ed. São Paulo: Livraria Varela, 1995.

Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividade. 8ª Ed. Metha; 2003. Filmes em DVD: Coleção Só Pragas, Lucia Schuller/ Segurança Alimentar em Serviços de Alimentação e Treinamento para Manipuladores de Alimentos. Ad

BENETTI, Gisele Bizon. Curso didático em nutrição, vol 2, 2.013.

BENETTI, Gisele Bizon. Curso didático em nutrição, vol 2, 2.013.

BEZERRA, L. P. Alimentos Seguros – Higiene e Controle em Cozinhas e Ambientes de Manipulação. Editora Senac, 2011.

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1998.

VII – Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares e/ou Atividades Extra

Atividade Extra

Leitura e produção de emenda sobre Segurança Alimentar.

Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares

07/08 - Atividade de Integração

12 a 14/11 - Semana da Casa Aberta

VIII – Estratégias de Recuperação Contínua (para alunos com baixo rendimento/dificuldades de aprendizagem)

Compreenderá atividades diversas, de acordo com o conteúdo a ser revisto, como: Pesquisa e Apresentação Escrita/Oral; Elaboração de Projetos Técnicos; Avaliação Escrita Individual; Sinopses de Consultas bibliográficas; Portfólios; Entrevistas; Esclarecimento de Dúvidas, a serem desenvolvidas.

Em ambiente Moodle - salas virtuais-, serão apresentadas orientações para recuperação contínua, com atividades extras, facilitando o acesso para alunos que porventura venham a tirar licenças ou necessitem de recuperação. Serão propostas outras formas de avaliação como: leitura de textos e interpretação

Em ambiente Moodle - salas virtuais-, serão apresentadas orientações para recuperação contínua, com atividades extras, facilitando o acesso para alunos que porventura venham a tirar licenças ou necessitem de recuperação. Serão propostas outras formas de avaliação como: leitura de textos e interpretação

Os alunos observados com baixo rendimento serão focados diante da recuperação contínua do conteúdo, e se necessário, remanejados entre grupos para melhor aproveitamento e envolvimento. Posteriormente poderá haver um segundo enfoque da avaliação do conteúdo.

Os alunos que não atingirem as habilidades e competências exigidas pela disciplina, receberão exercícios e atividades de reforço em sala de aula, assim como uma dedicação mais voltada, no que diz respeito às explicações dos pontos a serem melhorados.

IX – Identificação:

Nome do Professor GUSTAVO DA FONSECA ;

Assinatura

Data

24/08/2018

X – Parecer do Coordenador de Curso:

Plano de Trabalho Docente está de acordo com as orientações.

Nome do Coordenador:

Assinatura:

Data: 27/08/18

Data e ciência do Coordenador Pedagógico**XI - Replanejamento**

Data	Descrição
------	-----------

Imprimir