

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:	Bauru
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:	MILENA TICIANELI DE OLIVEIRA ;		

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. 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).

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. 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>Apresentação: alunos, professores e bases tecnológicas do componente curricular.</p>	24/07/18	24/07/18
<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.;</p>	<p>Avaliação diagnóstica para levantamento das lacunas de aprendizagem.</p>	30/07/18	30/07/18
<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.;</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;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; vídeos; práticas em laboratório; resolução de exercícios; textos; simulações em grupos.</p>	31/07/18	28/08/18
<p>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>3. Fatores que interferem no metabolismo dos micro-organismos;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; vídeos; resolução de exercícios; simulações.</p>	03/09/18	04/09/18
<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.</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;</p>	<p>Avaliação individual escrita; sinopses; recuperação; portfólios.</p>	10/09/18	18/09/18

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.;

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.;

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.;

4.1. Medir as temperaturas em etapas da cadeia produtiva.; 4.2. Coletar amostras de alimentos aplicando a técnica.;

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.;

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

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).;

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).;

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

Aula expositiva dialogada; simulações; vídeos; experimentos; textos; resolução de exercícios.

24/09/18 08/10/18

Aula expositiva dialogada; textos; vídeos; experimentos; resolução de exercícios.

09/10/18 23/10/18

Aula expositiva dialogada; simulação; experimentos; textos; vídeos.

29/10/18 27/11/18

Avaliação individual escrita; recuperação; pesquisas; portfólios.

03/12/18 11/12/18

Dinâmica em grupo; simulação; experimentos; brainstorming.

17/12/18 18/12/18

toxinfecções alimentares mais comuns.; lavagem das mãos;; 6.2.3. técnicas corretas para higiene de ambiente, equipamentos e utensílios;; 6.2.4. conceitos básicos de cadeia produtiva.; 4.2. Coletar amostras de de higiene (limpeza e desinfecção teórico/prático).; alimentos aplicando a técnica.;

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 ; Lista de Exercícios ; Observação Direta ; Participação em Aula ; Produção Textual ; Simulações ; Outros ;	Relacionamento de Conceitos ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Pertinência das Informações ; Objetividade ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; Atendimento às Normas ; Criatividade na Resolução de Problemas ;	Resolver situação problema ambiental com o controle de legislação sanitária.
2. Avaliar os procedimentos higiênico-sanitários em UANs.	Avaliação Escrita ; Estudo de Caso ; Lista de Exercícios ; Observação Direta ; Outros ; Participação em Aula ; Portfólio de Atividades ; Recuperação ; Simulações ;	Relacionamento de Ideias ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Pertinência das Informações ; Organização ; Objetividade ; Interatividade, Cooperação e Colaboração ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; Coerência/Coesão ;	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.	Avaliação Escrita ; Autoavaliação ; Estudo de Caso ; Lista de Exercícios ; Observação Direta ; Participação em Aula ; Recuperação ; Simulações ;	Argumentação Consistente ; Atendimento às Normas ; Coerência/Coesão ; Adequação ao Público Alvo ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Pertinência das Informações ;	Relacionar os métodos preventivos de DTAS e os procedimentos de higienização.
4. Associar a segurança alimentar às técnicas de controle de qualidade.	Avaliação Escrita ; Estudo de Caso ; Simulações ; Participação em Aula ; Recuperação ; Lista de Exercícios ;	Relacionamento de Conceitos ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Pertinência das Informações ; Objetividade ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; Criatividade na Resolução de Problemas ; Coerência/Coesão ; Atendimento às Normas ;	Interpretar os resultados das 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)

- SILVA JR., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6 ed. São Paulo: Livraria Varela, 1995.
 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.
 Cuidados com os alimentos bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cuidado_alimentos.pdf
 FIGUEIREDO, R. M. Programa de Redução de Patógenos – Padrões e Procedimentos Operacionais de Sanitização. Coleção Higiene dos Alimentos. São Paulo: Manole.
 FRANCO, B. D. G. de M. & LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. 1ª Edição. São Paulo: Editora Atheneu, 1996.
 GERMANO, P. M. L. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 4ª Edição. Editora Manole, 2011.
 HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1998.
 Higiene e Comportamento Pessoal - Sesc www.sesc.com.br/mesabrazil/cartilhas/cartilha2.pdf.
 Manipulador de Alimentos I - Sesc www.sesc.com.br/mesabrazil/cartilhas/cartilha4.pdf.
 PELCZAR JR., J. M. et al. Microbiologia: Conceitos e Aplicações. 2ª Edição. Volume I e II. São Paulo: Makron Books do Brasil, 1996.
 PortariaSMS G nº 2619/2011 RDC nº216/Ministério da Saúde/ANVISA/2004
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE COORDENADORIA DE CONTROLE DE DOENÇAS /CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA Divisão de Produtos Relacionados à Saúde Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre Boas Práticas para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 de abril de 2013.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC N° 216, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

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)

O processo de recuperação acontecerá nos momentos em que forem detectadas lacunas de aprendizagem e serão propostas novas estratégias de trabalho para que o aluno (a) possa adquirir as competências almejadas.

Assim, a recuperação deverá ser imediata à detecção de uma falha para sanar as dificuldades do aluno (a) de forma a não comprometer o andamento do conteúdo.

Compreenderá atividades diversas, de acordo com o conteúdo a ser visto, 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.

O professor avaliará, através dos instrumentos já citados, o sucesso da recuperação e consequente superação das falhas detectadas.

IX – Identificação:

Nome do Professor MILENA TICIANELI DE OLIVEIRA ;

Assinatura

Data

02/08/2018

X – Parecer do Coordenador de Curso:

Plano de Trabalho Docente está de acordo com as orientações.

Nome do Coordenador:

Assinatura:

Data:

23/08/18

Data e ciência do Coordenador Pedagógico

XI - Replanejamento

Data

Descrição

Imprimir