**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:** 340 horas

**PRAZO MÍNIMO PARA CONCLUSÃO:** 43 dias.

**PRAZO MÁXIMO PARA CONCLUSÃO:** 120 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;