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: Fornecimento de Alimentos Seguros: Automação e Inteligência Artificial na Prática

CARGA HORÁRIA: 60 horas

PRAZO MÍNIMO PARA CONCLUSÃO: 8 dias.

PRAZO MÁXIMO PARA CONCLUSÃO: 30 dias.

OBJETIVOS GERAIS:

A vanguarda da segurança alimentar tecnológica

O curso Fornecimento de Alimentos Seguros: Automação e Inteligência Artificial na Prática representa o ápice da atualização profissional para quem atua na cadeia produtiva de alimentos e bebidas. Esta formação exclusiva une os pilares tradicionais da biossegurança e microbiologia aplicada às mais inovadoras ferramentas de inteligência artificial e automação industrial. Ao participar deste programa, o profissional dominará desde o controle de contaminantes até a implementação de algoritmos preditivos para monitoramento térmico em tempo real e redução de desperdício. O conteúdo foi estruturado para atender tanto a iniciativa privada quanto servidores públicos que buscam elevar o padrão das auditorias e fiscalizações sanitárias mediante o uso de dados e tecnologia.

Benefícios e diferenciais na gestão de riscos

Os alunos deste programa de capacitação terão acesso a um conhecimento denso sobre infraestrutura inteligente e gestão tecnológica de suprimentos. A aplicação prática envolve o domínio de sistemas que automatizam checklists e garantem a integridade da cadeia de frio por meio de alta performance tecnológica. Entre os benefícios centrais, destaca-se a capacidade de mitigar riscos biológicos, químicos e físicos com precisão cirúrgica, assegurando total conformidade com a legislação sanitária vigente e a segurança jurídica nas operações de fornecimento. O curso capacita o especialista a interpretar logs digitais invioláveis, transformando a documentação de qualidade em um ativo estratégico de governança e proteção institucional.

Aplicabilidade e evolução no mercado de trabalho

O mercado de trabalho atual exige profissionais que saibam converter normas técnicas em processos automatizados e eficientes. Esta formação habilita o aluno a liderar processos de pré-preparo, cocção e distribuição utilizando sensores e IA para validar o binômio tempo-temperatura. Em um cenário onde a rastreabilidade digital e a segurança dos dados são inegociáveis, o domínio dessas ferramentas garante uma posição de destaque em consultorias, indústrias e órgãos de controle.

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:

FUNDAMENTOS DA SEGURANÇA ALIMENTAR NA ERA DIGITAL
Introdução à Segurança dos Alimentos; Panorama das Doenças Transmitidas por Alimentos e Microrganismos; Riscos Biológicos, Químicos e Físicos em Processos Automatizados; Importância da Qualidade na Cadeia de Suprimentos; Exercícios de Fixação Propostos Resolvidos Comentados.
BIOSEGURANÇA E MICROBIOLOGIA APLICADA
Principais Bactérias e Contaminantes; Fatores que Afetam a Multiplicação Microbiana; Prevenção de Surtos Alimentares; Controle de Qualidade em Alimentos e Bebidas; Exercícios de Fixação Propostos Resolvidos Comentados.
GESTÃO E HIGIENE DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Saúde e Higiene Pessoal dos Colaboradores; Comportamento e Hábitos no Ambiente de Trabalho; Uniformização e Equipamentos de Proteção; Treinamento e Capacitação em Boas Práticas; Exercícios de Fixação Propostos Resolvidos Comentados.
INFRAESTRUTURA E HIGIENE AMBIENTAL INTELIGENTE
Higienização de Instalações, Equipamentos e Móveis; Controle Integrado de Pragas e Vetores; Gestão de Resíduos e Efluentes; Abastecimento de Água e Potabilidade; Exercícios de Fixação Propostos Resolvidos Comentados.
SUPRIMENTOS - AQUISIÇÃO E SELEÇÃO DE FORNECEDORES
Critérios para a Escolha de Fornecedores Qualificados; Planejamento de Compras e Especificações de Produtos; Qualidade na Origem e Certificações; Exercícios de Fixação Propostos Resolvidos Comentados.
SUPRIMENTOS - RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO TECNOLÓGICO
Procedimentos de Conferência no Recebimento; Organização e Controle de Estoques; Gestão de Almoxarifado, Refrigeradores e Freezers; Monitoramento de Validade e Lote; Exercícios de Fixação Propostos Resolvidos Comentados.
PRÉ-PREPARO E TRATAMENTO DE VEGETAIS
Higienização e Desinfecção de Hortifrutis; Técnicas de Seleção e Limpeza; Controle de Tempo e Temperatura no Pré-preparo; Exercícios de Fixação Propostos Resolvidos Comentados.
PROCESSAMENTO TÉRMICO E CADEIA DE CALOR
Técnicas de Descongelamento Seguro; Cocção, Fritura e Forneamento; Reaquecimento de Alimentos e Segurança Térmica; Exercícios de Fixação Propostos Resolvidos Comentados.
CADEIA DE FRIO E RESFRIAMENTO RÁPIDO
Processos de Resfriamento e Congelamento; Manutenção da Cadeia de Frio; Equipamentos de Refrigeração e Alta Performance;

Exercícios de Fixação Propostos Resolvidos Comentados.

MONTAGEM, FRACIONAMENTO E SOBREMESAS

Manipulação de Alimentos Prontos para o Consumo; Preparo de Sobremesas e Doces; Cuidados com Recheios e Coberturas; Exercícios de Fixação Propostos Resolvidos Comentados.

DISTRIBUIÇÃO E EXPOSIÇÃO PARA O CONSUMIDOR

Exposição em Balcões de Distribuição e Buffets; Manutenção de Alimentos em Temperaturas de Segurança; Transporte e Logística de Entrega; Exercícios de Fixação Propostos Resolvidos Comentados.

DOCUMENTAÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE

Manual de Boas Práticas; Procedimentos Operacionais Padronizados; Planilhas de Controle e Registros de Temperatura; Exercícios de Fixação Propostos Resolvidos Comentados.

SISTEMAS DE GESTÃO E SEGURANÇA JURÍDICA

Legislação Sanitária Vigente; Auditoria e Fiscalização; Mitigação de Riscos e Segurança Jurídica no Fornecimento; Exercícios de Fixação Propostos Resolvidos Comentados.

FERRAMENTAS DE INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL NA SEGURANÇA ALIMENTAR

Uso de IA para Monitoramento de Temperatura em Tempo Real; Algoritmos de Predição de Validade e Desperdício; Automação de Checklists e Auditorias Digitais; Exercícios de Fixação Propostos Resolvidos Comentados.