



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CAMPUS LAGES

Projeto para a Oferta de Curso de Formação Inicial e Continuada

BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Eixo Tecnológico

Produção Alimentícia

Lages, SC – Março de 2011.

Sumário

1. Dados da Instituição - Campus	3
2. Dados Gerais do Curso	3
3. Justificativa	4
4. Objetivos	5
5. Requisitos ao Acesso	5
6. Perfil Profissional do Egresso	5
7. Competências, Habilidades, Atitudes e Bases Tecnológicas	5
8. Organização Curricular	10
9. Metodologia	17
10. Estrutura	18
11. Referências Bibliográficas	19
12. Modelo do Certificado	20

1. DADOS DA INSTITUIÇÃO – CAMPUS

CNPJ:	11.402.887/0001-60
Razão Social:	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina
Esfera Administrativa:	Federal
Endereço:	Rua Heitor Vila Lobos, 222. Bairro São Francisco
Cidade/UF/CEP:	Lages – SC - 88506-400
Telefone/Fax:	(48) 9601-9999 Fax: (49) 3224-8270
Diretora Geral do Campus:	Raquel Matys Cardenuto
E-mail de Contato:	raquelmc@ifsc.edu.br
Site da Unidade:	www.ifsc.edu.br

2. DADOS GERAIS DO CURSO

Eixo Tecnológico:	Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos.
Denominação	Curso de Formação Inicial e Continuada em Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos
Habilitação	Produção Alimentícia
Modalidade	Formação Inicial e Continuada - FIC
Características da Oferta	<u>Oferta:</u> Semestral <u>Total de vagas:</u> 25 vagas <u>Turno de funcionamento:</u> vespertino (15h30min às 17h30min) – duas vezes por semana (segunda e quarta-feira). <u>Carga horária total:</u> 40h <u>Organização curricular:</u> formação baseada em competências <u>Local de realização do Curso:</u> Instituto federal de Santa Catarina/Campus Lages
Seleção	Sorteio público
Época/Semestre da Oferta	Abril e setembro
Responsáveis pela oferta	Ana Paula de Lima Veeck, Lucia Helena Baggio Martins e Rosane Schenkel de Aquino.
Certificação	Formação Inicial e Continuada em Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos.

3. JUSTIFICATIVA

A partir da aplicação de um conjunto de atividades denominadas como Boas Práticas de Fabricação ou de Manipulação de Alimentos pode-se garantir a segurança alimentar. Esta tem por objetivo principal assegurar que o consumo de um alimento não cause nenhum prejuízo ao consumidor. Todas as pessoas que trabalham com alimentação são consideradas manipuladores de alimentos, incluem-se aqui, quem produz, coleta, transporta, recebe, prepara e distribui o alimento. A cada dia, mais e mais empresas deste setor se preocupam com a qualidade dos produtos que chegam até a mesa do consumidor, seja por necessidade legal e/ou para a garantia de sucesso do seu empreendimento, pois o seu trabalho é de fundamental importância para garantir alimentos mais seguros e proteger a saúde dos consumidores, obtendo assim, a Segurança Alimentar. É nítida a rápida expansão do mercado alimentício e o aumento das exigências neste setor, mas a qualificação de mão-de-obra para isso não seguiu a mesma velocidade, estando o mercado carente de profissionais, em todos os níveis de formação, aptos e atentos as exigências do setor alimentício. Pensando nisso, a oferta de cursos FIC no eixo tecnológico de Produção Alimentícia justifica-se pela crescente demanda no setor de alimentação, e conseqüentemente pelo aumento da necessidade de profissionais qualificados nessa área, prevenindo assim os riscos físicos, químicos e biológicos, garantindo a Segurança dos Alimentos e conseqüentemente a Segurança Alimentar dos consumidores.

O município de Lages localiza-se na região serrana do estado de SC, sendo conhecido como “Berço do Turismo Rural”, já que suas fazendas com taipas centenárias e comidas típicas atraem visitantes que usufruem o prazer da lida campeira, e isso, atrai turistas advindos dos mais diversos lugares do país e também do exterior. Mais do que uma vantagem competitiva a melhoria da qualidade dos serviços ofertados aos turistas, é fundamental para o sucesso dos roteiros turísticos. Dentre outros aspectos, destaca-se a efetiva profissionalização e qualificação na manipulação e fabricação dos alimentos de forma a possibilitar a oferta de alimentos com qualidade higiênico-sanitária. Este curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Boas Práticas Para Manipuladores de Alimentos busca fortalecer a gastronomia da região por meio qualificação dos manipuladores de alimentos, tornando este setor mais competitivo pela maior visibilidade na oferta de alimentos saudáveis e seguros. É o sabor aliado à garantia de boas práticas de manipulação de alimentos. Portanto, o impacto da profissionalização nesta área será o de valorização da mão de obra qualificada.

Sendo assim, o desenvolvimento de cursos FICs no eixo tecnológico de Produção Alimentícia tem papel importante na promoção da saúde e no desenvolvimento e fortalecimento deste segmento no município de Lages e região.

4. OBJETIVO

Capacitar manipuladores de alimentos para desempenhar suas funções de maneira mais adequada e higiênica visando assim, a produção de alimentos seguros e de qualidade.

5. REQUISITO DE ACESSO

Deverá ser alfabetizado.

6. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O egresso do curso estará apto para trabalhar em unidades processadoras de alimentos, com habilidades, conforme descritas abaixo, para aplicar as normas de boas práticas de manipulação de alimentos, bem como as medidas de segurança, higiene e saúde requeridas neste setor e estabelecidas pela legislação vigente.

7. COMPETÊNCIAS, HABILIDADES, ATITUDES E BASES TECNOLÓGICAS

Ao longo do curso, o aluno será incentivado e avaliado na sua capacidade em apresentar as seguintes atitudes:

1. **Responsabilidade:** assiduidade, pontualidade, completude na realização das atividades, explicitação/esclarecimento espontâneos de dúvidas, zelo pelo patrimônio.
2. **Pró-atividade:** iniciativa, disponibilidade, flexibilidade diante dos desafios, criatividade, organização.
3. **Trabalho em equipe:** cooperação, respeito aos pares.
4. **Relações:** capacidade de relacionar-se com os colegas e de relacionar os conteúdos desenvolvidos com diferentes contextos de comunicação.
5. **Comprometimento:** atenção, seriedade, respeito a critérios, atitude investigativa.
6. **Respeito e solidariedade** com a produção de linguagem oral e escrita dos colegas, além da prontidão na ajuda aos pares.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CAMPUS LAGES

As competências gerais, habilidades e bases tecnológicas do curso encontram-se no quadro seguinte:

Competências	Habilidades	Bases tecnológicas
<ul style="list-style-type: none"> Compreender a importância da manipulação de alimentos para a segurança alimentar. 	<ul style="list-style-type: none"> Entender o papel do manipulador de alimentos no processo de Segurança Alimentar. 	<ul style="list-style-type: none"> O papel dos alimentos na saúde; A importância do manipulador de alimentos.
<ul style="list-style-type: none"> Conhecer, compreender e praticar as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, respeitando a legislação vigente. 	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer os microrganismos de interesse para a conservação de alimentos e para a saúde pública. Compreender os fenômenos físicos, químicos e biológicos que colocam em risco a segurança alimentar. Identificar os perigos na contaminação dos alimentos. Compreender e utilizar os procedimentos de segurança no trabalho. Aplicar os procedimentos de higiene pessoal. 	<ul style="list-style-type: none"> Classificação dos microrganismos - Bactérias, Fungos, Vírus, Parasitas; Desenvolvimento microbiano e fatores que afetam a multiplicação dos microrganismos; Deterioração dos alimentos; Doenças de origem alimentar; Controle das doenças de origem alimentar; Perigos Biológicos, Físicos e Químicos; Vias de contaminação; Higiene pessoal; Uniforme e EPI; Hábitos e comportamento; Visitantes; Requisitos mínimos de edificação/

	<ul style="list-style-type: none"> • Limpeza de materiais e alimentos utilizados no preparo de refeições e armazenamento dos mesmos. • Compreender a importância da qualidade da água na manipulação de alimentos. • Manusear e orientar a utilização e limpeza de máquinas e equipamentos de produção e conservação de alimentos conforme a legislação vigente. • Identificar a qualidade das matérias primas no armazenamento e na manipulação dos alimentos. • Aplicação dos procedimentos de qualidade para o processamento e uso/guarda de sobras e restos de alimentos. 	<p>estrutura;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Iluminação e ventilação; • Equipamentos e utensílios; • Controle da qualidade da água; • Controle integrado de pragas; • Requisitos higiênico-sanitários para edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; • Desenho dos ambientes de manipulação e preparo de alimentos; • Principais agentes sanificantes; • Recepção e armazenamento de matéria-prima e de produtos de limpeza; • Higiene dos alimentos; cuidados durante a produção; • Resfriamento/refrigeração de alimentos; • Congelamento e descongelamento de alimentos; • Cozimento, aquecimento de alimentos prontos; • Desalgue; • Transporte de alimentos prontos, sobras e restos;
--	--	---



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CAMPUS LAGES

8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

Unidades curriculares	C. H.
Introdução ao curso	02 h
Princípios de Microbiologia	10 h
O manipulador de alimentos	08 h
Higiene de instalações e equipamentos do estabelecimento	10 h
Critérios de segurança nas etapas de produção	10 h
Total	40 h

8.1. Detalhamento das unidades curriculares

CURSO: FIC – Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos	
UNIDADE CURRICULAR: Introdução ao curso	CARGA HORÁRIA: 02h
COMPETÊNCIA: Compreender a importância da manipulação de alimentos para a segurança alimentar.	
HABILIDADES: Entender o papel do manipulador de alimentos no processo de Segurança Alimentar.	
BASES TECNOLÓGICAS	
<ul style="list-style-type: none"> • Aspectos Gerais da Manipulação de Boas Práticas no âmbito Nacional. • O papel dos alimentos na saúde. • A importância do manipulador de alimentos. 	
BIBLIOGRAFIA	
SILVA JR, E.A. Manual de Controle Higiênico- Sanitário em Alimentos. Livraria Varela, 2º edição, São Paulo, 1996. http://portal.anvisa.gov.br/	

CURSO: FIC – Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos	
UNIDADE CURRICULAR: Princípios de Microbiologia	CARGA HORÁRIA: 10h

COMPETÊNCIA: Conhecer, compreender e praticar as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, respeitando a legislação vigente.

HABILIDADES:

- Conhecer os microorganismos de interesse para a conservação de alimentos e para a saúde pública.
- Compreender os fenômenos físicos, químicos e biológicos que colocam em risco a segurança alimentar.
- Identificar os perigos na contaminação dos alimentos.
- Compreender a importância da qualidade da água na manipulação de alimentos.

BASES TECNOLÓGICAS

- Classificação dos microrganismos - Bactérias, Fungos, Vírus, Parasitas.
- Desenvolvimento microbiano e fatores que afetam a multiplicação dos microrganismos.
- Deterioração dos alimentos.
- Doenças de origem alimentar.
- Controle da qualidade da água.
- Vias de contaminação.
- Perigos Biológicos, Físicos e Químicos.

BIBLIOGRAFIA

- ANVISA, Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.
- Boas Práticas. Fascículos 1 ao 8. Programa de alimentos seguros, SEBRAE 1º Edição Novembro - 2004. Disponível: <http://www.biblioteca.sebrae.com.br/>
- FRANCO, B.D.G. de M. LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 1999, 182 p.
- Guia de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – Programa Qualidade na Mesa Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. 112 p. Disponível: <http://www.biblioteca.sebrae.com.br/>
- JAY, J.M. Microbiologia dos Alimentos. 6º edição, Ed. Artmed, 2005, 712p.
- SILVA JR, E.A. Manual de Controle Higiênico- Sanitário em Alimentos. Livraria Varela, 2º edição, São Paulo, 1996.



- <http://portal.anvisa.gov.br/>

CURSO: FIC – Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos

UNIDADE CURRICULAR: O manipulador de alimentos

CARGA HORÁRIA: 08h

COMPETÊNCIA: Conhecer, compreender e praticar as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, respeitando a legislação vigente.

HABILIDADES:

- Compreender e utilizar os procedimentos de segurança no trabalho.
- Aplicar os procedimentos de higiene pessoal.

BASES TECNOLÓGICAS

- Higiene pessoal.
- Uniforme e EPI.
- Hábitos e comportamento.
- Visitantes.

BIBLIOGRAFIA

ANVISA, Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.
Boas Práticas. Fascículos 1 ao 8. Programa de alimentos seguros, SEBRAE 1º Edição
Novembro - 2004. Disponível: <http://www.biblioteca.sebrae.com.br/>
Guia de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – Programa Qualidade na Mesa Associação Brasileira de Bares e

Restaurantes. 112 p. Disponível: <http://www.biblioteca.sebrae.com.br/>
SILVA JR, E.A. Manual de Controle Higiênico- Sanitário em Alimentos. Livraria Varela, 2º edição, São Paulo, 1996.
<http://portal.anvisa.gov.br/>

CURSO: FIC – Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos

UNIDADE CURRICULAR: Higiene de instalações e equipamentos do estabelecimento

CARGA HORÁRIA: 10h

COMPETÊNCIA: Conhecer, compreender e praticar as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, respeitando a legislação vigente.

HABILIDADES:

- Manusear e orientar a utilização e limpeza de máquinas e equipamentos de produção e conservação de alimentos conforme a legislação vigente.
- Limpeza de materiais e alimentos utilizados no preparo de refeições e armazenamento dos mesmos.

BASES TECNOLÓGICAS

- Equipamentos e utensílios.
- Requisitos higiênico-sanitários para edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
- Desenho dos ambientes de manipulação e preparo de alimentos.
- Principais agentes sanificantes.
- Iluminação e ventilação.
- Controle integrado de pragas.
- Requisitos mínimos de edificação/ estrutura.

BIBLIOGRAFIA

ANVISA, Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.
Boas Práticas. Fascículos 1 ao 8. Programa de alimentos seguros, SEBRAE 1º Edição
Novembro - 2004. Disponível: <http://www.biblioteca.sebrae.com.br/>
Guia de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – Programa Qualidade na Mesa Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. 112 p. Disponível: <http://www.biblioteca.sebrae.com.br/>
SILVA JR, E.A. Manual de Controle Higiênico- Sanitário em Alimentos. Livraria Varela, 2º edição, São Paulo, 1996.
<http://portal.anvisa.gov.br/>

CURSO: FIC – Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos

UNIDADE CURRICULAR: Critérios de segurança nas etapas de produção

CARGA HORÁRIA: 10h

COMPETÊNCIA: Conhecer, compreender e praticar as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, respeitando a legislação vigente.

HABILIDADES:

- Identificar a qualidade das matérias primas no armazenamento e na manipulação de alimentos.
- Aplicação dos procedimentos de qualidade para o processamento e uso/guarda de sobras e restos de alimentos.

BASES TECNOLÓGICAS

- Recepção e armazenamento de matéria-prima e de produtos de limpeza.
- Higiene dos alimentos; cuidados durante a produção.
- Resfriamento/refrigeração de alimentos.



- Congelamento e descongelamento de alimentos.
- Cozimento, aquecimento de alimentos prontos.
- Desalgue.
- Transporte de alimentos prontos, sobras e restos.

BIBLIOGRAFIA

ANVISA, Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.
Boas Práticas. Fascículos 1 ao 8. Programa de alimentos seguros, SEBRAE 1º Edição
Novembro - 2004. Disponível: <http://www.biblioteca.sebrae.com.br/>
Guia de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – Programa Qualidade na Mesa Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. 112 p. Disponível: <http://www.biblioteca.sebrae.com.br/>
SILVA JR, E.A. Manual de Controle Higiênico- Sanitário em Alimentos. Livraria Varela, 2º edição, São Paulo, 1996.
<http://portal.anvisa.gov.br/>

9. METODOLOGIA

A elaboração do currículo por competências implica em ações pedagógicas que possibilitem ao aluno de forma solidária a construção do conhecimento. Nesse processo, a construção de novos saberes se dá em espaços em que alunos e professores são sujeitos de uma relação crítica e criadora. Assim, a intervenção pedagógica se dá mediante atividades que privilegiam a relação: aluno-professor e aluno-aluno.

A proposta de formar um Curso de Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos está pautada numa formação que prima pela interdisciplinaridade, contextualização e reconhecimento de teorias e interpretação a partir de experiências vivenciadas na prática. Este Curso terá duração de 40 horas, dividido em unidades curriculares. A execução do curso acontecerá por meio de aulas expositivas e dialogadas, buscando sempre a comunicação entre aluno e professor, e a relação contínua entre teoria-prática, colocando em evidência as experiências práticas dos alunos.

9.1. Atividades Pedagógicas

Serão desenvolvidas aulas práticas, dialogadas e expositivas com a utilização de equipamentos multimídia. Para o desenvolvimento das competências do manipulador de alimentos serão realizadas aulas teóricas e visitas técnicas para a identificação das atividades na prática do local de trabalho. Todas as aulas serão complementadas com exercícios e atividades em grupo para a fixação das competências.

9.2. Critérios de Avaliação

De acordo com a Organização Didática, a avaliação prima pelo caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher informações, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. Sendo assim, para fins de avaliação, além da análise criteriosa do desenvolvimento satisfatório da competência e das habilidades trabalhadas ao longo do curso por meio de atividades avaliativas, os alunos serão igualmente avaliados na apresentação das atitudes listadas nas unidades curriculares.

Para garantir a diversidade à avaliação, ao aluno será assegurado o direito de ser avaliado pelo menos 02 (duas) vezes ao longo do curso através de instrumentos de avaliação variados. Ao concluir o curso, cada aluno receberá um conceito final o qual será obtido a partir dos conceitos obtidos ao longo do curso.

A atribuição dos conceitos avaliativos se dará da seguinte maneira:

Conceito E- Excelente – Quando se destacar em termos de conhecimentos, habilidades e atitudes.

Conceito P- Proficiente – Quando responder satisfatoriamente em termos de conhecimentos, habilidades e atitudes.

Conceito S- Suficiente – Quando atender o mínimo em termos de conhecimentos, habilidades e atitudes, o que garante a progressão.

Conceito I- Insuficiente – Quando não atender o mínimo em termos de conhecimentos, habilidades e atitudes, o que significa a impossibilidade de progressão.

O conceito final será atribuído e o aluno só será aprovado se atingir o conceito mínimo **S** – Suficiente – para o curso.

Ressalta-se que somente haverá atribuição de conceito avaliativo e, conseqüentemente, possibilidade de certificação, se o aluno apresentar, ao término do curso, frequência presencial igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento).

Para fins de reavaliação, no caso de ao aluno ser atribuído o conceito I – Insuficiente, lhe será assegurado, durante o curso, pelo menos 1 (um) instrumento reavaliativo relacionado ao tema no qual o mesmo ficou pendente.

10. ESTRUTURA

O IF-SC Campus Lages possui instalações físicas apropriadas para a realização das atividades propostas, que viabilizam o Curso de Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos.

10.1 Instalações físicas

A Instituição dispõe de dez salas de aulas equipadas com recursos audiovisuais, laboratórios, um auditório, biblioteca, secretarias, salas administrativas, diretoria, salas de professores, salas de orientação pedagógica e ambientes administrativos.

10.2 Recursos Humanos

Quadro de Docentes do curso FIC de Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos.

Nome	Área	Titulação
Ana Paula de Lima Veeck	Tecnologia, Processamento e Ciências de Alimentos	Farmacêutica / Tecnóloga em Alimentos MSc. em Ciência e Tecnologia dos Alimentos
Lucia Helena Baggio Martins	Tecnologia, Processamento e Ciências de Alimentos	Farmacêutica-bioquímica MSc. Eng. Ambiental
Rosane Schenkel de Aquino	Parasitologia, Imunologia, Microbiologia, Tecnologia e Cultivo de Microorganismos	Farmacêutica-bioquímica Mestre em Ciências Médicas

Quadro do Corpo Técnico e Administrativo do IF-SC – Campus Lages.

Nome	Função	Titulação
Camila Koerich Burin	Bibliotecária	Mestre em Ciência da Informação
Antonio de Oliveira Souza Junior	Assistente em Administração	Especialista em Educação
Diogo Amarildo da Conceição	Assistente em Administração	Superior incompleto
Kathilce Martins Amorim	Assistente em Administração	Especialista em Recursos Humanos
Luciana Velho	Assistente em Administração	Superior completo
Anderson Fonseca de Almeida	Técnico de Tecnologia de Informação	Superior incompleto
Lidiane Falcão Martins	Técnico em Assuntos Educacionais	Especialista em Literatura Brasileira

11. Referências Bibliográficas

ANVISA, Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.

Boas Práticas. Fascículos 1 ao 8. Programa de alimentos seguros, SEBRAE 1º Edição, Novembro - 2004. Disponível: <http://www.biblioteca.sebrae.com.br/>

FRANCO, B.D.G. de M. LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 1999, 182 p.

Guia de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – Programa Qualidade na Mesa Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. 112 p. Disponível: <http://www.biblioteca.sebrae.com.br/>

JAY, J.M. Microbiologia dos Alimentos. 6º edição, Ed. Artmed, 2005, 712p.

SILVA JR, E.A. Manual de Controle Higiênico- Sanitário em Alimentos. Livraria Varela, 2º edição, São Paulo, 1996.

<http://portal.anvisa.gov.br/>



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CAMPUS LAGES

12. MODELO DO CERTIFICADO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CAMPUS LAGES

Frente

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
Lei nº 11.892 de 29/12/2008

CERTIFICADO

ÁREA PROFISSIONAL: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA
CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA EM BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

*O Diretor Geral do campus Lages do Instituto Federal
de Educação Ciência e Tecnologia de Santa Catarina confere a*

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

natural de xxxxxx – xx, de nacionalidade xxxxxxxxx e portador(a) da cédula de identidade nº xxxxx, o certificado do Curso de Formação Inicial e Continuada de Matemática Financeira Básica por haver concluído o referido curso, com início em xx/xx/xxxx e término em xx/xx/xxxx e de acordo com as seguintes fundamentações legais: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, com duração de 40 (quarenta) horas.

Lages, ____ de _____ de 20XX

Diretor Geral do campus Lages do Instituto
Federal de Santa Catarina
Portaria Ministerial nº XXXX de
XX/XX/XXXX
Publicada no D.O.U em XX/XX/XXXX

Titular do Certificado

Coordenador de Registros Acadêmicos
Portaria nº XXXX de XX/XX/XXXX
Publicada no D.O.U em XX/XX/XXXX



Verso

PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O egresso do curso estará apto para trabalhar em unidades processadoras de alimentos, seguindo as normas de boas práticas de manipulação de alimentos, bem como as medidas de segurança, higiene e saúde neste setor estabelecidas pela legislação vigente.

HABILIDADES DO PROFISSIONAL CERTIFICADO EM BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- Entender o papel do manipulador de alimentos no processo de Segurança Alimentar.
- Conhecer os microorganismos de interesse para a conservação de alimentos e para a saúde pública.
- Compreender os fenômenos físicos, químicos e biológicos que colocam em risco a segurança alimentar.
- Identificar os perigos na contaminação dos alimentos.
- Compreender e utilizar os procedimentos de segurança no trabalho.
- Aplicar os procedimentos de higiene pessoal.
- Limpeza de materiais e alimentos utilizados no preparo de refeições e armazenamento dos mesmos.
- Compreender a importância da qualidade da água na manipulação de alimentos.
- Manusear e orientar a utilização e limpeza de máquinas e equipamentos de produção e conservação de alimentos conforme a legislação vigente.
- Identificar a qualidade das matérias primas no armazenamento e na manipulação dos alimentos.
- Aplicação dos procedimentos de qualidade para o processamento e uso/guarda de sobras e restos de alimentos.

CONCEITO AVALIATIVO ATINGIDO PELO ALUNO AO FINAL DO CURSO

CONCEITOS AVALIATIVOS	RESULTADO DO ALUNO	FREQUNCIA DO ALUNO
E- EXCELENTE		
P- PROFICIENTE		
S- SUFICIENTE		
I- INSUFICIENTE		