

**DIVISÃO DE EDUCAÇÃO PARA O CONSUMO (DIVEC)
ESCOLA ESTADUAL DE DEFESA DO CONSUMIDOR (EEDC)
EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA (EAD)**

PLANO DE CURSO

I. NOME DO CURSO

As boas práticas de preparo e venda de alimentos ao consumidor

II. DESCRIÇÃO

O curso **As boas práticas de preparo e venda de alimentos ao consumidor** comenta a RDC Anvisa 216/2004, discute e orienta sobre a preparação, manipulação e exposição de alimentos pelo comércio em Minas Gerais e Belo Horizonte e apresenta requisitos, cuidados e deveres próprios desse serviço.

III. OBJETIVO

Demonstrar a importância de os(as) profissionais da área alimentícia adotarem boas práticas na preparação, manejo e venda de alimentos.

IV. PÚBLICO - DESTINATÁRIO:

Fornecedores(as) de serviços de alimentação e interessados no tema.

V. CARGA HORÁRIA/NÚMERO DE VAGAS

O curso tem a carga horária de 5h, sendo o número de vagas ilimitado.

VI. PERÍODO DISPONÍVEL PARA REALIZAÇÃO DA INSTRUTORIA

Tutoria para esclarecimento de dúvidas, até 3 dias úteis após a publicação da pergunta no fórum.

VII. CONHECIMENTOS E HABILIDADES PARA PARTICIPAR DO CURSO

É importante que o(a) estudante tenha acesso à internet e conhecimentos básicos de informática e que atue no preparo e venda de alimentos ao consumidor.

VIII. METODOLOGIA

Fase	Descrição da Atividade/Recurso	Carga horária
Ambientação e Área de interação	Leitura <i>Entendendo a plataforma Moodle</i>	25min
	Leitura <i>Dicas para um bom aproveitamento de cursos em EaD</i>	
	Consulta <i>Código de Defesa do Consumidor</i>	
	Glossário <i>Significado de palavras e termos do curso</i>	
	Fórum <i>Hora do cafezinho</i>	
	Fórum <i>Podemos ajudar? Suporte técnico</i>	
Abertura e Módulo 1: Boas práticas - Resolução Anvisa 216/2004	Vídeo <i>Abertura do Curso</i>	2h
	Consulta aos <i>slides</i> apresentados nos vídeos	
	Vídeo <i>Elementos introdutórios da norma, recepção e armazenamento de mercadorias</i>	
	Vídeo <i>Edificações e instalações</i>	

**DIVISÃO DE EDUCAÇÃO PARA O CONSUMO (DIVEC)
ESCOLA ESTADUAL DE DEFESA DO CONSUMIDOR (EEDC)
EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA (EAD)**

	Vídeo <i>Móveis, equipamentos e utensílios; manipulação dos alimentos</i>	
	Vídeo <i>Preparação, higienização e descongelamento dos alimentos</i>	
	Vídeo <i>Armazenamento e exposição de alimentos preparados</i>	
	Vídeo <i>Área interna e externa; documentos obrigatórios</i>	
	Fórum <i>Dúvidas? Clique aqui e envie sua pergunta</i>	
	Questionário <i>Módulo 1</i>	
	Consulta <i>RDC Anvisa 216/2004</i>	
	Consulta <i>Cartilha RDC Anvisa 216/2004</i>	
Módulo 2: Vigilância Sanitária no Estado de Minas Gerais	Consulta aos slides apresentados nos vídeos	1h30
	Vídeo <i>Sistema de Vigilância Sanitária e comentários à fiscalização</i>	
	Vídeo <i>Importância das boas práticas na manipulação de alimentos</i>	
	Vídeo <i>Dados sobre surtos de doenças transmitidas por alimentos</i>	
	Vídeo <i>Conteúdo complementar: comentários</i>	
	Fórum <i>Dúvidas? Clique aqui e envie sua pergunta</i>	
	Questionário <i>Módulo 2</i>	
	Consulta <i>Site da Visa/MG</i>	
Módulo 3: Vigilância Sanitária no Município de Belo Horizonte	Consulta aos slides apresentados nos vídeos	1h
	Vídeo <i>Código de saúde municipal, áreas de atuação e programas de avaliação da qualidade dos alimentos</i>	
	Vídeo <i>Principais irregularidades; material educativo</i>	
	Fórum <i>Dúvidas? Clique aqui e envie sua pergunta</i>	
	Questionário <i>Módulo 3</i>	
	Consulta <i>Site da Visa BH</i>	
Avaliação do curso	Consulta <i>Código de Saúde do Estado de Minas Gerais</i>	5min
	Preenchimento da pesquisa de satisfação	
Total		5h

IX. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Ambientação

- Apresentação do ambiente virtual de aprendizagem – Moodle:

- a) Modificando o perfil
- b) Alterar dados de conta
- c) Enviando Mensagem
- d) Calendário

**DIVISÃO DE EDUCAÇÃO PARA O CONSUMO (DIVEC)
ESCOLA ESTADUAL DE DEFESA DO CONSUMIDOR (EEDC)
EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA (EAD)**

- e) Atividades do curso
- f) A importância de participar dos fóruns
- g) Atividades concluídas
- h) Certificação

- Dicas para um bom aproveitamento de cursos na EaD
- Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal 8078/90)

Área de interação

- Significado de palavras e termos

Abertura

Módulo 1: Boas práticas - RDC Anvisa 216/2004

- Elementos introdutórios da norma, recepção e armazenamento de mercadorias
- Edificações e instalações
- Móveis, equipamentos e utensílios; manipulação dos alimentos
- Preparação, higienização e descongelamento dos alimentos
- Armazenamento e exposição de alimentos preparados
- Área interna e externas; documentos obrigatórios

Módulo 2: Vigilância Sanitária no Estado de Minas Gerais

- Sistema de Vigilância Sanitária e comentários à fiscalização
- Importância das boas práticas na manipulação de alimentos
- Dados sobre surtos de doenças transmitidas por alimentos
- Comentários

Módulo 3: Vigilância Sanitária no Município de Belo Horizonte

- Código de Saúde Municipal
- Áreas de atuação
- Programas de avaliação da qualidade dos alimentos
- Principais irregularidades
- Material Educativo

X. METODOLOGIA/ESTRATÉGIAS DE APRENDIZAGEM

O curso será realizado na modalidade a distância, via Web, disponível 24h, por tempo ilimitado. Para a emissão do certificado, cabe ao(à) estudante realizar as atividades propostas no curso e, ao final dele, responder a pesquisa de satisfação e obter, no mínimo, 70 (setenta) dos 100 (cem) pontos distribuídos. A forma de ensino será tutoria para esclarecimento de dúvidas e os módulos seguirão o seguinte formato: vídeo, fórum, questionário, arquivo e *url*.

**DIVISÃO DE EDUCAÇÃO PARA O CONSUMO (DIVEC)
ESCOLA ESTADUAL DE DEFESA DO CONSUMIDOR (EEDC)
EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA (EAD)**

XI. RECURSOS INSTRUCIONAIS/MATERIAL DIDÁTICO

O curso será realizado no ambiente virtual de aprendizagem *Moodle*, sendo utilizados os seguintes recursos: vídeo, fórum, questionário, arquivo, *url* e pesquisa.

XII. AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

Para receber o certificado de conclusão do curso, o(a) estudante deverá responder os 3 (três) questionários dele, obtendo nota total igual ou superior a 70% (setenta por cento) dos 100 (cem) pontos distribuídos, e preencher a pesquisa de satisfação. As atividades avaliadas serão valoradas conforme se segue:

Grade de correção utilizada pelo(a) instrutor(a) na avaliação da atividade: questionário
Serão distribuídos 30 pontos em 2 questionários e 40 pontos em 1 questionário, totalizando 100 pontos.

Crítérios	Pontuação
Respostas corretas	10 ou 15
Total	100

Distribuição de pontos	
Questionário <i>Módulo 1</i>	40
Questionário <i>Módulo 2</i>	30
Questionário <i>Módulo 3</i>	30
Total	100

XIII. COORDENAÇÃO

Divisão de Educação para o Consumo do Procon-MG/MPMG
Escola Estadual de Defesa do Consumidor do Procon-MG/MPMG