

Unidade de Ensino Médio e Técnico - CETEC

## Plano de Trabalho Docente - 2019

## 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 e Saúde		
Habilitação Profissional:	Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética		
Qualificação:	Qualificação Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		
Componente Curricular:	Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições		
Módulo:	2	C. H. Semanal:	3,00
Professor:	GUSTAVO DA FONSECA ;		

**I – Atribuições e atividades profissionais relativas à qualificação ou à habilitação profissional, que justificam o desenvolvimento das competências previstas nesse componente curricular.**

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.

Analisar fluxogramas operacionais e propor alternativas para a racionalização do serviço.

Aplicar as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos, de acordo com a legislação sanitária vigente.

Aplicar treinamentos e capacitar manipuladores de alimentos sobre Boas Práticas de Manipulação e procedimentos operacionais.

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. Planejar a elaboração do Manual de Boas Práticas, dentro das normas estabelecidas.

Cumprir as normas de segurança do trabalho e de ergonomia.

Definir normas de trabalho.

Definir rotinas operacionais

Implantar e controlar o Sistema de Boas Práticas. Avaliar as condições higiênico-sanitárias de UANs. Realizar o controle microbiológico de superfícies.

Interpretar a legislação e identificar as características pertinentes à estrutura física, edificação e instalações de um serviço de alimentação.

Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição.

Selecionar procedimentos básicos de higienização visando à biossegurança dos manipuladores, à qualidade e à sanidade dos alimentos. Sistematizar o processo de produção de refeições garantindo o consumo de alimentos em quantidade e qualidade adequadas.

Supervisionar pessoal operacional com relação às normas de segurança e de boas práticas.

Treinar e capacitar os manipuladores de alimentos a aplicar os POPS (Procedimentos Operacionais Padrão) e MBP (Manual de Boas Práticas).

**II – Competências, Habilidades e Bases Tecnológicas do Componente Curricular**

## Competências

1. Planejar a elaboração do Manual de Boas Práticas, dentro das normas estabelecidas.
2. Implantar e controlar o Sistema de Boas Práticas.
3. Avaliar as condições higiênico-sanitárias de UAN.
4. Monitorar e executar o controle microbiológico de superfícies.

## Habilidades

1. Elaborar o Manual de Boas Práticas.
2. Orientar e supervisionar o emprego das Boas Práticas.
  - 3.1. Elaborar relatório de avaliação de condições higiênico-sanitárias conforme legislação.
  - 3.2. Aplicar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.
  - 3.3. Elaborar manual de procedimentos para higienização de alimentos.
4. Executar o esfregão e o plaqueamento para análises microbiológicas de superfícies.

## Bases Tecnológicas

1. Boas práticas em manipulação de alimentos
2. Elaboração do Manual de Boas Práticas para alimentos
3. Vigilância sanitária em UANs
4. Técnicas de controle da higienização:
  - 4.1. luminescência;
  - 4.2. contagem de partículas;
  - 4.3. técnicas de esfregão e cultivo:
    - 4.3.1. swab de superfícies, coleta de amostras e análise por plaqueamento.

**III – Procedimento Didático e Cronograma de Desenvolvimento**

Habilidades	Bases Tecnológicas	Procedimentos Didáticos	De	Até
1. Elaborar o Manual de Boas Práticas.; 2. Orientar e supervisionar o emprego das Boas Práticas.;	1. Boas práticas em manipulação de alimentos; 2. Elaboração do Manual de Boas Práticas para alimentos;	Aula expositiva e dialogada Resolução de problemas Pesquisa em grupo	08/02/19	22/02/19
1. Elaborar o Manual de Boas Práticas.; 2. Orientar e supervisionar o emprego das Boas Práticas.;	1. Boas práticas em manipulação de alimentos; 2. Elaboração do Manual de Boas Práticas para alimentos;	Aula expositiva e dialogada Resolução de problemas Pesquisa em grupo	22/02/19	08/03/19
1. Elaborar o Manual de Boas Práticas.; 2. Orientar e	1. Boas práticas em manipulação de	Aula expositiva e	08/03/19	22/03/19

supervisionar o emprego das Boas Práticas.; 3.1. Elaborar relatório de avaliação de condições higiênico-sanitárias conforme legislação.; 3.2. Aplicar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 3.3. Elaborar manual de procedimentos para higienização de alimentos.;	alimentos; 2. Elaboração do Manual de Boas Práticas para alimentos;	dialogada Resolução de problemas Pesquisa em grupo Prova escrita		
1. Elaborar o Manual de Boas Práticas.; 2. Orientar e supervisionar o emprego das Boas Práticas.; 3.1. Elaborar relatório de avaliação de condições higiênico-sanitárias conforme legislação.; 3.2. Aplicar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 3.3. Elaborar manual de procedimentos para higienização de alimentos.;	1. Boas práticas em manipulação de alimentos; 2. Elaboração do Manual de Boas Práticas para alimentos;	Aula expositiva e dialogada Resolução de problemas Pesquisa em grupo Produção do manual de boas práticas	22/03/19	05/04/19
1. Elaborar o Manual de Boas Práticas.; 2. Orientar e supervisionar o emprego das Boas Práticas.; 3.1. Elaborar relatório de avaliação de condições higiênico-sanitárias conforme legislação.; 3.2. Aplicar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 3.3. Elaborar manual de procedimentos para higienização de alimentos.;	1. Boas práticas em manipulação de alimentos; 2. Elaboração do Manual de Boas Práticas para alimentos;	Aula expositiva e dialogada Resolução de problemas Pesquisa em grupo Produção do manual de boas práticas	05/04/19	19/04/19
1. Elaborar o Manual de Boas Práticas.; 2. Orientar e supervisionar o emprego das Boas Práticas.; 3.1. Elaborar relatório de avaliação de condições higiênico-sanitárias conforme legislação.; 3.2. Aplicar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 3.3. Elaborar manual de procedimentos para higienização de alimentos.;	1. Boas práticas em manipulação de alimentos; 2. Elaboração do Manual de Boas Práticas para alimentos;	Aula expositiva e dialogada Resolução de problemas Pesquisa em grupo Produção do manual de boas práticas	19/04/19	03/05/19
1. Elaborar o Manual de Boas Práticas.; 2. Orientar e supervisionar o emprego das Boas Práticas.; 3.1. Elaborar relatório de avaliação de condições higiênico-sanitárias conforme legislação.; 3.2. Aplicar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 3.3. Elaborar manual de procedimentos para higienização de alimentos.;	1. Boas práticas em manipulação de alimentos; 2. Elaboração do Manual de Boas Práticas para alimentos;	Elaboração e apresentação de seminário	03/05/19	17/05/19
1. Elaborar o Manual de Boas Práticas.; 2. Orientar e supervisionar o emprego das Boas Práticas.; 3.1. Elaborar relatório de avaliação de condições higiênico-sanitárias conforme legislação.; 3.2. Aplicar os preceitos da legislação sanitária em relação à higienização e armazenamento de alimentos.; 3.3. Elaborar manual de procedimentos para higienização de alimentos.;	1. Boas práticas em manipulação de alimentos; 2. Elaboração do Manual de Boas Práticas para alimentos;	Elaboração e apresentação de seminário	17/05/19	31/05/19
4. Executar o esfregão e o plaqueamento para análises microbiológicas de superfícies.;	3. Vigilância sanitária em UANs; 4. Técnicas de controle da higienização.; 4.1. luminescência; 4.2. contagem de partículas; 4.3. técnicas de esfregão e cultivo; 4.3.1. swab de superfícies, coleta de amostras e análise por plaqueamento.;	Apresentação de documentário Resolução de problemas	31/05/19	14/06/19
4. Executar o esfregão e o plaqueamento para análises microbiológicas de superfícies.;	3. Vigilância sanitária em UANs; 4. Técnicas de controle da higienização.; 4.1. luminescência; 4.2. contagem de partículas; 4.3. técnicas de esfregão e cultivo; 4.3.1. swab de superfícies, coleta de amostras e análise por plaqueamento.;	Apresentação de documentário Resolução de problemas	14/06/19	28/06/19
4. Executar o esfregão e o plaqueamento para análises microbiológicas de superfícies.;	3. Vigilância sanitária em UANs; 4. Técnicas de controle da higienização.; 4.1. luminescência; 4.2. contagem de partículas; 4.3. técnicas de esfregão e cultivo; 4.3.1. swab de superfícies, coleta de amostras e análise por plaqueamento.;	Aula prática e apresentação de relatório	28/06/19	05/07/19

#### IV - Plano de Avaliação de Competências

Competências	Instrumento(s) e Procedimentos de Avaliação	Crítérios de Desempenho	Evidências de Desempenho
1. Planejar a elaboração do Manual de Boas Práticas, dentro das normas estabelecidas.	Avaliação Escrita ; Trabalho/Pesquisa ;	Coerência/Coesão ; Interatividade, Cooperação e Colaboração ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ;	Interpretar e aplicar as normatizações sanitárias relacionadas a Higiene e Estrutura da UAN.
2. Implantar e controlar o Sistema de Boas Práticas.	Seminário/Apresentação ;	Pertinência das Informações ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Relacionamento de Conceitos ;	Elaborar e aplicar o manual de boas práticas e os procedimentos operacionais padronizados.
3. Avaliar as condições higiênico-sanitárias de UAN.	Seminário/Apresentação ;	Pertinência das Informações ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Relacionamento de Conceitos ;	Elaborar e aplicar o manual de boas práticas e os procedimentos operacionais padronizados.
4. Monitorar e executar o controle microbiológico de superfícies.	Estudo de Caso ;	Criatividade na Resolução de Problemas ; Coerência/Coesão ; Cumprimento das Tarefas Individuais ;	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
Fevereiro	Recepção dos alunos através da sondagem do conhecimento inicial e	Levantamento das lacunas de aprendizagem.	Avaliação diagnóstica, correção e devolutiva	Traçar o cronograma do PTD e pesquisar	01 e 02 - Reunião de

	acompanhamento das ausências dos alunos e comunicação ao coordenador do curso e orientadora educacional.		aos alunos.	materiais para os procedimentos didáticos.	Planejamento.
<b>Março</b>	01 - Dia da Escola/Família: atividades culturais, esportivas e palestras.	Organização da recuperação dessas lacunas.	Avaliação e listas de exercícios.	Revisão do plano de aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	06 - Reunião de Curso. 16 - Reunião Pedagógica.
<b>Abril</b>	Reduzir possíveis focos de resistência e conflitos.	Aplicação de atividade a ser desenvolvida pelo aluno com defasagem de aprendizado.	Identificação dos principais conteúdos a serem intensificados na avaliação	Revisão do plano de aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	26 - Conselho de Classe.
<b>Mai</b>	Acompanhamento das ausências dos alunos e comunicação ao coordenador de curso e orientadora educacional.	Acompanhamento efetivo da realização da lacuna de aprendizagem.		Revisão do plano de aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	04 - Reunião de Curso. 25 - Reunião Pedagógica.
<b>Junho</b>	14 - Arraiá da Etec	Acompanhamento efetivo da realização da lacuna de aprendizagem.	Elaborar avaliações escritas e recuperação contínua.	Revisão do plano de aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	
<b>Julho</b>	Realizar o acompanhamento eficiente da frequência.	Finalização das atividades.	Semana de avaliações. Avaliação de recuperação e devolutiva aos alunos	Revisão do plano de aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	04 - Conselho de Classe.

## VI – Material de Apoio Didático para Aluno (inclusive bibliografia)

- ABERC - Associação Brasileira de Empresas de Refeições Coletivas, Manual de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades Sadias. São Paulo, 1994.

- BARBOSA, H. R. & TORRES, B. B. Microbiologia básica. Atheneu, 1999. - BURTON, G.R.W. & ENGELKIRK, P.G. – Microbiologia para as Ciências da Saúde. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 1996

- LEDERER, J. Enciclopédia Moderna de Higiene Alimentar. São Paulo: Ed. Manole dois, 1991. Tomo I e II. - SILVA JR, E. A. – Manual de Controle Higiênico Sanitário em Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2001

- PEREIRA, L. et al. Alimentos seguros: higiene e controles em cozinhas e ambientes de manipulação. Rio de Janeiro: Ed. SENAC, 2010. Vídeo: Treinamento de Manipuladores de alimentos – CPT – Centro de Produção Técnica Revistas da área: Nutrição em Pauta; Higiene Alimentar

ABERC – Associação Brasileira de Empresas de Refeições Coletivas. Manual de Práticas de elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades. 8ª ed., São Paulo, 2003.

ABERC. Manual Aberc de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeições para Coletividades. 7ª Edição. São Paulo: Aberc, 2001.

ABERC. Manual Aberc de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades. 9ª ed. São Paulo: ABERC, 2010; SILVA JR., E. A. Manual de controle higiênico sanitário em alimentos. 6ª. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2008. \_\_\_\_ Centro de Vigilância Sanitária (CVS), Portaria CVS – 18, de 09 d

AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br>. CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Disponível em: <http://cvs.saude.sp.gov.br>. GERMANO, P.M.L. e GERMANO, M.I.S. 4ª ED. São Paulo: Manole, 2011 SILVA JR, Eneo Alves da. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimen

ANVISA, disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/wps/portal/anvisa/home>>. Revista Higiene Alimentar, disponível em: <<http://www.higienealimentar.com.br/>>. Pró-alimento, disponível em: <<http://www.proalimento.com.br/>>.

Apostila ANVISA [http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha\\_gicra\\_final.pdf](http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf)

ARRUDA, G. A. Manual de Boas Práticas: Unidades de Alimentação e Nutrição. 2ª Edição. São Paulo: Ponto Crítico, 2002.

ARRUDA, G.A. Manual de Boas Práticas – vol I e II – Ed. Ponto Crítico, São Paulo, 1998.

ARRUDA, G.A. Manual de Boas Práticas – vol I e II – Ed. Ponto Crítico, São Paulo, 1998

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas par Serviços de Alimentação. D.O.U. – Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.

CVS 5/2013

FIGUEIREDO, R. M. As Armadilhas de uma Cozinha. Coleção Higiene dos Alimentos Volume III. São Paulo: Manole, 2003.

FIGUEIREDO, R. M. Guia Prático para Evitar DVAs – Como Não Comer Fungos, Bactérias e Outros Bichos que Fazem Mal. Editora Vida e Consciência, 2001.

FIGUEIREDO, R. M. Programa de Redução de Patógenos – Padrões e Procedimentos Operacionais de Sanitização. Coleção Higiene dos Alimentos. São Paulo: Manole.

Lopes, Ellen Almeida. Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados exigidos pela RDCnº375 da ANVISA. São Paulo: Livraria Varela, 2004.

PAS. Disponível em: <http://www.alimentos.senai.br/index.htm> VIGILANCIA SANITÁRIA EM ALIMENTOS. Disponível em: [http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/saude/vigilancia\\_em\\_saude/vigilancia\\_sanitaria/alimentos/index.php?p=7035](http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/saude/vigilancia_em_saude/vigilancia_sanitaria/alimentos/index.php?p=7035)

PORTARIA 2619/2011

Portaria CVS 5/2013

## VII – Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares e/ou Atividades Extra

Atividade Extra

Análise de UANs sem condições sanitárias descritas em reportagens.

Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares

Integração: Palestra sobre veganismo vegetarianismo com o Chef Rodrigo Rosa.

Interdisciplinar: Interdisciplinaridade entre BPUPR (estrutura sanitária de UANs) e ERSA (rotinas de atividades em UANs).

## VIII – Estratégias de Recuperação Contínua (para alunos com baixo rendimento/dificuldades de aprendizagem)

. Os alunos observados com baixo rendimento serão focados diante da recuperação contínua do conteúdo, e se necessário, remanejados entre grupos para melhor aproveitamento e envolvimento.

Compreenderá atividades diversas, de acordo com o conteúdo a ser revisto, como: Pesquisa e Apresentação Escrita/Oral; Elaboração de Projetos Técnicos; Avaliação Escrita Individual; Sinopses de Consultas bibliográficas; Portfólios; Entrevistas.

Compreenderá atividades diversas, de acordo com o conteúdo a ser revisto, 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 individ

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

Esclarecimento de Dúvidas, a serem desenvolvidas individualmente ou coletivamente, com a orientação do professor sempre que necessário.

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

Os alunos observados com baixo rendimento serão focados diante da recuperação contínua do conteúdo, e se necessário, remanejados entre grupos para melhor aproveitamento e envolvimento.

Os alunos que não atingirem as habilidades e competências exigidas pela disciplina, receberão exercícios e atividades de reforço em sala de aula, assim como uma dedicação mais voltada, no que diz respeito às explicações dos pontos a serem melhorados

Os alunos que não atingirem as habilidades e competências exigidas pela disciplina, receberão exercícios e atividades de reforço em sala de aula, assim como uma dedicação mais voltada, no que diz respeito às explicações dos pontos a serem melhorados.

Posteriormente poderá haver um segundo enfoque da avaliação do conteúdo. 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.

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.

#### IX – Identificação:

Nome do Professor GUSTAVO DA FONSECA ;

Assinatura

Data

28/02/2019

#### X – Parecer do Coordenador de Curso:

O PTD está de acordo ao que está estabelecido no Plano de Curso da ETEC Rodrigues de Abreu, em especial no que está definido para o componente curricular.

Nome do Coordenador:

Assinatura:

Data:

01/03/19

Data e ciência do Coordenador Pedagógico

#### XI - Replanejamento

Data	Descrição

Imprimir