



Serviço Público Federal
Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo

FORMULÁRIO-SÍNTESE DA PROPOSTA - SIGProj
EDITAL Edital nº 519/15 - Submissão de Cursos de Extensão 2016.1

Uso exclusivo da Pró-Reitoria (Decanato) de Extensão

PROCESSO N°:

SIGProj N°: 220794.1086.203640.15122015

PARTE I - IDENTIFICAÇÃO

TÍTULO: Manipuladores de Alimentos

TIPO DA PROPOSTA:

Curso

ÁREA TEMÁTICA PRINCIPAL:

Comunicação Cultura Direitos Humanos e Justiça Educação
 Meio Ambiente Saúde Tecnologia e Produção Trabalho
 Desporto

COORDENADOR: Márcia Luzia Rizzatto

E-MAIL: marciarizzatto@gmail.com

FONE/CONTATO: (17)981692557 / (17)981692557



Serviço Público Federal
Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo

FORMULÁRIO DE CADASTRO DE CURSO DE EXTENSÃO

Uso exclusivo da Pró-Reitoria (Decanato) de Extensão

PROCESSO N°:
SIGProj N°: 220794.1086.203640.15122015

1. Introdução

1.1 Identificação da Ação

Título: Manipuladores de Alimentos

Coordenador: Márcia Luzia Rizzatto / Docente

Tipo da Ação: Curso

Edital: Edital nº 519/15 - Submissão de Cursos de Extensão 2016.1

Faixa de Valor:

Vinculada à Programa de Extensão? Não

Instituição: IFSP - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo

Unidade Geral: PRX - Pró Reitoria de Extensão

Unidade de Origem: MTO - Matão

Início Previsto: 01/04/2016

Término Previsto: 30/11/2016

Possui Recurso Financeiro: Não

1.2 Detalhes da Proposta

Carga Horária Total da Ação: 40 horas

Justificativa da Carga Horária: A carga horária do curso será de 40 horas e as aulas serão ministradas duas vezes por semana no período noturno das 19h00 as 23h00.

Periodicidade: Eventual

A Ação é Curricular? Não

Abrangência:

Micro regional

1.2.1 Turmas

Turma 1

Identificação:	Manipulação de Alimentos
Data de Início:	01/04/2016
Data de Término:	30/11/2016
Tem Limite de Vagas?	Sim
Número de Vagas:	20
Tem Inscrição?	Sim
Início das Inscrições:	01/04/2016
Término das Inscrições:	10/04/2016
Contato para Inscrição:	Sala da coordenação de Extensão do campus/Matão
Tem Custo de Insc./Mensalidade?	Não
Local de Realização:	Sala de aula e laboratório de Biologia e Microbiologia do campus Matão.

1.3 Público-Alvo

Manipuladores de carnes e massas, merendeiras, lancheiros, cozinheiros, colaboradores de empresas processadoras de alimentos, secretárias domésticas e comunidade geral.

Nº Estimado de Público: 30

Discriminar Público-Alvo:

	A	B	C	D	E	Total
Público Interno da Universidade/Instituto	4	4	0	2	0	10
Instituições Governamentais Federais	0	0	0	0	0	0
Instituições Governamentais Estaduais	0	0	0	0	0	0
Instituições Governamentais Municipais	0	0	0	0	0	0
Organizações de Iniciativa Privada	0	0	0	0	0	0
Movimentos Sociais	0	0	0	0	0	0
Organizações Não-Governamentais (ONGs/OSCIPs)	0	0	0	0	0	0
Organizações Sindicais	0	0	0	0	0	0
Grupos Comunitários	0	0	0	0	0	0
Outros	0	0	0	0	20	20
Total	4	4	0	2	20	30

Legenda:

(A) Docente

(B) Discentes de Graduação

- (C) Discentes de Pós-Graduação
- (D) Técnico Administrativo
- (E) Outro

1.4 Caracterização da Ação

Área de Conhecimento:	Ciências Agrárias » Ciência e Tecnologia de Alimentos » Ciência de Alimentos » Microbiologia de Alimentos
Área Temática Principal:	Tecnologia e Produção
Área Temática Secundária:	Saúde
Linha de Extensão:	Segurança alimentar e nutricional
Caracterização:	Presencial
Subcaracterização 1:	

1.5 Descrição da Ação

Resumo da Proposta:

A formação inicial e continuada é concebida como uma oferta educativa, específica da educação profissional e tecnológica, que favorece a qualificação, a requalificação e o desenvolvimento profissional de trabalhadores nos mais variados níveis de escolaridade e de formação. Centra-se em ações pedagógicas, de natureza teórico-prática, planejadas para atender a demandas socioeducacionais de formação e de qualificação profissional. Nesse sentido, consolida-se em iniciativas que visam formar, qualificar, requalificar e possibilitar tanto atualização quanto aperfeiçoamento profissional a cidadãos em atividade produtiva ou não. Contemple-se, ainda, no rol dessas iniciativas, trazer de volta, ao ambiente formativo, pessoas que foram excluídas dos processos educativos formais e que necessitam dessa ação educativa para dar continuidade aos estudos. A oferta do Curso FIC em Manipulador de Alimentos, na modalidade presencial, surge como uma opção para a atualização e qualificação profissional na área de alimentos. O curso de Manipulador de Alimentos, através de um processo de apropriação e de produção de conhecimentos científicos e tecnológicos, estará contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade, formando um técnico capaz de contribuir com a formação humana integral e com o desenvolvimento socioeconômico da região e da cidade de Matão articulado aos processos de democratização e justiça social.

Palavras-Chave:

Manipuladores, Boas práticas de Fabricação, Higiene sanitária

Informações Relevantes para Avaliação da Proposta:

O IFSP campus Matão, propõe-se a oferecer o curso de formação inicial e continuada em Manipulador de Alimentos, na modalidade presencial, por entender que estará contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade, contribuindo para levar informações aos manipuladores de alimentos, através de um processo de apropriação e de produção de conhecimentos científicos e tecnológicos, capaz de contribuir com a formação humana integral e com o desenvolvimento socioeconômico da região articulado aos processos de democratização e justiça social.

1.5.1 Justificativa

O curso de Manipulador de Alimentos, através de um processo de apropriação e de produção de conhecimentos científicos e tecnológicos, estará contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços

prestados à sociedade, formando um técnico capaz de contribuir com a formação humana integral e com o desenvolvimento socioeconômico da região e da cidade de Matão articulado aos processos de democratização e justiça social. A região de Matão possui várias empresas processadoras de alimentos de pequeno, médio e grande porte, bem como restaurantes, lanchonetes, padarias, açougues, ambulantes, etc. que pela legislação precisam possuir curso de manipuladores de alimentos e reciclagem anualmente.

1.5.2 Fundamentação Teórica

Os alimentos além de contribuírem para a manutenção dos seres vivos, também servem como substrato ideal para o crescimento de uma variedade de microrganismos e constituem-se em autênticos meios de cultura, representando assim risco para a saúde do consumidor (PANZA et al., 2006).

O alimento, após seu preparo, deverá estar em bom estado, ou seja, com as propriedades sensoriais (cor, odor, aspecto e sabor) adequadas e aceitáveis pelo consumidor. Deve ainda proporcionar prevenção, manutenção e saúde fornecendo ao corpo todos os nutrientes necessários à preservação e ao desenvolvimento da vida. Entretanto, há outra condição, na qual o alimento se mostra aparentemente em bom estado, ou seja, com as propriedades sensoriais normais, mas após o consumo, ocasiona um quadro clínico característico (doença), o que denuncia a sua contaminação (SILVA JUNIOR, 2012).

A contaminação dos alimentos se inicia na produção da matéria-prima e se estende às etapas de transporte, recepção, armazenamento. Durante a manipulação pode haver contaminação por condições precárias de higiene de manipuladores, equipamentos, utensílios, ambiente e condições inadequadas de armazenamento dos produtos prontos para consumo. Após a etapa de preparação/industrialização, os alimentos continuam expostos à contaminação nos centros de distribuição, supermercados, restaurantes, nas mercearias e residências (ALMEIDA, 1998).

Segundo Câmara (2006), vários são os fatores que contribuem para a emergência dessas doenças, entre os quais se destacam: o crescente aumento da população, a existência de grupos populacionais vulneráveis ou mais expostos, o processo de urbanização desordenado e a necessidade de produção de alimentos em grande escala. Contribui ainda, o deficiente controle dos órgãos públicos e privados, no tocante à qualidade dos alimentos ofertados às populações. Além disso, a mudança de hábitos alimentares tem favorecido ao consumo coletivo de fast-foods em vias públicas.

Assim sendo, a higiene alimentar é fundamental para a garantia de qualidade dos produtos alimentícios e se insere em todas as operações relacionadas à manipulação de qualquer gênero alimentício e requer procedimentos apropriados no campo, na transformação, na distribuição e no consumo (HOBBS, ROBERTS, 1999).

Portanto, os programas de treinamentos/capacitações de manipuladores enfatizam a importância da saúde individual e coletiva, incluem noções básicas de higiene pessoal e ambiental e destacam os danos que a ausência desses cuidados causa sobre a saúde do

consumidor, conscientizando os manipuladores de seu papel na prevenção das Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA's. Além de ressaltar a importância da conscientização dos consumidores sobre suas atitudes e, conseqüentemente, sobre os riscos de contaminação dos produtos em etapas posteriores às de produção e distribuição, para minimizar o aparecimento de DTAs e prevenir o desperdício de produtos (ZANDONADI et al., 2007).

1.5.3 Objetivos

O curso de FIC em Manipulador de Alimentos, tem como objetivo geral, proporcionar a atuação dos egressos em serviços de alimentação respeitando as normas de Boas Práticas de Fabricação, Legislações específicas e Normas de Saúde e Segurança do Trabalho, priorizando-se a elevação da escolaridade.

Objetivos específicos:

- Facilitar a inserção no mercado de trabalho;
- Promover a formação ética e cidadã dos alunos para atuar na cadeia produtiva local de serviços; Conhecer as técnicas relacionadas ao Manipulador de alimentos;
- Estimular o desenvolvimento de práticas empreendedoras como alternativas para o desenvolvimento local;
- Conhecer a legislação vigente pertinente à área de segurança alimentar;
- Conhecer os conceitos de boas práticas de manipulação.

1.5.4 Metodologia e Avaliação

O presente projeto será realizado no IFSP/Matão com o intuito de realizar o curso FIC de manipuladores de alimentos da região de Matão. O curso será ministrado com aulas teóricas em sala de aula e aulas práticas desenvolvidas no laboratório de Biologia e Microbiologia do IFSP com elaboração de relatórios. As aulas teóricas e práticas terão a participação maciça dos alunos em resoluções de exercícios, trabalhos em grupo e individuais, e debates sobre os assuntos abordados nas aulas práticas.

A avaliação será efetuada de forma continuada por meio de resolução de Exercícios, atividades em grupo, além de provas discursivas individuais, bem como a análise de relatórios entregues pelos alunos relativos às aulas práticas efetuadas. Todas as avaliações serão efetuadas de acordo com as normas acadêmicas.

1.5.5.1 Conteúdo Programático

TEORIA:

- Introdução ao curso de Manipuladores de Alimentos;
- Microrganismos importantes em alimentos;
- Fontes de contaminação;
- Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o crescimento dos microrganismos;
- Doenças transmitidas por alimentos (DTA);
- Segurança alimentar com foco na Resolução RDC 216/2004 da Anvisa;
- Boas práticas de fabricação;
- Manipulação e produção adequadas de alimentos;
- Higiene pessoal e ambiental;
- Limpeza e sanitização de instalações, equipamentos e utensílios;
- Controle de pragas;
- Normas legais para o processo de elaboração e as formas de armazenamento e conservação de alimentos.

PRÁTICAS:

- Microscopia para visualização e conhecimentos dos microrganismos;
- Técnica de lavagem e sanitização das mãos;
- Controle microbiológico ambiental;
- Uso de sanitizantes no controle de microrganismos.

1.5.6 Relação Ensino, Pesquisa e Extensão

O Curso de extensão FIC Manipuladores de Alimentos oferecido pelo IFSP Matão, fará parte do processo educativo, cultural e científico que articulará o Ensino e a Pesquisa de forma indissociável e viabilizará a relação transformadora entre a Universidade e a Sociedade. O campus em questão, possui os cursos de Tecnologia e Técnico em Alimentos que possuem disciplinas na estrutura curricular de Microbiologia, Microbiologia de alimentos e Higiene e Legislação de Alimentos, que abrangem toda parte de segurança

alimentar. Estas disciplinas abordam conteúdos necessários para a implantação desse curso.

Os alunos extensionistas terão a possibilidade através desse projeto, de sair da sala de aula e exercitar todo o conhecimento teórico adquirido nas disciplinas relacionadas a Segurança Alimentar, e auxiliar em conjunto com a equipe do projeto de extensão a comunidade. Esse fluxo, que estabelece a troca de saberes sistematizados, acadêmico e popular, terá como consequências a produção do conhecimento resultante do confronto com a realidade brasileira e regional, a democratização do conhecimento acadêmico e a participação efetiva da comunidade na atuação da Universidade.

Com a elaboração de relatórios mensais e a participação dos alunos bolsistas e voluntários no Congresso de Extensão, tem-se a perfeita relação entre o ensino, a pesquisa e a extensão.

1.5.7 Avaliação Pelo Público

A avaliação será realizada com os alunos do curso de Manipuladores de Alimentos que participarem, por meio de uma avaliação escrita, em que assinalarão os pontos fortes e fracos do curso em questão.

Pela Equipe

Nas semanas finais do projeto, a equipe se reunirá para fazer uma auto avaliação do desenvolvimento do projeto, levantando os pontos positivos e negativos do mesmo durante sua execução e serão avaliadas as avaliações dos alunos em relação ao curso.

1.5.8 Referências Bibliográficas

ALMEIDA C. R. O sistema HACCP como instrumento para garantir a inocuidade dos alimentos. Higiene Alimentar. v. 12, n. 53, p. 12-20, 1998.

CÂMARA, S. A. V. Surtos de toxinfecções alimentares no estado de Mato Grosso do Sul, no período de 1998 - 2001. Campo Grande, 2002.

HOBBS B. C.; ROBERTS D. Toxinfecções e controle higiênico sanitário de alimentos. São Paulo: Livraria Varela; 1999.

PANZA, S. G. A.; BROTHERHOOD, R.; ANDREOTTI, A.; REZENDE, C.; BALERONI, F. H.; PAROSCHI, V. H. B. Avaliação das Condições Higiênico-Sanitárias Durante a Manipulação dos Alimentos, em um Restaurante Universitário, Antes e Depois do Treinamento dos Manipuladores. São Paulo: ANATEC, 2006.

SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 6ª edição, 2012.

ZANDONADI, R.P.; BOTELHO, R.B.A.; SÁVIO, K.E.O.; AKUTSU, R.C.Ç ARAÚJO, W.M.C. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço Revista de Nutrição. vol. 20 no.1 Campinas, 2007.

1.5.9 Observações

O projeto em questão, teve a participação em sua elaboração os docentes do IFSP/ Matão, Profa Dra Márcia Luzia Rizzatto, Profa Dra Caroline Peters Pigatto De Nardi, Profa Dra Valéria Monteiro da Silva Eleutério Pulitano, Profa M.e Kelly Tafari Catelam e Profa M.e Juliana Infante.

1.6 Anexos

Nome	Tipo
termo_de_anuencia_fi	Termo de Anuência

2. Equipe de Execução

Local _____, 21/10/2016

Márcia Luzia Rizzato
Coordenador(a)/Tutor(a)
