

Plano de Formação de Pessoal Não Docente

PND74. Manipuladores de alimentos em contextos escolares – PASSE

Ação acreditada junto da DGAE candidata a cofinanciamento no âmbito do POCH – Programa Operacional Capital Humano do FSE – Fundo Social Europeu a realizar em articulação com a CMM – Câmara Municipal de Matosinhos

Cofinanciado por:



Modalidade/Horas

Curso, 15 horas

Área da formação

Gestão e administração escolar

Domínio da formação

Higiene, saúde e segurança

Público-alvo

Encarregados Operacionais e Assistentes Operacionais

Formadores

A indicar

Calendário-horário

A indicar

Local

A indicar

Razões justificativas da ação: Problema / Necessidade de formação identificados

A escola é um espaço privilegiado para a promoção da saúde e desempenha um papel fundamental na formação de valores, hábitos e estilos de vida saudáveis, entre os quais a alimentação vem tendo um papel de destaque cada vez maior. Nesse sentido, um programa de alimentação promotora de saúde em meio escolar deverá envolver não só os alunos, mas também, entre outros, o órgão de gestão, os professores/educadores, os encarregados de educação/a associação de pais e, numa primeira linha de atuação, os assistentes técnicos e os assistentes operacionais, nomeadamente aqueles que mais de perto lidam com a manipulação de alimentos. Os manipuladores de alimentos têm um papel fundamental, na medida em que deverão ter uma colaboração próxima com o programa PASSE, devendo ser envolvidos no mesmo e tendo conhecimento, tal como os restantes atores, dos diferentes níveis em que se encontram.

Objetivos

- Adquirir competências relativas ao cumprimento das regras básicas de confeção e manipulação de alimentos, bem como a nível da oferta de refeições escolares promotoras de saúde: adquirir noções básicas de alimentação saudável, cadeia de produção, contaminação de alimentos por micro-organismos, regras básicas de higiene e segurança.
- Conhecer boas práticas culinárias e de higiene na conservação, preparação e confeção de alimentos.
- Reconhecer os riscos de contaminação química ou microbiológica de alimentos fornecidos na escola.
- Adquirir noções de controlo de qualidade alimentar.

- Compreender a importância de higiene pessoal; - ser capaz de prevenir e detetar intoxicações alimentares em meio escolar.

Conteúdos

1. Promover a coesão do grupo; Explorar alguns aspetos básicos da microbiologia.
2. Trabalhar conhecimentos relativos a práticas corretas.
3. Trabalhar aspetos a ter em conta no processamento alimentar.
4. Explorar práticas corretas nas receção de alimentos e identificação de rótulos.
5. Abordar as práticas relativas à preparação e confeção segura de alimentos.
6. Promover boas práticas relativamente aplicação de conhecimentos na área da nutrição.
7. Explorar a aplicação prática dos conhecimentos trabalhados nas sessões anteriores.
8. Preenchimento de grelhas de auto-monitorização.
9. Explorar os papéis que os manipuladores de alimentos podem ter junto dos alunos e colegas de profissão.

Metodologias

- Método expositivo, interrogativo e ativo com recurso a simulações, vídeos e casos práticos.
- Apresentação do enquadramento legal.
- Reflexão sobre conceitos e práticas.

Avaliação

A avaliação terá um carácter contínuo, suportada por instrumentos diversificados. Na classificação dos formandos é utilizada a escala de 0 a 20 valores.

A aprovação dos formandos está dependente da assiduidade, da apreciação favorável da participação do formando pelo formador e da realização de uma prova de conhecimentos escrita.

Serão aplicados os seguintes parâmetros e respetivos fatores de ponderação: a) prova de conhecimentos - 70 (setenta) % - 14 valores. b) avaliação contínua - 30 (trinta) % - 6 valores, sendo que, 20 (vinte) % - 4 valores, correspondem à participação do formando nas sessões e 10 (dez) % - 2 valores, à assiduidade. Estes 10% apenas serão contabilizados para os formandos que frequentem a totalidade das horas de formação previstas.

Não será emitido certificado aos formandos que não obtiverem aproveitamento com classificação final inferior a 10 valores ou em que a participação não tenha correspondido ao mínimo de 80% do número total de horas de duração.