



DOCUMENTO ORIENTADOR



ORIENTAÇÕES PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DAS UNIDADES ESCOLARES DURANTE O PERÍODO DE PANDEMIA DA COVID-19

PARTE II



Parte II

Capacitação *on line* para Manipuladores de Alimentos

Justificativa:

Diante da realidade atual com necessidade de distanciamento social no enfrentamento à Pandemia Covid 19, as tecnologias digitais são instrumentos acessíveis para a mediação entre a Secretaria, seus setores, unidades escolares, funcionários, familiares e alunos. Desta forma os profissionais técnicos do Setor de Merenda Escolar, no mês de junho, selecionaram temas e assuntos específicos para capacitar remotamente os manipuladores de alimentos com atividades formativas à distância, que virão acrescentar conhecimentos técnicos e ratificar as orientações dadas pelo setor.

Com esta proposta, o Setor de Merenda Escolar amplia as orientações expressas, por meio de um rol de palestras em um Curso on line, as quais serão contabilizadas em carga horária de trabalho, conforme cronograma:

Curso On-line Para Manipuladores de Alimentos

ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária Tutorial para inscrição no curso

Entre no link e faça seu cadastro

The image shows a screenshot of the Escola Virtual.Gov website. At the top, there is a navigation menu with the following links: CATÁLOGO DE CURSOS, CATÁLOGO DE PROGRAMAS, CONHEÇA A ESCOLA, ADEÇÃO INSTITUCIONAL, VALIDAÇÃO DE DOCUMENTOS, and PERGUNTAS FREQUENTES. To the right of these links is an 'ENTRAR' button with a lock icon, and below it, a 'Cadastre-se' button circled in red. A red arrow points from the 'PERGUNTAS FREQUENTES' link to the 'Cadastre-se' button. Below the navigation menu is the 'Escola Virtual.Gov - EV.G' logo and the text 'Portal Único de Governo para a oferta de capacitação a distância.' and 'Cursos on-line e gratuitos de várias áreas de conhecimento para o desenvolvimento da Administração Pública e da Sociedade.' Below this is a search bar with the placeholder text 'Busque um curso'.

Agora click em <https://www.escolavirtual.gov.br/curso/287>

E faça sua inscrição neste curso;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA
Estado de São Paulo
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



OFERTA

CONTEUDISTA ANVISA	CERTIFICADOR Enap	CARGA HORÁRIA 12h	DISPONIBILIDADE 30 dias
-----------------------	----------------------	----------------------	----------------------------

PÚBLICO ALVO
Profissionais de estabelecimentos que manipulam, preparam, armazenam ou expõem à venda alimentos preparados, tais como: restaurantes, cantinas, bares e lanchonetes. Donas de casa, empregados domésticos, cuidadores também podem melhorar suas práticas de preparo e armazenamento de alimentos realizando o curso. Curso aberto, qualquer pessoa pode se inscrever.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Entendendo a contaminação dos alimentos
- Ambiente de Manipulação e Cuidados com Água
- Manuseio do Lixo e Controle de Vetores e Pragas
- Higienização
- Manipuladores e Visitantes
- Etapas da Manipulação dos Alimentos
- Documentação e Função do Responsável pelo Serviço
- Revisão do conteúdo

  **INSCREVA-SE** ▶

Módulos:

- I- Entendendo a Contaminação dos Alimentos
- II- Ambiente de Manipulação e Cuidados com a Água
- III- Manuseio do Lixo e Controle de Vetores e Pragas
- IV- Higienização
- V- Manipuladores e Visitantes
- VI- Etapas da Manipulação dos Alimentos
- VII- Documentação e Função do Responsável
- VIII- Revisão do Conteúdo



Orientações Gerais

- 1-** O Curso é gratuito e terá a duração total de 12 horas.

- 2-** Os manipuladores poderão fazer dois módulos por semana. (Terão 30 dias para completar o curso)

- 3-** Além de assistir as palestras propostas, os participantes deverão fazer anotações dos principais assuntos tratados pelos palestrantes (resenha) que contabilizará mais 36 horas.

- 4-** Ao final do curso, a ANVISA expedirá certificado de 12 horas.

- 5-** Para comprovação de participação, os manipuladores deverão apresentar ao Setor de Merenda Escolar o Certificado expedido pela ANVISA e a resenha das palestras, contabilizando 48 horas de trabalho.

- 6-** As atividades on line poderão ser realizadas nas Unidades escolares onde os manipuladores atuam, ou remotamente, em casa, ou ainda utilizar o espaço Emaic- Zona Norte, localizada na Av. Brasil-1053 – Vila Esperança. (Neste caso, será necessário agendar horário com Almir pelo Telefone 35619085).



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

O Setor de Merenda Escolar destaca as principais fontes oficiais de referências bibliográficas:

- **Portal da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**

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

- **NOTA TÉCNICA 18/2020 – COVID-19 E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS;**

- **PORTARIA CVS 5, DE 09 DE ABRIL DE 2013;**