



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
CONSELHO SUPERIOR

RESOLUÇÃO Nº 296/CONSELHO SUPERIOR, de 5 de julho de 2017.

**APROVA O PLANO DO CURSO
DE FORMAÇÃO INICIAL E
CONTINUADA EM COPEIRO
HOSPITALAR**

A Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima, no uso de suas atribuições legais, e

Considerando o Parecer do Conselheiro Relator, constante no Processo nº 23229.000401.2016-66 e a decisão do colegiado tomada na 45.^a sessão plenária realizada em 2 de setembro de 2016,

RESOLVE:

Art. 1.º Aprovar o Plano do Curso de Formação Inicial e Continuada em Copeiro Hospitalar, anexo a esta resolução, com carga horária total de 170 (cento e setenta) horas, distribuídas conforme especificado abaixo:

Fundamentos e Práticas da EAD – 30 horas
Conhecendo os Alimentos – 30 horas
Noções de Microbiologia – 30 horas
Boas Práticas na Manipulação de Alimentos – 40 horas
Dietoterapia – 30 horas
Postura Profissional – 10 horas

Art. 2.º Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima, em Boa Vista – RR, 5 de julho de 2017.

FABIANA LETÍCIA SBARAINI

Presidente em exercício

Portaria n.º 1113/ 2017/ GR



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
CONSELHO SUPERIOR

PLANO DO CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA COPEIRO HOSPITALAR

Bua Vista
2016



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
CONSELHO SUPERIOR

ELABORADO POR

Yvanesa Monnalisa Fernandes Soares
Ana Cláudia Lopes
Maria Ivonice de Sousa Vieira
Francisca das Chagas Sousa de Araujo

PLANO DO CURSO DE FORMAÇÃO DE TÉCNICO EM CONTABILIDADE
ELETROELETRICIDADE



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
CONSELHO SUPERIOR

I. Dados da Instituição

CNPJ	10.839.508/0001-31
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Rua Fernão Dias Paes Leme
Cidade/UF/CEP	Boa Vista/RR/69.303-220
Telefone	3623-2373
Coordenadora de Extensão nos Câmpus	
Coordenadora do Projeto	
Site de Instituição	www.ifrr.edu.br

II. Dados do Câmpus

CNPJ	10.839.508/0001-31
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima
Endereço	Av. Glaycon de Paiva, 2496 - Pricumã
Cidade/UF/CEP	Boa Vista/RR/69.303-340
Telefone	3621-8003/3621-8004
Site de Instituição	boavista.ifrr.edu.br

III. Apresentação do Curso

Nome do Curso	Copeiro(a) Hospitalar
Resolução de aprovação	
Características do Curso	Certificação de Saberes () Formação Inicial (x) Formação Continuada ()
Eixo Tecnológico	Ambiente e Saúde
Carga Horária Total	170
Número de Vagas por Turma	20
Escolaridade mínima	Ensino Fundamental II Completo
Data Início e Término	
Dias da semana	
Horário	
Forma de Ingresso	
Turno	Diurno/Noturno
Regime de Funcionamento	Semi- presencial
Local das aulas	IFRR - Câmpus Boa Vista Centro



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
CONSELHO SUPERIOR

SUMÁRIO

1 JUSTIFICATIVA	6
2. O QUE É O PROGRAMA?.....	7
2.1. FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA	7
3. OBJETIVOS	7
3.1. OBJETIVO GERAL	7
3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	8
4. PÚBLICO ALVO	8
5. METODOLOGIA	8
6. PRÉ-REQUISITO E MECANISMO DE ACESSO.....	8
6.1. PERFIL PROFISSIONAL NA ÀREA DE ATUAÇÃO	9
6.2. RESULTADO ESPERADO.....	9
7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	9
7.1. EMENTAS	10
8. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	13
9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	14
10. POLO DE APOIO PRESENCIAL.....	14
11. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO – Grupo de Trabalho	14
12. CERTIFICADO EXPEDIDO AOS CONCLUINTES DO CURSO.....	15
13. REFERÊNCIAS.....	15



1 JUSTIFICATIVA

Um dos graves problemas entre os pacientes hospitalizados é a desnutrição, a qual leva a um aumento na morbimortalidade. Ofertar alimentos e bebidas adequadas considerando a patologia do enfermo é parte fundamental do cuidado e atenção nutricional, por meio do qual é possível melhorar o aporte protéico e enérgico.

Segundo Conselho Europeu de Alimentação e Cuidados Nutricional Hospitalar (2003) é direito humano fundamental o acesso a uma alimentação segura e variada. O cuidado nutricional adequado, incluindo a qualidade da alimentação, tem efeitos benéficos na recuperação dos pacientes e na sua qualidade de vida (KONDRUP, 2004).

Sendo assim conhecer os determinantes da qualidade em alimentação hospitalar é fundamental para o desenvolvimento de estratégias direcionadas para satisfação das necessidades dos clientes-pacientes, evitando que fatores relacionados ao Serviço de Nutrição possam influenciar negativamente no tratamento de saúde desses indivíduos (MORIMOTO; PALADINI, 2009).

Um destes determinantes é a segurança da qualidade microbiológica dos alimentos, bem como a cortesia no atendimento prestado pelas copeiras hospitalares. Uma das maiores causas de contaminação dos alimentos é a manipulação incorreta destes por parte do manipulador (FERREIRA, 2006). Segundo a RDC N° 216 de 2004, manipulador de alimentos é qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

Diante do exposto a oferta deste curso se justifica pela grande responsabilidade que a copeira hospitalar tem em manipular corretamente os alimentos e atender com presteza e humanização um grupo de indivíduos fragilizados pela enfermidade. A alta rotatividade de pacientes e as necessidades diferenciadas de cada um reforça a complexidade do Serviço de Nutrição Hospitalar e da necessidade de mão de obra especializada.

Neste sentido, o IFRR atendendo a LBD n° 9.394/1996, regulamentada pelo Decreto n° 5.154/2004, e pelo Decreto n° 5.622/2005 que regulamenta o art. 80 da Lei, promulgou a Resolução n° 139 - Conselho Superior, de 10 de setembro de 2013, no que tange aos cursos de formação inicial e continuada (FIC) ou qualificação profissional. Indo ao encontro com a legislação vigente e tendo em vista atender e cumprir com os objetivos e finalidades institucionais, bem como contribuir com a formação e qualificação profissional de alunos/trabalhadores de Boa Vista-RR que estão inseridos no mercado de trabalho, e daqueles profissionais que ainda necessitam serem inseridos no mercado, propõe-se a criação do Curso de Copeira Hospitalar na modalidade à distância, por entender que irá contribuir com os serviços prestados à sociedade, de modo a capacitar profissionais (e/ou futuros



profissionais) capazes de ajudar com uma formação humana para o desenvolvimento da Região e do Estado.

2. O QUE É O PROGRAMA?

2.1. FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA

Segundo o Art. 3º do Decreto 5.154/2004, que regulamenta o Cap. III da LDB, “Os cursos e programas de Formação Inicial e Continuada de trabalhadores, incluídos a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização, em todos os níveis de escolaridade, poderão ser ofertados segundo itinerários formativos, objetivando o desenvolvimento de aptidões para a vida produtiva e social”.

O Art. 7º da Lei 11.892/2008 destaca que são objetivos dos Institutos Federais “...ministrar cursos de Formação Inicial e Continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica”.

Os cursos e programas de Formação Inicial e Continuada objetivam:

- Proporcionar aos trabalhadores o desenvolvimento de aptidões para a vida produtiva e social;
- Promover a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais nas áreas da educação profissional e tecnológica;
- Qualificar e requalificar trabalhadores, preparando-os para que se dediquem a um tipo de atividade profissional a fim de promover seu ingresso e/ou reingresso no mercado de trabalho;
- Ampliar as competências profissionais de trabalhadores;
- Despertar nos cidadãos o interesse para o reingresso na escola, em cursos e programas que promovam a elevação de escolaridade e o aumento da consciência sócio-ambiental.

3. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVO GERAL

Capacitar os alunos com ferramentas de conhecimento técnico e operacional para auxiliar e/ou realizar tarefas de pré-preparo, preparo de alimentos e bebidas e distribuição de dietas e refeições em ambiente hospitalar.



3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Compreender e aplicar as normas de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos
- Conhecer as regras de higiene, saúde e asseio pessoal
- Aprender noções de microbiologia e de Doenças Transmitidas por Alimentos
- Desenvolver habilidades para servir público específico (pacientes)

4. PÚBLICO ALVO

O Curso de Copeiro Hospitalar do programa de Formação Inicial e Continuada (FIC), na modalidade à distancia tem como foco estudantes e/ou trabalhadores da sociedade Roraimense de forma geral, podendo ou não está inserido no mercado de trabalho e que tenha interesse em atuar em instituições de saúde, no serviço de nutrição, executando atividades em ambiente de cozinha e copa.

5. METODOLOGIA

O Curso de Copeiro Hospitalar tem o currículo organizado por Componentes Curriculares que correspondem a 170 h de atividades de qualificação profissional, sendo 136 horas à distância (via Plataforma *Moodle*) e 34 horas presenciais com atividades práticas, conforme determinações legais presentes na Lei nº 9.394/96, alterada pela Lei nº 11.741/2008, nas Diretrizes Curriculares Nacionais.

O desenvolvimento do currículo dar-se-á por meio de aulas teóricas à distância, com conteúdos disponibilizados na Plataforma *Moodle* (apostila didática, artigos, vídeos, fóruns de discussão, etc.) e atividades práticas presenciais, visando à interação, participação e avaliação do desempenho dos alunos ao longo do processo de ensino e aprendizagem do curso.

6. PRÉ-REQUISITO E MECANISMO DE ACESSO

O curso em questão é voltado para estudantes e/ou trabalhadores da sociedade em geral com Ensino Fundamental II Incompleto de acordo com o Guia Cursos FIC e que tenha interesse em atuar em instituições de saúde, no serviço de nutrição, executando atividades em ambiente de cozinha e copa. Deste modo, o acesso ao curso deve ser realizado por meio da livre procura dos interessados.

As inscrições e matrículas dos alunos serão efetuadas de acordo com cronograma pré-estabelecido pelo IFRR. Embasando-se no Artigo 13 I da Resolução nº 139 – Conselho Superior, de



10 de setembro de 2013: “O ingresso de alunos nos cursos FIC ocorrerá por meio de: I – Edital, através de processo seletivo, **classificatório e não eliminatório**”.

6.1. PERFIL PROFISSIONAL NA ÀREA DE ATUAÇÃO

Ao concluir o Curso o participante deve ser capaz de: conhecer e aplicar as normas de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos pré-vistas em legislação específica; realizar procedimentos de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos; contribuir para a segurança dos alimentos e da saúde dos pacientes seja em instituição pública ou privada e pôr em prática o conhecimento de higiene, saúde e asseio pessoal. Além disto, que tenham uma postura proativa, responsável, e ética na realização do trabalho, percebendo-se como um agente social que pode colaborar com a recuperação e manutenção da saúde dos indivíduos, por intermédio da correta execução do seu trabalho.

6.2. RESULTADO ESPERADO

O mercado de alimentação no Brasil movimentou no ano passado cerca de R\$ 529,6 bilhões de reais de acordo com a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (Abia), mesmo com a crise econômica o setor tem previsão de crescimento para neste ano. Um dos expoentes desse segmento é o mercado de refeições coletivas e das cozinhas industriais representados por escolas, hospitais e forças armadas, com isso há também um aumento crescente por colaboradores com formação nesta área.

É nesse contexto que a importância do copeiro é inserida, espera-se com este curso detectar indivíduos com o dom de servir, capacita-los para atuar em residências, empresas, hotéis, restaurantes e, especialmente, em hospitais. Um copeiro bem treinado é fundamental para o Serviço de Nutrição e Alimentação, além de executar o trabalho com eficácia, ainda terá cuidado com a apresentação dos alimentos e com a segurança alimentar dos clientes-pacientes.

Busca-se ainda despertar em cada aluno o gosto pelo constante aprimoramento, mantendo-se atualizado e interessado nas novidades da área, tornando assim um profissional cada vez mais completo.

7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A Matriz Curricular do Curso foi elaborada a partir das competências e habilidades



necessárias para a formação do Perfil Profissional de Conclusão do Curso de Copeiro Hospitalar, divididas em seis módulos distribuídos, conforme tabela a seguir:

Quadro 01: Demonstrativo dos Componentes e Carga Horária

EIXO TECNOLÓGICO	
Componentes Curriculares	Carga Horária
Fundamentos e Práticas da EAD	30h
Conhecendo os Alimentos	30h
Noções de Microbiologia	30h
Boas Práticas na Manipulação de Alimentos	40h
Dietoterapia	30h
Postura Profissional	10h
Total de carga horária de disciplinas	170h

7.1. EMENTAS

Componente Curricular: Fundamentos e Práticas da EAD
Carga Horária: 30h
Ementa: Uso de tecnologias e novas ferramentas voltadas para a educação a distância, e aproximação e domínio do Ambiente Virtual de Aprendizagem do IFRR/EAD utilizado para realização do curso.
Bibliografia: FILHO PAULINO, Athail Rangel. Moodle - Um sistema de gerenciamento de cursos (Versão 1.5.2). FREITAS, M. T. A. (Org.). Cibercultura e Formação de professores . Belo Horizonte: Autêntica Editora Ltda, 2009. LÉVY, Pierre. Cibercultura . 2ª. ed. São Paulo, Editora 34, 2000. MORAES, U. C. Tecnologia educacional e aprendizagem: o uso dos recursos digitais . São Paulo: Livro Pronto, 280 p., 2008. MOTTA, Rosa A. S. M. et al. Gestão da Tecnologia da Informação em ambientes Educacionais: um relato da experiência de implantação de curso de especialização lato sensu . Resende, RJ: VII SEGeT, 2010.



Componente Curricular: Conhecendo os Alimentos
Carga Horária: 30h
Ementa: Noções básicas de Nutrição. Os nutrientes: definição; classificação; função; digestão e absorção; fontes. Pirâmide Alimentar. Alimentação e saúde: prevenção de doenças por meio da alimentação correta.
Bibliografia: DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.e; MARCHINE, J. Sergio. Ciências Nutricionais: Aprendendo a Aprender. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008. 760 p. PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Org.). Pirâmide Dos Alimentos: Fundamentos Básicos da Nutrição. 2. ed. São Paulo: Manole, 2014. 408 p. ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica Dietética - Seleção e Preparo de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2006
Componente Curricular: Noções de Microbiologia
Carga Horária: 30h
Ementa: Microbiologia dos alimentos: definição. Microorganismos: definição; tipos; classificação; fatores de proliferação. Contaminação dos alimentos: definição; Perigos Biológicos, químicos, físicos; veículos; contaminação cruzada; medidas de controle. Doenças transmitidas por alimentos: definição.
Bibliografia: FRANCO, Bernadette D. G. de M; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos Alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2003. 192 p. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos. 1º Ed. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010. 158 p. MARCHI, Débora Melyna; BAGGIO, Nayara; TEO, Carla Rosane Paz Arruda e BUSATO, Maria Assunta. Ocorrência de surtos de doenças transmitidas por alimentos no Município de Chapecó, Estado de Santa Catarina, Brasil, no período de 1995 a 2007. <i>Epidemiol. Serv. Saúde</i> [online]. 2011, vol.20, n.3, pp. 401-407.



Componente Curricular: Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

Período: 40h

Ementa: RDC N° 216, 15 de setembro de 2004 e alterações. Higiene pessoal e das mãos. Higiene do ambiente, utensílios e equipamentos. Controle e Garantia de Qualidade em Saúde: definição. Saúde e Segurança no trabalho: acidentes no trabalho; riscos ambientais; equipamentos de proteção individual – EPIs.

Bibliografia:

BRASIL. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Regulamento Técnico de Boas Práticas Para Serviços de Alimentação..** Brasília, DF, Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOLUÇÃO-O-RDC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD=AJPERES>>. Acesso em: 08 abr. 2016.

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. **Gestão De Unidades De Alimentação E Nutrição: Um Modo De Fazer.** 5. ed. São Paulo: Metha, 2013. 380 p.

BRASIL. MINISTÉRIO DO TRABALHO E DA PREVIDÊNCIA SOCIAL. **Segurança e Saúde no Trabalho.** Disponível em: <<http://www.mtps.gov.br/seguranca-e-saude-no-trabalho>>. Acesso em: 08 abr. 2014..

Componente Curricular: Dietoterapia

Carga Horária: 30h

Ementa: Dietas Hospitalares: definição; consistência; classificação por tipo de patologia. Distribuição de refeições hospitalares: organização, montagem e entrega de bandejas. Distribuição de dietas enterais: definição, procedimentos.

Bibliografia:

CUPPARI, Lílian (Org.). **Nutrição Clínica do Adulto: Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar da EPM-UNIFESP.** 2. ed. Barueri, Sp: Manole, 2005. 578 p.

SIMON, Miriam Isabel Souza dos Santos et al. **Manual de Dietas Hospitalares.** Porto Alegre, Rs: Atheneu Sp, 2014

Componente Curricular: Postura Profissional

Carga Horária: 10h



Ementa: Ética Profissional. Excelência no atendimento ao paciente. Trabalho em equipe. Reflexão sobre o cliente-paciente.

Bibliografia:

BACKES, Dirce Stein; LUNARD, Valéria Lerch; LUNARDI FILHO, Wilson D.. A Humanização Hospitalar Como Expressão Da Ética. **Rev Latino-am Enfermagem**, São Paulo, v. 1, n. 14, p.132-135, fev. 2006.

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. **Gestão De Unidades De Alimentação E Nutrição: Um Modo De Fazer**. 5. ed. São Paulo: Mehta, 2013. 380 p.

8. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será contínua, priorizando aspectos qualitativos relacionados ao processo de aprendizagem e ao desenvolvimento do aluno observado durante a realização das atividades propostas individualmente e/ou em grupo.

A auto avaliação será estimulada e desenvolvida por meio de procedimentos que permitam o acompanhamento, pelo aluno, do seu progresso, assim como a identificação de pontos a serem aprimorados, tendo em vista tratar-se esta de uma prática imprescindível à aprendizagem com autonomia.

A proposta pedagógica do curso prevê atividades avaliativas que funcionem como instrumentos colaboradores na verificação da aprendizagem. A avaliação do desempenho será feita a cada módulo, considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento aferidos nas: atividade auto instrutivas e/ou provas de cada componente curricular, em conformidade com a normatização do IFRR de maneira a garantir a qualidade e unidade nos processos avaliativos da Instituição. Também será observada a assiduidade que diz respeito à frequência das aulas presenciais, aos trabalhos escolares, aos exercícios de aplicação e atividades práticas.

Assim, em todos os momentos presenciais e não presenciais, o professor atuará de forma a socializar com o estudante os avanços e as necessidades de revisão, por parte deste, quanto a conteúdos e novas aprendizagens diante das informações trabalhadas.

Ao final de todos os módulos, o estudante deverá atingir o perfil profissional definido neste Plano de Curso FIC, com frequência mínima de 75%, e aproveitamento mínimo de 70% do curso.



9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Os equipamentos abaixo relacionados para o desenvolvimento das aulas virtuais, presenciais, bem como para os momentos de estudo e pesquisas dos alunos

- Sala de aula;
- Laboratório para as aulas práticas com acesso a internet;
- LISE para atendimento específico aos cursistas da Educação a Distância;
- Biblioteca;
- Data Show;
- Televisão;
- Vídeo/DVD/Pen Drive.

10. POLO DE APOIO PRESENCIAL

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima, Boa Vista - Centro

11. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO – Grupo de Trabalho

Para o desenvolvimento da ação pedagógica do curso, o aluno contará com um efetivo apoio técnico, administrativo e pedagógico de assessoramento. Para tanto, está à disposição a estrutura e corpo técnico, que prestará as informações necessárias aos esclarecimentos de dúvidas.

O perfil do profissional que irá ministrar o curso está composto conforme tabela abaixo:

NOME	FORMAÇÃO HABILITAÇÃO	CARGA HORÁRIA	CARGO FUNÇÃO
Carlos Felipe Rocha Carneiro	Analista de Sistema	30h	Técnico em tecnologia da informação. COORDENADOR DE POLO
Yvanesa M. Fernandes Soares	Nutricionista	110h	Professora Ens. Básico Téc. Tecnológico. TUTOR
Maria Ivonice de Sousa Vieira	Licenciatura Plena em Pedagogia. Mestre em Engenharia Civil/Saneamento Ambiental.	30h	Coordenadora Pedagógica. COORDENADOR DO CURSO
Carga Horária Total		170h	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
CONSELHO SUPERIOR

O Plano de Curso está organizado de forma que o professor/tutor será o protagonista de todo o curso, atuando como docente e tutor presencial da aprendizagem, visto que o curso possui carga horária de 170h. Durante o curso será organizado um cronograma de atendimento com a participação de todos os cursistas, o que proporcionará o atendimentos aos cursistas 03 (tres) vezes por semana.

Quanto ao Coordenador de tutoria, não se aplica a este curso.

12. CERTIFICADO EXPEDIDO AOS CONCLUINTES DO CURSO

Os alunos que concluírem o curso e obtiverem a frequência mínima de 75% e um aproveitamento mínimo de 70% nos componentes curriculares receberão o *Certificado de Qualificação Profissional em: Copeiro(a) Hospitalar*

13. REFERÊNCIAS

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. **Gestão De Unidades De Alimentação E Nutrição: Um Modo De Fazer**. 5. ed. São Paulo: Metha, 2013. 380 p.

BACKES, Dirce Stein; LUNARD, Valéria Lerch; LUNARDI FILHO, Wilson D. A Humanização Hospitalar como Expressão da Ética. **Rev Latino-am Enfermagem**, São Paulo, v. 1, n. 14, p.132-135, fev. 2006.

BRASIL. Lei nº 12.527/2011 – Lei de acesso à Informação. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/lei/112527.htm>. Acesso em: 29 jan. 2016.

_____. **Decreto nº 5.154/2004** – Decreto que regulamenta a Lei nº 9.394/1996. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm>. Acesso em: 29 jan. 2016.

_____. **Decreto nº 7.724/2012** – Decreto que regulamenta nº 12.527/2011. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/decreto/d7724.htm>. Acesso em: 29 jan. 2016.

_____. **Lei nº 9.394/1996** - Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9394.htm>. Acesso em: 29 jan. 2016.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos**. 1º Ed. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010. 158 p.

_____. MINISTÉRIO DO TRABALHO E DA PREVIDÊNCIA SOCIAL. **Segurança e Saúde no Trabalho**. Disponível em: <<http://www.mtps.gov.br/seguranca-e-saude-no-trabalho>>. Acesso em: 08 abr. 2014.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
CONSELHO SUPERIOR

_____. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Regulamento Técnico de Boas Práticas Para Serviços de Alimentação**. Brasília, DF, Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOLUÇÃO-O-RDC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD=AJPERES>>. Acesso em: 08 abr. 2016.

CUPPARI, Lílian (Org.). **Nutrição Clínica do Adulto: Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar da EPM-UNIFESP**. 2. ed. Barueri, Sp: Manole, 2005. 578 p.

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINE, J. Sergio. **Ciências Nutricionais: Aprendendo a Aprender**. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008. 760 p.

FERREIRA, Sandra Maria dos Santos. **Contaminação de Alimentos causada por manipuladores**. 2006. 48 f. Monografia (Especialização) - Curso de Especialização em Qualidade de Alimentos, Universidade de Brasília, Brasília, 2006. Disponível em: <http://bdm.unb.br/bitstream/10483/480/1/2006_SandraMariaSantosFerreira.pdf>. Acesso em: 10 abr. 2016.

FRANCO, Bernadette D. G. de M; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos Alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2003. 192 p.

INSTITUTO FEDERAL DE RORAIMA. **RESOLUÇÃO Nº 139-CONSELHO SUPERIOR, de 10 de setembro de 2013**. Disponível em: <<http://www.ifrr.edu.br/acessoainformacao/participacao-social/conselhos-e-orgaos-colegiados/conselho-superior/resolucoes/resolucoes-consump-2013/resolucao-no-139-conselho-superior>>. Acesso em: 29 jan. 2016.

KONDRUP J. **Proper hospital nutrition as a human right**. *Clin Nutr* 2004, vol. 23, pp. 135-137. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232012000200020 Acessado em: 10 de abr. de 2016.

MARCHI, Débora Melyna; BAGGIO, Nayara; TEO, Carla Rosane Paz Arruda e BUSATO, Maria Assunta. **Ocorrência de surtos de doenças transmitidas por alimentos no Município de Chapecó, Estado de Santa Catarina, Brasil, no período de 1995 a 2007**. *Epidemiol. Serv. Saúde* [online]. 2011, vol.20, n.3, pp. 401-407.

MORIMOTO, I. M. I.; PALADINI, E. P. **Determinantes da qualidade da alimentação na visão de pacientes hospitalizados**. *Rev. O Mundo da Saúde*, São Paulo, vol. 33, nº 3, p. 329-334, 2009.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Org.). **Pirâmide Dos Alimentos: Fundamentos Básicos da Nutrição**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2014. 408 p.

SIMON, Miriam Isabel Souza dos Santos et al. **Manual de Dietas Hospitalares**. Porto Alegre: Atheneu Sp, 2014.