

MODELO VISA- PLANO DE AULA DE CHMA

Multiplicador: Profissão: - CVS		LOCAL:		CARGA HORÁRIA: h	
OBJETIVOS GERAIS:		CRONOGRAMA:			
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICO	Tempo	OBJETIVOS ESPECÍFICOS		RECURSOS	
a) Noção gerais sobre Alimentos					
b) Noções gerais dos micro- organismos e suas ações sobre os alimentos e os agravos a saúde					
c) Noções sobre parasitologia e transmissão de doenças pelos alimentos.					
d) Conceitos básicos sobre boas práticas de Manipulação de alimentos					
e) Estrutura física mínima para áreas de manipulação de alimentos					
f) Higiene pessoal, de equipamentos e de matérias					
g) Cuidado com a matéria prima					
h) Conservação, manipulação, estocagem e distribuição dos alimentos.					
i) Água para consumo humano.					
j) Controle e prevenção de pragas e vetores.					
k) Saúde dos trabalhadores e importância da carteira sanitária.					
l) Análise laboratorial de alimentos.					
m) Descarte adequado de resíduos					
n) Restrição ao uso de aparelhos eletroeletrônicos					
METODOLOGIA					
AVALIAÇÃO					