

MODELO VISA- PLANO DE AULA DE CHMA

Multiplicador: Profissão: - CVS	LOCAL:	CARGA HORÁRIA: h	
OBJETIVOS GERAIS:		CRONOGRAMA:	
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICO	Tempo	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	
a) Noções gerais sobre Alimentos			
b) Noções gerais dos micro-organismos e suas ações sobre os alimentos e os agravos à 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			