

PRÁTICAS CULINÁRIAS, DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E COMPORTAMENTO AFETIVO

Este curso visa capacitar profissionais da área da alimentação escolar a promover uma experiência nutricional completa e positiva para os estudantes.

Com base nos princípios do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), abordaremos técnicas culinárias, segurança na manipulação de alimentos e a importância do aspecto afetivo na alimentação, visando o desenvolvimento saudável e o bem-estar dos alunos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

1- Alimentação Escolar (10h)

- Alimentação como direito;
- Promoção da alimentação saudável no ambiente escolar;
- A importância do manipulador de alimentos/merendeiras no contexto escolar;
- O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)
- Objetivos e diretrizes do PNAE;
- Cardápios da alimentação escolar: como são elaborados?
- Princípios para uma alimentação saudável;
- Participação da Agricultura Familiar no contexto da alimentação escolar;
- Legislação e Resoluções do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) que sustentam o PNAE;
- Realização de dinâmica com situações práticas para fixação do conteúdo

2- Boas Práticas na Manipulação de Alimentos (10h)

- Higiene e condutas do manipulador de alimentos/merendeiras para elaboração de refeições seguras;
- Doenças transmitidas por alimentos;
- Tipos de perigos que podem atingir os alimentos durante o preparo;
- Manual de Boas Práticas na alimentação escolar;
- Realização de dinâmica com situações práticas para fixação do conteúdo.