

I - ORGANIZAÇÃO DA ACÇÃO

IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE FORMADORA

Designação Centro de Formação Vale do Minho

Endereço Estrada dos Arcos

Localidade Monção

Cód. Postal 4950-277

Telefone 251640846

Fax

Email cfvaledominho@gmail.com

Região: Norte ☒

Centro ☐

Lisboa e Vale do Tejo ☐

Alentejo ☐

Algarve ☐

Responsável da Formação a contactar (Maiúsculas) Jorge Manuel de Oliveira Fernandes

Registo de Acreditação nº ENTAE114511

Data 02/12/2011

Entidade formadora acreditada por

CCPFC

até 02/12/2014

RESERVADO AOS SERVIÇOS

Data da Recepção / /

Registo de Acreditação

1. DESIGNAÇÃO DA ACÇÃO DE FORMAÇÃO (Clara e sucinta)

PASSE MA - Segurança e Educação Alimentar a Manipuladores de Alimentos

2. No caso de se pretender a acreditação da acção para outra(s) entidade(s) formadora(s) designar

A Rede

E/ou a(s) Entidade(s) Parceira(s)

3. CARACTERIZAÇÃO DA ACÇÃO

3.1 Área de Formação (seleccionar apenas uma)

☐ A - Relação Pedagógica e Relações Humanas

☒ B - Desenvolvimento Organizacional

☒ C - Gestão e Administração Escolar

☐ D - Áreas Específicas de Actividade Profissional

☐ E - Tecnologias de Informática e Comunicação

3.2 Domínio de Formação (seleccionar apenas o correspondente à área)

☐ a - Desenvolvimento Psicológico da Criança e do Adolescente

☐ b - Aspectos Pedagógicos da Acção Educativa

☐ c - Atendimento

☐ d - Comunicação Interna e Externa

☒ e - Gestão da Qualidade

☐ f - Organização dos Serviços

☐ g - Alunos

☐ h - Pessoal Docente e não Docente

☐ i - Remunerações e Contabilidade

☒ j - Higiene, Saúde e Segurança

☐ l - Organização e Animação de Bibliotecas Escolares ou de Centros de Recursos

☐ m - Organização de Laboratórios ou de Espaços Oficiais

☐ n - Utilização e/ou Manutenção de Equipamentos Informáticos e de Comunicação

3.3 Modalidade de Formação

Curso de Formação ☒

Módulo de Formação ☐

Jornada ☐

Seminário ☐

3.4 Duração Horas

3.5 Previsão do Número de Turmas

Para a Entidade Formadora Proponente

Para a Rede

Para Entidade(s) Formadora(s) Parceira(s)

4. DESTINATÁRIOS

4.1 Identificação

Carreira	Categoria/Função	Vinculação
☐ Técnico Superior	Função: ☐ Psicólogo ☐ Outra _____	☐ ME ☐ Câmara Municipal ☐ ME ☐ Câmara Municipal
☐ Chefe de Serviços de Administração Escolar		☐ ME ☐ Câmara Municipal
☒ Assistente Técnico	Categoria: ☐ Coordenador Técnico ☒ Assistente Técnico	☐ ME ☐ Câmara Municipal ☒ ME ☒ Câmara Municipal
☒ Assistente Operacional	Categoria: ☒ Encarregado Operacional ☒ Assistente Operacional	☒ ME ☒ Câmara Municipal ☒ ME ☒ Câmara Municipal
☐ Outra Carreira _____		

4.2 Estabelecimentos de Ensino onde exercem funções

☒ JI

☐ EB 2

☐ EBI/JI

☐ ES/3

☒ EB 1

☐ EB 2,3

☐ EBI/S

☐ ESA

☒ EB 1/JI

☒ EB 2,3/S

☐ ES

☐ EHT

☐ EB 1,2

☐ EBI

☐ ES 2/3

☐ EP

☒ Outros: Aderentes ao Projecto PASSE

4.3 Previsão do Número de Formandos por Turma

5. LISTA NOMINAL DE FORMADORES

[illegible]

Se o espaço for insuficiente, anexar fotocópias

Nota: Anexar um formulário FF por cada formador

6. LOCAL DE REALIZAÇÃO DA ACÇÃO *(Endereço das instalações)*

Agrupamento de Escolas de Melgaço

Agrupamento de Escolas de Monção

Agrupamento de Escolas de Valença

7. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

7.1 A acção foi acreditada em versão e contextos anteriores?

SIM ☐ _____ (Nº de Registro)

NÃO ☒

7.2 A acção é sequencial de outra(s)?

SIM ☐ _____ (Nº de Registro)

NÃO ☒

II - APRESENTAÇÃO DA ACÇÃO DE FORMAÇÃO

8. RAZÕES JUSTIFICATIVAS DA ACÇÃO EM FUNÇÃO DO PLANO DE ACTIVIDADES DA ENTIDADE PROPONENTE

Os assistentes técnicos que desempenham tarefas na manipulação de alimentos, nem sempre estão

devidamente preparados e conscientes da regras de segurança que devem ser seguidas.

Deste modo, é de todo justificável a construção de um espaço de formação devidamente participado que, tendo como

referencial as experiências e os contextos de trabalho do pessoal não docente, proporcione a análise e a reflexão em

torno dos aspetos da higiene e segurança na manipulação de alimentos, por forma a sustentar uma mais adequada

Prestação deste tipo de serviços.

9. JUSTIFICAÇÃO DA ACÇÃO EM FUNÇÃO DOS DESTINATÁRIOS

Com esta ação de formação pretende-se contribuir para que os assistentes que exercem em escolas aderentes ao PASSE,

adquiram conhecimentos, capacidades e competências básicas sobre os aspetos de higiene e segurança na manipulação

de alimentos, ajudando a promover a participação, o bem-estar, a higiene e a segurança alimentar.

Esta ação de formação visa ainda, contribuir para uma melhor imagem e qualidade dos serviços prestados à comunidade,

assim como para a realização pessoal e profissional dos formandos.

10. OBJECTIVOS A ATINGIR

Saber enunciar os diferentes níveis de intervenção PASSE

identificar o seu papel na implementação do PASSE local

o que é um microrganismo;

quais são os principais factores que influenciam o desenvolvimento bacteriano.

Relembrar as fontes de contaminação alimentar mais comuns;

Higiene do manipulador de alimentos;

Enunciar práticas de prevenção de contaminação;

Lavagem correcta das mãos;

Práticas correctas do manipulador-quando apresenta ferimentos.

Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios;

Enumerar normas para um correcto armazenamento e manipulação de produtos alimentares e de limpeza;

Diferentes cuidados nas diferentes etapas do circuito físico dos Alimentos.

11. CONTEÚDOS DA ACÇÃO DE FORMAÇÃO

DISCRIMINAR O NÚMERO DE HORAS TEÓRICAS (T) E PRÁTICAS (P) RELATIVO A CADA COMPONENTE

Apresentação do programa; 1/2T

Stop, certo ou errado?"; 1P

As fontes de contaminação; 1T

Dinâmica "Uma chuva de cuidados"; 1P

Condução do jogo "A ilha do tesouro": 1P

Dinâmica "O Chefe de cozinha Pantagrueu!"; 1P

Dinâmica "As funções dos nutrientes"; 1P

Jogo "Refeições melhoradas"; 1P

Utilização/aplicação de grelhas de automonitorização;	1T
---	----

Preenchimento de vinhetas; 1T

Síntese/súmula das aprendizagens efectuadas; 1/2T

1. What is the main purpose of the document?
 2. What are the key findings of the study?
 3. What are the limitations of the study?
 4. What are the implications of the study?
 5. What are the conclusions of the study?
 6. What are the recommendations of the study?
 7. What are the future research directions?
 8. What are the acknowledgments?
 9. What are the references?
 10. What are the appendices?

Se o espaço for insuficiente, anexar nova folha CAF5

12. METODOLOGIAS DE REALIZAÇÃO DA ACÇÃO

- metodologia activa: evitamos, tanto quanto possível, situações

de exposição. Defendemos a importância de apelar para a

experiência profissional dos formandos. Só depois de se efectuar

essa partilha é que passamos a momentos de exposição.

Se o espaço for insuficiente, anexar nova folha CAF5

13. REGIME DE AVALIAÇÃO DOS FORMANDOS DEFINIDO PELA ENTIDADE FORMADORA

Expressão final da avaliação (*quantitativa / qualitativa*): de 1 a 20

Ponderação a atribuir a:

* Participação / avaliação contínua	60 %
-------------------------------------	------

* Assiduidade 10 %

* Teste escrito / trabalhos	30	%
-----------------------------	----	---

* Indicar apenas os factores a considerar para esta acção de formação

14. MODELO DE AVALIAÇÃO DA ACÇÃO

O regime de avaliação dos formandos que frequentem esta acção de formação contempla a assiduidade (ponderação de 10%),
a avaliação contínua (ponderação de 60%) e a prestação de uma prova de conhecimentos (ponderação de 30%),
sendo a classificação final expressa na escala de 0 a 20 valores.

15. BIBLIOGRAFIA FUNDAMENTAL

Veiros MB et al. "Proposta de Check-list Hígio-sanitária para Unidades
de restauração", in Alimentação Humana, vol 13 nº 3 de
2007 – SPCNA.

Lopes, P "Grelha de avaliação Hígio-sanitária de estabelecimentos de
restauração ou de bebidas", in Alimentação Humana, vol 13
nº 3 de 2007 – SPCNA.

OMS Departamento de Segurança Alimentar, Zoonoses e Doenças de
Origem Alimentar in " Cinco Chaves para uma Alimentação
mais segura – Manual" – edição portuguesa traduzida em
2008 da produção de 2006 da OMS.

Esteves, P et al. "Manual de Higiene e Segurança Alimentar" –
INATEL, 2002.

16. TERMO DE RESPONSABILIDADE

O Director / representante legal da entidade formadora requerente declara assumir inteira responsabilidade pela
veracidade das informações contidas no presente formulário, inclusive nos seus anexos

Nome Jorge Manuel de Oliveira Fernandes

Função Diretor do Centro de Formação Vale do Minho

Data 12 / 2 / 2014

Assinatura (Legível e autenticada com carimbo ou selo branco da entidade formadora)

