



ESCOLA SECUNDÁRIA JÚLIO DANTAS

PROPOSTA PROJECTO

Ano Lectivo 2011 / 2012

DOCUMENTO DE TRABALHO OFICIAL

NOME DO PROJECTO HACCP Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de perigos e Pontos Críticos de Controlo)	ÂMBITO:	De Escola Local/Regional/Nacional X Europeu/Internacional
PROFESSORES RESPONSÁVEIS / PARTICIPANTES: Coordenadora – Lidia Miranda Participantes – Teresa Santana e Francisca Duarte Funcionários do bufete e da cantina Apoios: Empresa de Consultoria Alimentar VPMV, Nutricionista do Centro de Saúde		
APRESENTAÇÃO E ENQUADRAMENTO CIENTÍFICO-PEDAGÓGICO Fazer cumprir o regulamentado no nº 852/2004 do Parlamento Europeu -Higiene dos géneros alimentícios e a aplicação dos princípios da “Análise dos perigos e pontos críticos de controlo”. Fazer cumprir o estipulado nas diferentes circulares e outra legislação complementar. Educação Alimentar em Meio Escolar” Referencial para uma oferta alimentar saudável.		
ENQUADRAMENTO NOS ITENS DOS PROJECTOS NUCLEARES Itens: B.E. <input type="text"/> P.T.E. <input type="text"/> E.P.S. <input type="text" value="X"/>		
OBJECTIVOS DA PROPOSTA Educação para a Saúde <ul style="list-style-type: none">Melhorar o estado de saúde global dos jovensInverter a tendência crescente de perfis de doença que se traduzem no aumento das taxas de incidência e prevalência de enfermidades como sejam a obesidade, diabetes caries dentárias, doenças cardiovasculares e outras.Colmatar carências nutricionais de uma população estudantil mais carenciada, fornecendo-lhes os nutrientes e a energia	Referência ao PEE	

NOTA IMPORTANTE: este modelo não pode ser alterado. Campos não usados não podem ser eliminados. Dúvidas e sugestões devem ser apresentadas no campo das “Observações”.

Secção do CP – PE, PCE e PAA

necessários para o bom desempenho cognitivo.

- Promover a saúde dos jovens através da Educação para a Saúde, especificamente em matéria de Alimentação Saudável e Atividade Física

DESTINATÁRIOS: Alunos, professores e funcionários

CRONOGRAMA:

DIAS DA MONITORIZAÇÃO

4ª feiras

8.25 às 9,55 horas

ACTIVIDADES / ESTRATÉGIAS:

Para além da formação que está agendada para este ano, todo o trabalho de monitorização, acompanhamento e esclarecimento, salientamos a nossa acção prevista para este ano lectivo.

Fazer cumprir o regulamentado no nº 852/2004 do Parlamento Europeu -Higiene dos géneros alimentícios e a aplicação dos princípios da “Análise dos perigos e pontos críticos de controlo”.

Educação para a Saúde “Educação Alimentar em Meio Escolar” Referencial para uma oferta alimentar saudável.

- Monitorização do Bufete e Cantina
- Salientar o código das boas práticas
- Atendimento e formação do pessoal Auxiliar
- Verificação das práticas dos fornecedores e dos veículos de transporte
- Controlo dos produtos e armazenagem
- Preparação dos produtos e o respeito pelo código de cores
- Métodos de amostragem – produto em cru e cozinhado
- CAL-circuito alimentar limpo – Produtos (Recepção, verificação, higienização e armazenamento), Manipuladores (higienização, verificação dos utensílios e higienização dos membros superiores dos manipuladores), Instalações e Equipamentos (higienização, verificação dos equipamentos, remoção dos resíduos, higienização dos equipamentos no final do dia).
- Empratamento
- Controlo das temperaturas – dos frios e da estufa.

Elaboração dos menus escolares

Avaliação trimestral do trabalho desenvolvido

RECURSOS NECESSÁRIOS:

Recursos humanos - equipa HACCP e funcionários do bufete e da cantina

INDICADORES DE AVALIAÇÃO:

Empresa de Consultoria Alimentar VPMV,

Nutricionista do Centro de Saúde

Com base em relatórios e análises laboratoriais

OBSERVAÇÕES:

Projeto com características muito específicas .

APROVAÇÃO:

DATA: ---/---/201--

DATA: --/--/20----

PROFESSOR COORDENADOR : Lídia Miranda