



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



Coordenação de Ensino

CURSOS LIVRES - CURSO DE FÉRIAS (EDIÇÃO INVERNO)

ALIMENTO X PRODUTO ALIMENTÍCIO – APLICAÇÕES PRÁTICAS NA SEGURANÇA DE ALIMENTOS

Modalidade: Aula Remota

Responsáveis do Curso: Priscila Rodrigues de Jesus (Mestre em Ciências), Kátia Laine Magalhães do Couto (Especialista em Tecnologias Industriais Farmacêuticas), Katia Christina Leandro (Doutora em Química Analítica) e Silvana do Couto Jacob (Doutora em Química Analítica).

Responsável Substituto: Kátia Laine Magalhães do Couto (Especialista em Tecnologias Industriais Farmacêuticas).

Subunidade Organizacional: Coordenação de Ensino - INCQS

Colaboradores: Thamara Cherem Peixoto (Doutora em Ciências).

1. OBJETIVO

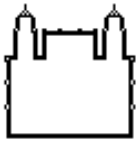
Objetivo Geral: Aplicar conhecimentos na área de segurança alimentar em ações práticas, que sejam aplicáveis no dia a dia, a fim de minimizar os riscos à saúde.

Objetivos Específicos:

- Compreender conceitos básicos da segurança alimentar, definindo seu papel e sua importância na saúde coletiva.
- Discutir e compreender o controle higiênico e sanitário dos alimentos.
- Conhecer os principais métodos de higienização e sanitização dos alimentos.
- Sensibilizar quanto às medidas necessárias para garantir a inocuidade, salubridade e bom estado dos alimentos desde sua aquisição até seu consumo.
- Compreender a classificação dos alimentos e suas definições perante a legislação vigente, verificando quais compostos podem ser utilizados e em quais concentrações são permitidas dos mesmos.
- Compreender como avaliar os rótulos dos alimentos industrializados e como selecioná-los.

2. DESCRIÇÃO DO CURSO

Este curso abordará a importância das noções de segurança de alimentos desde sua composição nutricional garantindo os nutrientes necessários ao bom funcionamento do organismo e manutenção da saúde, até sua segurança no que atinge a ausência de qualquer contaminante químicos, físicos e biológicos que possam trazer risco aos indivíduos. Aplicações práticas que devem fazer parte das etapas do processo de manipulação do alimento até seu destino final.



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



Coordenação de Ensino

3. JUSTIFICATIVA

A expressão “Segurança de Alimentos” vem da expressão em inglês “Food Safety” e se refere à garantia da qualidade dos alimentos que são comercializados, desde as etapas de manipulação e preparo até o consumo. Assim como o ato de alimentar-se é uma necessidade básica dos indivíduos, é necessário garantir que os mesmos sejam saudáveis, ou seja nutricionalmente equilibrados e sem a presença de contaminantes químicos, físicos e biológicos que venham a causar danos à saúde ou integridade do consumidor.

O hábito alimentar da população vem sofrendo transformações ao longo do tempo e cada vez mais torna-se necessária a busca por estratégias de garantia da segurança de alimentos, seja na manipulação dos mesmos ou na avaliação da aquisição dos produtos alimentícios.

A indústria de alimentos busca ofertar produtos alimentícios com características especiais que atendam cada vez mais a necessidade da população, assim torna-se imprescindível o conhecimento acerca de noções básicas de rotulagem e composição destes para melhor avaliação de sua qualidade nutricional.

Ao final do curso o aluno será capaz de aplicar os conhecimentos em seu dia a dia, a fim de minimizar os riscos à saúde.

4. PERFIL DO CANDIDATO

Estudantes de graduação, pós-graduandos e/ou profissionais com atuação ou previsão de atuação na área da saúde e/ou profissionais com atuação na área de alimentos.

5. REGIME DIDÁTICO

O curso será realizado no período de **19/07/2021 a 23/07/2021**, de 13 às 16 horas, com carga horária total de 15 horas síncronas.

Local: Online (Aula remota - sala na plataforma Zoom).

6. VAGAS

Serão ofertadas **50** vagas

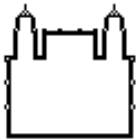
Número mínimo de alunos para a realização do curso: **10**

De forma a assegurar que a totalidade de vagas sejam preenchidas, serão selecionados candidatos na condição de Banco de Reservas.

Os candidatos classificados no Banco de Reservas somente serão convocados de acordo com a ordem de classificação e mediante a vacância dentre os candidatos titulares.

7. INSCRIÇÕES

- a) As inscrições estarão abertas de **14/06/2021 até 09/07/2021** na Plataforma Campus Virtual Fiocruz em <https://campusvirtual.fiocruz.br/portal/>, seguindo os



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



INCQS

Coordenação de Ensino

links: Qualificação Profissional > Capacitação/Cursos Livres > Palavra Chave > “curso”;

b) Exigências:

- ✓ Inscrição **Campus Virtual Fiocruz**;
- ✓ CPF;
- ✓ Termo de responsabilidade das informações fornecidas.
- ✓ Inserir no ato da inscrição, cópia do diploma de graduação ou declaração de matrícula atualizada, de acordo com o item 4;

ATENÇÃO:

- **Antes de efetuar a inscrição para o Processo Seletivo, o candidato deverá conhecer todas as regras contidas nesta Chamada Pública e se certificar de preencher todos os requisitos exigidos.**
- **Caso haja alguma informação que não seja verdadeira, a inscrição do candidato automaticamente, será cancelada.**

8. SELEÇÃO

Os candidatos passarão por processo de seleção segundo os critérios determinados.

a) Critérios de Seleção:

Serão aceitos candidatos que atendam ao perfil do candidato, estejam de acordo com a documentação exigida e preencham as 50 primeiras vagas ofertadas.

b) Ingresso na sala de aula:

Os candidatos selecionados receberão, por e-mail, um link de acesso para participar das aulas na plataforma Zoom (<https://zoom.us/meetings>).

9. METODOLOGIA

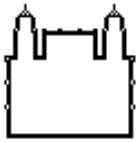
O presente curso será ministrado de forma remota, na plataforma Zoom, com a apresentação do conteúdo por slides. As aulas serão dinâmicas, com interação entre professor e alunos através do “chat” da plataforma. Os alunos receberão artigos complementares, será realizada uma atividade prática com análise de rótulos de produtos alimentícios e ao final será criado em conjunto uma ação a fim de intervir na qualidade dos produtos alimentícios ofertados a população.

10. DETALHAMENTO DO CURSO

a) Conteúdo Programático:

Módulo 1: Introdução ao estudo da alimentação

- Apresentação dos grupos de alimentos
- Leis da Alimentação e Nutrição
- Guia Alimentar para a população brasileira



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



INCQS

Coordenação de Ensino

- Segurança de alimentos x Segurança alimentar
Professora responsável: Priscila Rodrigues de Jesus
Carga horária: 3 horas

Módulo 2: Produto alimentício

- Classificação dos alimentos industrializados perante legislação vigente
- Composição dos alimentos industrializados
- Conhecendo os aditivos alimentares: definição, classificação, ingestão diária aceitável (IDA), toxicidade..

Professora responsável: Katia Laine Magalhães

Carga horária: 3 horas.

Módulo 3: Entendendo a rotulagem de alimentos industrializados

- Compreender como avaliar os rótulos
- Desvendando a rotulagem
- Alimento ou produto alimentício?
- Desconstruindo alimentos industrializados
- Atividade: análise dos rótulos de produtos alimentícios

Professora responsável: Katia Laine Magalhães

Carga horária: 3 horas.

Módulo 4: Aquisição de alimentos e processos de sanitização e desinfecção

- Planejamento de compras
- Manipulação dos alimentos – Área limpa e área suja
- Higienização de embalagens
- Boas práticas para higienização de hortaliças e frutas
- Cuidados com alimentos prontos e deliverys
- Controle sanitário da disseminação de patógenos por alimentos

Professora responsável: Thamara Cherem Peixoto

Carga horária: 3 horas.

Módulo 5: Conservação dos alimentos

- Técnicas de Armazenamento organização dos alimentos
- Técnicas de congelamento
- O papel da Vigilância Sanitária na Segurança de Alimentos
- Atividade: Monitorando a qualidade dos produtos alimentícios.

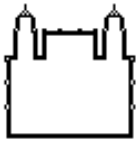
Professora responsável: Priscila Rodrigues de Jesus

Carga horária: 3 horas

b) Palavras-chave:

1. Alimento; 2. Produto alimentício; 3. Segurança de alimentos; 4. Controle de qualidade; 5. Rotulagem.

c) Bibliografia:



Ministério da Saúde

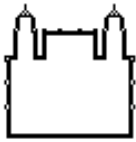
FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



Coordenação de Ensino

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares - definições, classificação e emprego. Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 28 de out de 1997.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de diretoria colegiada - RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001. Aprova o Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 12 jan. 2001.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 20 de set de 2002.
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 15 set. 2004.
5. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da diretoria colegiada - RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014. Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 29 set. 2014.
6. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
7. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais brasileiros / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.
8. FERNANDES et al. Cartilha sobre Aperfeiçoamento em Boas Práticas de Manipulação e Conservação de Alimentos. Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). Faculdade de Medicina. Belo Horizonte, 2015. Disponível em: <http://ftp.medicina.ufmg.br/omenu/materiais/1a-apostila-06082015.pdf>.
9. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 2 ed. São Paulo: Varela, 2003.
10. PHILIPPI. S.T. Pirâmide dos Alimentos: fundamentos básicos da nutrição. 2 ed. Barueri, SP: Manole, 2014.



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



INCQS

Coordenação de Ensino

11. RIEDEL, J. Controle Sanitário dos Alimentos. Guenther Riedel 3. Ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 455 p.

11.CERTIFICAÇÃO

a) Avaliação

A avaliação será realizada pela presença nas aulas, participação nas discussões e atividades propostas.

b) Certificação

O aluno terá direito ao Certificado, desde que obtenha desempenho mínimo de 60% e frequência igual ou superior a 75% do total do curso.

O certificado digital será disponibilizado através da plataforma Campus Virtual Fiocruz.

12.INFORMAÇÕES ADICIONAIS

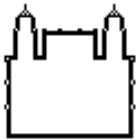
- ✓ Curso gratuito e sem a possibilidade de concessão de bolsa.
- ✓ Os cursos serão realizados durante a semana - de segunda a sexta-feira.
- ✓ O candidato será responsável por qualquer erro ou omissão no preenchimento da ficha de inscrição ou por prestação de declaração falsa.
- ✓ A Coordenação de Ensino do INCQS se reserva no direito de corrigir eventuais erros neste edital.
- ✓ Toda e qualquer dúvida a respeito do curso deverá ser sanada com a Coordenação de Ensino através do e-mail cpe@incqs.fiocruz.br ou pelo telefone (21) 3865-5291.

13.CRONOGRAMA

Inscrição	14/06 até 09/07/2021
Seleção dos candidatos inscritos	14/07/2021
Resultado da seleção	15/07/2021
Data do curso	19 a 23/07/2021

É de responsabilidade do candidato acompanhar os resultados do processo de seleção do curso a serem divulgadas na Plataforma Campus Virtual Fiocruz <https://campusvirtual.fiocruz.br/portal/>;

O cronograma poderá sofrer alterações no decorrer do curso, as quais serão publicadas na Plataforma Campus Virtual Fiocruz.



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



Coordenação de Ensino

14. PARA OUTRAS INFORMAÇÕES

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde - INCQS/FIOCRUZ

Coordenação de Ensino

Homepage: <http://www.incqs.fiocruz.br> > Ensino

E-mail: cpe@incqs.fiocruz.br

Tel.: (21) 3865-5291

Horário de Atendimento: de segunda à sexta, de 09h às 11h 30min e das 13h às 16h 30min (horário de Brasília)