

Ministério da Saúde

FIOCRUZ  
Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



Coordenação de Ensino

## CURSOS LIVRES - CURSO DE ATUALIZAÇÃO

### VIGILÂNCIA E CONTROLE DA QUALIDADE DE ALIMENTOS

---

**Modalidade:** Aula Remota

**Responsáveis do Curso:** Dra. Rosane Gomes Alves Lopes - INCQS/Fiocruz (Doutorado em Saúde Pública) e Dr. Marcelo Luiz Lima Brandão - Biomanguinhos/Fiocruz (Doutorado em Vigilância Sanitária).

**Responsável Substituto:** Dr. Marcelo Luiz Lima Brandão.

**Setor / Laboratório ou Departamento Responsável:** Núcleo Técnico de Alimentos - INCQS/Fiocruz.

**Colaboradores:** Kátia Dantas Figueiredo – LASP-RJ  
Kleber Eduardo da Silva Baptista – FUNED – MG  
Francine Balzaretto Cardoso – VISA – SES - RS  
Wanessa Natividade Marinho - CST/Fiocruz  
Juliana Machado dos Santos– INCQS/Fiocruz  
Angelica Castanheira de Oliveira – INCQS/Fiocruz  
Renata Trotta Barroso Ferreira – INCQS/Fiocruz  
Lisia Maria Gobbo dos Santos – INCQS/Fiocruz  
Fábio Silvestre Bazilio – INCQS/Fiocruz  
André Victor Sartori – INCQS/Fiocruz  
Bernardete Ferraz Spisso– INCQS/Fiocruz  
Lucia Helena Pinto Bastos – INCQS/Fiocruz  
Maria Helena Wohlers Morelli Cardoso – INCQS/Fiocruz

---

#### 1. OBJETIVO

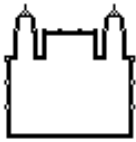
**Objetivo Geral:** Apresentar aos alunos diferentes enfoques da vigilância e do controle da qualidade dos alimentos

**Objetivos Específicos:**

- Apresentar as principais regulamentações gerais referentes a vigilância e ao controle da qualidade de alimentos no Brasil.
- Apresentar os critérios e métodos analíticos utilizados na avaliação da qualidade de alimentos e águas para consumo humano.
- Discutir o papel e a atuação dos laboratórios públicos e dos serviços de vigilância sanitária no Sistema Nacional de Vigilância Sanitária no controle da qualidade de alimentos no país.

#### 2. DESCRIÇÃO DO CURSO

O curso apresenta o controle da qualidade dos alimentos no contexto da vigilância sanitária e do SUS. Discute a atuação do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e de



Ministério da Saúde

FIOCRUZ  
Fundação Oswaldo Cruz

**Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde**



**INCQS**

### Coordenação de Ensino

sua Rede Nacional de Laboratórios de Vigilância Sanitária na prevenção de perigos e riscos relacionados a alimentos consumidos pela população brasileira.

### 3. JUSTIFICATIVA

Compreender conceitos básicos, áreas de atuação e conhecer diferentes olhares sobre a vigilância e o controle da qualidade dos alimentos é fundamental para a proteção à saúde e promoção à saúde.

### 4. PERFIL DO CANDIDATO

Profissionais de instituições públicas com nível superior completo, que atuem com vigilância sanitária ou controle da qualidade de alimentos e/ou alunos de Programas de Pós-Graduação das unidades Fiocruz com graduação na área da saúde.

### 5. REGIME DIDÁTICO

O curso será realizado no período de **07 a 18/06/2021**, de segunda a sexta-feira, de 13 às 16 horas, com carga horária total de 30 horas síncronas.

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

### 6. VAGAS

Serão ofertadas **10** vagas

Número mínimo de alunos para a realização do curso: **01**

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

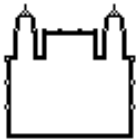
Os candidatos classificados no Banco de Reservas somente serão convocados de acordo com a ordem de classificação e mediante a vacância dentre os candidatos titulares.

### 7. INSCRIÇÕES

a) As inscrições estarão abertas de **03/05/2021 até 31/05/2021** na Plataforma Campus Virtual Fiocruz em <https://campusvirtual.fiocruz.br/portal/>, seguindo os 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 de acordo com o item 4;



### Coordenação de Ensino

- ✓ Inserir no ato da inscrição, Carta de liberação da Chefia, conforme anexo I deste edital. No caso de alunos de Pós-graduação, declaração de matrícula do Programa;

### 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:

Atender aos critérios do item 4 e preencher as 10 (dez) primeiras vagas ofertadas. Se ainda assim houver empate, o critério de desempate será a idade. Ou seja, profissionais com mais idade terão preferência.

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

Serão ministradas aulas expositivas online, que propiciem um momento de diálogo entre alunos e professores, visando um espaço de troca de experiências.

### 10. DETALHAMENTO DO CURSO

a) Conteúdo Programático:

- Introdução à vigilância e ao controle da qualidade de alimentos.
- Experiência do INCQS na área de alimentos.

Professora responsável: Rosane Gomes Alves Lopes. Carga horária: 3 horas

- .....
- Experiência e atuação da VISA SES-RS na área de alimentos.

Professor responsável: Francine Balzarette Cardoso. Carga horária: 1h30min

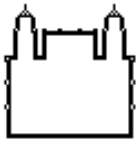
- Experiência e atuação da FUNED-MG na área de alimentos.

Professor responsável: Kleber Eduardo da Silva Baptista. Carga horária: 1h30min

- .....
- Serviços de Alimentação e Nutrição e a pandemia de Covid: Experiência da Fiocruz.

Professor responsável: Wanessa Natividade Marinho CST/Fiocruz. Carga horária: 3h

.....



### Coordenação de Ensino

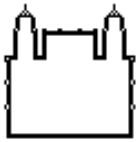
- Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos.  
Professor responsável: Angelica Castanheira. Carga horária: 1h30min
- Rotulagem de alimentos.  
Professor responsável: Katia Dantas Figueiredo. Carga horária: 1h30min
- .....
- Padrões, critérios e métodos para o controle da qualidade microbiológica de alimentos e águas para o consumo humano.  
Professor responsável: Marcelo Luiz Lima Brandão. Carga horária: 3h
- .....
- Desafios na transmissão oral da doença de Chagas.  
Professor responsável: Renata Trotta Barroso Ferreira. Carga horária: 1h30min
- Alimento e Covid.  
Professor responsável: Marcelo Luiz Lima Brandão. Carga horária: 1h30min
- .....
- Microscopia.  
Professor responsável: Juliana Machado dos Santos. Carga horária: 1h30min
- Contaminantes químicos em alimentos: Padrões, critérios e métodos para análises de elementos inorgânicos.  
Professor responsável: Lisia Maria Gobbo dos Santos. Carga horária: 1h30min
- .....
- Contaminantes orgânicos em alimentos: Padrões, critérios e métodos para análises de contaminantes proveniente de embalagens.  
Professor responsável: Fabio Silvestre Bazilio. Carga horária: 1h30min
- Resíduos químicos em alimentos: Padrões, critérios e métodos para análises de micotoxinas.  
Professor responsável: André Victor Sartori. Carga horária: 1h30min
- .....
- Resíduos químicos em alimentos: Padrões, critérios e métodos para análises de resíduos de medicamentos veterinários.  
Professor responsável: Bernardete Ferraz Spisso. Carga horária: 1h30min
- Resíduos químicos em alimentos: Padrões, critérios e métodos para análises de agrotóxicos.  
Professor responsável: Lucia Helena Pinto Bastos. Carga horária: 1h30min
- .....
- Experiência do INCQS em Ensaio de Proficiência na área de alimentos.  
Professor responsável: Maria Helena Wohlers. Carga horária: 1h30min
- Encerramento da disciplina.  
Professor responsável: Rosane Gomes Alves Lopes e Marcelo Brandão

b) Palavras-chave:

Vigilância, controle de qualidade, alimentos, legislação.

c) Bibliografia:

ABNT NBR ISO 22000. Sistemas de gestão da segurança de alimentos - Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos, 2019.



Ministério da Saúde

FIOCRUZ  
Fundação Oswaldo Cruz

**Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde**



**INCQS**

### Coordenação de Ensino

AOAC. ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. Official methods of analysis of AOAC International. 19 ed. Maryland: AOAC, 2012. Rev. 2013. Cap. 13.

AZEREDO, D. R. P. Inocuidade dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2016.

BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Dispõe sobre normas básicas sobre alimentos dos Ministérios da Marinha de Guerra, do Exército e da Aeronáutica Militar. Diário Oficial da União. 1969 21 out; Seção 1. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto-lei/del0986.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del0986.htm)  
Acesso em mar.2020.

BRASIL. Presidência da República – Casa Civil. Lei nº 7.802, de 11 de julho de 1989. Dispõe sobre a pesquisa, a experimentação, a produção, a embalagem e rotulagem, o transporte, o armazenamento, a comercialização, a propaganda comercial, a utilização, a importação, a exportação, o destino final dos resíduos e embalagens, o registro, a classificação, o controle, a inspeção e a fiscalização de agrotóxicos, seus componentes e afins, e dá outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 12 de julho de 1989.

BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Defesa do Consumidor. Lei no 8.078/90 de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 12 set. 1990. Seção 1. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8078compilado.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078compilado.htm)  
Acesso em mar.2020.

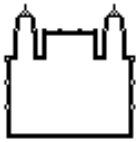
BRASIL. Portaria n.326 SVS/MS, de 30 de julho de 1997. Aprova o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializados de alimentos. Diário Oficial da União. 1997 1 ago; (146):16560; Seção 1.

BRASIL. Lei n.9.782, de 26 de janeiro de 1999. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diário Oficial da União. 1999 27 jan; (18):1; Seção 1. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9782compilado.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9782compilado.htm)  
Acesso em mar.2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Abastecimento. Instrução Normativa nº 42 de 20 de dezembro de 1999. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 22 de dezembro de 1999.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Instrução Normativa nº 12. Adota o Regulamento Técnico Mercosul Metodologias Analíticas, Ingestão Diária Admissível e Limites Máximos de Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos de Origem Animal. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 12 abril 2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores e Industrializadores de Alimentos.



Ministério da Saúde

FIOCRUZ  
Fundação Oswaldo Cruz

**Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde**



**INCQS**

### Coordenação de Ensino

BRASIL. Resolução RDC n.259, de 20 de setembro de 2002. A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS aprova regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial da União. 2002 23 set; (184):33; Seção 1.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF, v. 184, 23 set 2005, Seção 1, p.377.

BRASIL. Lei 11.105 de 24/03/2004. Lei de Biossegurança. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 28 mar.2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC n.º 275 de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico de Características Microbiológicas Para Água Mineral Natural e Água Natural. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF, v. 184, 23 set 2005, Seção 1, p.377.

BRASIL. Resolução nº 17 de 17 de março de 2008. Dispõe sobre regulamento técnico sobre lista positiva de aditivos para materiais plásticos destinados à elaboração de embalagens e equipamentos em contato com alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 18 de março de 2008.

BRASIL. Resolução nº 51 de 26 de novembro de 2010. Dispõe sobre migração em materiais, embalagens e equipamentos plásticos destinados a entrar em contato com alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 22 de dezembro de 2010.

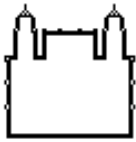
BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011. Dispõe sobre limites máximos tolerados (LMT) para micotoxinas em alimentos. Diário Oficial [da] União, Brasília, 2011, 46: 66-67.

BRASIL. Resolução nº 56 de 16 de novembro de 2012. Dispõe sobre a lista positiva de monômeros, outras substâncias iniciadoras e polímeros autorizados para a elaboração de embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 21 de novembro de 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 53. Dispõe sobre o Regulamento Técnico Mercosul – Metodologias Analíticas, Ingestão Diária Admissível e Limites Máximos de resíduos para Medicamentos Veterinários em Alimentos de Origem Animal. Diário Oficial [da] União, Brasília, 03 outubro de 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 42 de 29 de agosto de 2013 – Dispõe sobre o regulamento Técnico MERCOSUL sobre LM de contaminantes inorgânicos em alimentos. Diário Oficial [da] União, Brasília

BRASIL. Resolução RDC n.º 14 de 28 de março de 2014. Aprova o “Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em



Ministério da Saúde

FIOCRUZ  
Fundação Oswaldo Cruz

**Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde**



**INCQS**

### Coordenação de Ensino

Alimentos, Bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 31 de mar. 2014, seção 1.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 138, de 01 de janeiro de 2017. Altera a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, que dispõe sobre limites máximos tolerados (LMT) para micotoxinas em alimentos, para alterar os LMT da micotoxina desoxinivalenol (DON) em trigo e produtos de trigo prontos para oferta ao consumidor e os prazos para sua aplicação. Diário Oficial [da] União, Brasília, 2017, 1: 45.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria de Consolidação Nº 5, de 28 de setembro de 2017. Consolidação das normas sobre as ações e os serviços de saúde do Sistema Único de Saúde. Dispõe do Controle e da Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Potabilidade Diário Oficial [da] União, N.º 190 – Seção 1 – Suplemento p.360, Brasília, 2017.

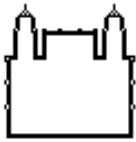
BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária RDC n.º 193, de 12 de dezembro de 2017. Estabelece os Limites Máximos Tolerados (LMT) dos contaminantes arsênio inorgânico, cádmio total, chumbo total e estanho inorgânico em alimentos infantis, e dá outras providências. Diário Oficial [da] União, N.º 238, de 13 de dezembro de 2017, Brasília.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diretoria Colegiada. Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019. Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 26 dez. 2019. Seção 1, p. 96.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diretoria Colegiada. Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 26 dez. 2019. Seção 1, p. 133.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Laboratórios Analíticos – Guia nº 19, versão 2, de 20 de dezembro de 2019. Coleta, Acondicionamento, Transporte, Recepção e Destinação de Amostras para Análises Laboratoriais no Âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 390, de 26 de maio de 2020. Estabelece critérios, requisitos e procedimentos para o funcionamento, a habilitação na Reblas e o credenciamento de laboratórios analíticos que realizam análises em produtos sujeitos ao regime de vigilância sanitária e dá outras providências. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-de-diretoria-colegiada-rdc-n-390-de-26-de-maio-de-2020-258911913#:~:text=Objetivo-,Art.,ao%20regime%20de%20vigil%C3%A2ncia%20sanit%C3%A1ria.&text=Art.,-2%C2%BA%20Esta%20Resolu%C3%A7%C3%A3o> Acesso em mar.2021



Ministério da Saúde

FIOCRUZ  
Fundação Oswaldo Cruz

**Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde**



**INCQS**

### Coordenação de Ensino

CODEX ALIMENTARIUS. Documentos disponíveis em: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/thematic-areas/biotechnology/en/>

CODEX ALIMENTARIUS. International Food Standards. Guidelines on Performance Criteria for Methods of Analysis for the Determination of Pesticide Residues in Food and Feed: CXG 90-2017. Roma: FAO, WHO, 2017.

CROSBY, N.T. Food packaging materials: aspects of analysis and migration of contaminants. London: Applied Science, 1981. 190p.

EUROPEAN COMMISSION. Directorate General for Health and Food Safety. Guidance Document on Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed: SANTE/11813/2017. Europa: 2018.

FERNANDES, M.H.C.; GARCIA, E.E.C.; PADULA, M. Migração de componentes de embalagens plásticas para alimentos. Campinas: ITAL/CETEA. 1987, 153p

ISAAA - GM Approval Database. Disponível em <http://www.isaaa.org/gmapprovaldatabase/>

ISO 22000. Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain, 2018.

MYCOTOXINS IN fruits and vegetables. Editores: Rivka Barkai-Golan e Nachman Paster. San Diego: Elsevir, 2008. 395 p. il. ISBN 9780123741264.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água. 5ed. São Paulo, Varela, 2017.

UNIÃO EUROPEIA. Regulamento N° 10/2011, 14 de janeiro de 2011. Relativo aos materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos. Official Journal of the European Union, L. 12/1, 2011.

## 11. CERTIFICAÇÃO

### a) Avaliação

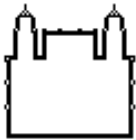
O aluno será avaliado de acordo com sua participação nas atividades desenvolvidas, através da frequência acima de 75%, além da avaliação do conhecimento por meio oral ou escrito a critério do coordenador da disciplina.

### 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.





Ministério da Saúde

FIOCRUZ  
Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



Coordenação de Ensino

## 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](mailto:cpe@incqs.fiocruz.br) ou pelo telefone (21) 3865-5291.

## 13. CRONOGRAMA

Inscrição	03/05/2021 até 31/05/2021
Seleção dos candidatos inscritos	01/06/2021
Resultado da Seleção	02/06/2021
Data do curso	07 a 18/06/2021

É de responsabilidade do candidato acompanhar os resultados do processo de seleção do curso a serem divulgados na Plataforma Campus Virtual Fiocruz <https://campusvirtual.fiocruz.br/portal/> ou no endereço de e-mail cadastrado na inscrição.

O cronograma poderá sofrer alterações, as quais serão publicadas na Plataforma Campus Virtual Fiocruz.

## 14. PARA OUTRAS INFORMAÇÕES

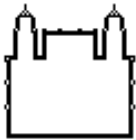
Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde - INCQS/FIOCRUZ Coordenação de Ensino

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

E-mail: [cpe@incqs.fiocruz.br](mailto: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)



**Coordenação de Ensino**

**ANEXO I  
CARTA DE INDICAÇÃO DA CHEFIA**

Em ..... de ..... de 202.....

À Coordenação de Ensino,

Eu, ....., venho  
por meio desta, indicar o (a) funcionário(a) .....

..... lotado em .....

.....  
para participar do Curso de Atualização em **Vigilância e Controle da Qualidade de Alimentos.**

Os motivos que me levam a indicação são: .....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Declaro também, que estou ciente que o (a) profissional por mim indicado  
participará do processo de seleção para o mencionado curso. Em caso de aprovação,  
o(a) referido(a) profissional está autorizado(a) a participar do curso com duração de 30  
horas.

.....  
Chefia imediata responsável  
(Assinatura e carimbo)

.....  
Representante oficial da Instituição  
(Diretor/Presidente)  
(Assinatura e carimbo)