

Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

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



Coordenação de Ensino

## CURSOS LIVRES - CURSO DE FÉRIAS (EDIÇÃO VERÃO)

### ALIMENTO X PRODUTO ALIMENTÍCIO – APLICAÇÕES PRÁTICAS NA SEGURANÇA DE ALIMENTOS

---

**Modalidade:** On-line

**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

---

#### 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.

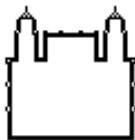
#### Objetivos Específicos:

- 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.

#### 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.

#### 3. JUSTIFICATIVA



### Coordenação de Ensino

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-graduação e/ou profissionais da área de saúde ou alimentos.

## 5. REGIME DIDÁTICO

O curso será realizado no período de **13/03/2023 a 17/03/2023**, de 13 às 16 horas, com carga horária total de 15 horas síncronas.

Local: On-line (Aula remota – sala virtual na plataforma Zoom).

## 6. VAGAS

Serão ofertadas **50** vagas

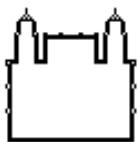
Número mínimo de alunos para a realização do curso: **10**

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 **13/02/2023 até 05/03/2023** na Plataforma Campus Virtual Fiocruz em <https://campusvirtual.fiocruz.br/portal/>, seguindo os links: Qualificação Profissional > Capacitação/Cursos Livres > Palavra Chave > “curso”;



**Coordenação de Ensino**

b) Exigências:

- ✓ Inscrição **Campus Virtual Fiocruz**;
- ✓ CPF (Cadastro de Pessoas Físicas) cadastrado no Campus Virtual Fiocruz;
- ✓ Responder o termo de responsabilidade das informações fornecidas no momento da inscrição;
- ✓ Inserir no ato da inscrição, caso seja profissional da área de saúde, cópia do diploma de graduação e carta de liberação de chefia (ANEXO 1), de acordo com o ítem 4.
- ✓ Inserir no ato da inscrição, caso seja estudante com previsão de atuação na área de saúde, declaração de graduando ou pós-graduando, de acordo com o ítem 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 verídica, 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**

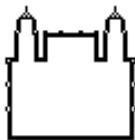
O presente curso será ministrado de forma remota, na plataforma Zoom, com a apresentação do conteúdo por slides. As aulas serão dinâmicas, com interação entre professor e alunos através do “chat” da plataforma. Os alunos receberão artigos complementares, será realizada uma atividade prática com análise 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



**Coordenação de Ensino**

- Leis da Alimentação e Nutrição
  - Guia Alimentar para a população brasileira
  - 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 métodos de conservação**

- Planejamento de compras
- Manipulação dos alimentos
- Higienização de embalagens
- Boas práticas para higienização de hortaliças e frutas
- Controle sanitário da disseminação de patógenos por alimentos
- Técnicas de Armazenamento organização dos alimentos
- Técnicas de congelamento

Professora responsável: Priscila Rodrigues de Jesus  
Carga horária: 3 horas.

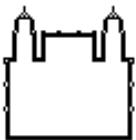
**Módulo 5: Vigilância sanitária de alimentos**

- O papel da Vigilância Sanitária na Segurança de Alimentos
  - Atividade: Monitorando a qualidade dos produtos alimentícios
  - Avaliação do curso
- Professora responsável: Kátia Laine Magalhaes e 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

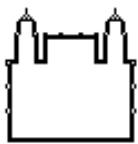
Fundação Oswaldo Cruz

**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.



**Coordenação de Ensino**

Barueri, SP: Manole, 2014.

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**

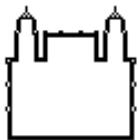
- ✓ Curso gratuito e sem a possibilidade de concessão de bolsa.
- ✓ Os cursos serão realizados durante a semana - de segunda a sexta-feira.
- ✓ O candidato será responsável por qualquer erro ou omissão no preenchimento da ficha de inscrição ou por prestação de declaração falsa.
- ✓ A Coordenação de Ensino 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](mailto:cpe@incqs.fiocruz.br) ou pelo telefone (21) 3865-5291.

## **13. CRONOGRAMA**

Inscrição	13/02 a 05/03/2023
Seleção dos candidatos inscritos	06 a 09/03/2023
Resultado da seleção	10/03/2023
Data do curso	13 a 17/03/2023

**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.**



## **14. PARA OUTRAS INFORMAÇÕES**

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

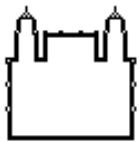
Coordenação de Ensino

**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  
(horário de Brasília)



Ministério da Saúde  
FIOCRUZ  
Fundação Oswaldo Cruz  
**Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde**



**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 Férias, intitulado: **ALIMENTO X PRODUTO ALIMENTÍCIO – APLICAÇÕES PRÁTICAS NA SEGURANÇA 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 15 horas.

Chefia imediata responsável  
(Assinatura e carimbo da instituição)

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

Obs: A assinatura do representante oficial da instituição (diretor ou presidente) somente será necessária para cursos na modalidade presencial.