

Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



Coordenação de Ensino

CURSOS DE QUALIFICAÇÃO

CURSO DE CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL

VIGILÂNCIA E CONTROLE DA QUALIDADE DE ALIMENTOS

Modalidade: On-line

Responsáveis do Curso: Rosane Gomes Alves Lopes (Doutorado em Saúde Pública), Juliana Machado dos Santos (Mestrado em Vigilância Sanitária) e Marcelo Luiz Lima Brandão (Doutorado em Vigilância Sanitária).

Responsável Substituto: Marcelo Luiz Lima Brandão (Doutorado em Vigilância Sanitária).

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

Colaboradores: Andre Victor Sartori - INCQS/Fiocruz

Angelica Castanheira de Oliveira – INCQS/Fiocruz

Bernardete Ferraz Spisso – INCQS/Fiocruz

Carina Cantelli Pacheco de Oliveira - IOC/Fiocruz

Fábio Silvestre Bazilio - INCQS/Fiocruz

Francine Balzaretto – DVS/CEVS/SES - RS

Kátia Dantas Figueiredo – LASP-RJ

Maria Helena Wohlers M. Cardoso - INCQS/Fiocruz

Nailda Pantoja – LACEN-PA

Lisia Maria Gobbo dos Santos – INCQS/Fiocruz

Lucia Helena Pinto Bastos – INCQS/Fiocruz

Paula Bernadete de Moura Ferreira – Anvisa

Everaldo Campos/LACEN AL.

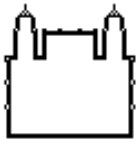
1. OBJETIVO

Objetivo Geral: O objetivo do curso é apresentar aos alunos diferentes enfoques e atualizações da vigilância e do controle da qualidade dos alimentos.

Objetivos Específicos:

- Apresentar regulamentações gerais e específicas 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



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



INCQS

Coordenação de Ensino

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 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 **08 a 12/07/2024**, das 9 às 16 horas, com carga horária total de 27 horas síncronas.

Local: On-line (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.

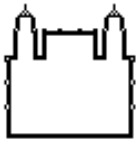
Os candidatos classificados no Banco de Reservas somente serão convocados de acordo com a ordem de classificação e mediante a vacância dentre os candidatos titulares.

7. INSCRIÇÕES

a) As inscrições estarão abertas de **27/05/2024 a 23/06/2024** 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 na plataforma **Campus Virtual Fiocruz**;
- ✓ Inserir o CPF no cadastro;
- ✓ Responder Termo de responsabilidade das informações fornecidas;
- ✓ Inserir no ato da inscrição:
 - Cópia do diploma de graduação de acordo com o ítem 4;



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



INCQS

Coordenação de Ensino

- Carta de Indicação da Chefia, conforme anexo I deste edital, no caso de profissionais de instituições públicas ou declaração de matrícula atualizada, no caso de alunos de Programas de Pós-Graduação das unidades Fiocruz.

Obs: Todos os documentos deverão ser salvos em um único arquivo, em PDF.

Ao fazer sua inscrição esteja com todos os documentos em mãos, pois no site, não é permitido salvar e editar depois.

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 com formação acadêmica e/ou atividades de pesquisa condizentes com a natureza do curso, atendam ao perfil do candidato, estejam de acordo com a documentação exigida e com a disponibilidade de vagas.

b) Resultado do Processo Seletivo:

O candidato inscrito receberá um e-mail da plataforma Campus Virtual Fiocruz, informando se a inscrição realizada foi aprovada (selecionado) ou negada (não selecionado).

c) Ingresso na sala de aula:

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

9. METODOLOGIA

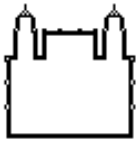
Serão ministradas aulas expositivas online, que propiciem um momento de diálogo entre alunos e professores, visando um espaço de troca de conhecimento e experiências.

10. CERTIFICAÇÃO

a) Avaliação

A avaliação será realizada pela presença nas aulas, participação nas discussões e atividades propostas, além da avaliação do conhecimento por meio oral ou escrito a critério do coordenador da disciplina.

b) Certificação



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



Coordenação de Ensino

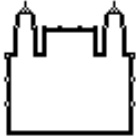
O aluno terá direito ao Certificado, desde que obtenha desempenho mínimo de 60% e frequência igual ou superior a 75% do total do curso.

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

11.DETALHAMENTO DO CURSO

a) Conteúdo Programático:

- Apresentação do Curso, Atuação do INCQS na área de alimentos. - Rosane Gomes Alves Lopes - 1h30min
- Atuação da Anvisa na área de alimentos GGPAF/Anvisa - Paula Bernadete de Moura Ferreira - 1h30min
- Experiência e Atuação da VISA/RS na área de alimentos - Francine Balzarette 1h30min
- Experiência e Atuação do LACEN-AL na área de alimentos - Everaldo Campos 1h30min
- Padrões, critérios e métodos para o controle da qualidade microbiológica de alimentos e águas para o consumo humano - Marcelo Luiz de Lima Brandão - 3h
- Principais vírus gastroentéricos em alimentos e água - Carina Cantelli - 1h30min
- Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos - Angelica Castanheira de Oliveira - 1h30min
- Rotulagem de alimentos - Kátia Dantas Figueiredo - 3h
- Padrões, critérios e métodos para análises de elementos inorgânicos - Lisia Maria Gobbo dos Santos - 1h30min
- Microscopia em alimentos - Juliana Machado dos Santos - 1h30min
- Padrões, critérios e métodos para análises de resíduos de medicamentos veterinários - Bernardete Ferraz Spisso - 1h30min
- Padrões, critérios e métodos para análises de micotoxinas - André Victor Sartori 1h30min
- Padrões, critérios e métodos para análises de agrotóxicos - Lucia Helena Pinto Bastos - 1h30min
- Contaminantes orgânicos em alimentos: Padrões, critérios e métodos para análises de contaminantes proveniente de embalagens - Fábio Bazilio - 1h30min



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



INCQS

Coordenação de Ensino

- Ensaio de Proficiência e sua importância para o controle da qualidade de alimentos - Maria Helena Wohlers 1h30min
- Encerramento da disciplina - Rosane Lopes, Juliana Machado 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.

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.

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.

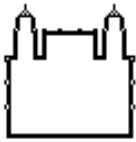
BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Defesa do Consumidor. Lei nº 8.078/90 de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 12 set. 1990. Seção 1.

BRASIL. Portaria nº 326 SVS/MS, de 30 de julho de 1997. Aprova o regulamento técnico sobre as condições higiênicas-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 nº 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.

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



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



Coordenação de Ensino

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.

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. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada RDC nº 81, de 5 de novembro de 2008 – Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Bens e Produtos Importados para fins de Vigilância Sanitária, Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, n. 216, p. 36, 06 nov. 2008.

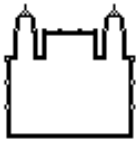
BRASIL. Resolução nº 51 de 26 de novembro de 2010. Dispõe sobre migração em materiais, embalagens e equipamentos plásticos destinados a entrar em contato com alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 22 de dezembro de 2010.

BRASIL. Resolução n.º 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. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada RDC nº 228, de 24 de maio de 2018. Dispõe sobre a gestão de risco sanitário aplicada às atividades de controle e fiscalização, na importação de bens e produtos sob vigilância sanitária, e dá outras providências. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, n. 5, p. 77, 24 mai. 2018.

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.



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



Coordenação de Ensino

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria de GM/MS N.º 888, de 4 de maio de 2021. Altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5, de 28 de setembro de 2017, para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Diário Oficial [da] União, N.º 84 – Seção 1, p.127, Brasília, 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Doenças transmitidas por alimentos. Disponível em: Doenças transmitidas por alimentos — Português (Brasil) (www.gov.br). Acessado em: 30 ago. 2021.]

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RESOLUÇÃO - RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022. Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade. Diário Oficial [da] União, N.º 51 – Seção 1, p.119, Brasília, 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 724, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, 6 de julho de 2022. Edição 126, Seção 1, p. 205.

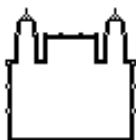
BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 160, DE 1º DE JULHO DE 2022. Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, 6 de julho de 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022. Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, 6 de julho de 2022. Edição 126, Seção 1, p. 235.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RESOLUÇÃO - RDC Nº 722, DE 6 DE JULHO DE 2022. Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade. Edição 126, Seção 1, p. 202.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RESOLUÇÃO -RDC 730/2022 DE 6 DE JULHO DE 2022- Dispõe sobre a Avaliação do risco à saúde humana de medicamentos veterinários, os limites máximos de resíduos (LMR) de medicamentos veterinários em alimentos de origem animal e os métodos de análise para fins de avaliação da conformidade. Edição 126, Seção 1.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN 162/2022 DE 6 DE JULHO DE 2022 – Estabelece a ingestão diária aceitável (IDA), a dose de referência aguda (DRfA) e os limites



Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



Coordenação de Ensino

máximos de resíduos (LMR) para insumos farmacêuticos ativos (IFA) de medicamentos veterinários em alimentos de origem animal. Edição 126, Seção 1.

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.

Hao, Z; et al. A Novel Visual Analysis Method of Food Safety Risk Traceability Based on Blockchain. Int J Environ Res Public Health. v.17, n. 7, p.2300, 2020.

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: Elsevier, 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. 5 ed. São Paulo, Varela, 2017.

WELBURN, J.; et al. Import Security: Assessing the Risks of Imported Food. Risk analysis. Risk Analysis, v. 36, n.11, p. 2047–2064, 2020. Contendo referências atualizadas.

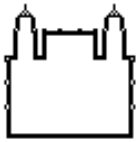
12. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- ✓ 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 incqs.cpe@fiocruz.br ou pelo telefone (21) 3865-5139/5291.

13. CRONOGRAMA

Inscrição	27/05 a 23/06/2024
Seleção dos candidatos inscritos	24/06 a 02/07/2024
Resultado da Seleção	03/07/2024
Data do curso	08 a 12/07/2024

É de responsabilidade do candidato acompanhar os resultados do processo de seleção do curso a serem divulgados na Plataforma Campus Virtual Fiocruz



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



INCQS

Coordenação de Ensino

<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

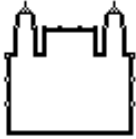
Coordenação de Ensino

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

E-mail: incqs.cpe@fiocruz.br

Tel.: (21) 3865-5139

Horário de Atendimento: de segunda à sexta, das 09h às 11h30min e das 13h às 16h30min (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 (empresa/instituição) para participar do Curso de Capacitação Profissional 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 27 horas.

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