



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA,
Campus Santa Rosa.

EDITAL Nº 66 de 23 de outubro de 2018.

Divulgação do Curso de Extensão de Boas Práticas de Fabricação, 2º EDIÇÃO

O *CAMPUS SANTA ROSA* DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA, no uso de suas atribuições, torna público o Edital de abertura das inscrições para o Curso de **Boas Práticas de Fabricação 2º edição**.

1 - APRESENTAÇÃO

1.2 A Direção do Instituto Federal Farroupilha, *Campus Santa Rosa*, no uso das suas atribuições legais, torna público o presente Edital que visa inscrever, selecionar e classificar os interessados em participar do **Curso de Boas Práticas de Fabricação 2º edição**.

2 - DOS OBJETIVOS

2.1 O curso tem por objetivo realizar ações de qualificação para os colaboradores e proprietários dos estabelecimentos manipuladores/industrializadores da região visando a produção de alimentos seguros. Além de proporcionar a inserção, a manutenção e a conquista de mercados por esses estabelecimentos; proporcionar, através da qualificação, a produção de alimentos em condições higiênico/sanitárias adequadas e; incentivar e viabilizar, através da qualificação, a adoção do programa de Boas Práticas de Fabricação pelas agroindústrias da região.

3 - DA CARGA HORÁRIA

3.1 O curso terá duração de 16 (desesseis) horas.

3.2 O participante que obtiver 75% de frequência terá direito a um certificado com a carga horária total do curso.

4 – DO PROGRAMA

4.1 O curso abordará a ementa e conteúdos a seguir apresentados:

Disciplinas/ Ementas / Conteúdo programático

Disciplina: **Microbiologia de Alimentos**

Ementa: Conceitos e definições. Doenças transmitidas por alimentos;

Conteúdo Programático: 1 Introdução; 1.1 Conceitos e definições; 1.2 DTAs e bactérias patogênicas.

Disciplina: **Higiene e Sanitização Agroindustrial**

Ementa: Princípios básicos de higienização. Requisitos higiênicos. Limpeza e sanitização. Tratamento e qualidade da água. Higiene dos manipuladores.

Conteúdo Programático: 1 Introdução; 1.1 Conceitos e definições; 1.2 Natureza dos resíduos alimentares e das superfícies; 2 Etapas do procedimento de higienização; 3 Detergentes e sanitizantes; 4 Tratamento e qualidade da água; 5 Higiene dos manipuladores: mãos, uniformes e asseio pessoal.

Disciplina: **Controle de Qualidade**

Ementa: Alimentos seguros. Legislação. Programa de Boas Práticas de Fabricação.

Conteúdo Programático:

1 Alimentos Seguros; 1.1 Perigos no alimento; 1.2 Controle dos perigos; 2 Legislação; 3 Aspectos a serem considerados no programa de Boas Práticas de Fabricação; 3.1 Localização; 3.2 Fluxo de operação; 3.3 Estrutura e instalações internas; 3.4 Controle integrado de vetores e pragas urbanas; 3.5 Abastecimento de água; 3.6 Manejo de resíduos; 3.7 Instalações, equipamentos, móveis e utensílios; 3.8 Higiene e saúde dos manipuladores; 3.9 Produção e transporte do alimento; 3.10 Documentação e registro; 4 Fases de implantação das Boas Práticas de Fabricação; 4.1 Diagnóstico; 4.2 Treinamento; 4.3 Elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados; 4.4 Modificações necessárias; 4.5 Elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação; 5 Gestão da segurança de alimentos.

5 – DA AVALIAÇÃO

5.1 As avaliações serão realizadas levando em consideração a participação, interesse e desempenho durante as aulas.

6 – DO LOCAL E HORÁRIO

6.1 As atividades do curso de Boas Práticas de Fabricação serão desenvolvidas nas dependências do Instituto Federal Farroupilha *Campus* Santa Rosa.

6.2 As datas previstas para o Curso são:

- 22 de novembro de 2018, das 13:30h às 17:30h
- 29 de novembro de 2018, das 13:30h às 17:30h
- 06 de dezembro de 2018, das 13:30h às 17:30h
- 13 de dezembro de 2018, das 13:30h às 17:30h

7 - DAS VAGAS

7.1 O curso oferece 40 (quarenta) vagas e destina-se a proprietários e funcionários de estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e de serviços de alimentação da região e comunidade em geral em busca de qualificação.

Parágrafo Primeiro – O curso somente será ofertado se tiverem, no mínimo, 20 inscritos.

8 - DAS INSCRIÇÕES DOS CANDIDATOS

8.1 As inscrições dos interessados deverão ser realizadas no período de 25 de outubro de 2018 a 19 de novembro de 2018, das 8h às 12h das 13h30min as 17h e das 19h as 22h, junto à Direção de Pesquisa, Extensão e Produção do *Campus* Santa Rosa.

Parágrafo Primeiro – As vagas serão preenchidas por ordem de inscrição.

8.2 A inscrição será efetuada mediante a entrega dos seguintes documentos:

- a. Ficha de inscrição, modelo anexo
- b. Cópia da carteira de identidade e do CPF

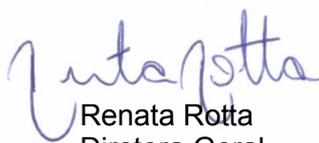
Parágrafo segundo - As Inscrições apresentadas fora do prazo ou com documentação incompleta serão desconsideradas.

9 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1 O participante do curso está regrado segundo a legislação educacional pública federal, observando-se ainda, respeito ao estatuto dos estudantes do Instituto Federal Farroupilha, *Campus* de Santa Rosa.

9.2 O presente Edital entra em vigor na data de sua divulgação.

Santa Rosa, 23 outubro de 2018.


Renata Rotta
Diretora Geral
Portaria 1856/2016



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA – *Campus Santa Rosa***

Ficha de inscrição do Curso de Extensão:

Boas Práticas de Fabricação

NOME (COMPLETO):

RG:

CPF:

NACIONALIDADE:

NATURALIDADE:

DATA DE NASCIMENTO:

ESTADO CIVIL:

GÊNERO: () MASCULINO () FEMININO

ENDEREÇO () RURAL () URBANO

RUA/AVENIDA:

Nº:

COMPLEMENTO:

BAIRRO:

CIDADE:

UF:

CEP:

E-MAIL

TELEFONE

INSTITUIÇÃO:

ÁREA DE ATUAÇÃO:

GRAU DE ESCOLARIDADE:

() FUNDAMENTAL INCOMPLETO () FUNDAMENTAL COMPLETO

() MÉDIO INCOMPLETO () MÉDIO COMPLETO

() SUPERIOR INCOMPLETO () SUPERIOR COMPLETO

() ESPECIALIZAÇÃO

() MESTRADO

() DOUTORADO

Boas Práticas de Fabricação

____/____/____
DATA

ASSINATURA

RESERVADO A COORDENAÇÃO DE EXTENSÃO

EM ____/____/____

COORDENAÇÃO DE EXTENSÃO