



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
CAMPUS SANTA ROSA

EDITAL Nº 190, de 27 DE OUTUBRO DE 2022.

Curso de Capacitação “Boas Práticas de Fabricação”

A Direção do Instituto Federal Farroupilha, *Campus* Santa Rosa, no uso das suas atribuições legais, torna público o presente Edital, que visa inscrever e selecionar interessados em participar do **Curso de Capacitação “Boas Práticas de Fabricação”**, promovido pelo *Campus* Santa Rosa. As aulas acontecerão de forma presencial.

1. DOS OBJETIVOS

1.1. O curso de capacitação **Boas Práticas de Fabricação** tem por objetivo realizar ações de qualificação para os colaboradores e proprietários dos estabelecimentos manipuladores/industrializadores de alimentos 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 a adoção do programa de Boas Práticas de Fabricação pelos estabelecimentos de alimentos da região.

2. DA CARGA HORÁRIA

2.1. O curso de capacitação **Boas Práticas de Fabricação** tem uma carga horária total de 12 (doze) horas, sendo que as aulas acontecerão de forma presencial. **O curso acontecerá nos dias 22, 23 e 24 de novembro de 2022, com início às 19h, e as atividades serão desenvolvidas no auditório do IFFar - *Campus* Santa Rosa.**

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

2.3 Datas previstas para a realização do curso:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
CAMPUS SANTA ROSA

Datas	Organização/conteúdos
22 de novembro	Microbiologia de Alimentos: conceitos e definições; doenças transmitidas por alimentos; principais microrganismos de importância em alimentos.
23 de novembro	Higiene e Sanitização Agroindustrial: princípios básicos de higienização; requisitos higiênicos; limpeza e sanitização; tratamento e qualidade da água; Higiene dos manipuladores.
24 de novembro	Controle de Qualidade: alimentos seguros; legislação; programa de Boas Práticas de Fabricação.

3. DAS VAGAS

3.1. O curso oferece 50 (cinquenta) 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. Em caso de haver um número de inscritos superior ao número de vagas, fica facultado ao Instituto Federal Farroupilha a possibilidade da ampliação da oferta.

4. DAS INSCRIÇÕES DOS CANDIDATOS

4.1. As inscrições dos interessados deverão ser realizadas no período de **28 de outubro a 17 de novembro de 2022** por meio do preenchimento de formulário no *Google Forms* através do link:

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc-FJx7RIPDW4dYIIK-Qczl1B5g6r1vEMyCDL70dYcTLg4rYg/viewform>

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

Parágrafo Segundo - As Inscrições apresentadas fora do prazo ou com informações incompletas serão desconsideradas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
CAMPUS SANTA ROSA

4.2. A relação de participantes selecionados será divulgada através de edital publicado no site institucional no dia 18 de novembro de 2022.

5. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

5.1. 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.

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

Santa Rosa/RS, 27 de outubro de 2022.

Assinatura manuscrita em azul da Analice Marchezan.

Analice Marchezan

Diretora-Geral

Portaria nº 328/2021