



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

EDITAL N°45 de 23 de agosto de 2017.

Edital de divulgação do Curso de Boas Práticas de Fabricação

I - APRESENTAÇÃO

Art. 1º - 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**.

II - DOS OBJETIVOS

Art. 2º – 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.

III - DA CARGA HORÁRIA

Art. 3º – O curso terá duração de 20 (vinte) horas.

Art.4º – O participante que obtiver 75% de frequência terá direito a um certificado com a carga horária total do curso.

IV – DO PROGRAMA

Art. 5º – 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.

V – DA AVALIAÇÃO

Art. 6º - As avaliações serão realizadas levando em consideração a participação, interesse e desempenho durante as aulas.

VI – DO LOCAL E HORÁRIO

Art. 7º - As atividades do curso de Boas Práticas de Fabricação serão desenvolvidas nas dependências da Sala 05 da Escola Estadual Princesa Isabel, situada na Rua Duque de Caxias, 1107, Tucunduva – RS.

Art. 8º – As datas previstas para o Curso são:

- 04 de setembro de 2017, das 18:40 às 22:40h
- 11 de setembro de 2017, das 18:40 às 22:40h
- 14 de setembro de 2017, das 18:40 às 22:40h
- 18 de setembro de 2017, das 18:40 às 22:40h
- 21 de setembro de 2017, das 18:40 às 22:40h

VII - DAS VAGAS

Art.9 - O curso oferece 35 (trinta e cinco) vagas e destina-se a proprietários e funcionários de estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos da região e comunidade em geral em busca de qualificação.

Parágrafo Primeiro – O curso somente será ofertado se tiverem, no mínimo, 18 inscritos.

VIII - DAS INSCRIÇÕES DOS CANDIDATOS

Art.10 - As inscrições dos interessados deverão ser realizadas no período de 23 de agosto de 2017 a 30 de agosto de 2017, na Vigilância em Saúde, Rua São Luís, 215, Tucunduva – RS, durante seu horário de expediente, sob responsabilidade de José Oneide ou Raquel Fockink.

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

Art.11 – 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.

IX - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art.12 - O participante do curso está regido segundo a legislação educacional pública federal, observando-se ainda, respeito ao estatuto dos estudantes do Instituto Federal Farroupilha, *Câmpus* de Santa Rosa.

Art.13 - O presente Edital entra em vigor na data de sua divulgação.

Santa Rosa, 23 de agosto de 2017.



Analice Marchezan
Diretora Geral - Substituta
Portaria 1587/2017



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

**Ficha de inscrição do Curso de Extensão de Curta Duração:
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			
INSTITUIÇÃO:			
ÁREA DE ATUAÇÃO:			
GRAU DE ESCOLARIDADE: () FUNDAMENTAL INCOMPLETO () FUNDAMENTAL COMPLETO () MÉDIO INCOMPLETO () MÉDIO COMPLETO () SUPERIOR INCOMPLETO () SUPERIOR COMPLETO () ESPECIALIZAÇÃO () MESTRADO () DOUTORADO			
____/____/____ DATA		_____ ASSINATURA	
RESERVADO A COORDENAÇÃO DE EXTENSÃO			

EM ____/____/____

COORDENAÇÃO DE EXTENSÃO