



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

**EDITAL Nº 43 de 04 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 16 (dezesseis) 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 do auditório da Fundação Municipal da Saúde – FUMSSAR.

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

- 14 de agosto de 2017, 08:00 às 12:00
- 14 de agosto de 2017, 13:30 às 17:30
- 28 de agosto de 2017, 08:00 às 12:00

- 28 de agosto de 2017, 13:30 às 17:30

## **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 07 de agosto de 2017 a 09 de agosto de 2017, das 08 às 22:00 horas, junto à Direção de Pesquisa, Produção e Extensão do *Câmpus* Santa Rosa.

**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 regrado 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, 04 de agosto de 2017.



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 de Curta Duração:  
Boas Práticas de Fabricação**

<b>NOME (COMPLETO):</b>			
<b>RG:</b>		<b>CPF:</b>	
<b>NACIONALIDADE:</b>	<b>NATURALIDADE:</b>	<b>DATA DE NASCIMENTO:</b>	
<b>ESTADO CIVIL:</b>	<b>GÊNERO: ( ) MASCULINO ( ) FEMININO</b>		
<b>ENDEREÇO ( ) RURAL ( ) URBANO</b>			
<b>RUA/AVENIDA:</b>		<b>Nº:</b>	<b>COMPLEMENTO:</b>
<b>BAIRRO:</b>	<b>CIDADE:</b>	<b>UF:</b>	<b>CEP:</b>
<b>E-MAIL</b>			
<b>INSTITUIÇÃO:</b>			
<b>ÁREA DE ATUAÇÃO:</b>			
<b>GRAU DE ESCOLARIDADE:</b> ( ) FUNDAMENTAL INCOMPLETO ( ) FUNDAMENTAL COMPLETO ( ) MÉDIO INCOMPLETO ( ) MÉDIO COMPLETO ( ) SUPERIOR INCOMPLETO ( ) SUPERIOR COMPLETO ( ) ESPECIALIZAÇÃO ( ) MESTRADO ( ) DOUTORADO			
____/____/____ DATA		_____ ASSINATURA	
<b>RESERVADO A COORDENAÇÃO DE EXTENSÃO</b>			
EM ____/____/____		COORDENAÇÃO DE EXTENSÃO	