

CURSO DE ATUALIZAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

COORDENAÇÃO (NOMES):

LÁSARO LINHARES STEPHANELLI

TAÍSA DE CARVALHO SOUZA MACHADO

WANESSA NATIVIDADE MARINHO

1- OBJETIVO (GERAL):

Atualizar, os profissionais das unidades de alimentação da Fiocruz e demais trabalhadores que ofertem alimentos na instituição e nas áreas adjacentes, com o intuito de garantir a segurança na manipulação dos alimentos, promovendo ambientes laborais saudáveis e sustentáveis em atendimento à legislação sanitária conforme a RDC 216/2014, Portaria Normativa 07/2016 e Saúde do Trabalhador na perspectiva da Vigilância em Saúde.

2 – DESCRIÇÃO (Um breve resumo do curso com a carga-horária):

O Curso será em parceria com a COGEPE e NUST e realizará uma turma em 2022.

A carga horária do curso é de 40 horas e ocorrerá presencialmente na EPSJV, entre o período de 29 de setembro a 08 de dezembro de 2022, todas as quartas-feiras, de 13h às 17h.

3 - PÚBLICO ALVO:

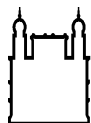
As vagas serão ofertadas da seguinte forma: 15 vagas destinadas às unidades de alimentação da Fiocruz e 15 vagas direcionado ao público externo, totalizando o quantitativo de 30 vagas.

4 - Nº DE VAGAS:

30 (trinta) vagas.

5 - CARGA HORÁRIA:

40 horas

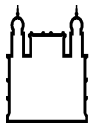


6 - REGIME E DURAÇÃO (data de início e finalização, dia(s) da semana, horário):

O Curso é gratuito e será oferecido das 13:00 às 17:00, em 10 dias, todas as quintas-feiras, no período de 29/09 a 08/12/2022

7 – ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

ETAPA	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
AULA INAUGURAL	<ul style="list-style-type: none">• Abertura do Curso com docente convidado.
INTRODUÇÃO	<ul style="list-style-type: none">• Objetivo do Curso• Segurança de Alimentos - “Despertando para a necessária manipulação higiênica de alimentos”
DESENVOLVIMENTO I	<ul style="list-style-type: none">• Legislação Sanitária• Conceituação de Alimentos, Manipulador de Alimentos
DESENVOLVIMENTO II	<ul style="list-style-type: none">• Noções de Microbiologia e Interação Microrganismos e alimentos• Composição e classificação dos alimentos, relação destes, com a multiplicação de microrganismos.• Doenças transmitidas por água e alimentos• Doenças transmitidas ou causadas pelo consumo de águas e alimentos.• Toxinfecções alimentares: Salmoneloses, intoxicação estafilocócica e botulínica, hepatite viral• Doenças causadas por Produtos de origem Animal; cisticercose, toxoplasmose, verminoses...• Intoxicações por agrotóxicos, venenos, produtos de limpeza, metais, etc
DESENVOLVIMENTO III	<ul style="list-style-type: none">• Cuidados na recepção das matérias primas e alimentos em geral: aspectos sensoriais, prazos de validade, integridade das embalagens, observação das temperaturas recomendadas, procedência, etc• Cuidados no armazenamento das matérias primas e alimentos em geral.• Cuidados no preparo e exposição para consumo:



	<p>Preparo de carnes e pescados em geral, fracionamento de alimentos em geral, preparo de refrescos, higienização das saladas.</p> <ul style="list-style-type: none">• Cuidados Higiênicos Pessoais: Uniforme, asseio individual, guarda de pertences• Cuidados Higiênicos Ambientais: instalações, equipamentos, utensílios, lixo, etc• Agenda Ambiental na administração Pública (A3P)
DESENVOLVIMENTO IV	<ul style="list-style-type: none">• Atenção à Saúde do Trabalhador na Fiocruz (conceitos, relevância e legislação);• Imunização
DESENVOLVIMENTO V	<ul style="list-style-type: none">• Doenças relacionadas ao trabalho (dermatoses ocupacionais)
DESENVOLVIMENTO VI	<ul style="list-style-type: none">• Acidentes de Trabalho• Importância do uso de EPIs E EPCs• Normas e condutas de segurança do trabalho
DESENVOLVIMENTO VII	<ul style="list-style-type: none">• Processos de Trabalho – Ergonomia em Unidades de Alimentação• Avaliação do Final do Curso
ENCERRAMENTO DO CURSO	<ul style="list-style-type: none">• Cerimônia de encerramento das atividades do curso

8 - PROCESSO DE SELEÇÃO:

O processo de seleção será realizado em única etapa:

a) Etapa classificatória e eliminatória: na primeira etapa será realizada um processo de seleção, por meio de inscrição (especificar quando for presencial ou remota) e análise documental de caráter eliminatório. A seleção será pela análise de Currículo Vitae, com comprovação trabalhista na área de manipulação de alimentos. Serão eliminados os candidatos que não entregarem todos os documentos exigidos para inscrição (vide a documentação necessária no item 9):

Como critérios para a primeira fase do processo seletivo, serão adotados os seguintes itens:

a) clareza e completude das informações prestadas;

b) necessidade da qualificação profissional, tendo em vista a atividade que exerce no momento;

c) justificativa e disponibilidade de tempo apresentadas para ingresso no curso.

O resultado final será divulgado no dia 06 de setembro de 2022, no portal www.epsjv.fiocruz.br.

Parágrafo único: Quando o quantitativo de candidatos exceder a oferta de vagas, haverá sorteio para escolha dos inscritos.

9 - INSCRIÇÕES:

As inscrições presenciais estarão abertas no período de 18 de julho a 18 de agosto de 2022, das 8 às 17h, na Secretaria Escolar da Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, Av. Brasil, 4365, Setor E – Manguinhos – Rio de Janeiro, no horário de 8 às 17 horas.

Documentos necessários:

- a) Cópia da carteira de identidade (frente e verso);
- b) Cópia do CPF (frente e verso), caso não conste na identidade;
- c) Cópia do comprovante de residência;
- d) Cópia da Carteira de Vacinação e o comprovante de vacinação contra Covid-19;
- e) 2 (duas) fotos 3x4 recentes.
- f) Declaração de liberação da unidade de alimentação, para trabalhadores da Fiocruz, (modelo em anexo).
- g) Currículo Vitae, com comprovação trabalhista na área de manipulação de alimentos.
- h) Cópia (frente e verso) e original do certificado de conclusão do Ensino Fundamental Completo.

OBSERVAÇÕES:

- ✓ Inscrições com documentação incompleta serão desclassificadas.
- ✓ Não serão aceitas inscrições fora do período destinado a inscrição;

10 – MATRÍCULA

Após a divulgação do resultado final os candidatos aptos serão matriculados automaticamente pela Secretaria Escolar da EPSJV.

12 – CRONOGRAMA (Descrição das etapas do processo seletivo com as datas):

ETAPA	PERÍODO
Inscrição	18/07 a 18/08/2022
Resultado final	06/09/2022
Início das aulas	29/09/2022
Término das aulas	08/12/2022

13 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

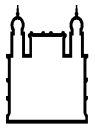
O critério de avaliação adotado será feito com base na assiduidade, pontualidade, participação nas aulas, realização dos trabalhos e exercícios solicitados e realizados em sala de aula e visitas técnicas. O certificado de conclusão do curso será fornecido pela Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio aos alunos aprovados e com frequência igual ou superior a 75% da carga horária total do curso.

14 - CERTIFICADO DE CONCLUSÃO:

Serão conferidos certificados de Atualização em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. O certificado de conclusão do curso será emitido pela Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio aos alunos aprovados com nota igual ou superior a 6,0 (seis) e com frequência igual ou superior a 75% da carga horária total do curso.

15 - INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- ✓ Curso é gratuito
- ✓ Modalidade: Presencial



16 - DAS NORMAS COMPLEMENTARES (O texto do item será obrigatório para todos os cursos).

A Vice Direção de Ensino e Informação reservam-se o direito de alterar o calendário do curso mediante solicitação da Coordenação, de acordo com as circunstâncias que assim o justifique, dando ciência aos interessados no portal www.epsjv.fiocruz.br.

Os casos omissos e as situações não previstas no presente Edital serão analisados pela Vice Direção de Ensino e Informação e encaminhados para decisão da Direção na EPSJV.

17 - OUTRAS INFORMAÇÕES (O texto do item será obrigatório para todos os cursos):

Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio - Fiocruz - Secretaria Escolar

E-mail: secesc.epsjv@fiocruz.br

Telefone: (21)3865-9865, 3865-9801, 3865-9805, 3865-9800

Endereço: Av. Brasil, 4365 - Manguinhos - RJ - CEP:21045-360