

CURSO DE ATUALIZAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

COORDENAÇÃO:

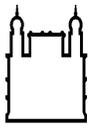
Lásaro Linhares Stephanelli
Taísa de Carvalho Souza Machado
Wanessa Natividade Marinho

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.

1.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Capacitar profissionais que atuam no ramo de alimentação em boas práticas de higiene e manipulação de alimentos no âmbito da Vigilância em Saúde em consonância com a legislação sanitária vigente.
- Possibilitar aos manipuladores de alimentos conhecimentos sobre as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Produtos Alimentícios.
- Orientar os manipuladores de alimentos para desempenharem suas funções de maneira mais adequada e higiênica visando à produção de alimentos seguros com qualidade para o consumidor.
- Contribuir para a reflexão crítica dos participantes acerca da importância do controle higiênico no processo de Produção e Manipulação de Alimentos, visando a elaboração de um produto seguro.
- Oportunizar ao trabalhador a construção dialógica das questões relacionadas à saúde, trabalho e ambiente, na perspectiva da Vigilância em Saúde.



2 – DESCRIÇÃO:

O curso tem carga horária de 40 horas, referentes às aulas teórico-práticas, distribuídas em 4 unidades. O curso será desenvolvido por meio de aulas teóricas, estruturado em sete etapas de desenvolvimento. Os conteúdos programáticos contemplam a segurança dos alimentos, legislação sanitária, noções de microbiologia, cuidados na recepção, armazenamento, preparo, higiene pessoal e ambiental, normas de condutas e segurança no trabalho e saúde do trabalhador no contexto da Vigilância em Saúde.

3 – PÚBLICO-ALVO:

Profissionais das unidades de alimentação da Fiocruz e demais trabalhadores que ofertem alimentos na instituição e nas áreas adjacentes, que sejam maiores de 18 (dezoito) anos.

4 - Nº DE VAGAS:

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.

5 - CARGA HORÁRIA:

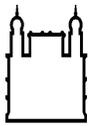
40 HORAS

6 - REGIME E DURAÇÃO:

As aulas acontecerão de 05 de setembro a 07 de novembro de 2023, terças-feiras, das 13 às 17 horas.

7 – ORGANIZAÇÃO CURRICULAR:

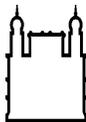
O curso será desenvolvido por meio de aulas teóricas, estruturado em sete etapas de desenvolvimento. Os conteúdos programáticos contemplam a segurança dos alimentos, legislação sanitária, noções de microbiologia, cuidados na recepção, armazenamento, preparo, higiene pessoal e ambiental, normas de condutas e segurança no trabalho e saúde do trabalhador no contexto da Vigilância em Saúde.



Composto por aulas expositivas e práticas, aulas participativas com metodologia ativa, atividades individuais e em grupo realizadas em ambiente de aprendizagem convencional, laboratórios e restaurantes. Há ainda a possibilidade de visitas técnicas para contextualização da teoria com a prática.

7.1. Estrutura Curricular Básica

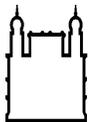
ETAPA	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
AULA INAUGURAL	<ul style="list-style-type: none">-Resgate histórico-Objetivo do Curso-Aula temática
INTRODUÇÃO	<ul style="list-style-type: none">-Legislação Sanitária-Conceituação de Alimentos, Manipulador de Alimentos
DESENVOLVIMENTO I	<ul style="list-style-type: none">- Segurança de Alimentos - “Despertando para a necessária manipulação higiênica de alimentos”- Cuidados Higiênicos Pessoais: Uniforme, asseio individual, guarda de pertences- Cuidados Higiênicos Ambientais: instalações, equipamentos, utensílios, lixo etc.-Agenda Ambiental na administração Pública (A3P)
DESENVOLVIMENTO II	<ul style="list-style-type: none">-Processos de Trabalho – Ergonomia em Unidades de Alimentação
DESENVOLVIMENTO III	<ul style="list-style-type: none">- Acidentes de Trabalho- Importância do uso de EPIs E EPCs- Normas e condutas de segurança do trabalho-Direitos trabalhistas
DESENVOLVIMENTO IV	<ul style="list-style-type: none">-Atenção à Saúde do Trabalhador na Fiocruz (conceitos, relevância e legislação);- A importância da Acessibilidade na instituição;-Imunização
DESENVOLVIMENTO V	<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.- Toxinfecções alimentares: Salmoneloses, intoxicação estafilocócica e botulínica, hepatite viral- Doenças causadas por Produtos de origem Animal; cisticercose, toxoplasmose, verminoses.- Doenças transmitidas por água e alimentos- Doenças transmitidas ou causadas pelo consumo de águas



	e alimentos. - Intoxicações por agrotóxicos, venenos, produtos de limpeza, metais etc. -Atividade prática no laboratório
DESENVOLVIMENTO VI	- Doenças relacionadas ao trabalho (dermatoses ocupacionais) - Atividade prática no laboratório
DESENVOLVIMENTO VII	- 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: Preparo de carnes e pescados em geral, fracionamento de alimentos em geral, preparo de refrescos, higienização das saladas. - Atividade prática no restaurante da ENSP
ENCERRAMENTO DO CURSO	-Avaliação Final -Cerimônia de encerramento das atividades do curso

7.2. Docentes: composto por equipe multiprofissional envolvidos com a temática.

Docentes	Graduação	Unidade
Cíntia Borges Silva	Nutricionista	COGEPE
Débora Kelly Oliveira das Neves	Nutricionista	COGEPE
Dinorá Rocio Santos Correia	Engenheira de Segurança do Trabalho	COGEPE
Heloisa Gomes de Sousa	Nutricionista	UFRJ
Isabella Succi	Médica do Trabalho	COGEPE
Juliana Alves Meckelburg	Nutricionista	ENSP
Lásaro Linhares Stephanelli	Farmacêutico	EPSJV
Lorhane Carvalho Meloni	Nutricionista	COGEPE
Luiz Mauricio da Silva Junior	Técnico em segurança do trabalho	COGEPE
Marcia Vieira Pacheco	Médica do Trabalho	COGEPE
Marisa Augusta de Oliveira	Enfermagem	COGEPE
Michelle Aparecida Ramos Azevedo Caldas	Enfermagem	COGEPE
Monica Simone Pereira Olivar	Assistente Social	CESTEH



Renata Mendes da Silva Pinheiro	Psicóloga/ Ergonomista	COGEPE
Simone de Pinho Ferreira Azevedo	Nutricionista	IFF
Simone Lopes Santa Isabel Ricart	Fisioterapeuta/ Ergonomista	COGEPE
Suzana Seroa da Motta Lugão	Fisioterapeuta/ Ergonomista	COGEPE
Taísa de Carvalho Souza Machado	Nutricionista	EPSJV
Wanessa Natividade Marinho	Nutricionista	COGEPE

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. Serão eliminados os candidatos que não entregarem todos os documentos exigidos para inscrição, vide abaixo:

- Comprovante de Inscrição (Formulário de Inscrição);
- Carta de liberação da instituição (caso esteja trabalhando);
- Cópia do certificado ou Comprovante de Escolaridade do Ensino Fundamenta ou Ensino Médio (frente e verso);
- Cópia do RG.
- Cópia do CPF (frente e verso), caso não conste na identidade
- Comprovante de Residência.
- Currículo Vitae, com comprovação trabalhista na área de manipulação de alimentos.

Como critérios 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;

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

9.1. – **INSCRIÇÕES: (PRORROGADA ATÉ 16/08/2023)**

9.2. Inscrições pelo Sistema de Gestão Acadêmico (SIGA) / Sistema de Envio e análise de documentos (SEAD).

1º Cadastro no sistema de inscrições na Fiocruz no site: www.sigaeps.fiocruz.br/inscricao

2º Envio da documentação obrigatória para o sistema de documentações no link:
<http://www.sead.epsjv.fiocruz.br/login>

É necessário realizar as duas etapas para a confirmação da inscrição.

E/OU

9.3. Inscrições presenciais

As inscrições estarão abertas no período de **17 de julho a 01 de agosto de 2023**, no horário de 8 às 17 horas, na Secretaria Escolar da Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, Av. Brasil, 4365, Setor E – Manguinhos – Rio de Janeiro,

OBSERVAÇÕES:

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

10 – MATRÍCULA:

O candidato apto à matrícula deverá comparecer a Secretaria Escolar da Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, Av. Brasil, 4365, Setor E – Manguinhos – Rio de Janeiro, no dia 05 de setembro de 2023, no horário de 8 às 17 horas, para efetivar a matrícula apresentando os documentos relacionados abaixo:

- Cópia do comprovante de residência;
- Comprovante de vacinação contra Covid-19;
- 2 (duas) fotos 3x4 recentes.

11 – CHAMADAS:

As vagas ociosas serão preenchidas conforme lista oficial de espera, a ser divulgada na Secretaria Escolar, localizada na EPSJV, no Campus da Fundação Oswaldo Cruz, Setor E, Av. Brasil, 4365, Manguinhos a partir das 14h, de acordo com o cronograma a seguir:

Chamadas	Divulgação
1ª Chamada	06 de setembro de 2023

O candidato em lista de espera que não comparecer na data e no horário determinados para matrícula será considerado desistente, perdendo terminantemente o direito à matrícula; É de inteira responsabilidade do candidato acompanhar a divulgação das chamadas.

12 – CRONOGRAMA

ETAPA	PERÍODO
Inscrição	17 de julho a 01 de agosto de 2023
Resultado Final	23 de agosto de 2023
Início das aulas	05 de setembro de 2023
Término das aulas	07 de novembro de 2023

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 fornecido 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

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 e no endereço eletrônico www.processoseletivo.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

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