



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CAMPUS AVANÇADO XANXERÊ

BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada

Xanxerê, Maio de 2012

PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Dilma Vana Rousseff

MINISTRO DA EDUCAÇÃO

Fernando Haddad

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

Eliezer Moreira Pacheco

REITOR DO INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA

Maria Clara Kaschny Schneider

PRÓ-REITORA DE ENSINO

Daniela de Carvalho Carrelas

PRÓ-REITORA DE ADMINISTRAÇÃO

Elisa Flemming Luz

PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO E RELAÇÕES EXTERNAS

Golberi de Salvador Ferreira

PRÓ-REITORA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO

Mário de Noronha Neto

PRÓ-REITOR DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

Andrei Zwetsch Cavalheiro

DIRETORA GERAL DO CAMPUS AVANÇADO XANXERÊ

Margarida Hahn

SUMÁRIO

1 Dados da Instituição.....	4
2 Dados gerais do curso.....	4
3 Justificativa.....	5
4 Objetivo geral.....	6
4.1 Objetivo geral.....	6
4.2 Objetivos específicos.....	6
5 Público alvo.....	7
6 Perfil profissional e área de Atuação.....	7
7 Pré-requisito e mecanismo de acesso ao curso.....	7
8 Matriz curricular.....	7
9 Componentes curriculares.....	8
10 Avaliação de processo de ensino e aprendizagem.....	15
11 Quadro dos docentes envolvidos com o curso.....	16
12 Bibliografia.....	17
13 Instalações e ambientes físicos.....	17
14 Modelo de certificado para o curso FIC.....	19

1 Dados da Instituição

Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Avançado de Xanxerê

CNPJ	11.402.887/0001-60
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus Avançado de Xanxerê
Esfera Administrativa	Educação Federal
Endereço	Rua Euclides Hack, 1603 – Bairro Veneza
Cidade/UF/CEP	Xanxerê – SC - 89820-000
Telefone/Fax	49 3441-7900
Responsável pelo curso e e-mail de contato	Eliane Maria Zandonai Michielin/eliane.michielin@ifsc.edu.br
Site da Instituição	www.ifsc.edu.br

2 Dados gerais do curso

Nome do curso	Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos.
Eixo tecnológico	Produção alimentícia
Características do curso	Formação Inicial ☐
	Formação Continuada ☒
	PROEJA Ensino Fundamental ☐
	PROEJA Ensino Médio ☐
Número de vagas por turma	30 vagas
Frequência da oferta	Semestral
Carga horária total	8 horas
Periodicidade das aulas	Semanal
Turno e horário das aulas	Noturno: 19h às 22h:20
Local das aulas	IF-SC - Campus Avançado de Xanxerê. Rua Euclides Hack, 1603 – Bairro Veneza.

3 Justificativa

A oferta deste curso justifica-se pela necessidade do setor alimentício em atender às exigências da Legislação da Vigilância Sanitária na busca de fornecer alimentos de qualidade e adequados ao consumo.

Considerando a demanda existente no setor de inspeção sanitária animal no município de Xanxerê e região e também em relação aos entrepostos de manipulação de alimentos nos supermercados há necessidade de disponibilizar curso de boas práticas de fabricação em alimentos, a fim de melhorarmos a higiene e apresentação dos produtos, cumprindo com as normas legais e garantindo a segurança alimentar da nossa população.

Este curso portanto, objetiva o treinamento e atualização em relação às Boas Práticas de Fabricação e destina-se a vários segmentos do setor alimentício que produzem ou manipulam alimentos como: supermercados, restaurantes, lanchonetes, bares, padarias, cozinhas industriais, autônomos e vendedores ambulantes.

Em função das constantes mudanças do mercado consumidor e das exigências da Legislação, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) são fundamentais na obtenção de produtos com qualidade e ficam em evidência como elementos cruciais e complementares na produção e fornecimento de alimentos seguros. Diante deste cenário, torna-se conveniente a adoção de medidas concretas e eficazes, que garantam a segurança dos produtos e elevem a satisfação do cliente.

Este curso se justifica pela necessidade em capacitar os manipuladores de alimentos, no entendimento e cumprimento das normas de Boas Práticas de Fabricação e, desta forma, atender aos requisitos legais do país, melhorar as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos, para prevenir danos à saúde dos clientes; minimizar a perda de produtos; diminuir os custos com indenizações e multas; e evitar prejuízos morais e comerciais.

Hoje, especialmente na área de alimentos e bebidas, qualidade significa competência, profissionalismo, competitividade e produtividade. Para o moderno setor de alimentos, qualidade é sinônimo de sobrevivência, ainda mais num mercado em que os consumidores estão cada vez mais exigentes. Cliente satisfeito significa sucesso, lucratividade e maior participação no mercado.

Este curso visa orientar as pessoas que atuam no setor alimentício a oferecerem alimentos seguros e evitar perdas devido às dificuldades, principalmente de manipulação e armazenamento. O trabalho será feito com treinamento em sala de aula, onde os participantes aprenderam quais são os perigos mais frequentes que ocorrem nos alimentos e como fazer para evitá-los. A implantação das Boas Práticas de Fabricação é uma ferramenta para que as empresas se adequem aos requisitos estabelecidos pela Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

4 Objetivos do Curso

4.1 Objetivo geral

O Curso de Capacitação para as Boas Práticas de Fabricação em Alimentos visa capacitar funcionários, gestores e proprietários de estabelecimentos produtores / industrializados de alimentos bem como serviços de alimentação na aplicação das boas práticas nos processos de manipulação e produção de alimentos seguros segundo as regras da legislação vigente.

4.2 Objetivos específicos

- Aumentar a segurança no preparo de alimentos prontos para consumo, visando redução de surtos de toxinfecção alimentares;
- Apoiar as empresas, através de treinamento na implantação do Sistema de Boas Práticas de Fabricação;
- Incentivar a implantação de Boas Práticas de Fabricação de maneira que garanta a oferta de alimentos seguros à população;

- Fornecer formação básica nas condições de higiene e manipulação de alimentos, visando à obtenção de produtos seguros à saúde, com custos mais baixos e processos padronizados;
- Melhorar o nível de informação sobre Boas Práticas de Fabricação;
- Aperfeiçoar mecanismos de controle social sobre a qualidade de produtos.

5 Público-Alvo

O curso destina-se a gerentes, supervisores, técnicos, colaboradores e demais interessados que atuam em empresas do setor alimentício como os segmentos de cozinhas industriais, hospitalares e escolares, hotéis, bares e lanchonetes, supermercados, açougues, alimentação transportada, ambulantes, padarias e panificadoras da comunidade em geral do município de Xanxerê e região.

6 Perfil Profissional e Áreas de Atuação

O egresso deste curso em Formação Continuada é um profissional com conhecimentos para manipular alimentos de acordo com as normas exigidas pela ANVISA.

7 Pré-requisito e mecanismo de acesso ao curso

Pessoas alfabetizadas com idade mínima de 16 anos. Apresentando mais candidatos que o número de vagas será realizado sorteio público.

8 Matriz curricular

O Curso de Formação Continuada em Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos está organizado em 1 (uma) unidade curricular de 8 horas relógio.

Disciplinas	Carga horária
Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos	8

9 Unidade Curricular

Unidade Curricular	Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos
Carga Horária:	8 h
COMPETÊNCIAS	
• Atuar na elaboração, aplicação e avaliação de programas preventivos, de higienização e sanitização da produção agroindustrial visando a obtenção de alimentos seguros. • Conhecer as boas práticas de fabricação e sua fundamental importância no processamento de alimentos.	
HABILIDADES	
• Conhecer os procedimentos de higiene, limpeza e sanitização na produção agroindustrial; • Identificar o processo mais apropriado para higiene, limpeza e sanitização na agroindústria; • Adotar boas práticas de manipulação de alimentos; • Conhecer e implantar os Procedimentos Operacionais padronizados; • Cumprir a legislação pertinente. • Aplicar as boas práticas de fabricação no processo produtivo e monitorar o cumprimento das normas. • Realizar avaliação inicial para a implantação das boas práticas de fabricação. • Prevenir a contaminação de alimentos e as doenças transmitidas por estes.	
CONHECIMENTO	
• Princípios básicos de higienização; • Boas práticas de manipulação de alimentos; • Importância da correta manipulação e higienização dos equipamentos e ambientes de trabalho; • Procedimentos operacionais padronizados; • Procedimento geral de higienização; • Agentes químicos para higienização; • Controle eficiente dos insetos, animais, aves e microrganismos;	

• Aspectos de higiene pessoal e ambiental.
ATITUDES • Ser assíduo e pontual; • Ouvir com atenção as explicações do professor; • Demonstrar interesse e iniciativa nas atividades sugeridas.
BIBLIOGRAFIA Básica HAZELWOOD, D.; McLEAN, A. C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos- São Paulo: Livraria Varela, 1994. CHAVES, J. B. P. Boas Práticas de Fabricação para restaurantes, lanchonetes e outros serviços de alimentação, Viçosa: Ed. UFV, 2006. Complementar GAVA, A. J., SILVA, C. A. B. da, FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. FIGUEIREDO, R. M. SSOP: Padrões e procedimentos Operacionais de Sanitização; PRP: programa de redução de patógenos; manual de procedimentos e desenvolvimento. São Paulo, Manole, 1999.

10 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem

A avaliação é uma etapa integrante do trabalho educativo, terá caráter diagnóstico e processual visando o replanejamento das ações, no sentido de qualificar o processo de ensinar e aprender. Os objetivos a alcançar, explícitos nas competências, habilidades e atitudes (perfil do egresso) são os critérios definidores do processo de avaliação.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final do curso, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição da aprendizagem e utilizando-se os seguintes conceitos:

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final do curso, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição da aprendizagem e utilizando-se os seguintes conceitos:

E – Excelente, P – Proficiente, S- Suficiente e I – Insuficiente.

Os três primeiros conceitos são de aprovação. Ao final do Curso os alunos serão considerados Aptos ou não Aptos.

A - (Apto): quando o aluno tiver concluído com êxito as atividades propostas e tiver frequência superior a 75% durante o curso.

NA - (Não Apto): quando o aluno não tiver concluído com êxito as atividades propostas ou não tiver obtido a frequência mínima necessária.

11 Quadro dos Docentes envolvidos com o curso

A Tabela 2 mostra o atual quadro docente do campus Xanxerê para o curso de formação continuada em Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos.

Tabela 2 Corpo docente para o Curso de formação continuada em Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos.

Unidade Curricular	Professor	Graduação	Titulação	Regime
Boas práticas para manipuladores de alimentos	Manoela Alano Vieira	Engenheira Agrônoma	Doutora	DE
	Luciana Senter	Bióloga	Mestre	DE
	Eliane M Z Michielin	Engenheira de Alimentos	Doutora	DE

12 Bibliografia

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Comunicação Social, agosto de 2004. Banco de dados – Sistema IBGE de recuperação automática. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia_impressao.php?id_noticia=207. Acesso em 17/01/2010.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Comunicação Social, agosto de 2004. Banco de dados – Sistema IBGE de recuperação automática. Disponível em: <http://www.amaisc.org.br/conteudo/?item=2160&fa=2030&PHPSESSID=nskqkauli-i85fc0221vcgh18a2> . Acesso em 17/01/2010.

13 Instalações e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais

A Tabela 3 mostra as instalações do campus Xanxerê para o curso de formação iniciada em Manipulação, Processamento e Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

Tabela 3 Infraestrutura e recursos materiais do Campus Avançado de Xanxerê.

Infraestrutura e Recursos Materiais	Quantidade	Detalhamento
1. Sala de aula	4	40 (Quarenta) cadeiras universitárias, 1 (uma) mesa e cadeira para o professor, quadro branco, tela para projeção, 1(um) micro-computador.
2. Laboratório de Informática	1	40 microcomputadores para os alunos ligados a rede (internet), 1 (uma) mesa e cadeira para o professor, quadro branco, tela para projeção, projetor de multimídia, 1(um) micro-computador ligado a rede (internet).

Incluem-se neste item toda infraestrutura do Campus Avançado de Xanxerê, como Biblioteca, Coordenadoria Pedagógica, estacionamento, auditório, internet, entre outros.

14 Modelo de Certificado para cursos FIC



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
Lei nº 11.892, de 29/12/2008, publicada no D.O.U. Em 30/12/2008

CERTIFICADO DE CONCLUSÃO DO CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA____

O Diretor Geral do Campus Avançado de Xanxerê do Instituto Federal de Santa Catarina confere a:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Filho(a) de **XXXXXXXXXXXX** e de **XXXXXXXXXXXX**
Natural de **XXXXXXX – XX**, nascido em **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

O Certificado de Formação (INCIAL OU CONTINUADA) Manipulação, Processamento e Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

**Fundamentação Legal: Lei no 9.394 de 20/12/96;
Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.**

____(Cidade)____, ____ de _____ de 20____

Diretor Geral do Campus _____
Portaria nº XXXX
Publicada no D.O.U em _____

Titular do Certificado

Coordenador de registro acadêmico do
Campus _____

PERFIL DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL

DESCREVER O PERFIL DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL

MATRIZ CURRICULAR

Matriz Curricular	Carga horária
Higiene e Boas Práticas de Fabricação de alimentos	12
Fundamentos de Microbiologia e Bioquímica	8
Comunicação no atendimento ao público	8
Introdução a administração, Economia e Empreendedorismo.	10
Processos tecnológicos de conservação de alimentos	8
Matemática básica	8

Ministério da Educação
Secretaria da Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de
Santa Catarina

Emitido por: em/.../20....

Certificado registrado sob o nº _____, livro _____,
Folha _____.

Registrado por: _____

em ____/____/____.