



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano  
Reitoria

**ATO AUTORIZATIVO**  
**Boas práticas em Fabricação de Alimentos - Vigilância Sanitária - 120h**  
**TDF**  
**Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia**

- 1 - O presente parecer trata da análise técnica do Processo 23334.251106.2022-17 para implantação do Curso de Formação Continuada - **Boas práticas em Fabricação de Alimentos - Vigilância Sanitária - 120h TDF**, a ser ofertado no Câmpus Teixeira de Freitas.
- 2 - O presente processo apresenta as documentações exigidas na Resolução 23/2019 CONSUP, bem como atende as orientações para a criação das disciplinas. Portanto, não há óbice para a continuidade das etapas de implantação do referido curso;
- 3 - O curso encontra-se APROVADO.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Calila Teixeira Santos, PRO-REITOR - CD2 - RET-PROEX**, em 16/03/2023 10:13:45.
- **Luis Henrique Alves Gomes, COORDENADOR(A) - FG1 - RET-CGQP**, em 16/03/2023 09:57:33.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 16/03/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

**Código** 416222  
**Verificador:** 310d87fdd2  
**Código de**  
**Autenticação:**





Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano  
Campus Teixeira de Freitas

## FORMULÁRIO PARA OFERTA DE CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA - FIC - PRESENCIAL

Dados do Campus Proponente	
Campus: Teixeira de Freitas	
Endereço: Rod. BR 101, km 882. s/n.	Telefone: 73 3665 1032
E-mail: gabinete@teixeira.ifbaiano.edu.br	CNPJ: 10.724.903/0008-45

Dados do Proponente	
Nome do Servidor: Gutto Monzelle Rios Marques	
Área de Formação: Engenharia de Alimentos	Contatos: gutto.monzelle@ifbaiano.edu.br

Dados da Entidade Parceira	
Representante da Entidade parceira para a execução do Projeto:	
Entidade:	Esfera administrativa:
CNPJ:	Contatos:

Dados Gerais do Curso	
Nome do curso: Boas Práticas de Fabricação de Alimentos - Vigilância sanitária	
Modalidade: Presencial	Público alvo: Inspetor, fiscal ou técnicos da vigilância sanitária e saúde ambiental dos municípios do Extremo Sul ligados ao Núcleo Regional de Saúde do Extremo Sul da Bahia.

<p>Pré-requisito para acesso ao curso: Ensino médio</p>	<p>Forma de ingresso:</p> <p>Prioritariamente por edital de seleção para Cursos FICs, com critérios e normas definidos por comissão interna própria, salvo nas situações a seguir: Mediante participação em projetos de extensão, quando o curso estiver já previsto nas Metas e atividades do respectivo projeto no momento de sua submissão ao respectivo edital de extensão ou ainda mediante parceria firmada com entidades públicas privadas e Organizações Não governamentais com a finalidade de atender às demandas por capacitação de trabalhadores(as), expressamente manifestas no contrato de parcerias Institucionais.</p>
<p>Carga horária total: 120 h</p>	<p>Periodicidade das aulas:</p> <p>O curso ocorrerá em turnos de 4 h, podendo ser ministrados até 2 (dois) turnos por dia até o término da carga horária total do curso.</p>
<p>Local das aulas: As aulas ocorrerão no IF Baiano <i>campus</i> Teixeira de Freitas utilizando salas de aula disponíveis. O desenvolvimento de atividades práticas ocorrerão, prioritariamente, na Agroindústria e refeitório ou outra estrutura similar localizada fora do <i>campus</i>.</p>	<p>Turno de funcionamento: Turno matutino, vespertino ou noturno, conforme edital de oferta de vagas.</p>
<p>Número de vagas: Conforme previsão do edital.</p>	<p>Número de turmas: Conforme previsão do edital.</p>

<p><b>Perfil do curso</b></p>
<p>Justificativa do curso.</p> <p>Os alimentos são essenciais para à vida e são peculiarmente diferente para as diversas espécies de seres vivos que temos no nosso planeta. Essa necessidade do alimento, no ser humano, engloba diversos aspectos que vão desde o sabor à obtenção de nutrientes. Por motivos relacionados à falta de higiene na produção de alimentos, esses mesmos acabam se tornando um vetor de doenças e deixam de possuir pontos positivos e passam a exercer papel de vilão na alimentação humana.</p> <p>Nesse viés, diversas técnicas surgiram e foram aprimoradas no intuito de garantir segurança de alimentos a todos e, em se tratando da comercialização e controle de saúde coletiva, a segurança de alimentos, por meio das boas práticas de fabricação de alimentos, tem por objetivo principal garantir que o consumo de alimentos não obtenha nenhum prejuízo ao consumidor.</p> <p>As Boas Práticas de Fabricação de Alimentos - BPF - são exigidas pela legislação brasileira e ao passar do tempo essa legislação tem se aprimorado para adaptar-se às novas exigências da saúde pública e dos consumidores.</p> <p>A Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, do Ministério da Saúde - Secretaria de Vigilância Sanitária, estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos /fabricados para o consumo humano e em consórcio com outras normas gera uma necessidade de adequações para o estabelecimento.</p> <p>Cita-se o caso do Art. 2º da Lei 11.947, de 16 de junho de 2009 (BRASIL, 2009) que versa que todos os alunos de</p>

escolas públicas devem receber alimentação saudável e de qualidade e garantia de segurança alimentar. Porém, alguns dos profissionais que trabalham com o manuseio e o processamento destes alimentos possuem poucos conhecimentos sobre as normas de higiene e produção alimentícia. Certamente, todos os processos até que a comida chegue ao aluno precisam receber grande atenção, pelo fato da contaminação dos alimentos ser uma das maiores causas de mortalidade, principalmente nos grupos mais susceptíveis (crianças e idosos). No mundo, por exemplo, em 2010, segundo Agência Brasil (LABOISSIÈRE, 2015) ocorreu cerca de 582 milhões de casos de 22 tipos de doenças de origem alimentar, e as escolas oferecem maior risco por produzir um grande número de refeições, que podem aumentar o desenvolvimento bacteriano e por ter o preparo dos seus alimentos com muita antecedência.

Essa é apenas uma vertente que pode a ser trabalhada nesta proposta de curso. Adicionado a estes profissionais, tem-se outros profissionais dos mais diversos tipos de serviços de alimentação, como bares, restaurantes, lanchonetes; manipuladores de alimentos em indústrias de alimentos, entrepostos de armazenamento de alimentos e unidades produtoras/processadoras de alimentos; entre outros profissionais da cadeia produtiva de alimentos.

O treinamento das pessoas que trabalham diretamente e indiretamente com o processamento de alimentos e do agente fiscalizador desta atividade é de suma importância na prevenção de grande parte das doenças transmitidas pelos alimentos, que podem ser causadas tanto pelo contato direto do manipulador com o alimento ou pela contaminação cruzada. A falta de conhecimento dos manipuladores faz com que a maioria dos surtos aconteça por ter um manuseio incorreto do alimento. (FEIN et al., 1995; MARTINEZ-TOMÉ et al., 2000). Consequentemente, desenvolveram-se alguns programas para instruir os manipuladores em prol da segurança alimentícia.

O Procedimento Operacional Padrão (POP) regulamentado pela ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Boas Práticas de Fabricação (BPF) também regulamentada pela ANVISA e o Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) regulamentado pelo MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que se refere ao processamento do leite e derivados são exemplos de programas de segurança de alimentos que visam controlar e estabelecer técnicas de produção alimentícia em locais que tem recepção, produção e armazenamento de alimentos, além de estar relacionado com higienização de escalações, equipamentos e imóveis, controle integrado de vetores e pragas urbanas higienização de reservatórios e saúde dos manipuladores. (PORTARIA CDL-22 de 27 de outubro de 2016).

Oliveira et al. afirmaram que a educação e o treinamento dos manipuladores são as melhores ferramentas para assegurar a qualidade da alimentação. E este curso de formação continuada em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos - Vigilância sanitária tem como objetivo instruir os profissionais que atuam como fiscalizadores dos estabelecimentos que processam e manipulam alimentos. Sua execução trará para os órgãos fiscalizadores como vigilância sanitária, secretaria de agricultura ou outros, maior poder de ação sobre a fiscalização dos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, colaborando com maior controle higiênico-sanitário e instrução ao profissional manipulador que tem contato direto com os alimentos.

#### Objetivos do curso.

Objetiva-se com o curso de FC em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos - Vigilância Sanitária proporcionar a qualificação do agente de fiscalização de alimentos para atuar na fiscalização sanitária de estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos respeitando as normas de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, Legislações específicas e Normas de Saúde e Segurança do Trabalho. Além disso, objetiva-se, também, facilitar a manutenção do profissional no mercado de trabalho; promover a qualificação técnica, ética e cidadã para atuar na cadeia produtiva de fiscalização sanitária local estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e serviços de alimentação; conhecer as técnicas relacionadas ao manipulador de alimentos; conhecer a legislação vigente pertinente à área de segurança alimentar; conhecer os conceitos de boas práticas de manipulação.

Perfil profissional do egresso.

O estudante egresso do curso FC em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos - Vigilância Sanitária deve estar apto para atuar de forma eficaz nas atividades relativas à área do curso desempenhando, com autonomia de suas atribuições e com retorno à atividade de forma positiva. Dessa forma, ao concluir a sua qualificação profissional, o egresso do curso FC em Boas Práticas de Fabricação de deverá demonstrar um perfil que lhe possibilite:

- Atender às recomendações das normas vigentes de controle sanitário de produção de alimentos;
- Aplicar com responsabilidade e ética profissional os conhecimentos trabalhados em sala de aula para desenvolver as atividades de fiscalização sanitária de alimentos;
- Utilizar as diversas tecnologias para prestar um serviço de qualidade.

#### Estrutura Curricular

Componentes Curriculares	Carga Horária
Introdução à Microbiologia de alimentos.	20 h
Contaminação de alimentos e controle de qualidade dos alimentos.	12 h
Higienização: Procedimentos de higienização. Qualidade e uso racional da água.	12 h
Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (BPF) e Legislações.	36 h
Seminário	40 h
<b>Total</b>	<b>120 h</b>

#### Metodologia

A metodologia a ser adotada propõe o uso de aulas expositivas teóricas e práticas. Com atividades práticas a serem desenvolvidas nos Laboratórios do *campus* Teixeira de Freitas. Para atender esses parâmetros, serão utilizados recursos como uso de projetor de imagens, cartazes, imagens, visita técnica e filmes didáticos. Para as práticas serão necessários alguns EPI's (Equipamentos de Produção Individual) como luvas, máscaras, toucas e avental e outros equipamentos necessários para o manipulador de alimentos. No curso será entregue uma pequena cartilha resumindo o que foi ministrado no curso.

As aulas teóricas serão articuladas com atividades práticas, oportunizando aos cursistas praticar o conhecimento adquirido com o treinamento de BPF (Boas Práticas de Fabricação de Alimentos).

#### Avaliação do Processo de Ensino e Aprendizagem

A avaliação da aprendizagem compreenderá um processo contínuo e cumulativo e assumirá as funções diagnóstica, formativa e somativa, de maneira integrada ao processo de ensino e aprendizagem. Essas funções deverão ser observadas como princípios orientadores para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades dos estudantes. Nessa perspectiva, a avaliação deverá funcionar como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem, levando em consideração os aspectos qualitativos e os quantitativos.

Em atenção à diversidade, apresentam-se, como sugestão, os seguintes instrumentos de acompanhamento e avaliação da aprendizagem escolar:

- Observação processual;
- Avaliações escritas em grupo e/ou individual;
- Produção de portfólios;
- Relatos escritos e orais;
- Relatórios de trabalhos e projetos desenvolvidos; e
- Instrumentos específicos que possibilitem a autoavaliação (do docente e do estudante).

Os critérios de verificação do desempenho acadêmico dos estudantes são tratados pela Organização Didática do IF Baiano, na qual está previsto que será aprovado o estudante que, ao final do curso, obtiver frequência igual ou superior a 75% no conjunto total de módulos, e obtiver, em cada componente curricular, média igual ou superior a 6,0 (seis). Caso seja detectada a necessidade de atividades de recuperação de aprendizagem dos estudantes em algum dos componentes curriculares, recorrer-se-á às diversas estratégias metodológicas previstas pela Organização Didática do IF Baiano, respeitando-se o limite de carga horária do curso.

#### **Estrutura Disponível para o Funcionamento do Curso**

O *campus* Teixeira de Freitas possui disponível salas de aulas devidamente equipadas com recursos audiovisuais, laboratórios para demonstração de experimentos e práticas do conhecimento de BPF, além de laboratórios de informática, química, microbiologia, biblioteca e Agroindústria.

#### **Estrutura Necessária para o Funcionamento do Curso**

Para a oferta presencial as instalações disponíveis para o Curso deverão conter: sala de aula devidamente mobiliada com carteiras para alunos, mesa e cadeira para professor e ser equipada com recursos audiovisuais (projetor de imagem, caixa amplificadora de som e computador), biblioteca, sala para professores e banheiros. O docente e alunos matriculados no curso também poderão solicitar, por empréstimo, títulos cadastrados na Biblioteca do IF Baiano, *campus* Teixeira de Freitas. Nessa situação, os usuários estarão submetidos às regras do Sistema de Biblioteca do IF Baiano. A título de precaução, é necessário a reserva de equipamento audiovisual pelo *campus*, para mitigação de qualquer inconveniência por parte da entidade receptora do curso.

As instalações necessárias e disponíveis para o Curso serão as disponíveis no IF Baiano *Campus* Teixeira de Freitas. Os materiais e equipamentos necessários ao desenvolvimento do curso também serão de responsabilidade do IF Baiano, como sala de aula devidamente mobiliada e equipada com recursos audiovisuais (projetor de imagens, caixa amplificadora de som e computador) ou de parceiro, quando houver. Outros materiais necessários para o curso, já foram adquiridos por meio de outros projetos de BPF, como materiais para indumentária, materiais para prática de higienização e material para proteção e segurança para o professor, alunos bolsista e voluntário (quando tiver), e para alunos cursistas, material para controle de pragas, material para uso didático-pedagógico, materiais de expediente. A lista da indumentária e equipamentos de proteção individual é: toucas descartáveis, luvas de procedimento descartáveis, máscaras descartáveis, luvas para higienização, avental impermeável, calça branca e camisa branca, botas ou sapatos impermeáveis. Lista de materiais de limpeza: produtos de limpeza detergentes e sanitizantes, baldes de plástico, esponjas, vassouras, rodos, pás, lixeira e outros utensílios para limpeza. Em demanda específica, caso haja a necessidade de aquisição de outros materiais, este se dará pela ação do parceiro do projeto, quando houver.

### Corpo docente e Técnico Administrativo que irá atuar no Curso

Para oferta do curso, faz-se imprescindível docentes com experiência profissional nas áreas técnicas de formação específica. Também é necessário ao funcionamento do curso, pessoal técnico-administrativo: profissional de nível superior na área de Pedagogia, para assessoria técnico-pedagógica ao coordenador de curso e aos professores, no que diz respeito implementação das políticas educacionais da Instituição e o acompanhamento pedagógico do processo de ensino e aprendizagem e profissional para prover a organização e apoio administrativo da secretaria do Curso.

Torna-se demanda para o curso: 01 (um) Professor com graduação em Engenharia de Alimentos 01 profissional técnico em laboratórios para suporte e 01 (um) Profissional de nível médio/superior para prover a organização e o apoio administrativo da secretaria do Curso, além do envolvimento da equipe pedagógica disponível no *campus*.

Docente: Gutto Monzelle Rios Marques

Técnico de laboratório/área : Carla Ferreira Santos Rangel Cruz

Técnico da Secretaria de Registros Acadêmico: Wagner Rosa dos Santos

### Orçamento

Não se aplica.

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Gutto Monzelle Rios Marques, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 09/11/2022 14:25:23.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 09/11/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

**Código** 381741  
**Verificador:** 80510d4b1f  
**Código de Autenticação:**



## Documento Digitalizado Público

**Proposta de curso de Formação continuada em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos para fiscais de vigilância sanitária e profissionais que atuam como responsáveis técnicos na área de produção de alimentos.**

**Assunto:** Proposta de curso de Formação continuada em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos para fiscais de vigilância sanitária e profissionais que atuam como responsáveis técnicos na área de produção de alimentos.

**Assinado por:** Gutto Marques

**Tipo do Documento:** Formulário PROEX

**Situação:** Finalizado

**Nível de Acesso:** Público

**Tipo do Conferência:** Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Gutto Monzelle Rios Marques, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 28/02/2023 15:18:10.

Este documento foi armazenado no SUAP em 28/02/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 570881

**Código de Autenticação:** dac5d92271

