

CURSO DE ATUALIZAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

COORDENAÇÃO:

Lásaro Linhares Stephanelli
Taísa de Carvalho Souza Machado
Wanessa Natividade Marinho

1- OBJETIVO:

Atualizar, os profissionais das unidades de alimentação da Fiocruz, demais trabalhadores, e pessoas ligadas aos movimentos sociais de cozinhas solidárias que ofertem alimentos, 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, Portaria 1.823/2012, a Rede Nacional de Atenção Integral à Saúde do Trabalhador (RENAST), na perspectiva da Vigilância em Saúde.

1.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Capacitar os atores 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 aos educandos a construção dialógica das questões relacionadas à saúde, trabalho e ambiente, na perspectiva da Vigilância em Saúde.
- Fortalecer a rede de agricultores familiares agroecológicos com os trabalhadores das cozinhas solidárias, voluntários e assistidos, promovendo o enfrentamento da insegurança alimentar em populações vulnerabilizadas acometidas por tragédias ambientais e emergências climáticas.

2 – DESCRIÇÃO:

O curso tem carga horária de 48 horas, referentes às aulas teórico-práticas, distribuídas em 6 encontros. O curso será desenvolvido por meio de aulas teóricas, estruturado em sete etapas de desenvolvimento. Os conteúdos programáticos contemplam a segurança dos alimentos, a legislação sanitária, noções de microbiologia, cuidados na recepção, armazenamento, preparo, higiene pessoal e ambiental, normas de conduta, segurança no trabalho, saúde do trabalhador no contexto da vigilância em saúde, segurança alimentar e nutricional, soberania alimentar e questões de emergências climáticas e fortalecimento das bases territoriais de cozinhas solidárias.

3 – PÚBLICO-ALVO:

- Idade Mínima de 18 anos.
- Saber ler e escrever.
- Trabalhar em Unidade de Alimentação e Nutrição da Fiocruz ou demais ambientes alimentares como as cozinhas solidárias, estabelecimentos que manipulam, preparam, armazenam ou expõem à venda alimentos preparados, tais como: restaurantes, cantinas, bares, lanchonetes, empregados domésticos, microempreendedores e áreas afins.

4 - Nº DE VAGAS: As turmas são compostas de 30 alunos.

5 - CARGA HORÁRIA: 48 HORAS

6 - REGIME E DURAÇÃO:

As aulas acontecerão de 24 de setembro a 22 de outubro de 2024, terças-feiras, das 13 às 17 horas.

7 – ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

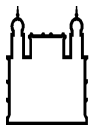
O curso será desenvolvido por meio de aulas teóricas, estruturado em sete etapas de desenvolvimento. Os conteúdos programáticos contemplam a segurança dos alimentos, a legislação sanitária, noções de microbiologia, cuidados na recepção, armazenamento, preparo, higiene pessoal e ambiental, normas de



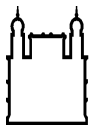
conduta, segurança no trabalho, saúde do trabalhador no contexto da vigilância em saúde, segurança alimentar e nutricional, soberania alimentar e questões de emergências climáticas e fortalecimento das bases territoriais de cozinhas solidárias.

7.1. Estrutura Curricular Básica

| ETAPA | CONTEÚDO PROGRAMÁTICO |
|--|--|
| AULA INAUGURAL Aula 01 – das 08:00 às 12:00 | <ul style="list-style-type: none">• Coordenação - objetivo do curso• Abertura do Curso com docente convidado. |
| INTRODUÇÃO Aula 01 – das 13:00 às 17:00 | <ul style="list-style-type: none">• Sistema Único de Saúde (SUS) e Vigilância em Saúde. |
| DESENVOLVIMENTO I Aula 02 – das 08:00 às 12:00 | <ul style="list-style-type: none">• Legislação Sanitária• Segurança alimentar e nutricional• Conceituação de Alimentos, Manipulador de Alimentos |
| DESENVOLVIMENTO II Aula 3 – das 13:00 às 17:00 | <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• 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, |



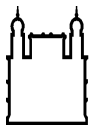
| | |
|--|---|
| Aula 04 – das 08:00 às 12:00 | <p>integridade das embalagens, observação das temperaturas recomendadas, procedência etc.</p> <ul style="list-style-type: none">• Cuidados no armazenamento das matérias primas e alimentos em geral.• Cuidados no preparo e exposição para consumo: Preparo de carnes e pescados em geral, fracionamento de alimentos em geral, preparo de refrescos, higienização das saladas.• Cuidados Higiênicos Pessoais: Uniforme, asseio individual, guarda de pertences• Cuidados Higiênicos Ambientais: instalações, equipamentos, utensílios, lixo etc. |
| | <ul style="list-style-type: none">• Vista Técnica em Unidade de Alimentação e Nutrição• Roda de conversa sobre a visita técnica |
| DESENVOLVIMENTO IV Aula 5 – das 13:00 às 17:00 | <ul style="list-style-type: none">• Populações vulnerabilizadas acometidas por tragédias ambientais e emergências climáticas (Juliana Valentim)• Atenção à Saúde do Trabalhador na Fiocruz (conceitos, relevância e legislação). |
| DESENVOLVIMENTO V | <ul style="list-style-type: none">• Agroecologia, soberania e segurança alimentar: manejo das águas e soberania |



| | |
|--|--|
| Aula 06 – das 08:00 às 12:00 | <p>alimentar e manejo de resíduos sólidos (Alexandre Pessoa)</p> <ul style="list-style-type: none">• Agenda Ambiental na Administração Pública (A3P) (Wanessa Natividade) |
| DESENVOLVIMENTO VI Aula 7 – das 13:00 às 17:00 | <ul style="list-style-type: none">• Imunização• Acidentes de Trabalho• Importância do uso de EPI's e EPC's• Normas e condutas de segurança do trabalho• Direitos trabalhistas• RENAST e Portaria 1.823/2012 |
| DESENVOLVIMENTO VII Aula 08 – das 08:00 às 17:00 | <ul style="list-style-type: none">• Doenças relacionadas ao trabalho• Processos de Trabalho – Ergonomia em Unidades de Alimentação e Nutrição. |
| ENCERRAMENTO DO CURSO Aula 09 – das 08:00 às 17:00 | <ul style="list-style-type: none">• Apresentação de Trabalho final• Avaliação do Curso• Cerimônia de encerramento das atividades do curso |

**2. Docentes: composto por equipe multiprofissional envolvidos com a temática.**

| Professor | 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 |
| Izabela Fonseca | 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 |
| 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 |

A lista final dos docentes do curso será encaminhada ao final do mesmo.

8 - PROCESSO DE SELEÇÃO

O processo de seleção será realizado em única etapa:

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) pelo site www.sigaeps.fiocruz.br/inscricao;
- Carta de liberação da chefia (caso esteja trabalhando na Fiocruz);
- Currículo Vitae, com comprovação trabalhista na área de manipulação de alimentos;
- Cópia da carteira de identidade (frente e verso);
- Cópia do CPF (caso não conste na identidade – **opcional**);
- Cópia do comprovante de residência.

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 - INSCRIÇÕES:

9.1. 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.

9.2. Inscrições presenciais

As inscrições estarão abertas no período de 22 de julho a 31 de agosto, 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:

Os candidatos selecionados deverão enviar 1 foto através do sistema de documentação no endereço <https://www.sead.epsjv.fiocruz.br/login> (fase 2) no período de 16 a 29 de setembro de 2024 a fim de efetuarem a sua matrícula ou de forma presencial.

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 | 15 de Setembro de 2024 |

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

| ETAPA | PERÍODO |
|-------------------|------------------------------------|
| Inscrição | De 22 de julho a 31 agosto de 2024 |
| Resultado | 15 setembro de 2024 |
| Início das aulas | 24 de setembro de 2024 |
| Término das aulas | 29 de outubro de 2024 |

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

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