

VIGILÂNCIA SANITÁRIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS

Área: Saúde

Modalidade: EAD (a distância)

Apresentação do curso:

O conhecimento em Vigilância Sanitária e Qualidade de Alimentos permite interferir na produção de alimentos de maneira a eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde da população. Também colaborar na adequada apresentação dos produtos aos consumidores através do atendimento às recomendações da ANVISA na utilização de embalagens e rotulagens adequadas a cada alimento produzido.

O curso visa proporcionar conhecimento técnico específico para uma ampla, multidisciplinar e multiprofissional atuação na área de Vigilância Sanitária, bem como capacitar o aluno para atuar no mercado de trabalho com competências e habilidades, atendendo à realidade da produção de alimentos seguros, por meio da promoção de mudanças e inovações, com o aparato das legislações e questões nutricionais para benefício da saúde humana.

Objetivos:

- ✓ Conhecer as Legislações sanitárias contemplando as exigências dos Ministérios da Saúde e Agricultura;
- ✓ Conhecer e validar os sistemas de autocontrole – BPF (GMP) – APPCC (HACCP), assim como as ferramentas de registro - Manual de Boas Práticas de Fabricação, PPHO e POP nas Indústrias e Serviços de Alimentação;
- ✓ Interpretar e assessorar tecnicamente as empresas na realização de inquéritos de DTA e inspeções sanitárias dos estabelecimentos;
- ✓ Coordenar, supervisionar, assessorar e realizar coletas de amostras de alimentos e interpretar os resultados obtidos;
- ✓ Assessorar as empresas no controle de pragas e controle ambiental.
- ✓ Conhecer as ferramentas de Certificação, Credenciamento e Auditoria de Gestão da Qualidade na Cadeia Produtiva de Alimentos.

Público-alvo:

Profissionais graduados em Nutrição, Farmácia, Medicina Veterinária, Engenharia de alimentos, Biologia e Biomedicina.

Organização curricular:

DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA
LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS: ENTENDIMENTO	40 h
FERRAMENTAS NA GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS	60 h
ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS E SUAS INTERPRETAÇÕES	60 h
IMPORTÂNCIA DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR	40 h
FERRAMENTAS PARA CERTIFICAÇÃO E CREDENCIAMENTO NA CADEIA PRODUTIVA DE ALIMENTOS	40 h
GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS: VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA E AMBIENTAL	60 h
DIDÁTICA DA PESQUISA	60 h
TOTAL DAS DISCIPLINAS	360 h

Ementas:

LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS: ENTENDIMENTO

EMENTA: Apresentação do histórico da evolução do sistema de inspeção sanitária. Discussão sobre as políticas públicas e conhecimento e comparação das legislações pertinentes.

FERRAMENTAS NA GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS

EMENTA: Conhecer a aplicabilidade das ferramentas de gestão da segurança e qualidade na cadeia produtiva de alimentos.

ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS E SUAS INTERPRETAÇÕES

EMENTA: Conhecer a metodologia de Investigação de Surtos e a interpretação de laudos microbiológicos e físico químicos.

IMPORTÂNCIA DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR

EMENTA: Conhecer os requisitos para adequação na rotulagem de alimentos. Elaborar rótulos em acordo com as legislações específicas.

GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS: VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA E AMBIENTAL

EMENTA: Conhecer os estudos epidemiológicos ambientais e a aplicação do gerenciamento integrado de pragas no setor alimentício.

FERRAMENTAS PARA CERTIFICAÇÃO E CREDENCIAMENTO NA CADEIA PRODUTIVA DE ALIMENTOS

EMENTA: Conhecer as ferramentas para o atendimento às Legislações Internacionais e Certificações de Qualidade em alimentos.

DIDÁTICA E METODOLOGIA EM CURSOS SUPERIORES

EMENTA: A docência no ensino superior. Aula universitária, processo didático e seus elementos.

O Planejamento e as possibilidades didáticas de organização de planos de ensino. Metodologias didáticas na docência no ensino superior. Relação pedagógica na aula universitária e mediação docente. Avaliação do processo ensino-aprendizagem: concepções teóricas e práticas, elaboração de instrumentos avaliativos.

Metodologia e avaliação:

A construção da aprendizagem se dá por meio da nossa plataforma do aluno, onde o aluno encontrará todo o apoio acadêmico:

- ✓ Fórum;
- ✓ Vídeo-chat;
- ✓ Chat;
- ✓ Sala de aula/Cronograma;
- ✓ Notas e faltas;
- ✓ Material de estudos;
- ✓ Financeiro;
- ✓ Ocorrências;
- ✓ Publicações do estudante;
- ✓ Correio Eletrônico;
- ✓ Secretaria Virtual.
- ✓ Avaliação final.

Avaliação final: No final do curso o aluno realizará uma Avaliação contendo 30 questões objetivas por meio do Portal do Aluno. Essa avaliação aborda de maneira resumida, todo o conteúdo aplicado ao longo do curso, e possui como principal objetivo certificar a evolução do aluno. A prova pode ser realizada em qualquer lugar, havendo controle através de reconhecimento facial do aluno durante sua realização.

A data será informada por meio do cronograma disponível no portal do aluno e para obter aprovação o discente deverá obter nota igual ou superior a 7,00 (sete).

Após a aprovação em todas as disciplinas e na Avaliação Final, o aluno poderá solicitar, também no Portal do Aluno, seu Certificado.

Certificação:

- ✓ Credenciado pelo Decreto de 24 de novembro de 1997, publicado no Diário Oficial da União de 25 de novembro de 1997; reconhecido pela Portaria nº. 505, de junho de 2015, publicada no Diário Oficial da União de 05 de junho de 2015.
- ✓ Credenciado para oferecimento de cursos na modalidade à distância pela Portaria nº 1.109 de 27 de novembro de 2015, publicada no Diário Oficial da União em 30 de novembro de 2015.