

**PROJETO PEDAGÓGICO DE CERTIFICAÇÃO PROFISSIONAL - PPCP S -
QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL - PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
DA SERRA DA IBIAPABA**

Identificação do Solicitante

I - DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1. Campus: IFCE/Ubajara

2. Endereço e telefone:

Av. Luiz Cunha, 178 – Monte Castelo – Ubajara – CEP 62.3500-000
(88) 3634-9600

3. Departamento/Coordenação

Coordenação do Curso Técnico em Alimentos: Profa. Maria da Conceição de Souza Mendonça

Contato: conceição.souza@ifce.edu.br

II - DADOS DOS RESPONSÁVEIS PELO PROJETO DE CERTIFICAÇÃO

4. Nome e contato do responsável pelo projeto

Dados do responsável: Prof. José Enildo Elias Bezerra

e-mail: jose.enildo@ifce.edu.br

Telefone: (88) 99452-0742

5. Membros da Comissão de Elaboração/Sistematização

Portaria 2286/GAB-UBA/DG-UBA/UBAJARA, DE 31 de março de 2023

José Enildo Elias Bezerra

Patrícia Campos Mesquita

Ana Valquiria Vasconcelos da Fonseca Brandão

Genilton da Silva Faheina Júnior

Francisca Renata Ventura Tenório

6. Nome e contato do articulador ou coordenador do Re-Saber

José Enildo Elias Bezerra

Forma de Acesso e Requisitos

7. Oferta: Formação **Inicial** e certificação de saberes

8. Pré-requisito: autodeclaração de alfabetizado (Anexo I); Certificado ou declaração de algum curso na área de alimentos ou declaração de experiência ou tempo de serviço; autodeclaração de experiência na área para autônomos (Anexo II).

9. Público-alvo: trabalhadores autônomos, microempresários, empresários, empregados do ramo alimentício, alunos e egressos de cursos de nutrição, alimentos, gastronomia e agroindústria.

10. Periodicidade do processo: fluxo contínuo

11. Frequência da oferta: anual

12. Turno de funcionamento: conforme demanda

13. Número de vagas: 40

Parte 2 (Aprovação do PPCP)

III - DADOS DO PROCESSO

14. Nome

QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL - PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DA SERRA DA IBIAPABA

14.1 Certificação profissional em: Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, com certificado de qualificação profissional, de acordo com o art. 12 da Resolução CNE/CP no 1, de 5 de janeiro de 2021.

14.2 Curso de referência: Curso Técnico em Alimentos

Resolução nº 001, de 18 de janeiro de 2012. Aprova ad referendum do Conselho Superior o Projeto Pedagógico do Curso Técnico Subsequente em Alimentos do Campus Avançado de Ubajara-CE.

15. Eixo tecnológico: Produção Alimentícia

16. Forma de oferta: Certificação de Saberes e competências Profissionais - Re-Saber: Formação inicial.

11. Carga horária: 160 horas

10.1 Carga Horária do Curso de Referência: 1200h + 300h de estágio

10.2 Carga Horária do Processo:

Tabela 1 - Carga horária a ser cumprida pelo trabalhador estudante

Etapa	Carga horária
Inscrição: via site www.ifce.edu.br	1 hora
Acolhimento: apresentação da instituição e do campus; perfil da qualificação profissional.	4 horas
Apresentação dos Saberes Profissionais do Perfil Profissional da Certificação com entrevista coletiva	8 horas
Entrevista Individual	1 hora
Matrícula	1 hora
Avaliação prática dos saberes profissionais	2 horas
Entrega dos Documentos (Memorial Descritivo Atestado/Certificado e Encaminhamentos)	1 hora
Total	18 horas

Tabela 2 - Carga horária do Processo de certificação no nível de qualificação profissional (160 horas):

Etapas	Carga horária
Inscrição: via site www.ifce.edu.br	10 horas
Acolhimento: apresentação da instituição e do campus; perfil da qualificação profissional	4 horas
Apresentação dos Saberes Profissionais do Perfil Profissional da Certificação com entrevista coletiva	8 horas
Matrícula	20 horas
Entrevista Individual	30 horas
Avaliação prática dos saberes profissionais	60 horas
Entrega dos Documentos (Memorial Descritivo Atestado/Certificado e Encaminhamentos)	28 horas
Total	160 horas

Obs: essa carga horária será contabilizada para cada participante da comissão, referente a um semestre ou 8h/a semanais.

11. Justificativa da Oferta do Re-Saber

Considerando a necessidade constante de aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção da saúde da população.

Considerando que a adoção das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM) representa um importante instrumento da qualidade para o alcance de níveis adequados de segurança dos alimentos oferecidos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

Considerando a falta de acompanhamento da qualidade destes serviços, desde a recepção da matéria-prima até a expedição dos produtos, o que pode acarretar em propagação de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) e possíveis surtos alimentares.

Nesse sentido, os estabelecimentos que oferecem serviços de alimentação devem abranger requisitos destinados às diferentes etapas de manipulação, como higiene e saúde dos manipuladores, dos alimentos e do ambiente. Portanto, a adoção

das BPM é um requisito da legislação vigente e faz parte dos programas de garantia da qualidade do produto final.

Considerando que os estabelecimentos que manipulam alimentos estão sujeitos à obrigatoriedade de cumprimento dos princípios fundamentais de boas práticas de manipulação, prestação de serviços, controle e garantia de qualidade, conforme disposto em legislações vigentes.

Considerando a necessidade de regulamentar a atividade de manipulação de alimentos com garantia de higiene, segurança e qualidade do produto produzido nos estabelecimentos varejistas da região da Serra da Ibiapaba, se faz necessário que os trabalhadores que atuam na área de alimentos da região citada tenham os conhecimentos adquiridos ao longo da vida através da jornada profissional obtenham uma certificação na educação formal, a fim de que sejam reconhecidos como cidadãos que contribuem para o desenvolvimento de cada localidade. Face ao exposto, o reconhecimento dos saberes poderá valorizar atividades antes não reconhecidas no mercado de trabalho.

Observa-se, na região, uma carência de pessoas manipuladoras de alimentos com certificação das suas habilidades e competências.

A certificação está em conformidade com a Resolução 99/2022 - CONSUP/IFCE, de 23 de dezembro de 2022, adotando como diretrizes o que consta na RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Nesta última normativa, é possível identificar que as boas práticas podem ser aplicadas nos seguintes âmbitos: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissárias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêsens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

12. Objetivos do Re-Saber

12.1 Objetivo Geral

Certificar saberes, conhecimentos e competências profissionais desenvolvidos pelo manipulador de alimentos em processos formais e não formais de aprendizagem, bem como na trajetória de vida e de trabalho, com o propósito de promover a inserção, a permanência e/ou a progressão no mundo do trabalho e da educação.

12.2 Objetivos Específicos

- Acolher os trabalhadores no processo de certificação profissional;
- Desenvolver metodologias que permitam identificar, avaliar e reconhecer saberes e competências que habilitem para o exercício profissional ou para a conclusão ou prosseguimento de estudos;

- Incentivar à continuidade de estudos para a elevação da escolaridade, sempre que possível;
- Reconhecer os saberes profissionais dos estudantes-trabalhadores adquiridos ao longo de sua trajetória laboral na área de manipulação de alimentos em serviços de alimentação, de acordo com a RDC nº 216/2004 da ANVISA;
- Avaliar o conhecimento sobre os principais procedimentos operacionais padrão, acerca da higiene e saúde dos manipuladores, dos alimentos, bem como do ambiente;
- Promover o diálogo entre os conhecimentos profissionais empíricos dos trabalhadores e os conhecimentos científico-profissionais;
- Realizar a complementação da formação considerada necessária no processo de manipulação de alimentos.

13. Legislação (profissional e educacional) aplicada ao processo

Conforme Resolução CONSUP 99/2022 (Normas para a oferta dos processos de Reconhecimento e Certificação de Saberes e Competências Profissionais (Re-Saber), no âmbito da extensão do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará), Portaria nº 24, de 19 de janeiro de 2021 (Dispõe sobre o Sistema Nacional de Reconhecimento e Certificação de Saberes e Competências Profissionais - Re-Saber, no âmbito do Ministério da Educação e da RDC 216, de 15 de setembro de 2004 (Ministério da Saúde, ANVISA).

14. Competências gerais do egresso

- Manter o local de trabalho limpo e higienizado;
- Manipular as ferramentas e equipamentos de segurança individual e coletiva;
- Construir e aplicar conceitos das diferentes áreas do conhecimento de modo a investigar, compreender e intervir nos processos de manipulação de alimentos;
- Conduzir com segurança a manipulação de alimentos de acordo com as normas vigentes.

15. Áreas de atuação do egresso

O Técnico estará capacitado para atuar:

- No processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais.
- No auxílio de planejamento, coordenação e controle de atividades do setor.
- Na realização da sanitização das indústrias alimentícias e de bebidas.
- No controle e na correção de desvios nos processos manuais e automatizados.
- No acompanhamento da manutenção de equipamentos. Além da participação no desenvolvimento de novos produtos e processos.

IV- ESTRUTURA CURRICULAR DO PROCESSO

16. Estrutura curricular de avaliação e reconhecimento

Eixos Avaliativos	Habilidades	UC do curso
Conservação de alimentos	Compreender as alterações que ocorrem nos alimentos e seus métodos de conservação.	Ciência e Tecnologia de Alimentos
Higiene e Segurança dos Alimentos	Compreender os riscos relacionados às Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar e surtos alimentares. Conhecer e aplicar os métodos de higienização. Conduzir com segurança a manipulação de alimentos.	Introdução à Microbiologia de Alimentos Higienização e Sistemas de Qualidade na Indústria de Alimentos

V - METODOLOGIA

17. Atendimento ao trabalhador estudante

O atendimento seguirá as seguintes etapas:

Busca ativa

Divulgação do projeto Re-saber em órgãos públicos e privados, associações, sociedade civil, eventos, redes sociais e site da instituição como forma de atrair as pessoas interessadas em participar do projeto.

No campus Ubajara, esse trabalho de divulgação da instituição junto à comunidade será desenvolvido pela equipe e servidores, por meio de projetos e parcerias.

Após isso seguem-se as etapas:

1. Inscrição via google forms: formulário impresso ou on line (Anexo III)

disponibilizado no site www.ifce.edu.br

2. Acolhimento: apresentação da instituição e do campus; perfil da qualificação profissional;
3. Apresentação dos Saberes Profissionais do Perfil Profissional da Certificação com entrevista coletiva;
4. Entrevista individual;
5. Matrícula;
6. Avaliação prática dos saberes profissionais;
7. Entrega dos documentos (memorial descritivo do atestado/certificado e encaminhamento).

18. Etapas do Processo

18.1. INSCRIÇÃO - (10h): Manifestação de interesse dos trabalhadores em participar do reconhecimento de conhecimentos, saberes e competências profissionais, para fins de certificação, com as inscrições a serem realizadas via google forms: formulário impresso ou online no site www.ifce.edu.br.

18.2. ACOLHIMENTO - (4h) com:

1. Vídeo institucional e do Campus;
2. Apresentação do perfil do egresso e itens gerais do PPCP;
3. Apresentação da equipe executora multidisciplinar;
4. Visita guiada aos setores do campus e laboratórios;
5. Apresentação detalhada das etapas do processo de certificação profissional;
6. Entrevista diagnóstica para levantamento da história profissional e educacional do beneficiário por meio do Memorial Socioprofissional (Anexo II da Resolução 99/2022 - CONSUP).

18.3. APRESENTAÇÃO DOS SABERES PROFISSIONAIS E DO PERFIL DA CERTIFICAÇÃO COM ENTREVISTA COLETIVA - (8 horas) - realizar as atividades a seguir:

1. Contextualização inicial sobre a importância das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, apresentando os principais pontos relacionados à avaliação para certificação, através de uso de material audiovisual com casos de auditorias

da vigilância sanitária e surtos alimentares como forma de introduzir o contexto. Ao final, serão apresentados os principais pontos relativos às BPM, como: contaminantes químicos, físicos e biológicos; perigos e riscos.

2. Esclarecimentos das competências e saberes necessários para a execução de atividades nos serviços de alimentação;
3. Divisão em grupos com supervisão de um membro da equipe multidisciplinar discutindo um tema em específico e posteriormente socialização com os demais participantes em uma roda de conversa;

*Orientações específicas para esta atividade:

Dividir os participantes em 3 grupos.

Em cada grupo, um membro da equipe deverá conduzir da seguinte forma:

- a. solicitar autorização para gravação da entrevista coletiva, por meio de assinatura em ficha específica para isso, Anexo IV. A gravação deverá ser nos formatos vídeo ou áudio, através de celular ou equipamento próprio para este fim, e em seguida orientar para:
- b. incentivar que os participantes se apresentem e falem sobre suas experiências na área, o que eles fazem, como fazem, e após todos do grupo se apresentarem,
- c. compartilhar uma situação de caso relacionado à falhas nas BPM de alimentos e solicitar que os participantes façam análise e exponham o que perceberam.

Ao finalizar o item acima, os participantes serão direcionados para a etapa de matrícula.

Obs: Será produzido um relatório geral da entrevista coletiva a partir da gravação realizada. Este documento irá fazer parte do Memorial Descritivo a ser entregue ao participante ao final do processo, juntamente com a Entrevista Individual e o parecer sobre a certificação.

18.4. ENTREVISTA INDIVIDUAL - (30h): Via entrevista guiada, a partir de um roteiro semiestruturado.

Essa entrevista será realizada sempre pela equipe multidisciplinar, conforme

Portaria 2286/GAB-UBA/DG-UBA/UBAJARA, DE 31 de março de 2023.

Será produzido um **parecer da entrevista individual**, para cada candidato. Este parecer juntamente com o **relatório da entrevista coletiva e parecer sobre a certificação**, irão compor o **MEMORIAL DESCRITIVO**, ficando esses registros na instituição e uma cópia será entregue ao candidato no final do processo.

ROTEIRO PARA A ENTREVISTA INDIVIDUAL:

- Você já ouviu falar sobre contaminação dos alimentos? Já aconteceu algo no seu local de trabalho? Poderia relatar essa experiência.
- Observando seu local de trabalho, em quais setores você acha mais provável ocorrer contaminação dos alimentos?
- Você poderia me falar como você realiza a higienização das mãos na cozinha do local em que trabalha.
- Durante a manipulação de alimentos, em quais momentos você realiza a higienização das mãos?
- Nesse contexto de manipulação de alimentos, qual a importância de manter piso, parede, teto e prateleiras sempre higienizados? Como é realizada essa higienização no seu local de trabalho?
- Como são armazenados os alimentos no seu local de trabalho?
- Como é a sua vestimenta durante a manipulação de alimentos?

Após a entrevista individual, os participantes serão imediatamente direcionados para a etapa de matrícula. O processo de matrícula será de forma híbrida (presencial imediatamente à entrevista individual e em formato digital, através de e-mail do processo).

Obs: O registro dessa atividade será por meio de resumo do que foi abordado e a coleta de assinaturas.

18.5. MATRÍCULA (20 h): formalização e validação da inscrição, mediante entrega e análise de documentação. Será realizada de forma presencial e online.

O candidato deverá apresentar os documentos originais (RG e CPF; comprovante de residência; autodeclaração de alfabetizado (Anexo I); certificado ou declaração de algum curso na área de alimentos; declaração de experiência ou tempo

de serviço; autodeclaração de experiência na área para autônomos (Anexo II).

Após a apresentação dos documentos necessários, a matrícula dos candidatos selecionados será efetivada.

Para aqueles candidatos convocados para matrícula que não estiverem com a documentação prevista no edital no dia da matrícula presencial, deverão encaminhar os documentos pendentes para o email do Re Saber, nos dias determinados em Cronograma constante no Edital.

Para aqueles que não possuem acesso à tecnologia para a matrícula, terão à sua disposição servidor e equipamento para auxiliar no processo no IFCE Campus Ubajara.

18.6. AVALIAÇÃO PRÁTICA DOS SABERES PROFISSIONAIS (60 h): processo de verificação e reconhecimento de conhecimentos, saberes e competências profissionais do trabalhador, realizado por meio de atividades teórico-práticas;

Serão disponibilizados materiais de estudo para os alunos, de acordo com bibliografia constante na biblioteca do *campus* (Anexo V).

Em seguida, será solicitado ao participante para preparar uma salada de hortaliças e frutas, com avaliação de saberes e competências com base em formulário (Anexo VI). A avaliação será individual e padronizada por meio de uma escala de 0 a 10 em cada item a ser avaliado, sendo somadas ao final a pontuação total, com cálculo da média. Para aprovação, o candidato deverá obter média igual ou superior a 6,0, sendo considerado apto para receber o certificado.

Durante a realização da prática de manipulação de alimentos serão analisados os itens de higiene dos alimentos, dos manipuladores, do ambiente, bem como contaminantes alimentares e Doenças transmitidas por Alimentos (DTA's).

OBS: A avaliação do processo de certificação profissional terá caráter diagnóstico e avaliativo a partir das atividades propostas, teóricas e práticas, individuais e/ou coletivas, com a nota final mínima de 6,0, na aplicação da atividade prática, sendo considerado nesse aspecto como apto para receber a certificação.

18.7. ENTREGA DOS DOCUMENTOS (MEMORIAL DESCRITIVO ATESTADO/CERTIFICADO E ENCAMINHAMENTOS) - (28h)

Ao final de todo o processo, o candidato receberá um certificado de 160 horas de qualificação em BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO ALIMENTOS, de acordo com os seguintes pontos:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas.

Todo o processo de avaliação será registrado em documentos e fotos, e serão armazenados em processo interno ao IFCE para possíveis prestação de contas para a comunidade ou órgãos avaliadores.

VI - ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO PROCESSO

19. Instalações, Ambientes Físicos e Equipamentos

Identificação do espaço	Quantidade	Descrição	Equipamentos
Laboratório de Processamento de Alimentos	01	Laboratório didático com capacidade para 35 pessoas, devidamente equipado para o preparo de produção de alimentos.	Bancadas, utensílios de corte e homogeneização, panelas e todos os utensílios básicos para atividades relativas à manipulação de alimentos.
Auditório e/ou Sala de aula	01	Sala ampla, com equipamentos necessários para a realização das entrevistas, avaliações e encontros presenciais.	Carteiras ergonômicas, birô/mesa, projetor de slides, notebook, quadro branco e pincéis.

20. Equipe multiprofissional

José Enildo Elias Bezerra

Patrícia Campos Mesquita

Ana Valquiria Vasconcelos da Fonseca Brandão

Genilton da Silva Faheina Júnior

Francisca Renata Ventura Tenório

Cinthya Suely Miranda Saraiva de Carvalho

21. Justificativa da oferta no campus proponente

O campus do IFCE Ubajara, localizado no município de Ubajara, situa-se na Região Norte do Estado do Ceará, na microrregião de Ibiapaba, iniciou suas atividades em 2012 como *campus* avançado, vinculado ao *Campus* de Sobral. Ofertou inicialmente o curso Técnico em Alimentos (da área da produção alimentícia) objetivando a melhoria, o desenvolvimento da região e oportunizando para a comunidade local um curso nesta área de atuação.

No ano de 2013 o *campus* avançado conquistou sua autonomia e passou a figurar como *campus* independente.

Considerando a característica dos Institutos Federais de Educação de se ofertar cursos sintonizados com as realidades e necessidades regionais, a escolha de todos os cursos que são ofertados foi precedida de audiências públicas, com o intuito de identificar as necessidades da sociedade local, elevar o desenvolvimento dos arranjos produtivos e disponibilizar educação profissional técnica e tecnológica de qualidade para região da Ibiapaba. Atualmente o *campus* de Ubajara oferta os cursos: Técnico em Alimentos, Tecnologia em Agroindústria, Licenciatura Plena em Química e Tecnologia em Gastronomia.

Considerando a necessidade constante de aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção da saúde da população.

Considerando que a adoção das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM) representa um importante instrumento da qualidade para o alcance de níveis adequados de segurança dos alimentos oferecidos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

Considerando a necessidade de regulamentar a atividade de manipulação de alimentos com garantia de higiene, segurança e qualidade do produto produzido nos estabelecimentos varejistas da região da Serra da Ibiapaba, se faz necessário que os trabalhadores que atuam na área de alimentos da região citada tenham os conhecimentos adquiridos ao longo da vida através da jornada profissional obtenham uma certificação na educação formal, a fim de que sejam reconhecidos como cidadãos que contribuem para o desenvolvimento de cada localidade. Face ao exposto, o reconhecimento dos saberes poderá valorizar atividades antes não reconhecidas no mercado de trabalho. Observa-se, na região, uma carência de

pessoas manipuladoras de alimentos com certificação das suas habilidades e competências.

A certificação está em conformidade com a Resolução 99/2022 - CONSUP/IFCE, de 23 de dezembro de 2022, adotando como diretrizes o que consta na RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nesta última normativa, é possível identificar que as boas práticas podem ser aplicadas nos seguintes âmbitos: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissárias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêsens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

22. Itinerário formativo no contexto da oferta do campus

Registrar as possibilidades de itinerário formativo e considerar o disposto na resolução do IFCE.

23. Periodicidade do processo

Conforme demanda identificada pelo campus - processo de busca ativa- ou demanda externa -por iniciativa da sociedade.

24. Frequência da oferta

Conforme demanda.

25. Turno de funcionamento, turmas e número de vagas

Preferencialmente realizar a oferta no primeiro semestre letivo, para contemplar a complementação no mesmo ano letivo da oferta do processo.

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas
2023.1	Integral, de acordo com o público-alvo.	1	40

26. Público-alvo na Cidade ou Região

O processo destina-se a trabalhadores autônomos, microempresários, empresários, empregados do ramo alimentício, alunos e egressos de cursos de nutrição, alimentos, gastronomia e agroindústria, que exerçam ou que tenham exercido atividades relacionadas ao perfil a ser certificado.

27. Pré-requisitos e forma de acesso ao processo

1. Ter idade mínima de 18 anos ou completar até a data da matrícula;
2. Atuar ou ter atuado na ocupação ou em atividade similar ao perfil profissional a ser certificado com comprovação, podendo ser considerado também a autodeclaração para autônomos, ou
3. Apresentar certificado ou declaração de algum curso na área de alimentos);
4. Histórico escolar ou declaração de ensino que comprove que cursou pelo menos o primeiro ano do Ensino Fundamental.

28. Instalações e ambientes físicos que o campus possui para a oferta do processo

Identificação do espaço	Quantidade	Descrição	Equipamentos
Laboratório de Processamento de Alimentos	01	Laboratório didático com capacidade para 35 pessoas, devidamente equipado para o preparo de produção de alimentos.	Bancadas, utensílios de corte e homogeneização, panelas e todos os utensílios básicos para atividades relativas à manipulação de alimentos.
Sala de aula e/ou auditório	01	Sala ampla, com equipamentos necessários para a realização das entrevistas, avaliações e	Carteiras ergonômicas, birô/mesa, projetor de slides, notebook, quadro branco e pincéis.

		encontros presenciais.	
--	--	------------------------	--

29. Corpo docente e Técnico-administrativo que atuará no processo

José Enildo Elias Bezerra
 Patrícia Campos Mesquita
 Ana Valquiria Vasconcelos da Fonseca Brandão
 Genilton da Silva Faheina Júnior
 Francisca Renata Ventura Tenório
 Cinthya Suely Miranda Saraiva de Carvalho

30. Referências necessárias para funcionamento do processo

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 10 fev. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 275, de 21 de outubro de 2002. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos**. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 10 fev. 2023.

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p., il. Incul bibliografias e índice. ISBN 85-7379-121-7.

GERMANO, P. M. L. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2015.

ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. **Vigilância sanitária**: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

SILVA JR., E. A. **Manual de Controle higiênico e sanitário em alimentos**. 7. ed.
São Paulo: Varela, 2014.

ANEXO I

AUTODECLARAÇÃO DE ALFABETIZADO

Eu, _____,
inscrito(a) no CPF sob o nº _____ e no RG nº
_____, declaro para os devidos fins, sob as penas da
lei, que SOU ALFABETIZADO. Declaro ainda que as informações acima são
verdadeiras e que estou ciente das penalidades previstas no artigo 299 do Código
Penal.

Data: ____/____/____

Assinatura

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE TRABALHADOR AUTÔNOMO

Eu, _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____ e no RG nº _____, declaro que sou trabalhador(a) autônomo(a), desenvolvendo atividade de _____. Ratifico serem verdadeiras as informações acima prestadas.

Data: ____/____/____

Assinatura

ANEXO III - FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO

Manifestação de interesse dos trabalhadores em participar do reconhecimento de conhecimentos, saberes e competências profissionais, para fins de certificação, com as inscrições a serem realizadas via google forms: formulário impresso ou online no site www.ifce.edu.br.

Nome:

RG:

CPF:

Endereço:

Telefone:

Comprovante de residência:

Estado civil:

Sexo:

Autodeclaração de alfabetizado - ver modelo em anexo;

Certificado/declaração de algum curso na área de alimentos ou Comprovação de tempo de serviço;

Autodeclaração de experiência na área para autônomo - ver modelo em anexo.

ANEXO IV - MODELO DE AUTORIZAÇÃO PARA GRAVAÇÃO DA ENTREVISTA COLETIVA

No dia _____, de _____ de _____, estivemos reunidos para APRESENTAÇÃO DOS SABERES PROFISSIONAIS E DO PERFIL DA CERTIFICAÇÃO COM ENTREVISTA COLETIVA do Re-saber com certificação em QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL - PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DA SERRA DA IBIAPABA. Em atendimento às exigências contidas no PPCP do programa, a entrevista coletiva será gravada por meio de vídeo ou áudio, sendo autorizada a gravação por meio da assinatura dos participantes abaixo.

	Nome	Documento
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

ANEXO V - BIBLIOGRAFIA CONSTANTE NA BIBLIOTECA DO IFCE CAMPUS UBAJARA

GERMANO, P. M. L. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2015.

ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. **Vigilância sanitária**: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

SILVA JR., E. A. **Manual de Controle higiênico e sanitário em alimentos**. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.

TONDO, E. C.; BARTZ, S. **Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos**. Ed. Sulina, 2011.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2001.

JAY, J. M. **Microbiologia dos alimentos**. 6. ed. revista. São Paulo: Editora Artmed, 2005. BASTOS, M. S. R. **Ferramentas da Ciência e Tecnologia para a Segurança dos Alimentos**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical: Banco do Nordeste do Brasil, 2008.

MADEIRA, M.; FERRÃO, M. E. **Alimentos Conforme a Lei**. São Paulo: Manole, 2002.

ANEXO VI - AVALIAÇÃO PRÁTICA DOS SABERES PROFISSIONAIS

Processo avaliativo

A avaliação será baseada na observação do preparo de uma salada de hortaliças e frutas que será realizada no Laboratório de Processamento de Alimentos do campus Ubajara.

A observação irá contemplar as práticas de higiene relativas ao preparo do alimento, conforme etapas descritas na Figura 1. Também serão avaliadas a execução das práticas de higiene relacionadas às condutas dos manipuladores (como uso correto dos Equipamentos de Proteção Individual e higienização das mãos), bem como higiene de equipamentos e utensílios.

Figura 1 - Fluxograma de preparo de salada de frutas e hortaliças



Será criado um processo avaliativo padrão para todas as pessoas participantes, contendo perguntas elaboradas de acordo com os principais temas expostos na RDC 216/2004:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas.

As perguntas foram elaboradas a partir da lista de verificação presente na RDC 275/2002 e Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Para cada pergunta, o critério de avaliação será uma pontuação com escala de 1 a 10. Após a pontuação, haverá um espaço para uma breve justificativa do avaliador.

Manipuladores:

- Apresentou-se asseado, com mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte ou adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.). Manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.
- Utilizou roupa adequada à atividade: limpa, com sapatos fechados, calça comprida e em bom estado de conservação.
- Durante as atividades de produção, foram observados hábitos e comportamentos que evitam a contaminação dos alimentos, como: não espirrar, não cuspir, não tossir e não provar os alimentos durante o preparo.
- Foi realizada lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação dos alimentos, principalmente após qualquer interrupção e após finalizada a avaliação.
- Durante a manipulação dos alimentos, a touca foi corretamente utilizada, cobrindo todo o cabelo.

Manipulação dos alimentos:

- Realizou a lavagem e sanitização dos vegetais de forma correta.
- Higienizou as bancadas e os utensílios antes de iniciar a manipulação.
- Realizou lavagem das mãos sempre após interrupção da manipulação, como ir ao banheiro, pegar no celular, mexer no cabelo ou no nariz, dentre outros.
- Etiquetou o produto final corretamente, com nome do produto, data de fabricação e nome da pessoa responsável pela manipulação.
- Acondicionou a salada em embalagem adequada e colocou sob refrigeração.

Processo de certificação Re-saber em Boas Práticas na Manipulação de Alimentos

Realização: IFCE campus Ubajara

Local: Laboratório de Processamento de Alimentos do campus Ubajara.

Data: _____

Tempo disponibilizado para a prática: 50min

Avaliador(es):

Candidato(a): _____

Rubricas para avaliação da prática

	Itens	Escala de 1 a 10	Observações
1	Apresentou-se aseado, com mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte ou adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.). Manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.		
2	Utilizou roupa adequada à atividade: limpa, com sapatos fechados, calça comprida e em bom estado de conservação.		
3	Durante as atividades de produção, foram observados hábitos e comportamentos que evitam a contaminação dos alimentos, como: não espirrar, não cuspir, não tossir e não provar os alimentos durante o preparo.		
4	Foi realizada lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação dos alimentos e após finalizada a avaliação.		

5	Durante a manipulação dos alimentos, a touca foi corretamente utilizada, cobrindo todo o cabelo.		
6	Realizou a lavagem e a sanitização dos vegetais de forma correta.		
7	Higienizou as bancadas e os utensílios antes de iniciar a manipulação.		
8	Realizou lavagem das mãos sempre após interrupção da manipulação, como ir ao banheiro, pegar no celular, mexer no cabelo ou no nariz, dentre outros.		
9	Etiquetou o produto final corretamente, com nome do produto, data de fabricação e nome da pessoa responsável pela manipulação.		
10	Acondicionou a salada em embalagem adequada e colocou sob refrigeração.		
	Total da pontuação obtida		
	Apto a receber certificação	sim ()	não ()

Assinatura dos avaliadores:

Ubajara, _____ de _____ de _____.