

Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



Coordenação de Ensino

## CURSOS LIVRES - CURSO DE CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL

### Vigilância e Controle da Qualidade de Alimentos

---

**Modalidade:** On-line

**Responsáveis do Curso:** Dra. Rosane Gomes Alves Lopes (Doutorado em Saúde Pública) e Marcelo Luiz Lima Brandão (Doutorado em Vigilância Sanitária).

**Responsável Substituto:** Marcelo Luiz Lima Brandão.

**Setor / Laboratório ou Departamento Responsável:** Programa de Pós-Graduação em Vigilância Sanitária do INCQS/Fiocruz.

**Colaboradores:**

André Victor Sartori - INCQS/Fiocruz

Angelica Castanheira de Oliveira – INCQS/Fiocruz

Bernardete Ferraz Spisso – INCQS/Fiocruz

Fábio Silvestre Bazílio – INCQS/Fiocruz

Francine Balzaretto – DVS/CEVS/SES - RS

Juliana Machado dos Santos– INCQS/Fiocruz

Kátia Dantas Figueiredo – LASP-RJ

Lísia Maria Gobbo dos Santos – INCQS/Fiocruz

Lucia Helena Pinto Bastos – INCQS/Fiocruz

Nailda Pantoja – LACEN/PA

Paula Bernadete de Moura Ferreira – Anvisa

---

## 1. OBJETIVO

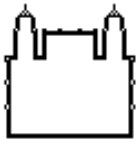
**Objetivo Geral:** Apresentar aos alunos diferentes enfoques e atualizações da vigilância e do controle da qualidade dos alimentos

**Objetivos Específicos:**

- Apresentar regulamentações gerais e específicas referentes a vigilância e ao controle da qualidade de alimentos no Brasil.
- Apresentar os critérios e métodos analíticos utilizados na avaliação da qualidade de alimentos e águas para consumo humano.
- Discutir o papel e a atuação dos laboratórios públicos e dos serviços de vigilância sanitária no Sistema Nacional de Vigilância Sanitária no controle da qualidade de alimentos no país.

## 2. DESCRIÇÃO DO CURSO

O curso apresenta o controle da qualidade dos alimentos no contexto da vigilância sanitária e do SUS. Discute a atuação do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e de sua Rede Nacional de Laboratórios de Vigilância Sanitária na prevenção de perigos e riscos relacionados a alimentos consumidos pela população brasileira.



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

**Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde**



**INCQS**

**Coordenação de Ensino**

### **3. JUSTIFICATIVA**

Compreender conceitos básicos, áreas de atuação e conhecer diferentes olhares sobre a vigilância e o controle da qualidade dos alimentos é fundamental para a proteção à saúde e promoção à saúde.

### **4. PERFIL DO CANDIDATO**

Profissionais de **instituições públicas** com nível superior completo que atuem com vigilância sanitária ou controle da qualidade de alimentos e/ou alunos de Programas de Pós-Graduação das unidades Fiocruz com graduação na área da saúde.

### **5. REGIME DIDÁTICO**

O curso será realizado no período de **16 a 19/10/2023**, de 9 às 16 horas, com carga horária total de 24 horas síncronas.

Local: On-line (Aula remota - sala na plataforma Zoom).

### **6. VAGAS**

Serão ofertadas **50** vagas

Número mínimo de alunos para a realização do curso: **10**

De forma a assegurar que a totalidade de vagas sejam preenchidas, serão selecionados candidatos na condição de Banco de Reservas.

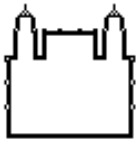
Os candidatos classificados no Banco de Reservas somente serão convocados de acordo com a ordem de classificação e mediante a vacância dentre os candidatos titulares.

### **7. INSCRIÇÕES**

a) As inscrições estarão abertas de **21/09/2023 até 04/10/2023** na Plataforma Campus Virtual Fiocruz em <https://campusvirtual.fiocruz.br/portal/>, seguindo os links: Qualificação Profissional > Capacitação/Cursos Livres > Palavra-Chave > “curso”.

b) Exigências:

- ✓ Inscrição **Campus Virtual Fiocruz**;
- ✓ CPF;
- ✓ Termo de responsabilidade das informações fornecidas;
- ✓ Inserir no ato da inscrição, cópia do diploma de graduação de acordo com o item 4;
- ✓ Inserir no ato da inscrição, Carta de liberação da Chefia, conforme anexo I deste edital.



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



INCQS

## Coordenação de Ensino

**Obs:** Ao fazer sua inscrição esteja com todos os documentos em mãos, pois no site, não é permitido salvar e editar depois.

### ATENÇÃO:

- **Antes de efetuar a inscrição para o Processo Seletivo, o candidato deverá conhecer todas as regras contidas nesta Chamada Pública e se certificar de preencher todos os requisitos exigidos.**
- **Caso haja alguma informação que não seja verdadeira, a inscrição do candidato automaticamente, será cancelada.**

## 8. SELEÇÃO

Os candidatos passarão por processo de seleção segundo os critérios determinados.

### a) Critérios de Seleção:

Serão aceitos candidatos com formação acadêmica e/ou atividades de pesquisa condizentes com a natureza do curso, atendam ao perfil do candidato, estejam de acordo com a documentação exigida e preencham as 50 primeiras vagas ofertadas.

### a) Ingresso na sala de aula:

Os candidatos selecionados receberão, por e-mail, um link de acesso para participar das aulas na plataforma Zoom (<https://zoom.us/meetings>).

## 9. METODOLOGIA

Serão ministradas aulas expositivas online, que propiciem um momento de diálogo entre alunos e professores, visando um espaço de troca de conhecimento e experiências.

## 10. CERTIFICAÇÃO

### a) Avaliação

A avaliação será realizada através do conhecimento por meio oral ou escrito a critério do coordenador do curso.

### b) Certificação

O aluno terá direito ao Certificado, desde que obtenha desempenho mínimo de 60% e frequência igual ou superior a 75% do total do curso.

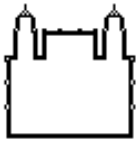
O certificado digital será disponibilizado através da plataforma Campus Virtual Fiocruz.

## 11. DETALHAMENTO DO CURSO

### a) Conteúdo Programático:

- Atuação do INCQS na área de alimentos.

Professora: Rosane Gomes Alves Lopes 1h30min



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

**Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde**

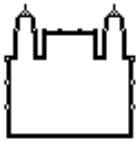


### Coordenação de Ensino

- Atuação da Anvisa na área de alimentos GGPAF/Anvisa  
Professora: Paula Bernadete de Moura Ferreira 1h30min
- Padrões, critérios e métodos para o controle da qualidade microbiológica de alimentos e águas para o consumo humano.  
Professor: Marcelo Luiz de Lima Brandão 3h
- Experiência e Atuação da VISA/RS na área de alimentos.  
Professora: Francine Balzaretto 1h30min
- Experiência e Atuação do LACEN-PA na área de alimentos.  
Professor: Nailda Pantoja 1h30min
- Padrões, critérios e métodos para análises de resíduos de medicamentos veterinários. Professora: Bernardete Ferraz Spisso 1h30min
- Contaminantes orgânicos em alimentos: Padrões, critérios e métodos para análises de contaminantes proveniente de embalagens.  
Professor: Fábio Bazilio 1h30min
- Padrões, critérios e métodos para análises de elementos inorgânicos.  
Professora: Lisia Maria Gobbo dos Santos 1h30min
- Microscopia em alimentos  
Professora: Juliana Machado dos Santos 1h30min
- Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos.  
Professora: Angelica Castanheira de Oliveira 1h30min
- Ensaio de Proficiência e sua importância para o controle da qualidade de alimentos. Professora: Maria Helena Wohlers 1h30min
- Padrões, critérios e métodos para análises de micotoxinas.  
Professor: André Victor Sartori 1h30min
- Padrões, critérios e métodos para análises de agrotóxicos.  
Professora: Lucia Helena Pinto Bastos 1h30min
- Rotulagem de alimentos  
Professora: Kátia Dantas Figueiredo 3h
- Encerramento da disciplina.  
Professores responsáveis: Rosane Lopes e Marcelo Brandão

b) Palavras-chave:

Vigilância, controle de qualidade, alimentos, legislação.



Ministério da Saúde

FIOCRUZ  
Fundação Oswaldo Cruz

**Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde**



**INCQS**

### Coordenação de Ensino

c) Bibliografia:

ABNT NBR ISO 22000. Sistemas de gestão da segurança de alimentos - Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos, 2019.

AOAC. ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. Official methods of analysis of AOAC International. 19 ed. Maryland: AOAC, 2012. Rev. 2013. Cap. 13.

AZEREDO, D. R. P. Inocuidade dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2016.

BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Dispõe sobre normas básicas sobre alimentos dos Ministérios da Marinha de Guerra, do Exército e da Aeronáutica Militar. Diário Oficial da União. 1969 21 out; Seção 1. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto-lei/del0986.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del0986.htm)  
Acesso em mar.2020.

BRASIL. Presidência da República – Casa Civil. Lei nº 7.802, de 11 de julho de 1989. Dispõe sobre a pesquisa, a experimentação, a produção, a embalagem e rotulagem, o transporte, o armazenamento, a comercialização, a propaganda comercial, a utilização, a importação, a exportação, o destino final dos resíduos e embalagens, o registro, a classificação, o controle, a inspeção e a fiscalização de agrotóxicos, seus componentes e afins, e dá outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 12 de julho de 1989.

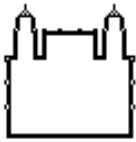
BRASIL. Ministério da Justiça. Código de Defesa do Consumidor. Lei no 8.078/90 de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 12 set. 1990. Seção 1. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8078compilado.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078compilado.htm)  
Acesso em mar.2020.

BRASIL. Portaria n.º 326 SVS/MS, de 30 de julho de 1997. Aprova o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializados de alimentos. Diário Oficial da União. 1997 1 ago; (146):16560; Seção 1.

BRASIL. Lei n.º 9.782, de 26 de janeiro de 1999. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diário Oficial da União. 1999 27 jan; (18):1; Seção 1. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9782compilado.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9782compilado.htm)  
Acesso em mar.2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Abastecimento. Instrução Normativa nº 42 de 20 de dezembro de 1999. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 22 de dezembro de 1999.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Instrução Normativa nº 12. Adota o Regulamento Técnico Mercosul Metodologias Analíticas, Ingestão Diária Admissível e Limites Máximos de Resíduos de Medicamentos Veterinários em



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

**Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde**



### Coordenação de Ensino

Alimentos de Origem Animal. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 12 abril 2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores e Industrializadores de Alimentos.

BRASIL. Resolução RDC n.º 259, de 20 de setembro de 2002. A Diretoria Colegiada da ANVISA/MS aprova regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial da União. 2002 23 set; (184):33; Seção 1.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Brasília, DF, v. 184, 23 set 2005, Seção 1, p.377.

BRASIL. Lei 11.105 de 24/03/2004. Lei de Biossegurança. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 28 mar.2005.

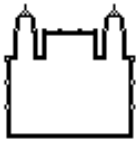
BRASIL. Resolução n.º 17 de 17 de março de 2008. Dispõe sobre regulamento técnico sobre lista positiva de aditivos para materiais plásticos destinados à elaboração de embalagens e equipamentos em contato com alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 18 de março de 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada RDC nº 81, de 5 de novembro de 2008 – Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Bens e Produtos Importados para fins de Vigilância Sanitária, Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, n. 216 , p. 36 , 06 nov. 2008.

BRASIL. Resolução n.º 51 de 26 de novembro de 2010. Dispõe sobre migração em materiais, embalagens e equipamentos plásticos destinados a entrar em contato com alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 22 de dezembro de 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n.º 7, de 18 do fevereiro de 2011. Dispõe sobre limites máximos tolerados (LMT) para micotoxinas em alimentos. Diário Oficial [da] União, Brasília, 2011, 46: 66-67.

BRASIL. Resolução n.º 56 de 16 de novembro de 2012. Dispõe sobre a lista positiva de monômeros, outras substâncias iniciadoras e polímeros autorizados para a elaboração de embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 21 de novembro de 2012.



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

**Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde**



**INCQS**

### Coordenação de Ensino

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC n.º 53. Dispõe sobre o Regulamento Técnico Mercosul – Metodologias Analíticas, Ingestão Diária Admissível e Limites Máximos de resíduos para Medicamentos Veterinários em Alimentos de Origem Animal. Diário Oficial [da] União, Brasília, 03 outubro 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC n.º 42 de 29 de agosto de 2013 – Dispõe sobre o regulamento Técnico MERCOSUL sobre LM de contaminantes inorgânicos em alimentos. Diário Oficial [da] União, Brasília

BRASIL. Resolução RDC n.º 14 de 28 de março de 2014. Aprova o “Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos, Bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 31 de mar. 2014, seção 1.

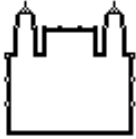
BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n.º 138, de 01 de janeiro de 2017. Altera a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n.º 7, de 18 de fevereiro de 2011, que dispõe sobre limites máximos tolerados (LMT) para micotoxinas em alimentos, para alterar os LMT da micotoxina desoxinivalenol (DON) em trigo e produtos de trigo prontos para oferta ao consumidor e os prazos para sua aplicação. Diário Oficial [da] União, Brasília, 2017, 1: 45.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária RDC n.º 193, de 12 de dezembro de 2017. Estabelece os Limites Máximos Tolerados (LMT) dos contaminantes arsênio inorgânico, cádmio total, chumbo total e estanho inorgânico em alimentos infantis, e dá outras providências. Diário Oficial [da] União, N.º 238, de 13 de dezembro de 2017, Brasília.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada RDC n.º 228, de 24 de maio de 2018. Dispõe sobre a gestão de risco sanitário aplicada às atividades de controle e fiscalização, na importação de bens e produtos sob vigilância sanitária, e dá outras providências. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, n. 5, p. 77, 24 mai. 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Laboratórios Analíticos – Guia n.º 19, versão 2, de 20 de dezembro de 2019. Coleta, Acondicionamento, Transporte, Recepção e Destinação de Amostras para Análises Laboratoriais no Âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada - RDC n.º 390, de 26 de maio de 2020. Estabelece critérios, requisitos e procedimentos para o funcionamento, a habilitação na Reblas e o credenciamento de laboratórios analíticos que realizam análises em produtos sujeitos ao regime de vigilância sanitária e dá outras providências.



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

**Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde**



**INCQS**

### Coordenação de Ensino

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Retificação. Diário Oficial da União. Edição 244, Seção 1, p. 149, 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria de GM/MS N.º 888, de 4 de maio de 2021. Altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5, de 28 de setembro de 2017, para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Diário Oficial [da] União, N.º 84 – Seção 1, p.127, Brasília, 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Doenças transmitidas por alimentos. Disponível em: Doenças transmitidas por alimentos — Português (Brasil) (www.gov.br). Acessado em: 30 ago. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 724, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, 6 de julho de 2022. Edição 126, Seção 1, p. 205.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022. Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, 6 de julho de 2022. Edição 126, Seção 1, p. 235.

CODEX ALIMENTARIUS. Documentos disponíveis em: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/thematic-areas/biotechnology/en/>

CODEX ALIMENTARIUS. International Food Standards. Guidelines on Performance Criteria for Methods of Analysis for the Determination of Pesticide Residues in Food and Feed: CXG 90-2017. Roma: FAO, WHO, 2017.

EUROPEAN COMMISSION. Directorate General for Health and Food Safety. Guidance Document on Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed: SANTE/11813/2017. Europa: 2018.

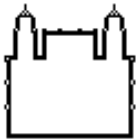
Hao, Z; et al. A Novel Visual Analysis Method of Food Safety Risk Traceability Based on Blockchain. Int J Environ Res Public Health. v.17, n. 7, p.2300, 2020.

ISO 22000. Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain, 2018.

MYCOTOXINS IN fruits and vegetables. Editores: Rivka Barkai-Golan e Nachman Paster. San Diego: Elsevier, 2008. 395 p. il. ISBN 9780123741264.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água. 5 ed. São Paulo, Varela, 2017.





Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



### Coordenação de Ensino

WELBURN, J.; et al. Import Security: Assessing the Risks of Imported Food. Risk analysis. Risk Analysis, v. 36, n.11, p. 2047–2064, 2020. Contendo referências atualizadas.

## 12. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- ✓ Curso gratuito e sem a possibilidade de concessão de bolsa.
- ✓ Os cursos serão realizados durante a semana - de segunda a quinta-feira.
- ✓ O candidato será responsável por qualquer erro ou omissão no preenchimento da ficha de inscrição ou por prestação de declaração falsa.
- ✓ A Coordenação de Ensino do INCQS se reserva no direito de corrigir eventuais erros neste edital.
- ✓ Toda e qualquer dúvida a respeito do curso deverá ser sanada com a Coordenação de Ensino através do e-mail [incqs.cpe@fiocruz.br](mailto:incqs.cpe@fiocruz.br) ou pelo telefone (21) 3865-5112/5291.

## 13. CRONOGRAMA

Inscrição	21/09 até 04/10/2023
Seleção dos candidatos inscritos	05 a 09/10/2023
Resultado da Seleção	10/10/2023
Data do curso	16 a 19/10/2023

É de responsabilidade do candidato acompanhar os resultados do processo de seleção do curso a serem divulgados na Plataforma Campus Virtual Fiocruz <https://campusvirtual.fiocruz.br/portal/> ou no endereço de e-mail cadastrado na inscrição.

O cronograma poderá sofrer alterações, as quais serão publicadas na Plataforma Campus Virtual Fiocruz.

## 14. PARA OUTRAS INFORMAÇÕES

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde - INCQS/FIOCRUZ

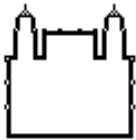
Coordenação de Ensino

Homepage: <http://www.incqs.fiocruz.br> > Ensino

E-mail: [incqs.cpe@fiocruz.br](mailto:incqs.cpe@fiocruz.br)

Tel.: (21) 3865-5291

**Horário de Atendimento:** de segunda à sexta, de 09h às 11h 30min e das 13h às 16h 30min (horário de Brasília).



**Coordenação de Ensino**

**ANEXO I  
CARTA DE INDICAÇÃO DA CHEFIA**

Em ..... de ..... de 202.....

À Coordenação de Ensino,

Eu, ....., venho  
por meio desta, indicar o (a) funcionário(a) .....

..... lotado em .....

.....  
para participar do Curso de Capacitação Profissional em **Vigilância e Controle da  
Qualidade de Alimentos.**

Os motivos que me levam a indicação são: .....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Declaro também, que estou ciente que o (a) profissional por mim indicado  
participará do processo de seleção para o mencionado curso. Em caso de aprovação,  
o(a) referido(a) profissional está autorizado(a) a participar do curso com duração de 24  
horas.

.....  
Chefia imediata responsável  
(Assinatura e carimbo da instituição)