

A DOCUMENTAÇÃO ABAIXO DEVERÁ INTEGRAR O PROJETO

- **Memorando ou Processo**
 - Encaminhamento à PROPPG, assinado pelo Coordenador do Curso.
- **Ata**
 - Cópia da Ata do Conselho de Centro aprovando a proposta
- **Curriculum Vitae (modelo Lattes) de todos os docentes externos à UFERSA, com a comprovação de titulação do mais alto grau**
- **Arquivo em meio digital contendo o Projeto do Curso, devidamente preenchido (de acordo com este modelo). Não serão aceitos para análise projetos em outros formatos**

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Para a submissão da Proposta deverão ser observadas as normas contidas no Regulamento Geral dos Cursos de Pós-Graduação Stricto Sensu da UFERSA disponível no link abaixo:
<https://proppg.ufersa.edu.br/wp-content/uploads/sites/11/2014/09/Regulamento-Lato-Sensu.pdf>
- Além das normas da UFERSA, devem ser observadas ainda as diretrizes da Resolução nº 01 de 08/06/2007 do Conselho Nacional de Educação (CNE);
- A proposta de criação dos cursos deverá ser encaminhada a PROPPG para parecer e posterior apreciação pelo Colegiado de Centro no qual será cadastrada a proposta e posteriormente aprovada no conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE) e Conselho Universitário (CONSUNI);
- O início das atividades do Curso está condicionado à sua aprovação pelo CONSUNI;
- Qualquer alteração realizada no Projeto do Curso, após sua aprovação, deverá ser encaminhada à PROPPG para a devida análise e aprovação das mudanças;
- O oferecimento de turmas adicionais além daquelas previstas no Projeto original do Curso, dependerá de aprovação prévia pela PROPPG;
- Deverá ser encaminhado à PROPPG, no prazo máximo de 45 dias após o término do Curso, o Relatório Final que obedecerá ao modelo veiculado pela página da PROPPG.

1. IDENTIFICAÇÃO

1.1. Curso:

Aperfeiçoamento em GESTÃO DE PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

1.2. Área do Conhecimento correspondente (tabela das grandes áreas do CNPq):

Grande área do conhecimento: Ciências Agrárias

Área do conhecimento: Medicina Veterinária

Subárea – Inspeção de Produtos de Origem Animal

1.3. Órgão proponente (Centro) do Curso: Centro de Ciências Agrárias

1.4. Dados do Coordenador do Curso:

1.4.1 Nome completo do Coordenador do Curso: Jean Berg Alves da Silva

1.4.2 Sexo: (X) Masculino () Feminino

1.4.3 CPF: 025564294-61

1.4.4 Maior titulação acadêmica: Doutorado

1.4.5 Regime de Trabalho: (x) DE () 40 Horas () 20 Horas

1.4.6 Descrição da experiência acadêmica e profissional do(a) Coordenador(a):

Professor Associado IV do Centro de Ciências Agrárias da UFERSA. É responsável pelas disciplinas de Inspeção de Alimentos de Origem Animal no curso de Medicina Veterinária e Higiene Animal no curso de zootecnia da UFERSA. É docente permanente dos Programas de Pós-Graduação em Ciência Animal e Produção Animal (UFERSA), com orientações de teses e dissertações na área de Qualidade de Alimentos de Origem Animal. Coordena o Laboratório de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Centro de Ciências Agrárias da UFERSA. Possui experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Qualidade de Produtos de Origem Animal, atuando principalmente nos seguintes temas: microbiologia aplicada à produção de alimentos, conservação de alimentos, microrganismos patogênicos e deteriorantes de alimentos, alterações alimentares, análise e composição de alimentos fermentados e tecnologia e otimização das fermentações alimentares.

1.5. Dados do(a) Vice-Coordenador(a) do Curso

1.5.1 Nome completo do(a) Vice-Coordenador(a) do Curso:

1.5.2 Maior titulação acadêmica: Doutorado

1.6. Modalidade: () Presencial () A distância (X) Semi-presencial

Curso pago: (x) Sim () Não

1.7. Previsão de Calendário:

1.7.1 Inscrição: Início: 04/2022 Término: 04/2022

1.7.2 Seleção: Início: 04/2022 Término: 04/2022

1.7.3 Matrícula: Início: 05/2022 Término: 05/2022

1.7.4 Realização do Curso: Início: 05/2022 Término: 12/2022

1.7.5 Local de realização: Universidade Federal Rural do Semi-Árido – Campus Mossoró

1.7.6 Periodicidade: () Diário () Fim de semana () Quinzenal (X) Outros.
Especificar - Mensal

1.7.7 Dias das aulas: Segunda a Sábado (uma vez ao mês)

1.7.8 Turno de oferta: () Diurno () Noturno (x) Diurno e Noturno

1.7.9 Horário das aulas: Segunda a Sexta: 18:30 /22:30 / Sábado: 08:00-12:00/14:00-18:00

1.8. Curso oferecido pela:

(x) 1ª vez () 2ª vez () 3ª vez () 4ª vez () Mais vezes. Especificar:

1.9. Ano de início de funcionamento da primeira turma: 2022

1.10. Público-alvo:

Profissionais da medicina veterinária

Médicos (as) Veterinários (as) que atuem ou pretendam atuar em Indústrias de Alimentos de Origem Animal.

1.11. Requisitos/critérios exigidos/adotados:

1.11.1 Para inscrição no processo seletivo:

Serão exigidos os seguintes documentos no ato da inscrição do processo seletivo:

1. Ficha de inscrição
2. *Curriculum lattes*

1.11.2 A seleção será realizada através de:

() Prova(s) (x) Análise de currículo
() Entrevista () Indicação do empregador () Outras. Especificar

1.11.3 Para matrícula:

Serão exigidos os seguintes documentos no ato de matrícula:

1. Ficha de matrícula
2. Diploma/certificado de conclusão de curso de graduação em Medicina Veterinária (com

- data da colação de grau)
- 3. Histórico escolar
- 4. *Curriculum lattes* atualizado
- 5. Carteira de identidade (RG ou carteira de órgão profissional).

Obs.: Só poderá efetuar a matrícula o aluno que apresentar o diploma de graduação reconhecido pelo MEC ou certificado de conclusão de curso de graduação (com data de colação de grau).

1.12. Número de vagas: 30 vagas

1.13. Carga horária total: 180 horas

1.14. Número total de créditos: 12 créditos

1.15. Órgão administrador dos recursos financeiros: FGD Outro. Especificar

1.16. Curso desenvolvido em parceria: Sim. Especificar Não

2. EXPOSIÇÃO DOS MOTIVOS PARA A REALIZAÇÃO DO CURSO

2.1. Introdução/Justificativa

A indústria de alimentos de origem animal no Brasil tem passado por um processo de expansão nos últimos anos, de acordo com os dados do Ministério da Agricultura e associações de produtores, aumentando a demanda por profissionais capacitados na área de controle de qualidade de alimentos, especialmente na implantação e gestão dos Programas de Autocontrole.

A implantação dos Programas de Autocontrole já é uma realidade cobrada pela legislação brasileira, que os definiu no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) como sendo os programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Desta forma as agroindústrias brasileiras precisaram se adequar a estas exigências, o que levou a um aumento na busca por profissionais qualificados e aptos a elaborar, implantar e monitorar os PAC. Além deste fato tanto o Serviço de Inspeção Estadual (SIE) do Rio Grande do Norte, quanto o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Mossoró receberam a equivalência ao Serviço de Inspeção Federal (SIF), aumentando também a demanda regional por este profissional capacitado, que poderá contribuir para o desenvolvimento regional e garantir a produção de alimentos de origem animal de qualidade, reduzindo o risco à saúde do consumidor.

Nesse contexto, o Curso de Aperfeiçoamento em GESTÃO DE PROGRAMAS DE

AUTOCONTROLE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL visa assegurar a sociedade profissionais que promovam uma segurança sanitária de alimentos de origem animal, com foco na garantia de qualidade e redução de riscos ao consumidor, com o cumprimento dos requisitos sanitários no processamento de alimentos, promovendo a saúde da população e tornando possível preparar profissionais para atuarem efetivamente no mercado de trabalho.

2.2. Concepção do Curso

Os Programas de Autocontrole na Indústria de Produtos de Origem Animal vão além da exigência legal, têm foco na redução de riscos e garantia de qualidade dos processos e produtos, permitindo um completo entendimento das garantias sanitárias na produção de alimentos. Necessitando, para tanto, de profissionais capacitados para planejar, descrever, implantar e monitorar os PAC nas indústrias de alimentos, o GEPAC-POA da Ufersa visa fomentar uma formação acadêmica e profissional de qualidade para Médicos (as) Veterinários (as) que atuam ou desejam atuar na área, fomentando competências que visam ter um egresso com habilidades necessárias para exercer as funções de Responsável Técnico e gestor do PAC na indústria de alimentos, com grande capacidade no planejamento, execução e solução de problemas relacionados a qualidade sanitária dos Produtos de Origem Animal.

2.3. Objetivos Gerais/Específicos

Objetivo Geral:

Proporcionar conhecimentos teóricos e práticos sobre Programas de Autocontrole na Indústria de Produtos de Origem Animal.

Objetivos Específicos:

1. Aperfeiçoar profissionais de nível superior para uma melhor inserção e atuação no mercado de trabalho, mediante complementação e atualização de conteúdos no PAC-POA;
2. Fornecer os conhecimentos básicos na área de segurança dos alimentos, incluindo a abordagem desde a matéria até o produto, incluindo medidas a serem tomadas na fabricação, armazenamento, distribuição e comercialização de alimentos.
3. Contribuir para identificação dos problemas sanitários, auxiliando na utilização da legislação nacional e internacional;

3. ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO/CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Nome completo das disciplinas	Ementa	Carga horária	Créditos	Data de início	Data de Término	Bibliografia básica (com até três obras por disciplina)
EDUCAÇÃO SANITÁRIA	Conceitos, tendências pedagógicas e perspectivas da educação sanitária. Políticas de educação sanitária. Transversalidade, interdisciplinaridade e transdisciplinaridade na educação sanitária. Processo de ensino / aprendizagem e práticas educativas na vigilância sanitária.	30	02	04/07/2022	30/07/2022	CONASS. O Planejamento do SUS in COLEÇÃO PROGESTORES - PARA ENTENDER A GESTÃO DO SUS, 1 [CAPÍTULO 3]. Brasília, 2007: 62-73. FREIRE, P. Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa. 45. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2013. RIVERA, F.J.U.; ARTMANN, E. Planejamento e gestão em saúde: conceitos, história e propostas. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2012. UFC / ANVISA.
LABORATÓRIO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	Introdução a Microbiologia de Alimentos de Origem Animal Introdução a Análise Físico-química de Alimentos Pesquisa de Fraudes em Alimentos de Origem Animal Coleta de Amostras para fins de análises laboratoriais na indústria de alimentos de origem animal Interpretação de Laudos Laboratoriais e implementação de medidas preventivas e corretivas dentro dos PAC	30	02	04/04/2022	30/04/2022	Legislação nacional e internacional e artigos de periódicos especializados. BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E. Biologia na produção de alimentos. Volume 4. São Paulo: Edgard Blücher. 2001. JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed. 2005. FRANCO, B. D. G.; LANDGRAFF, M.. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.
LEGISLAÇÃO APLICADA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	Proporcionar ao aluno os conhecimentos básicos sobre o direito de proteção à saúde, bem como a tutela jurídica nacional deste direito e regulamentação do setor. Analisar criticamente a legislação específica sobre vigilância sanitária de alimentos.	15	01	04/08/2022	30/08/2022	LEAL, Rogério Gesta; e ARAUJO, Luiz Ernani Bonesso de. Direitos sociais & políticas públicas: desafios contemporâneos. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2003. BLIAGHERIENE, Ana Carla; e SANTOS, José Sebastião dos. Direito à vida e à saúde: impactos orçamentário e judicial. São Paulo: Atlas, 2010.
PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE I	- Introdução aos Programas de Autocontrole - Legislação nacional e internacional dos PAC - Pré-requisitos para a implantação dos PAC - Elementos e Pontos dos PAC - Manutenção - Água de Abastecimento - Controle Integrado de Pragas - Higiene Industrial e Operacional	30	02	07/03/2022	31/03/2022	RIISPOA Legislações Nacionais e Internacionais Normas infra legais Periódicos da área de alimentos
PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE II	Elementos de Controle - Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários - Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO) – contaminação cruzada - Controle da matéria prima, ingredientes e material de embalagem - Controle de temperaturas - APPCC	30	02	02/05/2022	31/05/2022	RIISPOA Legislações Nacionais e Internacionais Normas infra legais Periódicos da área de alimentos
PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE III	Elementos de Controle - Controle de formulação de produtos e combate à fraude - Rastreabilidade e recolhimento - Respaldo para certificação oficial - Bem-estar Animal - Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)	30	02	02/06/2022	30/06/2022	RIISPOA Legislações Nacionais e Internacionais Normas infra legais Periódicos da área de alimentos
RESPONSABILIDADE TÉCNICA NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Capacitar o discente para atuar como RT de estabelecimentos de produtos de Origem Animal com base nos princípios éticos e legais da medicina veterinária.	15	01	04/08/2022	30/08/2022	Manual de responsabilidade técnica do Conselho Federal de Medicina Veterinária e outras legislações pertinentes.

4. DADOS RELATIVOS AO CORPO DOCENTE E TERMO DE COMPROMISSO

4.1. Dados gerais e termo de compromisso dos docentes da UFERSA que ministrarão disciplinas

Nome completo do docente	Titulação			Centro Lotação	Regime trabalho	Disciplina(s) que ministrará no Curso
	Nível	Área de Conhecimento	Ano/ Instituição/ País			
Alexandro Íris Leite	Doutorado	Medicina Veterinária Preventiva	2014 / UNESP / Brasil	CCBS	DE	EDUCAÇÃO SANITÁRIA
Carolina de Gouveia Mendes da Escóssia Pinheiro	Doutorado	Ciência Animal	2016/ UFERSA/ Brasil	CCA	40 horas/ semana	PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE II
Karoline Mikaelle de Paiva Soares	Doutorado	Ciência e Tecnologia de Alimentos	2014/ UFERSA/ Brasil	CCA	DE	PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE III
Jean Berg Alves da Silva	Doutorado	Ciências Veterinárias	2006/UECE/Brazil	CCA	DE	LABORATÓRIO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
Sthenia Santos Albano Amora	Doutorado	Tecnologia dos produtos de origem animal	2009/ UECE/ Brasil	CCA	DE	PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE I
Lizziane Sousa Queiroz Franco de Oliveira	Mestrado	Direito Constitucional	2008/UFRN/Brazil	CCSH	DE	LEGISLAÇÃO APLICADA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS
RAIMUNDO ALVES BARRETO JUNIOR	Doutorado	Ciências Veterinárias	2008/USP/Brasil	CCA	DE	RESPONSABILIDADE TÉCNICA NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

4.2. Dados gerais e termo de compromisso dos docentes externos à UFERSA que ministrarão disciplinas (**)

Nome completo do docente	Titulação			Instituição de origem	Disciplina(s) que ministrará no Curso
	Nível	Área de Conhecimento	Ano/ Instituição/ País		
Luis Eduardo da Silva	Dout.	Inspeção de Produtos de Origem Animal	2014	Ministério da Agricultura	Programas de Autocontrole I e III
Fernando Fagundes Fernandes	Mest.	Inspeção de Produtos de Origem Animal	2012	Ministério da Agricultura	Programas de Autocontrole II
Maria Rociene Abrantes	Dout	Inspeção de Produtos de Origem Animal	2016	IFRN	Laboratório de Inspeção de Produtos de Origem Animal

4.3. Resumo da grade curricular do Curso (estrutura curricular)

Disciplinas	Docentes/Titulação	Carga horária
EDUCAÇÃO SANITÁRIA	Alexandro Íris Leite/Doutorado	30
LABORATÓRIO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	Jean Berg Alves da Silva/Doutorado	30
LEGISLAÇÃO APLICADA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	Lizziane Sousa Queiroz Franco de Oliveira/Doutorado	15
PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE I	Sthenia Santos Albano Amora/Doutorado	30
PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE II	Carolina de Gouveia Mendes da Escóssia Pinheiro/Doutorado	30
PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE III	Karoline Mikaelle de Paiva Soares/Doutorado	30
RESPONSABILIDADE TÉCNICA NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	Raimundo Alves Barreto Junior/Doutorado	15
Carga Horária Total		180

4.4 Síntese do corpo docente

O corpo docente será constituído por docentes com experiência prática e acadêmica na área de Ciência, Qualidade e Vigilância Sanitária de Alimentos, possuindo a maioria nível de doutorado.

a) Informações gerais:

N.º total de docentes pertencentes à UFERSA: 07

N.º total de docentes externos à UFERSA: 03

N.º total de docentes que ministrarão o Curso: 10

b) Titulação:

N.º de docentes com Especialização: 0

N.º de docentes com Mestrado: 2

N.º de docentes com Doutorado: 08

5. METODOLOGIA DO CURSO

Aulas teóricas expositivas on line e práticas, estudos de casos, trabalhos individuais e em grupo sobre temas relevantes sobre Programas de Autocontrole na Indústria de Produtos de Origem Animal.

6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APROVEITAMENTO DAS DISCIPLINAS

A aprovação nas disciplinas está condicionada a frequência mínima de 75% da carga horária de cada disciplina ou atividade acadêmica e a obtenção de nota final não inferior a 7,0 (sete). Não haverá recuperação em nenhuma disciplina.

7. SISTEMAS DE AVALIAÇÃO

O desempenho dos alunos será avaliado por provas, trabalhos e outras formas de avaliação individuais ou em grupo, conforme critério avaliativo adotado pelo professor responsável pela disciplina. Os discentes avaliarão os professores, a coordenação do Curso, o atendimento administrativo e as instalações físicas através de questionários disponibilizados eletronicamente.

8. ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Além das aulas expositivas de forma remota, o curso será constituído de atividades complementares como aulas práticas em laboratórios de áreas específicas, visitas às empresas alimentícias, elaboração de projetos, estudos de caso, viagens de aulas práticas, workshops, participação em eventos e outras.

9. CARACTERÍSTICAS DA MONOGRAFIA OU DO TRABALHO DE CONCLUSÃO

Conforme estabelecido no Regulamento Geral dos Cursos de Pós-Graduação Lato Sensu da Universidade Federal Rural do Semi-Árido – Ufersa Os cursos de Aperfeiçoamento se destinam ao aprofundamento de conhecimentos e habilidades técnicas em domínios específicos do saber, com objetivos técnico-profissionais, não sendo obrigatória a elaboração individual de um Trabalho de Conclusão de Curso.

10. RELAÇÃO DAS DISCIPLINAS DE ACORDO COM ESPAÇO FÍSICO E CARGA HORÁRIA

Disciplina	Carga Horária (Teórica)	Espaço físico (Teórica)	Carga Horária (Prática)	Espaço físico (Prática)	Carga Horária total
EDUCAÇÃO SANITÁRIA	30	AVA	00	-	30
LABORATÓRIO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	26	AVA	04	LIPOA	30
LEGISLAÇÃO APLICADA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	15	AVA	00	-	15
PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE I	26	AVA	04	Indústria de Alimentos	30
PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE II	26	AVA	04	Indústria de Alimentos	30
PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE III	26	AVA	04	Indústria de Alimentos	30
RESPONSABILIDADE TÉCNICA NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	15	AVA	00	-	15

*Ambiente Virtual de Aprendizagem

11. RELAÇÃO DOS RECURSOS MATERIAIS E HUMANOS DE APOIO DISPONÍVEIS

a) Instalações físicas (salas de aula, laboratórios, outros):

As aulas teóricas serão ministradas em formato remoto utilizando ferramentas educacionais escolhidas pelos docentes de cada disciplina.

O curso contará com a infraestrutura dos laboratórios para aulas práticas e atividades de pesquisas: Laboratório de Inspeção de Produtos de Origem Animal, Laboratório de Biotecnologia de Alimentos. Além da realização de visitas técnicas a indústrias de alimentos.

b) Biblioteca (acervo bibliográfico):

Descrição: Local que possui computadores com a acesso a internet e a Biblioteca Virtual_BV (2.800 Títulos de livros digitalizados). Além disso, com acesso ao Portal CAPES (15.000 Revistas/Nacionais e Internacionais; 126 Bases de Dados com Resumos de Documentos). Base de dados: COMUT; Portal CAPES (15.000 REVISTAS/NACIONAIS E INTERNACIONAIS; 126 BASES DE DADOS COM RESUMOS DE DOCUMENTOS); BDTD; Biblioteca Virtual_BV (2.800 Títulos de livros digitalizados).

Acervo relacionado a especialização:

BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E. **Biotechnologia na produção de alimentos**. Volume 4. São Paulo: Edgard Blucher. 2001.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos** 2. Ed. São Paulo: Atheneu. 2008

FELLOWS, P.J., **Tecnologia do Processamento de Alimentos** - Princípios e Prática. 2º Ed. Edit. Artmed, 2006.

FRANCO, B. D. G.; LANDGRAFF, M.. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

GAVA, A. J. **Tecnologia de alimentos: princípio e aplicações**. Barueri: Nobel, 2010.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4.ed. São Paulo: Manole. 2014

GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação**. Rio de Janeiro (RJ): Atheneu, 608 p., 2011.

JAY, J.M. **Microbiologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed. 2005.

MATIAS-PEREIRA, J. Manual de metodologia da pesquisa científica. 3.ed. São Paulo: Atlas. 2012.

ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos-v.1. Porto Alegre: Artmed. 2005

ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos-v.2. Porto Alegre: Artmed. 2005

SHIMOKOMAKI, M.; OLIVO, R.; TERRA, N. N.; FRANCO, B. Dora, G. **Atualidades em ciência e tecnologia de carnes**. São Paulo: Varela. 2006

SILVA Jr., E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. São Paulo (SP): Livraria Varela, 397 p., 1999.

c) Recursos de informática (equipamentos, software, etc):

Laboratório de Informática da Biblioteca Orlando Teixeira

Equipado com 64 microcomputadores Pentium dual core, 2,5 GHz com monitor LCD de 17 pol., HD de 160GB, RAM de 2 GB, conexão á internet e acesso ao portal de periódicos CAPES e a periódicos internacionais, fornecidos pela Rede Nacional de Ensino e Pesquisa (RNP).

d) Recursos humanos:

Disponibilidade de docentes e técnicos com pós graduação, sendo 07 doutores, com atuação na área da proposta do curso de aperfeiçoamento.

12. REFERÊNCIAS

ALEAZZI, I.M.S.; GARCIA, L.S.; MARQUES, E.K. **Mulheres trabalhadoras: 10 anos de mudanças do mercado de trabalho atenuam desigualdades** [monografia da Internet]. Porto Alegre (RS): Fundação de Economia e Estatística Sieghried Emanuel Henser; 2002. Disponível em: <<http://www.fee.tche.br>>. Acesso em: 23set. 2016

BADARÓ, A.C.L.; AZEREDO, R.M.C; ALMEIDA, M.E.F. Vigilância sanitária de alimentos: uma revisão. **Revista Digital de Nutrição**. v.1, n. 1, 2007.

RIBEIRO, V.F.; MATTÉ, G.R. Análise da produção acadêmica em vigilância sanitária de alimentos, 1993–2007. **Revista de Saúde Pública**. v. 44, n. 6, p:1155-8, 2010.

SILVEIRA, J.T.; BAUERMAN, C.C.; FLORIANO, J.N.; GARCIA, M.V. Higiene dos serviços de alimentação no Brasil: uma revisão sistemática. **Saúde em Revista**. v. 16, n. 42, p.57-69, 2016

13. PROPOSTA ORÇAMENTÁRIA GLOBAL DO CURSO**Das Despesas
Custeio**

Item	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Visitas Técnicas	02	3.000,00	6.000,00
Total Custeio (1)			6.000,00

Despesas Pessoa Física

Item	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Docentes	180 horas	120	21.600,00
Coordenação do curso	10 mensalidades	950	9.500,00
Total Pessoa Física (3)			31.100,00

Despesas Pessoa Jurídica (4)

Item	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
Serviço de Apoio Admin., Técnico e Operacional (valor dos custos operacionais da Fundação de Apoio) – FGD (14%)	01	7.560,00	7.560,00
FAP/UFERSA (10%)	01	5.400,00	5.400,00
Total Pessoa Jurídica (4)			12.960,00

Quadro Geral Despesas

Item	Valor
Custeio	6.000,00
Pessoa Física	31.100,00
Pessoa Jurídica	12.960,00
Reserva Técnica	3.940,00
Total	54.000,00

**Das receitas
Quadro Geral Receitas**

Item	Unidade (R\$)	Quantidade	Soma
Matrículas	300,00	30	9.000,00
Mensalidades	300,00	150*	45.000,00
Total	-	-	54.000,00

(*) Cálculo baseado em 30 alunos durante 05 meses

Mossoró, 11 de fevereiro de 2022

Assinatura/Carimbo do Gestor do Órgão Proponente
(Departamento ou Centro)Assinatura/Carimbo do(a)
Coordenador do Curso