

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
EDITAL
CARGO DE PROFESSOR DOUTOR – MS-3

A Universidade Estadual de Campinas, através da Secretaria Geral, torna pública a abertura de inscrições para o concurso público de provas e títulos, para provimento de 01 (um) cargo de Professor Doutor, nível MS-3, em RTP, com opção preferencial para o RDIDP, nos termos do item 2, na área de Tecnologia de Carnes e Derivados e Área de Higiene e Legislação, nas disciplinas TA-521 - Características e Pré-Processamento de Carnes, TA-824 - Processos Tecnológicos IV, TA-726 Segurança dos Alimentos e Disciplina de Pós-Graduação TP-187 - Limpeza e Sanitização, do Departamento de Tecnologia de Alimentos da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas.

1. DO REQUISITO MÍNIMO PARA INSCRIÇÃO

- 1.1. Poderá se inscrever no concurso o candidato que, no mínimo, seja portador do Título de Doutor.
- 1.2. É desejável que o candidato tenha o seguinte perfil:
 - 1.2.1. Ter Doutorado em Engenharia, Tecnologia ou Ciência de Alimentos.
 - 1.2.2. A inscrição de candidato que deixar de atender ao perfil desejável não será indeferida por este motivo.

2. DO REGIME DE TRABALHO

- 2.1. Nos termos do artigo 109 do Estatuto da UNICAMP, o Regime de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa (RDIDP) é o regime preferencial do corpo docente e tem por finalidade estimular e favorecer a realização da pesquisa nas diferentes áreas do saber e do conhecimento, assim como, correlatamente, contribuir para a eficiência do ensino e para a difusão de ideias e conhecimento para a comunidade.
- 2.2. Ao se inscrever no presente concurso público o candidato fica ciente e concorda que, no caso de admissão, poderá ser solicitada, a critério da Congregação da Unidade, a apresentação de plano de pesquisa, que será submetido à Comissão Permanente de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa – CPDI – para avaliação de possível ingresso no Regime de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa – RDIDP.
- 2.3. O Regime de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa (RDIDP) está regulamentado pela Deliberação CONSU-A-02/01, cujo texto integral está disponível no [sítio
http://www.pg.unicamp.br/mostra_norma.php?consolidada=S&id_norma=2684](http://www.pg.unicamp.br/mostra_norma.php?consolidada=S&id_norma=2684).
- 2.4. O aposentado na carreira docente aprovado no concurso público somente poderá ser admitido no Regime de Turno Parcial (RTP), vedada a extensão ao Regime de Dedicção Integral à Docência e à Pesquisa (RDIDP), conforme Deliberação CONSU-A-08/2010.

2.5. A remuneração inicial para o cargo de Professor Doutor da Carreira do Magistério Superior é a seguinte:

- a) RTP – R\$ 1.423,29
- b) RTC – R\$ 3.612,91
- c) RDIDP – R\$ 8.211,02

3. DAS INSCRIÇÕES

3.1. As inscrições serão recebidas todos os dias úteis compreendidos dentro do prazo de 30 (trinta) dias, a contar da publicação deste edital no Diário Oficial do Estado – DOE –, no horário das 09 às 12 e das 14 às 17 horas, na Secretaria da Faculdade de Engenharia de Alimentos, situada na Cidade Universitária “Zeferino Vaz”, Barão Geraldo.

Endereço: Rua Monteiro Lobato, 80

3.2. A inscrição será efetuada mediante requerimento dirigido ao Diretor da Faculdade de Engenharia de Alimentos contendo nome, domicílio e profissão, acompanhado dos seguintes documentos:

a) prova de que é portador do título de doutor de validade nacional. Para fins de inscrição, o candidato poderá apresentar apenas a ata da defesa de sua Tese de Doutorado, sendo que a comprovação do título de Doutor será exigida por ocasião da admissão. Os candidatos que tenham obtido o título de Doutor no exterior, caso aprovados, deverão obter, durante o período probatório, o reconhecimento do referido título para fins de validade nacional, sob pena de demissão;

b) documento de identificação pessoal, em cópia;

c) sete exemplares de memorial, com o relato das atividades realizadas e a comprovação dos trabalhos publicados e demais informações, que permitam avaliação dos méritos do candidato, a saber:

c.1. títulos universitários;

c.2. curriculum vitae et studiorum;

c.3. atividades científicas, didáticas e profissionais;

c.4. títulos honoríficos;

c.5. bolsas de estudo em nível de pós-graduação;

c.6. cursos freqüentados, congressos, simpósios e seminários dos quais participou.

d) um exemplar ou cópia de cada trabalho ou documento mencionado no memorial;

3.2.1. O memorial poderá ser aditado, instruído ou completado até a data fixada para o encerramento das inscrições.

3.2.2. O candidato portador de necessidades especiais, temporária ou permanente, que precisar de condições especiais para se submeter às provas deverá solicitá-las por escrito no momento da inscrição, indicando as adaptações de que necessita.

3.3. Recebida a documentação e satisfeitas as condições do edital, a Secretaria da Unidade encaminhará o requerimento de inscrição com toda a documentação ao Diretor da Faculdade de Engenharia de Alimentos, que a submeterá ao Departamento, ou a outra instância competente, definida pela Congregação da

Unidade a que estiver afeta a área em concurso, tendo este o prazo de 15 dias para emitir parecer circunstanciado sobre o assunto.

3.3.1. O parecer de que trata o subitem anterior será submetido à Congregação da Unidade, que encaminhará o requerimento de inscrição com toda a documentação à deliberação da Câmara de Ensino Pesquisa e Extensão – CEPE.

3.3.2. O requerimento de inscrição no concurso será deferido se o candidato obtiver o voto favorável da maioria absoluta dos membros presentes na Sessão da CEPE.

3.4. Os candidatos que tiveram os requerimentos de inscrição deferidos serão notificados a respeito da composição da Comissão Julgadora e seus suplentes, bem como do calendário fixado para as provas e do local de sua realização, por meio de edital a ser publicado no Diário Oficial do Estado, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do início das provas.

4. DA COMISSÃO JULGADORA

4.1. A Comissão Julgadora será constituída de 05 (cinco) membros titulares e 02 (dois) suplentes, portadores, no mínimo, do Título de Doutor, cujos nomes serão indicados pela Congregação da Unidade e aprovados pela CEPE.

4.1.2. Pelo menos dois membros da Comissão Julgadora deverão ser externos à Unidade ou pertencer a outras instituições.

4.2. Poderão integrar a Comissão Julgadora profissionais de reconhecida competência na disciplina ou conjunto de disciplinas em concurso, pertencentes a instituições técnicas, científicas ou culturais do país ou do exterior.

4.3. Caberá à Comissão Julgadora examinar os títulos apresentados, conduzir as provas do concurso e proceder às arguições a fim de fundamentar parecer circunstanciado, classificando os candidatos.

5. DAS PROVAS

5.1. O concurso constará das seguintes provas:

- a) prova específica (peso 1);
- b) prova de títulos (peso 2);
- c) prova de arguição (peso 1);
- d) prova didática (peso 1).

5.2. A prova específica consistirá de:

a) uma prova escrita dissertativa, que versará sobre assunto de ordem geral e doutrinária, relativa ao conteúdo do programa das disciplinas ou conjunto de disciplinas em concurso.

5.2.1. No início da prova específica, a Comissão Julgadora fará a leitura da(s) questão(ões) da prova escrita dissertativa, concedendo o prazo de 60 (sessenta) minutos para que os candidatos consultem seus livros, periódicos ou outros documentos bibliográficos.

5.2.2. Findo o prazo estabelecido no item 5.2.1 não será mais permitida a consulta de qualquer material, e a prova específica escrita terá início, com duração de 03 (três) horas para a redação da(s) resposta(s).

5.2.3. As anotações efetuadas durante o período de consulta previsto no item 5.2.1 poderão ser utilizadas no decorrer da prova específica, devendo ser rubricadas por todos os membros da Comissão Julgadora e anexadas na folha de resposta.

5.2.4. Critérios para avaliação da prova escrita:

I - Apresentação (Introdução - desenvolvimento e conclusão);

II - Conteúdo (desenvolvimento do tema - organização - coerência - clareza de idéias - nível de aprofundamento);

III - Linguagem (uso adequado da terminologia técnica - propriedade - clareza - precisão gramatical).

5.3. Na prova de títulos a Comissão Julgadora apreciará o memorial elaborado e comprovado pelo candidato.

5.3.1. Os membros da Comissão Julgadora terão o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas para emitir o julgamento da prova de títulos.

5.4. Na prova de arguição o candidato será interpelado pela Comissão Julgadora sobre a matéria do programa da disciplina ou conjunto de disciplinas em concurso e/ou sobre o memorial apresentado na inscrição.

5.4.1. Na prova de arguição cada integrante da Comissão Julgadora disporá de até 30 minutos para arguir o candidato que terá igual tempo para responder às questões formuladas.

5.4.2. Havendo acordo mútuo, a arguição poderá ser feita sob forma de diálogo, respeitado, porém, o limite máximo de 01 (uma) hora para cada arguição.

5.5. A prova didática versará sobre o programa de disciplina ou conjunto de disciplinas ministradas na Universidade no ano anterior ao concurso (Anexo I) e nela o candidato deverá revelar cultura aprofundada no assunto.

5.5.1. A matéria para a prova didática será sorteada com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, de uma lista de 10 (dez) pontos, organizada pela Comissão Julgadora.

5.5.2. A prova didática terá duração de 50 (cinquenta) a 60 (sessenta) minutos, e nela o candidato desenvolverá o assunto do ponto sorteado, vedada a simples leitura do texto da aula, mas facultando-se, com prévia aprovação da Comissão Julgadora, o emprego de roteiros, apontamentos, tabelas, gráficos, diapositivos ou outros recursos pedagógicos utilizáveis na exposição.

5.6. As provas orais do presente concurso público serão realizadas em sessão pública. É vedado aos candidatos assistir às provas dos demais candidatos.

5.7. A Comissão Julgadora poderá ou não descontar pontos quando o candidato não atingir o tempo mínimo ou exceder o tempo máximo pré-determinado para as provas didática e de arguição.

6. DA AVALIAÇÃO E JULGAMENTO DAS PROVAS

6.1. As provas de títulos, arguição, didática e específica terão caráter classificatório.

6.1.1. A prova específica também terá caráter eliminatório, caso tenham se inscrito mais de 08 (oito) candidatos.

6.1.1.2. Ao final da prova específica cada examinador atribuirá ao candidato uma nota de 0 (zero) a 10 (dez), considerando o previsto no item 5.2 deste edital.

6.1.1.3. Após a atribuição das notas, o resultado da prova específica será imediatamente proclamado pela Comissão Julgadora em sessão pública.

6.1.1.4. Serão considerados aprovados na prova específica apenas os candidatos que obtiverem, de todos os membros da banca examinadora, notas iguais ou superiores a 07 (sete).

6.1.1.5. Somente participarão das demais provas do concurso público os candidatos aprovados na prova específica.

6.1.1.6. As notas atribuídas na prova específica por cada um dos examinadores aos candidatos aprovados serão computadas ao final do concurso público para fins de classificação, nos termos do item 6.3 deste edital.

6.2. Ao final de cada uma das provas previstas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem 5.1 deste edital, cada examinador atribuirá ao candidato uma nota de 0 (zero) a 10 (dez).

6.2.1. As notas de cada prova serão atribuídas individualmente pelos integrantes da Comissão Julgadora e colocadas em envelope lacrado e rubricado, após a realização de cada prova. Ao final de todas as provas do concurso, em sessão pública, os envelopes serão abertos pela Comissão Julgadora.

6.3. Ao término das provas, cada candidato terá de cada examinador uma nota final, que será a média ponderada das notas atribuídas pelo examinador ao candidato.

6.3.1. As notas finais serão calculadas até a casa dos centésimos, desprezando-se o algarismo de ordem centesimal, se inferior a cinco e aumentando-se o algarismo da casa decimal para o número subsequente, se o algarismo da ordem centesimal for igual ou superior a cinco.

6.3.2. Cada examinador fará a classificação dos candidatos pela sequência decrescente das notas finais por ele apuradas e indicará o(s) candidato(s) para preenchimento da(s) vaga(s) existente(s), de acordo com as notas finais obtidas nos termos do item anterior. O próprio examinador decidirá os casos de empate, com critérios que considerar pertinentes.

6.4. A Comissão Julgadora, em sessão reservada, depois de divulgadas as notas e apurados os resultados, emitirá parecer circunstanciado sobre o resultado do concurso justificando a indicação feita, da qual deverá constar tabela e/ou textos contendo as notas, as médias e a classificação dos candidatos. Também deverão constar do relatório os critérios de julgamento adotados para avaliação de cada uma das provas. Todos os documentos e anotações feitas pela Comissão Julgadora

para atribuição das notas deverão ser anexados ao processo do presente concurso público.

6.4.1. Ao relatório da Comissão Julgadora poderão ser acrescentados relatórios individuais de seus membros.

6.5. O resultado do concurso será imediatamente proclamado pela Comissão Julgadora em sessão pública.

6.5.1. Serão considerados habilitados os candidatos que obtiverem, da maioria dos examinadores, nota final mínima sete.

6.5.2. Será indicado para nomeação o candidato que obtiver o primeiro lugar, isto é, maior número de indicações da Comissão Julgadora.

6.5.3. O empate nas indicações será decidido pela Comissão Julgadora, prevalecendo sucessivamente a média geral obtida e o maior título universitário. Persistindo o empate a decisão caberá, por votação, à Comissão Julgadora. O presidente terá voto de desempate, se couber.

6.5.4. Excluído o candidato em primeiro lugar, procedimento idêntico será efetivado para determinação do candidato aprovado em segundo lugar, e assim subsequentemente até a classificação do último candidato aprovado.

6.5.4.1. Para as classificações seguintes deverão ser desconsideradas as indicações do candidato já classificado e considerada a ordem de classificação feita por cada um dos examinadores para os candidatos remanescentes.

6.6. As sessões de que tratam os itens 6.2.1 e 6.5 serão realizadas no mesmo dia em horários previamente divulgados.

6.7. O parecer da Comissão Julgadora será submetido à Congregação da Faculdade de Engenharia de Alimentos, que só poderá rejeitá-lo, no todo ou em parte, por 2/3 (dois terços) de seus membros presentes, quando unânime, ou por maioria absoluta, também de seus membros presentes, quando o parecer apresentar apenas três assinaturas concordantes dos membros da Comissão Julgadora.

6.8. O resultado final do concurso será submetido à homologação da Câmara de Ensino, Pesquisa e Extensão - CEPE.

6.9. A relação dos candidatos aprovados será publicada no Diário Oficial do Estado, com as respectivas classificações.

7. DA ELIMINAÇÃO

7.1. Será eliminado do concurso público o candidato que:

- a) Deixar de atender às convocações da Comissão Julgadora;
- b) Não comparecer ao sorteio do ponto da prova didática;
- c) Não comparecer a qualquer uma das provas, exceto a prova de títulos.

8. DO RECURSO

8.1. O candidato poderá interpor recurso contra o resultado do concurso, exclusivamente de nulidade, ao Conselho Universitário, no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da publicação prevista no item 6.9 deste edital.

8.1.1. O recurso deverá ser protocolado na Secretaria Geral da UNICAMP.

8.1.2. Não será aceito recurso via postal, via fac-símile ou correio eletrônico.

8.1.3. Recursos extemporâneos não serão recebidos.

8.2. O resultado do recurso será divulgado no site da Secretaria Geral da UNICAMP (www.sg.unicamp.br)

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. A inscrição do candidato implicará o conhecimento e a tácita aceitação das normas e condições estabelecidas neste Edital, em relação às quais o candidato não poderá alegar qualquer espécie de desconhecimento.

9.2. As convocações, avisos e resultados do concurso serão publicados no Diário Oficial do Estado e estarão disponíveis no site www.sg.unicamp.br, sendo de responsabilidade exclusiva do candidato o seu acompanhamento.

9.3. Se os prazos de inscrição e/ou recurso terminarem em dia em que não há expediente na Universidade, no sábado, domingo ou feriado, estes ficarão automaticamente prorrogados até o primeiro dia útil subsequente.

9.4. O prazo de validade do concurso será de 01 (um) ano, a contar da data de publicação no Diário Oficial do Estado da homologação dos resultados pela CEPE, podendo ser prorrogado uma vez, por igual período.

9.4.1. Durante o prazo de validade do concurso poderão ser providos os cargos que vierem a vagar, para aproveitamento de candidatos aprovados na disciplina ou conjunto de disciplinas em concurso.

9.5. A critério da Unidade de Ensino e Pesquisa, ao candidato aprovado e admitido poderão ser atribuídas outras disciplinas além das referidas na área do concurso, desde que referentes à área do concurso ou de sua área de atuação.

9.6. O candidato aprovado e admitido somente será considerado estável após o cumprimento do estágio probatório, referente a um período de 03 (três) anos de efetivo exercício, durante o qual será submetido à avaliação especial de desempenho, conforme regulamentação prevista pela Universidade.

9.7. Até 60 (sessenta) dias após a publicação da homologação do concurso o candidato poderá solicitar a retirada dos memoriais (item 3.2.c) entregues no ato da inscrição e que não foram utilizados pela Comissão Julgadora, mediante requerimento protocolado na Secretaria da Faculdade de Engenharia de Alimentos. Após este prazo, se não retirados, os memoriais poderão ser descartados.

9.8. O presente concurso obedecerá às disposições contidas na Deliberação CONSU-A-03/03.

9.8.1. Cópia(s) da(s) Deliberação(ões) mencionada(s) poderá(ão) ser obtida(s) no site www.sg.unicamp.br ou junto a Secretaria da Faculdade de Engenharia de Alimentos, que poderá prestar quaisquer outras informações relacionadas ao concurso público.

9.9. Os itens deste edital poderão sofrer eventuais alterações, atualizações ou acréscimos enquanto não consumada a providência ou evento que lhes disser respeito, até a data de convocação para a prova correspondente, circunstância que será mencionada em Edital ou Aviso a ser publicado.

Anexo I – Programas das Disciplinas

TA – 521 – Características e Pré-processamento de Carnes

EMENTA: Introdução à produção animal no Brasil. Estatísticas de produção e exportação. Requisitos sanitários. Descrição dos abatedouros frigoríficos e processos de abate. Bem estar animal e rastreabilidade. Estrutura da carne. Rigor mortis e cold shortening. Pré-abate e abate de frangos. Atributos de qualidade de carnes. Conservação e qualidade de pescados.

PROGRAMA TEÓRICO:

1. Caracterização da produção animal para as espécies bovina, suína, aves e pescado.
2. Ambiência, conforto animal e rastreabilidade
3. Requisitos higiênicos sanitários para a obtenção de carne
4. Descrição do processo de abate bovino. Importâncias das etapas na qualidade do produto final e segurança.
5. Rigor mortis e a transformação do músculo em carne. Alterações indesejáveis.
6. Operações de corte e desossa. Avaliação de carcaças bovinas e suínas. Parâmetros de qualidade da carne fresca.
7. Refrigeração de carnes: aspectos microbiológicos e fatores controladores da velocidade de resfriamento e da perda de peso durante o processo. Resfriamento acelerado e utilização de sprays.
8. Propriedades da carne fresca comerciais e industriais.
9. Características da carcaça de aves e aspectos críticos de processamento. Tendências no segmento.
10. Descrição das operações de abate de aves e suas implicações na qualidade e segurança do produto final.
11. Parâmetros físico-químicos e higiênico-sanitários da carne de aves. Resfriamento e congelamento de aves.
12. Aspectos da captura de diferentes espécies de pescado, transporte, resfriamento, armazenamento e congelamento. Parâmetros higiênico-sanitários.
13. Uso do pescado como matéria prima para industrialização.

TA-824 – Processos Tecnológicos IV

EMENTA: Processos tecnológicos utilizados na elaboração de produtos cárneos emulsionados, conservados por salga, fermentados e reestruturados de carne bovina, suína e de aves. Funções de ingredientes e aditivos em produtos cárneos processados. Fatores que influenciam a estabilidade, qualidade e segurança de produtos cárneos.

PROGRAMA TEÓRICO:

1. Processamento de produtos cárneos salgados: carne bovina (charque, jerked beef e carne de sol).
2. Processamento de produtos cárneos curados defumados emulsionados.
3. Processamento de presuntos e outros produtos curados derivados da carne. Ingredientes de cura e desenvolvimento de cor da carne curada.
4. Processamento de produtos cárneos reestruturados.
5. Processamento de produtos cárneos fermentados.
6. Tecnologia da fritura. Características de óleos e gorduras para fritura. Fenômenos físico-químicos envolvidos na fritura. Processos contínuos e descontínuos. Controle de qualidade.
7. Tecnologia de empanamento: produtos e processos (incluindo aplicações para derivados de aves e pescados), papel de novos ingredientes e tecnologias, incluindo a interação com o processo de fritura.

TA-726 – Segurança dos Alimentos

EMENTA: Ferramentas de controle higiênico-sanitário no processamento de alimentos: legislação aplicada ao registro e controle de alimentos. Boas Práticas de Manufatura (BPM), Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO), sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e fundamentos de limpeza e sanitização.

PROGRAMA:

- 1 - Principais fontes de contaminação dos alimentos: matérias primas, ambiente e pessoal (manipuladores). Discussão do conceito de controle integrado do processo produtivo (do campo à mesa). Discussão de dados epidemiológicos, evidenciando, em nível nacional e internacional, quais os principais fatores, de natureza física, química e biológica, que mais afetam a segurança dos alimentos.
- 2 - Métodos gerais de avaliação da contaminação ambiental e de alimentos: Técnicas de contacto, impressão e lavagem de superfícies; Técnicas de amostragem do ar; Técnicas de avaliação de desempenho de detergentes e sanificantes de uso industrial; Técnicas de dosagem de ATP e de resíduos protéicos em superfícies; Contagem de fragmentos de insetos; Exame histológico de produtos; Análise de podridões (rots) fúngicas e de fragmentos de bolores pelo método de Howard.
- 3 - Principais ferramentas utilizadas na garantia da segurança dos alimentos: Boas Práticas Agrícolas-BPA: conceito geral e principais fatores que afetam a segurança em nível de produção primária, discutindo os principais mecanismos de controle.

Boas Práticas de Fabricação-BPF: discussão detalhada dos principais itens constantes das boas práticas; técnicas de auditoria e uso de "check lists".
Procedimentos Padrão de Higiene Operacional-PPHO, destacando os itens que merecem controle prioritário, tais como qualidade da água, limpeza e sanificação, manejo integrado de pragas, higiene dos operários, saúde dos trabalhadores, prevenção de contaminações cruzadas, procedimentos de "recall" e manuseio e armazenamento de substâncias tóxicas.

4- Análise de perigos e Pontos Críticos de Controle-APPCC. Discussão detalhada dos fundamentos, definição dos conceitos, descrição das etapas preliminares que antecedem a elaboração do

plano e detalhamento dos 7 princípios do sistema, a saber: Análise de perigos e definição das medidas de controle;

Definição dos Pontos Críticos de Controle-PCCs;

Definição dos limites críticos;

Detalhamento dos procedimentos de monitorização;

Definição das ações corretivas;

Definição dos procedimentos de verificação;

Detalhamentos dos registros;

Neste tópico ainda serão elaboradas planilhas de detalhamento de planos APPCC, bem como serão discutidos exemplos de planos já elaborados.

TP-187 – Limpeza e Sanitização

EMENTA: Controle operacional das condições de higiene de estabelecimentos que processam alimentos. Requisitos sanitários de construções, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos. Boas práticas higiênicas. Procedimentos Operacionais. Padrão de Higiene. Aplicação do Sistema APPCC. Fundamentos dos procedimentos de limpeza e sanitização: mecanismos de ação de detergentes e sanitizantes e métodos de aplicação; avaliação da eficiência de agentes sanitizantes e dos procedimentos de higienização; avaliação da contaminação do ar ambiente; definição de programas de higienização.

PROGRAMA:

Legislação e conceitos sobre BPM, POP e APPCC

- Diplomas legais

Requisitos Higiênicos das Instalações

- Exigências legais e detalhes construtivos

Boas Práticas de Manufatura (BPM)

- Princípios
- Ficha de Inspeção
- Manual de Boas Práticas

Procedimentos Operacionais Padrão (POP)

- Princípios e aplicação

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)

- Conceitos básicos e princípios
- Problemas de natureza biológica
- Problemas de natureza física e química
- Aplicação prática

Limpeza e Sanitização

- Deposição e adesão de Sujidades
- Etapas da Higienização
- Detergência e principais agentes de limpeza
- Propriedades de Sanitizantes
- Métodos de Higienização
- Fatores que afetam a higienização
- Avaliação da eficiência de sanitizantes: métodos
- Avaliação dos procedimentos de higienização
- Programas de higienização.