



CURSO ONLINE AO VIVO - 40 HORAS

Curso de Capacitação Profissional para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural

Vagas Limitadas! Faça sua inscrição.

Invista no aperfeiçoamento e qualificação de sua equipe

Apresentação:

Dando continuidade ao Programa de Educação Profissional da Associação Brasileira da Indústria de Águas Minerais e atendendo as exigências dos órgãos regulamentadores – ANVISA, ANM/DNPM e CODEX ALIMENTARIUS –, a ABINAM e o SINDINAM promovem curso Online “**Capacitação Profissional para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural**”.

O treinamento e o desenvolvimento dos recursos humanos do setor de água mineral natural são imprescindíveis para garantir a formação de profissionais especializados, atualizados, motivados e conscientes aos desafios impostos às indústrias de águas minerais naturais, com vista a melhoria de processos e a garantia de um produto seguro ao consumidor.

Carga Horária: 40 horas/aula

O curso será realizado durante o período de setembro a novembro de 2021 no formato virtual utilizando a Plataforma Zoom, e oferecido em 14 aulas de três (3) horas aula ao dia, no período da tarde das 15 horas às 18 horas, segundo cronograma a seguir:

Obs: Será necessário o acesso a computador e internet durante os vários módulos de aulas.

Docente: Profa. Dra. Petra Sanchez Sanchez



Cronograma das Aulas / Horário

Meses de setembro, outubro e novembro - 3 horas por dia

*Horário das **15h às 18h**, exceto no dia 30/11 que será das 15h às 16h*

Setembro: dias 15; 21; 22; 28 e 29.

Outubro: dias 19; 20; 26 e 27.

Novembro: dias 16, 17; 23; 24 e 30.

Objetivos do Curso

- Fornecer aos profissionais, técnicos ou empresários envolvidos no processo de industrialização, comercialização e controle de qualidade de águas minerais, subsídios teóricos, treinamento técnico e conhecimentos necessários para a implantação e/ou aprimoramento das Boas Práticas de Fabricação (BPF), de Higiene, Armazenagem e Transporte na Indústria de Águas Minerais, bem como proporcionar conhecimentos sobre os principais Fundamentos da Microbiologia de Alimentos com foco em Águas Envasadas.
- Apresentar e discutir os conceitos e as práticas do controle de qualidade, interpretação das análises microbiológicas e físico-químicas e dar subsídios para as indústrias de águas minerais naturais elaborarem o Plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).
- Legislação nacional e internacional de águas minerais naturais, e os Novos Padrões Microbiológicos para águas envasadas segundo a Resolução ANVISA RDC Nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e a Normativa Complementar Nº 60/2019.
- Conscientizar e motivar profissionais, empresários e manipuladores responsáveis pela industrialização da água mineral, quanto à importância e benefícios da melhoria do controle do processo produtivo, com foco nas expectativas dos consumidores e no atendimento aos requisitos das legislações dos órgãos regulamentadores nacionais e internacionais, visando à garantia de um produto seguro.



Público-Alvo

- O treinamento se destina a profissionais, técnicos que trabalham ou desejam trabalhar nas áreas de produção, controle de qualidade e produtividade, assim como, gerentes, proprietários, empresários responsáveis pela industrialização e comercialização de água mineral *natural*.

Conteúdo Programático

Fundamentos de Microbiologia Aplicados a Indústria de Água Mineral Natural e Potável de Mesa (água natural)

- Água mineral natural e saúde; Microbiologia de alimentos, com foco em águas de consumo humano e segurança alimentar; Doenças de veiculação hídrica; Análises microbiológicas: significado e aplicação; Principais grupos de micro-organismos de importância em águas envasadas; Conceitos básicos sobre a importância do controle microbiológico na planta da indústria; Novos padrões microbiológicos para águas envasadas: ANVISA RDC N° 331, de 23 de dezembro de 2019 e a Normativa Complementar N° 60/2019,

Boas Práticas de Fabricação (BPF) na Indústria de Águas Minerais Naturais

- Aspectos relativos às Boas Práticas de Higiene na indústria de águas minerais e sua importância para a qualidade do produto.
- Sistema de gestão: treinamento e atualização dos manipuladores e responsáveis pela produção.
- Higiene pessoal dos manipuladores de alimentos e conceitos de segurança alimentar e ambiental / conduta pessoal / visitantes.



- Processo de Industrialização e sanitização:
 - ✓ Higienização dos equipamentos e utensílios: limpeza, desinfecção e monitoramento.
 - ✓ Lavagem e desinfecção de embalagens.
- Importância dos garrafrões retornáveis na sustentabilidade e o tripé ambiental econômico e social.
- Tipos de contaminação que podem ocorrer no processo de industrialização e comercialização.
- Requisitos básicos para implantação de Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF) na Planta de águas envasadas.
 - ✓ Edificações e instalações: internas e externas; Manejo e controle de resíduos sólidos e águas de esgoto; Sistemas de controle integrado de pragas (insetos, roedores e pássaros); Proteção do recurso hídrico e captação; Reservatório para armazenamento e sistemas de condução; Operações de envase e exigências essenciais; Manutenção preventiva dos equipamentos; Controle dos fornecedores de insumos e embalagens.
- Controle dos processos de produção:
 - ✓ Análises microbiológicas: Significado e aplicação
 - ✓ Coliformes totais e *E.coli*, esporos de *Clostridium perfringens*, Enterococos, *Pseudomonas aeruginosa* e organismos heterotróficos.
 - ✓ Análises Físico-químicas de rotina: pH, Condutividade
 - ✓ Diretrizes para elaboração do manual de boas práticas de fabricação de águas minerais

Boas Práticas de Armazenagem, Manuseio, Estocagem, Transporte, Distribuição e Revenda de Águas Minerais Naturais

Procedimentos Operacionais Padronizados – POP's – Pré-requisito para a implantação do Sistema PPCC.



Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC

O sistema de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), se caracteriza por um enfoque preventivo dos riscos sanitários veiculados por alimentos, e tem demonstrado ser uma poderosa ferramenta da gestão que permite uma maior segurança alimentar para o consumidor, assim como garante maior eficácia na utilização de recursos técnicos e econômicos na indústria.

O Plano APPCC foi adaptado para atender as necessidades específicas da água mineral e as novas recomendações do Codex Alimentarius e OMS / ISSO 22.000.

- Histórico e conceitos do Sistema APPCC: cases de contaminação no segmento de alimentos.
- Relação do APPCC com as Boas Práticas de Fabricação (BPF) na garantia da qualidade da água mineral.
- Princípios gerais do Sistema APPCC e os 7 princípios.
- As 12 etapas para implementação do Plano APPCC.
- Perigos de origem física, química, biológica e microbiológica de significância para a saúde pública.
- Formação da equipe multidisciplinar:
 - Elaboração do fluxograma de processo.
 - Identificação dos perigos.
 - Determinação dos PCC's (árvore decisória).
- Árvore decisória para determinação dos pontos críticos.
- Identificação dos Pontos Críticos de Controle (PCC).
- Identificação de medidas preventivas e de controle.
- Determinação dos limites críticos para os pontos críticos de controle (PCC).
- Sistema de Monitorização dos Pontos Críticos de Controle (PCC).



- Ações corretivas quando o limite for excedido.
- Planejamento de verificação de APPCC
- Gerenciamento

Material a ser Fornecido:

Cópia digital do conteúdo e slides apresentados/certificado de participação.

Investimento

Associado ABINAM/SINDINAM	<i>R\$ 700,00 (setecentos reais)</i>
Não Associado	<i>R\$ 800,00 (oitocentos reais)</i>

O valor poderá ser dividido em duas parcelas sendo a primeira no momento da inscrição até 20/08/2021, e a segunda parcela até 20/09/2021.

Coordenação de Sala ZOOM: Silvia Cardinali e Talita Conrado
Secretarias ABINAM/SINDINAM

Informação e Inscrição Silvia Cardinali: silvia@abinam.com.br

Docente

Profa. Dra. Petra Sanchez Sanchez

Graduada em Farmácia e Bioquímica pela USP com Pós-Graduação em Saúde Pública (USP) e Doutorado em Ciências / Microbiologia Ambiental (USP). Realizou vários cursos de extensão e especialização nos Estados Unidos, Canadá e Europa em Microbiologia de Águas e de Alimentos. Exerceu a função de pesquisadora científica e cargos de direção na Companhia Ambiental do Estado de São Paulo (CETESB) nos laboratórios de Análises ambientais. Suas atividades de pesquisadora científica e de ensino, tem se concentrado nas áreas de ciências ambientais, microbiologia de águas e educação ambiental. Exerceu o cargo de professora titular no curso de Pós-Graduação em Educação, Arte e História da Cultura (1999 até 2015) e docente do curso de Pós-Graduação em Ciências Ambientais e Saneamento Ambiental e Biossegurança na Universidade Presbiteriana Mackenzie (São Paulo). Atualmente é Presidente do Comitê Científico da Associação Brasileira da Indústria de Águas Minerais e membro da International Council of Bottled Water Associations – ICBWA.