EMENTA

CRONOGRAMA – CURSOS DA TRILHA APRIMORAMENTO

Data	Horário	Aula
Fevereiro 2027		
01, 02, 03, 15, 17, 18 e 22/02/2027	19h às 21h	Curso de Rotulagem de Alimentos
23, 24, 25/02, 01, 02, 03 e 04/03/2027	19h às 21h	Curso de Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos
Julho 2027		
13, 14, 15, 20, 21 e 22/07/2027	19h às 21h	Curso de Análise Sensorial de Alimentos no P&D

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO – CURSOS DA TRILHA APRIMORAMENTO

Curso	Conteúdo Programático
Curso de Rotulagem de Alimentos (Patrícia Trovó)	MÓDULO I – ROTULAGEM OBRIGATÓRIA - A importância da rotulagem de alimentos: quais as influências que causam no consumidor, diferença entre embalagem, mostrar rótulos corretos e rótulos errados - Legislação anterior e Nova Legislação - Produtos exigidos e dispensados - Rotulagem geral de alimentos segundo a ANVISA: informações obrigatórias e atualização - Rotulagem geral de alimentos segundo o MAPA, informações obrigatórias: origem vegetal, origem animal e bebidas - Os órgãos de controle metrológico (INMETRO, IPEM) e a rotulagem de alimentos MÓDULO II – GESTÃO DE ALERGÊNICOS EM RÓTULOS - Informação nutricional complementar - Programa de controle de alergênico: alergias e intolerância alimentar e como surgem, tratamento de alergênico na cadeia de alimentos, gestão de alergênicos no APPCC - Rotulagem de alimentos com glúten: o que é, onde pode ser encontrada e rotulagem - Rotulagem de alimentos com lactose: o que é, onde pode ser encontrada e rotulagem

	- Rotulagem de alimentos para fins específicos e com propriedades funcionais - Rotulagem de alimentos contendo organismos geneticamente modificados (transgênicos): o que são OMG's, onde podem ser encontradas e a rotulagem MÓDULO III – ROTULAGEM NUTRICIONAL - Rotulagem nutricional: onde se aplica, itens obrigatórios, formas de apresentação da tabela nutricional e arredondamentos - Porções e medidas caseiras - Cálculo da tabela nutricional - Apresentação da tabela nutricional - Requisitos de rotulagem frontal e apresentação MÓDULO IV – ROTULAGEM POR CATEGORIA DE PRODUTOS - Rotulagem de carnes e derivados: selos de inspeção (S.I.F., S.I.M.). - Rotulagem de leite e derivados. - Rotulagem de ovos e mel. - Regras específicas para sucos, néctares e refrescos. - Rotulagem de águas minerais e de mesa. - Alegações de saúde e nutricionais para bebidas. - Rotulagem de frutas, legumes e verduras (in natura e processados). - Rotulagem de produtos minimamente processados. - Informações sobre agrotóxicos e rotulagem de produtos orgânicos.
Curso de Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos (Patrícia Trovó)	Módulo I - Introdução - Princípios da Segurança de Alimentos - Segurança Alimentar x Segurança de Alimentos - Codex Alimentarius - Alimentos Seguros - Contaminantes de Alimentos - Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) - Práticas de produção higiênica - Boas Práticas de Fabricação (BPF) Módulo II - Segurança de alimentos; - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: - Detalhamento dos 12 passos; - Sistemas de monitoramento, procedimentos de verificação, validação e revisão; - Segurança de alimentos no desenvolvimento da formulação; - Segurança de Alimentos no desenvolvimento do processo; - Segurança de alimentos nos testes industriais.

	Módulo III – Aplicação na Indústria - Normas e Padrões de Qualidade - Legislação de Alimentos - Ferramentas de Qualidade e Controle Sanitário dos Alimentos - Gestão Da Qualidade - Fundamentos Aplicados Na Qualidade De Alimentos.
Curso de Análise Sensorial de Alimentos no P&D (Erick Esmerino)	- Objetivo e importância da análise sensorial de alimentos - Aplicação da análise sensorial na indústria e no desenvolvimento de produtos - Histórico da análise sensorial de alimentos - Fatores que contribuem para análise sensorial de alimentos: - Fisiologia dos sentidos envolvidos e a resposta sensorial - Tipos de erros envolvidos: Estratégias de controle de fontes de erro; Amostragem, preparação e apresentação de amostras. -Treinamento dos provadores: seleção e preparação; - Testes discriminativos: teste duo-trio; comparação pareada, teste triangular, teste de ordenação, teste de comparação múltipla. - Testes afetivos: teste de aceitação e teste de preferência; escalas hedônica e de atitude. - Testes descritivos: análise descritiva-quantitativa e método de índice de qualidade. - Preparo e apresentação de amostras. - Análise estatística e interpretação dos resultados. - Estudos de consumidores - percepções, comportamental, posicionamento de produto, segmentação de mercado, tendências, focus group. - Novas metodologias descritivas: - Caracterização sensorial descritiva de produtos através das respostas de Consumidores – CATA - Caracterização sensorial rápida de produtos - Mapeamento Sensorial Projetivo - Tratamento de dados com uso da Inteligência Artificial.

PROFESSORES - CURSOS DA TRILHA APRIMORAMENTO

Curso de Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos e Rotulagem de Alimentos

PATRÍCIA TROVÓ



Patrícia Trovó é Química, formada pela Universidade de São Paulo (USP), com ênfase em alimentos, e Especialista em Engenharia de Produção pela mesma instituição. Possui mais de 7 anos de experiência em controle e garantia de qualidade no setor alimentício.

Desde 2022, atua como consultora de alimentos, com foco na implementação e monitoramento de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Programas de Autocontrole (PAC) em indústrias de alimentos.

Também desenvolve rotulagem de alimentos em conformidade com as legislações vigentes em todo o território nacional. Sua especialidade é a indústria de temperos, aditivos e produtos cárneos, área em que alia conhecimento técnico e visão prática para garantir a qualidade e a conformidade regulatória.

Curso de Análise Sensorial de Alimentos no P&D

ERICK ESMERINO



PhD em Higiene Veterinária e Processamento de Alimentos de Origem pela UFF. Médico Veterinário pela UFRRJ, Mestre e Doutor em Alimentos e Nutrição pela UNICAMP e Pós-doutorador em Higiene Veterinária e Processamento de Alimentos de Origem pelo Departamento de Tecnologia de Alimentos da UFF. É Professor Adjunto da UFRRJ e Vice-coordenador no curso de graduação em Engenharia de Alimentos, além de Jovem Cientista da FAPERJ (2019 - 2021) e Bolsista Produtividade do CNPq. Atua ainda como Professor Permanente do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia (PGCTA) no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro (IFRJ) e no Programa de Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal da Faculdade de Medicina Veterinária, na UFF. Reúne conhecimentos em Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas, Estudos de Consumidor, Tecnologia de Leite e Derivados e uso de Tecnologias Emergentes aplicadas ao desenvolvimento de produtos lácteos.