# PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI–POA

(Conforme inciso II do art. 4º da Instrução Normativa nº 17, de 06 de março de 2020)

| Período de Execução do Programa | |
|---|---|
| Data de Início | 15/02/2024 |
| Data de Fim | 15/02/2025 |

## 1.Identificação do Serviço de Inspeção

### 1.1 Identificação do Serviço

| Nome do Serviço cadastrado no e-SISBI | CNPJ |
|---|---|
| Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento do Circuito do Diamante da Chapada Diamantina - CIDCD | 18.810.874/0001-70 |

### 1.2 Identificação dos Serviços vinculados ao Consórcio Público de Municípios (quando for o caso).

| Nome do Serviço | CNPJ | Município | UF |
|---|---|---|---|
| Secretaria de Agricultura do município de Abaíra | 13.670.021/0001-66 | Abaíra | Bahia |
| Secretaria de Agricultura do município de Andaraí | 13.922.570/0001-80 | Andaraí | Bahia |
| Secretaria de Agricultura do município de Barra da Estiva | 13.670.658/0001-52 | Barra da estiva | Bahia |
| Secretaria de Agricultura do município de Boa Vista do Tupim | 13.718.176/0001-25 | Boa Vista do Tupim | Bahia |
| Secretaria de Agricultura do município de Boninal | 13.922.612/0001-83 | Boninal | Bahia |
| Secretaria de Agricultura do município de Bonito | 16.245.375/0001-51 | Bonito | Bahia |
| Secretaria de Agricultura do município de Iaçu | 13.889.993/0001-46 | Iaçu | Bahia |
| Secretaria de Agricultura do município de Ibicoara | 13.922.588/001-82 | Ibicoara | Bahia |
| Secretaria de Agricultura do município de Ibiquera | 13.718.671/0001-34 | Ibiquera | Bahia |
| Secretaria de Agricultura do município de Ibitiara | 13.781.828/0001-76 | Ibitiara | Bahia |
| Secretaria de Agricultura do município de Iramaia | 13.894.902/0001-60 | Iramaia | Bahia |
| Secretaria de Agricultura do município de Iraquara | 13.922.596/0001-29 | Iraquara | Bahia |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Secretaria de Agricultura do município de Itaberaba | 13.719.646/0001-75 | Itaberaba | Bahia |
| Secretaria de Agricultura do município de Itaetê | 13.922.620/0001-20 | Itaetê | Bahia |
| Secretaria de Agricultura do município de Lajedinho | 13.810.544/0001-60 | Lajedinho | Bahia |
| Secretaria de Agricultura do município de Lençóis | 14.694.400/0001-59 | Lençóis | Bahia |
| Secretaria de Agricultura do município de Macajuba | 13.810.841/0001-06 | Macajuba | Bahia |
| Secretaria de Agricultura do município de Marcionílio Souza | 13.765.219/0001-23 | Marcionílio Souza | Bahia |
| Secretaria de Agricultura do município de Mucugê | 13.922.562/0001-34 | Mucugê | Bahia |
| Secretaria de Agricultura do município de Nova Redenção | 16.245.334/0001-65 | Nova Redenção | Bahia |
| Secretaria de Agricultura do município de Novo Horizonte | 16.255.077/0001-42 | Novo Horizonte | Bahia |
| Secretaria de Agricultura do município de Palmeiras | 13.922.638/0001-21 | Palmeiras | Bahia |
| Secretaria de Agricultura do município de Piatã | 13.675.681/0001-30 | Piatã | Bahia |
| Secretaria de Agricultura do município de Piritiba | 13.795.786/0001-22 | Piritiba | Bahia |
| Secretaria de Agricultura do município de Ruy Barbosa | 13.810.833/0001-60 | Ruy Barbosa | Bahia |
| Secretaria de Agricultura do município de Seabra | 13.922.604/0001-37 | Seabra | Bahia |
| Secretaria de Agricultura do município de Souto Soares | 13.922.544/0001-98 | Souto Soares | Bahia |
| Secretaria de Agricultura do município de Wagner | 14.694.517/0001-60 | Wagner | Bahia |

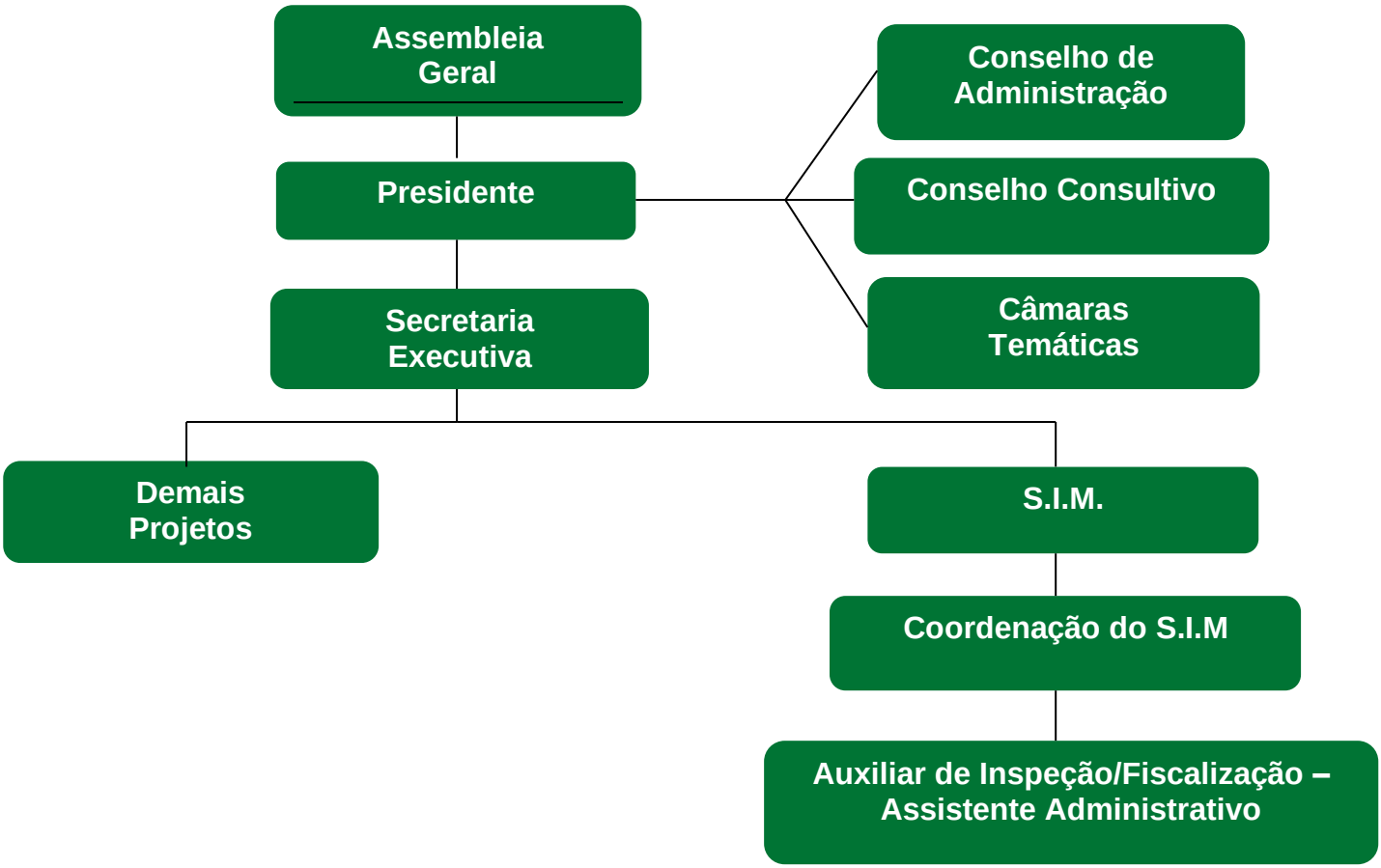
### 1.3 Área de atuação

| **Área de atuação que interessa a avaliação e habilitação no SISBI-POA**<br>Marque com "X" as áreas de atuação de interesse | |
|---|---|
| **I – Abatedouro frigorífico** | |
| | a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados |
| | b) Abatedouro frigorífico – Pescado e Derivados |
| **II – Entrepostos e Unidades de Beneficiamento** | |
| | a) Carne e derivados |
| | b) Leite e derivados |
| | c) Mel e produtos apícolas |

| | |
|---|---|
| X | d) Ovos e derivados |
| | e) Pescado e derivados |

## 2. Organização Administrativa

### 2.1– Organograma



### 2.2 - Sistemas de Informação

O Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio Chapada Forte utiliza o sistema do Ministério da Agricultura e Pecuária E-SISBI/SGSI para registro dos dados dos empreendimentos, produtos e atos normativos referentes ao Serviço de Inspeção Municipal. Utiliza também planilhas em Exel para cadastro dos dados do Serviço de Inspeção e dos empreendimentos, além de realizar o controle dos produtos registrados através destas.

### 2.3 - Controle de Documentos

O SIM – Chapada Forte realiza o controle de documentos físicos do Serviço de Inspeção Municipal de forma manual, onde são trabalhados relatórios, planilhas, documentos em word, laudos de análises laboratoriais, autos emitidos dentre outros. Toda a documentação é organizada em pastas de forma individual, e cada pasta é identificada de acordo com o tipo de documento arquivado ali. Quando se trata de estabelecimentos, para cada um existe uma caixa arquivo ou pasta AZ, contendo todos os documentos emitidos e coletados nos atendimentos. Todos os documentos são padronizados pelo CIDCD, sendo utilizados os mesmos formulários e demais documentos em cada um dos municípios consorciados. Atos legislativos e normas complementares também saem do Consórcio de forma padronizada, onde são entregues aos municípios uma minuta padronizada, mesmo que tendo sido construída por técnicos do Consórcio e Municípios de forma coletiva. Todos os documentos do Serviço de Inspeção são padronizados e são trabalhados de forma manual através de livro de protocolo para registrar a entrada e a saída de documentos, assuntos relacionados e demais ações do SIM. Todos os documentos são enumerados de forma manual com o respectivo número de protocolo, datados, as folhas são numeradas de forma sequencial e rubricadas pelo responsável pelo recebimento e expedição dos mesmos.

A entrada dos documentos por parte do empreendedor é realizada de forma física na sede do Consórcio ou através do e-mail exclusivo do Serviço simchapadaforte@outlook.com. Toda documentação é arquivada na sala do SIM, localizada na sede do Consórcio Chapada Forte, ou na sala do SIM do respectivo município.

Na sede do SIM a organização documental compreende os seguintes arquivos: documentos recebidos, documentos enviados, relatórios de supervisão, planos de ação do SIM, registros dos Autos, registro de reuniões, registro de ações de combate à clandestinidade e educação sanitária. Cada estabelecimento possui pastas para arquivamento separado pelos

seguintes temas: processo de registro de estabelecimento, processo de registro de produtos, alterações de projetos, relatório de visitas técnicas, análises microbiológicas oficiais, análises físico-químicas oficiais, análise da água, planilhas de inspeção/fiscalização, relatório de recebimento de matéria prima/produção/comercialização e condenação, relatórios de supervisão, plano de ação, relatórios de não conformidades (RNC), autos e termos emitidos, controle de formulação de produtos, denúncias realizadas, um exemplar de cada rótulo dos empreendimentos e demais documentos que se fazem necessários. Todos passíveis de auditoria. As nomenclaturas dos documentos podem sofrer alteração, entretanto, os documentos arquivados sempre atenderão aos temas elencados na legislação e demais atos normativos. Todos os documentos são protocolados no livro de protocolo do SIM.

## 3. Infraestrutura Administrativa

### 3.1 – Estrutura Física

A sede do Consórcio Chapada Forte está localizada na Praça Aureliano Gondim, S/N, Centro, Andaraí, Bahia. O prédio possui dois andares, sendo o térreo composto por sala de espera e salas de trabalho. O primeiro andar conta com sala de reunião, possuindo mesa, cadeiras, ar-condicionado, televisão, móveis de apoio, banheiro masculino e feminino, microfones e aparelhos de som. O SIM conta com sala exclusiva onde são executadas as atividades administrativas e acondicionamento de documentos e materiais de trabalho.

### 3.2 - Materiais e Equipamentos

O SIM – Chapada Forte possui móveis como, armário, mesas e cadeiras. Equipamentos de uso individual ou compartilhado como: notebook, roteador e impressora. Para apoio administrativo possui material de papelaria (papel, grampos, clips, canetas, pastas, cadernos). Temporariamente os veículos utilizados (Sandero e Strada) estão sendo compartilhados com outros convênios, porém o uso é prioritário do SIM. Possui também medidor de cloro para água de abastecimento digital da marca AKSO, Medidor de pH para água também da marca AKSO, termômetro digital tipo espeto e termômetro digital tipo laser, ambos da marca Minipa.

### 3.3 – Laboratórios

Os critérios para credenciamentos de laboratórios estão descritos na Resolução nº 17, de 07 de julho de 2023 que estabelece os critérios e requisitos para o credenciamento de laboratórios junto ao SIM – Serviço de Inspeção Municipal de todos os municípios consorciados ao Consórcio Chapada Forte e dá outras providências. A lista de laboratórios credenciados foi publicada através do Decreto nº 003 de 11 de julho de 2023 e atualizada pelo Decreto nº 08 de 06 de outubro de 2023, e será constantemente atualizada a medida que novos laboratórios se credenciem ou laboratórios sejam descredenciados.

## 4.Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

### 4.1 - Inspeção e Fiscalização de Rotina

4.1.1 - Inspeção Permanente

Os estabelecimentos que realizam abate possuem inspeção permanente em razão dos riscos sanitários envolvidos nas atividades de abate, e da necessidade de exames *ante* e *post mortem* obrigatórios para que se tenha a garantia de sanidade dos rebanhos e das carcaças produzidas.

Fica definido que a frequência das verificações oficiais *in loco* seja realizada diariamente, abrangendo os procedimentos executados e os registros gerados pelo monitoramento e verificação previstos nos autocontroles do estabelecimento além de outros documentos de suporte. Em caso de não conformidades observadas, deve-se preencher um RNC para cada situação encontrada.

Ainda não existem empreendimentos sob inspeção permanente registrados no SIM – Chapada Forte.

4.1.2 - Inspeção Periódica

O responsável pela inspeção local de estabelecimentos com inspeção periódica de pescados, ovos, carnes, mel, leite e derivados deve comparecer em cada estabelecimento sob sua inspeção, conforme Resolução nº 9, de 21 de dezembro de 2022 ou outras que vierem a substitui-la. O fiscal deve solicitar às empresas uma relação com dias e horários de produção a fim de otimizar a fiscalização dos mesmos. Fica definido que a frequência das verificações oficiais *in loco* seja em 100% das seções do estabelecimento abrangendo os procedimentos executados

e os registros gerados pelo monitoramento e verificação previstos nos autocontroles do estabelecimento, além de outros documentos de suporte.

4.1.3 - Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e aos interesses dos consumidores.

As matérias-primas dos produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitas a análises oficiais: microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

4.1.4 - Programas de Autocontrole

A obrigatoriedade da elaboração e implantação dos Programas de Autocontrole por parte dos empreendimentos registrados está estabelecida pela Resolução nº 3, de 12 de janeiro de 2023. É de responsabilidade dos estabelecimentos agroindustriais a implantação e execução dos Programas de Autocontrole, devendo seguir as normas e regulamentos técnicos pertinentes. O plano escrito dos Programas de Autocontrole deverá ser aprovado, datado e assinado tanto pelo responsável legal quanto pelo responsável técnico do estabelecimento, que se tornarão os responsáveis pela sua implementação. O plano escrito será composto por todos os elementos de controle de acordo com a atividade desenvolvida pela agroindústria. Inclui-se nas responsabilidades do estabelecimento registrado o treinamento e capacitação de pessoal, a condução dos procedimentos das operações de manipulação de alimentos, o monitoramento e verificação dos procedimentos e de sua eficiência e a revisão das ações corretivas e preventivas em situações de desvios e alterações tecnológicas dos processos industriais. Uma cópia do plano escrito dos Programas de Autocontrole deve ser entregue ao SIM – Chapada Forte para ciência e aceite. O aceite se dará após análise, onde serão emitidas considerações, quando necessárias.

Os elementos de controle a serem implantados de acordo com a classificação do estabelecimento são:

I - Manutenção das instalações e equipamentos industriais (Incluindo calibração e aferição);

II - Iluminação e ventilação;

III - Água de abastecimento e águas residuais;

IV - Higiene Industrial e operacional;

V - Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores;

VI - Procedimentos sanitários operacionais – PSO;

VII - Controle integrado de pragas;

VIII - Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;

IX - Controle de temperaturas;

X – Controle de formulação de produtos e combate à fraude;

XI - Análises laboratoriais;

XII - Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall);

XIII - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);

XIV - Bem-estar animal;

XV - Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).

Os elementos de controle enumerados de I ao XIII serão implantados em todos os estabelecimentos. O elemento XIV será implantado, exclusivamente, nos estabelecimentos classificados como Abatedouro Frigorífico. O elemento XV será implantado, exclusivamente, em estabelecimentos classificados como Abatedouro Frigorífico de Ruminantes.

A verificação oficial dos Programas de Autocontrole está estabelecida na Norma Interna nº 1, de 12 de janeiro de 2023. A frequência mínima de verificação dos estabelecimentos registrados será de 1 ano, independente do risco estimado do estabelecimento. Outras frequências poderão ser determinadas de acordo com o histórico do estabelecimento.

### 4.1.5 - Autuação e Aplicação de Penalidades

Conforme estabelecido na Resolução nº 10, de 11 de abril de 2023 e seguindo a Resolução de nº 08/2022, deste Consórcio Chapada Forte, que prevê as penalidades cabíveis em cada situação de não conformidade, as infrações serão punidas administrativamente, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis. O descumprimento às disposições previstas na referida Resolução e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração. O processo administrativo próprio para apuração das infrações do SIM se inicia com a lavratura de auto de

infração, observando-se o rito e os prazos estabelecidos em seus regulamentos. A observância de todos os requisitos legais para sua confecção é de extrema relevância, tendo em vista que, como peça inaugural do processo administrativo, vincula todo o procedimento subsequente.

### 4.2 - Supervisões

Os procedimentos de supervisão são executados conforme estabelecido na Resolução nº 7, de 28 de março de 2023, que estabelece a obrigatoriedade da realização de supervisões periódicas oficiais nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Chapada Forte, devendo ser realizadas por profissional diferente daquele que realiza as inspeções de rotina. A frequência mínima de supervisão será de 1 ano nos estabelecimentos registrados junto ao SIM – Chapada Forte, podendo ser alterada a critério do SIM – Chapada Forte. O SIM deverá atender ao cronograma estabelecido. A supervisão consistirá na avaliação do estabelecimento e dos procedimentos utilizados pelo Serviço Local. Os Relatórios de supervisão a serem aplicados ao estabelecimento e os procedimentos a serem realizados seguirão os modelos disponibilizados em anexo nesta Resolução, respeitando o caráter de inspeção do estabelecimento. Estes serão gerados e finalizados obrigatoriamente no término da supervisão, em duas vias, devendo ser assinado pelos fiscais e pelos fiscalizados.

### 4.3 - Coleta de Amostras para Análise Laboratorial

Os procedimentos de coleta e realização das análises oficiais estão descritos na Resolução nº 6, de 27 de março de 2023. Nesta Resolução constam os manuais de coleta de alimentos e água de abastecimento para análises oficiais.

### 4.4 - Prevenção e Combate à Fraude Econômica

O Serviço de Inspeção estabelece um cronograma com programação anual prevendo a realização de, no mínimo, três ações de prevenção e combate à fraude de produtos de origem animal. Para o controle e combate às fraudes nos produtos de origem animal, são utilizados métodos como coleta de amostra de produtos para análise físico-química, controle de formulação dos produtos, aferição de peso, inspeções de rotina, supervisões ou auditorias.

### 4.5 - Combate à Atividade Clandestina

São realizadas ações que visam o combate às atividades clandestinas de obtenção de matéria-prima, produção e comercialização de todo produto de origem animal sem identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência, em relação ao estabelecimento de origem, localização e/ou empresa responsável. O Serviço de Inspeção estabelece um cronograma com programação anual, onde devem ser realizadas, no mínimo, três ações de prevenção e combate as atividades clandestinas. Neste intuito, podem ser realizadas ações de fiscalização em parceria com Vigilância Sanitária, Agência Estadual de Defesa Agropecuária e outros órgãos, demandas oriundas do Ministério Público e Promotorias, além de atividades para conscientização da população quanto ao risco do consumo de produtos sem inspeção e/ou procedência.

### 4.6 - Educação Sanitária

O Serviço de Inspeção estabelece um programa de Educação Sanitária com o objetivo de sensibilizar a população sobre os riscos de consumir alimentos produzidos na clandestinidade, estimulando a mudança de hábitos em seu público alvo, através do desenvolvimento de campanhas, projetos e ações educativas, as quais devem ser desenvolvidas junto às comunidades e entidades representativas de produtores rurais, público consumidor, bem como, ações realizadas em escolas do meio rural e urbano, feiras agropecuárias e outros eventos do setor. Neste contexto, podem ser realizadas reuniões, palestras, oficinas, entrevista em rádio, publicação em mídias sociais, montagem de stand em feiras, entre outras. Também serão confeccionados materiais didáticos orientativos e explicativos sobre os diversos temas no intuito de informar e sensibilizar o público produtor e consumidor de alimentos, a serem distribuídos durante as atividades nos municípios ou disponibilizados através de mídia eletrônica e outros meios de comunicação. É considerada como frequência anual, a execução de no mínimo três ações de Educação Sanitária.

## 5. Programa de capacitação

| Nome do curso | Público-alvo | | | Modalidade | | | 2023 | 2024 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Médicos Veterinários Oficiais | Auxiliares Oficiais | Terceiros | Presencial | Semi-presencial | EAD | | |
| Inspeção de Ovos e Derivados | x | | | | | x | x | x |
| Inspeção de Leite e Derivados | x | | | | | x | x | x |
| Doenças Veiculadas pelos Alimentos | x | x | x | | | x | x | |
| Rotulagem de Produtos de Origem Animal | x | x | x | | | x | x | |
| Tema a definir | x | x | x | | | x | | x |
| Tema a definir | x | x | x | | | x | | x |

## 6.Relação de estabelecimentos Interessados em realizar comércio interestadual

| Nº | Nome ou Razão Social | CNPJ/CPF | N° Registro no Serviço | Classificação |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Ovos Caipiras São Luis LTDA | 48.624.899/0001-40 | 001/Itaberaba | Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados |

## 7. Declaração

Declaramos estar ciente da necessidade de manter atualizados este Programa de Trabalho e as informações prestadas no Cadastro Geral do SISBI-POA, sobre este Serviço de Inspeção, os estabelecimentos e os produtos registrados, através do sistema eletrônico *e*-SISBI, para avaliação do Ministério da Agricultura e Pecuária, sob risco de comprometer o processo de avaliação de equivalência e adesão ao SISBI-POA deste Serviço a qualquer momento.

## 8. Identificação do Responsável e Data de Elaboração

Andaraí, 15 de fevereiro de 2024.

Amanda Ca. de O. Santos

_____

Assinatura e identificação do representante do Serviço/Órgão

Amanda Caroline de Oliveira Santos
Médica Veterinária CRMV-BA 5860
Coord. do Serviço de Inspeção Municipal
Decreto 003/2022
Consórcio Chapada Forte

# 9.Anexos

9.1 Cadastro Geral do Serviço de Inspeção e dos Empreendimentos

**Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento do
Circuito do Diamante da Chapada Diamantina – CIDCD
Serviço de Inspeção Municipal - SIM**

| 1. IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO OFICIAL DE INSPEÇÃO | |
|---|---|
| Denominação do Serviço Oficial de Inspeção (Município/Estado): Serviço de Inspeção Municipal | |
| Nome da Secretaria ou orgão ao qual o SIM está vinculado: Secretaria Municipal de Agricultura | |
| Endereço do SIM: Praça Aureliano Gondim, S/N<br>CNPJ nº. 18.810.874/0001-70 | |
| Bairro: Centro | |
| CEP: 46830-000 | Municipio: Andaraí UF: BA |
| Telefone/Fax: (75) (75) 98290-5411 | E-mail: simchapadaforte@outlook.com |
| Site: www.consorciochapadaforte.ba.gov.br | |
| Nome e cargo do responsável pelo Serviço de Inspeção Oficial: Amanda Caroline de Oliveira Santos/Coordenadora do SIM | |
| Nome do suplente ou substituto: | |

| 2. Nº. DE ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Abatedouros Frigoríficos por Espécies | Bovideos/Ratitas* | Suídeos** | Misto*** | Aves/ Coelhos | Pescado |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Unidades de Beneficiamento | Carne | Pescado | Ovos | Leite | Produtos de abelhas | |
| | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | |
| Ovos e Derivados | Granja Avícola | | | | | |
| | 0 | | | | | |
| Leite e Derivados | Granja Leiteira | | Posto de Refrigeração | | Queijaria | |
| | 0 | | 0 | | 0 | |
| **Nº de estabelecimentos aderidos ao SISBI: 0** | | | | | | |
| **3. RELAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS INTEGRANTES DO SIM** | | | | | | |
| **Classificação:** | **Estabelecimento:** | | | | | |
| Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados | Flaviana Lefundes Leal Pires 81556004591 | | | | | |
| Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados | Ovos Caipiras São Luis LTDA | | | | | |
| Unidade de Beneficiamento de Produtos das Abelhas | Associação dos Criadores de Abelhas do Município de Macajuba - ASCAM | | | | | |

**Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento do Circuito do Diamante da Chapada Diamantina – CIDCD**
**Serviço de Inspeção Municipal - SIM**

| 1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO APROVADO SIM | |
|---|---|
| Razão Social do Estabelecimento: Flaviana Lefundes Leal Pires 81556004591 | |
| Nome Fantasia: Laticínio Sabor do Campo | |
| Número de registro: 001 | |
| Data do registro: 31/05/2022 Nº. do processo de registro: 002/2022 Renovação do registro n°: NA | |
| Classificação do Estabelecimento: Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados | |
| Número do CNPJ: 45.430.002/0001-59 | |
| Nome do Responsável Técnico: Luciana Lefundes Leal | |
| Nome proprietário: Flaviana Lefundes Leal Pires | |
| Endereço: Travessa Dr. Mário de Castro Araújo, Sítio Esperança, S/N | |
| Bairro: Jardim do Cedro | |
| CEP: 46.800-000 | Municipio: Ruy Barbosa UF: BA |
| Telefone: (75) 998191709 | E-mail: aureliosampires@yahoo.com.br |
| Site: | |

| 2. RELAÇÃO DE PRODUTOS FABRICADOS | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Nº.do Registro** | **Nome do produto** | **Nome fantasia** | **Marca do produto** | **Data do registro** | **Tipo de embalagem** | **Apresentação-peso(s)** | **Situação** |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 001 | Queijo de Coalho Churrasco | NA | Sabor do Campo | 30/05/2022 | Polietileno (embalalado à vácuo) | Variável | Ativo |
| 002 | Queijo de Coalho Red-Orobó | NA | Sabor do Campo | 30/05/2022 | Polietileno (embalalado à vácuo) | Variável | Ativo |
| 003 | Queijo de Coalho Smoke-Orobó | NA | Sabor do Campo | 30/05/2022 | Polietileno (embalalado à vácuo) | Variável | Ativo |
| 004 | Queijo de Coalho Grape-Orobó | NA | Sabor do Campo | 30/05/2022 | Polietileno (embalalado à vácuo) | Variável | Ativo |
| 005 | Queijo de Coalho Tradicional | NA | Sabor do Campo | 30/05/2022 | Polietileno (embalalado à vácuo) | Variável | Ativo |
| 006 | Queijo de Coalho Majericão | NA | Sabor do Campo | 30/05/2022 | Polietileno (embalalado à vácuo) | Variável | Ativo |
| 007 | Queijo de Coalho Vinagrete | NA | Sabor do Campo | 30/05/2022 | Polietileno (embalalado à vácuo) | Variável | Ativo |
| 008 | Queijo de Coalho Orégano | NA | Sabor do Campo | 30/05/2022 | Polietileno (embalalado à vácuo) | Variável | Ativo |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 009 | Queijo de Coalho Pimenta Calabresa | NA | Sabor do Campo | 30/05/2022 | Polietileno (embalalado à vácuo) | Variável | Ativo |

Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento do
Circuito do Diamante da Chapada Diamantina – CIDCD
Serviço de Inspeção Municipal - SIM

| 1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO APROVADO SIM | |
|---|---|
| Razão Social do Estabelecimento: Ovos Caipiras São Luis LTDA | |
| Nome Fantasia: Ovos Caipiras São Luis | |
| Número de registro: 001 | |
| Data do registro: 06/02/2023 Nº. do processo de registro: 005/2022 Renovação do registro n°: NA | |
| Classificação do Estabelecimento: Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados | |
| Número do CNPJ: 48.624.899/0001-40 | |
| Nome do Responsável Técnico: Rogério de Sá Ribeiro de Barros | |
| Nome proprietário: André Luis Teixeira Fraga | |
| Endereço: Rua 13, Loteamento Beira Rio | |
| Bairro: Zona Rural | |
| CEP: 46880-000 | Municipio: Itaberaba UF: BA |
| Telefone: (71) 99609-3365 | E-mail: artm_fraga@hotmail.com |

Site:

**2. RELAÇÃO DE PRODUTOS FABRICADOS**

| Nº.do Registro | Nome do produto | Nome fantasia | Marca do produto | Data do registro | Tipo de embalagem | Apresentação-peso(s) | Situação |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 001 | Ovo Caipira | NA | Ovos Caipiras São Luis | 07/02/2023 | Acrílico 12 und. | Mín. 660 g | Ativo |
| 002 | Ovo de Codorna | NA | São Luis | 22/03/2023 | Acrílico 30 und. | 30 UND | Ativo |
| 003 | Ovo Caipira | NA | Sendas da Caatinga | 09/06/2023 | Acrílico 12 und. | Mín. 660 g | Ativo |

Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento do
Circuito do Diamante da Chapada Diamantina – CIDCD
Serviço de Inspeção Municipal - SIM

**1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO APROVADO SIM**

Razão Social do Estabelecimento: Associação dos Criadores de Abelha do Município de Macajuba

Nome Fantasia: ASCAM

Número de registro: 001

Data do registro: 28/07/2023 Nº. do processo de registro: 004/2023 Renovação do registro n°: NA

Classificação do Estabelecimento: Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas

Número do CNPJ: 08.097.345/0001-17

Nome do Responsável Técnico:

| | |
|---|---|
| Nome proprietário: Maria das Graças Nunes de Souza | |
| Endereço: Fazenda Angelim | |
| Bairro: Zona Rural | |
| CEP: 46.805-000 | Municipio: Macajuba UF: BA |
| Telefone: (74) 99981-8267 | E-mail: ascam.2318@gmail.com |
| Site: | |

**2. RELAÇÃO DE PRODUTOS FABRICADOS**

| Nº.do Registro | Nome do produto | Nome fantasia | Marca do produto | Data do registro | Tipo de embalagem | Apresentação-peso(s) | Situação |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 001 | Mel | NA | ASCAM | 28/07/2023 | PET | 1.400g, 700g, 350g | Ativo |

9.2 Modelo de relatório de visita técnica

# RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

# SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

# MUNICÍPIO

## SUMÁRIO

**1. Objetivo----------00**

**2. Atividades Desenvolvidas----------00**

**3. Conclusão----------00**

**1. Objetivo**

**2. Atividades Desenvolvidas**

**3. Conclusão**

Município, XX de XXXXX de 202X.

Médico Veterinário Oficial

9.3 Modelo de mapas estatísticos

**MAPA MENSAL DE RECEPÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA**
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

| | | |
|---|---|---|
| **RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO:** | | **CLASSIFICAÇÃO:** |
| **CNPJ/CPF:** | **MUNICÍPIO E NÚMERO DE REGISTRO:** | **MÊS/ANO:** |

| **ENTRADA DE MATÉRIA - PRIMA** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **DATA** | **PRODUTO** | **PROCEDÊNCIA** | **SIM/SIE/SIF** | **UNID.** | **QUANT.** |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | **TOTAL GERAL** | | |
| **OBSERVAÇÕES** | | | | | |

* anexar cópias das notas fiscais das comprar das matérias –primas.

Local _____, data _____.

_____

**Assinatura do representante legal do estabelecimento**

## MAPA MENSAL DE PRODUÇÃO

## SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

| RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO: | CLASSIFICAÇÃO: |
|---|---|
| | |

| CNPJ/CPF: | MUNICÍPIO E NÚMERO DE REGISTRO: | MÊS/ANO: |
|---|---|---|
| | | |

| PRODUÇÃO | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Data | Produto | Lote | Nº reg. rótulo | Unid. | Estoque anterior | Produção diária (qnt) | Perdas | Estoque atual | Saída/venda |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| TOTAL GERAL | | | | | | | | | |

| OBSERVAÇÕES |
|---|
| |

Local _____, data _____.

_____

**Assinatura do representante legal do estabelecimento**

## MAPA MENSAL DE COMERCIALIZAÇÃO

## SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

| RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO: | | CLASSIFICAÇÃO: |
|---|---|---|
| CNPJ/CPF: | MUNICÍPIO E NÚMERO DE REGISTRO: | MÊS/ANO: |

| SAÍDA DE PRODUTOS - COMERCIALIZAÇÃO | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Data | Destinatário | CPF/CNPJ | Local | Produto | Lote | Uni. | Quant. |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | TOTAL GERAL | | |

| OBSERVAÇÕES |
|---|
| |

Local _____, data _____.

_____

**Assinatura do representante legal do estabelecimento**

9.4 Modelo de controle de resultados laboratoriais

| CONTROLE DAS ANÁLISES LABORATORIAIS | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| UF | Sigla do Consórcio | Município | Estabelecimento (Razão Social) | N° de Registro do Estabelecimento | CPF/CNPJ do Estabelecimento | Classificação do Estabelecimento | Área de Atuação (carne, leite, pescado, ovos e mel) | Categoria de Produto | Produto padronizado | Nº do Certificado de Ensaio (Laudo) | Data de coleta | Data da análise | Tipo de análise | Resultado | Observações |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |

9.5 Histórico de autos de infração

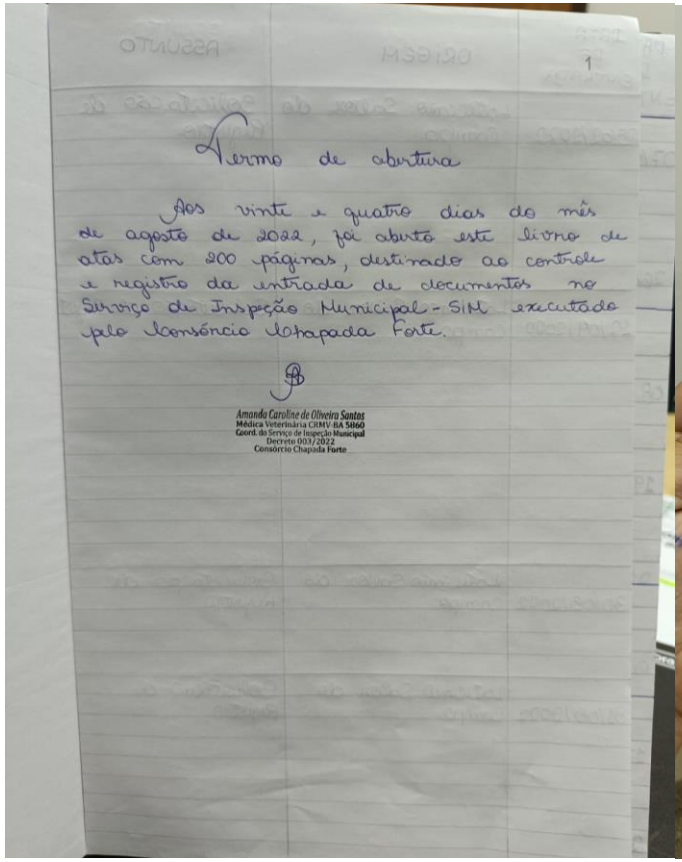
| HISTÓRICO DE AUTOS DE INFRAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS - SIM/CHAPADA FORTE | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Data | SIM/ Município | Data do Auto de Infração | Razão Social | Endereço | Área | CNPJ | N° Processo | Ano | N° do Auto de Infração | Artigos da Legislação | Situação da Penalidade | Data da Penalidade | Nº da Penalidade | Valor | Pagto | Destino | Data do destino | Observações |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

9.6 Cronograma de fiscalizações

| CRONOGRAMA DE FISCALIZAÇÕES – SIM CHAPADA FORTE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EMPREENDIMENTO | ANO - 2024 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | JAN | | FEV | | MAR | | ABR | | MAI | | JUN | | JUL | | AGO | | SET | | OUT | | NOV | | DEZ | |
| | 1ª | 2ª | 1ª | 2ª | 1ª | 2ª | 1ª | 2ª | 1ª | 2ª | 1ª | 2ª | 1ª | 2ª | 1ª | 2ª | 1ª | 2ª | 1ª | 2ª | 1ª | 2ª | 1ª | 2ª |
| Laticínio Sabor do Campo | | P | | P | | P | | P | | P | | P | | P | | P | | P | | P | | P | | P |
| Ovos Caipiras São Luis | | | | | | | | | | | P | | | | | | | | | | | | | |
| Associação dos Criadores de Abelha do Município de Macajuba | | | | | | P | | | | | | P | | | | | | P | | | | | | |

Legenda: P = Programada, C = Conforme (realizada), NC = Não conforme (não realizada).

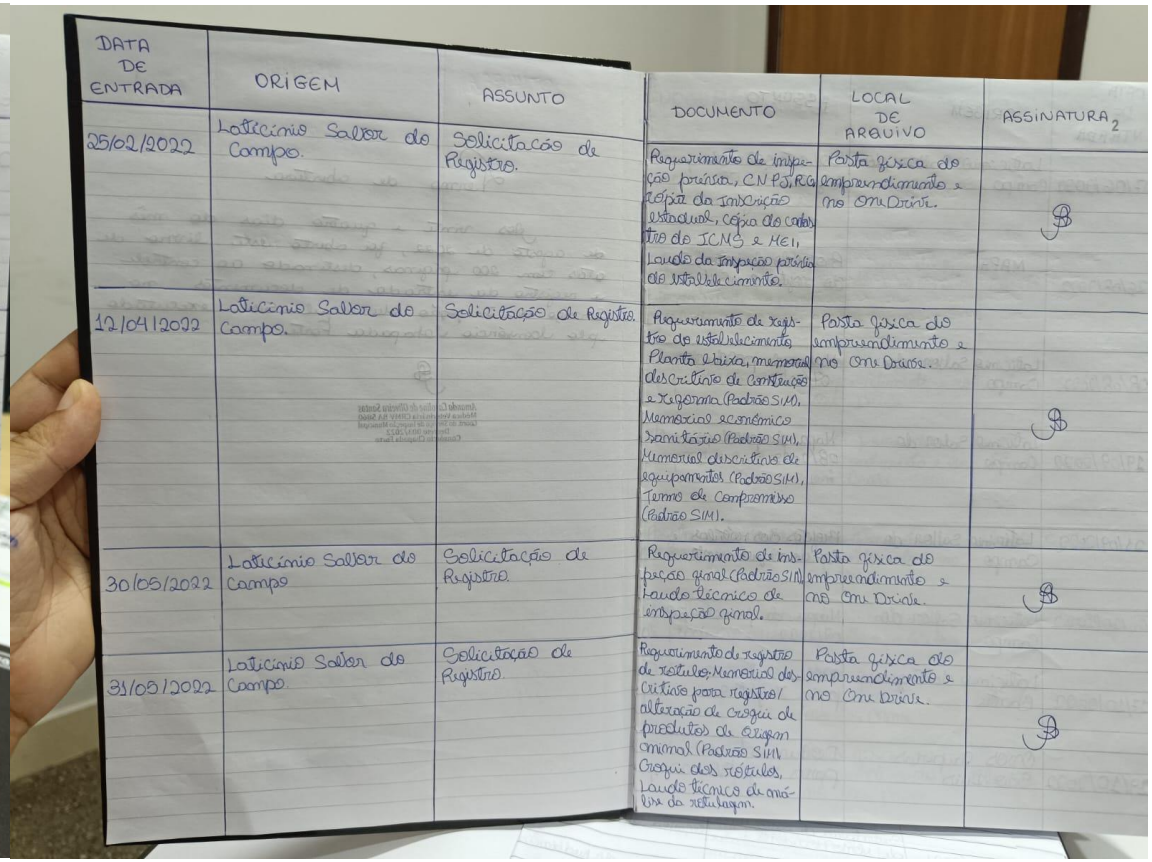
9.7 Livro de Protocolo de entrada e saída de documentos



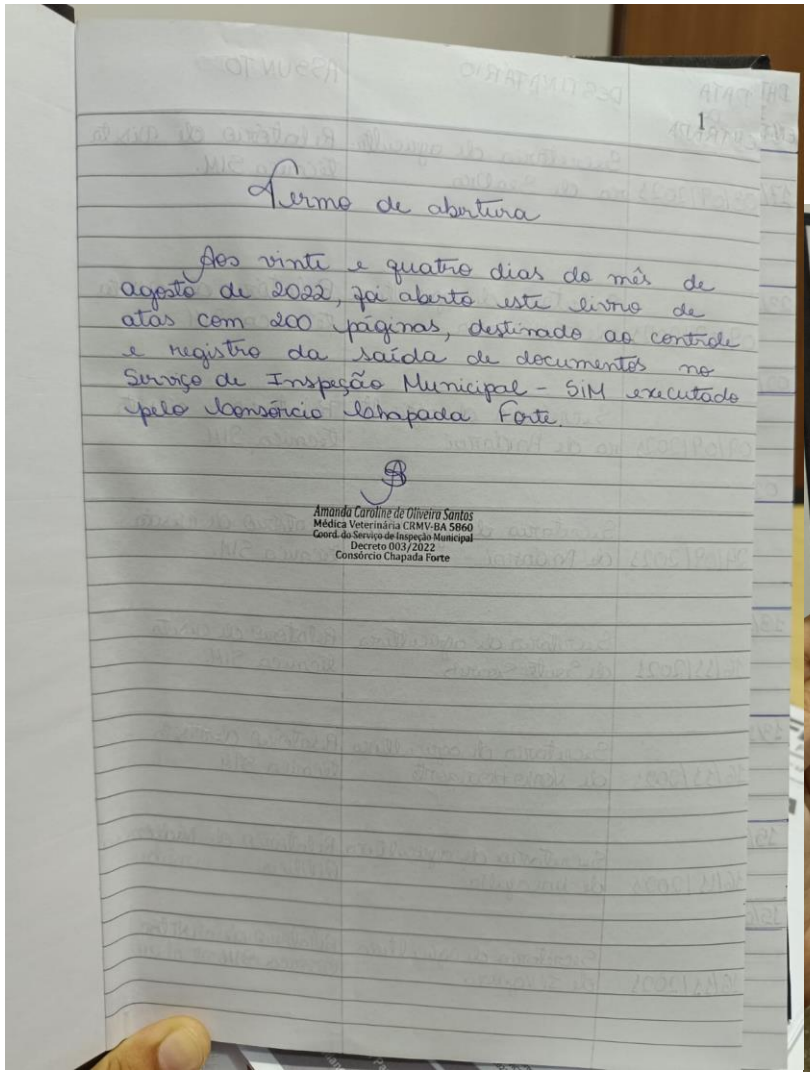
Termo de abertura

Aos vinte e quatro dias do mês de agosto de 2022, foi aberto este livro de atas com 200 páginas, destinado ao controle e registro da entrada de documentos no Serviço de Inspeção Municipal - SIM executado pelo Consórcio Chapada Forte.

Amanda Caroline de Oliveira Santos
Médica Veterinária CRMV-BA 5060
Coord. do Serviço de Inspeção Municipal
Decreto 003/2022
Consórcio Chapada Forte



| DATA DE ENTRADA | ORIGEM | ASSUNTO | DOCUMENTO | LOCAL DE ARQUIVO | ASSINATURA |
|---|---|---|---|---|---|
| 25/02/2022 | Laticínio Saber do Campo. | Solicitação de Registro. | Requerimento de inspeção prévia, CNPJ, RG, cópia da inscrição estadual, cópia do contrato do ICMS e MEI, Laudo da inspeção prévia do estabelecimento. | Pasta física do empreendimento e no One Drive. | |
| 12/04/2022 | Laticínio Saber do Campo. | Solicitação de Registro. | Requerimento de registro do estabelecimento, Planta baixa, memorial descritivo de construção e higiene (Padrão SIM), Memorial econômico sanitário (Padrão SIM), Memorial descritivo de equipamentos (Padrão SIM), Termo de Compromisso (Padrão SIM). | Pasta física do empreendimento e no One Drive. | |
| 30/05/2022 | Laticínio Saber do Campo | Solicitação de Registro | Requerimento de inspeção final (Padrão SIM), Laudo técnico de inspeção final. | Pasta física do empreendimento e no One Drive. | |
| 31/05/2022 | Laticínio Saber do Campo. | Solicitação de Registro. | Requerimento de registro de rótulos, Memorial descritivo para registro/alteração de croqui de produtos de origem animal (Padrão SIM), Croqui dos rótulos, Laudo técnico de análise da rotulagem. | Pasta física do empreendimento e no One Drive. | |

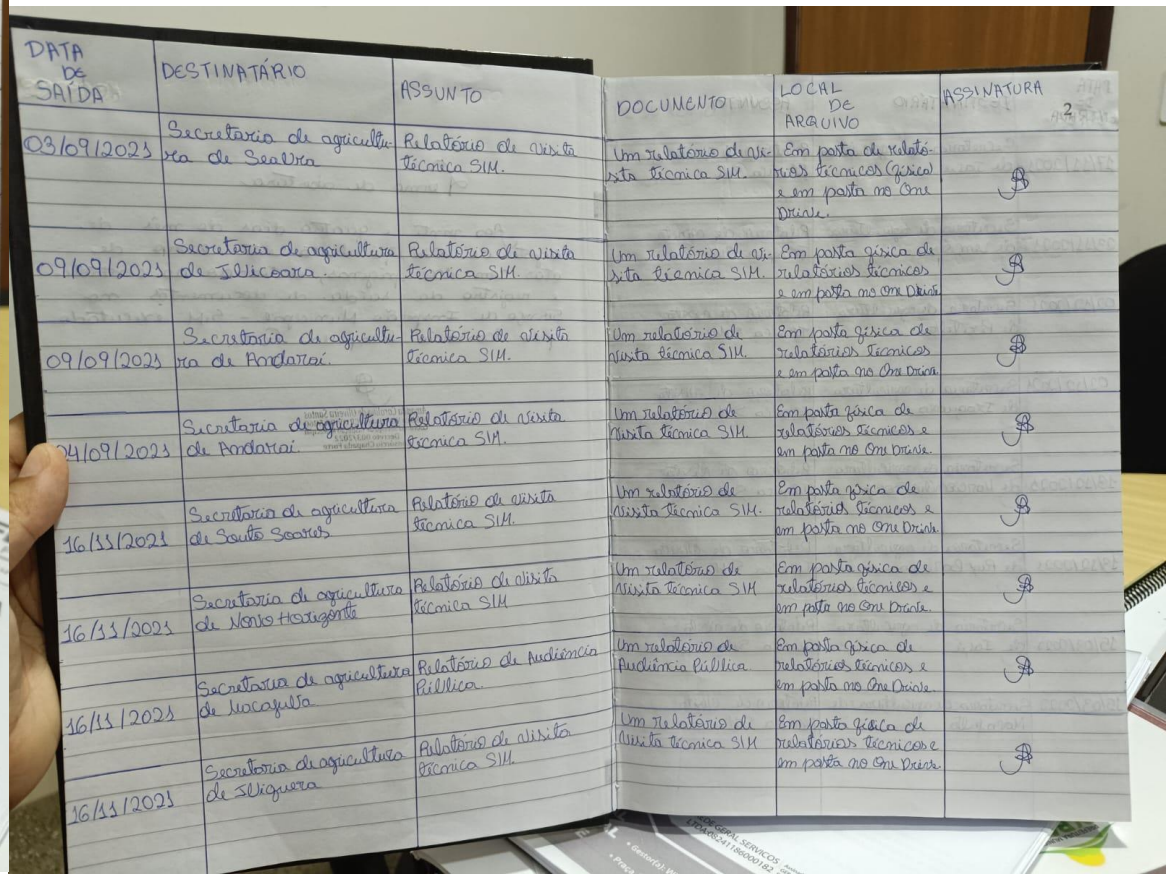


1

Termo de abertura

Aos vinte e quatro dias do mês de agosto de 2022, foi aberto este livro de atas com 200 páginas, destinado ao controle e registro da saída de documentos no Serviço de Inspeção Municipal - SIM executado pelo Consórcio Chapada Forte.

Amanda Caroline de Oliveira Santos
Médica Veterinária CRMV-BA 5860
Coord. do Serviço de Inspeção Municipal
Decreto 003/2022
Consórcio Chapada Forte



2

| DATA DE SAÍDA | DESTINATÁRIO | ASSUNTO | DOCUMENTO | LOCAL DE ARQUIVO | ASSINATURA |
|---|---|---|---|---|---|
| 03/09/2021 | Secretaria de agricultura de Seabra | Relatório de visita técnica SIM. | Um relatório de visita técnica SIM. | Em pasta de relatórios técnicos física e em pasta no One Drive. | |
| 09/09/2021 | Secretaria de agricultura de Ibicoara. | Relatório de visita técnica SIM. | Um relatório de visita técnica SIM. | Em pasta física de relatórios técnicos e em pasta no One Drive. | |
| 09/09/2021 | Secretaria de agricultura de Andaraí. | Relatório de visita técnica SIM. | Um relatório de visita técnica SIM. | Em pasta física de relatórios técnicos e em pasta no One Drive. | |
| 14/09/2021 | Secretaria de agricultura de Andaraí. | Relatório de visita técnica SIM. | Um relatório de visita técnica SIM. | Em pasta física de relatórios técnicos e em pasta no One Drive. | |
| 16/11/2021 | Secretaria de agricultura de Souto Soares. | Relatório de visita técnica SIM. | Um relatório de visita técnica SIM. | Em pasta física de relatórios técnicos e em pasta no One Drive. | |
| 16/11/2021 | Secretaria de agricultura de Novo Horizonte | Relatório de visita técnica SIM | Um relatório de visita técnica SIM | Em pasta física de relatórios técnicos e em pasta no One Drive. | |
| 16/11/2021 | Secretaria de agricultura de Nova Redenção | Relatório de Audiência Pública. | Um relatório de Audiência Pública | Em pasta física de relatórios técnicos e em pasta no One Drive. | |
| 16/11/2021 | Secretaria de agricultura de Ibitiguera | Relatório de visita técnica SIM. | Um relatório de visita técnica SIM | Em pasta física de relatórios técnicos e em pasta no One Drive. | |

9.8 Cronograma de Supervisões

| CRONOGRAMA DE SUPERVISÕES | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TIPO DE ATIVIDADE | MUNICÍPIO | ANO - 2024 | | | | | | | | | | | |
| | | JAN | FEV | MAR | ABR | MAI | JUN | JUL | AGO | SET | OUT | NOV | DEZ |
| Supervisão | Itaberaba | | | | | | | | | | | X | |
| Supervisão | Ruy Barbosa | | | | | | | | | | | X | |
| Supervisão | Macajuba | | | | | | | | | | | X | |

9.9 Cronograma de coleta de produtos e água para análises

| CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS - ANO - 2024 | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | DATA | ESTABELECIMENTO | PRODUTO | ANÁLISE SOLICITADA | MODALIDADE DE ANÁLISE | LABORATÓRIO | RESPONSÁVEL PELA COLETA |
| JANEIRO | | Flaviana Lefundes Leal Pires | Queijo de coalho | - Coliformes a 30ºC<br>- Coliformes a 45º<br>- Estafilococos coag. Pos./g<br>- Salmonela sp /25g<br>- Listeria monocytogenes /25g<br><br>- Matéria gorda no extrato seco<br><br>- Umidade | MIC<br>FQ | | |

MIC = Microbiológica FQ = Físico-química

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| JUNHO | DATA | ESTABELECIMENTO | PRODUTO | ANÁLISE SOLICITADA | MODALIDADE DE ANÁLISE | LABORATÓRIO | RESPONSÁVEL PELA COLETA |
| | | Ovos Caipiras São Luis LTDA. | Ovo | Salmonella/25g | MIC | | |

MIC = Microbiológica FQ = Físico-química

| | DATA | ESTABELECIMENTO | PRODUTO | ANÁLISE SOLICITADA | MODALIDADE DE ANÁLISE | LABORATÓRIO | RESPONSÁVEL PELA COLETA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| OUTUBRO | | Associação dos Criadores de Abelha do Município de Macajuba | Mel | - Açúcares redutores (calculados como açúcar invertido)<br>- Umidade<br>- Sacarose aparente<br>- Minerais (cinzas)<br>- Pólen<br>- Fermentação<br>- Acidez<br>- Atividade diastática<br>- Hidroximetilfurfural | FQ | | |

MIC = Microbiológica FQ = Físico-química

9.10 Cronograma de atividades de combate à fraude

| CRONOGRAMA DE ATIVIDADES PARA PREVENÇÃO E COMBATE A FRAUDES DE PRODUTOS | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TIPO DE ATIVIDADE | MUNICÍPIO | EMPREENDIMENTO | ANO - 2024 | | | | | | | | | | |
| | | | JAN | FEV | MAR | ABR | MAI | JUN | JUL | AGO | SET | OUT | NOV | DEZ |
| Aferição de peso | Itaberaba | Ovos Caipiras São Luis | | | X | | | | | | | | | |
| Análise FQ | Macajuba | ASCAM | | | | | X | | | | | | | |
| Controle de formulação | Ruy Barbosa | Flaviana Lefundes Leal Pires | | | | | | | | X | | | | |

9.11 Cronograma de atividades de combate às atividades clandestinas

| CRONOGRAMA DE AÇÕES DE COMBATE A ATIVIDADES CLANDESTINAS | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TIPO DE ATIVIDADE | MUNICÍPIO | ANO - 2024 | | | | | | | | | | | |
| | | JAN | FEV | MAR | ABR | MAI | JUN | JUL | AGO | SET | OUT | NOV | DEZ |
| Ação em parceria com a VISA no comércio e distribuição de material educativo. | | | | | X | | | | | | | | |
| Ação em parceria com a VISA no comércio e distribuição de material educativo. | | | | | | X | | | | | | | |
| Ação em parceria com a VISA no comércio e distribuição de material educativo. | | | | | | | | | | | | X | |

9.12 Cronograma de atividades de educação sanitária

| CRONOGRAMA DE PROGRAMAÇÃO DAS ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TIPO DE ATIVIDADE | MUNICÍPIO | ANO - 2024 | | | | | | | | | | |
| | | JAN | FEV | MAR | ABR | MAI | JUN | JUL | AGO | SET | OUT | NOV | DEZ |
| Elaboração de cards para publicação nas redes sociais e site do Consórcio | | | X | | | | | | | | | |
| Distribuição de material educativo | | | | | | | | X | | | | |
| Distribuição de material educativo | | | | | | | | | | X | | |

9.13 Cronograma de reuniões e capacitações

| DATA PROGRAMADA | DATA REALIZADA | TEMA | PALESTRANTE | ASSINATURA DO PALESTRANTE | SITUAÇÃO |
|---|---|---|---|---|---|
| Fevereiro | | Inspeção de Ovos e Derivados | | | |
| Junho | | Inspeção de Leite e Derivados | | | |
| Setembro | | A definir | | | |
| Dezembro | | A definir | | | |

9.14 Termo de Fiscalização

| TERMO DE FISCALIZAÇÃO<br>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL -SIM | 1. Nº: / / |
|---|---|

| **2. DADOS DO SERVIDOR** | | |
|---|---|---|
| NOME(S) DO(S) SERVIDOR (ES): | | |
| | | |
| CARGO: LOTAÇÃO: | | |
| **3. IDENTIFICAÇÃO ESTABELECIMENTO OU PESSOA FÍSICA** | | |
| RAZÃO SOCIAL/ NOME DA PESSOA FÍSICA: | | SIM: |
| CLASSIFICAÇÃO: | CNPJ/ CPF: | TELEFONE: |
| ENDEREÇO: | | |
| MUNICÍPIO: | CEP: | UF: BA |
| NOME DO PROPRIETÁRIO OU RESPONSÁVEL: | | |
| **4. OBJETIVO** | | |
| ( ) INSPEÇÃO PERIÓDICA | ( ) SUPERVISÃO | ( ) COLETA DE AMOSTRA |
| ( ) ATENDIMENTO A DENÚNCIA | ( ) OUTROS: _____ | |
| **5.DESCRIÇÃO DA AÇÃO FISCALIZADORA** | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| **6. EMISSÃO DE RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE - RNC** | | |
| ( ) NÃO | ( ) SIM | N° DA RNC: |
| **7. RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO** | | |
| **NOME:** | **CARGO/ FUNÇÃO:** | |

| | |
|---|---|
| CPF: | _____<br>**Assinatura do Proprietário/ Responsável** |
| **8. PARA USO EXCLUSIVO DO SIM** | |
| _____,____/____/_____<br>**(Local e data)** | _____<br>**Assinatura e carimbo do servidor do SIM** |

9.14 Capacitação de pessoal

# CERTIFICADO

## Seminário
## Estratégias para o Desenvolvimento Econômico a partir do Rural

Certificamos que AMANDA CAROLINE DE OLIVEIRA SANTOS participou das Oficinas de Regularização Fundiária, Projeto de Mecanização Rural (PROMER), Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER) e Kits Produtivos, durante o **Seminário Estratégias para o Desenvolvimento Econômico a partir do Rural**, entre os dias 11 e 12 de maio de 2023, perfazendo uma carga horária de 02 horas, cada oficina, totalizando 10 horas. A iniciativa foi promovida pela Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional (CAR) e Secretaria de Desenvolvimento Rural do Estado da Bahia (SDR).

Feira de Santana/BA

**Osni Cardoso**
Secretário de Desenvolvimento Rural (SDR)

**Jeandro Ribeiro**
Diretor-presidente da Companhia
de Desenvolvimento e Ação Regional (CAR)

GRUPO BANCO MUNDIAL · FLEM FUNDAÇÃO LUÍS EDUARDO MAGALHÃES · CAR Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional · BAHIATER · GOVERNO DO ESTADO BAHIA SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO RURAL

CERTIFICADO

ALIMENTOS ONLINE

Certificamos para os devidos fins que

# *AMANDA CAROLINE DE OLIVEIRA SANTOS*

concluiu o curso sobre "Curso Básico de Microbiologia de alimentos", realizado por Alimentos Online com carga horária de 40 horas/aula.

Curitiba, 19 de Março de 2023.

Coordenação

Aluno(a)

**Conteúdo Programático**

**Módulo 1**
- Introdução;
Alimentos deteriorados e contaminados;
Microrganismos deterioradores, patogênicos e de aplicação tecnológica;
DTAs – Doenças Transmissíveis por Alimentos;
Intoxicação alimentar, infecção alimentar e toxinfecção alimentar.

**Módulo 2**
- Bactérias Gram positivas e negativas;
Fungos;
Vírus;
Alimento como substrato;
Significado de controle.

**Módulo 3**
- Curva de crescimento microbiano;
Fatores que influenciam a multiplicação e a sobrevivência microbiana (intrínsecos e extrínsecos);
Fator intrínseco: pH.

**Módulo 4**
Fator intrínseco: Atividade de Água

**Módulo 5**
Fator intrínseco: Potencial de óxido redução.

**Módulo 6**
- Continuação fatores intrínsecos: Nutrientes, estruturas biológicas e constituintes antimicrobianos.

**Módulo 7**
Fatores extrínsecos.

**Módulo 8**
Último módulo do curso. Atmosfera e umidade relativa.

SENAR
Educação a Distância

# CERTIFICADO

Parceiro: Embrapa

## PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DA CARNE OVINA

O Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - SENAR certifica que AMANDA CAROLINE DE OLIVEIRA SANTOS, CPF 058.517.595-00, participou do curso à distância Produção e Comercialização da Carne Ovina, no Portal de Educação do SENAR, no período de 04/08/2021 a 17/10/2021 com carga horária de 50 horas.

Brasília, 17/10/2021.

**João Martins da Silva Júnior**
Presidente do Conselho Deliberativo do SENAR

**Daniel Klüppel Carrara**
Diretor-Geral do SENAR

### Conteúdo Programático

**Aula 01:** Visão sistêmica nos sistemas de produção.

**Aula 02:** Sistema de produção de ovinos no centro-oeste.

**Aula 03:** Sistema de produção de ovinos no sul do Brasil

**Aula 04:** Implantação do sistema de produção

**Aula 05:** Seleção de ovinos de corte

**Aula 06:** Manejo reprodutivo de ovinos

**Aula 07:** Produção de ovinos de corte – fase cria

**Aula 08:** Sistema de recria e terminação de ovinos no nordeste

**Aula 09:** Manejo nutricional de ovinos durante a recria e terminação

**Aula 10:** Manejo nutricional de ovinos

**Aula 11:** Principais doenças em ovinos

**Aula 12:** Controle das parasitoses em ovinos

**Aula 13:** Manejo sanitário na recria e terminação de ovinos de corte

**Aula 14:** Principais enfermidades na recria e terminação de ovinos de corte

**Aula 15:** Processos e tecnologias na agroindústria da carne ovina

**Aula 16:** Mercado e comercialização de carne ovina

Código de segurança: 57e2c3f01d
Acesse o site: http://ead.senar.org.br/lms/certificado/

# CERTIFICADO

EMATER-DF

Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento e Desenvolvimento Rural
SEAGRI-DF

Certificamos que AMANDA CAROLINE DE OLIVEIRA SANTOS, CPF n° 058.517.595-00, participou do curso **Como implantar uma agroindústria de pequeno porte de ovos- Turma 01/2022** promovido pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal – EMATER/DF, com início em 15 de setembro de 2022 e carga horária de 16 horas.

Brasília/DF, 10 de outubro de 2022

**Antonio Dantas Costa Junior**
Gerente do Centro de Formação Tecnológica e Desenvolvimento Profissional da EMATER/DF

6344809f-628c-46f9-9b2d-e939ac1f5119

## DADOS DO CURSO:

Curso: **Como implantar uma agroindústria de pequeno porte de ovos – turma 01/2022**
Modalidade: **on-line**
Disponibilidade: **12/09/2022 a 16/10/2022**
Carga horária: **16 horas**

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

**Módulo 1 – CRITÉRIOS PARA CRIAÇÃO E REGISTRO DE AVES DE POSTURA**
- Aula 1: Procedimentos para cadastro, registro, fiscalização e controle de estabelecimentos avícolas comerciais
- Aula 2: Medidas higiênico-sanitárias na coleta de ovos

**Módulo 2 – LEGISLAÇÃO DE AGROINDÚSTRIA DE PEQUENO PORTE DE OVOS**
- Aula 1: Definições dos tipos de estabelecimentos de ovos e normas técnicas para pequeno porte

**Módulo 3 - REQUISITOS BÁSICOS PARA UMA AGROINDÚSTRIA GRANJA AVÍCOLA**
- Aula 1: Considerações Gerais
- Aula 1.1: Considerações Gerais
- Aula 2: Fluxograma de produção
- Aula 3: Instalações e equipamentos
- Aula 3.1: Instalações e equipamentos
- Aula 4: As Boas Práticas de Fabricação – BPF

**Módulo 4 - AVALIAÇÃO TÉCNICA E FINANCEIRA**
- Aula 1: Aspectos Gerais da Avaliação Técnica e Financeira da Atividade
- Aula 2: Avaliação Técnica e Financeira do Sistema de Produção Semi-Intensiva e da Agroindústria De Ovos

Certificado registrado na Emater EaD sob o código **6344809f-628c-46f9-9b2d-e939ac1f5119**.
Este certificado foi gerado em 10 de outubro de 2022.
O presente certificado pode ter a sua validade comprovada acessando o QRCode à esquerda, ou, caso desejar, informando o código acima na opção Validar Certificado no endereço https://ead.emater.df.gov.br.

# Certificado

*Certifico que* **AMANDA CAROLINE DE OLIVEIRA SANTOS** *participou do(a)* **PALESTRA SOBRE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO DE PRODUTOS CÁRNEOS,** *promovido(a) pela* **COORDENADORIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA INTEGRAL (CATI),** *no período de* **25/08/2022,** *com carga horária de* **2h,** *realizado(a)* ***on-line na plataforma YouTube.***

*Campinas, 8 de setembro de 2022.*

*MARTHA REGINA LUCIZANO GARCIA*
*Centro de Treinamento*
*Diretora*

CATI
COORDENADORIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA INTEGRAL

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
Secretaria de Agricultura e Abastecimento

*Registro nº* ***10657/2022***
*Data:* ***08/09/2022***
*Enc.:* ***RLV***

**Código de autenticidade: nº. CETATE 04470/07/2022 código da atividade: 6060.**
*Confirme a autenticidade deste certificado lendo o QR Code.*

BeQuality
CONSULTORIA E TREINAMENTOS

Certificamos que

# AMANDA CAROLINE DE OLIVEIRA SANTOS

participou do **Curso Microbiologia de Produtos de Origem Animal**,
nos dias 30 de agosto, 01, 06 e 08 de setembro de 2022 com carga horária de 16 horas.

Curitiba, 08 de Setembro de 2022.

FERNANDA CAVALHEIRO DE OLIVEIRA
MÉDICA VETERINÁRIA - CRMV 8959/PR

Código do Certificado: 1427261A48960E745337500 · Verifique autenticidade em: www.e-certificado.com

**Programação do Curso:**

• Microrganismos em alimentos de produtos de origem animal
• Interpretação de padrões microbiológicos
• Monitoramento ambiental: análise de superfícies para verificação do PPHO
• Análise de swab de carcaças
• Microbiologia focada para APPCC, estabelecendo os perigos biológicos

**Instrutoras:**
Angélica Olivier Bernardi

https://www.linkedin.com/search/results/all/?keywords=ang%C3%A9lica%20olivier%20bernardi&origin=RICH_QUERY_SUGGESTION&position=0&searchId=9a845802-7f24-4c0e-93c7-18bb02511d56&sid=5_K

Código do Certificado: 1427261A48960E745337500 · Verifique autenticidade em: www.e-certificado.com

# CERTIFICADO

SENAR
Educação a Distância

## QUEIJOS ARTESANAIS DO BRASIL

O Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - SENAR certifica que Amanda Caroline De Oliveira Santos, CPF 05851759500, concluiu o curso à distância Queijos Artesanais do Brasil, com carga horária de 5 horas, ofertado no Portal de Educação do SENAR no período entre 21/10/2022 e 01/11/2022.

Brasília, 24/10/2022.

**João Martins da Silva Júnior**
Presidente do Conselho Deliberativo do SENAR

**Daniel Klüppel Carrara**
Diretor-Geral do SENAR

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

**Tópicos/Aulas:**

A importância do queijo artesanal para o Brasil, suas características e o estudo de indicação geográfica.

O caminho para o registro e criação do Selo ARTE.

A IN-73/2019 e as Boas Práticas de Fabricação

Código de segurança: ce6bff3d-7574-4b22-9add-5b1b7d4d36da

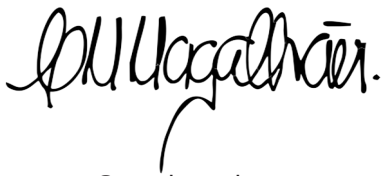
Acesse o site: https://senarfic.studionmx.com/external/validate-certificate

SENAR Bahia

# CERTIFICADO DE APROVEITAMENTO

O Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - SENAR, confere o certificado ao(a) Sr.(a) **AMANDA CAROLINE DE OLIVEIRA SANTOS**, CPF n° **058.517.595-00** por seu aproveitamento no **TRABALHADOR NA FABRICAÇÃO DE QUEIJO** n° da CBO **848210** realizado(a) em **Itaberaba** no período de **27/2/2023 a 1/3/2023** com carga horária de **24** horas.

Salvador, 18 de Março de 2023



Superintendente
Carine Menezes Magalhães

Presidente do Conselho Administrativo
Humberto Miranda Oliveira

Acesse o site do SENAR para validar este certificado.
Código de validação: SNN2827022137481

Colaboradores: SR DE ITABERABA

Ocupação: QUEIJEIRO NA FABRICAÇÃO DE LATICÍNIO
Natureza da Programação: APERFEIÇOAMENTO

| Conteúdo | Carga Horária | Instrutores |
|---|---|---|
| CONHECIMENTO DA LEGISLAÇÃO;<br>• SEGURANÇA NO TRABALHO: CUIDADOS NO USO DE FERRAMENTAS; MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS;<br>• LOCAL; EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS ADEQUADOS À PRODUÇÃO;<br>• HIGIENIZAÇÃO PESSOAL E DE EQUIPAMENTOS;<br>• IDENTIFICAÇÃO; RECEPÇÃO E PREPARO DA MATÉRIA-PRIMA;<br>• NOÇÕES DE MICROBIOLOGIA;<br>• RESFRIAMENTO DO LEITE E HIGIENIZAÇÃO;<br>• DETERMINAÇÃO DA QUALIDADE DA MATÉRIA-PRIMA. ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICAS. TESTES DE QUALIDADE;<br>• FABRICAÇÃO DE QUEIJOS: MUSSARELA, MINAS FRESCAL, RICOTA E REQUEIJÃO;<br>• ARMAZENAGEM: CONSERVAÇÃO DO PRODUTO; MÉTODO DE CONSERVAÇÃO;<br>• EMBALAGENS E RÓTULOS; REGISTRO DE EMBALAGEM;<br>• ARMAZENAMENTO E ETIQUETAGEM;<br>• CONTROLE DE QUALIDADE. | 24 | KALIANE SANTOS MAGALHÃES LIMA ; |

| N° Registro | N° Livro | N° Página | Responsável pelo registro |
|---|---|---|---|
| **2023288323** | **2023.1** | **1013** | **SENAR nas Nuvens** |

BeQuality
CONSULTORIA E TREINAMENTOS

Certificamos que

# AMANDA CAROLINE DE OLIVEIRA SANTOS

participou do **Curso de Rastreabilidade, Recall e Recolhimento em Produtos de Origem Animal**, realizado nos dias 05, 06, 12 e 13 de março de 2021 com carga horária de 16 horas.

Curitiba, 13 de Março de 2021

FERNANDA CAVALHEIRO DE OLIVEIRA
MÉDICA VETERINÁRIA - CRMV 8959/PR

Código do Certificado: 862115A588FAD4E5337500 · Verifique autenticidade em: www.e-certificado.com

**Programação do Curso:**

• Rastreabilidade na Cadeia de Produtos de Origem Animal: ISO 22005 (visão geral dos requisitos da rastreabilidade na cadeia produtiva), documentação de apoio e rastreabilidade, identificação de produtos e teste de rastreabilidade
• Requisitos normativos em relação a recolhimento e recall
• Avaliação de risco e recall
• Requisitos fundamentais do processo de recolhimento e recall
• Execução do processo de recall: procedimentos e check list, responsabilidades e processo de comunicação
• Gerenciamento de Crises - fontes de crises potenciais, avaliação dos riscos e prevenção
• Verificação via Simulação e Avaliação do processo de RECALL: exemplo de simulação

Código do Certificado: 862115A588FAD4E5337500 · Verifique autenticidade em: www.e-certificado.com

# CERTIFICADO

Certificamos que
**Amanda Caroline de Oliveira Santos - 058.517.595-00**
concluiu o Curso de **Rotulagem de Alimentos**, com duração de 20 (vinte) horas.

Belo Horizonte, 3 de Agosto de 2021

Ifope Soluções e Treinamentos

ifope® EDUCACIONAL

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO - CARGA HORÁRIA TOTAL: 20 HORAS**

1. Introdução a Rotulagem de Alimentos
2. Informações Obrigatórias de Rotulagem
3. Rotulagem Nutricional (Tabela Nutricional)
4. Regulamentares Complementares para Rotulagem
5. Elaboração de um Rótulo na Prática

# CERTIFICADO

Certificamos que
**Amanda Caroline de Oliveira Santos - 058.517.595-00**
concluiu o Curso de **Embalagens para Alimentos**,
com duração de 20 (vinte) horas.

Belo Horizonte, 4 de Agosto de 2021.

Ifope Soluções e Treinamentos

Ifope EDUCACIONAL

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO - CARGA HORÁRIA TOTAL: 20 HORAS**

1. Introdução a Embalagem para Alimentos
2. Material de Embalagem para Alimentos
3. Auditoria em Fornecedores de Embalagem para Alimentos

# CERTIFICADO

A Escola Nacional de Gestão Agropecuária (ENAGRO) certifica que **Amanda Caroline de Oliveira Santos** participou do curso **Febre Aftosa: Vigilância e Procedimentos na Investigação de Doença Vesicular - 2021 - Turma 03**, realizado no período de 01 de outubro a 31 de novembro de 2021, com carga horária de 40 horas.

Brasília/DF, 30 de novembro de 2021

Código de verificação: 61a60a6b-3104-4d0c-9821-610ac0a80343

**Luciana Gomes Rodrigues Barbosa dos Santos**
Coordenadora-Geral da Escola Nacional de
Gestão Agropecuária - ENAGRO

*Número do Processo SEI: 21000.058709/2020-26*

ENAGRO
Escola Nacional de Gestão Agropecuária

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

PÁTRIA AMADA BRASIL GOVERNO FEDERAL

# CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

**PARTE I: O VÍRUS E A OCORRÊNCIA DA FEBRE AFTOSA.**

- Unidade 1: Situação da Febre Aftosa no Brasil e no Mundo;
- Unidade 2: Sistema de Vigilância para a Febre Aftosa no Brasil;
- Unidade 3: O Agente;
- Unidade 4: O Hospedeiro;
- Unidade 5: Patogênese e Sintomatologia;
- Unidade 6: Diagnóstico da Doença.

**PARTE II: O ATENDIMENTO E A INVESTIGAÇÃO DE SUSPEITA DE DOENÇA VESICULAR.**

- Unidade 7: Início da Investigação – Recomendações Iniciais;
- Unidade 8: Fase de Investigação;
- Unidade 9: Fase de Alerta;
- Unidade 10: Informações Importantes para a Fase de Alerta e de Emergência;
- Unidade 11: Fluxos nas Investigações de Doença Vesicular.

**Luciana Gomes Rodrigues Barbosa dos Santos**
Coordenadora-Geral da Escola Nacional de
Gestão Agropecuária - ENAGRO

IMERSÃO IFOPE EXPERIENCE

# CERTIFICADO

O Ifope Educacional certifica que

**Amanda Caroline de Oliveira Santos**

**participou da imersão "Ifope Experience - Formando Consultores para a Indústria de Alimentos" com carga horária de 18 (dezoito) horas realizado nos dias 25 e 26 de junho de 2021**

Belo Horizonte, 29 de Junho de 2021

**Diogo Goulart**
**CEO**

Ifope® EDUCACIONAL

# CERTIFICADO

**Certificamos que Amanda Caroline de Oliveira Santos, portador(a) do Cadastro de Pessoa Física nº 05851759500, participou do treinamento "Inspeção, qualidade, tecnologia de mel e produtos de abelha", perfazendo um total de 12 horas.**

*Fábio Adriano Kanitz*

Coordenador

TREINAMENTOS CONVET

# Módulos:

1) Introdução
2) Legislação
3) Fluxogramas
4) Controle de qualidade
5) Inspeção
6) Programas de autocontrole
7) Fraudes
8) Tecnologias aplicadas
9) APPCC
10) Rotulagem

TREINAMENTOS CONVET

63051b4d-dba8-49e8-8b68-b623ac1f29eb

ESTADO DE SANTA CATARINA
Fundação Escola de Governo - ENA

# CERTIFICADO

Certificamos que

**Amanda Caroline de Oliveira Santos**, CPF nº **05851759500**,

completou o curso de **Inspeção Post Mortem de Aves - Turma 7A-23**,

promovido pela Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de SC - CIDASC em parceria com a Fundação Escola de Governo - ENA, no período de 21/04/2023 a 22/05/2023, com carga horária de 20 horas, na modalidade a distância.

Código: 64666801-b1d4-45cc-9ca6-45c0c813d7ab

CIDASC

GOVSC
SECRETARIA
AGRICULTURA

**Inspeção *Post Mortem***

Fluxograma de abate.

Liberação do abate.

Ordem de abate.

Inspeção post mortem.

Linhas de inspeção.

Critérios e destinos de condenações.

Registro de abate e condenação.

**Avaliação final**

**Avaliação do Curso**

**Emissão do Certificado**

ESTADO DE SANTA CATARINA
Fundação Escola de Governo - ENA

# CERTIFICADO

Certificamos que

**Amanda Caroline de Oliveira Santos**, CPF nº 05851759500,

completou o curso de

**INSPEÇÃO SANITÁRIA DE OVOS, PESCADO E PRODUTOS DAS ABELHAS E SEUS DERIVADOS TURMA 6C-21**

promovido pela Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de SC - CIDASC em parceria com a Fundação Escola de Governo - ENA,

no período de 01/06/2021 a 30/06/2021, com carga horária de 40 horas, na modalidade a distância.

Código: 60da03d3-07fc-480b-a088-5a20c813d7ab

CIDASC

GOVERNO DE SANTA CATARINA

Módulo 1: Inspeção Sanitária de Ovos e derivados

Módulo 2: Inspeção Sanitária de Pescado e derivados

Módulo 3: Inspeção Sanitária de Produtos de Abelhas e derivados

Módulo 4: Avaliações Finais

ESTADO DE SANTA CATARINA
Fundação Escola de Governo - ENA

# CERTIFICADO

**Certificamos que**

**Amanda Caroline de Oliveira Santos, CPF nº 05851759500,**

**completou o curso de Inspeção Sanitária de Ovos e derivados Turma 9B-23 , promovido pela Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de SC - CIDASC em parceria com a Fundação Escola de Governo - ENA, no período de 23/06/2023 a 23/07/2023, com carga horária de 20 horas, na modalidade a distância.**

Código: 64b580bc-db60-4501-8130-758cc813d7ab

CIDASC

GOVSC SECRETARIA AGRICULTURA

64b580bc-db60-4501-8130-758cc813d7ab

## Módulo 1

- Conceitos importantes
- Histórico
- Introdução à avicultura de postura comercial
- Importância da sanidade nos aviários
- Dados de produção

## Módulo 2

- Sistema reprodutor da galinha
- Processo de formação do ovo
- Constituição e composição do ovo
- Fatores que determinam a qualidade dos ovos
- Barreiras físicas e químicas existentes no ovo
- Principais perigos microbiológicos

## Módulo 3

- Sistemas de produção de ovos comerciais
- Classificação dos estabelecimentos
- Etapas do beneficiamento e industrialização
- Análises laboratoriais de ovos e derivados

## Avaliação do Curso

## Certificado

ESTADO DE SANTA CATARINA
Fundação Escola de Governo - ENA

# CERTIFICADO

Certificamos que

**Amanda Caroline de Oliveira Santos**, CPF nº **05851759500**,

completou o curso de **Inspeção Sanitária de Pequenos Ruminantes - Turma 21A-23**, promovido pela Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de SC - CIDASC em parceria com a Fundação Escola de Governo - ENA, no período de 22/03/2023 a 22/04/2023, com carga horária de 20 horas, na modalidade a distância.

Código: 64208d16-b594-4456-b7be-d374c813d7ab

CIDASC

GOVERNO DE SANTA CATARINA

64208d16-b594-4456-b7be-d374c813d7ab

**Módulo I – Introdução**

• Características das espécies;
• Cenário produtivo brasileiro;
• Cenário produtivo catarinense.

**Módulo II – Transporte e Bem Estar**

• Manejo Pré Abate;
• Guia de Trânsito Animal.

**Módulo III – Inspeção *Ante* e *Post Mortem***

• Inspeção *Ante Mortem*;
• Contenção;
• Insensibilização;
• Sangria;
• Inspeção *Post Mortem*.

**Avaliação do Curso**

**Certificado**

ESTADO DE SANTA CATARINA
Fundação Escola de Governo - ENA

# CERTIFICADO

Certificamos que

**Amanda Caroline de Oliveira Santos**, CPF nº **05851759500**,

completou o curso de **Inspeção Sanitária de Produtos Cárneos Industrializados TURMA 7C-21**, promovido pela Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de SC - CIDASC em parceria com a Fundação Escola de Governo - ENA, no período de 15/08/2021 a 28/09/2021, com carga horária de 40 horas, na modalidade a distância.

Código: 612c38f1-0814-4185-9605-3f73c813d7ab

CIDASC
GOVERNO DE SANTA CATARINA

**Módulo 1: Introdução à Inspeção Sanitária de Produtos Cárneos Industrializados**

**Módulo 2: Controle de Matéria-Prima e Rastreabilidade**

**Módulo 3: Processos Tecnológicos de Produção**

**Módulo 4: Fraudes e Adulterações em Produtos Cárneos**

**Módulo 5 – Avaliações finais**

# Certificado

Certificamos que,

## Amanda Caroline de Oliveira Santos

participou, como ouvinte, do minicurso "**Anatomia Veterinária Aplicada a Inspeção e Tecnologia de Carnes**", ministrado por Káterin Elena Bohorquez Grondona, médica veterinária, professora associada do Departamento de Medicina Veterinária da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Juiz de Fora, organizado pelo Grupo de Pesquisa em Inspeção, Tecnologia e Controle de Qualidade de Produtos de Origem Animal da Universidade Federal de Juiz de Fora (GPPoa), realizado no dia 08 de junho de 2021, com carga horária de 04 horas, via videoconferência.

Profª. Emília Maricato Pedro dos Santos
Coordenadora do GPPoa

Rafaela Assis Machado
Integrante do GPPoa e Organizadora do Evento

PARCEIROS

# CERTIFICADO

A Escola Nacional de Gestão Agropecuária (ENAGRO) certifica que **Amanda Caroline de Oliveira Santos** participou do curso **Procedimentos para implantação do Sistema APPCC em indústrias de Produtos de Origem Animal - 2021 - Turma 01**, realizado no período de 24 de agosto a 23 de outubro de 2021, com carga horária de 40 horas.

Brasília/DF, 25 de outubro de 2021

Código de verificação: 61772409-d4a0-4190-a012-eaedc0a80343

**Luciana Gomes Rodrigues Barbosa dos Santos**
Coordenadora-Geral da Escola Nacional de Gestão Agropecuária - ENAGRO

*Número do Processo SEI: 21000.056932/2021-10*

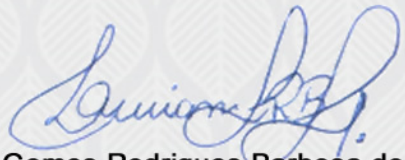
ENAGRO Escola Nacional de Gestão Agropecuária
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
PÁTRIA AMADA BRASIL GOVERNO FEDERAL

# CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- MÓDULO I – Princípios Gerais do APPCC;

- MÓDULO II – Diretrizes para a aplicação do Sistema  APPCC;

- MÓDULO III – Elaboração do plano APPCC com base nos 7 princípios.



**Luciana Gomes Rodrigues Barbosa dos Santos**
Coordenadora-Geral da Escola Nacional de
Gestão Agropecuária - ENAGRO

BeQuality
CONSULTORIA E TREINAMENTOS

Certificamos que

# AMANDA CAROLINE DE OLIVEIRA SANTOS

participou do **Curso RT em Supermercados e Serviços de Alimentação**
nos dias 09, 10, 16 e 17 de abril de 2021 com carga horária de 16 horas.

Curitiba, 17 de Abril de 2021.

FERNANDA CAVALHEIRO DE OLIVEIRA
MÉDICA VETERINÁRIA - CRMV 8959/PR

Código do Certificado: 891170AA6CFF0395337500 · Verifique autenticidade em: www.e-certificado.com

**Programação do Curso:**

• Atribuições do RT,
• Localização e Estrutura Física;
• Equipamento, Móveis e Utensílios,
• Qualidade da Água,
• Higiene e Saúde dos Colaboradores,
• Manejo de Resíduos,
• Manejo Integrado de Pragas,
• Manutenção Preventiva e Calibração de Equipamentos,
• Seleção de Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens,
• Programa de Recolhimento de Alimentos,
• Manual de Boas Práticas, POPs e Instruções de Trabalho,
• Critérios de Segurança na Distribuição de Alimentos (açougue, peixaria, padaria, setor de FLV e frios, setor de salgados e defumados e mercearia.

Código do Certificado: 891170AA6CFF0395337500 · Verifique autenticidade em: www.e-certificado.com

# 68º Seminário Baiano de Responsabilidade Técnica (SBRT)

Certificamos que

**Amanda Caroline de Oliveira Santos**

participou do evento

68º Seminário Baiano de Responsabilidade Técnica

realizado de modo virtual no dia 14 de outubro de 2022

Med. Vet. Altair Santana de Oliveira
*Presidente*
*CRMV/BA 1232*

Med. Vet. Maria Tereza Vargas Leal Mascarenhas
Secretária-Geral
*CRMV/BA 1573*

CRMV/BA Educa

CRMV-BA

# CERTIFICADO

A Escola Nacional de Gestão Agropecuária (ENAGRO) certifica que **Amanda Caroline de Oliveira Santos** participou do **Seminário Sobre Requisitos Básicos de Estruturação de Serviço de Inspeção para o Projeto ConSIM**, realizado do dia 23 a 27 de maio de 2022, com carga horária total de 32 horas.

Brasília/DF, 25 de maio de 2022

Código de verificação: 6294ab87-f5a4-4138-9b6e-f5ffc0a80343

**Luciana Gomes Rodrigues Barbosa dos Santos**
Coordenadora-Geral da Escola Nacional de
Gestão Agropecuária - ENAGRO

*Número do Processo SEI: 21000.032994/2022-17*

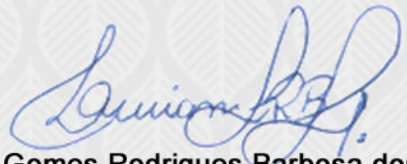
ENAGRO
Escola Nacional de Gestão Agropecuária

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

PÁTRIA AMADA BRASIL GOVERNO FEDERAL

# CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Regulamentação do comércio no consórcio e Cadastro no e-SISBI;
- Requisitos de rotulagem para o livre comércio de produtos de origem animal, inspecionados por consórcio público de Municípios;
- Registro de Produtos e Rotulagem geral;
- Rotulagem rotulagem geral e específica de carne, leite, pescados, ovos, mel e produtos das abelhas;
- Registro de Estabelecimentos e Requisitos gerais de instalações;
- Programas de análises laboratoriais e coletas de amostras;
- Programas de Autocontrole;
- Verificação de Autocontroles e Fiscalização com base em Risco;
- Aplicação de medidas fiscais e cautelares.



**Luciana Gomes Rodrigues Barbosa dos Santos**
Coordenadora-Geral da Escola Nacional de Gestão Agropecuária - ENAGRO

# CERTIFICADO

A Escola Nacional de Gestão Agropecuária (ENAGRO) certifica que **Amanda Caroline de Oliveira Santos** participou do curso **Suasa: organização, estrutura e competências - 2021 - Turma 05**, realizado no período de 02 de agosto a 04 de setembro de 2021, com carga horária de 40 horas.

Brasília/DF, 7 de setembro de 2021

Código de verificação: 613796de-7c98-4663-9e5c-7aedc0a80343

**Luciana Gomes Rodrigues Barbosa dos Santos**
Coordenadora-Geral da Escola Nacional de
Gestão Agropecuária - ENAGRO

*Número do Processo SEI: 21000.058715/2020-83*

ENAGRO
Escola Nacional de Gestão Agropecuária

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

PÁTRIA AMADA BRASIL GOVERNO FEDERAL

# CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Apresentação;
- A Política Agrícola Brasileira;
- A Defesa Agropecuária;
- O SUASA;
- As Instâncias do SUASA;
- Os Sistemas do SUASA - Sisbi;
- Atividades executadas através da adesão aos Sisbi;
- Resumo Final.

**Luciana Gomes Rodrigues Barbosa dos Santos**
Coordenadora-Geral da Escola Nacional de
Gestão Agropecuária - ENAGRO

# CERTIFICADO

Certificamos que

## Amanda Caroline de Oliveira Santos

Portador do Cadastro de Pessoa Física nº 058.517.595-00, participou do treinamento "Qualidade, inspeção e tecnologia de produtos de origem animal", realizado no período de 30 de agosto de 2021 a 24 de setembro de 2021, perfazendo um total de 60 horas.

*Fábio Adriano Kanitz*

Coordenador

TREINAMENTOS CONVET

| | | |
|---|---|---|
| **Semana 01** | 30/08/2021 | Suínos: Introdução geral; Fluxograma e legislação; Bem estar. |
| | 31/08/2021 | Suínos: Programas de autocontrole; Rotulagem e registro de produtos (PGA SIGSIF); Inspeção ante mortem. |
| | 01/09/2021 | Suínos: Inspeção ante mortem; Inspeção post mortem (Linhas). |
| | 02/09/2021 | Suínos: Inspeção post mortem (Linhas); Inspeção post mortem (DIF); Introdução à Auditoria Sanitária e Revisão. |
| | 03/09/2021 | Suínos: Produtos cárneos. |
| **Semana 02** | 06/09/2021 | Bovinos: Introdução geral; Fluxograma e legislação; Bem estar. |
| | 07/09/2021 | Bovinos: Programas de autocontrole; Rotulagem e registro de produtos (PGA SIGSIF); Inspeção ante mortem. |
| | 08/09/2021 | Bovinos: Inspeção ante mortem; Inspeção post mortem (Linhas). |
| | 09/09/2021 | Bovinos: Inspeção post mortem (Linhas); Inspeção post mortem (DIF). |
| | 10/09/2021 | Bovinos: Produtos cárneos. |
| **Semana 03** | 13/09/2021 | Aves: Introdução geral; Fluxograma e legislação; Bem estar. |
| | 14/09/2021 | Aves: Programas de autocontrole; Rotulagem e registro de produtos (PGA SIGSIF); Inspeção ante mortem. |
| | 15/09/2021 | Aves: Inspeção ante mortem; Inspeção post mortem (Linhas). |
| | 16/09/2021 | Aves: Inspeção post mortem (Linhas); Inspeção post mortem (DIF). |
| | 17/09/2021 | Aves: Inspeção de ovos. |
| **Semana 04** | 20/09/2021 | Pescado: Introdução geral; Fluxograma e legislação; APPCC. |
| | 21/09/2021 | Pescado: Inspeção.<br>Mel: Introdução, fluxograma e Programas de Autocontrole; Inspeção. |
| | 22/09/2021 | Lácteos: Introdução geral; Fluxograma e legislação; APPCC - principais produtos. |
| | 23/09/2021 | Lácteos: Inspeção.<br>Ovinos: Introdução geral; Bem-estar animal. |
| | 24/09/2021 | Ovinos: Fluxograma e legislação; Inspeção ante mortem; Inspeção post mortem. |

TREINAMENTOS CONVET

# CERTIFICADO

Sistema FIEB SENAI

Federação das Indústrias do Estado da Bahia

O ***SENAI*** - Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial, Departamento Regional da Bahia, certifica que

**ALINE BARROS NEGRAO**

concluiu com rendimento satisfatório o curso

**APPCC - ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE**

realizado no período de **09/01/06** a **13/01/06** com duração de **40** h.

**Salvador , 13 de janeiro de 2006**

**Gustavo Leal Sales Filho**
Diretor Regional

Concluinte

FIEB
Federação das Indústrias do Estado da Bahia

Válido apenas com o selo holográfico de autenticação

Scanned with CamScanner

*Secretaria da Saúde do Estado da Bahia*
*Superintendência de Recursos Humanos da Saúde*
*Escola de Saúde Pública da Bahia Professor Jorge Novis*

# *Certificado*

*Certificamos que* ***ALINE BARROS NEGRÃO OLIVEIRA*** *concluiu em 15 de novembro de 2020 o* ***Curso de Especialização em Saúde Pública,*** *em nível de Pós-Graduação Lato Sensu, com carga-horária de 360 horas, nos Termos do Relatório Final de Curso, aprovado pelo Colegiado Gestor da ESPBA em 23 de dezembro de 2020.*

*Salvador, 22 de fevereiro de 2021*

*Aline Barros Negrão Oliveira*
Concluinte

ESPBA
ESCOLA DE SAÚDE PÚBLICA DA BAHIA
PROFESSOR JORGE NOVIS

ESPBA

*Marília Santos Fontoura*
Diretora

GOVERNO DO ESTADO | SECRETARIA DA SAÚDE

Scanned with CamScanner

*UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA*
*INSTITUTO DE SAÚDE COLETIVA*
*CENTRO COLABORADOR EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA*

# CERTIFICADO

Certificamos que ALINE BARROS NEGRÃO participou do Curso de "**ATUALIZAÇÃO EM GERÊNCIA DE SERVIÇOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**", promovido pelo Instituto de Saúde Coletiva – ISC/UFBA, com carga horária de 120 horas, no período de setembro a outubro de 2005.

Salvador, 19 de outubro de 2005.

*Profa. Ediná Alves Costa*
Coordenadora do Curso

Scanned with CamScanner

GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DA SAÚDE DO ESTADO DA BAHIA
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA E PROTEÇÃO DA SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA E CONTROLE SANITÁRIO

# CERTIFICADO

**Certificamos que Aline Barros Negrão participou do Curso de Noções Básicas de Registro e Notificação de Alimentos I Etapa, realizado pela SE[illegible]/DIVISA, na cidade de Salvador, no período de 01 e [illegible] Agosto 2006, totalizando 16 horas.**

**Salvador, 02 de Agosto de 2006.**

DIRETORIA DE VIGILÂNCIA E CONTROLE SANITÁRIO

Claudine Telles de Araújo.

**Claudine Telles de Araújo**
**Coordenadora**

**p/ Raylene Lograd[illegible] Barreto**
**Diretora/Divisa**

SESAB
SUS

Scanned with CamScanner

GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DA SAÚDE DO ESTADO DA BAHIA
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA E PROTEÇÃO DA SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL

GOVERNO DA Bahia
TERRA DE TODOS NÓS
Secretaria da Saúde

# CERTIFICADO

SUS SESAB SUVISA DIVISA DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL

**Certificamos que Aline Barros Negrão Oliveira participou do Seminário: "Boas Práticas de Fabricação de Produtos", realizado pela DIVISA no período de 09 a 13 de agosto de 2010.**

**Carga horária: 40h.**

**Salvador, 13 de agosto de 2010.**

**Emilia de Santana Sena**
**Coordenadora**

**Ita de Cácia Aguiar Cunha**
**Diretora**

Scanned with CamScanner

GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DA SAÚDE DO ESTADO DA BAHIA - SESAB
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA E PROTEÇÃO DA SAÚDE - SUVISA
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA E CONTROLE SANITÁRIO - DIVISA

# CERTIFICADO

**Certificamos que Aline Barros Negrão participou do Curso de Noções Básicas de Registro e Notificação de Alimentos II Etapa, realizado pela SESAB/DIVISA, na cidade de Salvador, no período de 02 e 03 de outubro de 2006, totalizando 16 horas.**

**Salvador, 03 de outubro de 2006.**

DIRETORIA DE VIGILÂNCIA E CONTROLE SANITÁRIO

**Claudine Telles de Araújo**
**Coordenadora/ CSE**

SESAB
SUS

**Raylene Lograd Barreto**
**Diretora/ DIVISA**

Scanned with CamScanner

GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DA SAÚDE DO ESTADO DA BAHIA
SUPERINTENDÊNCIA DE PROMOÇÃO E PROTEÇÃO DA SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL

GOVERNO DA Bahia
TERRA DE TODOS NÓS

# CERTIFICADO

SUS SESAB SUVISA DIVISA
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL

**Certificamos que Aline Barros Negrão participou do Curso Básico de Procedimentos de Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano - VIGIAGUA, realizado pela COVIAM / DIVISA / SESAB no período de 09 a 13 de julho de 2007.**

**Salvador, 13 de julho de 2007.**

**Maria das Graças Hortélio Alves Andrade**
**Coordenadora de Vigilância Ambiental em Saúde**
**COVIAM**

**Ita de Cácia Aguiar Cunha**
**Diretora**

SESAB
SUS

Scanned with CamScanner

Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA
Escola Nacional de Gestão Agropecuária – Enagro

A Escola Nacional de Gestão Agropecuária (ENAGRO) certifica que **ALINE BARROS NEGRÃO OLIVEIRA**, portador do CPF nº *****.299.565-****, participou do curso **Requisitos básicos da inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal para serviços de inspeção aderidos ou com intenção na adesão ao SISBI-POA - 2023 - Turma 11**, realizado no período de 02 de maio a 28 de julho de 2023, com carga horária de 50 horas.

Brasília/DF, 31 de julho de 2023

Código de verificação: 64c7a74c-7604-457b-8d6f-fcd8c0a80343
Número do Processo SEI: 21000.000125/2023-12

Luciana Gomes Rodrigues Barbosa dos Santos
Coordenadora-Geral da Escola Nacional de Gestão Agropecuária - ENAGRO

# CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Bases da Inspeção e Fiscalização;
- Critérios para registro, classificação, estrutura e instalações de Estabelecimentos de POA;
- Orientações específicas para registro de Produtos de POA;
- Mapas estatísticos;
- Programas de autocontrole;
- Manutenção e Utilidades;
- Controle de pragas;
- Higiene Industrial e Operacional;
- Controle de matéria-prima e de temperatura;
- APPCC;
- Análises Laboratoriais;
- Rastreabilidade;
- Bem-estar Animal; e
- Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).

Luciana Gomes Rodrigues Barbosa dos Santos
Coordenadora-Geral da Escola Nacional de Gestão Agropecuária - ENAGRO