

Curso Virtual
REVENDA VAREJISTA DE PRODUTOS CÁRNEOS

I. NOME DO CURSO

Revenda Varejista de Produtos Cárneos

II. OBJETIVOS

Descrever as particularidades da Resolução 7123/2020; mostrar aos revendedores e consumidores os procedimentos para a revenda de carne; compartilhar conhecimento com a sociedade.

III. PÚBLICO – DESTINATÁRIO:

A todos os revendedores e interessados no comércio varejista de produtos cárneos

IV. CARGA HORÁRIA/NÚMERO DE VAGAS

O curso tem a carga horária 6 horas, sendo o número de vagas ilimitado.

V. PERÍODO DISPONÍVEL PARA REALIZAÇÃO DA INSTRUTORIA

Não haverá instrutoria, entretanto, será possível sanar dúvidas via fórum suporte.

VI. CONHECIMENTOS E HABILIDADES PARA PARTICIPAR DO CURSO

É importante que o(a) estudante tenha acesso à internet e conhecimentos básicos de informática e que seja interessado no tema.

VII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO, RECURSOS E METODOLOGIA

O curso será realizado na modalidade a distância, via Web, disponível 24h. A forma de ensino será autoinstrucional e os tópicos, descritos abaixo, seguirão o seguinte formato: vídeo, arquivo de leitura, atividades interativas, jogos, questionários e pesquisa.

FASE	Descrição da Atividade	Carga horária
Ambientação	<ol style="list-style-type: none">1. Vídeo de divulgação do curso2. Enquete3. Fórum Avisos4. Fórum Suporte/Tira-dúvidas	30min
Tópico 1: Competência para fiscalizar	Atividades teóricas: <ol style="list-style-type: none">1. Infográfico- Quem fiscaliza o quê?2. Áudios – Atuação da VISA e Competências para fiscalização e inspeção de Produtos de Origem Animal no Brasil- compartilhamento de competências - Ângela Ferreira Vieira / Diretoria de Alimentos da VISA3. Glossário- termos utilizados na área.	1h
	Atividades práticas: <ol style="list-style-type: none">1. Atividade de Fiscalização2. Caça palavras: competências da Vigilância Sanitária (H5P).	

<p>Tópico 2: Categorização</p>	<p>Atividades teóricas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Áudio – Categorização - Ângela Ferreira Vieira 2. Classificação das categorias: <ul style="list-style-type: none"> -Categoria A- Ferramenta H5P/ Áudio- Geisiane Peroni Brandão de Almeida - Categoria B- Ferramenta H5P/ Áudio- Geisiane Peroni Brandão de Almeida - Categoria C- Ferramenta H5P/ Áudios- Ângela Ferreira Vieira 3. Especificidades da Resolução 7123/2020 <ul style="list-style-type: none"> - Áudios: documentação, higienização, infraestrutura, boas práticas, vedações e equipamentos - Daniela Fernandes César - Áudio: fracionamento - Geisiane Peroni Brandão de Almeida 4. Vídeos animados: Boas práticas, Higienização e Vedação; 5. Arquivos em PDF: -Documentação para o comércio varejista de produtos carnes, - Lista de verificação de boas práticas em estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes. 6. Glossário - termos utilizados na área. <hr/> <p>Atividades práticas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Atividade de fixação I 2. Atividade de Checklist 3. Caça Palavras 	<p>1:30h</p>
<p>Tópico 3: Gerenciamento de risco</p>	<p>Atividades teóricas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Áudios: o risco sanitário e classificação do risco pelo aluno-Filipe Curzio Laguardia. 2. Mapa conceitual sobre gerenciamento do risco. 3.Legislação Normativa (Biblioteca formato glossário): <ul style="list-style-type: none"> CF/88- arts. 170 e 179 LC 123/2006 Lei 11598/2001 Lei 128/2008 RDC 49/2013 Decreto 353/2016 RDC153/2017 RDC 207/2018 Resol. SES/MG nº 6362/2018 Lei 13874/2019 Resol. SES/MG nº 6963/2019 Decreto Federal 10178/2019 4. Glossário - termos utilizados na área. <hr/> <p>Atividades práticas:</p> <p>Teste sua memória</p> <p>Saiba mais:</p> <p>Áudios: Normativo Histórico- Filipe Curzio Laguardia.</p> <p>Áudio: A construção da Resolução 7123/2020- Ângela Ferreira Vieira</p>	<p>1h</p>

Tópico 4: Particularidades da Resolução 7123/2020	Atividades teóricas: 1. Particularidades da Resolução 7123/2020- Ferramenta Lição Abordagem: Autosserviços, sinantrópico, área específica, barreira técnica, carcaça, carnes de salga, condimentos, especiarias, contaminação, controle integrado de vetores, descongelamento técnico, fracionamento de alimento, material sanitário, regulamento técnico de uso de aditivo, resíduo, transformação artesanal de carne. Áudio-Geisiane Peroni Brandão de Almeida. 2. Perguntas e Respostas- VISA 3. Glossário - termos utilizados na área.	1:30h
	Atividades práticas: 1. Atividade de fixação II	
Tópico 5: Avaliação do curso e certificação	Preenchimento da pesquisa de satisfação e emissão de certificado.	30 min
Total		6 h

VIII. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E CERTIFICAÇÃO

Cabe ao(à) estudante realizar as atividades propostas no curso e, ao final, responder a pesquisa de satisfação e obter, no mínimo, **70 (setenta) dos 100 (cem) pontos distribuídos no curso para a emissão do certificado. A avaliação será diagnóstica e somativa. Para receber o certificado de conclusão do curso, o(a) estudante** deverá realizar todas as atividades disponíveis, obtendo nota igual ou superior a 70% (setenta por cento) dos 100 (cem) pontos distribuídos, e preencher a pesquisa de satisfação. As atividades avaliadas serão valoradas conforme se segue:

Grade de correção automática na avaliação da atividade:

Distribuição de pontos	
Atividade_fiscalização	25
Atividade de Checklist	25
Particularidades da Resolução 7123/2020	30
Teste de memória	10
Caça Palavras	10
Total	100

X. COORDENAÇÃO

Divisão de Educação para o Consumo do Procon-MG/MPMG
Escola Estadual de Defesa do Consumidor do Procon-MG/MPMG