

## PLANO DE CURSO

### I. NOME DO CURSO

Revenda Varejista de Produtos Cárneos

### II. DESCRIÇÃO

O curso “Revenda Varejista de Produtos Cárneos” apresenta, sob a abordagem da fiscalização de produtos cárneos, responsabilidades dos órgãos de controle e ferramentas práticas, categorização dos estabelecimentos segundo a Resolução SES/MG nº 7.123/2020, noções de gerenciamento de risco, legislação aplicável e análise normativa, bem como particularidades da Resolução, incluindo conceitos técnicos, autosserviço, higienização, vedações e fracionamento.

### III. OBJETIVO

Orientar revendedores e demais interessados no comércio varejista de produtos cárneos para compreender e aplicar as exigências sanitárias, legais e operacionais previstas na Resolução SES/MG nº 7.123/2020, desenvolvendo competências práticas de fiscalização, categorização, gerenciamento de risco e adoção de boas práticas, de modo a promover a comercialização segura, regular e de qualidade desses produtos.

### IV. PÚBLICO – DESTINATÁRIO:

Revendedores e interessados no comércio varejista de produtos cárneos.

### V. CARGA HORÁRIA/NÚMERO DE VAGAS

O curso tem a carga horária 6 horas/número de vagas ilimitado.

### VI. PERÍODO DISPONÍVEL PARA REALIZAÇÃO DA INSTRUTORIA

Autoinstrucional com possibilidade de sanar dúvidas via fórum suporte.

### VII. CONHECIMENTOS E HABILIDADES PARA PARTICIPAR DO CURSO

É importante que o(a) estudante tenha acesso à internet e conhecimentos básicos de informática.

### VIII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

#### Módulo 1: Competência para fiscalizar

- Fiscalização de alimentos no Brasil (Mapa e Visa)
- Atuação da Vigilância Sanitária
- Competências de fiscalização
- Conceitos da Resolução SES/MG n.º 7123, de 27/5/2020

#### Módulo 2: Categorização

- Categorização
- Classificação dos estabelecimentos comerciais:

- a) categoria A
- b) categoria B
- c) categoria C
- Resolução 7123/2020:
  - a) documentação
  - b) higienização
  - c) infraestrutura
  - d) boas práticas
  - e) vedações
  - f) equipamentos
  - g) fracionamento
- Verificação de boas práticas em estabelecimentos para revenda de produtos cárneos
- Conceitos da Resolução SES/MG n.º 7123, de 27/5/2020

### **Módulo 3: Gerenciamento de risco**

- Risco sanitário
- Classificação de risco adotada pela Vigilância Sanitária (VISA)
- Conceitos da Resolução SES/MG n.º 7123, de 27/5/2020
- Normativo histórico
  - a) Lei de liberdade econômica e as implicações para a Vigilância Sanitária Estadual
  - b) Classificação de risco - histórico normativo e Redesim
  - c) A construção da Resolução 7123/2020
- Legislação pertinente

### **Módulo 4: Particularidades**

- Particularidades da Resolução 7123/2020
  - a) Autosserviço
  - b) Identificação de produtos fracionados expostos à venda a granel
  - c) Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas
  - d) Barreira técnica: boas práticas
  - e) Fracionamento e carnes de salga
  - f) Condimentos e especiarias; transformação artesanal
  - g) Temperatura adequada
  - h) Manipuladores
  - i) Produto industrializado; fracionamento
  - j) Alvará sanitário
  - k) Material sanitário e resíduos
  - l) Objetivos, abrangência e definições da Resolução 7123/2020, artigos de 1 a 3.
  - m) Prazo de adequação dos estabelecimentos
- Pontos importantes do Regulamento Técnico de Boas Práticas - MG
- Conceitos da Resolução SES/MG n.º 7123, de 27/5/2020
- Boas práticas: bovinos de corte

## IX. METODOLOGIA

FASE	Descrição da Atividade/recurso	Carga horária
Áreas de interação	Enquete: <i>Queremos saber mais sobre você!</i>	15min
	Fórum: <i>Avisos sobre o curso</i>	
	Fórum: <i>Suporte/Tira-Dúvidas</i>	
Módulo 1: Competência para fiscalizar	Leitura: <i>Quem fiscaliza o quê?</i>	1h
	Podcast: <i>Atuação da VISA</i>	
	Podcast: <i>Entendendo melhor sobre as competências de fiscalização</i>	
	Glossário	
	Compreensão do conteúdo: <i>Atividade avaliativa 1 - Fiscalização</i>	
Módulo 2: Categorização	Podcast: <i>Categorização</i>	2h
	Leitura: <i>Categoria A, Categoria B e Categoria C</i>	
	Podcast: <i>Documentação</i>	
	Podcast: <i>Higienização</i>	
	Podcast: <i>Infraestrutura</i>	
	Podcast: <i>Boas práticas</i>	
	Podcast: <i>Vedações</i>	
	Podcast: <i>Equipamentos</i>	
	Podcast: <i>Fracionamento</i>	
	Vídeo: <i>Boas práticas</i>	
	Vídeo: <i>Higienização</i>	
	Vídeo: <i>Vedações</i>	
	Leitura: <i>Concessão/Renovação de alvará sanitário</i>	
	Leitura: <i>Lista de verificação de boas práticas em estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes</i>	
	Glossário	
Compreensão do conteúdo: <i>Atividade avaliativa 2 - Checklist</i>		
Compreensão do conteúdo: <i>Atividade de fixação</i>		
Compreensão do conteúdo: <i>Atividade avaliativa 3 - Caça palavras</i>		
Módulo 3: Gerenciamento de risco	Podcast: <i>Risco sanitário</i>	1h
	Leitura: <i>Entendendo melhor com o mapa conceitual</i>	
	Glossário	
	Podcast: <i>Normativo histórico</i>	
	Leitura: <i>Consulte a legislação pertinente</i>	
	Leitura: <i>Site da REDESIM-MG</i>	

FASE	Descrição da Atividade/recurso	Carga horária
	Compreensão do conteúdo: <i>Atividade avaliativa 4 - Teste sua memória</i>	
<b>Módulo 4: Particularidades</b>	Lição (leitura, Podcast e atividade): <i>Atividade avaliativa 5 - Particularidades da Resolução 7123/2020</i>	1h30min
	Leitura: <i>Perguntas e respostas Resolução SES/MG 7123/20</i>	
	Glossário	
	Videoteca <i>“Boas práticas: bovinos de corte”</i>	
	Compreensão do conteúdo: <i>Atividade de fixação II</i>	
<b>Certificação</b>	Preenchimento da pesquisa de satisfação	15min

O curso será realizado na modalidade a distância, via Web, disponível 24h na plataforma Moodle, por tempo ilimitado. A forma de ensino é autoinstrucional e os módulos seguirão o seguinte formato: apresentação do conteúdo, material complementar e compreensão do conteúdo. Serão utilizados os seguintes recursos instrucionais: vídeo, podcast, arquivo, recursos H5P, questionário e pesquisa de satisfação.

#### **X. CRITÉRIOS PARA AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM E CERTIFICAÇÃO**

A avaliação do curso, para recebimento do certificado, consiste em: concluir as 5 (cinco) atividades avaliativas; obter nota igual ou superior a 70 (setenta) dos 100 (cem) pontos distribuídos no curso; preencher a pesquisa de satisfação.

As atividades avaliativas do curso serão valoradas conforme se segue:

<b>Distribuição de pontos</b>	
Atividade avaliativa 1 - Fiscalização	25
Atividade avaliativa 2 - <i>Checklist</i>	25
Atividade avaliativa 3 - Caça Palavras	10
Atividade avaliativa 4 - Teste sua memória	10
Atividade avaliativa 5 - Particularidades da Resolução 7123/2020	30
<b>Total</b>	<b>100</b>

#### **XI. COORDENAÇÃO**

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