



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UFCSPA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

NORMA OPERACIONAL Nº 01/2015 – PROGRAD

Fixa as normas operacionais para a expedição de certificado de Formação Intermediária do Curso de Tecnologia em Alimentos da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre.

Art. 1º O Curso de Tecnologia em Alimentos da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre possibilitará duas certificações de Formação Intermediária: Analista em Alimentos e Assistente de Qualidade em Alimentos, sendo cada um emitido após a integralização dos componentes curriculares obrigatórios do Curso de Tecnologia em Alimentos necessários a cada modalidade de certificação.

§1º Para a emissão do Certificado de Analista em Alimentos, é necessária a integralização das Disciplinas Obrigatórias até o quarto semestre do curso.

§2º Para a emissão do Certificado de Assistente de Qualidade em Alimentos, é necessária a integralização das Disciplinas Obrigatórias até o quinto semestre do curso.

Art.2º Compete ao Analista em Alimentos:

I - auxiliar na implementação de normas e procedimentos de higiene e segurança alimentar e executar processos de higienização de equipamentos e utensílios na indústria de alimentos e/ou unidades de alimentação;

II - auxiliar na realização e aplicação de técnicas de análise físico-química, microbiológica e sensorial de alimentos e bebidas, de acordo com os padrões legais vigentes.

Art. 3º Compete ao Assistente de Qualidade em Alimentos:

I - atuar no controle de qualidade em todo o processo de produção de alimentos, desde matérias-primas até produtos acabados e sub-produtos, aplicando ferramentas de controle de qualidade do ponto de vista sanitário e tecnológico;

II - acompanhar e executar de forma sustentável o processo de industrialização de alimentos, conhecendo as etapas e parâmetros do mesmo assim como os impactos ambientais e resíduos gerados;

III - reconhecer as diferentes operações unitárias e equipamentos envolvidos nos processos de industrialização dos alimentos, sabendo sugerir sobre a seleção e otimização de processos e produtos;

IV - auxiliar no desenvolvimento de novos produtos e processos em consonância com a legislação vigente e parâmetros de qualidade.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UFCSPA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE

Art. 4º A emissão dos certificados de Formação Intermediária do Curso de Tecnologia em Alimentos será compulsória e realizada pelo DERCA.

Parágrafo único – A coordenação do curso fica responsável pelo envio da relação de alunos aptos a receberem a certificação ao final da integralização de cada modalidade.

Art. 5º A expedição dos certificados de Formação Intermediária obedecerá a um prazo mínimo de 60 dias, a contar da data de entrega, pelo coordenador do curso, da relação dos alunos aptos a cada uma das certificações, no DERCA.

Art. 6º Esta norma entra em vigor na data de sua publicação.

Porto Alegre, 26 de novembro de 2015.

Maria Terezinha Antunes
Pró-Reitora de Graduação