



|                                                                                       |                                                                                                                           |                                  |                                              |                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>IT - INSTRUÇÃO DE TRABALHO 014</b><br><b>PROCEDIMENTO DE CAPACITAÇÃO DA EQUIPE</b> |                                                                                                                           |                                  |                                              | <b>Páginas:</b><br><b>5</b>    |
| <b>Código:</b><br><b>014</b>                                                          | <b>Data de Emissão:</b><br><b>24/03/2025</b>                                                                              | <b>Vigência:</b><br><b>25/26</b> | <b>Próxima revisão:</b><br><b>24/03/2026</b> | <b>Versão nº:</b><br><b>00</b> |
| <b>Elaborado por:</b>                                                                 | <hr/> <b>Letícia Portela Rossi – Coordenadora do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – CI-CENTRO/RS</b> |                                  |                                              |                                |
| <b>Revisado por:</b>                                                                  | <hr/> <b>Michele Trindade</b><br><b>Oficial administrativo</b>                                                            |                                  |                                              |                                |
| <b>Homologado por:</b>                                                                | <hr/> <b>Jorge Cremonese</b><br><b>Coordenador Executivo – CI-CENTRO/RS</b>                                               |                                  |                                              |                                |



## 1. OBJETIVOS

O programa de capacitação profissional é realizado para aprimorar e ampliar o conhecimento por determinada área, visando maior qualificação do profissional e da equipe.

## 2. APLICAÇÃO

A capacitação ocorre conforme a disponibilidade de cursos e assim como e sempre que houver necessidade e oportunidade. Todo e qualquer evento relacionado a higiene, inspeção, fiscalização e produção de alimentos de origem animal.

O programa de capacitação objetiva uma constante atualização e forma de agir padronizada da equipe técnica.

O programa tem o intuito de atuar nas mais diversas áreas referentes aos serviços de inspeção.

Os treinamentos e capacitações devem contar com a participação da equipe técnica do SIM, **obrigatoriamente, uma vez por ano entre os temas sugeridos na tabela abaixo.**

Os treinamentos e capacitações serão realizados por convocação via Consórcio, podendo ainda os técnicos participarem de treinamentos ou capacitações em outras instituições. Estes podem ser presenciais e/ou a distância. Os temas abordados são relevantes e pertinentes as diversas áreas relacionadas à fiscalização inspeção de produtos de origem animal, como fazer a gestão e arquivar documentos, aprovação de produtos, rótulos, plantas, PAC, legislações vigentes, modelos e protocolos adotados pelos municípios do CI-CENTRO/RS, entre outros.

**CNPJ: 94.446.804/0001-62 – Fone: (55) 3221-7441**  
**End: Rua Lamartine Souza, 68 N. S. de Lourdes - CEP: 97050-282**  
**Santa Maria – RS**  
**E-mail: [coordinspcirc@circ.rs.gov.br](mailto:coordinspcirc@circ.rs.gov.br) - site: [www.circ.rs.gov.br](http://www.circ.rs.gov.br)**



#### 4. CRONOGRAMA DE CAPACITAÇÕES SUGERIDO:

| Nome do Evento                                                         | Público-Alvo                     |                        |           | Modalidade |                     |     | Período |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------|-----------|------------|---------------------|-----|---------|
|                                                                        | Médicos Veterinários<br>Oficiais | Auxiliares<br>Oficiais | Terceiros | Presencial | Semi-<br>Presencial | EAD |         |
| Organização técnica e administrativa do SIM                            | x                                | x                      |           | x          |                     |     | 2025    |
| Amostragem e interpretação de análises e laudos microbiológicos em POA | x                                |                        |           | x          |                     |     | 2025    |
| Rotulagem de alimentos                                                 | x                                |                        |           | x          |                     |     | 2025    |
| Boas praticas de fabricação                                            | x                                | x                      |           | x          |                     |     | 2025    |
| Verificação Oficial em BPF e APPCC                                     | x                                | x                      |           | x          |                     | x   | 2025    |
| Entender o APPCC                                                       | x                                |                        |           | x          |                     | x   | 2025    |
| Inspeção de mel e produtos apícolas                                    | x                                |                        |           | x          |                     |     | 2025    |
| Inspeção de carnes e derivados cárneos                                 | x                                |                        |           | x          |                     |     | 2025    |
| Inspeção de leite e produtos lácteos                                   | x                                |                        |           | x          |                     |     | 2025    |
| Programas de autocontrole                                              | x                                | x                      |           |            |                     | x   | 2025    |
| Atualizações do E-SISBI e legislações pertinentes                      | x                                | x                      |           |            |                     | x   | 2025    |

**CNPJ: 94.446.804/0001-62 – Fone: (55) 3221-7441**  
**End: Rua Lamartine Souza, 68 N. S. de Lourdes - CEP: 97050-282**  
**Santa Maria – RS**  
**E-mail: [coordinspcirc@circ.rs.gov.br](mailto:coordinspcirc@circ.rs.gov.br) - site: [www.circ.rs.gov.br](http://www.circ.rs.gov.br)**



#### **4. ANEXOS**

**I – CERTIFICADOS SERÃO ANEXADOS CONFORME REALIZADOS OS PROCEDIMENTOS DE CAPACITAÇÃO E TREINAMENTO.**

#### **5. HISTÓRICO DE REVISÕES:**

| <b>Elaborador:</b>                                                 | <b>Data da elaboração:</b> | <b>Revisor</b>                             | <b>Próxima revisão:</b> |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------|-------------------------|
| Leticia Portela Rossi<br>Coordenadora do<br>DIPOA CI-<br>CENTRO/RS | 24/03/2025                 | Michele Trindade<br>Oficial Administrativo | 24/03/2026              |



**CNPJ: 94.446.804/0001-62 – Fone: (55) 3221-7441**  
**End: Rua Lamartine Souza, 68 N. S. de Lourdes - CEP: 97050-282**  
**Santa Maria – RS**  
**E-mail: [coordinspcirc@circ.rs.gov.br](mailto:coordinspcirc@circ.rs.gov.br) - site: [www.circ.rs.gov.br](http://www.circ.rs.gov.br)**