

Secretaria Municipal de Saúde – SMS Rio

Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária – IVISA-Rio

Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisas e Educação Sanitária – CGIPE

Gerência dos Programas de Educação Sanitária – GES

CATÁLOGO DE CAPACITAÇÕES

IVISA-RIO 2022





SAÚDE

CATÁLOGO DE **CAPACITAÇÕES** **4IVISA-RIO 2022**

Coordenação Geral:
Vitória Vellozo

EXPEDIENTE

Prefeito

Eduardo da Costa Paes

Secretário Municipal de Saúde

Rodrigo de Sousa Prado

Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária

Aline Pinheiro Borges

Assessoria de Planejamento, Controle e Responsabilização

Luiz Renato Rodrigues Nunes

Coordenadoria Geral Executiva

Claudia Beatriz Freitas de Mattos Serodio

Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisas e Educação Sanitária

Vitória Régia Osório Vellozo

Coordenadoria Técnica de Avaliação de Tecnologia em Saúde e Insumos Estratégicos

Maria Luísa Azevedo Toscano Cunha

Coordenação de Administração

Fernando Machado da Nova

Laboratório Municipal de Saúde Pública

Roberta de Oliveira Resende Ribeiro

Coordenação de Fiscalização em Vigilância Sanitária

Simone Machado de Siqueira

Coordenação de Vigilância de Alimentos

Carla Corte Real do Nascimento Magarão

Coordenação de Vigilância Sanitária de Serviços e Produtos de Interesse à Saúde

Karla Teles Reis

Coordenação de Engenharia Sanitária

Marcelo de Almeida Salek

Coordenação de Vigilância de Zoonoses

Kemle Rocha de Miranda

Coordenação de Inspeção Agropecuária

Ana Luísa Poerner

Centro de Estudos

Rosalia Guimarães Cova Meneses Ribeiro

Revisão Técnica (CGIPE)

Ana Lúcia de Moraes Barros

Lilian de Mello Lauria

Maria Clara Plenamente

Vitória Régia Osório Vellozo

Revisão Conteúdo (ARI)

Gabriel Costa

Projeto gráfico e diagramação (ARI)

Eduardo Andrade

FACILITADORES

Gabinete

Vagner de Araújo Monteiro

Coordenadoria Geral Executiva

Fátima Dias

Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisas e Educação Sanitária

Ana Lúcia de Moraes Barros

Andréa Mendonça Dantas de Matos

Carla Oliveira de Castro

Fabício Marini Fusco

Letícia Fraga Matos Campos de Aquino

Lilian de Mello Lauria

Liliane Simpson Lourêdo

Maria Clara Plenamente

Renata Cristina Scarlato

Coordenação de Administração

Ana Patrícia Albuquerque da Conceição

Laboratório Municipal de Saúde Pública

Elid Fernandes da Costa Lima Chaves

Kátia Dantas Figueiredo Mendes

Kátia de Paula Alves

Coordenação de Fiscalização em Vigilância Sanitária

Antônio Carlos Teixeira Fernandes

Daniele Reis

Jonathan Almeida

Lília Gama

Lilian Kao Yien

Marcelo Gonçalves Pereira de Mello

Renata Cabral

Coordenação de Vigilância de Alimentos

Cláudia Machado Queiroz

Cristiane Jordão

Geila Cerqueira Felipe

Márcia Cristina Marques

Márcia Regina Cardoso Coelho

Mônica Teixeira Ferreira

Patrícia Afonso Maia

Rosa Maria Pinto de Novaes

Sônia Maria Ramos

Coordenação de Vigilância Sanitária de Serviços e Produtos de Interesse à Saúde

André Rodrigues Pinto

Angelo Saboia Borsatto

Cláudia Beatriz Freitas de Mattos Serodio

Diane Yuki Murayama

Eliane Brito Guimarães

Joyce Vasconcellos

Leonardo Curvello de Castro

Márcia Melo

Maria Cláudia Angelo de Souza Castelo

Maria Emília Canciano Gombarovitz

Maristela de Souza Araújo da Cunha

Natalia Ferreira Barros

Patrícia Maria de Sousa Rocca

Wilenes das G. S e Souza

Coordenação de Engenharia Sanitária

Leonardo Nascimento Cerqueira

Marcelo de Almeida Salek

Raimundo Glauco Amorim Celestino Teixeira Jr.

Coordenação de Vigilância de Zoonoses

Anderson Lima Borges

Bárbara Padão Montes do Amaral

Douglas Marques de Macedo

Juliana Macedo

Juliana Oaskis

Marco Antonio Senise

Silvio Pimentel Lopes

Coordenação de Inspeção Agropecuária

Aline Pinheiro Borges

Alana Galhardo

Ana Luísa Poerner

Ana Paula Freixo

Fábio Gregório

Letícia Cavalcanti

Renata Barbosa da Fonseca Albuquerque

Volerita Oliveira

Centro de Estudos

Rosalia Guimarães Cova Meneses Ribeiro

Assessoria de Relações Institucionais

Gabriel Costa

Convidados

Ana Helena Rissin

Elaine Gomes Begni

Fabrinni Monteiro dos Santos

Maria de Lourdes de Oliveira Moura

Sabrina da Costa Machado Duarte

Victor Graboís

ACESSO RÁPIDO

- Clique na seção desejada:

CURSOS



CURSOS EXTERNOS

Com o objetivo de socializar e atualizar conteúdos relacionados à vigilância sanitária, estão programados 29 cursos externos, sendo 24 na modalidade on-line e 5 presenciais, com carga horária mínima de 4 horas.



CURSOS INTERNOS

Destinados à formação em serviço dos profissionais do IVISA-RIO, com o objetivo de atualizar e aprofundar conhecimentos e compartilhar experiências. São 19 cursos, com duração de mínima de 4 horas, dos quais 4 serão oferecidos na modalidade on-line e 15 serão presenciais.

PALESTRAS



PALESTRAS EXTERNAS

Serão ofertadas 14 palestras (12 na modalidade on-line e 2 presenciais), com duração em torno de 2 horas cada, atualizando conceitos e/ou incentivando boas práticas para trabalhadores da saúde e demais profissionais que atuam em atividades relacionadas à vigilância sanitária.



PALESTRAS INTERNAS

Serão oferecidas 3 palestras presenciais, com duração de 2 horas cada, apresentando, de forma objetiva, conteúdos específicos que contribuam para o aprimoramento profissional.

OFICINAS



Com duração de 4 horas cada, as 4 oficinas programadas têm o objetivo de desenvolver e aperfeiçoar habilidades dos profissionais que atuam no IVISA-RIO, integrando os conhecimentos profissionais dos participantes a atividades práticas.

MINICURSOS



Modalidade de capacitação oferecida on-line, por meio de vídeos disponíveis no canal de YouTube do IVISA-RIO. Os 20 minicursos programados oferecem à população geral, de forma direta, clara e objetiva, conteúdos relacionados ao cotidiano e à atuação profissional de diferentes segmentos.

CURSOS DE ESPECIALIZAÇÃO



Programa de Residência Multiprofissional em Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde – S/IVISA-RIO

Programa de Residência Profissional em Medicina Veterinária da Secretaria Municipal de Saúde – S/IVISA-RIO

SUMÁRIO

I – APRESENTAÇÃO	10
2 – CURSOS.....	12
2.1 CURSOS EXTERNOS	12
2.1.1 Atualização em Segurança do Paciente e qualidade em serviço de saúde	12
2.1.2 Boas práticas de manipulação de alimentos em indústrias de alimentos	16
2.1.3 Boas práticas de manipulação de alimentos para gestores de supermercados.....	19
2.1.4 Boas práticas sanitárias de higiene e limpeza de estabelecimentos.....	21
2.1.5 Boas práticas sanitárias em Instituições de Longa Permanência para Idosos – ILPI.....	22
2.1.6 Boas práticas sanitárias no processamento de esterilização em clínicas e consultórios.....	23
2.1.7 Campanha Antirrábica – vacinadores	25
2.1.8 Coleta e transporte de material biológico humano em serviços de diálise.....	27
2.1.9 Comunidade Terapêutica – atendendo às legislações sanitárias	28
2.1.10 Cuidados radiológicos na radiologia pediátrica e neonatal.....	29
2.1.11 Fluxo de trabalho e boas práticas sanitárias em Instituições de Longa Permanência para Idosos – ILPI	31
2.1.12 Higiene e sanitização na produção de alimentos.....	32
2.1.13 Higienização de ambientes hospitalares	33
2.1.14 Implementação dos Programas de Autocontrole (PAC) para o setor regulado	35
2.1.15 Infecções relacionadas à assistência à saúde: abordagem aos critérios diagnósticos e procedimentos para a notificação	36
2.1.16 Laboratórios de anatomia patológica e a importância do seu diagnóstico.....	38
2.1.17 Legislação e inspeção sanitária em unidades de alimentação e nutrição hospitalares.....	39

2.1.18 Noções básicas de higiene e boas práticas de manipulação de alimentos em serviços de alimentação – hotéis, restaurantes, bares, lanchonetes e afins	41
2.1.19 Noções básicas de higiene e boas práticas de manipulação de alimentos para ambulantes.....	43
2.1.20 Noções básicas e boas práticas sanitárias em embelezamento	44
2.1.21 O que o gestor escolar precisa saber sobre serviços de alimentação em creches e escolas	46
2.1.22 Orientações para registro de estabelecimentos e de produtos de origem animal ...	48
2.1.23 Orientações técnicas em estética e tatuagem/piercing.....	50
2.1.24 Orientações técnicas em serviços de ambulância e eventos	51
2.1.25 Proteção radiológica dos pacientes	52
2.1.26 Riscos sanitários em serviços de imagem	53
2.1.27 Segurança do paciente na Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN	54
2.1.28 Supervisão de manipulação de alimentos em serviços de alimentação	56
2.1.29 Vigilância em eventos de interesse sanitário para o setor regulado	58
2.2 CURSOS INTERNOS.....	60
2.2.1 Ambientes climatizados e qualidade do ar	60
2.2.2 Aprimoramento do roteiro para padronização das ações de fiscalização do IVISA-RIO	61
2.2.3 Como proceder na inspeção do consumo, da venda e da propaganda de fumígenos.....	63
2.2.4 Ferramentas de uso epidemiológico	64
2.2.5 Fiscalização em serviços de embelezamento sem procedimento invasivo	65
2.2.6 Formação de facilitadores para o curso de boas práticas em manipulação de alimentos	67
2.2.7 Fundamentos do geoprocessamento: aplicações em vigilância sanitária.....	68
2.2.8 Gestão urbana, geoinformação e vigilância sanitária	69

2.2.9 Inspeção em eventos de interesse sanitário.....	70
2.2.10 Interpretação dos Programas de Autocontrole (PAC) para auditores fiscais sanitários e agentes de inspeção sanitária.....	72
2.2.11 Introdução ao manejo dos resíduos extraordinários e dos resíduos de serviços de saúde.....	73
2.2.12 Noções básicas de Epidemiologia	74
2.2.13 Padronização das ações de fiscalização de produtos de origem animal (POA) no âmbito do IVISA-RIO	76
2.2.14 Principais fundamentos e técnicas de auditoria para auditores fiscais sanitários do IVISA-RIO	77
2.2.15 Treinamento de acidentes com produtos químicos.....	79
2.2.16 Treinamento de vacinação perifocal em caso de morcego positivo para o vírus da raiva.....	80
2.2.17 Vigilância epidemiológica da esporotricose – atualizações e perspectivas.....	81
2.2.18 Vigilância epidemiológica da Leishmaniose Visceral Canina (LVC): atualizações e perspectivas	82
2.2.19 Vigilância sanitária na comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância	83
3 – PALESTRAS	85
3.1 PALESTRAS EXTERNAS.....	85
3.1.1 A importância da cosmetovigilância	85
3.1.2 Animais de companhia suspeitos de raiva – orientações aos médicos veterinários.....	86
3.1.3 Armazenamento de medicamentos e produtos em serviços hospitalares.....	88
3.1.4 Boas práticas em serviços de embelezamento (salão de beleza, podologia, massagista, depilação, manicure/pedicure)	90
3.1.5 Boas práticas sanitárias em serviços de corte de pelos e embelezamento de animais (banho e tosa).....	91
3.1.6 Boas práticas sanitárias em serviços veterinários.....	92

3.1.7 Controle de vetores e pragas urbanas – novas abordagens	93
3.1.8 Leishmaniose Visceral Canina – LVC: orientações aos médicos veterinários	95
3.1.9 Leishmaniose Visceral Canina – LVC: orientações aos trabalhadores da Companhia Municipal de Limpeza Urbana – COMLURB	96
3.1.10 Manejo de morcegos caídos – orientações aos trabalhadores da Companhia Municipal de Limpeza Urbana – COMLURB.....	98
3.1.11 Manipulação de preparações magistrais e oficinais para uso humano em farmácias	99
3.1.12 Riscos sanitários em serviços de odontologia	101
3.1.13 Segurança do Paciente – conhecendo a legislação sanitária	102
3.1.14 Transporte seguro de alimentos	104
3.2 PALESTRAS INTERNAS	105
3.2.1 Campanha Antirrábica – supervisores e coordenadores	105
3.2.2 Dicas para uma comunicação eficaz	107
3.2.3 O papel do educador sanitário na consolidação dos princípios do Sistema Único de Saúde – SUS	108
4 – OFICINAS.....	110
4.1 Ferramentas essenciais ao processo educativo: criatividade, planejamento e execução.....	110
4.2 Organização e apresentação objetiva de informações	111
4.3 Orientações técnicas em serviços de ambulância e eventos	112
4.4 Zoonoses mais relevantes no contexto da saúde pública no município do Rio de Janeiro	113
5 – MINICURSOS	115
5.1 A importância da rotulagem em alimentos expostos à venda	115
5.2 Aplicações da biossegurança no cotidiano	116
5.3 Armazenagem de produtos sujeitos à vigilância sanitária.....	117

5.4 Autorização de Funcionamento de Empresa – AFE e Licença Sanitária de Funcionamento – LSF	119
5.5 Como higienizar frutas, legumes e verduras.....	121
5.6 Como preparar alimentos seguros.....	122
5.7 Esporotricose no município do Rio de Janeiro: conhecer para controlar	123
5.8 Estrutura de apoio e assistência ao paciente no lar.....	124
5.9 Falando sobre zoonoses	126
5.10 Legislação sanitária e funcionamento de Comunidade Terapêutica – CT	127
5.11 Legislação sanitária e funcionamento de Instituições de Longa Permanência para Idosos – ILPI	128
5.12 Manejo de morcegos caídos – orientações para a população	129
5.13 Mitos e verdades das feiras livres.....	130
5.14 O que você precisa saber sobre leptospirose em animais de companhia	131
5.15 Orientações para o transporte de produtos – importação e distribuição	132
5.16 Orientações técnicas sobre reprocessamento de produtos para saúde.....	135
5.17 Qualidade da água de consumo	136
5.18 Qualidade das hortaliças prontas para o consumo.....	137
5.19 Regularização de estabelecimentos junto à vigilância sanitária.....	138
5.20 Transporte de produtos sujeitos à vigilância sanitária	139
6 – CURSOS DE ESPECIALIZAÇÃO.....	142
6.1 Programa de Residência Multiprofissional em Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde – S/IVISA-RIO	142
6.2 Programa de Residência Profissional em Medicina Veterinária da Secretaria Municipal de Saúde – S/IVISA-RIO	150

I - APRESENTAÇÃO:

Abraçar a formação de profissionais de saúde para atuar no Sistema Único de Saúde – SUS historicamente tem sido um desafio que impõe a articulação de um conjunto amplo e complexo de saberes técnicos, com as adversidades das práticas cotidianas dos profissionais de saúde, usuários e gestores. Superar este desafio é fundamental para a resolução dos problemas encontrados e para a qualificação da resposta pública às necessidades de saúde da população.

É importante destacar que o SUS, de acordo com o Art. 200 da Constituição Federal, é o ordenador da formação de recursos humanos em saúde. Isto significa que a formação dos profissionais de saúde é atividade fundamental para consolidação dos princípios do SUS; e que a responsabilidade pelas ações de educação é parte de sua agenda de gestão.



O conjunto de capacitações apresentadas no Catálogo de Capacitações IVISA-RIO, para o ano de 2022, está ancorado em três grandes dimensões da formação em saúde:

- a troca de saberes, de experiências e de práticas;
- a preocupação em contribuir para a melhoria dos processos de trabalho; e
- o fortalecimento das estratégias de educação continuada e permanente.

Entendemos que a educação é uma atividade inerente à prática dos profissionais de saúde. Por isso, nosso compromisso é contribuir para o aprimoramento dos trabalhadores que atuam na área de saúde, de forma direta ou indireta, de maneira crítica, reflexiva e atenta às necessidades da população.

Nosso desafio é articular um conjunto amplo e complexo de saberes técnicos, com as adversidades das práticas cotidianas dos profissionais, dos usuários e dos gestores.

Sendo assim, este catálogo apresenta cursos introdutórios e de atualização orientados diretamente para aqueles que atuam no setor regulado e na vigilância sanitária, um conjunto de palestras orientadas para a socialização e difusão de conhecimentos, além de cursos de especialização profissional *latu sensu*.

O aprendizado proporcionado pela implantação, gestão e monitoramento das capacitações ofertadas em 2021 permitiu o aprimoramento da oferta de capacitações e a ampliação do escopo a fim de oferecer uma resposta cada vez mais atenta às necessidades de gestores e profissionais que atuam no campo da vigilância sanitária, assim como à socialização de conhecimentos com a população em geral.

Seguindo esta trilha, destacamos, na edição 2022, o incremento da oferta de capacitações internas de modo estruturado e integrado à agenda de educação permanente no âmbito do SUS; também sinalizamos a ampliação e diversificação temática das capacitações externas voltadas para os trabalhadores, profissionais da saúde e gestores atuantes no setor regulado.

Por fim, destacamos a inclusão de minicursos voltados para a população em geral. Nosso objetivo é colocar conhecimentos que consideramos importantes à disposição da população, para que ela compreenda as estratégias adotadas e colabore para a eliminação, a mitigação e a prevenção de riscos à saúde individual e coletiva.

2 – CURSOS

2.1 CURSOS EXTERNOS

Os cursos externos são uma estratégia de socialização e atualização de conteúdos fundamentais para aqueles que desenvolvem atividades relacionadas, direta ou indiretamente, à vigilância sanitária.

Neste sentido, durante o ano de 2022, serão oferecidos 24 cursos externos na modalidade on-line e 5 na modalidade presencial, com duração mínima de 4 horas, facilitados por técnicos do próprio IVISA-RIO e também por convidados com larga experiência no setor, detalhados a seguir:

2.1.1 Atualização em Segurança do Paciente e qualidade em serviço de saúde

Modalidade: On-line.

Público-Alvo: Profissionais de saúde da SMS-RIO.

Número de vagas: 40 vagas.

Carga horária: 40 horas, sendo 20 horas de aulas síncronas e 20 horas de estudos dirigidos assíncronos.

Facilitadores: Maria de Lourdes de Oliveira Moura – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/5475751684708588> Patrícia Maria de Sousa Rocca – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/0345539351722342> Sabrina da Costa Machado Duarte – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/0925406081744367> Victor Graboys – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/8167503824894478>.

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária – CVS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Identificar o papel da vigilância sanitária de serviços de saúde no campo da qualidade e da segurança do paciente.
- Definir cultura de segurança, identificando seus principais componentes.
- Compreender os principais conceitos e fundamentos da segurança do paciente e da qualidade em serviços de saúde.
- Identificar os aspectos fundamentais do gerenciamento de riscos na identificação de pacientes.
- Compreender procedimentos e técnicas relacionados à higienização de mãos e cirurgia segura.
- Compreender procedimentos e técnicas na prevenção de queda e lesão por pressão.

- Compreender procedimentos e técnicas na prevenção de erros de medicação.
- Conhecer os fundamentos básicos da investigação de incidentes clínicos e eventos adversos.

Resultados esperados:

Profissionais aptos a compreender as práticas de segurança do paciente estabelecidas no país, promovendo a prestação de uma assistência de saúde de qualidade e segura.

Conteúdo programático:

• Módulo 1: Introdução em Segurança do Paciente e Qualidade

- ▷ Noções Gerais de Segurança do Paciente e Qualidade nos Serviços de Saúde e Cultura de Segurança:
 - Definição de qualidade.
 - 7 pilares da qualidade.
 - Evolução histórica do conceito de qualidade.
 - Gestão da qualidade total.
 - Estratégias para melhoria da qualidade.
 - Avaliação da qualidade em serviços de saúde.
 - Segurança do Paciente em Serviços de Saúde: definições e evolução histórica.
 - Principais legislações que determinam as ações de segurança do paciente no Brasil.
 - Principais metas internacionais de segurança do paciente.
 - Integração da Segurança do Paciente aos mecanismos de Garantia da Qualidade.
 - A interface entre a qualificação do cuidado em saúde, a promoção da segurança do paciente e o papel da vigilância sanitária de serviços de saúde.
 - Definição de cultura de segurança.
 - Promoção da cultura de segurança.
 - Melhoria e manutenção da cultura de segurança.
 - Níveis de evolução da cultura de segurança.
 - Mensuração da cultura de segurança do paciente: métodos quantitativos, qualitativos e questionários.
 - Principais legislações relacionadas com a cultura de segurança.
 - Participação da população na cultura de segurança.
 - Vigilância sanitária: segurança do paciente e cultura de segurança.

• Módulo 2: Gestão de riscos e Protocolos de Segurança do Paciente I

- ▷ Parte 1: Gerenciamento de riscos e identificação de pacientes:
 - Conceito de risco, perigo e evento adverso.
 - Percepção de risco e comunicação de risco.
 - Sistema de gestão de riscos.
 - O ciclo de gerenciamento de riscos.
 - Gestão de riscos sob a perspectiva da gestão de processos.

- Abordagem proativa e reativa aos riscos.
- Métodos e ferramentas utilizadas na gestão de risco.
- Pontos críticos do processo de identificação.
- Mecanismos de identificação.
- Monitoramento e indicadores da identificação do paciente.
- Confirmação da identidade do paciente.
- Utilização de pelo menos dois identificadores: nome completo e a data de nascimento do paciente.
- Padronização da forma de preenchimento da pulseira de identificação do paciente.
- Diferenciação de pacientes desconhecidos, inconscientes ou com o mesmo nome.
- Identificação de tubos para coleta de exames.
- Regulação dos mecanismos de identificação.

▷ Parte 2: Higienização de mãos e cirurgia segura:

- Definição de higiene de mãos e sua relevância nos serviços de saúde.
- Indicações para a higiene das mãos.
- Técnica de higienização de mãos.
- Os 5 momentos para higiene de mãos.
- Estratégia multimodal de melhoria da higiene das mãos.
- Observação das práticas de higiene das mãos entre os profissionais de saúde.
- Antissepsia cirúrgica ou preparo pré-operatório das mãos.
- Legislações relacionadas à higiene das mãos.
- Indicadores de monitoramento da higiene das mãos.
- Cuidados com o uso de luvas e com a pele das mãos.
- Campanhas de higiene das mãos.
- A evolução e a consolidação do Programa de Segurança Cirúrgica.
- Evento adverso x Erro humano.
- Objetivos do Programa Cirurgia Segura Salvam Vidas.
- Lista de verificação de segurança cirúrgica.
- Interfaces regulatórias sobre segurança cirúrgica.
- Indicadores de segurança cirúrgica.
- Participação dos pacientes e familiares nos cuidados cirúrgicos.

• **Módulo 3: Protocolos de Segurança do Paciente II**

▷ Parte 1: Prevenção de queda e lesão por pressão – LPP:

- Dados epidemiológicos sobre LPP e quedas.
- Definição de LPP e queda.
- Classificação das LPP.
- Classificação das quedas: métodos e ferramentas utilizadas.

- Fatores de risco e avaliação de risco para LPP e quedas.
- Prevenção de LPP e quedas.
- Protocolo de LPP e quedas.
- Indicadores de monitoramento LPP e quedas.

► Parte 2: Erros de medicação e investigação de eventos adversos em serviços de saúde:

- Incidentes relacionados a medicamentos.
- Erros de medicação.
- Erros de medicação e reação adversa a medicamentos.
- Classificação dos erros envolvendo a terapia medicamentosa: Classificação pela American Society of Health System Pharmacists (ASHP, 1993) e Classificação de acordo com o National Coordinating Commission in Medication Error Reporting and Prevention (NCCMERP, 2001).
- Prevenção dos erros de medicação: Gestão de Riscos e Protocolo Nacional sobre Segurança na Prescrição, Uso e Administração seguros de Medicamentos.
- Indicadores de monitoramento.
- A Vigilância Sanitária e prevenção de erros de medicação.
- Atribuição dos diferentes níveis do sistema de saúde na investigação de eventos adversos.
- Fundamentos para a investigação de eventos adversos em serviços de saúde.
- Métodos, técnicas e ferramentas de investigação de eventos adversos relacionados à assistência.
- Principais passos da investigação de eventos adversos.
- Comunicação dos resultados da investigação.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. ABNT. NBR ISO 31000 – Gestão de Riscos – Princípios e Diretrizes. Rio de Janeiro, 2009.

_____. BNT. NBR ISO 31010 – Gestão de riscos – Técnicas de avaliação de riscos. Rio de Janeiro, 2009.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Assistência Segura: uma reflexão teórica aplicada à prática. Série Segurança do Paciente e Qualidade em Serviços de Saúde. Brasília, 2013.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Implantação do Núcleo de Segurança do Paciente em Serviços de Saúde. Brasília: ANVISA, 2014. No prelo.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Plano Integrado para o fortalecimento do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária nos processos de gestão da segurança do paciente em serviços de saúde – Monitoramento e Investigação de Eventos Adversos e Avaliação de Práticas de Segurança do Paciente. Brasília, 2015.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 36, de 25 de julho de 2013.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 63, de 25 de novembro de 2011.

_____. Ministério da Saúde. Programa nacional de avaliação de serviços de saúde – PNASS. Resultado do processo avaliativo 2004–2006. Brasília: 2007

_____. Portaria nº. 529, de 1º de abril de 2013.

DONABEDIAN, A. Basic approaches to assessment: structure, process and outcome. In: Donabedian A. Explorations in Quality Assessment and Monitoring. Michigan (USA): Health Administration Press; 1980. p. 77–125.

FRAGATA, J. Segurança dos doentes – uma abordagem prática. Lidel: 2011; 312 p. 11. Gama ZAS, Saturno PJ. A segurança do paciente inserida na gestão da qualidade dos serviços de saúde. In: Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Assistência Segura: uma reflexão teórica aplicada à prática. Série Segurança do Paciente e Qualidade em Serviços de Saúde. Brasília: ANVISA; 2013.

SILVA, L.M.V. Avaliação da qualidade de programas e ações de vigilância sanitária. In: Costa EA., org. Vigilância Sanitária: temas para debate [online]. Salvador: EDUFBA. 2009. 237 p.

Certificação de conclusão de curso

Farão jus ao certificado de conclusão do curso os participantes que obtiverem frequência igual ou superior a 75% do total da carga horária e aproveitamento igual ou superior a 60% nos processos avaliativos. A frequência será aferida por meio de um link disponibilizado em cada aula para que os participantes assinem a lista de presença.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.1.2 Boas práticas de manipulação de alimentos em indústrias de alimentos

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Manipuladores de alimentos em indústrias de alimentos.

Carga horária: 4 horas.

Número de vagas: 60 vagas.

Facilitadoras: Cláudia Machado Queiroz – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/8397626569202809> Márcia Cristina Marques – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/8790556014930038> e Rosa Maria Pinto de Novaes – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/8099095852020825>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária de Alimentos – CVA e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Compreender como ocorrem as doenças transmitidas por alimentos e a contaminação dos alimentos.
- Conhecer as boas práticas de higiene e manipulação dos alimentos, dentro da rotina e realidade das indústrias de alimentos.

Resultados esperados:

Manipuladores aptos a colocar em prática as normas sanitárias e procedimentos operacionais padronizados no processo de trabalho, conforme o tipo de indústria alimentícia, de modo a preservar a segurança dos alimentos e a saúde do consumidor.

Conteúdo programático:

- Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA:
 - Conceito e sintomas;
 - Prevenção das DTA;
 - Surtos de DTA.
- Contaminação dos alimentos:
 - Contaminantes e formas de contaminação dos alimentos;
 - Contaminação cruzada;
 - Multiplicação dos microrganismos nos alimentos; e
 - Conservação dos alimentos perecíveis e não perecíveis.
- Boas práticas de fabricação dos alimentos:
 - Estrutura física (instalações, equipamentos e utensílios);
 - Higienização (conceito, métodos);
 - Controle integrado de pragas;
 - Abastecimento de água;
 - Manejo de resíduos;
 - Manipuladores (higiene, hábitos e saúde);
 - Ingredientes e embalagens (aquisição, armazenamento, acondicionamento, rotulagem, transporte); e
 - Preparação do alimento.
- Procedimentos operacionais padronizados:
 - Higienização de instalações, equipamentos e utensílios;
 - Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
 - Higienização do reservatório;
 - Higiene e saúde dos manipuladores;
 - Controle de potabilidade da água;
 - Manejo dos resíduos;
 - Manutenção preventiva e calibração de equipamentos; e
 - Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.

- Noções básicas dos pontos críticos, conforme o tipo de indústria alimentícia:
 - Indústrias de gelados comestíveis (pasteurização e controle de potabilidade da água);
 - Indústrias de amendoins processados e derivados (recepção, seleção e armazenamento do amendoim);
 - Indústrias de frutas/hortaliças em conserva (higienização das frutas/hortaliças, acidificação e tratamento térmico); e
 - Indústrias de água mineral natural e água natural – recepção de embalagens e higienização de canalização/reservatório/embalagens.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 352, de 23 de dezembro de 2002.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 172, de 04 de julho de 2003.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 267, de 25 de setembro de 2003.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 173, de 13 de setembro de 2006.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 182, de 13 de outubro de 2017.

RIO DE JANEIRO. Lei Complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018.

_____. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Decreto-RIO Nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018.

_____. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" IVISA-RIO Nº 002, de 11 de novembro de 2020.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos assinarem a lista de presença por meio de um link fornecido durante a capacitação.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.1.3 Boas práticas de manipulação de alimentos para gestores de supermercados

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Responsáveis técnicos e gerentes que exercem suas atividades em supermercados.

Carga horária: 4 horas.

Número de vagas: 60 vagas.

Facilitadores: Fábio Gregório – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/4269670921216485> e Ana Luísa Poerner – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9930625379574331>

Organização: Coordenação de Inspeção Agropecuária – CIA e Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Compreender como ocorrem as doenças transmitidas por alimentos – DTA e a contaminação dos alimentos.
- Conhecer as boas práticas de higiene e manipulação dos alimentos, dentro da rotina e realidade de cada estabelecimento.

Resultados esperados:

Participantes aptos e capazes de colocar em prática no processo de trabalho as normas sanitárias e procedimentos operacionais padronizados de modo a preservar a segurança dos alimentos e a saúde do consumidor.

Conteúdo programático:

- Contaminação dos alimentos:
 - Contaminantes e formas de contaminação dos alimentos;
 - Contaminação cruzada;
 - Multiplicação dos microrganismos nos alimentos; e
 - Conservação dos alimentos perecíveis e não perecíveis.
- Doenças Transmitidas por Alimentos:
 - Conceito e sintomas;
 - Prevenção das DTA; e
 - Surtos de DTA.
- Boas práticas – BP gerais – conceito e itens de BP:
 - Estrutura Física – instalações, equipamentos e utensílios;
 - Higienização – conceito, métodos;
 - Controle integrado de pragas;

- Abastecimento de água;
- Manejo de resíduos; e
- Manipuladores – hábitos, higiene e saúde.
- Boas práticas específicas – recepção; armazenamento; manipulação, exposição à venda:
 - Açougue;
 - Peixaria;
 - Laticínios;
 - Padarias;
 - Rotisseria;
 - FLV – Frutas, verduras e legumes;
 - PAS – produtos de autosserviço – congelados; e
 - PGC – produto geral de consumo – mercearia.
- Boas práticas para o fornecimento de refeições para consumo interno:
 - Matéria-prima, ingredientes e embalagens – aquisição, acondicionamento, rotulagem;
 - Preparação do alimento;
 - Distribuição; e
 - Transporte.
- Procedimentos Operacionais Padronizados – POP – monitoramento, verificação e registro:
 - Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
 - Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
 - Higienização do reservatório; e
 - Higiene e saúde dos manipuladores.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – 2004.

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" S/SUBVISA 558, de 08 de junho de 2020.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" S/SUBVISA 568, de 08 de junho de 2020.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" IVISA-RIO Nº 081, de 07 de maio de 2021.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da capacitação.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

 2.1.4 Boas práticas sanitárias de higiene e limpeza de estabelecimentos

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Gestores, supervisores de empresa de higienização de superfícies e auxiliares de serviços gerais de estabelecimentos comerciais e prestadores de serviços.

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 4 horas.

Facilitadora: Andréa Mendonça Dantas de Matos – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/4958321762945863>

Organização: Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

Conhecer boas práticas para as ações de limpeza e desinfecção de superfícies.

Resultados esperados:

Participantes aptos a realizar a limpeza e desinfecção de superfícies, seguindo as boas práticas, minimizando os riscos e possíveis danos à saúde dos profissionais e clientes.

Conteúdo programático:

- Separação das áreas de limpeza.
- Conceitos de limpeza, desinfecção e higienização.
- Métodos e equipamentos de limpeza de superfície.
- Protocolo de higienização das mãos.
- Protocolo de limpeza concorrente.
- Protocolo de limpeza terminal.
- Equipamentos de Proteção Coletiva – EPC e Equipamentos de Proteção Individual – EPI.
- Protocolos de procedimento correto das etapas de higienização.
- Produtos de limpeza e desinfecção e os riscos oferecidos.
- Especificidades de limpeza de depósitos de produtos e materiais.
- Protocolo de coleta de resíduos.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Protocolo para a prática de higiene das mãos em serviços de saúde. Brasília, 2015.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Segurança do paciente em serviços de saúde: limpeza e desinfecção de superfícies. Brasília, 2012.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 63, de 25 de novembro de 2011.

_____. Portaria Nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da capacitação.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

 2.1.5 Boas práticas sanitárias em Instituições de Longa Permanência para Idosos – ILPI

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Profissionais de ILPI.

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 4 horas.

Facilitadora: Maria Cláudia Angelo de Souza Castelo – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/3249718596374815>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária de produtos e Serviços de Interesse a Saúde – CVS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivo:

Conhecer às boas práticas sanitárias em ILPI.

Resultados esperados:

Profissionais aptos a identificar os aspectos de maior relevância nas práticas sanitárias em ILPI para garantir qualidade à assistência prestada.

Conteúdo programático:

- Boas práticas sanitárias em ILPI.
- Normas sanitárias estabelecidas pelo Instituto de Vigilância Sanitária e legislações específicas do segmento asilar.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 283, de 26 de setembro de 2005.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 63, de 25 de novembro 2011.

_____. Lei Nº 10.741 de 1º de outubro de 2003.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO. Lei Nº 8.049 de 17 de julho de 2018.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença. Para o curso on-line, será fornecido um link para assinatura da lista de presença.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.1.6 Boas práticas sanitárias no processamento de esterilização em clínicas e consultórios

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Profissionais que realizam o processo de limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentais críticos, semicríticos e não críticos em clínicas e consultórios.

Carga horária: 4 horas.

Número de vagas: 60 vagas.

Facilitadores: Andréa Mendonça Dantas de Matos – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/4958321762945863>.

Organização: Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisas e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

Compreender como executar os procedimentos de segurança para preservar a saúde dos profissionais e dos clientes, identificando os possíveis riscos sanitários envolvidos nas ações do processamento de artigos.

Resultados esperados:

Participantes aptos a desenvolver os princípios de boas práticas, minimizando riscos e possíveis danos à saúde dos profissionais e clientes.

Conteúdo programático:

- Conceitos e Definições:
 - Serviços de interesse à saúde;
 - Serviços de saúde; e
 - Classificações de artigos (críticos, semicríticos, não críticos).
- Conceito de Biossegurança:
 - Veiculação microbiana
- Estrutura e Organização:
 - Área física; e
 - Barreira técnica.
- Materiais e equipamentos.
- Etapas do processo de esterilização:
 - Método limpeza;
 - Método de desinfecção; e
 - Método de esterilização.
- Teste de validação do processo de esterilização:
 - Indicadores/ Integradores químicos; e
 - Indicador biológico.
- Registro.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. ABNT NBR ISO 11140-1/2014.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 15, de 15 de março de 2012.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 02, de 25 de janeiro de 2010.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 55, de 14 de novembro de 2012.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 31, de 4 de julho de 2011.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RE Nº 2.605, de 11 de agosto de 2006.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RE Nº 2.606, de 11 de agosto de 2006.

GRAZIANO, K; U; PSALTIKIDIS, E; M. Enfermagem em Centro de Material e Esterilização, Barueri, SP: Ed. Manole, 2011.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. II. Organização Pan-Americana da saúde; Descontaminação e reprocessamento de produtos para saúde em instituições de assistência à saúde, 2016.

RIO DE JANEIRO. Resolução SES Nº 1.219, de 31 de julho de 2015.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da capacitação.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.1.7 Campanha Antirrábica - vacinadores

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Vacinadores que se inscreverem para participar da Campanha de Vacinação Antirrábica Animal 2022.

Número de vagas: 30 vagas.

Carga horária: 3 horas.

Facilitadores: Letícia Fraga Matos Campos de Aquino – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/3551273215361512> e residentes do Programa de Residência Profissional em Medicina Veterinária do IVISA-RIO.

Organização: Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE, Gabinete do IVISA-RIO e Coordenação de Vigilância de Zoonoses – CVZ.

Objetivos:

Compreender o funcionamento da Campanha de Vacinação Antirrábica Animal, aprender a técnica de vacinação de animais e como proceder nas situações previstas para o dia da Campanha.

Resultados esperados:

Participantes aptos a atuar na Campanha de Vacinação Antirrábica Animal 2022, tanto na vacinação dos animais, quanto na organização dos postos.

Conteúdo programático:

- Introdução:
 - Informações sobre a doença: O que é raiva, distribuição mundial, transmissão, principais animais transmissores, período de incubação, sinais clínicos, ciclo e tratamento;
 - Histórico do controle da raiva e importância da vacinação na prevenção da doença; e
 - Exemplos de casos de raiva humana e animal no Brasil.
- Campanha de vacinação:
 - Organização do local de trabalho e das filas.
 - Meta de animais a serem vacinados, números de Postos de Vacinação, distribuição regional de acordo com as etapas, horário de funcionamento.
 - Sobre a vacina: qual vacina será usada, dose, forma de conservação, cuidados com as caixas térmicas e termômetros, via de aplicação.
 - Biossegurança: como montar, como utilizar e como descartar agulhas e seringas, Equipamentos de Proteção Individual (EPI).
 - Idade mínima do animal, quais animais devem ser vacinados.
 - O que fazer em casos de acidentes (arranhaduras ou mordeduras).
 - Proibições e cuidados.
- Preenchimento da documentação:
 - Comprovante de vacinação, Formulário de Estatística e Comunicado de Acidentes.
- Demonstração da técnica:
 - Como segurar a seringa, como penetrar na pele do animal; e
 - Reações adversas, sintomas, boatos.
- Orientações gerais:
 - Horário de funcionamento dos postos, importância do supervisor, vestimenta (camisa), preenchimento da lista de presença.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RESOLUÇÃO RDC Nº 222, de 28 de março de 2018.

_____. Ministério da Saúde. Manual de Procedimentos para Vacinação / elaboração de Clélia, Maria Sarmiento de Souza Aranda et al. 4. ed. – Brasília: Fundação Nacional de Saúde ; 2001 – 316 p. il.

_____. Ministério da Saúde. Manual de rede de frio, Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. – 4. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2013.

Manual de Biossegurança de Medicina Veterinária – Fundação Educacional Jayme de Alta-
vila – FEJAL – Centro Universitário CESMAC – 2015.

SÃO PAULO. Manual Técnico do Instituto Pasteur. Vacinação contra raiva de cães e gatos/ elaboração de Reichmann, Maria de Lourdes Aguiar Bonadía, Instituto Pasteur, 1999 (Manuais, 3) 32p. il.

Declaração de participação:

Farão jus à declaração os participantes que assinarem a lista de presença disponibilizada durante a realização do curso.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação disponibilizado ao final do curso.

 2.1.8 Coleta e transporte de material biológico humano em serviços de diálise

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Responsáveis técnicos da enfermagem e medicina e administradores dos serviços de diálise.

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 4 horas divididas em 2 aulas de 2 horas.

Facilitadoras: Maria Emília Canciano Gombarovits – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/5748485560110457> e Patrícia Maria de Sousa Rocca – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/0345539351722342>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária de produtos e Serviços de Interesse a Saúde – CVS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Fornecer conhecimentos e práticas para a utilização de técnicas, normas e protocolos, que visam garantir a qualidade dos serviços nas atividades de posto de coleta e transporte de material biológico.
- Compreender as legislações sanitárias que determinam as boas práticas em postos de coleta e transporte de material biológico humano nos serviços de diálise.

Resultados esperados:

Participantes aptos a realizar procedimentos administrativos e operacionais na rotina de posto de coleta e transporte de material biológico nos serviços de diálise, mitigando riscos sanitários e diminuindo o quantitativo de não conformidades relacionadas às atividades.

Conteúdo programático:

- Aula I:
 - Introdução.
 - Noções gerais.

- Preparo de materiais.
- Armazenamento de amostras biológicas.
- Aula II:
 - Transporte de amostras biológicas.
 - Considerações em biossegurança durante a coleta e transporte de material biológico.
 - Importância da obtenção correta de material biológico para análise.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Ministério da Saúde. Diretrizes Clínicas para o Cuidado ao Paciente com Doença Renal Crônica – DRC no Sistema Único de Saúde. Brasília, 2014.

_____ Portaria nº 1.675, de 7 de junho de 2018.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 50, de 21 de fevereiro de 2002.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 302, de 13 de outubro de 2005.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 55, de 6 de agosto de 2008.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 2, de 25 de janeiro de 2010.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 63, de 25 de novembro de 2011.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 36, de 25 de julho de 2013.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 11, de 13 de março de 2014.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 20, de 10 de abril de 2014.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da capacitação.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.1.9 Comunidade Terapêutica - atendendo às legislações sanitárias

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Gestores e profissionais atuantes em Comunidade Terapêutica – CT.

Número de vagas: 30 vagas.

Carga horária: 4 horas.

Facilitadora: Maria Cláudia Ângelo de Souza Castelo – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/3249718596374815>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária de Serviços e Produtos de Interesse à Saúde – CVS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

Conhecer a legislação correlata.

Resultados esperados:

Adoção de boas práticas sanitárias em CT.

Conteúdo programático:

- Boas práticas sanitárias em CT.
- Legislação 3.088/2011, detalhando a RDC 29/2011.
- Política nacional de drogas.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 29 de 30 de junho de 2011.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 63, de 25 de novembro de 2011.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.

_____. Portaria Nº 3.088, de 23 de dezembro de 2011.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.1.10 Cuidados radiológicos na radiologia pediátrica e neonatal

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Profissionais de saúde.

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 4 horas.

Facilitador: Leonardo Curvello de Castro – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/7965233644474761>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária – CVS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Conhecer os aspectos avaliados durante a inspeção sanitária na radiologia geral, adulto, pediátrica e neonatal.
- Compreender as medidas seguras para reduzir doses no paciente e indicadores críticos da proteção radiológica e prevenção contra o uso do feixe de fora da região de interesse do diagnóstico.
- Reconhecer a importância do uso do Equipamento de Proteção Individual – EPI, sua adequação e oferta, bem como a verificação da qualidade da imagem.
- Compreender os aspectos de tecnovigilância e a repercussão na qualidade da assistência prestada ao paciente.

Resultados esperados:

Profissionais aptos a reconhecer as principais noções de boas práticas e qualidade nos serviços de radiologia.

Conteúdo programático:

- Riscos sanitários potenciais e incidentes relativos à falta da proteção radiológica.
- Organização adequada do serviço de Imagem baseada na proposta assistencial, atividades, complexidade, porte e grau do risco sanitário.
- Atribuições da equipe de inspeção relacionadas ao gerenciamento dos riscos sanitários nos serviços de imagem.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 330. de 20 de dezembro de 2019.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da capacitação.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.1.11 Fluxo de trabalho e boas práticas sanitárias em Instituições de Longa Permanência para Idosos – ILPI

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Gestores e responsáveis técnicos de ILPI.

Número de vagas: 30 vagas.

Carga horária: 4 horas.

Facilitadora: Maria Cláudia Angelo de Souza Castelo – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/3249718596374815>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária de produtos e Serviços de Interesse a Saúde – CVS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

Conhecer o fluxo de trabalho e os requisitos mínimos às boas práticas sanitárias em ILPI.

Resultados esperados:

Profissionais aptos a intervir no processo de trabalho, corrigindo as inconformidades e promovendo qualidade à assistência prestada.

Conteúdo programático:

- Boas práticas sanitárias em ILPI.
- Normas sanitárias estabelecidas pelo Instituto de Vigilância Sanitária e legislações específicas do segmento asilar.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 283, de 26 de setembro de 2005.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 63, de 25 de novembro 2011.

_____ Lei Nº 10.741 de 1º de outubro de 2003.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO. Lei Nº 8.049 de 17 de julho de 2018.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença. Para o curso on-line, será fornecido um link para assinatura da lista de presença.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

 2.1.12 Higiene e sanitização na produção de alimentos

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Responsáveis técnicos, gerentes, responsáveis pelos estabelecimentos – autosserviço, agroindústria de pequeno porte e estabelecimentos de fabrico de produtos artesanais.

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 4 horas.

Facilitadoras: Ana Luísa Poerner – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9930625379574331> e Volerita Oliveira – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/1633192653663837>

Organização: Coordenação de Inspeção Agropecuária – CIA e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Conhecer os aspectos e as técnicas de higienização de ambientes, equipamentos e utensílios.
- Implantar programas e procedimentos de higienização e verificar o monitoramento das ações implementadas que garantam a inocuidade do alimento, a fim que chegue ao consumidor com a qualidade e segurança requeridas.

Resultados esperados:

Participantes aptos a executar programas de higienização eficazes.

Conteúdo programático:

- Contaminações microbiológicas: Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).
- Legislações e normatizações vigentes aplicáveis ao controle de contaminantes.
- Principais tipos de sujidades.
- Química dos detergentes e sanificantes e métodos de ação e eficácia sobre tipos de contaminantes.
- Limpeza das superfícies (higienização):
 - Etapas das operações de limpeza;
 - Função dos detergentes utilizados na remoção dos resíduos; e
 - Fatores que afetam o desempenho da solução de detergente aplicada na superfície.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 14, de 28 de fevereiro de 2007.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.

RIO DE JANEIRO. Cartilha sobre Higienização e Sanitização de Alimentos do Produtor ao Consumidor. Conselho Regional de Química. Disponível em: <<https://crq3.org.br/wp-content/uploads/2020/06/Cartilha-CTAB-2020.pdf>>

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da capacitação.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.1.13 Higienização de ambientes hospitalares

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Profissionais de saúde de hospitais e clínicas com internação públicas e privadas; líderes, supervisores ou encarregados pelo serviço de limpeza de hospitais e clínicas com internação públicas e privadas.

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 6 horas divididas em duas aulas de 3 horas.

Facilitadora: Patrícia Maria de Sousa Rocca – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/0345539351722342> e convidados.

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária – CVS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Conhecer a legislação vigente que regula a higienização dos ambientes hospitalares.
- Relacionar a higienização dos ambientes hospitalares com o controle de infecções relacionadas à assistência à saúde.
- Implementar normas e rotinas de higienização.

- Elaborar estratégias de avaliação e de controle sistemático do serviço de higienização.
- Definir as atribuições da equipe envolvida no processo de limpeza e desinfecção.
- Conhecer os saneantes utilizados em ambientes hospitalares.
- Conhecer as normas de biossegurança relacionadas à limpeza e desinfecção de superfícies em serviços de saúde.

Resultados esperados:

Participantes aptos a desenvolver melhorias nas ações de higienização do ambiente hospitalar, em prol da qualidade e segurança da assistência à saúde.

Conteúdo programático:

- Legislação sanitária.
- Ambiente e prevenção da transmissão de infecções relacionadas à assistência à saúde.
- Princípios básicos para a limpeza e desinfecção de superfícies em serviços de saúde.
- Processos de limpeza e desinfecção de superfícies.
- Recursos humanos e suas atribuições.
- Equipamentos, materiais e instalações.
- Produtos saneantes.
- Medidas de biossegurança.

Bibliografia de apoio:

APECIH – Associação Paulista de Estudos e Controle de Infecção Hospitalar. Monografia: Limpeza, Desinfecção de Artigos e Áreas Hospitalares e Antissepsia. São Paulo, 2004.

ASSAD, C.; COSTA, G. Manual Técnico de Limpeza e Desinfecção de Superfícies Hospitalares e Manejo de Resíduos. Rio de Janeiro: IBAM/COMLURB, 2010. 28 p. Disponível em: <http://comlurb.rio.rj.gov.br/download/MANUAL%20DO%20FUNCIONÁRIO%2020-%20HOSPITALAR.pdf>.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 50, de 21 de fevereiro de 2002.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 63, de 25 de novembro de 2011.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 35, de 16 de agosto de 2010.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 31, de 4 de julho de 2011.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 492, de 15 de abril de 2021.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Segurança do Paciente em Serviços de Saúde: limpeza e desinfecção de superfícies/Agência Nacional de Vigilância Sanitária. – Brasília: Anvisa, 2010.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da capacitação.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

 2.1.14 Implementação dos Programas de Autocontrole (PAC) para o setor regulado

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Responsáveis técnicos, gerentes, responsáveis pelos estabelecimentos – autos-serviço, agroindústria de pequeno porte, estabelecimentos de fabrico de produtos artesanais.

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 3 horas.

Facilitadora: Ana Paula Freixo – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/3402552861793867>

Organização: Coordenação de Inspeção Agropecuária – CIA e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

Compreender e implantar os elementos de autocontrole.

Resultados esperados:

Participantes aptos a implantar os elementos de autocontrole.

Conteúdo programático:

- Histórico, conceito e legislação aplicada aos elementos de autocontrole.
- Requisitos técnicos aplicados aos elementos de autocontrole:
 - PAC 1 a PAC 18; e
 - Pontos imprescindíveis dos elementos de autocontrole.
- Monitoramento, ação corretiva, verificação e registros dos elementos de autocontrole.
- Exemplos de estrutura procedimental de programas de autocontrole.

Bibliografia de apoio:

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" S/SUBVISA Nº 555, de 08 de junho de 2020.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" S/SUBVISA Nº 556, de 08 de junho de 2020.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" S/SUBVISA Nº 557, de 08 de junho de 2020.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da capacitação.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.1.15 Infecções relacionadas à assistência à saúde: abordagem aos critérios diagnósticos e procedimentos para a notificação

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Responsáveis técnicos de enfermagem e medicina, demais profissionais da equipe de saúde e gestores de hospitais, clínicas e serviços de diálise cadastrados no IVISA-RIO.

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 4 horas.

Facilitadora: Patrícia Maria de Sousa Rocca – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/0345539351722342> e convidados.

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária – CVS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Compreender os conceitos de Infecção Relacionada à Assistência à Saúde – IRAS, com abordagem às infecções associadas ao uso de dispositivos invasivos em hospitais e serviços de diálise.
- Identificar os critérios diagnósticos das IRAS e os procedimentos para notificação aplicados aos hospitais e serviços de diálise.

Resultados esperados:

- Compreensão dos conceitos das Infecções Relacionadas à Assistência à Saúde.

- Aquisição de conhecimentos acerca dos critérios diagnósticos e dos procedimentos de notificação das IRAS.

Conteúdo Programático:

- Aspectos conceituais das IRAS associadas ao uso de dispositivos invasivos.
- Cenário epidemiológico das IRAS nos serviços hospitalares e clínicas de diálise.
- Apresentação das normativas que abordam a vigilância epidemiológica das IRAS.
- Orientações gerais para a determinação dos critérios diagnósticos das IRAS.
- Orientações gerais para os procedimentos para a notificação de IRAS nos hospitais e serviços de diálise.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Medidas de Prevenção de Infecção Relacionada à Assistência à Saúde, Brasília: Anvisa, 2017.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica GVIMS/GGTES/ANVISA nº 03/2020 – Sistema Nacional de Vigilância Epidemiológica das Infecções Relacionadas à Assistência à Saúde (IRAS) e Resistência Microbiana (RM) em Serviços de Diálise.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica GVIMS/GGTES/ANVISA nº 01/2022 – Sistema Nacional de Vigilância Epidemiológica das Infecções Relacionadas à Assistência à Saúde (IRAS) e Resistência Microbiana (RM) em Serviços de Diálise.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica GVIMS/GGTES/ANVISA nº 02/2021 – Critérios Diagnósticos das Infecções Relacionadas à Assistência à Saúde – 2021.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota Técnica GVIMS/GGTES/ANVISA nº 02/2021- Critérios diagnósticos das Infecções Relacionadas à Assistência à Saúde (IRAS): notificação nacional obrigatória para o ano de 2022.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 63, de 25 de novembro de 2011.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 36, de 25 de julho de 2013.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 11, de 13 de março de 2014.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da capacitação.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.1.16 Laboratórios de anatomia patológica e a importância do seu diagnóstico

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Responsáveis técnicos e profissionais de nível superior que exercem suas atividades em laboratórios; administradores e responsáveis legais dos serviços de laboratórios, postos de coleta e laboratórios de patologia (histopatologia e citopatologia) e técnicos de patologia.

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 6 horas.

Facilitadores: Maria Emilia Gombarovits – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/5748485560110457> Natalia Ferreira Barros – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/5207578726242470> Elaine Gomes Begni – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9727287226284022> e convidados

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária – CVS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Conhecer aspectos técnicos e práticos para o funcionamento dos serviços de laboratórios de citologia com ênfase no diagnóstico patológico e a sua importância.
- Apropriar-se de conhecimentos atualizados para diagnósticos citológicos no laboratório clínico, histopatológico e citopatológico.

Resultados esperados:

Participantes com conhecimento e compreensão das boas práticas em serviços de laboratórios de patologia e capazes de identificar os riscos sanitários na execução de exames e nos diagnósticos.

Conteúdo programático:

- Apresentar o Laboratório da anatomia patológica e a distribuição das áreas de trabalho.
- Principais técnicas aplicadas nos serviços.
- Desenvolvimento do trabalho e as práticas envolvidas na atividade.
- Complexidade dos exames e diagnóstico.
- Avaliação de laudos de análises.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 50, de 21 de fevereiro de 2002.

____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 302, de 13 de outubro de 2005.

____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 20, de 10 de abril de 2014.

____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 30, de 24 de julho de 2015.

____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 63, de 25 de novembro de 2011.

____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 36, de 25 de julho de 2013.

____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 24, de 14 de junho de 2010.

____ Portaria Nº3.388/2013.

RIO DE JANEIRO. Portaria SES/CVS nº 743/2006.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da capacitação.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.1.17 Legislação e inspeção sanitária em unidades de alimentação e nutrição hospitalares.

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Responsáveis técnicos e nutricionistas que atuam em unidades de alimentação e nutrição de hospitais públicos e privados.

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 4 horas.

Facilitadora: Maristela de Souza Araujo da Cunha – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/3814135018362546>.

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária – CVS Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Conhecer a legislação vigente, aplicada à rotina do serviço de alimentação, a fim de garantir a qualidade higienicossanitária dos alimentos.
- Conhecer e entender o processo de inspeção sanitária em unidades de alimentação hospitalares.

Resultados esperados:

Profissionais aptos a cumprir a legislação sanitária nos serviços de alimentação e nutrição, de modo a assegurar a qualidade higienicossanitária e segurança dos alimentos, prevenindo a ocorrência de eventos adversos.

Conteúdo programático:

- Legislação vigente.
- Código sanitário do município do Rio de Janeiro.
- Documentação exigida.
- Etapas da inspeção sanitária.
- Roteiro de inspeção.
- Principais inadequações encontradas nas inspeções.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 50, de 21 de fevereiro de 2002.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 63, de 25 de novembro de 2011.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.

_____ CFN. RESOLUÇÃO Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018.

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Decreto-RIO Nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria IVISA-RIO Nº 2-N, de 11 de novembro de 2020.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da capacitação.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.1.18 Noções básicas de higiene e boas práticas de manipulação de alimentos em serviços de alimentação – hotéis, restaurantes, bares, lanchonetes e afins

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Responsáveis técnicos, gerentes e manipuladores de alimentos (cozinheiro, açougueiro, padeiro, barman, chefe de cozinha, cozinheiro, estoquista, garçom, padeiro, entre outros) que exercem as atividades de manipulação de alimentos em estabelecimentos comerciais como restaurantes, bares, lanchonetes, supermercados, casas noturnas, serviços de hotelaria e similares.

Número de vagas: 50 vagas.

Carga horária: 4 horas divididas em dois módulos de duas horas cada.

Facilitadores: Antônio Carlos Teixeira Fernandes – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9546910402347620> Carla Oliveira de Castro – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/7996996282131730> Letícia Cavalcanti – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/8834991241740501> Liliane Simpson Lourêdo – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/4889250338234616> Marcelo Gonçalves Pereira de Mello – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/2150806727099055> Maristela de Souza Araujo da Cunha – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/3814135018362546> Mônica Teixeira Ferreira – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9241053563141664> Patrícia Afonso Maia – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/0505768119264958> Renata Barbosa da Fonseca Albuquerque – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/4691733115431400> Renata Cristina Scarlato – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/5102861982116385> e Rosália Guimarães Cova Meneses Ribeiro – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/4200888272276127>

Organização: Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE, Coordenação de Vigilância Sanitária de Alimentos – CVA, Coordenação de Inspeção Agropecuária – CIA e Coordenação de Fiscalização Sanitária – CFS.

Objetivos:

Entender como ocorrem as doenças transmitidas por alimentos – DTA, a contaminação dos alimentos, e as boas práticas de higiene e manipulação dos alimentos, dentro da rotina e realidade de cada serviço de alimentação.

Resultados esperados:

Manipuladores aptos e capazes de colocar em prática no processo de trabalho as normas sanitárias e procedimentos operacionais padronizados de modo a preservar a segurança dos alimentos e a saúde do consumidor.

Conteúdo programático:

- Doenças Transmitidas por Alimentos:
 - Conceito e sintomas;
 - Prevenção das DTA; e
 - Surtos de DTA.
- Contaminação dos alimentos: contaminantes e formas de contaminação dos alimentos, contaminação cruzada, multiplicação dos microrganismos nos alimentos e conservação dos alimentos perecíveis e não perecíveis.
- Boas práticas de manipulação no pré-preparo e preparo dos alimentos (conceito e itens de BP):
 - Estrutura física (instalações, equipamentos e utensílios);
 - Higienização (conceito, métodos);
 - Controle integrado de pragas;
 - Abastecimento de água;
 - Manejo de resíduos;
 - Manipuladores (higiene, hábitos e saúde);
 - Ingredientes e embalagens (aquisição, armazenamento, acondicionamento, rotulagem, transporte);
 - Preparação do alimento; e
 - Exposição e comercialização do alimento.
- Procedimentos Operacionais Padronizados – POP – monitoramento, verificação e registro: higienização de instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório; e higiene e saúde dos manipuladores.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.

RIO DE JANEIRO. Lei Complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Decreto-RIO nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" IVISA-RIO Nº 002 de 11 de novembro de 2020.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da capacitação e obtiverem aproveitamento igual ou superior a 60% no processo avaliativo.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.1.19 Noções básicas de higiene e boas práticas de manipulação de alimentos para ambulantes

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Manipuladores de alimentos que exerçam suas atividades nas diversas modalidades de comércio ambulante.

Carga horária: 4 horas.

Número de vagas: 50 vagas.

Facilitadores: Antônio Carlos Teixeira Fernandes – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9546910402347620> Carla Oliveira de Castro – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/7996996282131730> Letícia Cavalcanti – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/8834991241740501> Liliane Simpson Lourêdo – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/4889250338234616> Marcelo Gonçalves Pereira de Mello – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/2150806727099055> Maristela de Souza Araujo da Cunha – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/3814135018362546> Mônica Teixeira Ferreira – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9241053563141664> Patrícia Afonso Maia – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/0505768119264958> Renata Barbosa da Fonseca Albuquerque – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/4691733115431400> Renata Cristina Scarlato – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/5102861982116385> e Rosália Guimarães Cova Meneses Ribeiro – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/4200888272276127>

Organização: Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE, Coordenação de Vigilância Sanitária de Alimentos – CVA, Coordenação de Inspeção Agropecuária – CIA e Coordenação de Fiscalização Sanitária – CFS.

Objetivos:

- Conhecer boas práticas a serem adotadas para diminuir os riscos sanitários advindos das atividades desenvolvidas.
- Compreender a importância do controle de qualidade dos alimentos.

Resultados esperados:

Ambulantes aptos e capazes de colocar em prática no processo de trabalho, as normas sanitárias e procedimentos operacionais padronizados de modo a preservar a segurança dos alimentos e a saúde do consumidor.

Conteúdo programático:

- Doenças Transmitidas por Alimentos: conceito e sintomas; prevenção das DTA e surtos de DTA.
- Contaminação dos alimentos:
 - Contaminantes e formas de contaminação dos alimentos;

- Contaminação cruzada;
- Multiplicação dos microrganismos nos alimentos; e
- Conservação dos alimentos perecíveis e não perecíveis.
- Boas Práticas de manipulação no pré-preparo e preparo dos alimentos – conceito e itens de BP:
 - Estrutura Física – instalações, equipamentos e utensílios;
 - Higienização – conceito, métodos;
 - Controle integrado de pragas;
 - Abastecimento de água;
 - Manejo de resíduos; e
 - Manipuladores – hábitos, higiene e saúde.
- Ingredientes e embalagens – aquisição, armazenamento, acondicionamento, rotulagem, transporte;
- Preparação do alimento;
- Exposição e comercialização do alimento.

Bibliografia de apoio:

RIO DE JANEIRO. Decreto-RIO Nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018.

_____ Lei Complementar Nº 197, de 27 de dezembro de 2018.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" IVISA-RIO Nº 002, de 11 de novembro de 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença e obtiverem aproveitamento igual ou superior a 60% no processo avaliativo.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.1.20 Noções básicas e boas práticas sanitárias em embelezamento

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Manicure, pedicure, cabelereiro, depilador, massagista, maquiador, esteticista, barbeiro, representante legal do salão de beleza.

Carga horária: 4 horas.

Número de vagas: 60 vagas.

Facilitadoras: Andréa Mendonça Dantas de Matos – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/4958321762945863>.

Organização: Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

Identificar os possíveis riscos sanitários envolvidos nas ações de embelezamento, executando os procedimentos com segurança de forma a preservar a saúde dos profissionais e dos clientes.

Resultados esperados:

Profissionais da área de embelezamento com informações básicas para desenvolver atividades com segurança, minimizando riscos e possíveis danos à saúde dos profissionais e clientes.

Conteúdo programático:

- Conceito de risco em estabelecimentos de embelezamento: riscos aos trabalhadores – ergonômicos, biológicos, exposição às substâncias tóxicas, extremos de temperatura e stress; e riscos aos clientes – biológicos, químicos, acidente perfurocortantes.
- Conceito de biossegurança: prevenção de doenças infectocontagiosas – AIDS, Hepatites B e C, dermatoses e micoses.
- Estrutura e organização dos serviços que compõem o embelezamento.
- Noções básicas de boas práticas para os profissionais do embelezamento: higienização pessoal, uso do uniforme, redução de adornos, caderneta de vacinação conforme Programa Nacional de Imunização – PNI e uso de Equipamento de Proteção Individual – EPI.
- Higienização de ambientes: piso, paredes e portas; bancadas e mobiliário; salão de atendimento e cabine/box; sanitários; e aparelho de ar-condicionado.
- Produtos e equipamentos utilizados para o embelezamento: classificação, informações obrigatórias do rótulo – modo de uso, especificidade, compatibilidade, validade, composição e registro ANVISA/MS.
- Definição de limpeza, desinfecção e esterilização.
- Definição de artigos críticos e não críticos.
- Esterilização por calor úmido sob pressão – autoclave.
- Procedimento de limpeza e desinfecção de pentes, escovas e toalhas.
- Procedimento de limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentais – alicate, espátulas, pinças e afins.
- Gerenciamento de resíduos sólidos: classificação dos resíduos; símbolos universais; tipos de lixeiras; Equipamento de Proteção Individual – EPI; e descarte, acondicionamento e recolhimento.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Lei Nº 12.591, de 18 de janeiro de 2012.

GOMES TF, BATISTA BAM, VIEIRA PRN. Inconformidades de Biossegurança no segmento de embelezamento e estética: Uma Revisão Integrativa. Cadernos ESP/CE. 2019, jul. dez; 18(2): 179–192.

RIO DE JANEIRO. Lei Municipal N° 5.599, de 25 de junho de 2013.

SÃO PAULO. Manual de Orientação para Instalação e Funcionamento de Institutos de Beleza; Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo. Junho de 2012. Disponível em <http://www.cvs.saude.sp.gov.br/zip/Manual%20est%C3%A9tica%20revisado-11set13.pdf>

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da capacitação e obtiverem aproveitamento igual ou superior a 60% no processo avaliativo.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.1.21 O que o gestor escolar precisa saber sobre serviços de alimentação em creches e escolas

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Gestores (proprietários, diretores e administradores) de creches e escolas privadas.

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 4 horas.

Facilitadoras: Monica Teixeira – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9241053563141664> Cristiane Jordão – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/2959632418455496> e Patrícia Afonso Maia – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/0505768119264958>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária de Alimentos – CVA e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Reconhecer o papel dos gestores escolares frente aos serviços de alimentação a fim de garantir a produção e fornecimento de alimentos seguros.
- Identificar os aspectos sanitários legais para o funcionamento regular do estabelecimento.
- Reconhecer a importância das boas práticas de manipulação para prevenir, eliminar e/ou mitigar riscos sanitários advindos da produção e fornecimento de alimentos/refeições.

Resultados esperados:

Gestores aptos a garantir o atendimento das normas sanitárias, bem como a execução dos procedimentos operacionais no processo de trabalho, de modo a preservar a segurança dos alimentos e a saúde dos alunos e funcionários.

Conteúdo programático:

- Habilidade de Gestão:
 - Legislação sanitária e documentação obrigatória para funcionamento exigida pela vigilância sanitária.
- Responsabilidade da gestão no planejamento e organização do trabalho no serviço de alimentação e lactário em creches e escolas:
 - Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
 - Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
 - Controle integrado de pragas e vetores;
 - Abastecimento de água;
 - Manejo de resíduos; e
 - Higiene e saúde dos manipuladores.
- Alimentos – da aquisição à distribuição:
 - Fornecedores;
 - Qualidade dos alimentos – propriedades sensoriais, sanitárias e nutricionais;
 - Armazenamento de alimentos;
 - Pré-preparo e preparo – sanitização de frutas e hortaliças, contaminação cruzada, entre outros; e
- Distribuição – tempo X temperatura.
- Medidas de prevenção à Covid-19: legislação vigente.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.: il.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019. 265 p.: Il.

RIO DE JANEIRO. Lei Complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018.

_____. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Decreto-RIO Nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018.

_____. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Decreto-RIO Nº 49.766, de 11 de novembro de 2021.

_____. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" IVISA-RIO Nº 002 de 11 de novembro de 2020.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da capacitação.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.1.22 Orientações para registro de estabelecimentos e de produtos de origem animal

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Responsáveis técnicos, gerentes, responsáveis pelos estabelecimentos – autos-serviço, agroindústria de pequeno porte, estabelecimentos de fabrico de produtos artesanais.

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 4 horas.

Facilitadoras: Alana Galhardo – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/0257427050943112> Ana Luísa Poerner – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9930625379574331> e Diane Yuki Murayama – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9852077024433440>.

Organização: Coordenação de Inspeção Agropecuária – CIA e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

Compreender o processo de registro de estabelecimentos e de produtos de origem animal.

Resultados esperados:

Participantes aptos a solicitar o registro do estabelecimento e dos produtos de origem animal.

Conteúdo programático:

- Conceitos:
 - Industrialização;
 - Autosserviço; e
 - Produto artesanal.
- Legislação aplicada ao Registro de Estabelecimentos.

- Requisitos Técnicos:
 - Plantas/croqui;
 - Layout;
 - Fluxo de Produção;
 - Elaboração do Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento – MTSE; e
 - Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos – PGRS.
- Fluxograma do processo de registro de estabelecimentos de produto de origem animal:
 - Documentação necessária;
 - Passo a passo para a solicitação do registro.
- Legislação aplicada ao Registro de Produtos:
 - Produtos Regulamentados – RTIQ; e
 - Produtos Fracionados.
- Rotulagem:
 - Informações Obrigatórias (legislação federal, estadual e municipal) e
 - Layout.
- Fluxograma do processo de registro de produtos de origem animal:
 - Documentação necessária e passo a passo para a solicitação de registro.

Bibliografia de apoio:

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" S/SUBVISA 553, de 08 de junho de 2020.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" S/SUBVISA 558, de 08 de junho de 2020.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" S/SUBVISA 560, de 08 de junho de 2020.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" S/SUBVISA 561, de 08 de junho de 2020.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" S/SUBVISA 568, de 08 de junho de 2020.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" IVISA-RIO Nº 081, de 07 de maio de 2021.

Declaração de conclusão de curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da capacitação.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.1.23 Orientações técnicas em estética e tatuagem/piercing

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Empresários, gestores e profissionais de nível superior (não médicos) das atividades de estética e profissionais das atividades de tatuagem/piercing.

Número de vagas: 30 vagas.

Carga horária: 4 horas.

Facilitadoras: Marcia Melo – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/0480574507793595> e Natalia Ferreira Barros – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/5207578726242470>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária – CVS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Conhecer as normas de biossegurança para procedimentos de estética e tatuagem.
- Conhecer as normas sanitárias relacionadas às atividades de estética e tatuagem.
- Conhecer sobre as boas práticas em serviços de saúde e de interesse à saúde.

Resultados esperados:

Aperfeiçoar mecanismos de vigilância sanitária em relação ao cumprimento de orientações técnicas e boas práticas para as atividades de estética e tatuagem.

Conteúdo programático:

- Orientações sobre Licenciamento Sanitário.
- Medidas de proteção à Segurança e à Saúde de Trabalhador.
- Normas sanitárias e boas práticas em serviços de Saúde, com abordagem sobre estrutura física, equipamentos, insumos, processamento de artigos e superfícies e Biossegurança.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 63, de 25 de novembro de 2011.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 15, de 15 de março de 2012.

_____. Ministério da Saúde. Processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde. Brasília, 1994.

_____. Ministério do Trabalho e Previdência. NR-32/2005.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

 2.1.24 Orientações técnicas em serviços de ambulância e eventos

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Empresários, gestores e profissionais de nível técnico e superior que atuam na atividade de serviços de ambulância.

Número de vagas: 30 vagas.

Carga horária: 4 horas.

Facilitadoras: Marcia Melo – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/0480574507793595> e Natalia Ferreira Barros – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/5207578726242470>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária – CVS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Conhecer sobre os requisitos de funcionamento para os serviços de remoção de pacientes em ambulância.
- Conhecer as normas sanitárias relacionadas aos eventos.
- Conhecer boas práticas em serviços de saúde – postos de atendimento médico.

Resultados esperados:

Participantes aptos a aperfeiçoar mecanismos de vigilância sanitária em relação ao cumprimento de orientações técnicas e boas práticas para os serviços de ambulância.

Conteúdo programático:

- Orientações sobre Licenciamento Sanitário e Legislações específicas e aplicadas ao Serviço de Ambulâncias e Eventos.
- Medidas de proteção à Segurança e à Saúde de Trabalhador.
- Normas sanitárias e boas práticas em serviços de Ambulância e Eventos, com abordagem sobre estrutura física dos postos médicos, equipamentos, insumos, processamento de artigos e superfícies e Biossegurança.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 63 de 25 de novembro de 2011.

_____ Ministério do Trabalho e Previdência. NR-32/2005.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 15, de 15 de março de 2012.

_____ Ministério da Saúde. Processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde. Brasília, 1994.

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Resolução SMS nº 3.214/2017.

_____ Secretaria de Estado de Defesa Civil. Resolução SEDEC 83/2016.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.1.25 Proteção radiológica dos pacientes

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Profissionais da saúde.

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 4 horas.

Facilitador: Leonardo Curvello de Castro – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/7965233644474761>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária – CVS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Conhecer as técnicas radiográficas efetivas que devem ser otimizadas com parâmetros físicos adequados, garantindo imagens adequadas.
- Sensibilizar-se quanto à necessidade do uso de técnicas radiológicas adequadas a fim de diminuir a dose de radiação nos pacientes.
- Entender o significado e a importância da otimização de dose e o enquadramento do serviço nos planos de proteção radiológica de acordo com a Resolução – RDC 330/2019.

Resultados esperados:

Profissionais aptos a reconhecer as competências relacionadas à proteção radiológica e a segurança do paciente, compreendendo a importância da padronização de técnicas, otimizar parâmetros que implicam na diminuição da dose e na qualidade da imagem; e incorporar termos e expressões da metrologia aplicáveis ao ambiente de saúde e reconhecer as certificações metrológicas.

Conteúdo programático:

- Riscos sanitários potenciais e incidentes relativos à proteção radiológica.
- Organização adequada do serviço de imagem baseada na proposta assistencial, atividades, complexidade, porte e grau de risco com base na Resolução – RDC 330/2019.
- Atribuições da equipe de inspeção relacionadas ao gerenciamento das tecnologias usadas nos serviços de imagem.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 330, de 20 de dezembro de 2019.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da capacitação.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

 2.1.26 Riscos sanitários em serviços de imagem

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Profissionais da saúde.

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 4 horas.

Facilitador: Leonardo Curvello de Castro – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/7965233644474761>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária – CVS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivo:

Compreender os principais riscos sanitários presentes nos serviços de imagem relacionados à segurança ocupacional e do paciente.

Resultados esperados:

Participantes aptos a mitigar riscos e a aderir às práticas de segurança do paciente em serviços de imagem, utilizando técnicas de reconhecimento dos riscos sanitários e de sua possível potencialização.

Conteúdo programático:

- Riscos sanitários e incidentes relativos à sua potencialização.
- Organização adequada do serviço de imagem baseada na proposta assistencial, atividades, complexidade, porte e grau do risco sanitário.
- Atribuições da equipe de inspeção relacionadas ao gerenciamento dos riscos sanitários nos serviços de imagem.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 62, de 20 de dezembro de 2020.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da capacitação.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

 2.1.27 Segurança do paciente na Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Profissionais de saúde de hospitais e clínicas com internações públicas e privadas, nutricionistas e acadêmicos de Nutrição.

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 4 horas.

Facilitadores: Patrícia Maria de Sousa Rocca – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/0345539351722342> e convidados.

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária de Serviços e Produtos de Interesse à Saúde – CVS, Programa de Residência Multiprofissional em Vigilância Sanitária e Coordenação Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Conhecer a legislação vigente que regula a segurança do paciente na UAN de hospitais e clínicas com internações públicas e privadas.
- Subsidiar a implementação de normas e rotinas de segurança do paciente na UAN.
- Colaborar para a elaboração de estratégias de avaliação e controle sistemático da segurança do paciente na UAN.
- Contribuir para a definição de atribuições da equipe envolvida no processo da segurança do paciente.

Resultados esperados:

Profissionais aptos a promover a melhoria das ações de segurança do paciente na UAN, em prol da qualidade e segurança da assistência à saúde.

Conteúdo programático:

- Legislação sanitária.
- Definição de segurança do paciente.
- Comissão de segurança do paciente.
- Atividades internas para a promoção da segurança do paciente.
- Mecanismos de identificação do paciente e das dietas hospitalares.
- Normas, procedimentos e rotinas técnicas escritas e atualizadas de todos os processos de trabalho.
- Qualidade Nutricional e Segurança dos alimentos.
- Ambiente e Avaliação da Segurança do paciente em casos extremos.
- Recursos humanos e suas atribuições.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. PORTARIA "N" S/IVISA-RIO Nº 086, de 25 de maio de 2021.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria "N" S/IVISA-RIO Nº 002, de 11 de novembro de 2020.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 63, de 25 de novembro de 2011.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução rdc nº 36, de 25 de julho de 2013.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 503, de 27 de maio de 2018.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 50, de 21 de fevereiro de 2002.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 171, de 4 de setembro de 2006.

_____ Ministério da Saúde. Portaria Nº 1.377, de 9 de julho de 2013.

_____ Ministério da Saúde. Portaria Nº 2.095, de 24 de setembro de 2013.

_____ Ministério da Saúde. Portaria Nº 529, de 1º de abril de 2013.

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Decreto-RIO Nº45.585, de 27 de fevereiro de 2018.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da capacitação.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

 2.1.28 Supervisão de manipulação de alimentos em serviços de alimentação

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Responsáveis pelas atividades de manipulação – proprietários ou funcionários designados e devidamente habilitados* – em estabelecimentos como bares, restaurantes, lanchonetes, casas de chá, sucos ou similares.

*Entende-se como funcionários devidamente habilitados aqueles que já participaram do Curso de Noções Básicas de Higiene na Manipulação de Alimentos do IVISA-RIO.

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 4 horas.

Facilitadores: Renata Cabral – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/2359737116392855> Marcelo Mello – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/0480574507793595> e Antônio Carlos Teixeira Fernandes – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9546910402347620>

Organização: Coordenação de Fiscalização em Vigilância Sanitária – CFS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Conhecer as principais legislações que regem a produção de alimentos seguros e a sua aplicação.
- Compreender os principais conceitos relacionados às condições higiênico-sanitárias e de boas práticas em alimentos.
- Identificar os principais parâmetros avaliados durante inspeção higiênico-sanitária.

Resultados esperados:

Participantes aptos a supervisionar a atividade de manipulação de alimentos de forma adequada para que produtos e serviços ofertados à população atendam aos requisitos de qualidade e segurança.

Conteúdo programático:

- Higiene de alimentos: principais conceitos e sua importância para saúde.
- Causas de contaminação dos alimentos: fatores intrínsecos e extrínsecos, risco físico, químico e biológico.
- Doenças transmitidas por alimentos: principais microrganismos envolvidos.
- Conjunto de ações que visam à garantia de alimentos seguros: cuidados com o ambiente, matéria-prima, manipulação, armazenamento e transporte.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 331, de 23 de dezembro de 2019.

ESCOLA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL. Agroindústria. Higiene e Legislação dos Alimentos. Disponível em: <https://www.seduc.ce.gov.br/wp-content/uploads/sites/37/2011/01/agronindustria_higiene_e_legislacao_dos_alimentos.pdf> Acesso em: 20/02/2022.

FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança dos alimentos. Editora Artmed, 2013, Porto Alegre, 607 p.

FRANCO, B.D.G. M., LANDGRAF, M. Microbiologia de alimentos. Editora Atheneu, 2008, São Paulo, 182 p.

MELO, E.S., AMORIM, W.R, PINHEIRO, R.E.E, CORRÊA, P.G.N., CARVALHO, S.M.R., SANTOS, A.R.S.S., BARROS, D.S., OLIVEIRA, E.T.A.C., MENDES, C.A., SOUSA, F.V. Doenças transmitidas por alimentos e principais agentes bacterianos envolvidos em surtos no Brasil: revisão. Pubvet, v.12, n.10, p.1-9, 2018. Disponível em: <https://www.pubvet.com.br/artigo/5232/doencas-transmitidas-por-alimentos-e-principais-agentes-bacterianos-envolvidos-em-surtos-no-brasil> Acesso em: 20/02/2022.

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Decreto-RIO Nº 45.585, de 27 de dezembro de 2020.

_____. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria IVISA-RIO Nº 2-N, de 11 de novembro de 2020.

TANCREDI, R.C.P., MARINS, B.R. Evolução da higiene e do controle de alimentos no contexto da saúde pública. 2014. Disponível em: <https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/icict/13760/2/Seguranca%20Alimentar_Evolucao%20da%20higiene%20e%20do%20Controle%20de%20Alimentos.pdf> Acesso em: 20/02/2022.

Declaração de conclusão de curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da capacitação.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

 2.1.29 Vigilância em eventos de interesse sanitário para o setor regulado

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Proprietários, promotores de eventos, legalizadores, responsáveis técnicos, gerentes, funcionários que atuam em eventos de interesse sanitário.

Número de vagas: 30 vagas.

Carga horária: 4 horas.

Facilitadora: Fátima J. E. Dias – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/2402141176459440>

Organização: Coordenação de Fiscalização em Vigilância Sanitária – CFS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Conhecer a dinâmica de legalização dos eventos.
- Conhecer as características de atuação das diferentes áreas da vigilância sanitária (saúde, engenharia, alimentos, zoonoses) nos eventos.
- Conhecer as principais legislações que regem as atuações dos setores.
- Compreender conceitos relacionados às condições higiênico-sanitárias e de boas práticas em alimentos e serviços de saúde.
- Identificar os principais parâmetros avaliados durante a inspeção higiênico-sanitária.

Resultados esperados:

Participantes aptos a atuar em eventos de interesse sanitário, considerando suas especificidades, de forma que produtos e serviços ofertados à população atendam aos requisitos de qualidade e segurança.

Conteúdo programático:

- Legalização dos Eventos de Interesse Sanitário.
- Atuação dos técnicos de Engenharia Sanitária e de Saúde.
- Atuação dos técnicos de Alimentos.
- Principais problemas encontrados nas inspeções.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 43, de 01 de setembro de 2015.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 331, de 23 de dezembro de 2019.

ESCOLA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL. Agroindústria. Higiene e Legislação dos Alimentos. Disponível em: <https://www.seduc.ce.gov.br/wp-content/uploads/sites/37/2011/01/agronindustria_higiene_e_legislacao_dos_alimentos.pdf> Acesso em: 20/02/2022.

FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança dos alimentos. Editora Artmed, 2013, Porto Alegre, 607 p.

FRANCO, B.D.G. M., LANDGRAF, M. Microbiologia de alimentos. Editora Atheneu, 2008, São Paulo, 182 p.

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Decreto-RIO Nº 45.585, de 27 de dezembro de 2020.

_____. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria IVISA-RIO Nº 2-N, de 11 de novembro de 2020.

_____. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Manual de Orientações Técnicas para Eventos de Massa na Cidade do Rio de Janeiro. Disponível em: www.rio.rj.gov.br/web/vigilanciasanitaria/roteiros_de_inspecao.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.2 CURSOS INTERNOS

Os cursos internos são uma estratégia de formação em serviço para os profissionais do IVISA-RIO, com o objetivo de atualizar e aprofundar conhecimentos e compartilhar experiências profissionais.

Assim, em 2022, serão oferecidos um total de 19 cursos internos, sendo 4 na modalidade on-line e 15 presenciais. Os cursos terão duração de mínima de 4 horas e serão facilitados por técnicos do próprio IVISA-RIO e por convidados com comprovada experiência no setor, com a seguinte programação:

2.2.1 Ambientes climatizados e qualidade do ar.

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Auditores Fiscais Sanitários do IVISA-RIO.

Número de vagas: 30 vagas.

Carga horária: 04 horas.

Facilitadores: Leonardo Nascimento Cerqueira – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9944493249252893> Marcelo Salek – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/3833095661649546> e Raimundo Glauco Amorim Celestino Teixeira Junior – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/7569120316079747>

Organização: Coordenação de Engenharia Sanitária – CES e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Compreender a importância da qualidade do ar interior.
- Conhecer os fundamentos da legislação específica para ambientes climatizados.
- Conhecer as regras das inspeções sanitárias.
- Identificar os principais cuidados em relação ao sistema de climatização.

Resultados esperados:

Participantes capazes de cuidar dos sistemas de climatização instalados nos estabelecimentos, atendendo às exigências de manutenções periódicas, indispensáveis para a saúde dos usuários.

Conteúdo programático:

- Importância da qualidade do ar interior e doenças relacionadas.
- Legislações aplicáveis aos sistemas de climatização.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. ABNT. NBR N° 7.256, de 30 de março de 2005.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RE N° 09, de 16 de janeiro de 2003.

_____ Lei federal N° 13.589, de 4 de janeiro de 2018.

_____ Portaria N° 3.523, de 28 de agosto de 1998.

RIO DE JANEIRO. Lei estadual N° 4.192/2003.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Decreto-RIO N° 45.585, de 27 de dezembro de 2020.

Declaração de conclusão de curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.2.2 Aprimoramento do roteiro para padronização das ações de fiscalização do IVISA-RIO

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Auditores fiscais sanitários do IVISA-RIO.

Número de vagas: 30 vagas.

Carga horária: 8 horas divididas em 02 módulos de 4 horas cada.

Facilitadoras: Carla Côrte Real – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/3400982911518713> Sônia Maria Ramos – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/7242874526684272> Geila Cerqueira Felipe – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9559281044885059> e Márcia Regina Cardoso Coelho – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/5985168251106173>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária de Alimentos – CVA e Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Conhecer e aplicar o regimento legal por meio do roteiro apresentado.
- Realizar ações fiscalizatórias eficazes.
- Ampliar a capacidade técnica e profissional, aliando a teoria e a prática.

Resultados esperados:

Audidores fiscais aptos a realizar procedimentos operacionais padronizados, identificando, avaliando e propondo medidas de controle dos riscos que possam ter origem nos alimentos desde o preparo até o consumo, visando à oferta de uma alimentação saudável e segura para a população.

Conteúdo programático:

- Padronização de conteúdo.
- Apresentação da base legal.
- Procedimentos de inspeção.
- Roteiro de Inspeção.
- Controle sanitário dos principais agentes causadores de Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA.
- Padronização da ação fiscal.
- Procedimento padronizado e fluxo entre CIA/CFS/CVA.

Bibliografia de apoio:

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 331, de 23 de dezembro de 2019.

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro .Lei Complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Decreto-RIO Nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria IVISA-RIO Nº 2-N, de 11 de novembro de 2021.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da capacitação.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.2.3 Como proceder na inspeção do consumo, da venda e da propaganda de fumígenos

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Auditores Fiscais Sanitários e Agentes de Inspeção Sanitária do IVISA-RIO.

Número de vagas: 30 vagas.

Carga horária: 3 horas.

Facilitadoras: Ana Helena Rissin – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/5400520604006884> e Larissa Lombardi Madeira da Fonseca – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/8229971104994962>

Organização: Coordenadoria Geral Executiva – CGEX, Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE e S/SUBPAV/SPS/ Programa de Controle de Tabagismo.

Objetivos:

- Atualizar-se sobre as normas sanitárias de controle do tabagismo no âmbito nacional e municipal.
- Compreender a relevância do cumprimento das normas como forma de prevenir a iniciação do tabagismo por adolescentes e jovens, contribuindo para redução do consumo.

Resultados esperados:

Profissionais com conhecimento atualizado sobre a legislação de Ambientes Livres de Fumo e sobre a Propaganda de Produtos de Tabaco nos Pontos de Vendas – PDV.

Conteúdo programático:

- Estratégias da Indústria do Tabaco (IT) para burlar a legislação vigente que reflete as principais conquistas do controle do tabagismo no Brasil.
- Legislação na prática, exemplos e dúvidas mais comuns.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 558, de 30 de agosto de 2021.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 46, de 28 de agosto de 2009.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 195, de 14 de dezembro de 2017.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 213, de 23 de janeiro de 2018.

____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 304, de 7 de novembro de 2002.

____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Roteiro de Inspeção. <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/tabaco/fiscalizacao/arquivos/roteiro-inspecao>

____ Lei Nº 9.294, de 15 de julho de 1996.

____ Portaria Interministerial Nº 2.647, de 4 de dezembro de 2014.

Cigarros eletrônicos: o que sabemos? Disponível em:

<https://www.inca.gov.br/sites/ufu.sti.inca.local/files//media/document//cigarros-eletronicos-oque-sabemos.pdf>

Documentário – Cigarros eletrônicos: o mercado na nicotina contra-ataca. Disponível em:

<https://www.youtube.com/watch?v=trP8g2CRKsc>

Fatos sobre Nicotina. Disponível em:

<https://actbr.org.br/uploads/arquivos/ACT-Nicotina-FactSheet---220322.pdf>

Fique Legal ! Permissões e proibições sobre consumo, propaganda e comércio de produtos de tabaco no Rio (cartilha). <https://www.rio.rj.gov.br/documents/4144698/47905a-74-4e09-4dd9-8649-4714747c9e2c>

Narguilé: o que sabemos?

<https://www.inca.gov.br/sites/ufu.sti.inca.local/files//media/document//narguile-o-que-sabemos.pdf>

Declaração de participação:

Farão jus à declaração os participantes que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da capacitação.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.2.4 Ferramentas de uso epidemiológico

Modalidade: Presencial.

Número de vagas: 10 vagas.

Público-alvo: Profissionais de saúde de nível superior atuantes no IVISA-RIO que tenham feito o Curso Básico de Epidemiologia 1.

Carga horária: 8 horas.

Facilitadoras: Carla Castro – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/7996996282131730> e Lilian de Mello Lauria – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/4219380104234155>

Organização: Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

Compreender e utilizar ferramentas epidemiológicas em seus processos de trabalho, gerando informação a partir dos dados coletados no âmbito de cada coordenação do IVISA-RIO.

Resultados esperados:

Participantes aptos a utilizar ferramentas epidemiológicas em seus processos de trabalho.

Conteúdo programático:

- Aula 1:
 - Uso do Epi Info.
 - Conceitos básicos do Epi Info.
 - Montagem de questionário no Epi Info.
 - Exportação de dados para o Epi Info.
- Aula 2:
 - Montagem de banco de dados.
 - Uso do banco no Epi Info.

Bibliografia de apoio:

Guia do usuário do Epi Info. Disponível em: <https://www.cdc.gov/epiinfo/user-guide/getting-started/introduction.html> Acessado em 11/03/2022.

MEDRONHO, RA. Epidemiologia. 2ª edição. Atheneu, São Paulo, 2008; Ministério da Saúde. Curso Básico de Vigilância Epidemiológica. Secretaria de Vigilância em Saúde. Brasília, 2005. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/Curso_vigilancia_epidemiologia.pdf Acesso em 18 de fevereiro de 2020.

Declaração de conclusão de curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença.

Avaliação de satisfação:

Os participantes serão convidados a preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.2.5 Fiscalização em serviços de embelezamento sem procedimento invasivo

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Auditores fiscais sanitários e agentes de inspeção sanitária da Coordenação de Fiscalização em Vigilância Sanitária – CFS.

Número de vagas: 30 vagas.

Carga horária: 4 horas.

Facilitadores: Daniele Reis – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/4281529040689910> Lilia Gama – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/1753899969855118> Jonathan Almeida – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/7504316768708233> e Lilian Kao Yien – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/0509951695512582>

Organização: Coordenação de Fiscalização em Vigilância Sanitária – CFS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Relacionar as boas práticas nos serviços de embelezamento com a prevenção, eliminação ou mitigação dos riscos sanitários advindos de tais atividades.
- Capacitar os profissionais do ramo de embelezamento – salão de beleza, podologia, massagista, depilação, manicure/pedicure quanto às boas práticas a serem adotadas durante a realização dos serviços que envolvem interesse sanitário.

Resultados esperados:

Profissionais aptos a realizar as inspeções sanitárias, tendo como base a legislação vigente e as recomendações de mitigação dos riscos oriundos de possíveis falhas em ambientes, produtos e processos de trabalho.

Conteúdo programático:

- Funcionamento de serviços de embelezamento – Boas práticas.
- Fiscalização de serviços de embelezamento – Pontos críticos a serem observados.
- Diretrizes para o funcionamento de um serviço de embelezamento relacionadas a equipamentos, cosméticos, uniformes, EPIs e resíduos.
- Protocolo de limpeza e desinfecção das superfícies, utensílios e equipamentos.
- Processo de Esterilização.
- Monitoramento e registro da esterilização.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 222, de 28 de março de 2018.

RIO DE JANEIRO. Lei Complementar Nº 197, de 27 de dezembro de 2018.

_____ Lei nº 3.697, de 09 de dezembro de 2003.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Decreto-RIO Nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018.

____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" S/SUBVISA Nº 385, de 16 de janeiro de 2019.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.2.6 Formação de facilitadores para o curso de boas práticas em manipulação de alimentos

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Profissionais de saúde do IVISA-RIO.

Número de vagas: 30 vagas.

Carga horária: 6 horas.

Facilitadoras: Liliane Simpson – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/4889250338234616> e Renata Cristina Scarlato – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/5102861982116385>

Organização: Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Conhecer os principais aspectos teórico-metodológicos do curso, a saber: os objetivos, a finalidade, a metodologia e o conteúdo do curso – Doenças Transmitidas por Alimentos; contaminação dos alimentos; boas práticas de manipulação de alimentos; procedimentos operacionais padronizados; e biossegurança.
- Compreender a importância dos facilitadores na transmissão do saber e sua relação com os participantes do curso.
- Compreender a Lei 1.662/91.
- Apropriar-se dos aspectos operacionais do curso.

Conteúdo programático:

- Medidas de proteção à vida.
- Modelo teórico-prático do curso de manipulação de alimentos do IVISA-RIO: objetivos, finalidade, metodologia e conteúdo do curso – Doenças Transmitidas por Alimentos; contaminação dos alimentos; boas práticas de manipulação de alimentos; procedimentos operacionais padronizados; e biossegurança.

- Conceitos centrais para a manipulação de alimentos.
- Instrumentos operacionais.

Resultados esperados:

- Facilitadores capacitados para ministrar o Curso Noções de Higiene e Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (MA), a fim de que os conteúdos sejam repassados de forma simples e acessível aos manipuladores de alimentos de diversas modalidades dos serviços de alimentação.
- Ampliação da oferta de turmas do curso de MA com facilitadores capacitados, tanto no que se refere aos conteúdos técnicos, quanto no que diz respeito aos procedimentos operacionais.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.

RIO DE JANEIRO. Decreto-RIO Nº 47.084, de 8 de janeiro de 2020.

_____ Lei Municipal Nº 1.662, de 23 de janeiro de 1991.

_____ Lei Municipal Nº 1.876, de 29 de junho de 1992.

_____ Lei Complementar Nº 197, de 27 de dezembro de 2018.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.2.7 Fundamentos do geoprocessamento: aplicações em vigilância sanitária

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Servidores atuantes no IVISA-RIO.

Número de vagas: 10 vagas.

Carga horária: 8 horas divididas em duas aulas de 4 horas.

Facilitador: Fabrício Marini Fusco – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/8373609184342150>

Organização: Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Compreender a importância de dados estruturados e georreferenciados para o planejamento e monitoramento de políticas públicas.
- Conhecer ferramentas básicas de geoprocessamento do software ArcGis.
- Conhecer os resultados de estudo exploratório sobre Zoonoses.

Resultados esperados:

Participantes capacitados a estruturar e gerenciar seus dados a partir de uma perspectiva espacial e a utilizar ferramentas básicas de geoprocessamento.

Conteúdo programático:

- Noções gerais de cartografia, banco de dados e geoprocessamento.
- Introdução ao ArcGis.
- Zoonoses: um estudo de caso.
- Elaboração de projeto em todas as suas etapas principais.

Bibliografia de apoio:

CAMARA, G.; DAVIS, C.; MONTEIRO, AMV.: <http://mtc-m12.sid.inpe.br/col/sid.inpe.br/sergio/2004/04.22.07.43/doc/publicacao.pdf>

IBGE: <https://www.ibge.gov.br/pt/inicio.html>

INPE: <http://www.inpe.br/>

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. DATA RIO: <https://www.data.rio/>

UERJ/LABGIS: <https://www.labgis.uerj.br/>

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.2.8 Gestão urbana, geoinformação e vigilância sanitária

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Servidores do IVISA-RIO.

Número de vagas: 20 vagas.

Carga horária: 04 horas.

Facilitador: Fabrício Marini Fusco – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/8373609184342150>

Organização: Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Construir uma visão sistêmica da cidade, trabalhando conceitos como produção social do espaço urbano, território.
- Introduzir noções gerais sobre a importância do uso de indicadores e da análise espacial dos dados.

Resultados esperados:

Participantes identificando a problemática urbana como elemento indissociável da vigilância sanitária, da qualidade de vida e da saúde pública, a partir de uma perspectiva territorial; e compreendendo a importância dos indicadores como um elemento essencial para a condução de políticas públicas de saúde mais eficientes.

Conteúdo programático:

- A conceituação do espaço urbano.
- Um olhar sobre a saúde urbana.
- Rio em síntese: indicadores e análise espacial de dados.
- Exploração de dados produzidos pelo IVISA-RIO.

Bibliografia de apoio:

FAJERSZTAJN, L.; SALDIVA, PHN; VERAS, M.; Como as cidades podem favorecer ou dificultar a promoção da saúde de seus moradores? Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Data Rio.

KEINERT, MM; VITTE, CCS. Qualidade de vida, planejamento e gestão urbana: discussões teórico-metodológicas. Bertrand Brasil:2009.

Declaração de conclusão de curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os participantes que assinarem lista de presença.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.2.9 Inspeção em eventos de interesse sanitário

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Auditores fiscais sanitários e agentes de inspeção sanitária que desenvolvem suas atividades na Coordenação de Fiscalização Sanitária do IVISA-RIO.

Número de vagas: 30 vagas.

Carga horária: 4 horas.

Facilitadora: Fátima J. E. Dias – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/2402141176459440>

Organização: Coordenação de Fiscalização em Vigilância Sanitária – CFS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Conhecer o processo de legalização dos eventos.
- Distinguir as diferentes áreas de atuação da vigilância sanitária nos eventos.
- Conhecer as principais legislações que regem a produção de alimentos seguros e a sua aplicação.
- Definir os principais conceitos relacionados às condições higiênico-sanitárias e de boas práticas em alimentos.
- Discriminar os principais parâmetros avaliados durante inspeção higiênico-sanitária.

Resultados esperados:

Técnicos capacitados para atuarem nos eventos, considerando suas especificidades, de forma que produtos e serviços ofertados à população atendam aos requisitos de qualidade e segurança.

Conteúdo programático:

- Legalização dos eventos de interesse sanitário.
- Causas de contaminação dos alimentos: fatores intrínsecos e extrínsecos, risco físico, químico e biológico.
- Doenças transmitidas por alimentos: principais agentes etiológicos envolvidos.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 43, de 01 de setembro de 2015.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 331, de 23 de dezembro de 2019.

ESCOLA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL. Agroindústria. Higiene e Legislação dos Alimentos. Disponível em: https://www.seduc.ce.gov.br/wp-content/uploads/sites/37/2011/01/agronindustria_higiene_e_legislacao_dos_alimentos.pdf. Acesso em: 20/02/2022.

FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança dos alimentos. Editora Artmed, 2013, Porto Alegre, 607 p.

FRANCO, B.D.G. M., LANDGRAF, M. Microbiologia de alimentos. Editora Atheneu, 2008, São Paulo, 182 p.

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Decreto-RIO Nº 45.585, de 27 de dezembro de 2020.

_____. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria IVISA-RIO Nº 2-N, de 11 de novembro de 2020.

_____. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Manual de Orientações Técnicas para Eventos de Massa na Cidade do Rio de Janeiro. Disponível em: [www.rio.rj.gov.br/web/vigilanciasanitaria/roteiros de inspeção](http://www.rio.rj.gov.br/web/vigilanciasanitaria/roteiros_de_inspecao)

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.2.10 Interpretação dos Programas de Autocontrole (PAC) para auditores fiscais sanitários e agentes de inspeção sanitária

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Auditores fiscais sanitários e agentes de inspeção sanitária do IVISA-RIO.

Carga horária: 3 horas.

Número de: 60 vagas.

Facilitador: Fabrinni Monteiro dos Santos – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/7623466533146099>

Organização: Coordenação de Inspeção Agropecuária – CIA e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

Conhecer, entender e auditar os elementos de autocontrole.

Resultados esperados:

Participantes estejam aptos a interpretar os elementos de autocontrole.

Conteúdo programático:

- Histórico, conceito e legislação aplicada aos elementos de autocontrole.
- Requisitos técnicos aplicados aos elementos de autocontrole:
 - PAC 1 a PAC 18; e
 - Pontos imprescindíveis dos elementos de autocontrole.
- Monitoramento, ação corretiva, verificação e registros dos elementos de autocontrole.
- Exemplos de estrutura procedimental de programas de autocontrole.

Bibliografia de apoio:

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" S/SUBVISA Nº 555, de 08 de junho de 2020.

_____. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" S/SUBVISA Nº 556, de 08 de junho de 2020.

_____. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" S/SUBVISA Nº 557, de 08 de junho de 2020.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da capacitação.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.2.11 Introdução ao manejo dos resíduos extraordinários e dos resíduos de serviços de saúde

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Auditores Fiscais Sanitários do IVISA-RIO.

Número de vagas: 30 vagas.

Carga horária: 04 horas.

Facilitadores: Leonardo Nascimento Cerqueira – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9944493249252893> Marcelo Salek – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/3833095661649546> e Raimundo Glauco Amorim Celestino Teixeira Junior – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/7569120316079747>

Organização: Coordenação de Engenharia Sanitária – CES e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

Conhecer a legislação e as principais regras de manejo de resíduos sólidos e de serviços de saúde.

Resultados esperados:

Participantes aptos a realizar inspeções, aplicando as normas e legislações pertinentes.

Conteúdo programático:

- Resíduos sólidos.
- Resíduos de serviço de saúde.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, 15 DE SETEMBRO DE 2004.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 222, de 28 de março de 2018.

_____. Lei Nº 12.305, de 2 de agosto de 2010.

Normas da Companhia Municipal de Limpeza Urbana – COMLURB do Município do Rio de Janeiro.

Declaração de conclusão de curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.2.12 Noções básicas de Epidemiologia

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Profissionais de saúde de nível superior atuantes no IVISA-RIO.

Número de vagas: 10 vagas.

Carga horária: 8 horas.

Facilitadoras: Carla de Oliveira Castro – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/7996996282131730> e Lilian de Mello Lauria – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/4219380104234155>

Organização: Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Introduzir os conceitos básicos da epidemiologia.
- Ampliar a compreensão dos principais indicadores de saúde.
- Incrementar o uso das ferramentas epidemiológicas em ações operacionais.

Resultados esperados:

Participantes aptos a utilizar o conhecimento básico da epidemiologia em seus processos de trabalho.

Conteúdo programático:

- Aula 1:
 - História da epidemiologia.
 - Conceitos de epidemiologia: incidência, prevalência, surto, etc.
 - Indicadores de saúde.
- Aula 2:
 - Sistema de informação.
 - Tipos de estudos epidemiológicos.
 - Epidemiologia como ferramenta nas zoonoses.

Bibliografia de apoio:

BOING, F.; D'ORSI, E.; JUNIOR, CR. Curso de Especialização Multiprofissional na Atenção Básica. Epidemiologia [Recurso eletrônico] / Universidade Federal de Santa Catarina; Florianópolis, 2013. Disponível em: https://unasus2.moodle.ufsc.br/pluginfile.php/33459/mod_resource/content/3/AtencaoBasica_3Epidemiologia.pdf Acesso em 18 de fevereiro de 2020.

BONTA, R.; BEAGLEHOLE, R.; KJELLSTRÖM, T. Epidemiologia básica – 2ª edição Publicado pela Organização Mundial da Saúde em 2006, sob o título BASIC EPIDEMIOLOGY, 2nd edition. [tradução e revisão científica Juraci A. Cesar]. – São Paulo, 2010. Disponível em: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/43541/9788572888394_por.pdf?sequence=5&isAllowed=y Acesso em 18 de fevereiro de 2020.

LARA, JM. et al. Leptospirose no município de Campinas, São Paulo, Brasil: 2007 a 2014. Revista Brasileira Epidemiologia V. 22 São Paulo, 2019. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rbepid/v22/1980-5497-rbepid-22-e190016.pdf> Acesso em 18 de fevereiro de 2020.

MEDRONHO, RA. Epidemiologia. 2ª edição. Atheneu, São Paulo, 2008.

Ministério da Saúde. Curso Básico de Vigilância Epidemiológica. Secretaria de Vigilância em Saúde. Brasília, 2005. Disponível em: http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/Curso_vigilancia_epidemiologica.pdf Acesso em 18 de fevereiro de 2020.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.2.13 Padronização das ações de fiscalização de produtos de origem animal (POA) no âmbito do IVISA-RIO

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Auditores fiscais sanitários da inspeção agropecuária e agentes de inspeção sanitária do IVISA-RIO.

Carga horária: 8 horas.

Número de vagas: 30 vagas.

Facilitadoras: Letícia Cavalcanti – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/8834991241740501> Renata Barbosa da Fonseca Albuquerque – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/4691733115431400> Aline Pinheiro Borges – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/8305513968654768> e Ana Luísa Poerner – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9930625379574331>

Organização: Coordenação de Inspeção Agropecuária – CIA, Coordenação de Vigilância em Alimentos – CVA, Coordenação de Vigilância Sanitária – CVS, Coordenação de Fiscalização em Vigilância Sanitária, Laboratório de Saúde Pública – LASP e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Identificar, dentre as diversas atividades econômicas que são fiscalizadas, aquelas que são do âmbito/responsabilidade de cada coordenação.
- Manter a harmonização operacional e procedimental nas ações de fiscalização entre as diferentes coordenações.

Resultados esperados:

Realização de ações de fiscalização de forma harmônica e comum entre as diferentes coordenações nos diferentes estabelecimentos, de acordo com o perfil de atuação.

Conteúdo programático:

- Padronização de conteúdo.
- Apresentação da base legal.
- Procedimentos de inspeção da CIA para POA.
- Procedimentos internos dos servidores da CIA.
- Procedimentos de inspeção da CVA.

- Procedimentos de inspeção da CFS.
- Tecnologia e inspeção de POA.
- Padronização da ação fiscal.
- Procedimento padronizado e harmônico entre CIA/CFS/CVA/ CVS/LASP.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002.

_____. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria Nº 368, de 4 de setembro de 1997.

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. PORTARIA "N" S/IVISA-RIO Nº 002, de 11 de novembro de 2020.

_____. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. PORTARIA "N" S/SUBVISA Nº 557, de 08 de junho de 2020.

_____. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. PORTARIA "N" S/SUBVISA Nº 568, de 08 de junho de 2020.

_____. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. PORTARIA "N" S/IVISA-RIO Nº 081, de 07 de maio de 2021.

_____. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. PORTARIA "N" S/IVISA-RIO Nº 144, de 23 de setembro de 2021.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.2.14 Principais fundamentos e técnicas de auditoria para auditores fiscais sanitários do IVISA-RIO

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Auditores fiscais sanitários do IVISA-RIO.

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 8 horas divididas em 2 módulos de 4 horas.

Facilitador: Fabrinni Monteiro dos Santos – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/7623466533146099>

Organização: Coordenação de Inspeção Agropecuária – CIA, Coordenação de Vigilância em Alimentos – CVA, Coordenação de Fiscalização em Vigilância Sanitária – CFS e Coordenação Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

Conhecer e internalizar os procedimentos e o método de execução de uma auditoria, as técnicas de levantamento de constatações e a conformidade dos produtos e processos de acordo com as normas sanitárias aplicáveis à atividade auditada.

Resultados esperados:

Participantes aptos a conduzir uma auditoria.

Conteúdo programático:

- Módulo 1:
 - Sistemas de gestão da qualidade aplicados à segurança de alimentos: boas práticas de fabricação, análise de perigos e pontos críticos de controle, POP, autocontroles e normatizações gerais.
 - O auditor e o auditado: competência dos auditores e problemas comportamentais do auditado.
- Módulo 2:
 - Princípios e fundamentos de auditoria.
 - Ferramentas de auditoria.
- Módulo 3:
 - Passo-a-passo de auditoria.
 - Elaboração de forma conjunta do plano de auditoria.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Portaria Nº 1.428, de 26 de novembro de 1993.

MARINS, B.R., RINALDINI C. P., TANCREDI, R.C.P., GEMAL, A.L. Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas. Rio de Janeiro: EPSJV, 2014. Disponível em: <[seguranca_alimentar_vigilancia_0.pdf](#) (fiocruz.br)>

RAMOS, A.W. Auditorias da Qualidade. Rio de Janeiro – Vol. 1 – Nº 2 – março 1991 – p.p. 87, 95.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da capacitação.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.2.15 Treinamento de acidentes com produtos químicos

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Profissionais do Laboratório do Municipal de Saúde Pública – LASP.

Número de vagas: 30 vagas.

Carga horária: 3 horas.

Facilitadoras: Kátia de Paula Alves – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/4207206509376762> e Elid Fernandes da Costa Lima Chaves – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/6906290178110411>

Organização: Laboratório Municipal de Saúde Pública – LASP e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Conhecer as regras básicas de segurança na manipulação de produtos químicos.
- Identificar equipamentos de proteção individual e coletivo utilizados na manipulação de produtos químicos e a forma correta de utilizá-los.
- Identificar potenciais riscos de acidentes com produtos químicos.
- Conhecer os procedimentos de contenção de um acidente com produtos químicos.

Resultados esperados:

Participantes aptos a executar regras básicas de segurança na manipulação de produtos químicos, utilizando de forma correta os equipamentos de proteção individual e coletivo; a identificar e avaliar riscos de acidentes e a executar procedimentos de contenção de um acidente com produtos químicos.

Conteúdo programático:

- Substâncias Químicas Tóxicas.
- Laboratório seguro – organização física.
- Equipamentos de proteção individual e boas práticas.
- Armazenagem de produtos químicos.
- Fichas de segurança química, incêndio e entidades que atuam na segurança de laboratório.

Bibliografia de apoio:

American Institute of Chemical Engineers (AIChE). Guidelines for chemical process quantitative risk analysis. 2.ed. New York, US, AIChE/CCPS, 2000. 756p.

Declaração de conclusão de curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

 2.2.16 Treinamento de vacinação perifocal em caso de morcego positivo para o vírus da raiva.

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Servidores IVISA-RIO que atuam no bloqueio vacinal de raiva.

Número de vagas: 30 vagas.

Carga horária: 4 horas.

Facilitadora: Juliana Oaskis – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/8790727819700717>

Organização: Coordenação de Vigilância de Zoonoses – CVZ e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

Conhecer os procedimentos técnicos adequados em relação a vacinação perifocal de raiva.

Resultados esperados:

Participantes aptos a aprimorar o processo de trabalho e padronizar os procedimentos operacionais nas condutas de vacinação perifocal em caso de morcego positivo para o vírus da raiva.

Conteúdo programático:

- O que é a raiva/conceito de zoonoses.
- Principais animais acometidos pela doença.
- Modos de transmissão, prevenção e controle da raiva.
- Vacinação perifocal como método de contenção.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Ministério da Saúde. Curso Básico de Vigilância Epidemiológica. Secretaria de Vigilância em Saúde. Brasília, 2005. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/Curso_vigilancia_epidemiologico.pdf Acesso em 18 de fevereiro de 2020.

_____. Nota Técnica nº 19/2012. Diretrizes da vigilância em Saúde para atuação diante de casos de raiva em morcegos em áreas urbanas. Departamento de Vigilância das Doenças Transmissíveis. Mato Grosso do Sul, 2012.

_____. Ministério da Saúde. Guia de Vigilância em Saúde [recurso eletrônico] / Secretaria

de Vigilância em Saúde. Departamento de Articulação Estratégica de Vigilância em Saúde. – 5. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2021. 1.126 p.: il. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_vigilancia_saude_5ed.pdf. Acesso em: 21/02/2022.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.2.17 Vigilância epidemiológica da esporotricose – atualizações e perspectivas

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Servidores do IVISA-RIO.

Número de vagas: 30 vagas.

Carga horária: 4 horas.

Facilitadora: Carla de Oliveira Castro – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/7996996282131730> e Bárbara Padão Montes do Amaral – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/1079405731425653>

Organização: Coordenação de Vigilância de Zoonoses – CVZ e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Compreender o panorama epidemiológico da esporotricose no município do Rio de Janeiro.

Resultados esperados:

Participantes aptos a aprimorar seus processos de trabalho, com possibilidades de aperfeiçoar medidas de controle e prevenção para a esporotricose animal.

Conteúdo programático:

- Dados epidemiológicos da esporotricose no município do RJ.
- Fluxo de notificação da esporotricose felina.
- Abandono de tratamento da esporotricose felina – possibilidades de busca ativa.
- Desafios do controle da esporotricose.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Ministério da Saúde. Curso Básico de Vigilância Epidemiológica. Secretaria de Vigilância em Saúde. Brasília, 2005. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/Curso_vigilancia_epidemio.pdf Acesso em 18 de fevereiro de 2020.

Guia Prático para enfrentamento da Esporotricose Felina em Minas Gerais. Revista V&Z Em Minas | Ano XXXVIII | Número 137 | Abr/Mai/Jun 2018. Disponível em: <http://www.crmvmg.gov.br/arquivos/ascom/esporo.pdf> Acesso em fevereiro de 2022.

MEDRONHO, RA. Epidemiologia. 2ª edição. Atheneu, São Paulo, 2008.

SÃO PAULO. Vigilância e Manejo Clínico da Esporotricose Humana no Município de São Paulo. Nota Técnica 09 DVE/DVZ/COVISA/2020. Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo. Disponível em: https://docs.bvsalud.org/biblioref/2020/08/1102196/nota-tecnica-09-dve-zoo-2020_esporotricose_v6-alterada-a-pedid_CBJA7E3.pdf Acesso em fevereiro de 2022.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.2.18 Vigilância epidemiológica da Leishmaniose Visceral Canina (LVC): atualizações e perspectivas

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Servidores do IVISA-RIO.

Número de vagas: 30 vagas.

Carga horária: 4 horas.

Facilitadores: Carla de Oliveira Castro – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/7996996282131730> e Silvio Pimentel Lopes – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/4873473438859063>.

Organização: Coordenação de Vigilância de Zoonoses – CVZ e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Compreender o panorama epidemiológico da leishmaniose visceral canina no município do Rio de Janeiro.

Resultados esperados:

Participantes aptos a aprimorar seus processos de trabalho com possibilidades de aperfeiçoar medidas de controle e prevenção para a leishmaniose visceral canina.

Conteúdo programático:

- Dados epidemiológicos da LVC no município do RJ.
- Fluxo de Investigação dos casos de LVC.
- Medidas preventivas e controle da LVC.
- Desafios do controle da LVC.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Ministério da Saúde. Curso Básico de Vigilância Epidemiológica. Secretaria de Vigilância em Saúde. Brasília, 2005. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/Curso_vigilancia_epidemiologia.pdf Acesso em: 18 de fevereiro de 2020.

Guia de Orientação para a Vigilância da Leishmaniose Visceral Canina (LVC). Material Elaborado pelo Grupo Técnico Intersectorial: Diretoria de Vigilância Epidemiológica – DIVE/SES/SC. Santa Catarina, 2018.

Manual de Vigilância e Controle da Leishmaniose Visceral Americana do Estado de São Paulo. Secretaria de Estado da Saúde. São Paulo, 2006.

Manual de Vigilância e Controle da Leishmaniose Visceral. Brasil. Série A. Normas e Manuais Técnicos. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. 2006.

Medronho RA. Epidemiologia. 2ª edição. Atheneu, São Paulo, 2008.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

2.2.19 Vigilância sanitária na comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Auditores fiscais sanitários do IVISA.

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 20 horas divididas em 03 módulos on-line, 01 pesquisa de campo e 01 roda de conversa.

Facilitadoras: Carla Côrte Real – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/3400982911518713> , Sônia Maria Ramos – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/7242874526684272> , Geila Cerqueira Felipe – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9559281044885059> e Márcia Regina Cardoso Coelho – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/5985168251106173>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária de Alimentos – CVA e Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Conhecer as atribuições que envolvem ações fiscalizatórias para monitoramento do cumprimento da NBCAL.
- Contribuir para proteção da prática de aleitamento materno e da alimentação infantil adequada.

Resultados esperados:

- Participantes capazes de identificar as diversas infrações às normas específicas e indicar as medidas corretivas pertinentes, divulgando a NBCAL e aplicando sanções quando houver desrespeito às políticas de proteção do aleitamento.
- Alinhamento das ações relacionadas ao monitoramento da NBCAL pelas equipes do IVISA-RIO.

Conteúdo programático:

- Apresentação da base legal e infrações.
- Produtos regulados pela NBCAL – Como deve ser a promoção comercial?
- Produtos cuja promoção comercial é proibida.
- Agosto dourado – histórico das circulares da vigilância sanitária do Rio de Janeiro
- Como o IVISA-RIO pode ajudar o aleitamento materno?

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 221, de 5 de agosto de 2002.

_____. Lei nº. 11.265, de 3 de janeiro de 2006.

RIO DE JANEIRO. Lei Complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018.

_____. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria IVISA-RIO Nº 2-N, de 11 de novembro de 2021.

Declaração de conclusão do curso:

Farão jus à certificação de conclusão do curso os alunos que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da capacitação.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final do curso.

3 – PALESTRAS

3.1 PALESTRAS EXTERNAS

As palestras externas se propõem a apresentar, de forma objetiva, conhecimentos de interesse dos profissionais da saúde e demais profissionais que atuam em atividades relacionadas à vigilância sanitária, atualizando conceitos e/ou incentivando boas práticas.

Em 2022, serão ofertadas 14 palestras externas, sendo 12 na modalidade on-line e 2 presenciais, com duração de 2 horas, facilitadas por técnicos do próprio IVISA-RIO, conforme programação a seguir:

3.1.1 A importância da cosmetovigilância

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Responsáveis técnicos e/ou responsáveis legais de empresas distribuidoras, comercializadoras e compradoras de produtos de higiene, cosméticos e perfumes.

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 2 horas.

Facilitadoras: Mariani Nunes Sadock Vianna – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/1062339627767056> e Vanessa da Matta dos Santos – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/6556447718026681>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária de Serviços e Produtos de Interesse à Saúde – CVS, Programa de Residência Multiprofissional em Vigilância Sanitária e Coordenação Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Compreender as definições e relevância de cosmetovigilância.
- Identificar os principais critérios de seleção de fornecedores e produtos de acordo com a legislação sanitária vigente.
- Conhecer o passo a passo da notificação de efeitos adversos ou queixas técnicas decorrentes do uso de produtos de higiene, cosméticos ou perfumes.

Resultados esperados:

Profissionais aptos a classificar os produtos cosméticos, qualificar fornecedores e notificar produtos de acordo com as boas práticas e legislação sanitária vigente.

Conteúdo programático:

- Definição de produtos de higiene, cosméticos e perfumes.
- Classificação dos produtos cosméticos.
- Critérios de seleção de fornecedores de produtos.
- Sistema de Cosmetovigilância: eventos adversos x queixas técnicas, sistema de notificação e sua relevância.
- Legislações pertinentes.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 332, de 10 de dezembro de 2005.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 48, de 25 de agosto de 2013.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 16, de 1º de abril de 2014.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 7, de 10 de fevereiro de 2015.

Declaração de participação:

Farão jus à declaração os participantes que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da palestra.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação disponibilizado ao final da palestra.

 3.1.2 Animais de companhia suspeitos de raiva - orientações aos médicos veterinários

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Médicos veterinários que atuam no atendimento clínico de cães e gatos.

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 2 horas.

Facilitadoras: Juliana Oaskis – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/8790727819700717> e Juliana Macedo – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/5682486010061690>

Organização: Coordenação de Vigilância de Zoonoses – CVZ e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

Conhecer o manejo clínico adequado em casos de atendimento de cães e gatos suspeitos de raiva.

Resultados esperados:

Médicos veterinários informados sobre as condutas adequadas frente a um caso suspeito de raiva.

Conteúdo programático:

- Sinais e sintomas em cães/gatos suspeitos de raiva e os vínculos epidemiológicos possíveis.
- Procedimentos em casos de atendimento clínico de cães e gatos suspeitos de raiva.
- Procedimentos laboratoriais em caso de cães e gatos suspeitos de raiva.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Normas técnicas de profilaxia da raiva humana / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2011. 60 p. : il. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos). Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/normas_tecnicas_profilaxia_raiva.pdf. Acesso em: 21/02/2022.

_____. Ministério da Saúde. Guia de Vigilância em Saúde [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Articulação Estratégica de Vigilância em Saúde. – 5. ed. – Brasília : 2021. 1.126 p. : il. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_vigilancia_saude_5ed.pdf. Acesso em: 21/02/2022.

_____. Ministério da Saúde. Curso Básico de Vigilância Epidemiológica. Secretaria de Vigilância em Saúde. Brasília, 2005. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/Curso_vigilancia_epidemio.pdf Acesso em 18 de fevereiro de 2020.

BROWN, C. M, et al.; Compendium of Animal Rabies Prevention and Control, 2016. Public Veterinary Medicine: Public Health. Vol. 248, nº 5. Disponível em: <http://nasphv.org/Documents/NASPHVRabiesCompendium.pdf>. Acesso em: 21/02/2022.

Declaração de participação:

Farão jus à declaração os participantes que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da palestra.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação disponibilizado ao final da palestra.

3.1.3 Armazenamento de medicamentos e produtos em serviços hospitalares

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Profissionais da área hospitalar.

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 2 horas.

Facilitador: André Rodrigues Pinto – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/1983023727313711>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária – CVS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Conhecer as variáveis que influenciam na qualidade dos produtos e que são inerentes ao processo de armazenamento.
- Compreender as diferentes classes de produtos e suas particularidades, assim como entender os requisitos necessários para aquisição.
- Entender as condições necessárias para o armazenamento de produtos em serviços hospitalares.
- Aplicar os controles e registros necessários ao armazenamento de produtos em saúde.

Resultados esperados:

Participantes com conhecimento das boas práticas de armazenamento de produtos de interesse à saúde.

Conteúdo programático:

- Estabilidade de produtos de interesse à saúde e variáveis.
- Tipos de produtos de interesse à saúde e requisitos mínimos para sua aquisição.
- Objetivos e fluxo de operações e procedimentos para o armazenamento de produtos em serviços hospitalares.
- Estrutura física necessária para o armazenamento de produtos.
- Controles e registros aplicáveis ao armazenamento de produtos.
- Medicamentos sujeitos a controle especial.
- Produtos termolábeis.
- Armazenamento de antineoplásicos.
- Armazenamento de inflamáveis.
- Inventários.

- Consignação e comodato.
- Segurança do paciente aplicada ao armazenamento de produtos de interesse à saúde.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 430, de 8 de outubro de 2020.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 50, de 21 de fevereiro de 2002.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 665, de 30 de março de 2022.

_____. Ministério da Saúde. Guia básico para a farmácia hospitalar. Brasília, 1994.

_____. Ministério da Saúde. Portaria Nº 344, de 12 de maio de 1998.

CAVALLINI, Míriam Elias & BISSON, Marcelo Polacow. Farmácia hospitalar: um enfoque em sistemas de saúde. Manole: São Paulo, 2002.

CONSELHO FEDERAL DE FARMÁCIA. Manual básico de farmácia hospitalar. Brasília: Conselho Federal de Farmácia, 1997.

GOMES, Maria José V. de M. & REIS, Adriano M. M. Ciências farmacêuticas uma abordagem em farmácia hospitalar. São Paulo: Atheneu, 2001.

MARIN, Nelly (org.) Assistência farmacêutica para gerentes municipais. Rio de Janeiro: Opas/OMS, 2003.

ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD (Opas). Guía para el Desarrollo de Servicios Farmacéuticos Hospitalarios: selección y formulario de medicamentos. Washington: Opas, 1997 (Serie 5.1).

Padrões Mínimos para Farmácia Hospital/Sociedade Brasileira de Farmácia Hospitalar. São Paulo, 2017.

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Decreto-RIO Nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018.

STORPITIS, S. et all. Farmácia Clínica e Atenção Farmacêutica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

Declaração de participação:

Farão jus à declaração os participantes que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da palestra.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação disponibilizado ao final da palestra.

3.1.4 Boas práticas em serviços de embelezamento (salão de beleza, podologia, massagista, depilação, manicure/pedicure)

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Gestores de empresas prestadoras de serviços de embelezamento – salão de beleza, podologia, massagista, depilação (exceto laser), manicure/pedicure.

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 2 horas.

Facilitadores: Daniele Reis – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/4281529040689910> Lilia Gama – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/1753899969855118> Jonathan Almeida – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/7504316768708233> e Lilian Kao Yien – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/0509951695512582>

Organização: Coordenação de Fiscalização em Vigilância Sanitária – CFS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Reconhecer boas práticas nos serviços de embelezamento – salão de beleza, podologia, massagista, depilação, manicure/pedicure.
- Relacionar as boas práticas nos serviços de embelezamento a serem adotadas durante a realização dos serviços com a prevenção, eliminação ou mitigação riscos sanitários advindos de tais atividades.

Resultados esperados:

Profissionais aptos a realizar as adequações necessárias em suas atividades, com o objetivo de prevenir, eliminar ou mitigar riscos sanitários oriundos de possíveis falhas em ambientes, produtos e processos de trabalho.

Conteúdo programático:

- Introdução à Vigilância Sanitária.
- Definição das atribuições dos serviços/Material utilizado.
- Importância sanitária nos serviços prestados.
- Noções de microbiologia/contaminação de utensílios.
- Protocolo de limpeza e desinfecção das superfícies e utensílios.
- Esterilização.
- Descarte de resíduos.
- Controle de pragas e vetores, higienização de reservatório d'água.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 222, de 28 de março de 2018.

RIO DE JANEIRO. Lei Complementar Nº 197, de 27 de dezembro de 2018.

_____ Lei nº 3.697 de 09 de dezembro de 2003.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Decreto-RIO Nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" S/SUBVISA nº 385, de 16 de janeiro de 2019.

Declaração de participação:

Farão jus à declaração os participantes que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da palestra.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação disponibilizado ao final da palestra.

 3.1.5 Boas práticas sanitárias em serviços de corte de pelos e embelezamento de animais (banho e tosa)

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Médicos veterinários Responsáveis Técnicos (RT), tosadores e banhistas de animais.

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 2 horas.

Facilitador: Anderson Lima Borges – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9405904169334027>

Organização: Coordenação de Vigilância de Zoonoses – CVZ e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

Conhecer as boas práticas nos serviços de corte de pelos e embelezamento de animais (banho e tosa).

Resultados esperados:

Participantes aptos a manter o funcionamento dos estabelecimentos dentro das legislações sanitárias.

Conteúdo programático:

- Licenciamento sanitário.
- Condições estruturais e operacionais.
- Pontos vulneráveis.
- Resíduos.
- Banho e tosa.
- Controle de pragas.
- Esterilização de materiais.

Bibliografia de apoio:

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Decreto-RIO Nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018.

_____. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" IVISA-RIO Nº 001, de 11 de novembro de 2020.

Declaração de participação:

Farão jus à declaração os participantes que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da palestra.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação disponibilizado ao final da palestra.

3.1.6 Boas práticas sanitárias em serviços veterinários

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Médicos veterinários Responsáveis Técnicos (RT).

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 2 horas.

Facilitador: Anderson Lima Borges – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9405904169334027>

Organização: Coordenação de Vigilância de Zoonoses – CVZ e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

Conhecer as boas práticas para hospitais, clínicas e consultórios veterinários do município do Rio de Janeiro.

Resultados esperados:

Participantes aptos a manter o funcionamento dos estabelecimentos dentro das legislações sanitárias.

Conteúdo programático:

- Licenciamento sanitário.
- Condições estruturais e operacionais.
- Pontos vulneráveis.
- Resíduos.
- Banho e tosa.
- Controle de pragas.
- Esterilização de materiais.
- Radiodiagnóstico.
- Laboratório.
- Internação de animais.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 50, de 21 de fevereiro de 2002.

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Decreto-RIO Nº 45.585, de 27 dezembro de 2018.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" IVISA-RIO nº 001, de 11 de novembro de 2020.

Declaração de participação:

Farão jus à declaração os participantes que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da palestra.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação disponibilizado ao final da palestra.

3.1.7 Controle de vetores e pragas urbanas - novas abordagens

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Responsáveis técnicos, profissionais de nível superior que atuam na atividade, administradores, colaboradores e responsável legal dos serviços de Controle de Pragas e Vetores Urbanos e Profissionais do IVISA-RIO.

Número de vagas: 30 vagas.

Carga horária: 2 horas.

Facilitadora: Maria Emília Gombarovits – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/5748485560110457>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária – CVS Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Apropriar-se de conhecimentos técnicos e práticos atualizados para o funcionamento dos serviços.
- Conhecer ferramentas práticas para a melhoria da qualidade dos serviços de manipulação, armazenamento e guarda de produtos nocivos à saúde, incluindo a guarda e devolução das embalagens vazias.
- Identificar riscos de uso inadequado de produtos desinfetantes e informações dos centros de notificação toxicológicos.
- Adequar as regras de trabalho frente à legislação sanitária.

Resultados esperados:

Participantes melhorando suas práticas frente aos produtos utilizados, considerando as legislações sanitárias que regem e determinam as boas práticas nos serviços, mitigando riscos sanitários na execução das atividades e diminuindo o quantitativo de não conformidades relacionadas às atividades desenvolvidas.

Conteúdo programático:

- Apresentar os serviços e práticas desenvolvidas com suas complexidades e atribuições, assim como as principais não conformidades encontradas.
- Natureza dos produtos utilizados e mecanismos de ação.
- Riscos para os manipuladores e ambientes coletivos nos quais são aplicados.
- Sintomas de intoxicação e serviços que devem ser procurados nestes casos.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 52-N, de 22 de outubro de 2009.

_____ Decreto Nº 79.094/77.

_____ Lei Nº 6.360/76.

RIO DE JANEIRO. Lei Estadual Nº 7.806/2017.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Decreto-RIO Nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Lei Complementar Nº 197/2018.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria S/SUBVISA Nº 384, de 14 de janeiro de 2019.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria S/SUBVISA Nº 385, de 16 de janeiro de 2019.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria S/SUBVISA Nº 398, de 12 de abril de 2019.

Declaração de participação:

Farão jus à declaração os participantes que assinarem a lista de presença disponibilizada durante a realização da palestra.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação disponibilizado ao final da palestra.

3.1.8 Leishmaniose Visceral Canina – LVC: orientações aos médicos veterinários

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Médicos veterinários.

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 2 horas.

Facilitador: Marco Antonio Senise – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/2263256282173937>.

Organização: Coordenação de Vigilância de Zoonoses – CVZ e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Compreender o panorama epidemiológico da LVC no município do Rio de Janeiro.
- Notificar os casos suspeitos e/ou confirmados de LVC no Município.

Resultados esperados:

Médicos veterinários aptos a realizar seus processos de trabalho com maior conhecimento da LVC, contribuindo para o aumento de notificação dos casos.

Conteúdo programático:

- Dados epidemiológicos da LVC no município do RJ.
- Fluxo de Investigação dos casos de LVC.
- Medidas preventivas e controle da LVC.
- Desafios do controle da LVC.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Ministério da Saúde. Manual de Vigilância e Controle da Leishmaniose Visceral. Brasil. Série A. Normas e Manuais Técnico. Secretaria de Vigilância em Saúde. 2006.

_____. Ministério da Saúde. Curso Básico de Vigilância Epidemiológica. Secretaria de Vigilância em Saúde. Brasília, 2005. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/Curso_vigilancia_epidemio.pdf Acesso em 18 de fevereiro de 2020.

MEDRONHO, RA. Epidemiologia. 2ª edição. Atheneu, São Paulo, 2008.

SANTA CATARINA. Guia de Orientação para a Vigilância da Leishmaniose Visceral Canina (LVC). Material Elaborado pelo Grupo Técnico Intersetorial: Diretoria de Vigilância Epidemiológica – DIVE/SES/SC. 2018.

SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde Manual de Vigilância e Controle da Leishmaniose Visceral Americana do Estado de São Paulo.. São Paulo, 2006.

Declaração de participação:

Farão jus à declaração os participantes que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da palestra.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação disponibilizado ao final da palestra.

 3.1.9 Leishmaniose Visceral Canina – LVC: orientações aos trabalhadores da Companhia Municipal de Limpeza Urbana – COMLURB

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Profissionais da Companhia Municipal de Limpeza Urbana – COMLURB.

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 2 horas.

Facilitador: Marco Antonio Senise – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/2263256282173937>.

Organização: Coordenação de Vigilância de Zoonoses – CVZ e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

Conhecer o manejo adequado de medidas de prevenção e controle da LVC no que diz respeito a limpeza urbana.

Resultados esperados:

Participantes aptos a compreenderem as medidas de prevenção e controle da LVC, contribuindo para aprimoramento dos resultados no que diz respeito as ações relacionadas a limpeza urbana.

Conteúdo programático:

- Introdução.
- Dados epidemiológicos da LV no município do Rio de Janeiro.
- Vigilância da LVC no município do Rio de Janeiro.
- Medidas preventivas e controle da LVC.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Ministério da Saúde. Manual de Vigilância e Controle da Leishmaniose Visceral. Brasil. Série A. Normas e Manuais Técnico. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. 2006.

_____. Ministério da Saúde. Curso Básico de Vigilância Epidemiológica. Secretaria de Vigilância em Saúde. Brasília, 2005. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/Curso_vigilancia_epidemio.pdf Acesso em 18 de fevereiro de 2020.

SANTA CATARINA. Guia de Orientação para a Vigilância da Leishmaniose Visceral Canina (LVC). Material Elaborado pelo Grupo Técnico Intersetorial: Diretoria de Vigilância Epidemiológica – DIVE/SES/SC, 2018.

SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde. Manual de Vigilância e Controle da Leishmaniose Visceral Americana do Estado de São Paulo.. São Paulo, 2006.

Declaração de participação:

Farão jus à declaração os participantes que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da palestra.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação disponibilizado ao final da palestra.

3.1.10 Manejo de morcegos caídos - orientações aos trabalhadores da Companhia Municipal de Limpeza Urbana - COMLURB

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Profissionais trabalhadores da Companhia Municipal de Limpeza Urbana – COMLURB.

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 2 horas.

Facilitador: Douglas Marques de Macedo – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9279578365923087>

Organização: Coordenação de Vigilância de Zoonoses – CVZ e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

Conhecer os procedimentos adequados a serem realizados em caso de morcegos caídos vivos ou mortos no ambiente e como realizar o acondicionamento para envio ao laboratório para análise.

Resultados esperados:

Participantes aptos a agir ao encontrarem morcegos caídos vivos ou mortos no ambiente, realizando o acondicionamento para envio ao laboratório de análise.

Conteúdo programático:

- Introdução.
- Hábitos alimentares de morcegos.
- Vigilância de morcegos por meio do canal de comunicação 1746.
- Recolhimento e captura de morcegos.
- Envio de material para laboratório.

Bibliografia de apoio:

SÃO PAULO. Secretaria de Estado de Saúde. Manual técnico do Instituto Pasteur Nº. 7 KO-TAIT, I. ET AL. (org). Manejo de quirópteros em áreas urbanas. Morcegos em áreas urbanas e rurais: manual de manejo e controle. Disponível em: http://portal.saude.sp.gov.br/re-sources/instituto-pasteur/pdf/manuais/manual_07.pdf Acessado em 11/03/2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Nota Técnica Nº. 19/ 2012 CGDT/DEVEP/SVS/MS. Diretrizes da vigilância em saúde para atuação diante de casos de raiva em morcegos em áreas urbanas. Disponível em: <http://10.2.223.92:8080/documents/4144698/410129d5-3d35-4da2-be-ff-3d29fa91890d> Acessado em 11/03/2022.

Declaração de participação:

Farão jus à declaração os participantes que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da palestra.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação disponibilizado ao final da palestra.

 3.1.11 Manipulação de preparações magistrais e oficinais para uso humano em farmácias

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Farmacêuticos atuantes em farmácias com manipulação.

Número de vagas: 30 vagas.

Carga horária: 2 horas.

Facilitadora: Eliane de B. Guimarães – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9900989528111679>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária – CVS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

Identificar os principais pontos técnicos da legislação vigente (Resolução – RDC 67/07) em relação às boas práticas de manipulação de preparações magistrais e oficinais para uso humano em farmácias.

Resultados esperados:

Participantes informados e capazes de receber a fiscalização, conhecendo o arcabouço legal e técnico exigido.

Conteúdo programático:

- Modalidades de Licenciamento Sanitário.
- Documentos legais e técnicos exigidos durante a inspeção.
- Avaliação da estrutura física.
- Equipamentos (manutenção, calibração e verificação).
- Matérias primas e materiais de embalagens.
- Qualificação de fornecedores.
- Aquisição e recebimento, armazenamento e manipulação.

- Controle de qualidade (insumos, água e produto final).
- Monitoramento do processo magistral.
- Rotulagem e Embalagem.
- Conservação e Transporte.
- Garantia da qualidade.
- Auditoria interna.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. ANVISA Regularização farmácias e drogarias. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/ptbr/setorregulado/regularizacao/farmacias-e-drogarias>, set. 2021.

_____. ANVISA. Intermediação de Fórmulas e captação de receitas. Disponível em: <http://www.crfsp.org.br/orienta%C3%A7%C3%A3o-farmac%C3%AAutica/641-fiscalizacao-parceira/farm%C3%A1cia/9031-fiscalizacao-parceira-intermedicao.html> set. 2021.

CONSELHO REGIONAL DE FARMÁCIA DO ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL. Boas Práticas Farmacêuticas em farmácias e drogarias. Disponível em: <https://crfms.org.br/upload/boas-praticas-farmaceuticas-em-farmacias-e-drogarias.pdf>, set. 2021.

CONSELHO REGIONAL DE MEDICINA DO ESTADO DO PARANÁ. Manipulação substâncias Anorexígenas. Disponível em: <https://www.crmpr.org.br/Anvisa-publica-documento-sobre-substancias-anorexigenas-11-49644.shtml> set. 2021.

CONSELHO REGIONAL DE FARMÁCIA DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. Procedimentos farmacotécnicos privativos da farmácia com manipulação. Disponível em: <https://crfrs.org.br/noticias/procedimentos-farmacotecnicos-privativos-da-farmacia-com-manipulacao> set. 2021

CONSELHO REGIONAL DE FARMÁCIA DO ESTADO DE SÃO PAULO. Aspectos Legais da Dispensação. Disponível em: http://www.crfsp.org.br/documentos/materiaistecnicos/Aspectos_Legais_da_Dispensacao.pdf, set. 2021.

CONSELHO REGIONAL DE FARMÁCIA DO ESTADO DE SÃO PAULO. Manipulação adequada – Produtos que podem ser manipulados sem obrigatoriedade de receita médica. Disponível em: <http://portal.crfsp.org.br/index.php/noticias/7275-manipulacao-adequada.html> set. 2021

Declaração de participação:

Farão jus à declaração os participantes que assinarem a lista de presença disponibilizada durante a realização da palestra.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação disponibilizado ao final da palestra.

3.1.12 Riscos sanitários em serviços de odontologia

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Cirurgiões dentistas, acadêmicos em odontologia, auxiliares em saúde bucal (ASB) e técnicos em saúde bucal (TSB).

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 2 horas.

Facilitadora: Cláudia Beatriz Freitas de Mattos Serodio – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/7188507985047274>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária de produtos e Serviços de Interesse a Saúde – CVS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Compreender a relevância da adoção de medidas de controle e prevenção de riscos em odontologia.
- Rever práticas profissionais, a partir do conhecimento acerca da legislação vigente.

Resultados esperados:

Profissionais aptos a reconhecer como valor intrínseco das ações de controle e prevenção de riscos, promovendo a revisão de práticas profissionais relacionadas principalmente à biossegurança, de acordo com a legislação vigente.

Conteúdo programático:

- Licenciamento Sanitário.
- Inspeção Sanitária.
- Classificação dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde Odontológicos.
- Requisitos Arquitetônicos de Conforto e Segurança.
- Prevenção da transmissão de infecções em Odontologia.
- Gerenciamento de Resíduos.
- Proteção Radiológica.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 63, de 25 de novembro de 2011.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 36, de 25 de julho de 2013.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 330, de 20 de dezembro de 2019.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 222, de 28 de março de 2018.

RIO DE JANEIRO. Decreto-Rio Nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018.

_____ Resolução SES Nº 1.219, de 31 de julho de 2015.

Declaração de participação:

Farão jus à declaração os participantes que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da palestra.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação disponibilizado ao final da palestra.

3.1.13 Segurança do Paciente – conhecendo a legislação sanitária

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Responsáveis e componentes dos Núcleos de Segurança do Paciente – NSP de hospitais públicos e privados e clínicas de terapia renal substitutiva.

Número de vagas: 60 vagas.

Carga horária: 2 horas.

Facilitadores: Angelo Saboia Borsatto – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/6176334064684925> Joyce Vasconcellos – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/0578728372479540> e Patrícia Maria de Sousa Rocca – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/0345539351722342>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária – CVS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Conhecer as legislações sanitárias que norteiam a segurança do paciente no Brasil, normas e protocolos, que visam garantir a qualidade dos serviços de saúde.
- Compreender a relevância da cultura de segurança do paciente.
- Identificar as atribuições do NSP nos estabelecimentos de saúde.
- Elaborar planos de segurança do paciente – PSP nos estabelecimentos de saúde.

Resultados esperados:

Participantes com compreensão das legislações sanitárias que norteiam as ações de segurança do paciente no Brasil; das questões relacionadas à segurança do paciente, mitigando

riscos sanitários nos estabelecimentos de saúde e diminuindo os eventos adversos oriundos da assistência à saúde no município do Rio de Janeiro.

Conteúdo programático:

- Histórico da segurança do paciente no mundo e no Brasil.
- Definições e principais metas.
- Principais legislações que determinam as ações de segurança do paciente no Brasil.
- Atribuições do NSP e cadastro no NOTIVISA.
- Pontos principais para elaboração do plano de segurança do paciente em estabelecimentos de saúde.
- Notificação de eventos adversos no NOTIVISA.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Plano Integrado para a Gestão Sanitária da Segurança do Paciente em Serviços de Saúde 2021–2025. Brasília, 2021.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Implantação do Núcleo de Segurança do Paciente e Serviços de Saúde. Brasília, 2014.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 36, de 25 de julho de 2013.

_____. Portaria Nº 529, de 1º de abril de 2013.

_____. Documento de Referência para o Programa Nacional de Segurança do Paciente, Fundação Oswaldo Cruz; Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília, 2014.

PROQUALIS. Centro Colaborador para a Qualidade do Cuidado e Segurança do Paciente. Disponível em: <<https://proqualis.net/cultura-de-seguranca>> Acesso em: 10 set. 2021.

REIS, C.T. Cultura de segurança em organizações de saúde, in: SOUSA, P. (org.) Segurança do paciente: criando organizações de saúde seguras, 2.ed, Rio de Janeiro, RJ : CDEAD, ENSP, Fiocruz, 2019. 268 p.

Declaração de participação:

Farão jus à declaração os participantes que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da palestra.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação disponibilizado ao final da palestra.

3.1.14 Transporte seguro de alimentos

Modalidade: On-line.

Público-alvo: Pessoas que exercem atividades no transporte e comércio de alimentos.

Carga horária: 2 horas.

Número de vagas: 60 vagas.

Facilitadoras: Ana Luísa Poerner – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9930625379574331> e Volerita Oliveira – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/1633192653663837>

Organização: Coordenação de Inspeção Agropecuária – CIA e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

Conhecer e entender como o transporte pode interferir na qualidade dos alimentos comercializados nos estabelecimentos e consumidos pela população.

Resultados esperados:

Participantes aptos a colocar em prática as normas sanitárias no processo de trabalho, de modo a preservar a segurança dos alimentos e a saúde do consumidor.

Conteúdo programático:

- Categorias de Alimentos a serem transportados:
 - Hortifrutigranjeiros;
 - Alimentos refrigerados;
 - Alimentos congelados;
 - Alimentos não perecíveis;
 - Refeições prontas para o consumo; e
 - Bebidas.
- Tipos de Transporte:
 - Abertos com proteção;
 - Fechados à temperatura ambiente; e
 - Isotérmicos refrigerados/congelados.
- Boas práticas gerais:
 - Conservação do veículo;
 - Higienização do veículo;
 - Controle integrado de pragas;
 - Licenciamento do veículo; e

- Funcionários (hábitos, higiene e saúde).
- Principais problemas verificados no transporte dos alimentos.
- Importância do transporte na segurança dos alimentos.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – 2004.

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria IVISA-RIO Nº 002-N, de 11 de novembro de 2020.

_____. Resolução SMG "N" Nº 604, de 11 de setembro de 2002.

Declaração de participação:

Farão jus à declaração os participantes que assinarem a lista de presença por meio do link fornecido durante a realização da palestra.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação disponibilizado ao final da palestra.

3.2 PALESTRAS INTERNAS

As palestras internas, como estratégia de formação em serviço dos servidores do IVISA-RIO, pretendem apresentar, de forma objetiva, um conteúdo específico capaz de contribuir para o aprimoramento profissional.

Ao longo do ano de 2022, serão realizadas 3 palestras internas presenciais, com duração de 2 horas, facilitadas por técnicos do próprio IVISA-RIO, detalhadas a seguir:

3.2.1 Campanha Antirrábica – supervisores e coordenadores

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Servidores IVISA-RIO que irão atuar como supervisores e coordenadores na campanha de vacinação antirrábica.

Número de vagas: 30 vagas.

Carga horária: 2 horas.

Facilitador: Vagner de Araújo Monteiro – Currículos Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/0562538607406123>

Organização: Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE, Gabinete do IVISA-RIO e Coordenação de Vigilância de Zoonoses – CVZ.

Objetivos:

Capacitar servidores do IVISA-RIO que irão atuar na Campanha de Vacinação Antirrábica Animal de 2022 como coordenadores e supervisores quanto aos procedimentos e condutas adequadas durante a campanha de vacinação.

Resultados esperados:

Servidores IVISA-RIO aptos a atuar na organização e supervisão das atividades da Campanha de Vacinação Antirrábica Animal 2022.

Conteúdo programático:

- Instruções para reconhecimento prévio do local dos postos de vacinação.
- Orientações sobre atendimento ao público.
- Organização, distribuição e recolhimento dos materiais.
- Organização e distribuição das equipes de vacinadores e de auxiliares.
- Prevenção e ações recomendadas para intercorrências com humanos e animais domésticos (cães e gatos).
- Conservação de materiais biológicos e boas práticas em vacinação.
- Biossegurança e descarte de resíduos de saúde.
- Fluxo de informações e de resultados da campanha.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RESOLUÇÃO RDC Nº 222, de 28 de março de 2018.

_____. Ministério da Saúde. Manual de Procedimentos para Vacinação / elaboração de Clélia, Maria Sarmiento de Souza Aranda et al. 4. ed. – Brasília : Fundação Nacional de Saúde ; 2001 – 316 p. il.

_____. Ministério da Saúde. Manual de rede de frio / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. – 4. ed. – Brasília : 2013.

Manual de Biossegurança de Medicina Veterinária-Fundação Educacional Jayme de Altavila – FEJAL- Centro Universitário CESMAC- 2015.

SÃO PAULO. Manual Técnico do Instituto Pasteur. Vacinação contra raiva de cães e gatos/ elaboração de Reichmann, Maria de Lourdes Aguiar Bonadia, Instituto Pasteur, 1999 (Manuais, 3) 32p. il.

Declaração de participação:

Farão jus à declaração os participantes que assinarem a lista de presença disponibilizada durante a realização da palestra.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação disponibilizado ao final da palestra.

 3.2.2 Dicas para uma comunicação eficaz

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Servidores da área administrativa do IVISA-RIO.

Número de vagas: 30 vagas.

Carga horária: 2 horas.

Facilitadora: Ana Patrícia Albuquerque da Conceição – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/3252951042961441>

Organização: Coordenação de Administração – CAD e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

Desenvolver habilidades para uma comunicação eficaz no cotidiano da organização institucional, minimizando os ruídos existentes nesse processo.

Resultados esperados:

Processos de trabalho alinhados para comunicação interna mais eficaz e melhoria no atendimento e comunicação com o público.

Conteúdo programático:

- Conceituação – O que é comunicação?
- Tipos de comunicação.
- Principais canais de comunicação.
- Principais barreiras da comunicação.
- A diferença entre comunicação eficiente e eficaz.
- Desafios da comunicação na era digital e o impacto nas Instituições.

Bibliografia de apoio:

JENKINS, Henry; GREEN, Joshua; FORD, Sam. Cultura da Conexão. São Paulo: Aleph, 2014.

KOCH, Ingedore Villaça. A interação pela linguagem. São Paulo, Contexto, 1998.

VALENTE, André. A linguagem nossa de cada dia. Petrópolis. Vozes, 1998.

Declaração de participação:

Farão jus à declaração os participantes que assinarem a lista de presença disponibilizada durante a realização da palestra.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação disponibilizado ao final da palestra.

3.2.3 O papel do educador sanitário na consolidação dos princípios do Sistema Único de Saúde – SUS.

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Servidores do IVISA-RIO.

Número de vagas: 30 vagas.

Carga horária: 02 horas.

Facilitadora: Maria Clara Plenamente – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/6610483962751945>

Organização: Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Identificar a vigilância sanitária como parte indissociável do SUS.
- Compreender a importância da prática de educação sanitária nas atividades de inspeção sanitária.
- Identificar o conhecimento como elemento fundamental de proteção à saúde.
- Reconhecer a necessidade de formular um modelo educativo de vigilância sanitária.

Resultados esperados:

Participantes compreendendo a importância da atuação dos Auditores Fiscais Sanitários como educadores sanitários, estruturando suas ações em um modelo educativo e orientador do setor regulado e da população na identificação, prevenção e mitigação de riscos e danos à saúde.

Conteúdo programático:

- Educação Sanitária na atuação do Auditor Fiscal Sanitário.
- Conhecimento como elemento fundamental de proteção à saúde e os novos rumos da educação sanitária.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Ministério da Saúde. Educação em Vigilância Sanitária: textos e contextos: caderno 2 [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. – Brasília: Ministério da Saúde, 2021.147 p.: il. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/educacao_vigilancia_sanitaria_caderno2.pdf

RIO DE JANEIRO. Lei municipal Nº 6.787/2020.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Decreto-RIO Nº 45.585 de 27 de dezembro de 2020.

Declaração de participação:

Farão jus à declaração os participantes que assinarem a lista de presença disponibilizada durante a realização da palestra.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação disponibilizado ao final da palestra.

4 - OFICINAS

As oficinas são direcionadas aos profissionais que atuam no IVISA-RIO, com o objetivo de desenvolver ou aperfeiçoar habilidades, integrando os conhecimentos profissionais dos participantes a atividades práticas.

Em 2022, serão realizadas 4 oficinas, com duração de 4 horas, facilitadas por técnicos do próprio IVISA-RIO, detalhadas a seguir:

4.1 Ferramentas essenciais ao processo educativo: criatividade, planejamento e execução

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Facilitadores dos cursos do IVISA-RIO.

Número de Vagas: 30 vagas.

Carga horária: 4 horas.

Facilitadora: Ana Lúcia de Moraes Barros – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/7470053021431302>

Organização: Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Conhecer as ferramentas pedagógicas para elaboração do planejamento de curso.
- Apropriar-se de elementos para desenvolver uma comunicação empática na aula.
- Planejar e operacionalizar aulas, utilizando ferramentas capazes de aperfeiçoar estratégias de aprendizagem, de gestão do tempo, de avaliação de conteúdos e de participação do grupo.

Resultados esperados:

Participantes capazes de elaborar planos de curso e aulas artesanais, utilizando ferramentas pedagógicas e de comunicação que proporcionem maior aprendizagem.

Conteúdo programático:

- Principais conceitos e ferramentas para elaboração de planos de capacitação.
- Ferramentas de planejamento e operacionalização da aula para controle do tempo e escolha de estratégias de aprendizagem, de avaliação de conteúdos e de participação do grupo.
- Elementos necessários para a criação de uma aula artesanal.
- Elementos necessários para desenvolver uma comunicação empática.

Bibliografia de apoio:

FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 2004.

LEMOV, Doug. Aula nota 10: 49 técnicas para ser um professor campeão de audiência. São Paulo: Data Boa Prosa: Fundação Lemann, 2011.

LIBÂNEO, José Carlos. Didática. São Paulo: Cortez, 1994.

MENDONÇA, A. V. M.; ANDRADE, N. F.; SOUSA, M.F. Informação, educação e comunicação para a promoção da saúde: aspectos teóricos metodológicos. In: Brasil. Ministério da Saúde. Educação em Vigilância Sanitária: textos e contextos: caderno 2 [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. – Brasília: Ministério da Saúde, 2021. 147 p.: il. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/educacao_vigilancia_sanitaria_caderno2.pdf

PIMENTA, Selma Garrido. Formação de professores: identidade e saberes da docência. In: PIMENTA, Selma Garrido. (Org). Saberes pedagógicos e atividade docente. São Paulo: Cortez Editora, 1999. (p. 15 a 34)

Declaração de participação:

Farão jus à declaração os participantes que assinarem a lista de presença.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final da oficina.

 4.2 Organização e apresentação objetiva de informações

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Coordenadores e colaboradores do IVISA-RIO.

Número de vagas: 30 vagas.

Carga horária: 3 horas.

Facilitador: Gabriel Costa – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/7912909406814486>

Organização: Assessoria de Relações Institucionais – ARI, Assessoria de Comunicação da Secretaria Municipal de Saúde – ASCOM/SMS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

Preparar, montar e apresentar conteúdos e informações de forma concisa e objetiva.

Resultados esperados:

Participantes aptos a elaborar apresentações com conteúdo objetivo.

Conteúdo programático:

- Identificando o essencial: as seis perguntas do lead jornalístico.
- A pirâmide invertida: hierarquização das informações.
- Objetividade e retenção da audiência.

Bibliografia de apoio:

FIDALGO, A. Semiótica: A Lógica da Comunicação. Covilhã, Universidade da Beira Interior, 1998.

GENRO FILHO, A. O segredo da pirâmide: uma teoria marxista do jornalismo. Porto Alegre, Tchê!, 1987.

Declaração de participação:

Farão jus à declaração os participantes que assinarem a lista de presença.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final da oficina.

4.3 Orientações técnicas em serviços de ambulância e eventos

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Profissionais de saúde do IVISA-RIO.

Número de vagas: 30 vagas.

Carga horária: 8 horas.

Facilitadoras: Marcia Melo – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/0480574507793595> e Natalia Ferreira Barros – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/5207578726242470>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária – CVS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Identificar os requisitos de funcionamento para os serviços de remoção de pacientes em ambulância.
- Conhecer as normas sanitárias relacionadas aos eventos.
- Conhecer as boas práticas em serviços de saúde – postos de atendimento médico.

Resultados esperados:

Aperfeiçoamento dos mecanismos de vigilância sanitária em relação ao cumprimento de orientações técnicas e boas práticas para os serviços de ambulância e aprimoramento da prática de inspeção sanitária em serviços de ambulância e eventos.

Conteúdo programático:

- Orientações sobre licenciamento sanitário e legislações específicas e aplicadas ao serviço de ambulâncias e eventos.
- Medidas de proteção à segurança e à saúde de trabalhador.
- Normas sanitárias e boas práticas em serviços de ambulância e eventos, com abordagem sobre estrutura física dos postos médicos, equipamentos, insumos, processamento de artigos e superfícies e biossegurança.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 63, de 25 de novembro de 2011.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 15, de 15 de março de 2012.

_____ Ministério da Saúde. Processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde. Brasília, 1994

_____ Ministério do Trabalho e Previdência. NR-32, de 11 de novembro de 2005.

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Resolução SMS nº 3214, de 9 de março de 2017.

Declaração de participação:

Farão jus à declaração os participantes que assinarem a lista de presença.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final da oficina.

4.4 Zoonoses mais relevantes no contexto da saúde pública no município do Rio de Janeiro

Modalidade: Presencial.

Público-alvo: Servidores do IVISA-RIO que atuem no atendimento clínico do Centro de Controle de Zoonoses – CCZ, do Centro de Medicina Veterinária Jorge Vaitsman – CJV ou em áreas próximas.

Número de vagas: 30 vagas.

Carga horária: 4 horas.

Facilitadora: Carla de Oliveira Castro – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/7996996282131730>

Organização: Coordenação de Vigilância de Zoonoses – CVZ e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

Conhecer de forma mais aprofundada as principais zoonoses de ocorrência no município do Rio de Janeiro.

Resultados esperados:

Participantes com maior conhecimento das principais zoonoses de ocorrência no município do Rio de Janeiro, possibilitando o aprimoramento dos seus processos de trabalho.

Conteúdo programático:

- Principais zoonoses de importância em saúde pública em pequenos animais.
- Avanço em relação ao controle de zoonoses de importância em saúde pública em pequenos animais.
- Diagnósticos diferenciais das principais zoonoses de importância em saúde pública em pequenos animais.
- Fluxo de notificação referente as principais zoonoses de importância em saúde pública em pequenos animais.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Ministério da Saúde. Curso Básico de Vigilância Epidemiológica. Secretaria de Vigilância em Saúde. Brasília, 2005. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/Curso_vigilancia_epidemiologico.pdf Acesso em 18 de fevereiro de 2020.

_____. Ministério da Saúde. Manual de Normas Técnicas para estrutura Físicas de Unidades de Vigilância de Zoonoses. Normas técnicas e operacionais. Brasília, 2017. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/normas_tecnicas_estruturas_fisicas_unidades_vigilancia_zoonoses.pdf. Acesso em 23 de fevereiro de 2022.

_____. Ministério da Saúde. Manual de Vigilância, prevenção e controle de zoonoses. Normas técnicas e operacionais. Brasília, 2016. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_vigilancia_prevencao_controle_zoonoses.pdf. Acesso em 23 de fevereiro de 2022.

Declaração de participação:

Farão jus à declaração os participantes que assinarem a lista de presença.

Avaliação de satisfação:

Os participantes deverão preencher um formulário padronizado de avaliação de satisfação ao final da oficina.

5 – MINICURSOS

Os minicursos pretendem oferecer a população em geral, de forma direta, clara e objetiva, conteúdos relacionados ao cotidiano e à atuação profissional de diferentes segmentos para que sejam incorporados às diferentes práticas e proporcionem benefícios à saúde.

Essa modalidade de capacitação será oferecida virtualmente, por meio de vídeos disponíveis no canal do Youtube do IVISA-RIO. Para 2022, estão programados 20 minicursos facilitados por técnicos do próprio IVISA-RIO e convidados, descritos a seguir:

5.1 A importância da rotulagem em alimentos expostos à venda.

Modalidade: Virtual.

Público-alvo: População em geral.

Carga horária: 40 minutos.

Facilitadoras: Kátia de Paula Alves – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/4207206509376762> Elid Fernandes da Costa Lima Chaves – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/6906290178110411> e Kátia Dantas Figueiredo Mendes – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/2340221123556871>

Organização: Laboratório Municipal de Saúde Pública – LASP e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Identificar informações importantes contidas em rótulos de alimentos expostos à venda.
- Compreender as informações nutricionais presentes nos rótulos dos alimentos.
- Identificar os perigos de determinadas substâncias contidas em alimentos expostos à venda.
- Identificar os serviços oferecidos pelo LASP e como acessá-los.

Resultados esperados:

Participantes aptos a realizar escolhas alimentares mais conscientes a partir das informações contidas nos rótulos de alimentos expostos à venda, identificando os perigos de determinadas substâncias contidas nesses alimentos e acessando os serviços oferecidos pelo Laboratório Municipal de Saúde Pública – LASP.

Conteúdo programático:

- Rotulagem de alimentos: Informações obrigatórias e informações não permitidas em rótulos de alimentos expostos à venda.
- Informação nutricional em rótulos de alimentos expostos à venda.

- Perigos de determinadas substâncias contidas em alimentos expostos à venda.
- Serviços oferecidos pelo LASP.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 259, de 20 de setembro de 2002.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 360, de 23 de dezembro de 2003.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 54, de 12 de novembro de 2012.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 26, de 12 de novembro de 2012.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 136, de 8 de fevereiro de 2017.

_____. Decreto-Lei Nº 986, de 21 de outubro de 1969.

_____. Lei Nº 10.674/2003.

5.2 Aplicações da biossegurança no cotidiano

Modalidade: Virtual.

Público-alvo: População em geral.

Carga horária: 60 minutos.

Facilitadoras: Kátia de Paula Alves – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/4207206509376762> e Elid Fernandes da Costa Lima Chaves – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/6906290178110411>

Organização: Laboratório Municipal de Saúde Pública – LASP e Coordenadoria Geral de Inovação, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Conhecer regras básicas de biossegurança.
- Identificar e avaliar riscos.
- Entender sobre manipulação e estoque de produtos químicos de uso doméstico.
- Entender sobre lavagem correta das mãos.

Resultados esperados:

Participantes capazes de executar regras básicas de biossegurança nas ações cotidianas.

Conteúdo programático:

- Regras básicas em Biossegurança.
- Avaliação de Riscos Biológicos, Químicos, Físicos, Ergonômicos e de Acidentes.
- Manipulação e estoque de produtos químicos de uso doméstico.
- Lavagem correta das mãos.

Bibliografia de apoio:

American Institute of Chemical Engineers (AIChE). Guidelines for chemical process quantitative risk analysis. 2.ed. New York, US, AIChE/CCPS, 2000. 756p.

5.3 Armazenagem de produtos sujeitos à vigilância sanitária

Modalidade: Virtual.

Público-alvo: Representantes de empresas, responsáveis técnicos e profissionais em geral.

Carga Horária: 40 minutos divididos em 4 módulos de com duração de 10 minutos.

Facilitadora: Wilenes das G. S e Souza – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9003902414272274>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária – CVS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Identificar as bases regulamentares relativas às boas práticas de armazenagem de medicamentos, insumos farmacêuticos, produtos para saúde, cosméticos, produtos de higiene pessoal, perfumes e saneantes.
- Compreender os requisitos de boas práticas de armazenagem, conforme normas vigentes para cada categoria de produto.
- Conhecer os procedimentos que devem ser definidos e adotados pela empresa para assegurar a qualidade dos produtos por meio dos controles adequados durante o processo de armazenagem.
- Identificar as principais causas de desvio de qualidade e irregularidades durante as atividades de armazenagem de medicamentos e produtos de interesse sanitário.

Resultados esperados:

Profissionais aptos a compreender a importância dos requisitos de boas práticas a serem adotados pelas empresas para assegurar a qualidade dos produtos durante o processo de armazenagem, bem como para proteger o sistema de distribuição contra medicamentos e produtos de interesse sanitário falsificados, reprovados, ilegalmente importados, roubados, avariados e/ou adulterados.

Conteúdo Programático:

• Módulo 1:

- Normas federais e municipais relacionadas a armazenagem de medicamentos, insumos farmacêuticos, produtos para saúde, cosméticos e saneantes.
- Condições técnicas e operacionais mínimas para o exercício das atividades, com vistas ao gerenciamento dos riscos – Parte 1:
 - ▷ Documentos legais; e
 - ▷ Recursos humanos e programa de capacitação.

• Módulo 2:

- Condições técnicas e operacionais mínimas para o exercício das atividades, com vistas ao gerenciamento dos riscos – Parte 2:
 - ▷ Áreas físicas (PBA, CBMERJ);
 - ▷ Equipamentos, instrumentos; e
 - ▷ Organização e limpeza de áreas e equipamentos.

• Módulo 3:

- Condições técnicas e operacionais mínimas para o exercício das atividades, com vistas ao gerenciamento dos riscos – Parte 3:
 - ▷ Controles necessários e avaliação dos registros;
 - ▷ Plano de qualificação, calibração e manutenção;
 - ▷ Plano de controle de vetores e pragas; e
 - ▷ Plano de gerenciamento de resíduos.

• Módulo 4:

- Condições técnicas e operacionais mínimas para o exercício das atividades, com vistas ao gerenciamento dos riscos:
 - ▷ Documentos da qualidade;
 - ▷ Atendimento ao cliente, tratamento de reclamações e investigação de desvios da qualidade;
 - ▷ Qualificação dos fornecedores de produtos e serviços e qualificação do cliente; e
 - ▷ Contratos e documentos equivalentes.

Bibliografia de Apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 16, de 1º de abril de 2014.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 430, de 8 de outubro de 2020.

_____. Decreto Nº 8.077, de 14 de agosto de 2013.

CONSELHO REGIONAL DE FARMÁCIA DO ESTADO DO PARANÁ. Calibração e Qualidade. Disponível em: <https://www.crf-pr.org.br/midia/videos/id/1006?page=2>

do Exercício Profissional em Transportadora. Edição: 1º/2019. Disponível em: <https://www.crf-pr.org.br/uploads/revista/36166/4U1VAA0NoOuvrDR-y7aoH57Zp97VvXTw.pdf>

Perguntas Frequentes. Disponível em: <https://www.crf-pr.org.br/uploads/pagina/34541/dsydaAWDu-x52Wuw-ML-AeyqClnY2JKIe.pdf>

Qualificação técnica Disponível em: <https://crf-pr.org.br/uploads/pagina/34276/vH25leNPjBPv83JAXJ-blO0sjymJxBX2X.pdf>

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Decreto-RIO Nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018.

Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. PORTARIA "N" S/SUBVISA Nº 385, de 16 de janeiro de 2019.

5.4 Autorização de Funcionamento de Empresa – AFE e Licença Sanitária de Funcionamento - LSF

Modalidade: Virtual.

Público-alvo: Representantes de empresas, responsáveis técnicos e profissionais em geral.

Carga Horária: 40 minutos divididos em 4 módulos com 10 minutos de duração.

Facilitadora: Wilenes das G. S e Souza – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9003902414272274>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária – CVS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Identificar os fundamentos regulamentares que estabelecem as condições para o funcionamento de empresas dos segmentos de comércio, distribuição, importação, exportação, armazenagem e transporte, assim como os requisitos mínimos para o início das atividades.
- Identificar e compreender os mecanismos de controle das atividades, substâncias e produtos, que por força de lei devem ser exercidos pelos órgãos de vigilância sanitária e demais órgãos competentes.
- Compreender a classificação baseada em riscos relacionada às atividades, substâncias e produtos, e sua correlação com os requisitos das normas, com vistas a conduzirem as atividades em conformidade com as mesmas.

Resultados esperados:

Profissionais aptos a reconhecer os principais requisitos documentais e técnicos para o

licenciamento inicial e a obtenção de Autorização de Funcionamento de Empresa – AFE e Autorização Especial por estabelecimentos dos segmentos de comércio varejista, insumos farmacêuticos, produtos para a saúde, cosméticos, produtos de higiene pessoal, perfumes e saneantes.

Conteúdo Programático:

• Módulo 1:

- Normas gerais relacionadas ao exercício das atividades econômicas pertinentes aos estabelecimentos de comércio varejista, distribuição, importação, exportação, armazenagem e transporte de medicamentos, insumos farmacêuticos, produtos para saúde, cosméticos, produtos de higiene pessoal, perfumes e saneantes.
- Riscos sanitários associados às atividades – exigência de AFE/AE, atividades isentas e como são controladas.

• Módulo 2:

- Escopo de atividades por segmento e responsabilidade técnica.
- Categorias de produtos – atribuições da SNVS e MAPA (registro e inspeção); risco sanitário associado a produtos; produtos de uso leigo; produtos com restrições de comércio (MTC, uso profissional, pessoa jurídica e usuário final).

• Módulo 3:

- Substâncias sujeitas ao controle da VISA e de outros órgãos (Polícia Federal, Exército, Polícia Civil).
- Atividades de manutenção, instalação e assistência técnica de equipamentos de saúde, – responsabilidade técnica CREA.

• Módulo 4:

- Etapas para a regularização, requisitos legais e técnicos para obtenção da Licença Sanitária, AFE/AE e exercício conforme cada tipo de atividade econômica: documentos, requisitos técnicos, áreas mínimas e regularização nos demais órgãos competentes (SMF, Corpo de Bombeiros, Órgãos ambientais, ANTT e Conselhos de Classe).
- Principais não conformidades, legislação sanitária e tipificação legal.

Bibliografia de Apoio:

BRASIL. ANVISA. Autorização da ANVISA. Importar. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=QsWrTO5md38&list=PU2VC7w3hCUKMhgX7vZyQ1pg&index=113>; Bibliotecas Temáticas. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao/bibliotecas-tematicas/bibliotecas-tematicas>

_____. ANVISA. Boas práticas no Gerenciamento de Resíduos em Serviços de Saúde. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=8YRI79CcVBo>

BRASIL. Resolução RDC Nº 16, de 1º de abril de 2014.

_____. Decreto Nº 8.077/ 2013.

____ Portaria Nº 118 – COLOG, de 4 de outubro de 2019. EB: 64447.041399/2019 – 31.

____ Portaria Nº 240, de 12 de março de 2019.

Importação de medicamentos sujeitos a controle especial. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=o31ClPtJvTQ&list=PU2VC7w3hCUKMhgX7vZyQ1pg&index=115>

____ Organização do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária em serviços de saúde e interesse para saúde. Disponível em: www.ttps://www.youtube.com/watch?v=mHqE-cokB2hI Produtos Veterinários. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/as-suntos/insumos-agropecuarios/insumos-pecuarios/produtos-veterinarios>;

RIO DE JANEIRO. Nota Técnica do CBMERJ – NT 1-07. Atividades econômicas de baixo risco.

____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Decreto-RIO Nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018.

____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" S/SUBVISA Nº 385, de 16 de janeiro de 2019.

____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Resolução SMAC Nº 010, de 09 de janeiro de 2020.

____ Resolução SSP Nº 474, de 01 de setembro de 1982.

5.5 Como higienizar frutas, legumes e verduras

Modalidade: Virtual.

Público-alvo: População em geral.

Carga horária: 40 minutos divididos em 4 módulos de 10 minutos.

Facilitadoras: Márcia Cristina Marques – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/8790556014930038> Márcia Regina Cardoso Coelho – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/5985168251106173> e Patrícia Afonso Maia – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/0505768119264958>

Organização: Coordenação de Vigilância de Alimentos – CVA e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Conhecer técnicas empregadas na higienização de frutas; verduras e legumes, alimentos rotineiramente consumidos pela população carioca.
- Proteger a saúde do consumidor e reduzir os riscos associados ao consumo de alimentos.
- Respeitar as determinações da ANVISA.

Resultados esperados:

Participantes aptos a desenvolver procedimentos operacionais padronizados, incorporando, na rotina do trabalho, o conhecimento adequado para oferta/consumo de alimentos seguros sob o ponto de vista higiênico-sanitário.

Conteúdo programático:

- Processos ideais de higienização Frutas, Legumes e Verduras.
- Produtos que podem ser utilizados e a correta aplicação.
- Procedimento Operacional Padronizado – POP referente à higienização de Frutas, Legumes e Verduras.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.

RIO DE JANEIRO. Lei Complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Decreto-RIO Nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria IVISA-RIO Nº 2- N, de 11 de novembro de 2021.

5.6 Como preparar alimentos seguros

Modalidade: Virtual.

Público-alvo: População em geral.

Carga horária: 1 hora dividida em três módulos de 15 a 20 minutos.

Facilitadoras: Ana Luísa Poerner – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9930625379574331> e Volerita Oliveira – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/1633192653663837>

Organização: Coordenação de Inspeção Agropecuária – CIA e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

Conhecer e entender os cuidados durante as compras, no armazenamento e as boas práticas no preparo de alimentos; os cuidados que podem minimizar a contaminação dos alimentos, diminuir a ocorrência das doenças transmitidas por alimentos e proporcionar a obtenção de alimentos seguros.

Resultados esperados:

Público capaz de colocar em prática os cuidados durante o processo de compra, armazenamento e preparo de alimentos, de modo a preservar e garantir a qualidade dos mesmos.

Conteúdo programático:

- Módulo 1:
 - Cuidados durante as compras.
 - Característica de cada alimento.
 - Trajeto para aquisição de cada alimento.
 - O que devo observar na embalagem e no rótulo.
 - Cuidados na devolução.
- Módulo 2:
 - Organizando as compras em casa.
 - Como armazenar suas compras.
 - Arrumando sua geladeira.
- Módulo 3:
 - Boas práticas no preparo dos alimentos.
 - Cuidados no preparo e armazenamento dos alimentos.
 - Contaminação cruzada.
 - Como higienizar os alimentos.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – 2004.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" S/SUBVISA Nº 002, de 11 de novembro de 2020.

 5.7 Esporotricose no município do Rio de Janeiro: conhecer para controlar

Modalidade: Virtual.

Público-alvo: População em geral.

Carga horária: 45 minutos divididos em 3 módulos de 15 minutos cada.

Facilitadora: Carla de Oliveira Castro – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/7996996282131730>

Organização: Coordenação de Vigilância de Zoonoses – CVZ e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

Conhecer a epidemiologia da esporotricose em felinos no município do Rio de Janeiro, as formas de tratamentos, as medidas preventivas e as medidas de controle.

Resultados esperados:

Participantes com conhecimento sobre a esporotricose felina, contribuindo para a difusão da informação em saúde.

Conteúdo programático:

- Módulo 1: Formas de transmissão.
- Módulo 2: Sintomas nos animais e nos homens/Onde buscar tratamento.
- Módulo 3: Medidas de prevenção e controle.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Ministério da Saúde. Curso Básico de Vigilância Epidemiológica. Secretaria de Vigilância em Saúde. Brasília, 2005. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/Curso_vigilancia_epidemio.pdf Acesso em 18 de fevereiro de 2020.

Guia Prático para enfrentamento da Esporotricose Felina em Minas Gerais. Revista V&Z Em Minas | Ano XXXVIII | Número 137 | Abr/Mai/Jun 2018. Disponível em: <http://www.crmvmg.gov.br/arquivos/ascom/esporo.pdf> Acesso em fevereiro de 2022.

SÃO PAULO. Secretaria Municipal de Saúde. Vigilância e Manejo Clínico da Esporotricose Humana no Município de São Paulo. Nota Técnica 09 DVE/DVZ/COVISA/2020. Prefeitura do Município de São Paulo. Disponível em: https://docs.bvsalud.org/biblio-ref/2020/08/1102196/nota-tecnica-09-dve-zoo-2020_esporotricose_v6-alterada-a-pedid_CBJA7E3.pdf Acesso em fevereiro de 2022.

5.8 Estrutura de apoio e assistência ao paciente no lar

Modalidade: Virtual.

Público-alvo: Gestores e profissionais de saúde atuantes no segmento de Home Care.

Carga horária: 40 minutos divididos em 4 módulos de 10 minutos.

Facilitadora: Maria Cláudia Angelo de Souza Castelo – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/3249718596374815>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária – CVS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Conhecer os requisitos de funcionamento para os serviços que prestam atenção domiciliar.
- Compreender diferentes aspectos da assistência domiciliar.
- Compreender o conceito dessa modalidade de serviço e os avanços dessa prática.
- Conhecer normas sanitárias e legislações pertinentes a essa modalidade.

Resultados esperados:

Participantes aptos ao exercício da atividade de estrutura de apoio e assistência ao paciente no lar, com conhecimento das legislações e normatizações sanitárias de Home Care.

Conteúdo programático:

- Módulo 1 – Informações sobre o que é o serviço de Home Care:
 - Vantagens do serviço.
 - Legislações para regulação do serviço.
- Módulo 2 – Informações sobre modalidades de Home Care:
 - Orientações sobre os serviços de retaguarda de acordo com a necessidade de cada paciente, suportes diagnósticos e terapêuticos de acordo com o Plano de Atenção Domiciliar – PAD que o Serviço de Atenção Domiciliar – SAD deve realizar.
 - Orientações sobre boas práticas de funcionamento para os serviços de saúde e produtos médicos enquadrados como de uso único proibidos de ser reprocessados.
 - Informações sobre como deve ser a estrutura de estabelecimentos assistenciais de saúde.
- Módulo 3:
 - Orientações de boas práticas farmacêuticas sobre o controle sanitário do funcionamento, da dispensação e da comercialização de produtos.
 - Legislações no que concerne a drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos.
 - Orientações sobre a avaliação da assistência domiciliar.
- Módulo 4:
 - Problemas Identificados no Home Care, relacionados às boas práticas sanitárias.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 11, de 26 de janeiro de 2006.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 222, de 28 de março de 2018.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 63, de 25 de novembro de 2011.

5.9 Falando sobre zoonoses

Modalidade: Virtual.

Público-alvo: População em geral.

Carga horária: 40 minutos.

Facilitadoras: Kátia de Paula Alves – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/4207206509376762> e Elid Fernandes da Costa Lima Chaves – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/6906290178110411>

Organização: Laboratório Municipal de Saúde Pública – LASP e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Entender o que são Zoonoses.
- Identificar potenciais riscos de transmissão das principais Zoonoses.
- Conhecer formas de prevenção das principais Zoonoses.
- Conhecer os serviços prestados pelo LASP e a forma adequada de acessá-los.

Resultados esperados:

Participantes aptos a prevenir e reduzir os riscos de transmissão de zoonoses e identificando os serviços oferecidos pelo Laboratório Municipal de Saúde Pública – LASP.

Conteúdo programático:

- O que são Zoonoses.
- Identificando as principais Zoonoses.
- Como prevenir as principais Zoonoses.
- Conhecendo os serviços oferecidos pelo Laboratório Municipal de Saúde Pública – LASP.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Articulação Estratégica de Vigilância em Saúde. Guia de Vigilância em Saúde [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Articulação Estratégica de Vigilância em Saúde. – 5. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2021. 1.126 p.: il.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância das Doenças Transmissíveis. Manual de vigilância, prevenção e controle de zoonoses: normas técnicas e operacionais [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância das Doenças Transmissíveis. – Brasília: Ministério da Saúde, 2016. 121 p.

5.10 Legislação sanitária e funcionamento de Comunidade Terapêutica – CT

Modalidade: Virtual.

Público-alvo: Gestores e profissionais de saúde atuantes no segmento.

Carga horária: 40 minutos divididos em 4 módulos de 10 minutos.

Facilitadora: Maria Cláudia Ângelo de Souza Castelo – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/3249718596374815>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária de Serviços e Produtos de Interesse à Saúde – CVS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Conhecer os requisitos de funcionamento de CT.
- Conhecer as normas sanitárias e legislações pertinentes.
- Realizar prestação de serviços com qualidade e segurança aos residentes no funcionamento dessas instituições.

Resultados esperados:

Participantes com conhecimentos básicos necessários para realizar as atividades pertinentes à CT, considerando a legislação e normatização sanitárias.

Conteúdo programático:

- Módulo 1 – Introdução às legislações:
 - Objetivos das Comunidades Terapêuticas.
 - Licenciamento sanitário.
 - Portaria 3.088 GM/MS.
 - RDC 29/2011.
 - Legislações complementares.
- Módulo 2 – Organização administrativa das Comunidades Terapêuticas:
 - Plano singular.
 - Rede Raps.
 - Fichas adesão e desligamento.
- Módulo 3 – Estrutura da Comunidade Terapêutica:
 - Estrutura física.
 - Boas práticas sanitárias alimentação.
 - Responsável técnico.

- Módulo 4 – Processo de trabalho:
 - Processo de trabalho.
 - Projetos.
 - Edital público – como participar?

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 29 de 30 de junho de 2011.
_____. Portaria Nº 3.088, de 23 de dezembro de 2011.

5.11 Legislação sanitária e funcionamento de Instituições de Longa Permanência para Idosos – ILPI

Modalidade: Virtual.

Público-alvo: Gestores e profissionais de saúde atuantes no segmento.

Carga horária: 40 minutos divididos em 4 módulos de 10 minutos.

Facilitadora: Maria Cláudia Angelo de Souza Castelo – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/3249718596374815>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária de produtos e Serviços de Interesse a Saúde – CVS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Conhecer os requisitos de funcionamento de ILPI.
- Conhecer as normas sanitárias e legislações pertinentes.
- Realizar prestação de serviços com qualidade e segurança aos idosos no funcionamento dessas instituições.

Resultados esperados:

Participantes com conhecimentos básicos necessários para realizar as atividades pertinentes à ILPI, considerando a legislação e normatização sanitárias.

Conteúdo programático:

- Módulo 1 – Introdução às legislações:
 - Lei 8.049/2018.
 - Resolução RDC Nº 502/2021.
 - Resolução RDC Nº 214/2004.
 - Leis complementares.
- Módulo 2 – Requisitos para funcionamento:
 - Licenciamento sanitário.

- Equipe técnica mínima.
- Plano de trabalho.
- Módulo 3 – Estrutura do Local:
 - Estrutura física.
 - Instalações.
- Módulo 4 – Processo de trabalho:
 - SAE.
 - Rotinas.
 - Escalas.
 - PGRS.
 - Processo de trabalho.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 502, de 27 de maio de 2021.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.

RIO DE JANEIRO. Lei Nº 8.049 de 17 de julho de 2018.

5.12 Manejo de morcegos caídos - orientações para a população

Modalidade: Virtual.

Público-alvo: População em geral.

Carga horária: 45 minutos divididos em 3 módulos de com duração de 15 minutos.

Facilitador: Douglas Marques de Macedo – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9279578365923087>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária – CVZ e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

Conhecer a maneira adequada de proceder ao encontrar um morcego caído no município do Rio de Janeiro.

Resultados esperados:

Participantes aptos a proceder de forma adequada ao encontrar um morcego caído no município do Rio de Janeiro, assim como os cuidados para prevenção da raiva urbana.

Conteúdo programático:

- Módulo 1: Introdução e cuidados ao se encontrar um morcego.
- Módulo 2: Como proceder caso um morcego entre em sua residência ou esteja caído em local próximo.
- Módulo 3: Tive contato com morcego, o que fazer? O que fazer caso animais de estimação tenham tido contato com o morcego.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Ministério da Saúde. Nota Técnica Nº. 19/ 2012 CGDT/DEVEP/SVS/MS. Diretrizes da vigilância em saúde para atuação diante de casos de raiva em morcegos em áreas urbanas. Disponível em: <http://10.2.223.92:8080/documents/4144698/410129d5-3d35-4da2-be-ff-3d29fa91890d> Acessado em 11/03/2022.

SÃO PAULO. Manual técnico do Instituto Pasteur Nº. 7 KOTAIT, I. et al. (org.) – Manejo de quirópteros em áreas urbanas. Morcegos em áreas urbanas e rurais: manual de manejo e controle. Disponível em: http://portal.saude.sp.gov.br/resources/instituto-pasteur/pdf/manuais/manual_07.pdf Acessado em 11/03/2022.

5.13 Mitos e verdades das feiras livres

Modalidade: Virtual.

Público-alvo: População em geral.

Carga horária: 1 hora dividida em três módulos de 15 a 20 minutos.

Facilitadoras: Ana Luísa Poerner – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9930625379574331> e Volerita Oliveira – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/1633192653663837>

Organização: Coordenação de Inspeção Agropecuária – CIA e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

Conhecer os benefícios e riscos advindos da exposição e aquisição de produtos vegetais e produtos de origem animal comercializados nas feiras livres.

Resultados esperados:

Público capaz de identificar os riscos oriundos da aquisição de produtos com qualidade alterada e serem capazes de fazer escolhas saudáveis e seguras.

Conteúdo programático:

- Módulo 1:
 - Boas práticas na manipulação e exposição dos alimentos.

- Estrutura Física (instalações, equipamentos e utensílios).
- Manipuladores (hábitos, higiene e saúde).
- Higienização e abastecimento de água.
- Manejo de resíduos.
- Módulo 2:
 - Cuidados ao comprar pescados, carne suína e embutidos.
- Módulo 3:
 - Cuidados ao comprar laticínios, produtos minimamente processados, sucos, produtos prontos para o consumo, produtos industrializados.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – 2004.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria Nº 1.428, de 26 de novembro de 1993.

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" S/SUBVISA Nº 568, de 08 de junho de 2020.

_____. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" IVISA-RIO Nº 02, de 11 de novembro de 2020.

5.14 O que você precisa saber sobre leptospirose em animais de companhia

Modalidade: Virtual.

Público-alvo: População em geral.

Carga horária: 45 minutos divididos em 3 módulos de 15 minutos cada.

Facilitadora: Carla de Oliveira Castro – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/7996996282131730>

Organização: Coordenação de Vigilância de Zoonoses – CVZ e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

Conhecer a leptospirose no município do Rio de Janeiro e sua importância como zoonoses.

Resultados esperados:

Participantes com conhecimento sobre a leptospirose, contribuindo para a difusão da informação em saúde.

Conteúdo programático:

- Módulo 1: Introdução e formas de transmissão.
- Módulo 2: Sintomas nos animais e nos homens – onde buscar tratamento?
- Módulo 3: Medidas de prevenção e controle.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Ministério da Saúde. Curso Básico de Vigilância Epidemiológica. Secretaria de Vigilância em Saúde. Brasília, 2005. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/Curso_vigilancia_epidemio.pdf Acesso em 18 de fevereiro de 2020.

_____. Ministério da Saúde. Manual de Vigilância, prevenção e controle de zoonoses. Normas técnicas e operacionais. Brasília, 2016. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_vigilancia_prevencao_controle_zoonoses.pdf. Acesso em 23 de fevereiro de 2022.

5.15 Orientações para o transporte de produtos – importação e distribuição

Modalidade: Virtual.

Público-alvo: Representantes de empresas, responsáveis técnicos e profissionais em geral.

Carga Horária: 40 minutos divididos em 4 módulos de com duração de 10 minutos.

Facilitadora: Wilenes das G. S e Souza – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9003902414272274>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária – CVS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Identificar as bases regulamentares relativas às boas práticas de importação e distribuição, de medicamentos, insumos farmacêuticos, produtos para saúde, cosméticos, produtos de higiene pessoal, perfumes e saneantes.
- Compreender os requisitos de boas práticas de importação e distribuição e controle de riscos.
- Conhecer os procedimentos que devem ser definidos e adotados pela empresa para assegurar a qualidade dos produtos de interesse sanitário por meio dos controles adequados durante a cadeia de distribuição.
- Identificar as principais causas de desvio de qualidade e irregularidades durante as atividades de importação e distribuição de produtos.

Resultados esperados:

Participantes aptos a compreender a importância das ações que devem ser adotadas para

assegurar a qualidade do produto durante o processo de distribuição e os procedimentos e controles a serem empregados pelas empresas para assegurar a qualidade dos produtos, assim como proteger o sistema de distribuição contra medicamentos e demais produtos falsificados, reprovados, ilegalmente importados, roubados, avariados e/ou adulterados.

Conteúdo Programático:

• Módulo 1:

- Normas federais e municipais relacionadas à importação e distribuição de medicamentos, insumos farmacêuticos, produtos para saúde, cosméticos, produtos de higiene pessoal, perfumes e saneantes.
- Condições técnicas e operacionais mínimas para o exercício das atividades, com vistas ao gerenciamento dos riscos – Parte 1:
 - ▷ Empresas com Alvará de simples escritório;
 - ▷ Documentos legais;
 - ▷ Recursos humanos e programa de capacitação;
 - ▷ Áreas físicas e fluxos (PBA, CBMERJ);
 - ▷ Equipamentos, instrumentos; e
 - ▷ Organização e limpeza de áreas e equipamentos.

• Módulo 2:

- Condições técnicas e operacionais mínimas para o exercício das atividades, com vistas ao gerenciamento dos riscos – Parte 2:
 - ▷ Terceirização de serviços, contratos e documentos equivalentes;
 - ▷ Transporte próprio e terceirizado;
 - ▷ Controle do estoque e sistema de rastreabilidade de produtos, inclusive medicamentos sujeitos a controle especial; e
 - ▷ Controles necessários e avaliação dos registros.

• Módulo 3:

- Condições técnicas e operacionais mínimas para o exercício das atividades, com vistas ao gerenciamento dos riscos – Parte 3:
 - ▷ Documentos da qualidade;
 - ▷ Plano de qualificação, calibração e manutenção;
 - ▷ Plano de controle de vetores e pragas; e
 - ▷ Plano de gerenciamento de resíduos.

• Módulo 4:

- Condições técnicas e operacionais mínimas para o exercício das atividades, com vistas ao gerenciamento dos riscos – Parte 4:
 - ▷ Atendimento ao cliente, tratamento de reclamações e investigação de desvios da qualidade;
 - ▷ Qualificação dos fornecedores de produtos e serviços e qualificação do cliente;
 - ▷ Conciliação documental e controle de qualidade de produtos importados; e

- ▷ Locação de equipamentos, consignação de produtos, instrumentais cirúrgicos e processamento de produtos para saúde – procedimentos e registros referentes ao manuseio, transporte, limpeza, desinfecção e inspeção.

Bibliografia de Apoio:

Boas práticas no Gerenciamento de Resíduos em Serviços de Saúde. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=8YRI79CcVBo>

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 430, de 8 de outubro de 2020.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 16, de 1º de abril de 2014.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 175, de 21 de setembro de 2006.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 176, de 21 de setembro de 2006.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 234, de 20 de junho de 2018.

_____. Decreto Nº 8.077, de 14 de agosto de 2013.

CONSELHO REGIONAL DE FARMÁCIA DO ESTADO DO PARANÁ. Medição de Temperatura – Aula 1. Disponível em: <https://www.crf-pr.org.br/midia/videos/id/1184>

_____. Perguntas Frequentes. Disponível em: <https://www.crf-pr.org.br/uploads/pagina/34541/dsydaAWDux52Wuw-ML-AeyqClnY2JKle.pdf>

_____. Qualificação de Equipamentos. Disponível: <https://www.crf-pr.org.br/midia/videos/id/1013?page=2>

_____. Qualificação térmica <https://crf-pr.org.br/uploads/pagina/34276/vH25leNPjBPv83JAXJbIO0sjmJxBX2X.pdf>

Desburocratização – Processo de importação está mais rápido e menos custoso. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=QsWrTO5md38>

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Decreto-RIO Nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018.

_____. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Portaria "N" S/SUBVISA Nº 385, de 16 de janeiro de 2019.

Web Aula: Gerenciamento de resíduos de serviços de saúde. Disponível: <https://www.youtube.com/watch?v=kRdZRT90cXs>

5.16 Orientações técnicas sobre reprocessamento de produtos para saúde

Modalidade: Virtual.

Público-alvo: Empresários, gestores e profissionais das atividades que necessitam de reprocessamento de artigos.

Carga horária: 40 minutos divididos em 4 módulos com duração de 10 minutos.

Facilitadoras: Marcia Melo – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/0480574507793595> e Natalia Ferreira Barros – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/5207578726242470>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária – CVS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Conhecer as normas de biossegurança no reprocessamento de artigos.
- Conhecer as normas sanitárias relacionadas às atividades que requerem reprocessamento de artigos.
- Conhecer as boas práticas em serviços de saúde e de interesse à saúde.

Resultados esperados:

Aperfeiçoar mecanismos de vigilância sanitária em relação ao cumprimento de orientações técnicas e boas práticas para as atividades que requerem reprocessamento de artigos.

Conteúdo programático:

- Orientações sobre Licenciamento Sanitário.
- Medidas de proteção à Segurança e à Saúde de Trabalhador.
- Normas sanitárias e boas práticas em serviços de Saúde, com abordagem sobre estrutura física, equipamentos, insumos, processamento de artigos e superfícies e Biossegurança.
- Demonstrar e orientar sobre a realização dos testes biológico e químico para a validação da esterilização.
- Conhecer a estrutura física do ambiente para realização do processo de esterilização.
- Informar sobre artigos de uso único e legislações pertinentes.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 63, 25 de novembro de 2011.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 15, de 15 de março de 2012.

_____ Ministério da Saúde. Processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde. Brasília, 1994.

_____ Ministério do Trabalho e Previdência. NR-32/2005.

5.17 Qualidade da água de consumo

Modalidade: Virtual.

Público-alvo: População em geral.

Carga horária: 40 minutos.

Facilitadoras: Kátia de Paula Alves – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/4207206509376762> e Elid Fernandes da Costa Lima Chaves – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/6906290178110411>

Organização: Laboratório Municipal de saúde Pública – LASP e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Compreender o que é água de consumo e suas características.
- Identificar os principais sistemas de abastecimento de água.
- Compreender o procedimento de limpeza de reservatórios de água.
- Identificar os serviços prestados pelo LASP e a forma correta de acessá-los.

Resultados esperados:

Participantes aptos a realizar limpeza de reservatórios de água de forma adequada, identificando as principais características da água de consumo, os sistemas de abastecimento e os serviços oferecidos pelo LASP.

Conteúdo programático:

- O que é água de consumo e suas características.
- Principais tipos de sistemas de abastecimentos da água.
- Como realizar limpeza de caixas d'água de forma correta.
- Serviços oferecidos no LASP.

Bibliografia de apoio:

BRASIL. Ministério da Saúde. Fundação Nacional de Saúde. Manual de controle da qualidade da água para técnicos que trabalham em ETAS / Ministério da Saúde, Fundação Nacional de Saúde. – Brasília: Funasa, 2014. 112 p.

_____ Portaria GM MS Nº 888, de 4 de maio de 2021.

RIO DE JANEIRO. Decreto Estadual Nº 20.356, de 17 de agosto de 1994.

_____ INEA. MN-353 – Manual de limpeza e desinfecção de reservatórios de água.

_____ Lei Estadual Nº 1.893, de 20 de novembro de 1991.

_____ Lei Municipal Nº 3.697/2003.

5.18 Qualidade das hortaliças prontas para o consumo

Modalidade: Virtual.

Público-alvo: População em geral.

Carga horária: 40 minutos.

Facilitadoras: Kátia de Paula Alves – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/4207206509376762> e Elid Fernandes da Costa Lima Chaves – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/6906290178110411>

Organização: Laboratório Municipal de Saúde Pública – LASP e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Identificar características de qualidade em hortaliças prontas para o consumo.
- Compreender possíveis vias de contaminações parasitárias existentes em hortaliças prontas para o consumo.
- Conhecer métodos de prevenção de contaminação parasitária em hortaliças prontas para o consumo humano.
- Conhecer os serviços oferecidos pelo Laboratório Municipal de Saúde Pública – LASP e como acessá-los.

Resultados esperados:

Participantes aptos a escolher de forma correta as hortaliças prontas para o consumo, a utilizar medidas adequadas de prevenção de contaminação parasitária e a acessar os serviços oferecidos pelo Laboratório Municipal de Saúde Pública – LASP.

Conteúdo programático:

- Características de qualidade em hortaliças prontas para o consumo.
- Possíveis contaminações parasitárias em hortaliças prontas para consumo.
- Medidas adequadas para prevenção de contaminação de hortaliças prontas para consumo.
- Os serviços oferecidos no LASP.

Bibliografia de apoio:

ARBOS, Kettelin Aparecida ET AL. Segurança alimentar de hortaliças orgânicas: aspectos sanitários e nutricionais. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Campinas, v.30, n1, p.215–220, mai.2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.: il.

5.19 Regularização de estabelecimentos junto à vigilância sanitária

Modalidade: Virtual.

Público-alvo: Representantes de empresas, responsáveis técnicos e profissionais em geral.

Carga Horária: 40 minutos divididos em 4 módulos com duração de 10 minutos.

Facilitadora: Wilenes das G. S e Souza – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9003902414272274>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária – CVS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Conhecer as diretrizes nacionais para simplificação e integração dos procedimentos de licenciamento sanitário no âmbito da Rede Nacional para a Simplificação do Registro e da Legalização de Empresas e Negócios (REDESIM).
- Compreender as bases normativas da ANVISA e do IVISA no que diz respeito a classificação do grau de risco para as atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária, para fins de licenciamento.
- Conhecer o enquadramento e as etapas iniciais para regularização de estabelecimento e as atividades.
- Compreender a importância da regularização da cadeia de produtos e serviços e a ampliação do acesso seguro da população a produtos e serviços sujeitos à vigilância sanitária.

Resultados esperados:

Participante capazes de compreender os objetivos da REDESIM, os fundamentos para a classificação das atividades econômicas, como deve proceder para regularização do estabelecimento que pretende exercer atividades sujeitas a vigilância sanitária e como esses procedimentos compõem o arcabouço de ações de controle sanitário, que visam contribuir para a proteção da saúde da população e para a promoção de um ambiente regulatório favorável ao desenvolvimento social e econômico no município do Rio de Janeiro.

Conteúdo Programático:

- Módulo 1:
 - Informações quanto a Classificação Nacional de Atividades Econômicas pertinentes às empresas dos segmentos de comércio, distribuição, importação, exportação, armazenagem e transporte.
 - Classificação do grau de riscos das atividades econômicas e atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária (enquadramento).
- Módulo 2:
 - Atividades econômicas sujeitas ao licenciamento sanitário e inspeção sanitária.
 - Regularização do estabelecimento – etapas iniciais.

- Módulo 3:
 - Orientações quanto às atividades sujeitas à vigilância sanitária no que concerne ao Alvará e a importância da consulta prévia.
 - Competência e atribuições quanto à inspeção e ao licenciamento sanitário dos órgãos de vigilância sanitária municipais, estaduais e ANVISA.
- Módulo 4:
 - Como requerer o licenciamento sanitário no município do Rio de Janeiro.
 - Atividades em simples escritório, ponto de referência e comércio virtual.
 - Restrições relacionadas ao exercício das atividades econômicas.

Bibliografia de Apoio:

Anvisa protege saúde da população por meio de fiscalização de serviços e produtos. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=nl4V59YGhu4>

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa – IN Nº 16, de 26 de abril de 2017.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 153, de 26 de abril de 2017.

_____ Resolução CGSIM Nº 62, de 20 de novembro de 2020.

Empreendedor poderá identificar se seu negócio é de alto ou baixo risco sanitário e agilizar a obtenção da licença. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=bVOxfuyRVUE>

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Decreto-RIO Nº 8.077, de 14 de agosto de 2013.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Decreto-RIO Nº 41.827, de 14 de junho de 2016.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Decreto-RIO Nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018.

_____ Resolução Conjunta SES/SMS/RJ Nº 459, de 28 de dezembro de 2016.

_____ Resolução SES Nº 1058, de 06 de novembro de 2014.

5.20 Transporte de produtos sujeitos à vigilância sanitária

Modalidade: Virtual.

Público-alvo: Representantes de empresas, responsáveis técnicos e profissionais em geral.

Carga horária: 40 minutos divididos em 4 módulos de com duração de 10 minutos.

Facilitadora: Wilenes das G. S e Souza – Currículo Lattes disponível em: <http://lattes.cnpq.br/9003902414272274>

Organização: Coordenação de Vigilância Sanitária – CVS e Coordenadoria Geral de Inovação, Projeto, Pesquisa e Educação Sanitária – CGIPE.

Objetivos:

- Identificar as bases legais e regulamentares, o planejamento prévio e as etapas para a regularização dos estabelecimentos que realizam o transporte de medicamentos, insumos farmacêuticos, produtos para saúde, cosméticos, produtos de higiene pessoal, perfumes e saneantes.
- Compreender os requisitos de boas práticas de transporte, conforme normas vigentes para cada categoria de produto.
- Conhecer os procedimentos que devem ser definidos e adotados pela empresa para assegurar a qualidade dos produtos por meio dos controles adequados durante o processo de transporte.
- Relacionar o tipo de transporte às atividades econômicas, incluindo a especificidade das atividades em simples escritório.

Resultados esperados:

Profissionais aptos a compreender a importância dos requisitos de boas práticas que devem ser adotados pelas empresas para assegurar a qualidade dos produtos durante o processo de transporte.

Conteúdo Programático:

- Módulo 1:
 - Normas federais e municipais relacionadas ao transporte de medicamentos, insumos farmacêuticos, produtos para saúde, cosméticos, produtos de higiene pessoal, perfumes e saneantes.
 - Condições técnicas e operacionais mínimas para o exercício das atividades, com vistas ao gerenciamento dos riscos Parte 1:
 - ▷ Documentos legais;
 - ▷ Empresas com Alvará de simples escritório;
 - ▷ Transporte próprio e transporte para terceiros;
 - ▷ Frota própria, frota terceirizada, terceirização de parte da rota, frota agregada e agentes de carga; e
 - ▷ Recursos humanos e programa de capacitação.
- Módulo 2:
 - Condições técnicas e operacionais mínimas para o exercício das atividades, com vistas ao gerenciamento dos riscos Parte 2:
 - ▷ Áreas físicas (PBA, CBMERJ);
 - ▷ Equipamentos, instrumentos e veículos;
 - ▷ Organização e limpeza de áreas, equipamentos e veículos; e

- ▷ Características dos veículos e embalagem de transporte – impactos na integridade da carga.

- Módulo 3

- Condições técnicas e operacionais mínimas para o exercício das atividades, com vistas ao gerenciamento dos riscos Parte 3:
 - ▷ Controles necessários e avaliação dos registros;
 - ▷ Plano de qualificação, calibração e manutenção;
 - ▷ Plano de controle de vetores e pragas; e
 - ▷ Plano de gerenciamento de resíduos.

- Módulo 4:

- Condições técnicas e operacionais mínimas para o exercício das atividades, com vistas ao gerenciamento dos riscos Parte 4:
 - ▷ Documentos da qualidade;
 - ▷ Atendimento ao cliente, tratamento de reclamações e investigação de desvios da qualidade;
 - ▷ Qualificação dos fornecedores de produtos e serviços e qualificação do cliente: critérios de Boas Práticas e previsão legal; e
 - ▷ Contratos e documentos equivalentes.

Bibliografia de Apoio:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 430, de 8 de outubro de 2020.

_____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 16, de 1º de abril de 2014.

_____ Decreto Nº 8.077, de 14 de agosto de 2013.

CONSELHO REGIONAL DE FARMÁCIA DO ESTADO DO PARANÁ. Calibração e Qualidade. Disponível em: <https://www.crf-pr.org.br/midia/videos/id/1006?page=2>

_____ Guia de Orientação do Exercício Profissional em Transportadora. Edição: 1º/2019. Disponível em: <https://www.crf-pr.org.br/uploads/revista/36166/4U1VAA0NoOuvrDR-y7aoH57Zp97VvXTw.pdf>

_____ Perguntas Frequentes. Disponível em: <https://www.crf-pr.org.br/uploads/pagina/34541/dsydaAWDux52Wuw-ML-AeyqClnY2JKle.pdf>

_____ Qualificação térmica <https://www.crf-pr.org.br/uploads/pagina/34276/vH25leNPjBPv83JAxJbIO0sjmJxBX2X.pdf>

RIO DE JANEIRO. Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. Decreto-RIO Nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018.

_____ Prefeitura do Município do Rio de Janeiro. PORTARIA "N" S/SUBVISA Nº 385, de 16 de janeiro de 2019.

6 - CURSOS DE ESPECIALIZAÇÃO

6.1 Programa de Residência Multiprofissional em Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde - S/IVISA-RIO

Modalidade: Ensino de pós-graduação lato sensu sob a forma de curso de especialização, caracterizado por ensino em serviço.

Público-alvo: Enfermeiros, Farmacêuticos e Nutricionistas, brasileiro ou estrangeiro com visto permanente no país, graduado por Instituição de Ensino Superior oficializada e reconhecida pelo Ministério da Educação, registrado no Conselho Profissional respectivo da formação e com disponibilidade para cumprir carga horária semanal de 60 horas, não podendo estar cursando programa de pós-graduação Lato Sensu ou Stricto Sensu (Lei Federal nº 11.129 de 30 de junho de 2005 e Resolução CNRMS nº 2 de 13 de abril de 2012).

Carga horária: A carga horária total do Programa de Residência Multiprofissional em Vigilância Sanitária é de 5.760 (cinco mil, setecentos e sessenta) horas distribuídas em 24 (vinte e quatro) meses, sendo 60 (sessenta) horas semanais. Duração mínima de 02 (dois) anos e em regime de dedicação exclusiva.

Facilitadores: Os residentes estarão sob a orientação e coordenação do corpo docente e tutores do Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária – IVISA-RIO da Secretaria Municipal de Saúde e dos preceptores dos respectivos cenários de prática.

Organização: S/IVISA-RIO/CGIPE – Coordenação do Programa de Residência Multiprofissional em Vigilância Sanitária do S/ IVISA-RIO.

Objetivos:

O Programa de Residência Multiprofissional em Vigilância Sanitária integra a política de formação e educação permanente do Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária – IVISA-RIO da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro e tem como objetivos:

- Promover o aperfeiçoamento do desempenho profissional através do acesso a novos conhecimentos teóricos e a práticas de vigilância sanitária, sob supervisão qualificada;
- Formar profissionais de excelência para uma atuação diferenciada no Sistema Único de Saúde, de forma interdisciplinar, multiprofissional, rumo à integralidade das ações;
- Desenvolver grupos de estudo e de pesquisa, que fomentem a produção de projetos de pesquisa e projetos de intervenção capazes de contribuir para a educação permanente e qualificação das ações do S/IVISA-RIO;
- Favorecer a inserção qualificada de profissionais da saúde no mercado de trabalho, com uma visão ampliada de saúde, sustentada nos princípios e diretrizes do SUS e com competência para atuar no controle de riscos sanitários.

Resultados esperados:

- A formação de recursos humanos altamente qualificados, com expertise em gerenciamento de riscos e sistema de gestão da qualidade em serviços, ambientes e produtos, desenvolvendo competências para contribuir na segurança do paciente, prevenção de danos e agravos à saúde da população e profissionais.
- O fortalecimento do trabalho interdisciplinar, fomentando a transversalidade, as redes de conversação entre trabalhadores, com sustentação nos princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde.

Conteúdo programático:

• Políticas Públicas do SUS

1. Sistema Único de Saúde 2. Princípios, diretrizes e organização 3. Legislação estruturante do SUS 4. Regulação em Saúde 5. Políticas de Saúde e Programas Nacionais de Saúde.

• Vigilância em Saúde

1. Vigilância em saúde no Brasil 2. O território nas ações de vigilância em saúde 3. Determinantes Sociais da Saúde 4. Modelo de atenção à saúde 5. Redes de atenção à saúde. 6. Emergências em saúde pública 7. Sistemas de Informação em Saúde

• Vigilância Sanitária

1. Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. 2. Vigilância Sanitária: marcos históricos, conceituais, metodologia de trabalho e formas de intervenção no território. 3. Fundamentos e Diretrizes das Ações de Vigilância Sanitária. 4. Código de Vigilância Sanitária do Município. 4.1. Atividades de Interesse da Vigilância Sanitária. 4.2. Medidas de Transparência nas Ações Fiscais. 4.3. Taxa de Licenciamento Sanitário. 5. Regulamento Administrativo do Código. 5.1. Licenciamento Sanitário. 5.2. Procedimentos Fiscalizatórios. 6. Epidemiologia e Avaliação da Qualidade em Vigilância Sanitária. 7. Noções de Risco e Prevenção. 8. Normas básicas e o controle de alimentos no Brasil. 8.1. Controle higiênico-sanitário de estabelecimentos produtores e/ou que comercializam alimentos. 8.2. Doenças veiculadas por alimentos e água. 9. Competências sobre os serviços e produtos de interesse para a saúde.

Conhecimentos específicos da categoria profissional

• Enfermeiro

1. Medidas de prevenção das Infecções Relacionadas à Assistência à Saúde com foco nas ações de educação e treinamento da equipe e vigilância dos processos. 2. Boas práticas para o processamento de produtos para a saúde, definições, processos de desinfecção química e esterilização, monitoramento de validação dos processos. 3. Ações para Segurança do Paciente nos serviços de saúde, conceitos gerais, Núcleo de Segurança do Paciente e Plano de Segurança do Paciente, Vigilância, monitoramento e notificação de eventos adversos. 4. Boas Práticas de Funcionamento para os serviços de saúde, definições, Prontuário do paciente, Proteção à saúde do trabalhador, Gestão de tecnologias em saúde. 5. Noções e processos gerais de limpeza e desinfecção de superfícies, fatores que favorecem a contaminação, classificação de áreas dos serviços de saúde, medidas de biossegurança. 6. Geren-

ciamento de Resíduos de Serviços de Saúde, conceitos, Plano de gerenciamento de Resíduos, classificação e identificação dos resíduos de saúde. 7. Código de Ética dos Profissionais de Enfermagem, princípios fundamentais, Direitos e Deveres, Infrações e Penalidades.

• **Farmacêutico**

1. Legislação farmacêutica. 2. Boas Práticas de Manipulação e controle de qualidade em Farmácia. 3. Boas Práticas Farmacêuticas: controle sanitário do funcionamento, da dispensação e da comercialização de produtos e da prestação de serviços farmacêuticos em farmácias e drogarias. 4. Exercício e fiscalização das atividades farmacêuticas. 5. Regulamento Técnico sobre substâncias e medicamentos sujeitos a controle especial. 6. Código de Ética Farmacêutica.

• **Nutricionista**

1. Normas, Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição no Brasil. 2. Educação alimentar e nutricional. 3. Microbiologia e legislação de alimentos. 4. Serviços de Alimentação e Nutrição, gestão, organização e funcionamento. 5. Rotulagem nutricional. 6. Controle higiênico sanitário do ambiente, do alimento e do manipulador. 7. Doenças transmitidas pelos alimentos, investigação de surtos. 8. Terapia de Nutrição Enteral.

Bibliografia de apoio:

• **Políticas Públicas do SUS:**

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Artigos 196 a 200. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm (acesso em 28/09/2021).

_____. Decreto nº 7.508, de 28 de junho de 2011. Regulamenta a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, para dispor sobre a organização do Sistema Único de Saúde – SUS, o planejamento da saúde, a assistência à saúde e a articulação interfederativa, e dá outras providências. Brasília: MS, 2011. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2011-2014/2011/decreto/d7508.htm (acesso em 28/09/2021).

_____. Lei 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Brasília: MS, 1990. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8080.htm (acesso em 28/09/2021).

_____. Lei 8.142, de 28 de dezembro de 1990. Dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do Sistema Único de Saúde – SUS e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde e dá outras providências. Brasília: MS, 1990. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8142.htm (acesso em 28/09/2021).

_____. Portaria de Consolidação nº 01 de 28 de setembro de 2017. Consolidação das normas sobre os direitos e deveres dos usuários da saúde, a organização e o funcionamento do Sistema Único de Saúde. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2017/prc0001_03_10_2017.html (acesso em: 28/09/2021).

____ Portaria de Consolidação nº 02 de 28 de setembro de 2017. Consolidação das normas sobre as políticas nacionais de saúde do Sistema Único de Saúde. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2017/prc0002_03_10_2017.html (acesso em 28/09/2021).

____ Portaria de Consolidação nº 03 de 28 de setembro de 2017. Consolidação das normas sobre as redes do Sistema Único de Saúde. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2017/prc0003_03_10_2017.html (acesso em: 28/09/2021).

____ Portaria de Consolidação nº 05 de 28 de setembro de 2017. Consolidação das normas sobre as ações e os serviços de saúde do Sistema Único de Saúde. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2017/prc0005_03_10_2017.html (acesso em 28/09/2021).

____ Lei Complementar nº 141, de 13 de janeiro de 2012. Regulamenta o § 3º do art. 198 da Constituição Federal para dispor sobre os valores mínimos a serem aplicados anualmente pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios em ações e serviços públicos de saúde; estabelece os critérios de rateio dos recursos de transferências para a saúde e as normas de fiscalização, avaliação e controle das despesas com saúde nas 3 (três) esferas de governo; revoga dispositivos das Leis nos 8.080, de 19 de setembro de 1990, e 8.689, de 27 de julho de 1993; e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/LEIS/LCP/Lcp141.htm (acesso em: 28/09/2021).

____ Portaria nº 2.979, de 12 de novembro de 2019. Institui o Programa Previne Brasil, que estabelece novo modelo de financiamento de custeio da Atenção Primária à Saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde, por meio da alteração da Portaria de Consolidação nº 6/GM/MS, de 28 de setembro de 2017. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/documentos/financiamento/portarias/prt_2979_12_11_2019.pdf (acesso em: 28/09/2021).

____ Portaria nº 397, de 16 de março de 2020. Altera as Portarias de Consolidação nº 2/GM/MS, de 28 de setembro de 2017, nº 5/GM/MS de 28 de setembro de 2017, e nº 6/GM/MS, de 28 de setembro de 2017, para dispor sobre o Programa Saúde na Hora, no âmbito da Política Nacional de Atenção Básica. Disponível em: https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-397-de-16-de-marco-de-2020-*248809238 (acesso em: 28/09/2021).

____ Ministério da Saúde. Documento de referência para o Programa Nacional de Segurança do Paciente / Ministério da Saúde/ Fundação Oswaldo Cruz/ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/documento_referencia_programa_nacional_seguranca.pdf (acesso em: 28/09/2021).

____ Agência Nacional de Vigilância Sanitária Assistência Segura: Uma Reflexão Teórica Aplicada à Prática Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília: Anvisa, 2017. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/ptbr/centraisdeconteudo/publicacoes/servicosde-saude/publicacoes/publicacoes/caderno-1-assistenciasegura-uma-reflexao-teorica-aplicada-a-pratica.pdf/view> (acesso em: 28/09/2021).

• Vigilância em Saúde

ARREAZA, Antônio Luís Vicente; MORAES, José Cássio de. Vigilância da saúde: fundamentos, interfaces e tendências. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 15, p. 2215–2228, 2010. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/nC4LpHzs3bS7RVztSq8SZnc/?format=pdf&lang=pt>

CARMO, Eduardo Hage; PENNA, Gerson; OLIVEIRA, Wanderson Kleber de. Emergências de saúde pública: conceito, caracterização, preparação e resposta. *Estudos avançados*, v. 22, p. 19–32, 2008. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ea/a/TdDMvxtcgRt8PGL5WNSjZ-8d/?lang=pt&format=pdf>

BRASIL. Resolução nº 588, de 12 de julho de 2018. Institui a Política Nacional de Vigilância em Saúde. Política Nacional de Vigilância em Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Disponível em : <http://www.conselho.saude.gov.br/resolucoes/2018/Reso588.pdf>

• Vigilância Sanitária

BRASIL. Presidência da República. Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9782.htm

_____ Resolução Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em https://www.bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html

_____ Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos/Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010. Disponível em https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_integrado_vigilancia_doencas_alimentos.pdf

_____ Resolução – RDC Nº 331, de 23 de dezembro de 2019. Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação. Disponível em <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-331-de23-de-dezembro-de-2019-235332272>

_____ Instrução Normativa Nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos. Disponível em <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativan-60-de-23-de-dezembro-de-2019-235332356>

_____ Presidência da República. Portaria GM/MS Nº 888, de 4 de maio de 2021. Altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5, de 28 de setembro de 2017, para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Disponível em <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-gm/ms-n-888-de-4-de-maio-de-2021-318461562>

GONDIM, GMM. Do Conceito de Risco ao da Precaução: entre determinismos e incertezas entre determinismos e incertezas. Disponível em <https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/icict/39207/2/O%20territ%C3%B3rio%20e%20o%20processo%20sa%C3%BAde-do-en%C3%A7a%20-%20Do%20Conceito%20de%20Risco%20ao%20da%20Precau%C3%A7%C3%A3o.pdf>

RIO DE JANEIRO. Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro. Lei complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018. Dispõe sobre o Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária do Município do Rio de Janeiro e acrescenta dispositivos ao Título V do Livro Primeiro da Lei nº 691, de 24 de dezembro de 1984 – Código Tributário Municipal. Disponível em: <http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/5118607/4227862/Lei-Complementar19718CodigodeVigilanciaSanitaria.pdf>

_____. Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro. Decreto-Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018. Dispõe sobre o regulamento administrativo do Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária, de que trata a Lei Complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018, no tocante ao licenciamento sanitário e aos procedimentos fiscalizatórios, e dá outras providências. Disponível em <http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/10308893/4263216/DecretoRio455852018CONSOLIDADO06122019.pdf>

SETA, MH; OLIVEIRA, CVS; PEPE, VLE. Proteção à saúde no Brasil: o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. Ciênc. saúde colet. 2017, 22(10). Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/4YsWrRkhDc9vBb959FtxbPd/?lang=pt#:~:text=A%20regula%C3%A7%C3%A3o%20pela%20Vigil%C3%A2ncia%20Sanit%C3%A1ria,no%20mercado%20da%20sa%C3%BAde%20>

VITERBO, LMF; DINIZ, MAP; SÁ, KN; MARQUES, CASC; NAVARRO, MVT; LEITE, HJD. Desenvolvimento de um instrumento quantitativo para inspeção sanitária em serviços de alimentação e nutrição, Brasil. Ciênc. saúde coletiva. 2020, 25(3):06. Disponível em: <https://www.doi.org/10.1590/1413-81232020253.16372018>

Conhecimentos específicos da categoria profissional

• Enfermeiro

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Medidas de Prevenção de Infecção Relacionada à Assistência à Saúde, Brasília: Anvisa, 2017. <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/servicosdesaude/publicacoes/caderno-4-medidas-de-prevencao-de-infeccao-relacionada-a-assistencia-a-saude.pdf/view>

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 15, de 13 de março de 2012. Dispõe sobre requisitos de boas práticas para o processamento de produtos para saúde e dá outras providências. https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2012/rdc0015_15_03_2012.html.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 36, de 25 de julho de 2013. Institui ações para a segurança do paciente em serviços de saúde e dá outras providências. https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2013/rdc0036_25_07_2013.pdf.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 63, de 25 de novembro de 2011. Dispõe sobre os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para os Serviços de Saúde. https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2011/rdc0063_25_11_2011.html.

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Segurança do paciente em serviços de saúde: limpeza e desinfecção de superfícies / Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília: Anvisa, 2012. [https://www.pncq.org.br/uploads/2018/Manual_Limpeza_e_Desinfeccao_2012_\(1\).pdf](https://www.pncq.org.br/uploads/2018/Manual_Limpeza_e_Desinfeccao_2012_(1).pdf)

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 222, de 28 de março de 2018. Regulamenta as Boas Práticas de Gerenciamento dos Resíduos de Serviços de Saúde e dá outras providências. https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2018/rdc0222_28_03_2018.pdf

CONSELHO FEDERAL DE ENFERMAGEM (COFEN). Resolução nº 564 de 2017. Aprova o novo Código de Ética dos Profissionais de Enfermagem. Cofen, 2017. http://www.cofen.gov.br/resolucao-cofen-no-5642017_59145.html

• Farmacêutico

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 67/2007. Dispõe sobre Boas Práticas de Manipulação de Preparações Magistrais e Oficiais para Uso Humano em Farmácias. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2007/rdc0067_08_10_2007.html

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 44/2009. Dispõe sobre Boas Práticas Farmacêuticas para o controle sanitário do funcionamento, da dispensação e da comercialização de produtos e da prestação de serviços farmacêuticos em farmácias e drogarias, e dá outras providências. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/28425>

_____. Lei nº 5.991/1973. Dispõe sobre o Controle Sanitário do Comércio de Drogas, Medicamentos, Insumos Farmacêuticos e Correlatos, e dá outras Providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L5991.htm.

_____. Lei nº 6.360/1976. Dispõe sobre a Vigilância Sanitária a que ficam sujeitos os Medicamentos, as Drogas, os Insumos Farmacêuticos e Correlatos, cosméticos, Saneantes e outros produtos, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l6360.htm

_____. Ministério da Saúde. Portaria n.º 344/1998 (e suas atualizações). Aprova o Regulamento Técnico sobre substâncias e medicamentos sujeitos a controle especial. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs/1998/prt0344_12_05_1998_rep.html. Acesso em 05/02/2019.

_____. Decreto nº 8077/2013. Regulamenta as condições para o funcionamento de empresas sujeitas ao licenciamento sanitário, e o registro, controle e monitoramento, no âmbito da vigilância sanitária, dos produtos de que trata a Lei nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2011-2014/2013/decreto/d8077.htm.

_____. Lei nº 13.021/2014. Dispõe sobre o exercício e a fiscalização das atividades farmacêuticas. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2011-2014/2014/lei/l13021.htm

CONSELHO FEDERAL DE FARMÁCIA (CFF). Resolução nº 711/2021. Dispõe sobre o Código de Ética Farmacêutica, o Código de Processo Ético e estabelece as infrações e as regras de aplicação das sanções disciplinares. Brasília. Disponível em: <https://www.in.gov.br/web/dou/-/resolucao-n-711-de-30-julho-de-2021-%20337525053#:~:text=Disp%C3%B5e%20sobre%20o%20C%C3%B3digo%20de,de%20aplica%C3%A7%C3%A3o%20%20das%20san%C3%A7%C3%B5es%20disciplinares>

• Nutricionista

BRASIL. Lei nº 11.265, de 3 de janeiro de 2006. Regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos. Diário Oficial da União, 4 jan. 2006; Seção 1, p. 1-3. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2004-2006/2006/lei/l11265.htm

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC 503, de 27 de maio de 2021. Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral. Diário Oficial da União, 31 mai. 2021; Seção 1, p. 113. Disponível em: <https://www.in.gov.br/web/dou/-/resolucao-rdc-n503-de-27-de-maio-de-2021-322985331>

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84p. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014a. 156p. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

_____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. 68p. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao_Alimentar_Nutricional/1_marcoEAN.pdf

MARINS, B.R. et al. Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas. Rio de Janeiro: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio (EPSJV), 2014. Disponível em: https://www.epsjv.fiocruz.br/sites/default/files/seguranca_alimentar_vigilancia_0.pdf

SILVA JÚNIOR, E.A. da. Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação. Editora Varela. 7. ed., 2014.

TEIXEIRA, S.M.F.G. et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. Parte 3: Aspectos Físicos das Unidades de Alimentação e Nutrição; Parte 5: Funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Editora Atheneu, 2007.

Declaração de conclusão de curso:

Os requisitos para conclusão do Programa de Residência Profissional em Medicina Veterinária e a consequente obtenção do certificado pelo Profissional da Saúde Residente, englobam:

I. o cumprimento da frequência pelos profissionais da saúde residentes, estabelecida no artigo 4º, incisos I e II, da Resolução CNRMS nº 3, de 4 de maio de 2010, que está condicionado:

- a. ao cumprimento integral da carga horária exclusivamente prática e teórico-prática do programa;
- b. ao cumprimento de um mínimo de 85% (oitenta e cinco por cento) da carga horária teórica;

II. a aprovação nas disciplinas ministradas durante o Programa, obtida por meio de valores ou critérios adquiridos pelo somatório dos resultados das avaliações realizadas durante o Programa, com nota média mínima de 7 (sete).

III. a aprovação do Trabalho de Conclusão de Residência.

- O residente que não obtiver a nota mínima prevista no inciso II deste artigo deverá, após cumpridos os demais requisitos curriculares, cursar novamente a disciplina e ser nela aprovado, para conclusão do Programa de Residência.
- Ao final do programa, o Profissional de Saúde Residente deverá apresentar, individualmente, trabalho de conclusão de residência, consonante com a realidade do serviço em que se oferta o programa, sob orientação do corpo docente assistencial, coerente com o perfil de competências estabelecido pela COREMU, e obter nota média mínima de 7 (sete).
- Os critérios e os resultados de cada avaliação deverão ser do conhecimento do Profissional da Saúde Residente.
- Aos residentes é assegurada a impugnação dos resultados das avaliações, caso em que o Profissional de Saúde Residente deverá apresentar justificativa por escrito, que será avaliada pelo coordenador do programa.
- Os critérios de avaliação dos alunos serão estabelecidos antes do início do programa e adequadamente formalizados e publicados.

O não cumprimento dos incisos I, II e III supracitados implicará a não obtenção do certificado de conclusão do Programa de Residência.

6.2 Programa de Residência Profissional em Medicina Veterinária da Secretaria Municipal de Saúde - S/IVISA-RIO

Modalidade: Ensino de pós-graduação lato sensu sob a forma de curso de especialização, caracterizado por ensino em serviço.

Público-alvo: Médicos Veterinários brasileiros ou estrangeiros com visto permanente no país, graduado por Instituição de Ensino Superior oficializada e reconhecida pelo Ministério da Educação, registrado no Conselho Profissional respectivo da formação e com disponibilidade para cumprir carga horária semanal de 60 horas, não podendo estar cursando programa de pós-graduação Lato Sensu ou Stricto Sensu (Lei Federal nº 11.129 de 30 de junho de 2005 e Resolução CNRMS nº 2 de 13 de abril de 2012).

Carga horária: A carga horária total do Programa de Residência Profissional em Medicina Veterinária é de 5.760 (cinco mil, setecentos e sessenta) horas distribuídas em 24 (vinte e quatro) meses, sendo 60 (sessenta) horas semanais. Duração mínima de 02 (dois) anos e em regime de dedicação exclusiva.

Facilitadores: Os residentes estarão sob a orientação e coordenação do corpo docente e tutores do Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária – IVISA-RIO da Secretaria Municipal de Saúde e dos preceptores dos respectivos cenários de prática.

Organização: S/IVISA-RIO/CGIPE – Coordenação do Programa de Residência Profissional em Medicina Veterinária do S/IVISA-RIO.

Objetivos:

O Programa de Residência Profissional em Medicina Veterinária integra a política de formação e educação permanente do Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária – IVISA-RIO da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro e tem como objetivos:

- Capacitar o residente para uma atuação qualificada e diferenciada no Programa de Residência em Medicina Veterinária, promovendo o aperfeiçoamento do desempenho profissional, através da oportunidade de acesso a novos conhecimentos teóricos e a práticas de vigilância sanitária, sob supervisão qualificada;
- Formar profissionais de excelência para uma atuação diferenciada no Sistema Único de Saúde, de forma interdisciplinar, multiprofissional, rumo à integralidade das ações;
- Desenvolver uma visão crítica e abrangente nos residentes através de grupos de estudo e de pesquisa, que fomentem a produção de projetos de intervenção capazes de contribuir para a educação permanente e qualificação das ações do S/IVISA-RIO;
- Preparar os residentes para a inserção no mercado de trabalho, com uma visão ampliada de saúde, e com competência para atuar na profilaxia, monitoramento, diagnóstico e tratamento de zoonoses, e na vigilância e análise laboratorial de alimentos, sustentada nos Princípios e Diretrizes do SUS.

Resultados esperados:

- A formação de recursos humanos altamente qualificados, com habilidades e competências em: utilizar o atendimento clínico como ferramenta de triagem e identificação de zoonoses endêmicas, emergentes e reemergentes; utilizar as análises laboratoriais específicas como métodos diagnósticos de zoonoses endêmicas, emergentes e reemergentes; estabelecer diálogo com a população e espírito investigativo aliado ao interesse técnico-científico; intervenções cirúrgicas voltadas para o controle populacional de animais; análises microbiológicas e físico-químicas voltadas à fiscalização de alimentos e à identificação etiológica de surtos de doenças transmitidas por alimentos; conhecimento técnico da legislação que embasa e norteia as ações de fiscalização e vigilância sanitária; capacidade de desenvolver programas sanitários para diferentes perfis populacionais e ambientais, visando a prevenção de danos e agravos à saúde da população e profissionais.

- O fortalecimento do trabalho interdisciplinar, fomentando a transversalidade, as redes de conversação entre trabalhadores, com sustentação nos princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde.

Conteúdo programático:

• Políticas Públicas do SUS

1. Sistema Único de Saúde 2. Princípios, diretrizes e organização 3. Legislação estruturante do SUS 4. Regulação em Saúde 5. Políticas de Saúde e Programas Nacionais de Saúde.

• Vigilância em Saúde

1. Vigilância em saúde no Brasil 2. O território nas ações de vigilância em saúde 3. Determinantes Sociais da Saúde 4. Modelo de atenção à saúde 5. Redes de atenção à saúde. 6. Emergências em saúde pública 7. Sistemas de Informação em Saúde

• Vigilância Sanitária

1. Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. 2. Vigilância Sanitária: marcos históricos, conceituais, metodologia de trabalho e formas de intervenção no território. 3. Fundamentos e Diretrizes das Ações de Vigilância Sanitária. 4. Código de Vigilância Sanitária do Município. 4.1. Atividades de Interesse da Vigilância Sanitária. 4.2. Medidas de Transparência nas Ações Fiscais. 4.3. Taxa de Licenciamento Sanitário. 5. Regulamento Administrativo do Código. 5.1. Licenciamento Sanitário. 5.2. Procedimentos Fiscalizatórios. 6. Epidemiologia e Avaliação da Qualidade em Vigilância Sanitária. 7. Noções de Risco e Prevenção. 8. Normas básicas e o controle de alimentos no Brasil. 8.1. Controle higiênico-sanitário de estabelecimentos produtores e/ou que comercializam alimentos. 8.2. Doenças veiculadas por alimentos e água. 9. Competências sobre os serviços e produtos de interesse para a saúde.

• Controle de Zoonoses

1. Conceito e Classificação das Zoonoses 2. Clínica Médica e Cirúrgica no Controle de Zoonoses 3. Diagnóstico Laboratorial e Abordagem terapêutica das Zoonoses 4. Epidemiologia no Controle de Zoonoses 4.1 Esporotricose 4.2 Raiva 4.3 Leishmaniose Visceral Canina. 4.4 Leishmaniose Tegumentar Americana 4.5 Leptospirose 4.6 Toxoplasmose 4.7 Larva migrans visceral e cutânea 4.8 Dirofilariose 4.9 Febre Maculosa 4.10 Doença de Chagas 4.11 Doença de Lyme 4.12 Febre Amarela 4.13 Hantavirose 4.14 COVID 19 5. Principais Vetores envolvidos na Transmissão de Zoonoses 6. Doenças Emergentes e Reemergentes 7. Estratégias de controle populacional animal, guarda responsável e princípios de bem-estar animal.

Bibliografia de apoio:

• Políticas Públicas do SUS:

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Artigos 196 a 200. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm (acesso em 28/09/2021).

_____. Decreto nº 7.508, de 28 de junho de 2011. Regulamenta a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, para dispor sobre a organização do Sistema Único de Saúde – SUS, o planejamento da saúde, a assistência à saúde e a articulação interfederativa, e dá outras

providências. Brasília: MS, 2011. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2011-2014/2011/decreto/d7508.htm (acesso em 28/09/2021).

____ Lei 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Brasília: MS, 1990. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8080.htm (acesso em 28/09/2021).

____ Lei 8.142, de 28 de dezembro de 1990. Dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do Sistema Único de Saúde – SUS e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde e dá outras providências. Brasília: MS, 1990. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8142.htm (acesso em 28/09/2021).

____ Portaria de Consolidação nº 01 de 28 de setembro de 2017. Consolidação das normas sobre os direitos e deveres dos usuários da saúde, a organização e o funcionamento do Sistema Único de Saúde. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2017/prc0001_03_10_2017.html (acesso em: 28/09/2021).

____ Portaria de Consolidação nº 02 de 28 de setembro de 2017. Consolidação das normas sobre as políticas nacionais de saúde do Sistema Único de Saúde. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2017/prc0002_03_10_2017.html (acesso em 28/09/2021).

____ Portaria de Consolidação nº 03 de 28 de setembro de 2017. Consolidação das normas sobre as redes do Sistema Único de Saúde. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2017/prc0003_03_10_2017.html (acesso em: 28/09/2021).

BRASIL. Portaria de Consolidação nº 05 de 28 de setembro de 2017. Consolidação das normas sobre as ações e os serviços de saúde do Sistema Único de Saúde. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2017/prc0005_03_10_2017.html (acesso em 28/09/2021).

____ Lei Complementar nº 141, de 13 de janeiro de 2012. Regulamenta o § 3º do art. 198 da Constituição Federal para dispor sobre os valores mínimos a serem aplicados anualmente pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios em ações e serviços públicos de saúde; estabelece os critérios de rateio dos recursos de transferências para a saúde e as normas de fiscalização, avaliação e controle das despesas com saúde nas 3 (três) esferas de governo; revoga dispositivos das Leis nos 8.080, de 19 de setembro de 1990, e 8.689, de 27 de julho de 1993; e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/LEIS/LCP/Lcp141.htm (acesso em: 28/09/2021).

____ Portaria nº 2.979, de 12 de novembro de 2019. Institui o Programa Previne Brasil, que estabelece novo modelo de financiamento de custeio da Atenção Primária à Saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde, por meio da alteração da Portaria de Consolidação nº 6/GM/MS, de 28 de setembro de 2017. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/documentos/financiamento/portarias/prt_2979_12_11_2019.pdf (acesso em: 28/09/2021).

____ Portaria nº 397, de 16 de março de 2020. Altera as Portarias de Consolidação nº 2/GM/MS, de 28 de setembro de 2017, nº 5/GM/MS de 28 de setembro de 2017, e nº 6/GM/

MS, de 28 de setembro de 2017, para dispor sobre o Programa Saúde na Hora, no âmbito da Política Nacional de Atenção Básica. Disponível em: https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-397-de-16-de-marco-de-2020*-248809238 (acesso em: 28/09/2021).

_____. Ministério da Saúde. Documento de referência para o Programa Nacional de Segurança do Paciente / Ministério da Saúde/ Fundação Oswaldo Cruz/ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/documento_referencia_programa_nacional_seguranca.pdf (acesso em: 28/09/2021).

_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária Assistência Segura: Uma Reflexão Teórica Aplicada à Prática Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília: Anvisa, 2017. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/ptbr/centraisdeconteudo/publicacoes/servicosde-saude/publicacoes/publicacoes/caderno-1-assistenciasegura-uma-reflexao-teorica-aplicada-a-pratica.pdf/view> (acesso em: 28/09/2021).

• Vigilância em Saúde

ARREAZA, Antônio Luís Vicente; MORAES, José Cássio de. Vigilância da saúde: fundamentos, interfaces e tendências. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 15, p. 2215-2228, 2010. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/nC4LpHzs3bS7RVztSq8SZnc/?format=pdf&lang=pt>

CARMO, Eduardo Hage; PENNA, Gerson; OLIVEIRA, Wanderson Kleber de. Emergências de saúde pública: conceito, caracterização, preparação e resposta. *Estudos avançados*, v. 22, p. 19-32, 2008. Disponível em : <https://www.scielo.br/j/ea/a/TdDMvxtcgRt8PGL5WNSjZ-8d/?lang=pt&format=pdf>

BRASIL. Resolução nº 588, de 12 de julho de 2018. Institui a Política Nacional de Vigilância em Saúde. Política Nacional de Vigilância em Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Disponível em: <http://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2018/Reso588.pdf>

• Vigilância Sanitária

BRASIL. Presidência da República. Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999. Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9782.htm

_____. Resolução Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos/Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010. Disponível em https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_integrado_vigilancia_doencas_alimentos.pdf

_____. Resolução – RDC Nº 331, de 23 de dezembro de 2019. Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação. Disponível em <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-331-de23-de-dezembro-de-2019-235332272>

_____. Instrução Normativa Nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos. Disponível em <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativan-60-de-23-de-dezembro-de-2019-235332356>

_____. Presidência da República. Portaria GM/MS Nº 888, de 4 de maio de 2021. Altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5, de 28 de setembro de 2017, para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Disponível em <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-gm/ms-n-888-de-4-de-maio-de-2021-318461562>

GONDIM, GMM. Do Conceito de Risco ao da Precaução: entre determinismos e incertezas entre determinismos e incertezas. Disponível em <https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/icict/39207/2/O%20territ%C3%B3rio%20e%20o%20processo%20sa%C3%BAde-doen%C3%A7a%20-%20Do%20Conceito%20de%20Risco%20ao%20da%20Precau%C3%A7%C3%A3o.pdf>

RIO DE JANEIRO. Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro. Lei complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018. Dispõe sobre o Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária do Município do Rio de Janeiro e acrescenta dispositivos ao Título V do Livro Primeiro da Lei nº 691, de 24 de dezembro de 1984 – Código Tributário Municipal. Disponível em <http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/5118607/4227862/Lei-Complementar19718CodigodeVigilanciaSanitaria.pdf>

_____. Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro. Decreto-Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018. Dispõe sobre o regulamento administrativo do Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária, de que trata a Lei Complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018, no tocante ao licenciamento sanitário e aos procedimentos fiscalizatórios, e dá outras providências. Disponível em <http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/10308893/4263216/DecretoRio455852018CONSOLIDADO06122019.pdf>

SETA, MH; OLIVEIRA, CVS; PEPE, VLE. Proteção à saúde no Brasil: o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. Ciênc. saúde colet. 2017, 22(10). Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/4YsWrRkhDc9vBb959FtxbPd/?lang=pt#:~:text=A%20regula%C3%A7%C3%A3o%20pela%20Vigil%C3%A2ncia%20Sanit%C3%A1ria,no%20mercado%20da%20sa%C3%BAde%2021>

VITERBO, LMF; DINIZ, MAP; SÁ, KN; MARQUES, CASC; NAVARRO, MVT; LEITE, HJD. Desenvolvimento de um instrumento quantitativo para inspeção sanitária em serviços de alimentação e nutrição, Brasil. Ciênc. saúde coletiva. 2020, 25(3):06. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1413-81232020253.16372018>

• Controle de Zoonoses

ANDRADE, A.F.S et al. Cães e Gatos – Controle Populacional por meio de Esterilização Cirúrgica e Posse Responsável. Centro de Ciências Agrárias/Departamento de Ciências Veterinárias/PROBEX 2012. Disponível em: <http://www.prac.ufpb.br/enex/trabalhos/6C-CADVCPROBEX2012681.pdf> (ufpb.br)

BARROS, P. M. Técnicas de Ovariosalpingohisterectomia (OSH) em cadelas: Revisão de literatura. 2010. x, 34 f. Dissertação (mestrado) – Universidade Estadual Paulista, Faculdade de

Ciências Agrárias e Veterinárias, 2010. Disponível em: Acervo Digital: Técnicas de ovariosalpingohisterectomia (OSH) em cadelas: revisão de literatura (unesp.br)

BRASIL, Ministério da Saúde. Guia de Vigilância de Epizootias em Primatas não Humanos e Entomologia Aplicada à Vigilância da Febre Amarela Ministério Da Saúde 2a edição – Brasília – DF 2017. Disponível em: http://portalarquivos.saude.gov.br/images/pdf/2017/março/24/Guia_Epizootias_Febre_Amarela_2a_ed_a_tualizada_2017.pdf

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Manual de Vigilância da Leishmaniose Tegumentar Americana. 2ª edição, Atualizada. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Brasília/DF: 2007. 180 p., Série A. Normas e Manuais Técnicos. Disponível em: Manual de Vigilância da Leishmaniose Tegumentar Americana (saude.gov.br)

_____. Ministério da Saúde. Guia de Vigilância em Saúde. Volume único. 3ª edição atualizada. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Brasília/DF: 2019. 741 p. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_vigilancia_saude_3ed.pdf

_____. Ministério da Saúde. Manual de Vigilância, Prevenção e Controle de Zoonoses. Normas técnicas e operacionais. 2016. 123 p. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_vigilancia_prevencao_controle_zoonoses.pdf

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Guia de Vigilância Epidemiológica. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 816 p. Disponível em: Guia de Vigilância em Saúde: volume único [recurso eletrônico] (saude.gov.br)

_____. Portaria Interministerial Nº 1.426, de 11 de Julho de 2008. Proíbe o Tratamento de Leishmaniose Visceral Canina com Produtos de uso Humano ou não Registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2008/pri1426_11_07_2008.html

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Manual de Diagnóstico Laboratorial da Raiva. Brasília – DF, 1ª edição, 2008. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_diagnostico_laboratorial_raiva.pdf

_____. Ministério da Saúde. Fundação Nacional de Saúde. Morcegos em Áreas Urbanas – Manual de Controle e Manejo. Disponível em: <https://www.pt.scribd.com/doc/72930141/Morcegos-em-areas-urbanas-erurais-manual-de-manejo-e-controle#scribd>

CERUTTI, P.H.P; LOPES, C.G.; LOPES FILHO, F.G.; GUEDES, V.R. . Métodos Diagnósticos da Leishmaniose Tegumentar Americana: uma Revisão de Literatura. Revista de Patologia. 2017. Disponível em: <https://www.sistemas.uft.edu.br/periodicos/index.php/patologia/article/view/4037>

GARRIDO, P. M & BORGES-COSTA, J. Doença de Lyme: Epidemiologia e Manifestações Clínicas Cutâneas. Revista SPDV. V. 76(2), 2018. Disponível em: Doença de Lyme: Epidemiologia e Manifestações Clínicas Cutâneas – Bing

GREMIÃO, I.D.F. et al. Feline sporotrichosis: epidemiological and clinical aspects. Med Mycol. 2015, 53:15- 21. Disponível em: <https://www.academic.oup.com/mmy/article/53/1/15/992792>

FALCÃO, E. M.M et al. Hospitalizações e Óbitos Relacionados à Esporotricose no Brasil (1992–2015). *Cadernos de Saúde Pública. Comunicação Breve*. 35(4). 2019. Disponível em: [csp_1092_18_Esporotricose.indd](https://scielo.br/csp_1092_18_Esporotricose.indd) (scielo.br)

FELIX, D. A. S. et al. *Toxocara spp.*, larva migrans visceral e saúde pública: Revisão. *Pubvet*. v.14, n.12, a719, p.1–8, 2020. Disponível em: *Toxocara – Revisão – Parasitologia Veterinária* (passeidireto.com)

FOSSUM, T. W. *Cirurgia de Pequenos Animais*. 4 ed. Editora Guanabara Koogan. São Paulo. 2014. Disponível em: [PDF] Livro – *Cirurgia de Pequenos Animais – Fossum* (Completo em Português BR) (empdf.blogspot.com)

LOPES, O. F. M. et al. J. COVID-19 e os Animais Domésticos: Há alguma evidência de relação entre eles? *Journal of Health & Biological Science* (Online); v.8(1), p 1–6, 2020. Disponível em: *COVID-19 e os animais domésticos: há alguma evidência de relação entre eles?* J. Health Biol. Sci. (Online); 8(1):1–6, 2020. | LILACS (bvsalud.org)

MARTELI, A.N.; GENRO, L.V.; DIAMEM, D. T.; GUASSELLI, L.A. Análise Espacial da Leptospirose no Brasil. *Saúde em Debate*, 2020 – SciELO Brasil. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/sdeb/a/tpgTM4R7YcFTrPMjJ3wKmyF/?lang=pt&format=html>

MONTEIRO, K.J.L; ROZENTAL, T.; LEMOS, E.R.S. Diagnóstico diferencial entre a Febre Maculosa Brasileira e o Dengue no contexto das doenças febris agudas. *Revista de Patologia*. 2014. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/iptsp/article/view/32220>

OPAS. Manual de procedimientos para vigilancia y control de las leishmaniasis en las Américas. 2019. 166 p. Disponível em: <http://www.iris.paho.org/xmlui/handle/123456789/50524>

PEREZ, T.D.; FIGUEIREDO, F.B.; VELHO JUNIOR, A.A.M.; SILVA, V.L.; MADEIRA, M.F.; BRAZIL, R.P.; COURA, J.R. Prevalence of american trypanosomiasis and leishmaniasis in domestic dogs in a rural area of the municipality of São João do Piauí, Piauí State, Brazil. *Rev. Inst. Med. trop. S. Paulo* 58. 2016. <https://doi.org/10.1590/S1678-9946201658079>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rimtsp/a/p4j4ff3LGvspY7VkB7srZLy/?lang=en&format=html>

RIBEIRO, A. C. A et al. Zoonoses e Educação em Saúde: Conhecer, Compartilhar e Multiplicar. *Brazilian Journal of Health Review*. Curitiba, v. 3, n. 5, p. 12785–12801. 2020. Rio de Janeiro. Lei Nº 6435 de 27 de dezembro de 2018. Dispõe sobre a proteção e bem-estar dos animais, as normas para a criação e comercialização de cães e gatos e define procedimentos referentes a casos de maus tratos a animais no Município do Rio de Janeiro e dá outras providências. Disponível em: *Lei Ordinária 6435 2018 de Rio de Janeiro RJ* (leismunicipais.com.br)

RIO DE JANEIRO. Nota Técnica S/SUBVISA Nº 03/19. PROTOCOLO DE TRATAMENTO DA ESPOROTRICOSE ANIMAL S/SUBVISA. Souza, PNB; Perez, TD; Toledo, AG. Set/2019.

_____. Nota Técnica S/SUBVISA Nº 01/19. Leishmaniose Visceral no Município do Rio de Janeiro. Souza, PNB; Perez, TD; Toledo, AG. Set/2019. Disponível em: <http://www.rio.rj.gov.br/documents/4144698/256d55b8-972a-4423-9df8-fd64b4b4ff18>

_____. Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses. Morcegos. Centro de Controle de Zoonoses Paulo Dacorso Filho – CCZ. Junho 2020. Disponível em: <http://www.rio.rj.gov.br/documents/4144698/ab827bd3-96ef-4677-b71f-21d5d051521>

RODRIGUES, M.C. Ovariosalpingohisterectomia em cadelas: comparação entre a técnica de tração uterina por via vaginal associada à celiotomia pelo flanco e a abordagem ventral mediana. *Revista Portuguesa de Ciências Veterinárias. RPCV* (2012) 111 (583–584) 165–172. Disponível em: Hospital Veterinário da Universidade Federal do Piauí, Centro de Ciências Agrárias, Campus Universitário, Teresina, PI, Brasil – PDF Free Download (docplayer.com.br)

SCHRRER, A. et al. Covid-19: zoonose transmitida por animais domésticos? v.15, n.04, a787, p.1–7, *Pubvet*, 2021. Disponível em: COVID-19: zoonose transmitida por animais domésticos? by Anderson Schrer, Diego Armene Romero, Igor Silva Silito, Julia Rosenberg Pearson, Raphaella de Marchi (lincoln.ac.uk)

SEVERIANO, N. C. et al. Comparação entre Orquiectomia Pré-escrotal e Escrotal, correlacionadas com o tempo Cirúrgico em Cães. *ResearchGate*. DOI: 10.4025/revcivet.v6i1.41978. 2018. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/331657216>

SILVEIRA, A. R. F. Dirofilariose Canina: Revisão de uma Zoonose Emergente. Dissertação Mestrado Integrado em Medicina Veterinária. Universidade Vasco da Gama, Coimbra, 2018. (PDF) DIROFILARIOSE CANINA: REVISÃO DE UMA ZOONOSE EMERGENTE (researchgate.net)

SOUZA JUNIOR, A. S. et al. Análise espaço-temporal da doença de Chagas e seus fatores de risco ambientais e demográficos no município de Barcarena, Pará, Brasil. *Revista Brasileira de Epidemiologia*. V. 20 (4), p.742–755, 2017. Disponível em: SciELO – Brasil – Análise espaço-temporal da doença de Chagas e seus fatores de risco ambientais e demográficos no município de Barcarena, Pará, Brasil Análise espaço-temporal da doença de Chagas e seus fatores de risco ambientais e demográficos no município de Barcarena, Pará, Brasil.

TEIXEIRA, J. C & SOUZA ZAT, L. H. Esporotricose: Zoonose Negligenciada. *Brazilian Journal of Development*. Curitiba, v.7, n.8, p.81974–81968. 2021.

VARGAS, A.; ROMANO, A. P. M. e MERCHAN-HAMANN, E. Raiva humana no Brasil: estudo descritivo, 2000–2017. *Revista de Epidemiologia e Serviços de Saúde*. v.28, n.2, 2019. Disponível em: Epub 27-Jun-2019. ISSN 1679- 4974. <http://dx.doi.org/10.5123/s1679-49742019000200001>

Declaração de conclusão de curso:

Os requisitos para conclusão do Programa de Residência Profissional em Medicina Veterinária e a consequente obtenção do certificado pelo Profissional da Saúde Residente englobam:

I. o cumprimento da frequência pelos profissionais da saúde residentes, estabelecida no artigo 4º, incisos I e II, da Resolução CNRMS nº 3, de 4 de maio de 2010, que está condicionado:

- a. ao cumprimento integral da carga horária exclusivamente prática e teórico-prática do programa;
- b. ao cumprimento de um mínimo de 85% (oitenta e cinco por cento) da carga horária teórica;

II. a aprovação nas disciplinas ministradas durante o programa, obtida por meio de valores ou critérios adquiridos pelo somatório dos resultados das avaliações realizadas durante o programa, com nota média mínima de 7 (sete).

III. a aprovação do Trabalho de Conclusão de Residência.

- O residente que não obtiver a nota mínima prevista no inciso II deste artigo deverá, após cumpridos os demais requisitos curriculares, cursar novamente a disciplina e ser nela aprovado, para conclusão do Programa de Residência.
- Ao final do programa, o profissional de saúde residente deverá apresentar, individualmente, trabalho de conclusão de residência, consonante com a realidade do serviço em que se oferta o programa, sob orientação do corpo docente assistencial, coerente com o perfil de competências estabelecido pela COREMU, e obter nota média mínima de 7 (sete).
- Os critérios e os resultados de cada avaliação deverão ser do conhecimento do profissional de saúde residente.
- Aos residentes é assegurada a impugnação dos resultados das avaliações, caso em que o profissional de saúde residente deverá apresentar justificativa por escrito, que será avaliada pelo coordenador do programa.
- Os critérios de avaliação dos alunos serão estabelecidos antes do início do programa e adequadamente formalizados e publicados.

O não cumprimento dos incisos I, II e III supracitados implicará a não obtenção do certificado de conclusão do Programa de Residência.



SAÚDE

