



CHAMADA PARA O CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA EM “ANÁLISE E CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS PARA ANIMAIS”

O objetivo desta chamada é tornar público o processo de inscrição no curso de formação continuada em “Análise e Controle de Qualidade dos Alimentos para Animais”, sendo este oferecido pelo IFMG Campus Bambuí e apoiado pela Oficina da Nutrição Animal. A seguir algumas informações pertinentes:

➤ **Objetivos do curso:**

- Apresentar e discutir as principais metodologias analíticas tradicionais e alternativas para ingredientes e alimentos para animais;
- Apresentar e discutir metodologias instrumentais e específicas para análise e controle de qualidade de ingredientes e alimentos para animais;
- Capacitar profissionais e estudantes para compreensão do processo de boas práticas de fabricação, bem como para que seja o responsável ou atue na equipe da qualidade em uma fábrica de ração;
- Discutir sobre a importância e aspectos relacionados à tomada de decisões envolvendo a qualidade dos alimentos para animais;
- Desenvolvimento de virtudes tais como sacrifício, disciplina, criatividade, compromisso, dedicação, etc, valorizando a lei do esforço.

➤ **Carga horária total:** 60h

➤ **Período:** 15/10/2024 a 25/02/2024, acompanhado o calendário acadêmico do IFMG Bambuí, disponível em:

https://www.bambui.ifmg.edu.br/portal/images/2024/Calend%C3%A1rio_Acad%C3%AAmico_/Calend%C3%A1rio_Acad%C3%AAmico_2024_P%C3%B3s_Greve_-_Semestral_at_23.08.pdf

➤ Formulário de inscrição e matrícula (esta será confirmada posteriormente após avaliação dos documentos e conforme o número de vagas):

<https://forms.gle/SUxufZcpnJNymjnUA>

- **Período de inscrição: 01/10 a 10/01/2024**
- **Modalidade:** 100% EAD
- **Aulas:** terças-feiras 19:00 - 21:30h, sendo transmitidas de maneira síncrona através do Canal Nutrição animal Fácil – Youtube (<https://www.youtube.com/@nutricaoanimalfacilbambui741>)
- **Plataformas utilizadas para aulas e comunicação:** Youtube, Moodle e Whatsapp
- **Material do curso:** Livro Análise e Controle de Qualidade dos Alimentos para Animais (Machado, 2024) – Disponível em: <https://repositorio.ifmg.edu.br/bitstreams/2abeca90-4d7b-41a1-99a1-d06f2b923d81/download>
- **Pré-requisito para inscrição:** formação de nível técnica ou superior em Zootecnia, Agropecuária, Ciências Agrárias, Medicina Veterinária, Agronomia, Química, Tecnologia de Alimentos, Engenharias de Alimentos, Química ou Produção, Farmácia ou áreas afins relacionadas às anteriormente mencionadas. Em caso de vagas remanescentes, também poderão se inscrever os estudantes de graduação nas áreas citadas anteriormente que tenham cumprido 75% da carga horária do curso (comprovar).
- **Número de vagas:** 200
- **Critério de classificação:** Para profissionais se considerará o ano de formatura, onde os que formaram há mais tempo terão preferência nas vagas. Para estudantes se dará preferência a aqueles de maior proporção de CH cursada no curso de origem.
- **Formas de avaliação no curso:** Participação nas aulas/ exercícios avaliativos/ trabalho final de visita à fábrica de ração ou laboratório de análises de alimentos (visita obrigatória).

Cronograma do curso

Atividades pré-iniciais		
Período de inscrição: 01/10 a 10/10/2024		
Análise das inscrições e classificação: 11/10 a 13/10/2024		
Publicação da lista de aprovados, matrícula e inclusão na plataforma AVA: 14 e 15/10/2024		
Obs: Um e-mail de confirmação será enviado aos classificados, bem como será publicada lista no site e redes sociais do IFMG Bambuí e instagram da Oficina da Nutrição animal.		
Componentes curriculares		
Encontro	Data	PARTE 1 – PREPARO E ANÁLISES TRADICIONAIS
1	15/10/24	Apresentação geral do curso, introdução e comparação dos métodos de avaliação do valor nutritivo dos alimentos
2	22/10/24	Técnicas de amostragem e preparo do material para análise Validação de resultados
3	29/10/24	Análises para determinação da composição química dos alimentos: Matéria seca e matéria mineral
4	05/11/24	Análises de extrato etéreo e proteína bruta
5	12/11/24	Análises de fibras, extrativo não-nitrogenado/carboidratos não estruturais, NDT, Cálcio e Fósforo
6	19/11/24	Resolução de exercícios
PARTE 2 – ANÁLISES INSTRUMENTAIS E ESPECIAIS		
7	26/11/24	Noções elementares sobre cromatografia, absorção atômica e calorimetria
8	03/12/24	Uso do NIRS na análise de alimentos para animais
9	10/12/24	Digestibilidade <i>in vitro</i> pelos métodos da pepsina, Tiley e Terry e produção de gases
10	17/12/24	Atividade ureática, solubilidade em KOH, Cálculo de uniformidade em misturadores
11	14/01/25	Granulometria, recepção do milho: umidade e avariados. Microscopia de rações
12	21/01/25	Micotoxinas e alterações químicas durante o armazenamento
13	28/01/25	Resolução de exercícios
PARTE 3 – CONTROLE DE QUALIDADE NA FÁBRICA DE RAÇÕES		
14	04/02/25	Sistemas de qualidade, Normativa 04/2007 e seus anexos – As boas práticas na produção de rações
15	11/02/25	Normativa 04/2007 e seus anexos – As boas práticas na produção de rações
16	18/02/25	Como elaborar um POP, Como se qualificar para trabalhar na qualidade
17	25/02/25	Discussão do trabalho de BPF e fechamento do curso

Outras informações ou dúvidas: luiz.machado@ifmg.edu.br