Assuntos Regulatórios em Indústrias de Alimentos e Bebidas

O setor de alimentos e bebidas é um dos mais dinâmicos e rigorosamente regulados do mercado. Para garantir a segurança dos produtos, a conformidade legal e a competitividade, as indústrias enfrentam o desafio constante de se adequar às normas complexas que estão sempre em atualização. A atuação em Assuntos Regulatórios tornou-se uma área estratégica, exigindo profissionais com domínio técnico e visão global para navegar pelas legislações e abrir portas para novos mercados, tanto no Brasil quanto no exterior.

A Pós-Graduação em Assuntos Regulatórios em Indústrias de Alimentos e Bebidas da PUCPR foi desenvolvida para qualificar profissionais capazes de atuar em frentes técnicas e estratégicas. Em um formato on-line e ao vivo, você terá contato direto com professores atuantes no setor, conectando a teoria com a realidade da indústria. O curso oferece uma formação atualizada e rigorosa, estruturada em dois módulos articulados:

1. Fundamentos e Regularização: Domine os pilares da área, desde o funcionamento do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA e MAPA) até a aplicação de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Sistemas de Gestão da Qualidade (como HACCP e ISO) e a correta Regularização de empresas e produtos.

2. Aplicação e Mercados Globais: Aprofunde-se em temas específicos e cruciais, como a nova Rotulagem Nutricional (RDC 429/2020), alegações funcionais, suplementos, e o grande diferencial do curso: os requisitos para exportação para mercados estratégicos, incluindo Estados Unidos (FDA), União Europeia, China e Oriente Médio (GSO).

Esta formação prepara você a ocupar posições técnicas e de liderança. O egresso será capaz de interpretar e aplicar marcos regulatórios complexos, gerenciar processos de liberação de produtos, elaborar e revisar rotulagens para diferentes mercados e responder tecnicamente a auditorias e inspeções. Você será o profissional que contribui diretamente para a conformidade legal e a competitividade das organizações no cenário global.

O corpo docente é formado por professores atuantes no setor, especialistas com forte vínculo com a indústria de alimentos e bebidas. Eles trazem para a sala de aula a experiência prática, garantindo que o seu aprendizado seja atualizado, rigoroso e aplicado, conectando a teoria à vivência profissional.
Dê o próximo passo em sua carreira e especialize-se em uma das áreas mais estratégicas da indústria. Converta a complexidade regulatória em vantagem competitiva. Sua jornada para a liderança técnica começa agora.
Público-AlvoProfissionais com Formação Técnica: Graduados em Engenharia de Alimentos, Nutrição, Química, Engenharia Química, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Medicina Veterinária, Farmácia-Bioquímica, Biomedicina ou em áreas correlatas, que buscam aprofundar e especializar seus conhecimentos em Assuntos Regulatórios aplicados à complexa cadeia de alimentos e bebidas.
Profissionais em Ascensão: O curso também é altamente indicado para aqueles com outras formações acadêmicas, mas que já possuem interesse ou experiência profissional em setores que envolvem diretamente rotulagem, legislação sanitária, registro de produtos e exportação de alimentos e bebidas, e que desejam formalizar e potencializar sua atuação estratégica na área.

Campus:
Toledo

Modalidade:
EAD

Formato:
Aula Online ao Vivo

Duracao:
15 meses

Periodicidade:
Quinzenal

Mensalidade:
R$ 429.00

Parcelas:
1 parcela de matrícula no valor de R$ 429,00 + 23 parcela(s) no valor de R$ 429,00

Inscricao:
Clique aqui

Disciplinas

Ética

Analisar os problemas éticos atuais, privilegiando controvérsias relacionadas às atividades profissionais. Ao final, os alunos serão capazes de tomar decisões responsáveis e sustentáveis, de acordo com princípios éticos.

Introdução aos Assuntos Regulatórios em Alimentos

Esta disciplina destina-se aos estudantes da especialização em Assuntos Regulatórios em Indústrias de Alimentos e Bebidas. Nela, são abordados os fundamentos da regulamentação de alimentos no Brasil, com destaque para o papel da ANVISA, a estrutura do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e os principais instrumentos regulatórios. Discute-se a importância da conformidade legal para a Saúde Pública e Saúde Única e o setor produtivo, além do papel do profissional na área. Ao final, o estudante é capaz de compreender o funcionamento do sistema regulatório brasileiro de alimentos e reconhecer sua importância na promoção da legalidade e proteção à saúde.

Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS)

Esta disciplina destina-se aos estudantes da especialização em Assuntos Regulatórios em Indústrias de Alimentos e Bebidas. Nela, são exploradas a estrutura e o funcionamento do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, com ênfase nas competências dos órgãos envolvidos e na articulação entre as esferas federal, estadual e municipal. Ao final, o estudante é capaz de explicar a organização do SNVS, identificando os papéis da ANVISA, MAPA e secretarias locais, bem como os mecanismos de coordenação e fiscalização sanitária.

Legislação Brasileira de Alimentos

Esta disciplina destina-se aos estudantes da especialização em Assuntos Regulatórios em Indústrias de Alimentos e Bebidas. Nela, são apresentados o marco legal brasileiro aplicável aos alimentos, a hierarquia das normas regulamentares, os principais atos normativos da ANVISA, e os procedimentos administrativos relacionados à regularização de produtos. Ao final, o estudante é capaz de localizar, interpretar e aplicar corretamente a legislação vigente em situações práticas, compreendendo sua estrutura e aplicabilidade

Regulamentação Internacional de Alimentos

Esta disciplina destina-se aos estudantes da especialização em Assuntos Regulatórios em Indústrias de Alimentos e Bebidas. Nela, são estudados os principais organismos internacionais de regulamentação de alimentos, com destaque para o Codex Alimentarius, além dos acordos que influenciam o comércio internacional e os processos de harmonização normativa. Ao final, o estudante é capaz de comparar marcos regulatórios internacionais, identificar barreiras técnicas ao comércio e interpretar diretrizes globais em interface com a legislação brasileira.

Regularização de Empresas e de Produtos do Setor Industrial de Alimentos

Esta disciplina destina-se aos estudantes da especialização em Assuntos Regulatórios em Indústrias de Alimentos e Bebidas. Nela, são abordados os processos de regularização de empresas e produtos junto à ANVISA, MAPA e órgãos locais, incluindo os requisitos para funcionamento, licenciamento sanitário, certificações, categorias de alimentos e os procedimentos administrativos relacionados a registro, cadastro e notificação de produtos. Também são apresentados os critérios de classificação de risco sanitário e suas implicações na regularização. Ao final, o estudante é capaz de aplicar os procedimentos de regularização conforme a categoria do produto e o grau de risco, elaborando e organizando a documentação técnica necessária à conformidade regulatória.

Boas Práticas de Fabricação (BPF)

Esta disciplina destina-se aos estudantes da especialização em Assuntos Regulatórios em Indústrias de Alimentos e Bebidas. Nela, são estudados os princípios e requisitos das Boas Práticas de Fabricação, incluindo aspectos estruturais, higiênico-sanitários, operacionais e documentais aplicáveis à indústria de alimentos. Enfatiza-se o papel das BPF na garantia da qualidade e segurança dos produtos. Ao final, o estudante é capaz de interpretar e aplicar os requisitos das BPF, implementando procedimentos operacionais e ações de controle em conformidade com a legislação sanitária.

Sistema de Gestão da Qualidade em Alimentos

Esta disciplina destina-se aos estudantes da especialização em Assuntos Regulatórios em Indústrias de Alimentos e Bebidas. Nela, são apresentados os principais sistemas de gestão da qualidade aplicados à indústria de alimentos, com ênfase no HACCP, nas normas ISO e nas certificações reconhecidas nacional e internacionalmente. Discute-se a integração desses sistemas com exigências legais e programas de autocontrole. Ao final, o estudante é capaz de interpretar de maneira estratégica os requisitos dos sistemas de gestão da qualidade e aplicar seus princípios no contexto regulatório e produtivo da indústria de alimentos.

Regulamentação de Rotulagem de Produtos Alimentícios

Esta disciplina destina-se aos estudantes da especialização em Assuntos Regulatórios em Indústrias de Alimentos e Bebidas. Nela, são abordadas as normas regulatórias que regem a rotulagem de alimentos no Brasil, incluindo as informações obrigatórias, rotulagem nutricional, advertências e alegações permitidas. São discutidos os critérios para a elaboração e aprovação de rótulos em conformidade com os requisitos legais. Ao final, o estudante é capaz de interpretar e aplicar corretamente a legislação de rotulagem de alimentos, assegurando a conformidade dos rótulos com as exigências sanitárias.

Rotulagem Nutricional (RDC 429/2020), Alegações Funcionais e de Saúde

Esta disciplina destina-se aos estudantes da especialização em Assuntos Regulatórios em Indústrias de Alimentos e Bebidas. Nela, são exploradas as diretrizes da nova regulamentação de rotulagem nutricional no Brasil, com foco na RDC 429/2020 e IN 75/2020, incluindo a tabela nutricional frontal, rotulagem simplificada e prazos de implementação. Também são abordadas as alegações nutricionais e de saúde, seus critérios de comprovação científica e os procedimentos para aprovação junto aos órgãos reguladores. Ao final, o estudante é capaz de interpretar e aplicar corretamente as normas de rotulagem nutricional e alegações, avaliando sua conformidade com a legislação vigente.

Desafio de Aplicação I

Esta disciplina destina-se aos estudantes da especialização em Assuntos Regulatórios em Indústrias de Alimentos e Bebidas. Nela, é proposto um projeto prático que integra os conhecimentos adquiridos nas disciplinas anteriores, com foco na aplicação das normas e procedimentos regulatórios em um contexto real ou simulado. O estudante é desafiado a propor soluções, desenvolver documentação e apresentar os resultados de forma técnica e fundamentada. Ao final, o estudante é capaz de aplicar de forma integrada os conceitos e ferramentas estudados, demonstrando domínio prático sobre os principais aspectos dos assuntos regulatórios em alimentos.

Regulamentação de Suplementos Alimentares

Esta disciplina destina-se aos estudantes da especialização em Assuntos Regulatórios em Indústrias de Alimentos e Bebidas. Nela, são abordadas as normas sanitárias específicas para suplementos alimentares, incluindo critérios de composição, limites de nutrientes, rotulagem e procedimentos de regularização. Ao final, o estudante é capaz de aplicar

a regulamentação vigente para registro, notificação e rotulagem de suplementos alimentares, assegurando sua conformidade legal.

Regulamentação de Materiais em Contato com Alimentos

Esta disciplina destina-se aos estudantes da especialização em Assuntos Regulatórios em Indústrias de Alimentos e Bebidas. Nela, são estudados os requisitos regulatórios para materiais e embalagens que entram em contato com alimentos, com ênfase nos critérios de migração, listas positivas de substâncias e especificações para diferentes tipos de materiais. Ao final, o estudante é capaz de interpretar e aplicar a regulamentação aplicável a embalagens e utensílios, avaliando sua conformidade quanto à segurança e legalidade.

Alimentos Funcionais, Novos Alimentos e Aditivos Alimentares

Esta disciplina destina-se aos estudantes da especialização em Assuntos Regulatórios em Indústrias de Alimentos e Bebidas. Nela, são abordadas as normas aplicáveis a alimentos funcionais, novos ingredientes e aditivos alimentares, com foco na comprovação de segurança, autorização de uso e limites máximos permitidos. Também são discutidos contaminantes, coadjuvantes de tecnologia e resíduos de medicamentos veterinários. Ao final, o estudante é capaz de aplicar os critérios regulatórios para avaliação e autorização de alimentos funcionais, novos alimentos e aditivos, assegurando conformidade com as exigências legais e científicas.

Análise de Perigos em Alimentos

Esta disciplina destina-se aos estudantes da especialização em Assuntos Regulatórios em Indústrias de Alimentos e Bebidas. Nela, são apresentados os fundamentos da análise de perigos e avaliação de riscos em alimentos, com foco na identificação e caracterização de perigos, gestão do risco e aplicação de diretrizes nacionais e internacionais. Ao final, o estudante é capaz de aplicar os princípios da análise de perigos e estruturar processos de avaliação e gestão de riscos conforme a legislação vigente.

Requisitos Microbiológicos em Alimentos

Esta disciplina destina-se aos estudantes da especialização em Assuntos Regulatórios em Indústrias de Alimentos e Bebidas. Nela, são abordados os padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação brasileira para diferentes categorias de alimentos, bem como os critérios de segurança, os métodos de análise e os planos de amostragem recomendados. Ao final, o estudante é capaz de interpretar os requisitos microbiológicos aplicáveis, selecionar métodos de análise adequados e avaliar a conformidade de produtos alimentícios frente aos critérios legais.

Produtos e Procedimentos para Higienização em Industrias de Alimentos

Esta disciplina destina-se aos estudantes da especialização em Assuntos Regulatórios em Indústrias de Alimentos e Bebidas. Nela, são estudados os produtos e procedimentos empregados na higienização de equipamentos, utensílios, ambientes e superfícies em contato com alimentos, incluindo os diferentes tipos de detergentes e sanitizantes, seus critérios de seleção e modos de aplicação. Também são abordados os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) de higienização e os métodos de verificação e validação da sua efetividade. Ao final, o estudante é capaz de aplicar corretamente os procedimentos de higienização e validar sua eficácia, garantindo a conformidade com os requisitos sanitários e regulatórios.

Requisitos e Rotulagem de Alimentos para Exportação ao Mercado Americano

Esta disciplina destina-se aos estudantes da especialização em Assuntos Regulatórios em Indústrias de Alimentos e Bebidas. Nela, são exploradas as exigências regulatórias do mercado norte-americano para alimentos, com foco nos requisitos do FDA, nos procedimentos de importação, nas certificações e na rotulagem exigida para produtos

destinados aos Estados Unidos. Ao final, o estudante é capaz de interpretar e aplicar os requisitos do FDA, estruturar rotulagens conforme a legislação americana e preparar alimentos para exportação ao mercado dos EUA.

Requisitos e Rotulagem de Alimentos para Exportação à União Europeia

Esta disciplina destina-se aos estudantes da especialização em Assuntos Regulatórios em Indústrias de Alimentos e Bebidas. Nela, são abordados os principais requisitos da regulamentação europeia para exportação de alimentos, com foco nas normas da União Europeia, nas exigências da EFSA e nas diretrizes para rotulagem e importação de produtos alimentícios. Ao final, o estudante é capaz de interpretar os regulamentos europeus aplicáveis, estruturar rotulagens conforme exigências da UE e preparar alimentos para exportação ao mercado europeu.

Requisitos e Rotulagem de Alimentos para Exportação à China

Esta disciplina destina-se aos estudantes da especialização em Assuntos Regulatórios em Indústrias de Alimentos e Bebidas. Nela, são apresentadas as exigências regulatórias chinesas para a exportação de alimentos, com foco nos requisitos da SAMR, nos padrões nacionais (GB Standards) e nas diretrizes de rotulagem e importação para o mercado chinês. Ao final, o estudante é capaz de aplicar os requisitos legais e técnicos da China, organizar os processos de exportação e elaborar rotulagens em conformidade com os padrões exigidos.

Requisitos e Rotulagem de Alimentos para Exportação ao Oriente Médio (GSO)

Esta disciplina destina-se aos estudantes da especialização em Assuntos Regulatórios em Indústrias de Alimentos e Bebidas. Nela, são exploradas as exigências regulatórias para exportação de alimentos aos países do Conselho de Cooperação do Golfo (GSO), com destaque para os requisitos halal e os critérios específicos de rotulagem exigidos no mercado do Oriente Médio. Ao final, o estudante é capaz de aplicar as regulamentações do GSO, interpretar exigências halal e elaborar rotulagens conforme os padrões requeridos para exportação à região.

Desafio de Aplicação II

Esta disciplina destina-se aos estudantes da especialização em Assuntos Regulatórios em Indústrias de Alimentos e Bebidas. Nela, é proposto um projeto integrador de maior complexidade, no qual os estudantes devem aplicar de forma avançada os conhecimentos adquiridos ao longo do curso para propor soluções técnicas e regulatórias frente a cenários reais ou simulados. Ao final, o estudante é capaz de desenvolver, justificar e apresentar soluções para casos complexos em assuntos regulatórios, demonstrando domínio técnico, visão sistêmica e capacidade de análise crítica.