



TURMA CONFIRMADA

PÓS-GRADUAÇÃO

Qualidade e Segurança de Alimentos de Origem Animal

Para quem atua em frigoríficos, laticínios, SIF, SIE, SIM e vigilância sanitária — ou estuda para fiscal agropecuário. PAC, APPCC, inspeção, rotulagem, legislação completa e auditoria.

Para ser referência, seja especialista!

• QUEM É A PPGVET

Maior Programa de Pós-Graduação do Brasil

+12 mil
ALUNOS ATIVOS

+290
PROFESSORES QUALIFICADOS

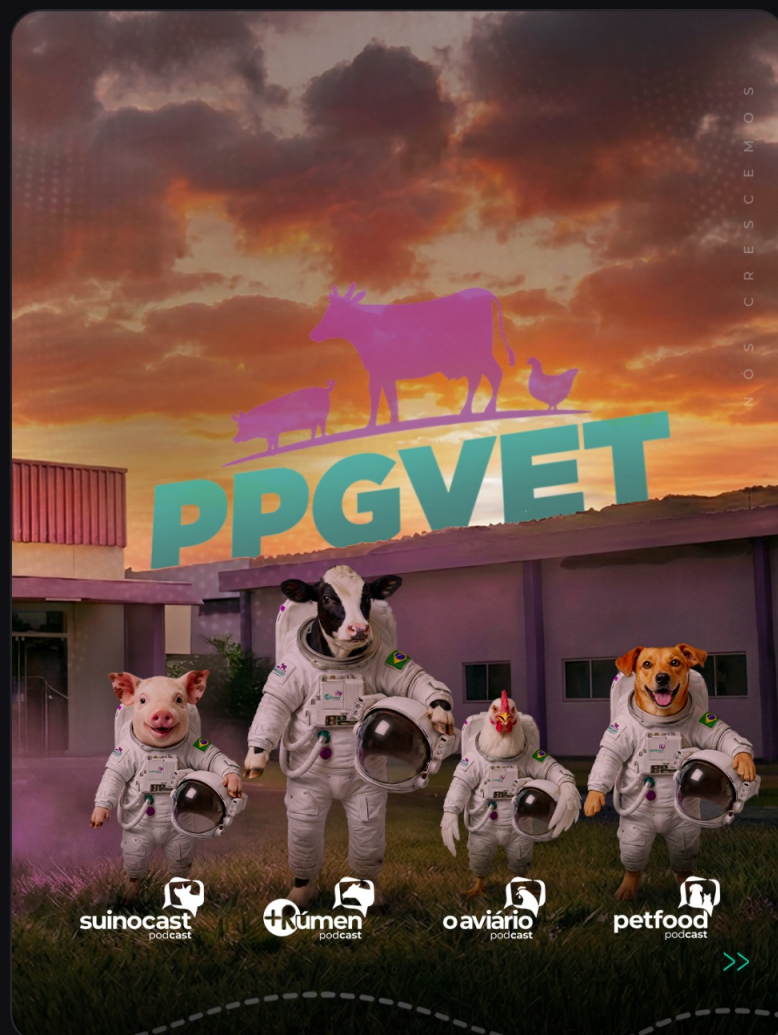
+100
TURMAS CONCLUÍDAS

+15
CURSOS DE PÓS-GRADUAÇÃO

🌐 ECOSSISTEMA PPGVET

Muito além de uma pós: um ecossistema

A PPGVET tem um ecossistema de conteúdo que é referência no agro: os podcasts **Suinocast**, **O Aviário**, **+Rúmen**, **Petfood** e **Academia Suína** estão entre os **5% mais compartilhados** do Spotify, com presença em todo o Brasil e no exterior.



ALCANCE INTERNACIONAL

- Presença em todo Brasil
- Expansão no Paraguai, Bolívia, Argentina, Irlanda, Canadá, EUA e Alemanha

Estamos **entre os 5% principais podcasts mais compartilhados** no Spotify



• QUEM ESTÁ POR TRÁS DA PPGVET

Idealizada por **dois Médicos Veterinários**

Conheça os fundadores e diretores que constroem a PPGVET todos os dias.



Rafael da Costa

DIRETOR · PPGVET EDUCAÇÃO

- ✓ Médico veterinário
- ✓ Mestre em Reprodução Animal (UTFPR)
- ✓ Consultor e gestor de fazendas de leite e indústrias de lácteos
- ✓ Produtor rural
- ✓ Foco em gestão, pessoas, liderança e estratégias de mídias digitais



Wellinton Molinetti

DIRETOR · PPGVET EDUCAÇÃO

- ✓ Médico veterinário
- ✓ Mestre em Produção Animal
- ✓ Avicultor desde 1997
- ✓ Produtor rural
- ✓ Gestão comercial, processos e pedagógico
- ✓ Metodologias de ensino, foco em aprendizado e processo de expansão

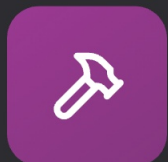
Quem caminha com a PPGVET



PÓLOS E PARCEIROS



Metodologia, professores e o aluno no centro



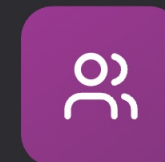
Metodologia própria PPGVET

Mão na massa e direto ao ponto: o aluno aprende e já aplica no dia a dia.
Aulas práticas, sem enrolação.



O aluno no centro

Tudo é construído pra ele evoluir e aplicar — do conteúdo à plataforma, o foco é o resultado na rotina dele.



Professores que vivem a realidade

Quem ensina está no campo todo dia.
Referências de mercado que vivem na prática o que ensinam.



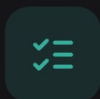
420 horas de formação



Aulas ao vivo + gravadas (na plataforma em até 48h)



Acesso por 18 meses, assista quando quiser



Questionário ao final de cada módulo



Certificado reconhecido pelo MEC



Suporte com pessoas reais

• O QUE VOCÊ VAI DESENVOLVER

5 habilidades que você desenvolve ao longo da pós

Construídas pelo cronograma, pelas ementas e pelos módulos da pós-graduação.

1

Dominar PAC e APPCC — as ferramentas de segurança que a indústria exige e que quase ninguém aprende na graduação

2

Montar e julgar rotulagem à luz da legislação, com casos reais — da tabela nutricional ao risco de recall

3

Conhecer a tecnologia e a segurança de TODAS as matrizes: aves, suínos, bovinos, lácteos, ovos, mel e pescado

4

Responder à fiscalização com segurança — legislação na prática, do decreto à resposta de um auto de infração

5

Assumir a rotina do controle de qualidade e entender o papel do RT — pronto para crescer de supervisor a gerente

Domine 13 módulos que a indústria de alimentos exige

Ferramentas da Qualidade

PAC — Programas de Autocontrole

APPCC — obrigatório para exportação

Documentação e Legislação

Rotulagem e tabela nutricional

Assuntos regulatórios e autos de infração

Responsabilidade Técnica (RT)

Carnes

Abate de aves

Abate de suínos

Abate de bovinos

Qualidade de carne

Demais matrizes

Lácteos e derivados

Ovos

Mel

Pescado e aquicultura

Os 13 módulos da pós

Você começa pela **Trilha de Aprendizagem Inicial** na plataforma e avança pelos módulos do cronograma. Clique em cada módulo para ver as aulas, as partes e o que vai estudar.

01

Trilha de Aprendizagem Inicial

DISPONÍVEL NA PLATAFORMA

01 Boas-vindas e como aproveitar 100% da sua pós

Conheça a plataforma, a metodologia das aulas ao vivo e como se organizar para acompanhar a turma do início ao fim.

02 Nivelamento e fundamentos da área

Reveja os conceitos-base para começar os módulos no mesmo ritmo da turma, sem lacunas.

03 Navegando pelo conteúdo e materiais

Onde encontrar as gravações, apostilas e materiais complementares de cada módulo na plataforma.

04 Sua jornada até o título de especialista

O passo a passo da formação: atividades, avaliações e emissão do certificado reconhecido pelo **MEC**.

02

HIGIENE, SEGURANÇA E TECNOLOGIA DE PROCESSAMENTO DE CARNE DE AVES

AO VIVO 4 AULAS

01 Inspeção Ante Mortem de Aves

GTA, doenças de notificação obrigatória e registros, boletim sanitário, exame clínico de inspeção ante mortem, monitoramentos e registros para controle de mortalidade e recebimento das aves, **bem-estar animal**, cuidados no transporte, descarregamento, lotação das caixas, ordem de abate, jejum.

02 Tecnologias de Abate e Linhas de Inspeção Post Mortem

Fluxograma de abate de aves (insensibilização ou utilização de métodos de abate religiosos, pendura, sangria, escaldagem, depenagem, evisceração), pré-inspeção, linhas de inspeção e **DIF**.

03 Critérios de Julgamento e Destinação

Critérios de julgamento de órgãos e carcaças conforme legislação vigente, destinação industrial, aproveitamento condicional, condenação parcial ou total.

04 Programas de Autocontrole Aplicados

Aplicação dos programas de pré-requisitos específicos para abatedouros frigoríficos de aves e unidades de processamento de carne e produtos cárneos de origem avícola (controle de patógenos, Salmonella, etc).

03

HIGIENE, SEGURANÇA E TECNOLOGIA DE PROCESSAMENTO DE CARNE SUÍNA

AO VIVO 4 AULAS

01 Introdução à Produção Suína e Manejo Pré-Abate

Importância da carne suína na alimentação humana, composição nutricional e características sensoriais da carne suína, principais raças de suínos utilizadas na produção de carne, noções gerais Boas Práticas de Manejo (**BPM**) na criação de suínos, **bem-estar animal** e seu impacto na **qualidade** da carne, procedimentos de transporte e manejo pré-abate e **prevenção** de contaminação microbiológica e química durante a criação.

02 Inspeção Ante Mortem de Suínos

Normas e regulamentações para abate de bovinos, métodos de abate humanitário, doenças de notificação obrigatória, documentação de trânsito e procedência dos animais, instalações obrigatórias para recebimento, manutenção dos animais e avaliação (observação), necropsia, formulários e planilhas de autocontrole aplicadas ao monitoramento, abate de emergência, aplicação de técnicas para garantir o **bem-estar animal**.

03 Tecnologias de Abate, Linhas de Inspeção Post Mortem e Programas de Autocontrole

Processamento primário (sangria, escaldagem, depilação, evisceração), sincronia entre os conjuntos cabeça e língua, carcaça e vísceras, linhas de inspeção post mortem (cabeça e nodos linfáticos da papada, útero, intestinos, estômago, baço, pâncreas e bexiga, coração e língua, fígado e pulmão, carcaça, rins e cérebro), **DIF**, resfriamento de carcaças, produtos e cortes obtidos, aplicação dos monitoramentos e registros necessários.

04 Critérios de Julgamento e Destinação

Critérios de julgamento de órgãos e carcaças conforme legislação vigente, destinação industrial, aproveitamento condicional, condenação.

04

BIOQUÍMICA E MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

AO VIVO 6 AULAS

01 Reações Bioquímicas Que Impactam a Qualidade de Produtos de Origem Animal - Parte I

Introduzir os conceitos fundamentais da bioquímica de alimentos e a sua composição, definir o papel da bioquímica na **qualidade** e segurança dos alimentos, macronutrientes (proteínas, lipídios e carboidratos), vitaminas e minerais, estrutura e função das proteínas, perfil lipídico das carnes, leite e ovos, oxidação lipídica e seu impacto, carboidratos no leite.

03 Microrganismos Patogênicos e Deteriorantes em Alimentos

Fatores intrínsecos e extrínsecos no alimento que afetam o crescimento microbiano, principais microrganismos patogênicos identificados em alimentos (Listeria, Salmonella, E. coli **STEC**, estafilococos coagulase positiva), abordando a sua natureza, principais fontes de contaminação em alimentos, mecanismos de patogenicidade, apresentação em biofilmes nas superfícies, principais classes de microrganismos indicadores e deteriorantes avaliadas em produtos de origem animal (aeróbios mesófilos, E. coli, enterobacteriaceae, coliformes), avaliação de resultados e aplicação prática na rotina (quais os impactos de altas contagens de indicadores ou deteriorantes nos alimentos).

05 Qualidade da Carne I

Legislação vigente para **BEA** em animais de abate, técnicas de insensibilização, manejo e condução pré-abate nas diferentes espécies, estruturas adequadas para descanso pré-abate, respeito aos tempos máximos de jejum alimentar, impactos das práticas na **qualidade** da carne.

02 Reações Bioquímicas Que Impactam a Qualidade de Produtos de Origem Animal - Parte II

Bioquímica pós-morte e **qualidade** da carne, transformação do músculo em carne, pH post mortem e influência na maciez e cor da carne, maturação da carne, reações enzimáticas no leite, caseína e formação de coágulos no processamento de laticínios, reações químicas no ovo e perda de **qualidade**, oxidação e deterioração, rancidez oxidativa e hidrolítica, degradação de proteínas e formação de compostos indesejáveis, métodos de conservação, uso de antioxidantes e tecnologias emergentes na preservação da **qualidade**.

04 Métodos Laboratoriais de Análise Microbiológica e Estratégias Para Controle

Métodos tradicionais de análises aplicados a microrganismos (presença/ausência em gramas, unidades formadoras de colônia, número mais provável), diluições e como aplicar a correção para apresentação do resultado, notação científica - como fazer, métodos rápidos e automatizados para detecção de microrganismos (**PCR**, **ELISA**), estratégias gerais de controle de microrganismos (controle das matérias-primas, higienização de superfícies, boas práticas de manipulação, tratamentos térmicos e físicos).

06 Qualidade da Carne II

Legislação vigente para **BEA** em animais de abate, técnicas de insensibilização, manejo e condução pré-abate nas diferentes espécies, estruturas adequadas para descanso pré-abate, respeito aos tempos máximos de jejum alimentar, impactos das práticas na **qualidade** da carne.

05

LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E RESPONSABILIDADE TÉCNICA

(ao) AO VIVO 4 AULAS

01 Normas e Legislações Aplicáveis a Produtos de Origem Animal

Normas e legislações aplicáveis a produtos de origem animal, leis e decretos da inspeção sanitária, requisitos legais para estrutura e requisitos operacionais para estabelecimentos de **PGA** conforme categoria, legislação referente às agroindústrias de pequeno porte.

03 Responsabilidade Técnica na Produção de Alimentos

Funções e atribuições do responsável técnico na indústria, no varejo e no serviço de alimentação, atuação na gestão de **qualidade** e segurança, posicionamentos de liderança e tomada de decisões frente às não conformidades identificadas ou apontadas pelo Serviço de Inspeção.

02 Inspeções Sanitárias, Certificações e Gestão de Resíduos na Indústria

Procedimentos para inspeções sanitárias (**SIF**, **SIE** e **SIM**) e certificações, regulamentação do **SISBI** e do selo **ARTE**, gestão de resíduos e sustentabilidade na indústria, licenciamentos ambientais para indústrias de alimentos.

04 Programas de Pré-Requisitos, Legislações e Ética na Responsabilidade Técnica

Papel do responsável técnico na elaboração dos programas de **qualidade** (**PAG**, manual de **BPF**, **POP**, **PPHO**), verificação e validação, ética e legislação aplicadas à responsabilidade técnica.

06

ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

(ao) AO VIVO 3 AULAS

01 Informações Obrigatórias em Rotulagem de Alimentos

Requisitos obrigatórios na rotulagem de produtos de origem animal, legislação aplicável (ANVISA, **MAPA**, INMETRO), estruturação de rótulos de produtos com aplicação prática, divisão em painéis de rotulagem (painel frontal, painel principal, painéis laterais), rotulagem de transgênicos/**OGM**, alergênicos, glúten, lista de ingredientes, formas de conservação, requisitos específicos para produtos de origem animal (carne crua de aves e suínos, mel, bebida láctea).

03 Alegações de Qualidade e Desafios Regulatórios na Rotulagem

Alegações de **qualidade** e funcionais (alto em, rico em, fonte de, como e quando usar), certificações orgânica, **bem-estar-animal**, rastreabilidade da produção, registros de raças (para carne), penalidades e desafios regulatórios na rotulagem de alimentos.

02 Rotulagem Nutricional e Funcional

Rotulagem nutricional, conforme legislação vigente, utilização das lupas de alto teor, requisitos obrigatórios da rotulagem nutricional, requisitos voluntários (produtos zero ou baixo em lactose, enriquecidos, etc), modelos de informação nutricional e utilização, formatação da informação nutricional (como apresentar, onde apresentar), informação nutricional simplificada, principais erros na rotulagem nutricional.

07

PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

(ao) AO VIVO 5 AULAS

01 Estruturação de Programas de Autocontrole na Produção de Alimentos

Como estruturar um programa de autocontrole, prever o que é monitorado, quem monitora, como realiza os procedimentos, quais as ações corretivas e planejadas previstas para as não conformidades, procedimento de verificação das ações.

03 Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO)

Descrever instalações, equipamentos, utensílios a serem higienizados, procedimento de higienização pré-operacional e operacional, produtos químicos que podem ser utilizados na higienização, técnicas de higienização de superfícies, verificação da efetividade da higienização (métodos rápidos e microbiológicos).

05 Exemplos Práticos de Implementação em Diferentes Cadeias Produtivas

Exemplos da implementação de programas de autocontrole nas cadeias produtivas de carne (bovinos, suínos e aves), leite, ovos, mel e pescado, particularidades de cada categoria de produtos, requisitos legais específicos a serem monitorados em cada categoria.

02 Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF)

Utilização de manuais de boas práticas de fabricação no varejo, serviços de alimentação, pré-requisitos, saúde do manipulador de alimentos, condutas higiênicas na manipulação de alimentos, treinamentos de admissão, reciclagem.

04 Auditorias Internas: Como Realizar e Corrigir Não Conformidades

Procedimentos de auditoria interna, treinamento de equipe responsável pela auditoria, condução da equipe, correção das não conformidades apontadas através de planos de ação.

08

ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE

AO VIVO 4 AULAS

01 Princípios Fundamentais e Etapas Para Implementação do APPCC

Apresentar regulamentação **CODEX**, descrever as 5 etapas para implementação do **APPCC**, os 7 princípios e a elaboração de um plano de **APPCC** completo prático (foco em identificar equipe, descrição de produtos, fluxograma de processos).

02 Identificação e Avaliação de Perigos em Alimentos de Origem Animal

Abordar o levantamento e caracterização dos perigos (químicos, físicos, biológicos) identificados nas etapas do fluxograma, formas de controle antes, durante e após a etapa, definição do risco (baixo, médio, alto) utilizando matriz (probabilidade e severidade), utilizando exemplos práticos em produtos de origem animal.

03 Monitoramento e Verificação de Pontos Críticos de Controle (PCCs)

Utilização da árvore decisória (modelo Codex ou adaptado à nova versão), identificar os pontos críticos de controle, definir procedimentos de controle do perigo nestas etapas ou nas etapas subsequentes, definir monitoramento e verificação da etapa, validação de limites críticos, procedimentos de validação.

04 Casos Práticos e Estudo de Implementação na Indústria

Apresentar casos práticos ou levantamento de situações reais para aplicação do plano **APPCC**, discutindo possíveis perigos, fluxograma, pontos críticos de controle, limites críticos e validação.

09

HIGIENE, SEGURANÇA E TECNOLOGIA DE PROCESSAMENTO DE LEITE E PRODUTOS DERIVADOS

AO VIVO 4 AULAS

01 Qualidade e Segurança na Produção de Leite

Importância do leite na alimentação humana, composição nutricional do leite, principais tipos de leite e produtos derivados, noções gerais de Boas Práticas de Manejo (**BPM**) na produção de leite, requisitos legais para produção e recebimento de leite cru refrigerado no Brasil, avaliação de parâmetros físico-químicos, identificação de desvios, principais fraudes, controle microbiológico (**GPP** no leite cru dos fornecedores e do silo de estocagem), riscos à **qualidade** referentes a multiplicação microbiana durante a estocagem.

02 Inspeção Sanitária de Leite e Derivados

Normas e regulamentações para inspeção sanitária do leite, procedimentos de fiscalização do leite cru, critérios de **qualidade** e segurança para o leite cru e exames e análises laboratoriais.

03 Tecnologia de Processamento e Controle de Qualidade

Processamento primário (pasteurização, homogeneização e resfriamento), tecnologias de conservação e armazenamento de leite, processamento de produtos derivados (queijos, iogurtes, manteiga, leites fermentados), parâmetros de **qualidade-do-leite** (pH, cor, textura, microbiologia), análises físico-químicas e microbiológicas, Boas Práticas de Fabricação (**BPF**) no processamento de leite e sistemas de rastreabilidade e certificação de produtos lácteos.

04 Produtos Derivados e Inovações Tecnológicas

Desenvolvimento e utilização de novos produtos derivados do leite, inovações tecnológicas no processamento de leite e derivados, tendências de mercado para produtos lácteos e sustentabilidade e **eficiência** na produção de leite.

10

HIGIENE, SEGURANÇA E TECNOLOGIA DE PROCESSAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DERIVADOS

AO VIVO 4 AULAS

01 Introdução à Produção de Pescado

Composição e propriedades nutricionais do pescado, importância do pescado na alimentação humana, tipos de pescado e produtos derivados (fresco, congelados, enlatados), noções gerais de Boas Práticas de Manejo (**BPM**) na produção de pescado, higiene na captura, manipulação e transporte, **prevenção** de contaminação microbiológica e química no pescado e saúde dos estoques pesqueiros e controle de doenças.

02 Inspeção Sanitária de Pescado e Derivados

Normas e regulamentações para inspeção de pescado e derivados, critérios de **qualidade** e segurança para pescado fresco e processado, procedimentos de inspeção sanitária em pontos de desembarque e unidades de processamento e exames e análises laboratoriais.

03 Tecnologia de Processamento e Controle de Qualidade

Métodos de conservação e processamento de pescado (refrigeração, congelamento, salga, defumação, enlatamento), equipamentos e técnicas para processamento de pescado, processamento de pescado para produtos derivados (filés, surimi, patês), tecnologias emergentes no processamento, parâmetros de **qualidade** (físico-químicos e microbiológicos), análises físico-químicas e microbiológicas de controle de **qualidade** e sistemas de rastreabilidade e certificação de pescado e derivados.

04 Produtos Derivados e Inovações Tecnológicas em Pescado

Práticas sustentáveis na pesca e aquicultura, inovações tecnológicas e tendências de mercado na indústria de pescado, impacto ambiental e responsabilidade social na cadeia produtiva do pescado e desenvolvimento de novos produtos derivados do pescado.

11

HIGIENE, SEGURANÇA E TECNOLOGIA DE PROCESSAMENTO DE OVOS E PRODUTOS DERIVADOS

 AO VIVO 4 AULAS

01 Introdução à Produção de Ovos e Manejo

Composição e propriedades nutricionais dos ovos, tipos de ovos e derivados, importância dos ovos na alimentação humana e indústria alimentícia, noções gerais de Boas Práticas de Manejo (**BPM**) na produção de ovos, higiene na coleta e manuseio de ovos, **prevenção** de contaminação microbiológica e química dos ovos.

03 Tecnologia de Processamento e Controle de Qualidade de Ovos

Processamento primário (lavagem, classificação e embalagem), processamento de ovos líquidos e em pó, pasteurização e outras tecnologias de conservação, equipamentos e técnicas utilizadas no processamento de ovos, parâmetros de **qualidade** dos ovos (físico-químicos e microbiológicos), análises físico-químicas e microbiológicas de controle de **qualidade**, sistemas de rastreabilidade e certificação de ovos e derivados.

02 Inspeção Sanitária de Ovos e Derivados

Normas e regulamentações para inspeção de ovos e derivados, critérios de **qualidade** e segurança para ovos frescos, procedimentos de inspeção sanitária em granjas e unidades de processamento e exames e análises laboratoriais.

04 Produtos Derivados e Inovações Tecnológicas

Desenvolvimento e utilização de produtos derivados dos ovos (maionese, ovos desidratados), inovações tecnológicas na produção e processamento de ovos, tendências de mercado para produtos derivados dos ovos e sustentabilidade e **eficiência** no processamento de ovos.

12

HIGIENE, SEGURANÇA E TECNOLOGIA DE PROCESSAMENTO DE MEL E PRODUTOS APÍCOLAS

 AO VIVO 4 AULAS

01 Introdução à Produção de Mel e Higiene

História e importância do mel na alimentação humana, composição e propriedades físico-químicas do mel, variedades de mel e outros produtos apícolas (pólen, própolis, geléia real), princípios de higiene na apicultura, noções gerais de Boas Práticas, **prevenção** de contaminação microbiológica e química e manutenção da saúde das abelhas e controle de doenças.

03 Tecnologia de Processamento e Controle de Qualidade de Mel

Processamento primário (coleta e extração), equipamentos e técnicas para o processamento do mel, filtração, aquecimento e embalagem, conservação e armazenamento do mel, parâmetros de **qualidade** do mel (umidade, pH, açúcares redutores, enzimas), análises físico-químicas e microbiológicas de controle de **qualidade**, sistemas de rastreabilidade e certificação do mel.

02 Inspeção Sanitária de Mel e Produtos Apícolas

Normas e regulamentações para inspeção de mel e produtos apícolas, critérios de **qualidade** e segurança para mel, procedimentos de inspeção sanitária em apiários e unidades de processamento e exames e análises laboratoriais.

04 Produtos Derivados e Inovações Tecnológicas

Processamento e utilização de produtos derivados do mel (pólen, própolis, geléia real), desenvolvimento de novos produtos apícolas, inovações tecnológicas na produção e processamento do mel e tendências de mercado para produtos apícolas.

13

HIGIENE, SEGURANÇA E TECNOLOGIA DE PROCESSAMENTO DE CARNE BOVINA

 AO VIVO 4 AULAS

01 Introdução à Produção e Manejo Pré-Abate

Importância da carne bovina na alimentação humana, composição nutricional e características sensoriais da carne bovina, principais raças de bovinos utilizadas na produção de carne, noções gerais Boas Práticas de Manejo (**BPM**) na criação de bovinos, **bem-estar-animal** e seu impacto na **qualidade** da carne, procedimentos de transporte e manejo pré-abate e **prevenção** de contaminação microbiológica e química durante a criação.

02 Inspeção Ante Mortem

Normas e regulamentações para abate de bovinos, métodos de abate humanitário, doenças de notificação obrigatória, documentação de trânsito e procedência dos animais, instalações obrigatórias para recebimento, manutenção dos animais e avaliação (observação), necropsia, formulários e planilhas de autocontrole aplicadas ao monitoramento, abate de emergência, aplicação de técnicas para garantir o **bem-estar-animal**.

03 Tecnologias de Abate, Linhas de Inspeção Post Mortem e Programas de Autocontrole

Processamento primário (sangria, esfola, evisceração), sincronia entre os conjuntos cabeça e língua, carcaça e vísceras, linhas de inspeção post mortem (úbere, lábios e patas, cabeça e língua, cronologia dentária, trato gastrointestinal, baço, pâncreas, vesícula urinária, esôfago e útero, fígado, pulmões e coração, rins, parte caudal da carcaça e linfonodos, parte cranial da carcaça e linfonodos), **DIF**, resfriamento de carcaças, produtos e cortes obtidos, aplicação dos monitoramentos e registros necessários.

04 Critérios de Julgamento e Destinação

Critérios de julgamento de órgãos e carcaças conforme legislação vigente, destinação industrial, aproveitamento condicional, condenação.

Os professores mais conhecidos



Humberto Vinícius Faria da Cunha

MESTRE

Titulação: Mestre em Medicina Veterinária, com domínio em segurança alimentar e inspeção de produtos avícolas.

Formação: Médico Veterinário com especialização em inspeção e controle de qualidade na produção avícola.

Atuação em Campo: Especialista em estruturação de programas de autocontrole, boas práticas e auditorias em frigoríficos avícolas.

Nas Aulas: Ensina inspeção ante e post mortem, critérios

[Currículo Lattes](#)

COORDENADOR



Danila Fernanda Rodrigues Frias

DOCTORA

Titulação: Doutora com expertise em interfaces críticas entre epidemiologia, saúde única e políticas públicas.

Formação: Médica Veterinária com sólida formação em epidemiologia, saúde ambiental e controle de zoonoses.

Especialidades: Dinâmica ecológica de patógenos em sistemas de produção e vida silvestre; vigilância epidemiológica integrada.

Governança de Saúde Única: Domina coordenação intersectorial, marcos legais e respostas científicas a pandemias

[Currículo Lattes](#)



Erika Lopes Duarte

MESTRE

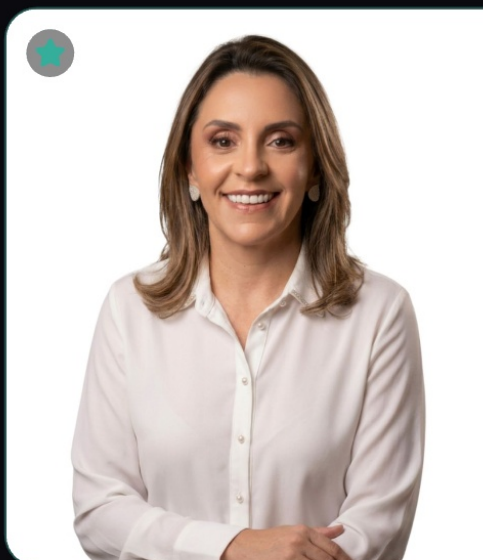
Titulação: Mestre, domina legislação ANVISA, MAPA e INMETRO aplicada a conformidade nutricional e funcional.

Formação: Engenheira de Alimentos com especialização em regulação e rotulagem de produtos de origem animal.

Atuação em Campo: Estrutura rótulos alinhados a requisitos obrigatórios, alegações de qualidade, certificações orgânicas e rastreabilidade.

Nas Aulas: Ensina rotulagem nutricional, alegações funcionais e exigências regulatórias com perspectiva prática de mercado e

[Currículo Lattes](#)



Kelly Scherer de Oliveira

MESTRE

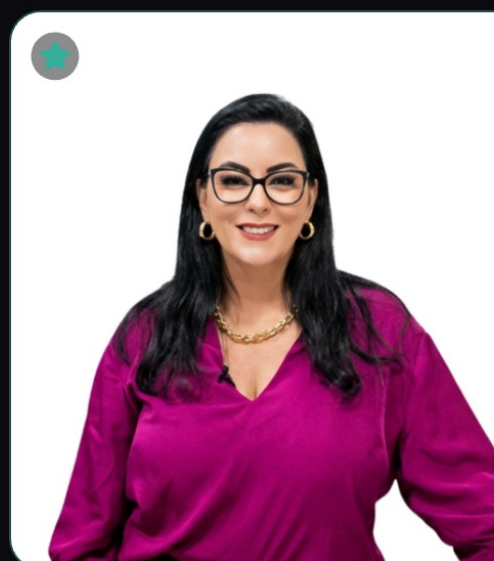
Titulação: Mestre em área de expertise apícola, domínio técnico, higiênico-sanitário e regulatório da cadeia.

Formação: Médica Veterinária com foco em produção apícola e tecnologia de processamento de mel e derivados.

Atuação em Campo: Atua em boas práticas de apiários, processamento primário, segurança alimentar e conformidade regulatória.

Nas Aulas: Ensina produção, processamento, controle de qualidade, inspeção sanitária e inovação em produtos apícolas

[Currículo Lattes](#)



Lara Macêdo Bonfim

DOCTORA

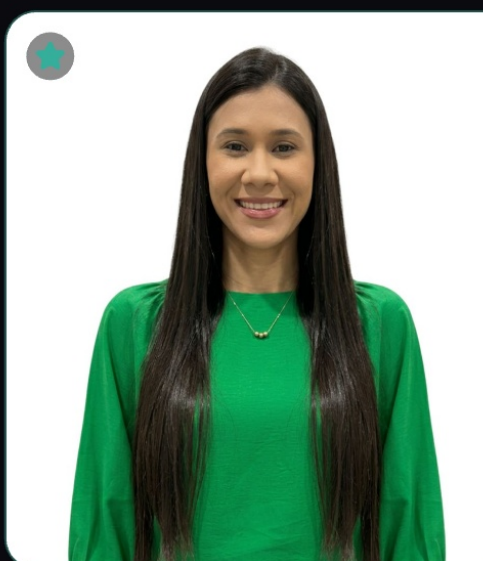
Titulação: Doutora em área de expertise em segurança alimentar e tecnologias de processamento de carne.

Formação: Médica Veterinária com especialização em inspeção de carcaças, processamento de carnes e abate humanitário.

Atuação em Campo: Atuação especializada em inspeção ante e post mortem, regulamentações sanitárias e programas de autocontrole em linhas de abate.

Nas Aulas: Ensina inspeção ante e post mortem, critérios de julgamento de órgãos conforme legislação, tecnologias de

[Currículo Lattes](#)



Mariana Assis de Queiroz Cancian

DOCTORA

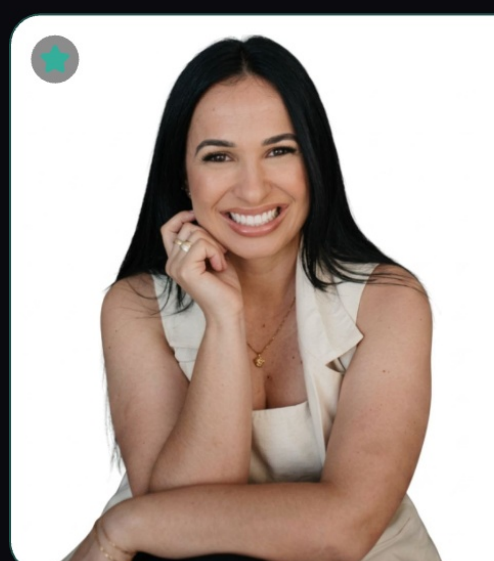
Titulação: Doutora em área de expertise em bioquímica de alimentos e processamento de proteína animal.

Formação: Engenheira de Alimentos com domínio em reações bioquímicas de produtos de origem animal.

Especialidades: Transformação do músculo em carne, maturação, desenvolvimento de cor, processos enzimáticos em leite e derivados.

Nas Aulas: Integra bioquímica pós-morte com atributos sensoriais e nutricionais, preparando alunos para otimizar

[Currículo Lattes](#)



Milana Isabel Aparecida Dias

MESTRE

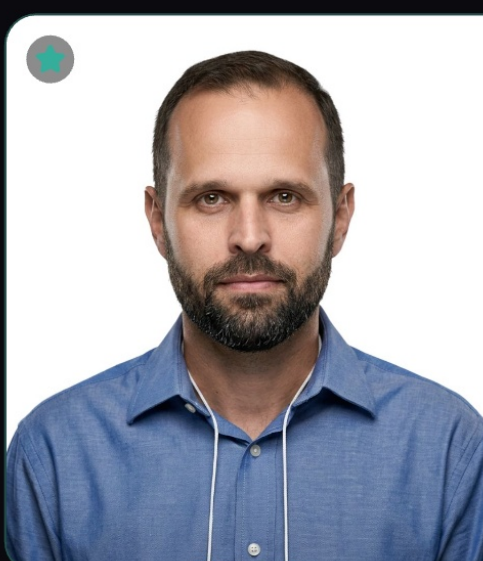
Titulação: Mestre, com domínio em inspeção sanitária, processamento e controle de qualidade de leite e derivados.

Formação: Farmacêutica com especialização em qualidade e segurança na cadeia láctea.

Atuação em Campo: Experiência prática em qualidade e segurança alimentar, regulamentações e boas práticas na indústria de laticínios.

Nas Aulas: Ensina inspeção sanitária, processamento, controle de qualidade e inovações tecnológicas, conectando legislação.

[Currículo Lattes](#)



Sérgio Bertelli Pflanzner Junior

★ PROFESSOR CONVIDADO

DOCTOR

Titulação: Doutor em área de expertise em segurança alimentar, bem-estar animal e qualidade de carne.

Formação: Médico Veterinário com atuação especializada em qualidade da carne e bem-estar animal pré-abate.

Experiência Docente: Docente em disciplinas críticas de qualidade da carne e bem-estar animal pré-abate na pós-graduação.

Domínios Técnicos: Legislação de bem-estar animal, insensibilização, manejo pré-abate, estruturas de descanso.

[Currículo Lattes](#)



Adriane Ferreira Frizzo

MESTRE

Titulação: Mestre em Medicina Veterinária, consolidando expertise em processos de pesquisa stricto sensu.

Formação: Médica Veterinária com sólida base técnica em ciências veterinárias e metodologia acadêmica.

Atuação Profissional: Coordena processos finais de pós-graduação, orientando mestrados em estruturação de trabalhos conclusivos e certificação.

Nas Aulas: Domina procedimentos administrativos e acadêmicos do encerramento. Orienta TCC, prazos, formato de

[Currículo Lattes](#)



Adriano Custódio Barbosa

ESPECIALISTA

Titulação: Especialista em legislação sanitária e inspeção de produtos de origem animal.

Formação: Médico Veterinário com especialização em legislação sanitária e inspeção de produtos de origem animal.

Domínio Técnico-Legal: Profundo conhecimento de normas regulatórias SIF, SIE, SIM, SISBI, selo ARTE e licenciamentos ambientais.

Atuação em Campo: Consultoria em conformidade regulatória, gestão de resíduos e sustentabilidade em indústrias de

[Currículo Lattes](#)



An Anezia Valença Ramos Barbosa

ESPECIALISTA

Titulação: Especialista em Pós Gerência Contábil Financeira.
Formação: Especialista em Gerência Contábil Financeira com foco em gestão e controle de processos produtivos.
Nas Aulas: Integra conhecimento financeiro e de controle de qualidade no processamento de ovos, ensina gestão de tecnologias de conservação e inovações tecnológicas com visão de custo-benefício e conformidade regulatória.

[Currículo Lattes](#)



Camila Brandão Chadad de Almeida

Nas Aulas: Leciona implementação prática de APPCC, identificação de perigos em alimentos de origem animal e monitoramento de pontos críticos de controle com casos reais da indústria.
Especialidade: APPCC e segurança de alimentos de origem animal, com foco em regulamentação CODEX e aplicação prática em indústrias.



Camilla Portolese Pessini

Formação: Médica Veterinária com especialização em responsabilidade técnica e segurança alimentar na produção.
Nas Aulas: Ensina responsabilidade técnica, legislação sanitária, programas de qualidade e liderança em tomada de decisões na indústria alimentar.



Caroline Regazini

MESTRE

controle de qualidade, garantia de qualidade e microbiologia, laboratório
Titulação: Mestra em área relacionada a laboratório, validação e conformidade regulatória.
Formação: Bióloga com sólida formação em controle de qualidade, garantia de qualidade e microbiologia.
Expertise Laboratorial: Domina protocolos de validação, monitoramento microbiológico e conformidade regulatória em processos críticos
[Currículo Lattes](#)



Jaqueline Aparecida Triunfo Ribeiro

ESPECIALISTA

Titulação: Especialista em Gestão, Licenciamento e Auditoria Ambiental pela UNOPAR.
Formação: Bióloga com expertise em Qualidade e Segurança dos Alimentos.
Experiência: Mais de sete anos de prática em Qualidade e Segurança dos Alimentos em indústrias de pescado e laticínios.
Atuação em campo: Supervisora de Qualidade na C.Vale; domina Boas Práticas, análises microbiológicas, rastreabilidade e auditorias de certificações (BAP, ASC, Halal).
Nas aulas: Articula segurança alimentar com processos



Luciana Miyagisku

★ PROFESSOR CONVIDADO

Formação: Médica Veterinária com especialização em microbiologia de alimentos e controle de patógenos em cadeias produtivas.
Nas aulas: Ensina identificação de patógenos (Listeria, Salmonella, E. coli STEC) e métodos laboratoriais (UFC, NMP, diluições) com aplicação prática em análise e controle microbiológico de alimentos.



Nathalia Lara De Rivi

ESPECIALISTA

Titulação: Especialista em inspeção sanitária e tecnologia de processamento de pescado.
Formação: Médica Veterinária com especialização em inspeção sanitária e tecnologia de processamento de pescado.
Domínio Técnico: Normas regulatórias, critérios de qualidade, segurança alimentar e métodos de conservação em toda cadeia produtiva.
Nas Aulas: Ensina inspeção sanitária, processamento, conservação e inovações tecnológicas conectando boas

[Currículo Lattes](#)

• INVESTIMENTO

**Quanto custa uma pós
como essa?**

O investimento na sua especialização

ONLINE



Nota 5 MEC
CONCEITO MÁXIMO

ITH FAMPER

**Pós-Graduação em
Qualidade e Segurança de
Alimentos de Origem
Animal**

24X DE

R\$ **708,33**



sem juros no cartão de crédito

VALOR TOTAL

R\$ 17.000,00

Duração: 18 meses



A decisão que separa quem assiste de quem lidera o mercado

Tudo num só lugar, **na palma da sua mão**

Aulas ao vivo, gravações, materiais e a Trilha de Aprendizagem Inicial ficam numa plataforma completa — acesse pelo computador ou pelo celular, no seu ritmo.

PLATAFORMA DE ENSINO PPGVET

ACESSO IMEDIATO

ppgv

Em andamento (10)

Concluídos (0)

Início

Acadêmico

Calendário

Documentação

Sala de Aula Virtual

Suas Parcelas

Cartão de Crédito

Dados Cadastrais

Publicações

Requerimentos

Feedback

Indicações

Assinatura eletrônica

Comprovantes

CURSO

MARKETING PESSOAL E DIGITAL

Curso | Marketing Pessoal e Digital

CH: 8h 0%

CURSO

GESTÃO DO TEMPO E PRODUTIVIDADE

Curso | Gestão do Tempo e Produtividade

CH: 8h 0%

CURSO

VENDAS E GESTÃO DE VENDAS

Curso | Estratégias de Vendas e Gestão Comercial

CH: 12h 0%

CURSO

EXCEL BÁSICO

Curso | Excel Básico

CH: 12h 0%

CURSO

ORATÓRIA E COMUNICAÇÃO

Curso | Oratória e Comunicação

CH: 12h 0%

CURSO

INGLÊS PARA O AGRONEGÓCIO

Curso | Inglês para o Agronegócio

CH: 8h 0%

CURSO

INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL

Curso | Inteligência Artificial

CH: 9h 0%

CURSO

INTELIGÊNCIA FINANCEIRA

Curso | Inteligência Financeira

CH: 6h 0%

CURSO

GESTÃO DE PESSOAS E LIDERANÇA

Curso | Gestão de Pessoas e Liderança

CH: 8h 0%

CURSO

PROJETOS E PROCESSOS

Curso | Gestão de Projetos e Processos

CH: 12h 0%

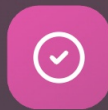
Tudo num só login

Computador e celular

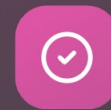
Aulas e gravações

Materiais e certificado

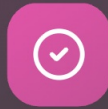
Fazendo a matrícula agora você garante:



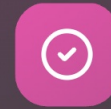
Acesso imediato à plataforma de aulas com a nossa metodologia



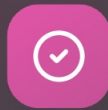
10 cursos liberados na sua plataforma — soft skills e habilidades interpessoais



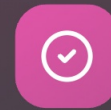
10 certificados, um ao final de cada curso, para fortalecer o seu currículo



Condição única de pagamento



Bolsa de estudo liberada pela Secretaria



A certeza de fazer parte do maior ecossistema de especialização do Brasil