



CURSO ON-LINE AO VIVO - 40 HORAS

Curso: Capacitação Profissional para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural

julho à setembro de 2025

Invista no aperfeiçoamento e qualificação de sua equipe

Apresentação:

Dando continuidade ao Programa de Educação Profissional da Associação Brasileira da Indústria de Águas Minerais e atendendo as exigências dos órgãos regulamentadores ANVISA, ANM e CODEX ALIMENTARIUS, a ABINAM promoverá em **2025** curso *on-line* ao vivo sobre “**Capacitação Profissional para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural**” 100% *on-line*.

Abordagem teórica com demonstrações práticas *on-line*.

O treinamento e o desenvolvimento dos recursos humanos do setor de água mineral natural são imprescindíveis para garantir a formação de profissionais especializados, atualizados e com competência para enfrentar os desafios impostos às indústrias de águas minerais naturais, com vista a melhoria de processos e a garantia de um produto seguro ao consumidor.

Local: *On-line* ao vivo plataforma Zoom

Carga Horária: 40 horas/aula.

Horário: terças e quartas-feiras das 14h às 16h (duas horas por dia).

Meses: julho, agosto e setembro de 2025 – Total de 40 horas

Período das aulas:

Julho: aulas nos dias: 29 e 30.

Agosto: aulas nos dias: 5; 6; 12; 13; 19; 20; 26 e 27.

Setembro: aulas nos dias: 2; 3; 9; 10; 16; 17; 23, 24 e 30.

Nota: No dia 24/09 e 30/09 as aulas terão a duração de três horas.

Observação: A ABINAM se reserva o direito de adiar, reagendar ou cancelar o curso se não houver *quorum*, ficando isenta de qualquer sanção ou indenização.

Metodologia:

Exposição de conteúdo teórico com demonstrações práticas 100% *on-line* ao vivo e interação com os alunos através do **Chat** e **Voz** da plataforma Zoom e com apostila em formato digital.

- O acesso as aulas são individuais, sendo proibido compartilhar o *link* do treinamento com outras pessoas não escritas.
- O *link* para acessar o curso será enviado no e-mail cadastrado dois dias antes de cada módulo e o conteúdo a ser ministrado será enviado com um dia de antecedência.

- O curso não será gravado, portanto, o aluno deverá estar conectado na data e horário estabelecidos, e poderá ser acessado de qualquer local, desde que haja conexão com a internet durante as aulas e acesso a computador (preferencial), celular ou tablete.

Docente:

Profa. Dra. Petra Sanchez Sanchez

Farmacêutica Bioquímica, Especialista em Saúde Pública (USP)

PhD em Ciências/Microbiologia (USP)

Presidente do Comitê Científico da ABINAM

Objetivos do Curso:

- Fornecer aos profissionais, técnicos e empresários da indústria de água mineral natural, envolvidos no processo de industrialização, comercialização e controle de qualidade, subsídios teóricos, treinamento técnico e conhecimentos necessários para a implantação e/ou aprimoramento das Boas Práticas de Fabricação (BPF), Boas Práticas de Higiene, POPs, Armazenagem, Manuseio e Transporte, bem como proporcionar conhecimentos sobre os principais Fundamentos da Microbiologia de Alimentos, com foco em águas minerais envasadas.
- Apresentar e discutir os conceitos e as práticas do controle de qualidade e importância das análises microbiológicas, físico-químicas e químicas. Métodos e procedimentos dos principais parâmetros utilizados no controle de qualidade das águas minerais naturais: Coliformes totais e *E.coli*, Esporos de *Clostridium perfringens* / Clostrídios sulfito-redutores, Enterococos, *Pseudomonas aeruginosa* e Bactérias heterotróficas.
- Promover o entendimento do sistema APPCC na indústria de água mineral, visando garantir a segurança da águas minerais naturais envasada e melhoria da gestão da qualidade e aumento da produtividade.
- Comentar a legislação nacional e internacional de águas minerais naturais, e apresentar os novos padrões microbiológicos e químicos para águas envasadas segundo as Resoluções da ANVISA, ANM/CODEX.
- Conscientizar os profissionais e empresários responsáveis pela industrialização da água mineral, quanto à importância e benefícios da melhoria do controle do processo produtivo com foco nas expectativas dos consumidores e no atendimento aos requisitos das legislações dos órgãos regulamentadores nacionais e internacionais.

Público-Alvo:

O treinamento se destina a profissionais, empresários e técnicos que trabalham na indústria de águas minerais, nas áreas de produção ou que desejem trabalhar no setor, assim como, para estudantes e estagiários em formação, gerentes e responsáveis técnicos pela industrialização e comercialização.

Certificado:

Será fornecido certificado no formato digital.

Conteúdo Programático

Módulo 1

Fundamentos da Microbiologia de Alimentos Aplicados a Indústria de Água Mineral Natural e Potável de Mesa (água natural).

- Introdução
- Microbiologia de alimentos, com foco em águas minerais naturais envasadas e águas de consumo humano.
- Noções gerais sobre micro-organismos (bactérias/fungos/protozoários/algas/cianobactérias/vírus)
- Doenças de veiculação hídrica e principais vias de transmissão.
 - ✓ Patógenos emergentes de veiculação hídrica.
 - ✓ Epidemias/Pandemias
- Requisitos básicos de um indicador de contaminação fecal e de organismos indesejáveis.
- Fatores necessários para o crescimento microbiano.
- Controle físico e químico dos micro-organismos.
 - ✓ Mecanismo de ação dos desinfetantes.
- Biofilme na indústria de águas minerais.
- Conceitos básicos sobre a importância do controle microbiológico na planta da indústria, amostragem, transporte e conservação de amostra de água.
- Avaliação microbiológica da água mineral – indicadores de qualidade
- Conceitos básicos sobre os principais parâmetros microbiológicos, físico-químicos e químicos utilizados no controle da água mineral natural produzida na indústria.
 - Significado, aplicação e metodologia das análises
 - ✓ Coliformes totais e *E.coli*, Esporos de *Clostridium perfringens* / Clostrídios sulfito-redutores, Enterococos, *Pseudomonas aeruginosa* e Bactérias heterotróficas.
 - ✓ Principais parâmetros físico-químicos e químicos de rotina: Medição de pH, condutividade e ozônio.

Módulo 2

Boas Práticas de Fabricação (BPF) na Indústria de água mineral natural.

- Aspectos relativos às Boas Práticas de Higiene na indústria de água mineral e sua importância para a qualidade do produto.
- Proteção e uso dos recursos hídricos das águas minerais naturais
- Requisitos básicos para implantação de Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF) na Planta de águas envasadas.

- ✓ Higiene do pessoal; Edificações e instalações internas e externas; Manejo e controle de resíduos sólidos e águas de esgoto; Sistemas de controle integrado de pragas (insetos, roedores e pássaros); Proteção do recurso hídrico e captação; Reservatório para armazenamento e sistemas de condução; Operações de envase e exigências essenciais; Manutenção preventiva dos equipamentos; Controle dos fornecedores de insumos e embalagens.
- Processo de Industrialização e sanitização:
 - ✓ Higienização dos equipamentos e utensílios e canalização: limpeza, desinfecção e monitoramento.
 - ✓ Lavagem e desinfecção de embalagens.
- Sistema de gestão: programas de treinamento e atualização dos manipuladores e funcionários responsáveis pela produção.
- Programas de Treinamento e atualização: exigências da ANVISA/ANM e CODEX ALIMENTARIUS.
- Saúde e higiene pessoal dos manipuladores de alimentos e conceitos de segurança alimentar e ambiental/ conduta pessoal / visitantes.
- Tipos de contaminação que podem ocorrer durante o processo de industrialização e comercialização.
- Principais etapas para manutenção e garantia da qualidade da água mineral envasada.
- Importância dos garrafões retornáveis na sustentabilidade e o tripé ambiental econômico e social.
- Elaboração do manual de boas práticas de fabricação – Exercício em grupo – Estudo dirigido
- A importância do manual de boas práticas de fabricação.
- Manual de biossegurança na indústria de águas minerais naturais.

Módulo 3

Procedimentos Operacionais Padronizados – POP's – Pré-requisito para a implantação do Sistema APPCC.

Módulo 4

Boas Práticas de Armazenagem, Manuseio, Estocagem, Transporte, Distribuição e Revenda de Águas Minerais Naturais.

Módulo 5

Fundamentos sobre a análise de perigos e Pontos Críticos de Controle na Indústria de Águas Minerais Naturais - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC.

O sistema de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), se caracteriza por um enfoque preventivo dos riscos sanitários veiculados por alimentos, e tem demonstrado ser uma poderosa ferramenta de gestão que permite uma maior segurança alimentar para o consumidor, assim como garante maior eficácia na utilização de recursos técnicos e econômicos na indústria.

O Plano APPCC foi adaptado para atender as necessidades específicas da água mineral natural e as novas recomendações do Codex Alimentarius e OMS / ISO 22.000.

- Benefícios do APPCC.
- Histórico e conceitos do Sistema APPCC na indústria de água mineral natural.
- Relação do APPCC com as Boas Práticas de Fabricação (BPF) na garantia da qualidade da água mineral natural.
- Programa de pré-requisitos do plano APPCC.
- Os 7 princípios do sistema APPCC .
- As 12 etapas para implementação do Plano APPCC.
- Conhecendo os perigos de origem física, química, biológica e microbiológica de significância para a saúde pública.
- Formação da equipe multidisciplinar: Necessidade de formação contínua.
 - ✓ Elaboração do fluxograma de processo.
 - ✓ Etapas Preliminares.
 - ✓ Identificação dos perigos potenciais.
 - ✓ Determinação dos PCC's (árvore decisória).
- Árvore decisória para determinação dos pontos críticos.
- Diagrama e sequência lógica para aplicação do APPCC.
- Identificação dos Pontos Críticos de Controle (PCC).
- Medidas de controle.
 - ✓ Determinação dos limites críticos para os pontos críticos de controle (PCC).
 - ✓ Sistema de Vigilância e Monitorização dos Pontos Críticos de Controle (PCC).
- Ações corretivas quando o limite for excedido.
- Revisão do APPCC.
- Gerenciamento / Atualização do Plano de APPCC.
- Exercício em grupo – Estudo dirigido.

Módulo 6

Legislação Nacional e Internacional de Águas Minerais Envasadas

- Breve histórico das legislações de águas envasadas CODEX, FDA, ANVISA e ANM.
- Aspectos fundamentais de uma boa legislação.
- Critérios microbiológicos para águas minerais envasadas.
 - RDC – Resolução ANVISA Nº 724 e Instrução Normativa – IN Nº 161 de 1º de Julho de 2022
- Substâncias químicas de risco a saúde
 - ✓ RDC – Resolução ANVISA Nº 717, de 1º de Julho de 2022
- Portaria GM/MS Brasil Nº 888 de 2021 e OMS WHO de 2021.
- Principais legislações nacionais relativas a águas minerais: ANM.
- Importância das normas ABNT: embalagens plásticas - garrações retornáveis.

Material a ser fornecido:

Cópia digital da apostila com o conteúdo apresentado e um exemplar do livro em quadrinhos “Aprenda com a Reciclagem Divertida” em formato digital pela Amazon.

Investimento:

Associado ABINAM/SINDINAM: R\$1.200,00

Não Associado: R\$1.500,00

O valor poderá ser dividido em duas parcelas.

As inscrições poderão ser realizadas a partir do dia **02/06/2025** até **28/07/2025** enviando a ficha de inscrição em anexo para Joyce Dantas no seguinte endereço joyce@abinam.com.br.

O pagamento da primeira parcela deverá ser realizado até o dia **25/07/2025** e a segunda parcela até **15/08/2025**.

Para que o depósito relativo à primeira parcela e segunda parcela seja identificado, enviar o comprovante para Silvia Cardinalli via e-mail silvia@abinam.com.br ou WhastApp 11 97250-0645 com o nome do participante e telefone.

Notas:

- A inscrição só será confirmada após o recebimento da ficha de inscrição.
- Mais de um participante da mesma indústria terão desconto de 5% na inscrição.
- Serão aceitas trocas de participantes, desde que notificada a mudança antes do início do curso.

Dados bancários:

Banco Itaú

Agência: 8474

Conta Corrente: 20380-2

CNPJ: 42.565.341/0001-54

Favorecido: Associação Brasileira da Indústria de Águas Minerais - ABINAM

Vagas limitadas, garanta a sua inscrição (ficha em anexo).

Docente:**Profa. Dra. Petra Sanchez Sanchez**

Graduada em Farmácia e Bioquímica pela USP com Pós-Graduação em Saúde Pública (USP) e Doutorado em Ciências / Microbiologia Ambiental (USP). Realizou vários cursos de extensão e especialização nos Estados Unidos, Canadá e Europa em Microbiologia de Águas e de Alimentos. Exerceu a função de pesquisadora científica e cargos de direção na Companhia Ambiental do Estado de São Paulo (CETESB) nos Laboratórios de Análises Ambientais (1970 a 1998). Suas atividades de pesquisadora científica e de ensino, tem se concentrado nas áreas de ciências ambientais, microbiologia de águas e educação ambiental. Exerceu o cargo de professora titular no curso de Pós-Graduação em Educação, Arte e História da e docente do curso de Pós-Graduação em Engenharia e Higiene do Trabalho *lato sensu* na Universidade Presbiteriana Mackenzie (São Paulo). Atualmente ministra aulas como professora externa convidada da UPM, ministrando a disciplina Educação para Biossegurança. É Presidente do Comitê Científico da Associação Brasileira da Indústria de Águas Minerais (1996 até a presente data). Membro suplente da Comissão de Crenologia do Ministério de

Minas e Energia - ANM. Conselheira da International Council of Bottled Water Associations – ICBWA, representando o Brasil na ICBWA em conjunto com o geólogo Carlos Alberto Lancia, presidente da ABINAM/SINDINAM.

Coordenação de Sala Zoom:

Anfitrião: Joyce Dantas

E-mail: joyce@abinam.com.br

Tel.: 11 3077-2050

Coordenação administrativa e financeira:

Silvia Cardinalli

E-mail: silvia@abinam.com.br

Tel.: 11 3077-2050

Informações e Inscrições:

Joyce Dantas

E-mail: joyce@abinam.com.br

Tel.: 11 3077-2050

Informações sobre o conteúdo do curso:

Profa. Dra. Petra Sanchez Sanchez

E-mail: drapetrasanchez@gmail.com

Celular e WhatsApp: 11 98199-2345