

# EMENTA

Atualizada 12/04/2024

**CURSO FORMAÇÃO ROTULAGEM**

**MÉTODO  
SEMÁFORO**

# MÓDULO 1

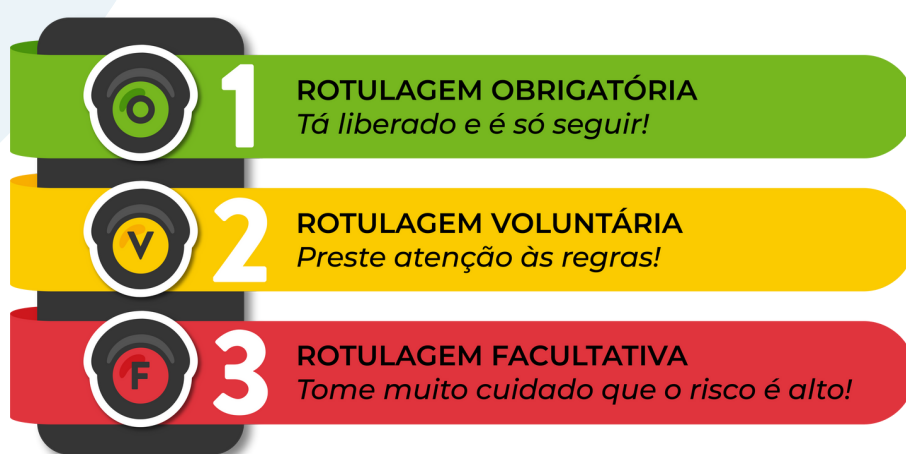
*Comece por aqui. Não pule!*

[Aula 1:](#) Boas- vindas e orientações sobre o curso

[Aula 2:](#) Método do Semáforo (Metodologia do curso) e etapas para formação

[Aula 3:](#) Resumo de tudo que você irá aprender nos módulos de rotulagem obrigatória (RO)

[Aula 4:](#) Resumo de tudo que você irá aprender de rotulagem voluntária (RV) e facultativa (RF)



# MÓDULO 2

*Introdução para Construção da Visão Macro. Obrigatório.*

[Aula 1:](#) Introdução a Rotulagem de Alimentos Embalados - Parte 1

[Aula 2:](#) Introdução a Rotulagem de Alimentos Embalados - Parte 2

[Aula 3:](#) Por onde começar a rotulagem de um produto e importância do RTIQ. - Parte 1

[Aula 4:](#) Por onde começar a rotulagem de um produto e importância do RTIQ. - Parte 2

# MÓDULO 3

*Órgãos Reguladores. Obrigatório.*

[Aula 1:](#) ANVISA

[Aula 2:](#) MAPA

[Aula 3:](#) INMETRO

## MÓDULO 4

*Aprenda a acessar os sites oficiais. Obrigatório.*

[Aula 1:](#) Diário Oficial da União (DOU)

[Aula 2:](#) Site da ANVISA

[Aula 2.1:](#) Biblioteca de Alimentos da ANVISA

[Aula 2.2:](#) Como saber se a legislação foi revogada - ANVISA

[Aula 2.3:](#) Power Bi do Perguntas e Respostas

[Aula 2.4:](#) Como tirar dúvida com a ANVISA

[Aula 2.5:](#) Como acompanhar a AR da ANVISA

[Aula 3:](#) Site do Mapa atualizado

[Aula 3.1:](#) Compilado das legislações bebidas do MAPA

[Aula 3.2:](#) Compilado das legislações de POV (produtos de origem vegetal) MAPA

[Aula 3.3:](#) Como acessar os RTIQ de POA (Produtos de Origem Animal)

[Aula 4:](#) Site Sislegis

[Aula 5:](#) Site do INMETRO

[Aula 6:](#) Site do Planalto



## MÓDULO 5

*Hierarquia e Interpretação das Normas Jurídicas.*

[Aula 1:](#) Constituição Federal e divisão dos poderes

[Aula 2:](#) Hierarquia e tipos de normas jurídicas

[Aula 3:](#) Como interpretar as normas jurídicas

[Aula 4:](#) Como as normas jurídicas devem ser lidas e citadas – Fixando o conhecimento

# MÓDULO 6

*Rotulagem Obrigatória Geral - Parte 1*

[Aula 1:](#) Decreto-Lei nº 986/1969 + Noções Registro. Parte 1.

[Aula 2:](#) Decreto-Lei nº 986/1969 + Noções Aditivos Alimentares. Parte 2.

# MÓDULO 7

*Rotulagem Obrigatória Geral. Vegetal, Animal e Bebidas - Parte 2*

[Aula 1:](#) Definições e Informações Obrigatórias

[Aula 2:](#) Denominações de venda - parte 1

[Aula 3:](#) Denominações de venda - parte 2

[Aula 4:](#) Lista de ingredientes - parte 1

[Aula 5:](#) Lista de ingredientes - parte 2

[Aula 6:](#) Identificação de origem

[Aula 7:](#) Carimbos de Inspeção

[Aula 8:](#) Lote, Validade Modo de conservação

[Aula 9:](#) Modo de preparo e Atendimento ao cliente

# MÓDULO 8

*Rotulagem Obrigatória Geral - Parte 1*

[Aula 1:](#) Rotulagem de Glúten - parte 1

[Aula 2:](#) Rotulagem de Glúten - parte 2

[Aula 3:](#) Conteúdo líquido - Parte 1

[Aula 4:](#) Conteúdo líquido - Parte 2

[Aula 5:](#) Conteúdo líquido - Parte 3

[Aula 6:](#) EA Atualizações das legislações Inmetro

## MÓDULO 9

*Rotulagem Obrigatória Condicional (se tiver)*

[Aula 1:](#) Aromatizantes (Aromas)

[Aula 2:](#) Corante Tartrazina

[Aula 3:](#) Alimentos Irrradiados

[Aula 4:](#) Rotulagem de Alergênicos - parte 1

[Aula 5:](#) Rotulagem de Alergênicos - parte 2

[Aula 6:](#) Rotulagem de Alergênicos - parte 3 – exercício de fixação

[Aula 7:](#) Rotulagem de Lactose

[Aula 8:](#) Rotulagem de Transgênicos - parte 1

[Aula 9:](#) Rotulagem de Transgênicos - parte 2

[Aula 10:](#) Rotulagem de Transgênicos - parte 3

[Aula 11:](#) Mudança de Quantidade “Novo Peso”

[Aula 12:](#) Nova Fórmula

## MÓDULO 10

*Rotulagem Obrigatória Nutricional- RDC 360/03 e RDC 359/03*

[Aula 1:](#) Introdução a Rotulagem Nutricional - Parte 1

[Aula 2:](#) Introdução a Rotulagem Nutricional - Parte 2

[Aula 3:](#) Porções e Medida caseira. Parte 1

[Aula 4:](#) Critérios para determinação da Porção e Medida caseira. Parte 1

[Aula 5:](#) Critérios para determinação da Porção e Medida caseira. Parte 2

[Aula 6:](#) Critérios para determinação da Porção e Medida caseira. Parte 3

[Aula 7:](#) VDR, IDR, %VD e Modelos da Tabela Nutricional

[Aula 8:](#) Metodologia para determinar os Valores Nutricionais

[Aula 9:](#) Tabelas de Composição de Alimentos Internacionais e Nacionais

[Aula 10:](#) Cálculo da Tabela Nutricional- Produto Formulado

[Aula 11:](#) Cálculo da Tabela Nutricional- Produto Não formulado

# MÓDULO 11

*Nova Rotulagem Nutricional Obrigatória RDC 429/20 e IN 75/20*

[Aula 1:](#) Introdução. Por que mudou a rotulagem nutricional?

[Aula 2:](#) Histórico da Rotulagem Nutricional no Brasil e no Mundo

[Aula 3:](#) Por que a rotulagem nutricional entrou na agenda regulatória (AR) 2017-2020?

[Aula 4:](#) Modelos propostos da Rotulagem Frontal (FOP) no mundo

[Aula 5:](#) Propostas dos Setores, estudos científicos, TPS

[Aula 6:](#) Capítulo I. Disposições preliminares. Parte 1

[Aula 7:](#) Capítulo I. Disposições preliminares. Parte 2

[Aula 8:](#) Cap. II. Tabela Nutricional Parte 1

[Aula 9:](#) Cap. II. Tabela Nutricional Parte 2

[Aula 10:](#) Cap. II. Tabela Nutricional Parte 3.

[Aula 11:](#) Cap. II. Tabela Nutricional Parte 4.

[Aula 12:](#) Cap. III. Rotulagem Frontal

[Aula 13:](#) Cap. V. Determinação do Conteúdo de Constituintes

[Aula 14:](#) Cap. VI. Disposições transitórias

[Aula 15:](#) Impactos e Desafios no P&D na Exportação

[Aula 16:](#) Extra: Evento Foodbal. Nova Rotulagem

[Aula 17:](#) EA Tudo sobre o Perguntas e Respostas Nova Rotulagem - 1ª versão

[Aula 18:](#) EA Nova RN na prática Parte 1. Tabela Nutricional

[Aula 19:](#) EA Prática com Exercícios e o Gerador da Nova RN - Parte 2- Tabela Nutricional

[Aula 20:](#) EA FOP na prática! Exercícios para entender o anexo da IN 75/20

[Aula 21:](#) EA Resumão da Nova rotulagem e suas retificações. Convidada especial Ana Luiza

[Aula 22:](#) EA 2ª Versão do Perguntas e Respostas da Nova Rotulagem Nutricional

[Aula 23:](#) EA Como adequar um rótulo a NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL

[Aula 24:](#) EA 3º Perguntas e Respostas e Palestras Coringa da Nova Rotulagem Nutricional

[Aula 25:](#) Teórica e prática: Alimentos que requerem preparo com adição de ingredientes

[Aula teórica e prática:](#) Alimentos que requerem preparo com adição de ingredientes

## MÓDULO 12

*RV. Informação Nutricional Complementar. Rot. Nutric. Voluntária RDC 54/12*

[Aula 1:](#) Âmbito de aplicação, definições e termos autorizados

[Aula 2:](#) Critérios para Utilização da INC - Parte 1

[Aula 3:](#) Critérios para Utilização da INC - Parte 2

[Aula 4:](#) INC absoluta “Baixo em...”

[Aula 5:](#) INC absoluta “Fonte de..., Rico em...” -

[Aula 6:](#) INC absoluta “Não contém..., Zero...” -

[Aula 7:](#) INC absoluta “Sem adição de...” -

[Aula 8:](#) INC comparativa “Reduzido em ..., Aumentado em...” -

## MÓDULO 13

*RV. Alegações Nutricionais (Nova Rotulagem Nutricional) RDC 429/20/ IN 75/20*

[Aula 1:](#) EA Capítulo IV. Alegações Nutricionais

[Aula 2:](#) Critérios para Alegação absoluta “Baixo em...”

[Aula 3:](#) Critérios para Alegação absoluta “Fonte de..., Rico em..”-

[Aula 4:](#) Critérios para Alegação absoluta “Não contém..., Zero...”-

[Aula 5:](#) Critérios para Alegação absoluta “Sem adição de...”-

[Aula 6:](#) Critérios para Alegação comparativa “Reduzido em..., aumentado em...” -

[Aula 7:](#) EA Resumo prático das alegações nutricionais - Parte 1

[Aula 7.1:](#) EA Parte 2: Resumo de alegações na prática

## MÓDULO 14

*RV. Alimentos com alegação de propriedade Funcionais e ou de saúde*

[Aula 1:](#) EA Alimentos com propriedades de alegação funcional e ou de saúde - Parte 1

[Aula 2:](#) EA Alimentos com propriedades de alegação funcional e ou de saúde - Parte 2

## MÓDULO 15

*RV. Desafios do Marketing e Publicidade de Alimentos*

[Aula 1:](#) Princípios Gerais da Rotulagem

[Aula 2:](#) Fatores que podem influenciar na decisão de compra do consumidor

[Aula 3:](#) Publicidade Enganosa e Abusiva – Cases

# MÓDULO 16

*RF. Rotulagem Facultativa, Tendências e Desafios*

[Aula 1:](#) Clean label, Free-from

[Aula 2:](#) Plant-based e Veganismo-

[Aula 3:](#) Rotulagem facultativa - Parte 1

[Aula 4:](#) Rotulagem facultativa - Parte 2

# MÓDULO 17

*Organizações Internacionais*

[Aula 1:](#) Codex alimentarius, ISO, FIL, ONU, FAO, OMS, JECFA -

[Aula 2:](#) Noções das Organizações Internacionais (UE, FDA, USDA, CANADÁ, AUSTRÁLIA)

# MÓDULO 18

*Regulamentos técnicos (RT) específicos*

[Aula 1:](#) Instruções de Preparo e Conservação de Ovos

[Aula 2:](#) Instruções de Preparo e Conservação para Carne Crua de Suínos e Aves

[Aula 3:](#) Farinha de trigo e milho enriquecidas

[Aula 4:](#) EA Alimentos Fins Especiais

[Aula 5:](#) Alimentos para Dietas com Restrição a Lactose

[Aula 6:](#) EA Rotulagem de Cereais Integrais- Processo regulatório e interpretação da legislação

[Aula 7:](#) EA Suplementos alimentares

[Aula 8:](#) EA Rotulagem de Alimentos Orgânicos

[Aula 9:](#) EA Rotulagem de Gelados Comestíveis\_ Convidada Dolores Lustosa

[Aula 10:](#) EA Rotulagem de lácteos\_ Convidada Milana Vida de laticínios

[Aula 11:](#) EA Rotulagem de plant-based (MAPA x ANVISA)



# MÓDULO 19

## *Gerador 2.0 de Tabela Nutricional*

**Aula :** Apresentando o Gerador 2.0 Aula ao vivo

**Aula :** Como Baixar o seu gerador

**Aula 1 :** Overview da ferramenta

**Aula 2:** Como importar o seu antigo gerador no gerador 2.0

**Aula 3:** Como buscar um ingrediente no banco de dados

**Aula :4** Como adicionar um ingrediente no Banco de dados

**Aula 5:** Como editar e excluir ingredientes

**Aula 6:** Como fazer cálculo nutricional, salvar a receita e emitir relatórios

# MÓDULO 20

## *Ferramentas da consultoria*

**Aula 1:** EA 6W3H da Rotulagem e Briefing para Rotulagem

**Aula 2:** EA Como fiscal analisa um rótulo – 10 pilares para análise de Rotulagem

**Aula 3:** EA Tutorial para uso dos Checklist´s Interativos + Download

**Aula 4:** Checklist ANVISA

**Aula 5:** Checklist Produtos de Origem Animal

**Aula 6:** Checklist Bebidas

**Aula 7:** Checklist Cachaça

**Aula 7:** EA Relatórios de entrega: uma maneira de fidelizar e encantar seus clientes\_ Convidada Fran´DCarlos

**Aula 8:** EA: Relatório de entrega de rotulagem : como entregar, mockups e modelos

**Aula 9:** Serviços de Rotulagem

# MÓDULO 21

## *Analisando rótulos na prática*

[Aula 1.](#) EA Chocolate e desafio de relatórios técnicos

[Aula 1.1](#) EA Parte 2: chocolate

[Aula 2.](#) EA Medição de cotas: Dimensões e caracteres de um rótulo usando programa no computador

[Aula 3.](#) EA Linguíça (POA) - Nova rotulagem Nutricional

[Aula 4.](#) EA Pão de alho: Parte 1 - Análise completa + Nova Rotulagem

[Aula 4.1.](#) EA Pão de Alho: Parte 2. Análise Completa

[Aula 5.](#) EA Como validar a Arte NR

[Aula 6.](#) EA Farinha láctea (POA): produto de origem animal

[Aula 7.](#) EA Plant-based na prática

## MÓDULO 22 BÔNUS

*Programa e Controle de Alergênicos (PCAL) - Parceria Eng. de Alim. Kimberli Berti*

[Aula 1:](#) Introdução ao PCAL (definições, exemplos, papel das indústrias)

[Aula 2:](#) PCAL ao longo das etapas de produção na indústria - parte 1 + gestão de fornecedores

[Aula 3:](#) PCAL ao longo das etapas de produção na indústria - parte 2 + validação e documentação -

[Aula 4:](#) Desafios e responsabilidades

[Aula 5:](#) Legislações

## MÓDULO 23 BÔNUS

*Registro de produtos de origem animal - PGASIGSIF - Parceria Eng. de Alimentos Bruna Campos*

[Aula 1.](#) Introdução ao Registro de produtos de origem animal

[Aula 2.](#) Como obter acesso ao PGASIGSIF

[Aula 3.](#) Como iniciar um novo registro. Parte 1

[Aula 4.](#) Concluindo a primeira etapa de um novo registro na PGA

[Aula 5.](#) Lançamento da composição do produto

[Aula 6.](#) Descrição do Processo de Fabricação

[Aula 7.](#) Como incluir o croqui do rótulo na plataforma

[Aula 8.](#) Inclusão do Tipo de Embalagem e sua Vinculação com Rótulo

[Aula 9.](#) Situações do Registro e suas possíveis alterações

[Aula 10.](#) Causas e consequências de um registro incorreto

## MÓDULO 24 BÔNUS

*Registro de bebidas - SIPEAGRO – Parceira Eng. Layse Pinheiro*

[Aula 1:](#) Passo a passo de como registrar uma bebida no SIPEAGRO



Ministério da Agricultura e Pecuária

# SIPEAGRO

Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários

## MÓDULO 25 BÔNUS

*Código de defesa do consumidor- Parceria Advogada Simone Magalhães*

[Vídeo 1:](#) Indicações do programa Saber direito da TV Justiça do STF

[Aula 1:](#) Noções Iniciais Sobre o Código de Defesa do Consumidor - Parte 1

[Aula 2:](#) Noções Iniciais Sobre o Código de Defesa do Consumidor - Parte 2

[Aula 3:](#) Noções Iniciais Sobre o Código de Defesa do Consumidor - Parte 3

[Aula 4:](#) Noções gerais sobre Responsabilidade civil

[Aula 5:](#) Responsabilidade Civil por Vício do Produto

[Aula 6:](#) Responsabilidade Civil por Fato do Produto - parte I

[Aula 7:](#) Responsabilidade Civil por Fato do Produto - parte II

[Aula 8:](#) Responsabilidade Civil por Fato do Produto - parte III

## MÓDULO 26 BÔNUS

*Plantão Rotulagem - Atualizações das legislações 2021-2024*

[Planilha com todas as atualizações e revogações](#)

## MÓDULO 27 BÔNUS

*Renovação do Acesso ao Curso*

[Link para renovação com desconto](#)