

PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS: ORIENTAÇÃO PARA EXIGÊNCIAS REGULATÓRIAS FEDERAIS E ESTADUAIS DE RHODE ISLAND

POR ONDE COMEÇAR?

Se alguma das afirmações a seguir se aplicar ao seu processamento, consulte os links correspondentes para obter as orientações regulatórias. Se nenhuma opção descrever seu processamento, prossiga para “DESENVOLVER UM PLANO OPERACIONAL”.

- **Se você for um agricultor fabricante de alimentos caseiros:**
 - Consulte o link *Farm Home Food Manufacture License* para ver as exigências do Estado de RI www.health.ri.gov/applications/FoodFarmHomeManufacturer.pdf
- **Se você estiver processando alimentos em uma cozinha varejista/representante para vendas no mercado varejista associado à cozinha:**
 - Consulte o *Food Code* [216-RICR-50-10-1] para ver as regulamentações aplicáveis do Estado de RI <https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-1>
 - Você precisará de uma Licença de Processador de Alimentos Varejista www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorRetailWholesale.pdf

DESENVOLVER UM PLANO OPERACIONAL

Entre em contato com o Centro de Proteção Alimentar do Departamento de Saúde de Rhode Island (RIDOH) para envolvê-lo, *desde o início*, no processamento de alimentos. Para começar, desenvolva um plano operacional que inclua detalhes específicos sobre o produto que você planeja processar (por exemplo, suas informações de contato, o produto que pretende fabricar, onde pretende processar o produto, um fluxograma ou lista de etapas descrevendo o processo de produção, onde você pretende vender seu produto etc.). Esse plano detalhado promoverá a comunicação mais eficiente entre sua empresa e o Centro de Proteção Alimentar do RIDOH. Observação: se você pretende vender seu produto fora do estado, as leis federais terão que ser analisadas. ***Use as perguntas a seguir como guia para detalhar o processo.***

1. Que produto você está fabricando?
 - a. Qual é sua receita (ou seja, liste os ingredientes e as quantidades)?
 - b. Quais são as etapas do processamento?
 - i. Inclua onde os ingredientes crus são comprados e como e onde eles serão armazenados.
 - ii. Inclua onde os materiais de embalagens são comprados e como e onde eles serão armazenados.
 - iii. Inclua uma descrição dos procedimentos (ou seja, liste os ingredientes e equipamentos usados em cada etapa do processamento).
 1. Alimentos conservados por meio de defumação, secagem, acidificação, cura, fermentação, conserva e embalagem com redução de oxigênio podem ter exigências adicionais de segurança, de acordo com o Centro de Proteção Alimentar do RIDOH.

- iv. Inclua como o produto será embalado e rotulado.
 - 1. Você terá que preencher e enviar um [Formulário de Aprovação de Rótulos de Alimentos](#)
 - 2. Você terá que incluir uma cópia do rótulo do produto.
 - 3. Existem exigências federais de rotulagem que devem ser cumpridas. Para obter mais informações:
 - a. <https://www.fda.gov/media/81606/download>
 - b. www.fsis.usda.gov/labels
- v. Inclua como e onde o produto será armazenado.
 - 1. O seu produto é de longa duração? Alimentos de longa duração não precisam de controle de tempo/temperatura para obter a segurança alimentar. Alguns exemplos podem ser alimentos com $A_w < 0,85$ ou alimentos acidificados com um $pH < 4,6$ com processamento térmico adequado. Caso contrário, a interação de A_w , pH e/ou processamento de aquecimento terá que ser considerada e avaliada por uma Autoridade Competente. Todos os alimentos de longa duração devem ser avaliados por uma Autoridade Competente para garantir que os parâmetros de segurança alimentar estejam corretos (consulte a página 9 para obter mais informações sobre a Autoridade Competente).
 - 2. O seu produto é um alimento que exige controle de temperatura para ter segurança?
 - a. Se sim, como você manterá o controle de temperatura?

2. Onde você está processando o produto?

- a. O local de processamento vai ser recém-construído ou um local existente passará por reformas? **NÃO COMECE A CONSTRUÇÃO ATÉ QUE OS PLANOS SEJAM REVISTOS E APROVADOS PELO CENTRO DE PROTEÇÃO ALIMENTAR DO RIDOH ou PELA PREFEITURA!**
 - i. No caso de estabelecimentos recém-construídos, certifique-se de ter as aprovações e permissões apropriadas antes de requerer o licenciamento, conforme descrito em: www.health.ri.gov/food/for/newfoodeestablishments
 - ii. Tanto para novas construções e reformas que excedem 50% do valor do estabelecimento, você deve preencher e enviar um *Requerimento de Construção*: este é uma revisão do plano do estabelecimento e está disponível em: www.health.ri.gov/applications/FoodEstablishmentNewConstruction.pdf
- b. Que estabelecimento você está usando para processar seu produto?
 - i. Você está usando uma cozinha incubadora?
 - 1. Se sim, você terá que fornecer ao Centro de Proteção Alimentar do RIDOH:
 - a. Uma cópia do contrato de locação.
 - b. O nome e o endereço do estabelecimento.
 - ii. Você está usando uma cozinha licenciada de uso compartilhado/industrial para locação?
 - 1. Se sim, você terá que fornecer ao Centro de Proteção Alimentar do RIDOH:
 - a. Uma carta detalhando o acordo operacional.
 - b. O nome e o endereço do estabelecimento.
 - iii. Você está usando uma empresa de embalagens terceirizada?
 - 1. Se sim e ela for localizada no estado, você terá que fornecer ao Centro de Proteção Alimentar do RIDOH o nome e o endereço do estabelecimento.

- iv. Você está usando um estabelecimento varejista existente para fazer seu processamento?
 1. Se sim, você terá que fornecer ao Centro de Proteção Alimentar do RIDOH:
 - a. O nome e o endereço do estabelecimento.
 - b. Se você não for o proprietário do estabelecimento, será necessário enviar uma carta detalhando o acordo operacional, incluindo o horário de funcionamento.
 - v. Você está usando um estabelecimento de processamento existente e licenciado?
 1. Se sim, você terá que fornecer ao Centro de Proteção Alimentar do RIDOH:
 - a. O nome e o endereço do estabelecimento.
 - b. Se você não for o proprietário do estabelecimento, será necessário enviar uma carta detalhando o acordo operacional, incluindo o horário de funcionamento.
3. Para quem você está vendendo o produto?
- a. O produto será vendido dentro do estado?
 - b. O produto será vendido fora do estado?
 - c. O produto será vendido diretamente ao consumidor?
 - d. O produto será vendido a um distribuidor atacadista?

CENTRO DE PROTEÇÃO ALIMENTAR DO RIDOH
LICENÇAS DE EMPRESAS ALIMENTÍCIAS PARA PRODUÇÃO E VENDA
<http://health.ri.gov/licenses/detail.php?id=254#>

- **Processadores e Distribuidores de Alimentos: Atacado e Varejo.** Esta licença se aplica a processadores de alimentos que fabricam produtos assados, processadores de frutos do mar, carne/aves, queijo e itens alimentícios diversos, bem como processadores que reembalam produtos.
www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorRetailWholesale.pdf
 - Processador de alimentos - Varejo, dentro do estado
 - Processador de alimentos - Atacado, dentro do estado
 - Processador de alimentos - Atacado, fora do estado
 - Distribuidor de alimentos - Dentro do estado
 - Distribuidor de alimentos - Fora do estado
- **Processador de alimentos: sidra de maçã**
www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorBottlerAppleCider.pdf
- **Processador de alimentos: engarrafador, produtor de conservas**
www.health.ri.gov/applications/FoodBottlerCanner.pdf
- **Processador de alimentos: carne e aves**
www.health.ri.gov/applications/MeatPoultryProcessor.pdf
- **A Licença de Depósito de Fazendas (Derivados da Carne)** permite que agricultores levem seus animais a um abatedouro do Departamento de Agricultura dos EUA e, em seguida, a uma unidade licenciada de embalagem de carne, onde a carne deverá ser embalada e congelada.
www.health.ri.gov/applications/FarmWarehouseMeatProducts.pdf
- **Setor de Mariscos** “Licença de Comerciantes” para transportadora, reembaladora, descascadora/embaladora www.health.ri.gov/applications/ShellfishBusiness.pdf

- **Permissão do Setor de Laticínios: produtor de leite** www.health.ri.gov/applications/DairyMilkProducer.pdf
- **Permissão do Setor de Laticínios: processador de leite**
www.health.ri.gov/applications/DairyMilkProcessorDistributor.pdf
- **Licença Móvel para Serviços Alimentícios** permite a venda de alimentos por operadoras de food trucks. www.health.ri.gov/applications/FoodMobileService.pdf
- **Licença para Ambulantes Varejistas** – permite a movimentação de produtos provenientes de uma fonte aprovada (estabelecimento varejista ou atacadista licenciado) para a venda direta ao consumidor em outro local. www.health.ri.gov/applications/FoodRetailPeddler.pdf

REGULAMENTAÇÕES ESPECÍFICAS DE MERCADORIAS

- **Controles preventivos**
 - Boas Práticas de Fabricação Atuais, Análise de Risco e Controles Preventivos Baseados em Risco de Alimentos para Consumo Humano: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=117>
 - *Obrigatório:* Treinamento de Indivíduo Qualificado em Controle Preventivo
 - Aliança de Controles Preventivos de Segurança Alimentar: <https://www.ifsh.iit.edu/fspca/fspca-preventive-controls-human-food>
 - University of Rhode Island Food Safety and Education Program: Nicole Richard, 401-874-2977 or nicolerichard@uri.edu
 - Northeast Center to Advance Food Safety (NECAFS): <https://www.uvm.edu/extension/necafs>
- **Frutos do Mar e Mariscos**
 - Regulamentação do HACCP para Frutos do Mar - Procedimentos para o Processamento e Importação Segura e Sanitária de Peixes e Produtos Pesqueiros
<https://federalregister.gov/a/95-30332>
<https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-4>
 - *Obrigatório:* Treinamento e Planos do HACCP para Frutos de Mar e Mariscos
 - Treinamento do HACCP para Frutos do Mar: www.afdo.org/seafoodhaccp
<https://www.fisheries.noaa.gov/national/seafood-commerce-certification/3-day-basic-seafood-haccp-workshop>
 - treinamento on-line com workshop de follow-up no segmento 2: <http://seafoodhaccp.cornell.edu/Intro/index.html>
 - University of Rhode Island Food Safety and Education Program: Nicole Richard, 401-874-2977 or nicolerichard@uri.edu
 - Comerciantes de mariscos
 - 2015 Model Ordinance
<https://www.fda.gov/media/98328/download>
- **Laticínios**
 - Portaria de Leite Pasteurizado Grau “A” (PMO) - 2015
<https://www.fda.gov/media/99451/download>
- **Carne/Aves**
 - Regulamentação do HACCP para Carnes e Aves - Redução de Patógenos; Regra Final de Sistemas de Análise de Risco e Ponto de Controle Crítico (HACCP)
www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FRPubs/93-016F.pdf
<https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-4>

- *Obrigatório:* Treinamento e Planos do HACCP
 - Programas de Treinamento do HACCP para Carne e Aves
 - University of Connecticut: http://cag.uconn.edu/nutsci/nutsci/foodsafety/Home_Page/Courses_and_Workshops/HACCP_Training_37_560232764.pdf
 - University of Maine: <http://umaine.edu/food-health/food-safety/>
 - Estado da Pensilvânia: <http://extension.psu.edu/food/safety/courses/hazard-analysis-critical-control-point-haccp-for-meat-and-poultry-processors>
 - International HACCP Alliance: www.haccpalliance.org/sub/index.html
 - University of Connecticut - College of Agriculture, Health, and Natural Resources
Indu Upadhyaya; 860-871-0776; indu.upadhyaya@uconn.edu
- As unidades de processamento móvel são licenciadas com análise caso a caso. As exigências incluem:
 - Uma fonte de água aprovada
 - Uma Licença de Processador de Alimentos
www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorRetailWholesale.pdf
 - Você está usando uma cozinha licenciada de uso compartilhado/industrial para locação? Se sim, você terá que fornecer ao Centro de Proteção Alimentar do RIDOH:
 - Uma carta detalhando o acordo operacional.
 - O nome e o endereço do estabelecimento.
 - Uma Licença de Ambulante Varejista ou uma Licença Móvel de Serviços Alimentícios
 - <https://health.ri.gov/applications/FoodMobileService.pdf>
 - <https://health.ri.gov/applications/FoodRetailPeddler.pdf>
- **Sucos**
 - Regulamentação do HACCP para Sucos – Procedimentos para o Processamento e Importação Segura e Sanitária de Sucos
<https://federalregister.gov/a/01-1291>
 - Se vender no atacado, o suco deve ser processado de acordo com um programa do HACCP, que inclui a participação no treinamento HACCP para Sucos.
 - Se vender diretamente ao consumidor, um programa HACCP para Sucos e a pasteurização de acordo com a regulamentação são recomendados para fins de segurança. Caso contrário, é obrigatório um aviso ao consumidor sobre o risco de patógeno.
 - *Obrigatório:* Treinamento e Planos do HACCP
 - Programa de Treinamento do HACCP para Sucos da Cornell
<https://foodscience.cals.cornell.edu/extension/fruits-vegetables-cider-juice/juice-haccp-certification-course>
 - [Programa de Treinamento do HACCP para Sucos da University of Florida](http://www.crec.ifas.ufl.edu/extension/workshops/registration.shtml)
www.crec.ifas.ufl.edu/extension/workshops/registration.shtml
- **Alguns processos de conservação de alimentos podem ter exigências estaduais de processamento.** *Os exemplos são alimentos conservados por meio de defumação, secagem, acidificação, cura, fermentação, conserva e outras embalagens com redução de oxigênio.*
 - Entre em contato com a Agência de Proteção Alimentar. Esses produtos podem exigir que uma Autoridade Competente reveja e aprove o processo.

OUTRAS CONSIDERAÇÕES SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR:

- Você tem um protocolo de “limpeza e higienização”?
Consulte a lista de recursos abaixo – Boas Práticas de Fabricação e Higienização; Código Alimentar
- Você sabe o que são alergênicos e como evitar o contato cruzado?
Consulte a lista de recursos abaixo – Alergênicos; Boas Práticas de Fabricação e Higienização; Código Alimentar
- Você tem um plano de recall (por exemplo, mantém uma lista de clientes e fornecedores para o caso de um recall)?
Consulte a lista de recursos abaixo – Recalls e Rastreamento
- Você tem um seguro adequado?
Consulte a lista de recursos abaixo - Seguro para Empresários do Ramo Alimentício

RECURSOS:

Boas Práticas de Fabricação (GMPs) e Higienização

- Normas e Regulamentações em relação às Boas Práticas de Fabricação Atuais na Fabricação, Embalagem e Armazenamento de Alimentos para o Consumo Humano [216-RICR-50-10-4]
<https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-4>
- Elementos Básicos de um Programa de Higienização para o Processamento e Manipulação de Alimentos
<https://edis.ifas.ufl.edu/pdffiles/FS/FS07700.pdf>
- Elementos Básicos de Limpeza e Higienização de Equipamentos em Operações de Processamento e Manipulação de Alimentos
<https://edis.ifas.ufl.edu/fs077>

Código Alimentar

- Código Alimentar [216-RICR-50-10-1]
<https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-1>

Rotulagem de Alimentos

- 21 CFR 101- Rotulagem de Alimentos
<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=101>
- Orientação de Rotulagem de Alimentos da FDA:
<https://www.fda.gov/media/81606/download>
- Orientação de Rotulagem do FSIS do USDA:
www.fsis.usda.gov/labels

Carne e Aves

- Índice de Guias de Conformidade do FSIS do USDA para o HACCP sobre Carnes e Aves
<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/guidelines>
- Informações especificamente para Pequenos e Microproprietários/Operadores de Fábricas
www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/haccp/small-and-very-small-plant-outreach
- Lista de Recursos do HACCP para Carnes e Aves da UCONN
http://www.cag.uconn.edu/nutsci/nutsci/foodsafety/Food_Processing_landing_page/Processing_Meat_&_Poultry/HACCP.php

Sucos

- Recursos do HACCP para Sucos da FDA
www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/ucm2006803.htm

Frutos do mar

- Guia de Controles e Riscos de Peixes e Produtos Pesqueiros - 4ª Edição, abril de 2011:
<https://www.fda.gov/media/80637/download>
- Normas e Regulamentações de Padrões Mínimos de Processamento, Armazenamento e Transporte de Peixes e Produtos Pesqueiros [216-RICR-50-10-4]
<https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-4>
- Programa de Mariscos do Centro de Proteção Alimentar do RIDOH
https://health.ri.gov/programs/detail.php?pgm_id=164

Alergênicos

- Programa de Pesquisa e Recursos de Alergênicos - Componentes de um Plano de Controle Efetivo de Alergênicos: Uma Estrutura para Processadores de Alimentos
<https://farrp.unl.edu/allergencontrolfi>
- Pesquisa e Educação de Alergênicos - Recursos para Fabricantes de Alimentos
<https://www.foodallergy.org/resources/food-manufacturers>
- Conscientização de Alergênicos em Restaurantes de Rhode Island
<http://webserver.rilin.state.ri.us/publiclaws12/law12408.htm>

Recalls e rastreamentos

- Guia da FDA para a Indústria: Recalls de Produtos, Incluindo Remoções e Correções
<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/product-recalls-including-removals-and-corrections>
- Desenvolvimento de um Plano de Recall (North Carolina State University)
http://fbns.ncsu.edu/extension_program/publications.html#acidifiedfoods

Monitoramento de produtos

- Escolher e Usar um Medidor de pH para Produtos Alimentícios
<http://pods.dasnr.okstate.edu/docushare/dsweb/Get/Document-988/FAPC-117web.pdf>

Processamento de alimentos

- **Ácido e alimentos acidificados**
 - Guia para Processadores Comerciais de Alimentos Enlatados Acidificados e com Baixo Teor de Ácido <https://www.fda.gov/food/guidance-documents-regulatory-information-topic-food-and-dietary-supplements/acidified-low-acid-canned-foods-guidance-documents-regulatory-information>
 - Geleias de Fruta: Processamento de Alimentos para Séries de Empresários (University of Nebraska - Extensão Lincoln)
<https://food.unl.edu/canning-jams-and-jellies>
 - Formulação de Molhos, Temperos e Marinados (North Carolina State University)
<https://content.ces.ncsu.edu/acidified-foods-formulating-dressings-sauces-and-marinades>
 - Processamento de Alimentos Ácidos e Acidificados
https://aggie-horticulture.tamu.edu/food-technology/files/2012/03/ncsu-edu_foodscience_extension_program_documents_acid_acidified_foods.pdf

- **Segurança Alimentar**
 - Considerações para Desenvolver um Plano do HACCP para Alimentos Acidificados
http://fbns.ncsu.edu/extension_program/documents/acidified_haccp_considerations.pdf
 - Processos agendados
https://fbns.ncsu.edu/extension_program/documents/entrepreneurus_scheduled_processes.pdf

- **Alimentos refrigerados**
 - Alimentos Refrigerados: Algumas Regras de Processamento
https://fbns.ncsu.edu/extension_program/documents/entrepreneurs_refrigerated_food_rules.pdf
 - Alimentos Refrigerados com Vida Útil Estendida
http://fbns.ncsu.edu/extension_program/documents/foodsafety_extended_shelflife.pdf

- **Seguro para Empresários do Ramo Alimentício**
<http://extension.psu.edu/food/entrepreneurs/starting-a-business/insurance>

- **Controles Preventivos - Boas Práticas de Fabricação Atuais, Análise de Risco e Controles Preventivos Baseados em Risco de Alimentos para o Consumo Humano**
<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=117>

- Northeast Center to Advance Food Safety (NECAFS): <https://www.uvm.edu/extension/necafs>

AUTORIDADE COMPETENTE

- **O que é uma Autoridade Competente?**

A FDA exige que os processos agendados para a conservação, incluindo defumação, cura, acidificação, fermentação, salmoura e qualquer outro método usado para eliminar a necessidade de controle de tempo/temperatura (tornar um produto de longa duração) devem ser estabelecidos por uma “Autoridade Competente” qualificada. Uma Autoridade Competente qualificada é uma pessoa ou organização que possui o conhecimento, adquirido por meio de treinamento e experiência apropriada, sobre exigências de processamento térmico para alimentos em recipientes hermeticamente fechados, tendo acesso aos estabelecimentos para fazer essas determinações, e designada pelo estabelecimento para realizar algumas funções. A Autoridade Competente deve validar o processo, a segurança do produto e a adequação do plano do HACCP.

- **Quando você precisa de uma Autoridade Competente?**

Se você fabricar um alimento que se torna de longa duração após ser sujeito a um processo especial (veja acima), é necessário uma Autoridade Competente para conduzir um processo e a revisão do produto e aprová-lo.

- **Quem é a Autoridade Competente?**

As Autoridades Competentes podem ser encontradas no Diretório de Autoridades Competentes do AFDO: <https://www.afdo.org/directories/fpa/>

Northeast Center for Food Entrepreneurship no NY State Food Venture Center

Telefone: 315-787-2273

Email: necfe@nysaes.cornell.edu

New York State Food Venture Center Cornell University/NYSAES

Food Research Lab

630 W. North Street

Geneva, NY 14456

University of Maine Pilot Plant

Telefone: 207-581-3139

Email: pilotplant@maine.edu

www.foodsciencehumannutrition.umaine.edu/food-technology/process-and-product-reviews

**LABORATÓRIOS DE TESTES DE ALIMENTOS:
RHODE ISLAND/MASSACHUSETTS/CONNECTICUT**

RHODE ISLAND

Food and Beverage Consultant (FABCO)

Dr. Dimitri Kazantzis

Tel.: 401-463-5784 Desenvolvimento de produtos e informações nutricionais geradas por computador.

MASSACHUSETTS

Advanced Food Testing laboratories

31-B Foodmart Rd.

Boston, MA 02118

Tel.: 617-269-6424

Fax: 617-268-1635

Analytical Testing Laboratories

345 Trapelo Rd.

Belmont, MA

Tel.: 617-484-7400

Biomarine Laboratories

16 East Main Street

Gloucester, MA

Tel.: 978-281-0222

Fax: 978-283-6296

Food Research Laboratories

130 Newmarket Square #3

Boston, MA

Tel.: 617-442-3322

G and L Laboratories

246 Arlington Street

Quincey, MA 02170

Tel.: 617-328-3663

Krueger Food Laboratories

21 Alpha Rd. #D

Chelmsford, MA 01824

Tel.: 978-256-1220

Fax: 978-256-1222

Lapuck Laboratories

70 Shawmut Road #6
Canton, MA 02021
Tel.: 781-401-9999

Microbac

100 Barber Ave.
Worcester, MA 01606
Tel.: 508-595-0010

UL (antigo Shuster Food Laboratories)

85 John Road
Canton MA 02021
Tel.: 781-821-2200
Fax: 781-821-9266

Vallid Labs Inc.

295 Silver St.
Agawam, MA 01001
Tel.: 413.789.2206
Fax: 413.789.2208

CONNECTICUT**Alliant Food Safety Labs**

1055 Farmington Ave.
Farmington CT 06032
Tel.: 860-269-7248

Vallid Labs Inc.

608 Thompsonville Rd.
Suffield, CT 06078
Tel.: 860-668-4330

Northeast Labs

129 Mill Street
Berlin CT 06037
Tel.: 860-828-9787 ou 800-826-0105
fora do estado 800-654-1230
Fax: 860-829-1050

KB Analytical LLC

249 Boston Post Road
East Lyme CT 06333
Tel: 860-739-4080

A University of Rhode Island é uma empregadora que preza por oportunidades iguais e está comprometida com os princípios de ações afirmativas.