



BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

OBJETIVO

Capacitar profissionais para trabalhar na área de alimentos visando à produção de alimentos de acordo com as orientações da vigilância sanitária, bem como com a legislação vigente, alimentos manipulados e transportados sob condições sanitárias adequadas. Oportunizar conhecimentos para a organização de práticas que auxiliem nos processos do cotidiano do negócio. Melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços e preparações da alimentação.

PÚBLICO ALVO

Proprietários e Colaboradores de negócios que necessitam de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, da indústria de alimentos, estudantes de cursos de graduação e técnicos da área de alimentos.

ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Aplicam-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como: cantinas, bufês, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêsens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

INSTRUTORA

DEISE PORTZ - NUTRICIONISTA

REALIZAÇÃO

Datas: (todas terças-feiras)

27/02

06/03

13/03

20/03

27/03

Horário: 19h às 22h

Carga Horária: 15h

INVESTIMENTO

R\$ 200,00 à vista ou parcelado em 2x R\$ 100,00.

CERTIFICADO

Será fornecido certificado a todos os que obtiverem, no mínimo, **75% de frequência.**

CONTEÚDOS

1º módulo

- A importância da comunicação, e a organização 5s
- Higiene pessoal
- Higiene das instalações, equipamentos e materiais
- Endomarketing
- Marketing do negócio
- Questões éticas e de qualidade

2º módulo

- Higiene das instalações, equipamentos e materiais
- Portaria nº 368/1997 – MAPA (Condições Higiênico-Sanitárias e de BPF)
- Resolução RDC nº 275/2002 – ANVISA (POP e Lista de verificação BPF)

3º módulo

- Resolução nº 216/2004 ANVISA (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação)
- Portaria nº 78/2009 - Secretaria do Estado do Rio Grande do Sul (BP em Serviços de Alimentação no RS)
- Portaria nº 2.914/2011 MS (Água de consumo humano)
- Resolução nº 52/2009 (Controle de pragas)

4º módulo

- Noções gerais sobre alimentos - armazenamento
- Ação dos micro-organismos sobre os alimentos
- Noções sobre parasitologia e transmissão de doenças pelos alimentos
- Contaminação cruzada
- Conservação, manipulação e estocagem dos alimentos.

5º módulo

- Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios
- Manejo dos resíduos
- Matérias-primas, ingredientes e embalagens
- Informações básicas sobre o Manual de Boas Práticas de Fabricação e descrição de Procedimentos Operacionais Padrão.