

ELABORAÇÃO DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP) PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

OBJETIVO

Capacitar profissionais para a elaboração e implantação de procedimentos operacionais padronizados em serviços de alimentação para atender a legislação vigente e garantir a segurança alimentar nos processos de manipulação dos alimentos.

ÂMBITOS 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, delicatêssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

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.

INSTRUTORA

Jerusa Bruxel
Engenheira de Alimentos

REALIZAÇÃO

DATAS: 09, 06, 23 e 30 de outubro

HORÁRIO: das 19h às 22h

CARGA HORÁRIA: 12 horas

INVESTIMENTO

R\$ 180,00 à vista ou parcelado em 2x R\$ 90,00

CERTIFICADO

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

CONTEÚDOS PARA 4 MÓDULOS

1º módulo

- Apresentação e introdução aos conceitos de qualidade e segurança alimentar.
- Aspectos legais e adequações obrigatórias: RDC 216/2004, portaria estadual nº78/2009 e RDC 275/2002.
- Documentações e registros necessários e sua importância.

2º módulo

- O que é um POP: finalidade e conteúdo;
- Quais os POPs obrigatórios?
- POP x IT;
- Como elaborar um POP: aspectos básicos, estrutura;
- Etapas da elaboração de um POP.

3º módulo

- Elaboração dos procedimentos: atividade prática.

4º módulo

- Aplicação dos POPs: como implantar?
- Etapas da elaboração de um POP: diagnóstico, capacitações, verificações, atualizações.
- Modelos e estruturas.