



GRUPO DE EXTENSÃO EM SEGURANÇA DOS ALIMENTOS- GESEA
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - USP
ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA "LUIZ DE QUEIROZ" - ESALQ
DEPARTAMENTO DE AGROINDÚSTRIA, ALIMENTOS E NUTRIÇÃO.

Treinamento em Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos

Coordenação: Profa. Dra. Gilma Lucazechi Sturion

Data: 18 de junho de 2015

Objetivo: Treinar os profissionais quanto aos procedimentos de higiene visando garantir a segurança do alimento e evitar prejuízos econômicos decorrentes de surtos de toxinfecções alimentares, perdas de matéria-prima e nutrientes.

Público: Manipuladores de Alimentos, Gerentes, Proprietários, Distribuidores, Fornecedores e demais profissionais ligados à área de processamento e comercialização de alimentos.

Local: ESALQ - Av. Pádua Dias, 11. Bairro São Dimas. Piracicaba. SP. Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição - LAN - Prédio 1

Carga horária: 8 horas

Inscrições: FEALQ: Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz - Av. centenário, 1080. Piracicaba. SP. CEP:13416000. Informações : Telefone: (19) 34176604 ou e-mail: cdt@fealq.org.br. Informações com Maria Eugênia.

Número de vagas: 50

Investimento: R\$ 50,00

Material didático: Apostila sobre Boas Práticas de Higiene

O curso só será ministrado com o número mínimo de 20 inscrições.

O certificado será emitido em nome daquele que fez inscrição e mediante a participação em 100% da carga horária

Programa do curso

08:00h - 08:30h: Recepção aos participantes

08:30h – 09:00h: O papel do manipulador de alimentos na garantia do alimento seguro

09:00h – 10:30h: Microbiologia - Doenças bacterianas transmitidas por alimentos

10:30h – 10:45h: Intervalo

10:45 – 11:15h: Contaminantes Químicos e Físicos

11:15h – 12:00h: Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados - POP

12:00h - 13:30h: Almoço

13:30h - 14:30h: Higienização de Equipamentos, Móveis e Utensílios - Prática - POP de Preparo de Soluções e de Higienização de utensílios.

14:30h - 15:30h: Higiene Pessoal, Saúde do Manipulador, Higiene operacional - Prática - Paramentação do manipulador; POP de higienização de mãos.

15:30h – 15:45h: Intervalo

15:45h - 16:45h: Boas práticas aplicadas ao fluxo operacional.

16:45h – 17h:15: Dinâmica de avaliação

17:15–17:30h: Encerramento e entrega de certificados.