

CURSO

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Objetivo:

Contribuir para a formação do manipulador de alimentos, entendendo que este profissional possui a importante missão de alimentar pessoas, através da produção de refeições saudáveis e saborosas e, com isso, colaborar para saúde e qualidade da sociedade.

Conteúdo Programático:

- ✓ Manipulação de Alimentos;
- ✓ Contaminação;
- ✓ O que provoca as doenças? Agentes químicos, físicos e biológicos;
- ✓ O que são micróbios e como eles chegam nos alimentos;
- ✓ Onde estão os micróbios?
- ✓ O local de trabalho influi na qualidade do alimento produzido;
- ✓ Cuidados higiênicos do manipulador de alimentos;
- ✓ Higiene e Comportamento Pessoal;
- ✓ Uniforme;
- ✓ Higiene dos Utensílios e Equipamentos;
- ✓ Preparando o alimento com higiene;
- ✓ Higienização de frutas, verduras e legumes;
- ✓ Cuidados com o lixo;
- ✓ Como deve ser o estoque;
- ✓ POP – Procedimento Operacional Padronizado.

Metodologia:

O curso será desenvolvido por meio de uma metodologia interativa, com base em conceitos modernos e práticas baseadas na realidade. A aprendizagem será reforçada pelas dinâmicas de grupo, reflexão e visão prática dos conceitos apresentados.

FACILITADORA: NILDA PAMPLONA

Nutricionista, com especialização em Gestão em Segurança de Alimentos e Nutrição Esportiva; Experiência como Professora e Preceptora do curso de nutrição, bem como na gestão da qualidade e segurança alimentar em diversas empresas de fornecimento de refeições de grande porte.

Carga Horária:

08 horas

Agenda:

09/06/2018 – Horário: 08h às 17h

Investimento por turma:

R\$ 190,00 por participante ou 3x de R\$ 70,00 nos cartões VISA, MASTERCARD e ELO