



## Higiene em açougues

Por [Da Redação](#) - [agenusp@usp.br](mailto:agenusp@usp.br)

Publicado em 1/setembro/2014 | Editoria : [Cursos e palestras](#) | [Imprimir](#) |

*Do USP Online*

Qualificar os profissionais ou futuros funcionários de estabelecimentos que comercializam carnes quanto aos procedimentos de higiene visando a garantir a segurança do alimento e evitar prejuízos econômicos decorrentes de doenças de origem alimentar (DTA) e perdas de matéria-prima, é o objetivo do *Treinamento em boas práticas de higiene em açougues* que será realizado na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP, em Piracicaba, dias 9 e 10 de setembro.

Trata-se da primeira edição deste curso voltado a manipuladores de alimentos e gerentes de açougues, cujo planejamento envolveu visita a 10 açougues com aplicação de lista de verificação para o levantamento das situações mais críticas na manipulação.

Nos dois dias de treinamento, a programação será oferecida no período da tarde, entre 13h30 e 17h30, no Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN) da Esalq – Prédio 1. As palestras, que serão ministradas por profissionais da área, abordarão temas como “Microbiologia de carnes – Doenças bacterianas que podem ser transmitidas por carnes e produtos cárneos”, “Contaminantes químicos e físicos”, “Preparo e condimento de carnes”, “Higienização de equipamentos, móveis e utensílios com atividade prática sobre preparo de soluções”, “Higiene pessoal, saúde do manipulador, higiene operacional com prática sobre paramentação do manipulador”, “Fatores que interferem na qualidade da carne”, “Manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados com atividade prática sobre Elaboração de POP” e “Avaliação do curso”.

A realização é do Grupo de Extensão em Segurança dos Alimentos (GESEA) com apoio da Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz (Fealq).

Inscrições devem ser realizadas até 3 de setembro na Fealq, na Av. Centenário, 1080, São Dimas, em Piracicaba, ou [pelo site](#). A taxa é de R\$ 50,00 e as vagas são limitadas.