



## **USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO**

Veículo: Refrescante

Data: 06/08/2012

Link: <http://refrescante.com.br/>

Caderno / Página: - / -

Assunto: Treinamento de boas práticas de fabricação para manipuladores de alimentos

## **Treinamento de boas práticas de fabricação para manipuladores de alimentos**

Manipuladores de alimentos, gerentes, proprietários, distribuidores, fornecedores e demais profissionais ligados à área de processamento e comercialização de alimentos poderão ser treinados, na Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (USP/ESALQ), dia 27 de agosto, quando acontecerá o 'Treinamento de boas práticas de fabricação para manipuladores de alimentos'.

O objetivo da iniciativa, coordenada pelo Grupo de Extensão em Segurança de Alimentos (GESEA), é capacitar esses profissionais quanto aos procedimentos de higiene a fim de garantir a segurança dos alimentos e evitar prejuízos econômicos decorrentes de surtos de toxinfecções alimentares, perda de matéria-prima e nutrientes.

As inscrições podem ser feitas, até 23 de agosto, na Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz (FEALQ), na Avenida Centenário, 1080, Piracicaba (SP), CEP 13416-000, telefone (19) 3417-6604.

O evento acontece no Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição - LAN 1, de acordo com cronograma do treinamento:

08h00 às 08h30 - apresentação do Grupo e dinâmica 'Quebra Gelo'

08h30 às 10h00 - Microbiologia - doenças bacterianas transmitidas por alimentos

10h00 às 10h20 - intervalo

10h20 às 11h00 - Contaminantes químicos e físicos

11h00 às 12h00 - Manual de boas práticas, procedimento operacional padronizado

12h00 às 13h30 - almoço

13h30 às 14h15 - Higiene pessoal, saúde do manipulador, higiene operacional

14h15 às 15h00 - Higienização de equipamentos, móveis e utensílios

15h00 às 15h20 - intervalo

15h20 às 16h20 - Boas práticas aplicadas ao fluxo operacional

16h20 às 17h00 - Aulas práticas - paramentação do manipulador (higienização e POP de utensílios, higienização e POP lavagem de mãos e POP e preparo de soluções)

17h00 às 17h15 - sondagem final, encerramento e entrega de certificados

Informações adicionais pelo telefone (19) 3429-4150 ramal 45 ou pelo site [www.ESALQ.usp.br/gesea](http://www.ESALQ.usp.br/gesea) .