



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Site: A Província on-line

Data: 10-12-07 (segunda-feira)

Link: <http://www.aprovincia.com/goto/store/textos.aspx?SID=e3e4c4d70c8a2eaad3f4a50613136492&id=6272>

Assunto: Esalq oferece treinamento para manipulação de alimentos

Esalq oferece treinamento para manipulação de alimentos

Na próxima terça-feira, 11 de dezembro, o Grupo de Extensão de Segurança Alimentar e Nutricional (GE-SAN), do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (Esalq) oferece mais uma edição do "Treinamento em boas práticas para manipuladores de alimentos".

Voltado para manipuladores, gerentes, proprietários, distribuidores, fornecedores e demais profissionais ligados à área de processamento e comercialização de alimentos em geral, pertencentes a restaurantes, lanchonetes, bares, padarias, cozinhas industriais e autônomos, o evento orientará sobre como atender aos requerimentos da Vigilância Sanitária e melhorar a qualidade dos produtos e serviços oferecidos ao consumidor.

Através de aulas teóricas e práticas, o curso oferece treinamento sobre procedimentos de higiene, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos consumidores, além de evitar prejuízos com perda de matéria prima e nutrientes.

O evento acontecerá das 8h às 17h30, no prédio I, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição. Os interessados já podem se inscrever na Fealq. Informações pelo telefone (19) 3417.6600, ou pelos e-mails cdt@fealq.orgbr e gesan@esalq.usp.br

Confira o programa do curso

8h - Recepção

8h30 - Módulo I: Elementos da microbiologia de alimentos; Fontes de contaminação e vias de transmissão.

Doenças bacterianas transmitidas por alimentos. Prática: Placas de contaminação

9h30 - Módulo II: Contaminantes alimentares físicos e químicos

10h - Intervalo

10h30 - Módulo III: Boas Práticas. Definição. Etapas do processamento de Alimentos. Fluxo Operacional

11h - Módulo IV: Higiene pessoal; Saúde do manipulador; Higiene operacional. Prática: Apresentação pessoal e higienização de mãos

12h - Intervalo

13h30 - Módulo V: Higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios. Prática: Diluição de produtos de higienização; higienização de superfícies, equipamentos, utensílios, hortaliças e frutas

15h30 - Intervalo

16h - Módulo VI: Controle Integrado de Pragas

16h30 - Módulo VII: Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs. Prática: Elaboração de POPs

17h - Encerramento

Serviço

O evento acontecerá das 8h às 17h30, no prédio I, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição. Os interessados já podem se inscrever na Fealq. Informações pelo telefone (19) 3417.6600, ou pelos e-mails cdt@fealq.orgbr e gesan@esalq.usp.br