



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Milknet

Data: 21/06/2012

Link: <http://www.milknet.com.br/>

Caderno / Página: - / -

Assunto: CRQ promove curso de BPF na área de alimentos em SP

CRQ promove curso de BPF na área de alimentos em SP

Boas Práticas de Fabricação (BPF) na área de alimentos

A Comissão Técnica de Alimentos e Bebidas do CRQ-IV (Conselho Regional de Química – IV Região), juntamente com o Sinqusp (Sindicato dos Químicos, Químicos Industriais e Engenheiros Químicos do Estado de São Paulo), com o intuito de atender as solicitações e aprimorar os conhecimentos dos profissionais da química que atuam na área de alimentos, promove o curso “Boas Práticas de Fabricação (BPF) na área de alimentos”.

O curso

No Brasil, as BPFs são legalmente regidas pela Resolução RDC 275/2002, Portaria SVS/MS 326/1997 e Resolução - RDC 216/2004. A qualidade da matéria-prima, a arquitetura dos equipamentos e das instalações, as condições higiênicas do ambiente de trabalho, as técnicas de manipulação e a saúde dos manipuladores de alimentos são fatores importantes que devem ser considerados nas BPFs quando se focaliza a produção de alimentos seguros e de qualidade.

O curso pretende treinar e capacitar manipuladores de unidades processadoras de alimentos quanto à BPF, oferecendo noções gerais do que é exigido pela legislação brasileira no que diz respeito à implementação e manutenção dessa ferramenta de qualidade.

Conteúdo

- * Microbiologia de Alimentos
- * Contaminantes físicos e químicos
- * Higiene pessoal do manipulador
- * Controle Integrado de Pragas (CIP)
- * Higienização de equipamentos
- * Boas Práticas de Fabricação (BPF) - Documentação e registro (POPs) e Manual de BPF
- * Estudo de casos e dinâmicas

Instrutor

Luciana Kimie Savay da Silva

Possui Bacharelado em Ciências dos Alimentos e mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (ESALQ/USP). Atualmente, trabalha como técnica de laboratório do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da mesma instituição e faz doutorado em Química na Agricultura e no Ambiente (CENA/USP). No laboratório, atua na supervisão de projetos científicos de graduação e pós-graduação e do Programa de Garantia da Qualidade. Também é responsável técnica por análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais; supervisão do Grupo de Estudos e Extensão em Inovação Tecnológica e Qualidade do Pescado (GETEP); controle de reagentes e resíduos químicos; responsável pela elaboração e execução de cursos de treinamento em análises laboratoriais, BPF's (Boas Práticas de Fabricação), BPL's (Boas Práticas de Laboratório), APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) e Programa 5S. Principal área de atuação: pesquisa acadêmica em ciência e tecnologia de alimentos em geral, com foco principalmente em pescado e sistemas de rastreabilidade.

Data: 19/07/12, das 8h às 17h

Local: Sede do CRQ-IV: Rua Oscar Freire, 2039 – Pinheiros – São Paulo – SP

Inscrições: de 15/06/12 a 13/07/12, pelo site www.sinqusp.org.br.

Dúvidas: cursos@sinqusp.org.br ou pelo telefone (11) 3289-1506, das 9h às 16h30.

Investimento:

Profissionais da química registrados no CRQ-IV - R\$ 150,00

Estudantes de química cadastrados no CRQ-IV - R\$ 150,00

Profissionais filiados ao Sinquisp - R\$ 120,00

Outros profissionais - R\$ 450,00

No valor, estão incluídos dois coffee-breaks e o fornecimento de apostila. As despesas com almoço, transporte e eventualmente hospedagem correrão por conta do participante. Ao final do curso será emitido CERTIFICADO.

Fonte: Conselho Regional de Química - IV Região, adaptado pela Equipe Milknet