



# Manipuladores de alimentos

## Esalq oferece treinamento em boas práticas de higiene em açougues

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/USP), 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 transmi-

tidas 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 parâmetros de manipulação; Fatores que interferem na qualidade da carne; Manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados com atividade prática sobre elaboração de POP; e, finalmente, 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).

As inscrições podem ser feitas até 3 de setembro na Fealq, na avenida Centenário, 1080, São Dimas, Piracicaba (SP), ou pelo site [www.fealq.org.br](http://www.fealq.org.br). Informações pelo telefone (19) 3417-6604 ou pelo e-mail [cdt@fealq.org.br](mailto:cdt@fealq.org.br).

---

**NÚMERO**

**9 e 10**

**de setembro**

**Dias em que acontece o treinamento para manipuladores de alimentos**

---