



HIGIENE ALIMENTAR

Curso visa treinar os profissionais nos serviços com alimentos envolvidos nas atividades laborais na cozinha industrial, viabilizando e neutralizando os riscos encontrados, são de fundamental importância para se evitar as ocorrências de acidentes e doenças, conservando a boa imagem de uma empresa e da saúde.

CRONOGRAMA DO CONTEÚDO

JODAL TREINAMENTOS | HIGIENE ALIMENTAR | 16 HORAS

- Definição;
- Legislação;
- Aspectos práticos da vigilância sanitária;
- Laudos de análises microbiológicas (mãos, ambientes e alimentos);
- Palestra de sensibilização: alimentação, uma questão de vida ou morte!
- Entendendo as doenças alimentares;
- Avaliação das ocorrências de surtos;
- Fundamentos para elaboração do manual de boas praticas e POPs;
- Serviços de alimentação;
- O sistema APPCC em serviços de alimentação;
- Uso racional da água e seu controle em serviços de alimentação;
- O sistema APPCC em serviços de alimentação;
- Rotulagens e exigências da ANVISA e do MAPA;
- ISO 22000 em serviços de alimentação;
- 5S qualidade no ambiente de trabalho;
- Treinamento para membros da CIPA;
- Perícia judicial na área de alimentos;
- Avaliação teórica.

Realizamos
treinamentos

**IN
COMPANY**

SELO DE CERTIFICAÇÃO



**HIGIENE
ALIMENTAR**

JT - 38