

Resumo



A solução Boas Práticas na Manipulação de Alimentos é uma capacitação presencial com carga horária de 12 horas, voltada para MEI, ME e EPP do setor de alimentos e bebidas, com foco na melhoria da segurança alimentar e na conformidade com a legislação sanitária vigente.

O curso promove o aperfeiçoamento técnico dos participantes por meio de conteúdos que abordam os perigos alimentares, métodos de conservação, etapas da produção segura, e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), como controle da água, controle de pragas, higiene do manipulador e higienização de equipamentos e ambientes.

A metodologia é baseada em práticas pedagógicas participativas, como exposições dialogadas, simulações, atividades em grupo e debates, alinhadas aos referenciais educacionais do Sebrae, que valorizam o desenvolvimento de competências cognitivas, atitudinais e operacionais.

Integração com Consultoria Complementar

Conforme os interesses do Sebrae, esta capacitação pode ser complementada por uma consultoria presencial de 3 horas, denominada Segurança dos Alimentos na Prática (Código: 192000113277). Essa consultoria tem como objetivo aplicar, no ambiente real de produção, os conhecimentos adquiridos no curso, por meio de diagnóstico técnico e intervenção prática.

Essa integração entre capacitação e consultoria permite que o empreendedor vivencie a aplicação direta das boas práticas, receba orientações personalizadas e promova melhorias imediatas nos seus processos produtivos, fortalecendo a gestão sanitária e a competitividade do negócio.

Palavras-chave



Segurança alimentar, higiene, manipulação, conservação, legislação sanitária

Parâmetros da contratação



Tipo de contratação:	SGF POR AREA E SUBAREA AREA / SUBAREA NO SGF PARA CONTRATAÇÃO: Gestão da Produção e Qualidade / Segurança do Alimento
Tema:	Organização
Subtema:	Gestão da Qualidade
Eixo estratégico:	Competitividade Empresarial
Instrumento:	Instrutoria (Curso)
Modalidade:	Presencial.
Público-alvo:	MEI, ME, EPP.
Setor indicado:	Serviços (Alimentos e bebidas)
Carga-horária:	12 horas
Período de execução:	Até 04 dias. No caso de ser necessária realização por módulos.
Restrição:	1. Área e Subárea de Contratação no SGF A contratação da consultoria deve ser realizada exclusivamente dentro da área e subárea definidas na ficha técnica: Área: Gestão da Produção e Qualidade Subárea: Segurança do Alimento

Benefícios e resultados esperados



A solução Boas Práticas na Manipulação de Alimentos é ideal para empreendedores que desejam garantir a segurança dos seus produtos, atender às exigências legais e conquistar a confiança dos clientes.

- Profissionais capacitados para manipular alimentos com segurança e responsabilidade.
- Redução de riscos sanitários e maior controle sobre os processos de produção.
- Atendimento às exigências da ANVISA.
- Preparação para auditorias e certificações.
- Valorização da marca e aumento da confiança do consumidor.
- Possibilidade de continuidade com consultoria prática para aplicação dos conhecimentos.

Conteúdo Programático



Encontro 1	
Introdução às Boas Práticas e Perigos nos Alimentos	
Contextualização do Encontro:	Este primeiro encontro tem como objetivo sensibilizar os participantes sobre a importância das boas práticas na manipulação de alimentos, apresentando os principais perigos alimentares e os microrganismos causadores de doenças. A partir de dinâmicas e debates, os participantes serão convidados a refletir sobre sua realidade e identificar riscos presentes em seus próprios ambientes de trabalho.
Carga horária:	04 horas
Atividades:	Acolhimento, apresentação da turma e levantamento de expectativas - 30 min Apresentação dos objetivos da capacitação e das competências a serem desenvolvidas - 30 min Exposição dialogada e debate sobre perigos nos alimentos e DTAs - 1h30 Atividade em grupo: identificação de riscos sanitários em diferentes contextos - 1h Encerramento e síntese do encontro - 30 min

Encontro 2	
Conservação e Produção Segura de Alimentos	
Contextualização do Encontro:	Neste segundo encontro, os participantes serão conduzidos a compreender os métodos adequados de conservação de alimentos e as etapas críticas do processo produtivo, desde o recebimento até o transporte. A abordagem será prática e contextualizada, permitindo que os empreendedores identifiquem falhas comuns em seus negócios e adotem medidas corretivas com base nas boas práticas sanitárias. A troca de experiências será incentivada como forma de ampliar a aprendizagem e promover soluções colaborativas.
Carga horária:	04 horas
Atividades:	Recapitulação do encontro anterior - 15 min Exposição dialogada: métodos de conservação e etapas da produção de alimentos - 1h30 Estudo de caso: análise de falhas em processos de armazenamento e transporte - 1h Dinâmica: simulação de boas práticas no preparo e distribuição - 45 min

	Encerramento e síntese do encontro - 30 min
--	---

Encontro 3	Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Aplicação Prática
Contextualização do Encontro:	O terceiro e último encontro tem como foco consolidar os conhecimentos adquiridos nos encontros anteriores, com ênfase na aplicação prática dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Os participantes serão orientados a elaborar e revisar procedimentos relacionados à higiene, controle de pragas, potabilidade da água e saúde dos manipuladores. A proposta é que cada participante compreenda como adaptar os POPs à realidade do seu negócio, promovendo melhorias efetivas nos processos e garantindo conformidade com a legislação sanitária.
Carga horária:	04 horas
Atividades:	Recapitulação dos conteúdos anteriores - 15 min Exposição dialogada: Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) - 1h30 Oficina prática: elaboração de plano de boas práticas e POPs - 1h30 Avaliação final e fechamento da capacitação - 45 min

Estruturas e materiais necessários



Instrutor/Educador(a)

- Material impresso ou digital sobre a temática (legislação sanitária, POPs, MBPFA, DTAs, etc.);
- Manual de Orientações para a Aplicação da Solução (MOA);
- Plano de Aplicação da Solução;
- Recursos didáticos definidos no Plano de Aplicação, como estudos de caso, dinâmicas, simulações e atividades em grupo.

Participante

- Livro do Participante (quando disponível);
- Materiais definidos no Plano de Aplicação, como fichas de atividades, folhas para anotações, modelos de POPs e checklists;
- Certificado de participação (entregue ao final da capacitação).

Materiais para serem utilizados em sala

O(a) educador(a) deverá prever e organizar os seguintes recursos para garantir a efetividade das atividades propostas:

- Projetor multimídia;
- Cavalete de flip-chart, bloco de folhas e pincéis atômicos;
- Caixas de som para o computador (se necessário);
- Material para anotações: canetas, lápis, borrachas e blocos de papel;
- Crachás suficientes para o número de participantes;

- Folhas A4 brancas;
- Lista de presença;
- Certificados de conclusão;
- Recursos visuais complementares (cartazes, imagens ilustrativas, vídeos técnicos);
- Acesso à internet (opcional, para consulta de legislações e materiais complementares). Livro do Participante;

Responsabilidades das partes



Participante:

- Participar ativamente de todas as etapas da capacitação, contribuindo com suas experiências, dúvidas e reflexões, de forma colaborativa e respeitosa.
- Realizar as atividades propostas durante os encontros, como dinâmicas, estudos de caso, simulações e exercícios práticos, visando à consolidação dos conhecimentos e ao desenvolvimento das competências previstas.
- Responder à pesquisa de avaliação de satisfação, fornecendo feedback sobre a experiência vivenciada, a qualidade da capacitação e os resultados percebidos.

Contratada:

- Indicar um responsável técnico qualificado para conduzir a consultoria, com experiência comprovada em segurança dos alimentos e boas práticas.
- Conduzir a capacitação conforme o Plano de Aplicação da Solução, respeitando a metodologia Sebrae, os conteúdos programáticos e os princípios educacionais definidos nos referenciais da instituição.
- Recolher e registrar corretamente a frequência dos participantes, garantindo que os dados estejam atualizados e compatíveis com os critérios de validação da ação educativa.
- Verificar e atualizar o cadastro dos participantes, quando necessário, assegurando que todas as informações estejam completas e corretas para fins de registro e emissão de certificados.
- Atuar em parceria com o(a) analista contratante durante a aplicação da avaliação dos serviços prestados, sensibilizando os participantes quanto à importância de responder à pesquisa de satisfação do Sebrae.
- Proceder com o registro da ação nos sistemas de atendimento e relacionamento do Sebrae, sempre que requerido, conforme orientações operacionais vigentes.
- Zelar pela qualidade da experiência de aprendizagem, promovendo um ambiente colaborativo, respeitoso e alinhado aos valores do Sebrae, estimulando o desenvolvimento das competências cognitivas, atitudinais e operacionais previstas na solução.
- Cumprir com as obrigações previstas no Regulamento do SGF (Sistema de Gestão de Fornecedores), incluindo prazos, qualidade das entregas e conduta ética.

Complexidade, carga horária e valores máximos



Instrumento	Carga-horária
Curso	12 horas

Complexidade	Carga horária	Valor total
Sem certificação (valor da hora R\$125,00)	12	R\$ 1500,00

Nota 1: eventuais valores de ajuda de custo seguirão normativo interno vigente.

Nota 2: eventual divergência desta ficha técnica versus o preconizado na tabela de honorários vigente, prevalecerá o valor de referência da tabela.

Versionamento



Versão	Publicação	Responsável	Descrição
1	07/08/2025	Carlos Henrique Santos de Carvalho	Elaboração da versão inicial