

Ficha Técnica nº 03

TÍTULO DO CURSO: Boas práticas na manipulação do alimento

OBJETIVO: Aperfeiçoa o profissional em conhecimentos sobre o Programa de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) de acordo com a legislação sanitária vigente.

METODOLOGIA: A metodologia adotada deverá ser adequada ao processo de construção do conhecimento, aliada ao desenvolvimento da habilidade no uso das ferramentas, por meio de exposição dialogada, atividades em grupos, debates, prática supervisionada e simulação de situações diversificadas que acontecem no ambiente real.

PÚBLICO ALVO: MEI, ME e EPP

ATIVIDADES	ENTREGAS
<p>Boas Práticas no Serviço de Alimentação:</p> <p>Perigos nos Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none">• Importância, Tipo e Classificação dos Perigos;• Microrganismos causadores de DTAs. <p>Conservação de Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none">• Métodos de Conservação de Alimentos. <p>Produção de Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none">• Seleção de Fornecedores, Recebimento, Armazenamento, Pré-preparo, Preparo, Porcionamento, Manutenção, Distribuição, Transporte de alimentos, Cuidados com as Sobras e Coleta de Amostras. <p>Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs</p> <ul style="list-style-type: none">• Controle da potabilidade e abastecimento de água;• Controle integrado de pragas e vetores urbanos;• Higiene e Saúde do Manipulador;• Higiene de Equipamentos e Ambiente.	<p>Colaboradores capacitados para manipular de forma segura os alimentos.</p>

CARGA HORÁRIA: 12h

INVESTIMENTO E FORMA DE PAGAMENTO: O valor global do curso e as condições de pagamento se darão conforme política de comercialização do SEBRAE/CE.