

## MATRIZ DE TREINAMENTO

UNIDADE: \_\_\_\_\_

GERENTE: \_\_\_\_\_

MÊS	Nº.	SUGESTÃO DE TREINAMENTO	REFERÊNCIA	DATA	RESPONSÁVEL
JANEIRO	1	Higiene dos alimentos	RT01/GQ		
FEVEREIRO	2	Descongelamento dos alimentos	RT02/GQ		
MARÇO	3	Higiene das mãos	RT03/GQ		
ABRIL	4	Coleta de amostras	RT04/GQ		
MAIO	5	Identificação dos alimentos	RT05/GQ		
JUNHO	6	Controle de temperatura	RT06/GQ		
JULHO	7	Higiene ambiental - instalações, equipamentos e utensílios	RT07/GQ		
AGOSTO	8	Contaminação Q, F, B e cruzadas e medidas preventivas	RT08/GQ		
SETEMBRO	9	Doenças transmitidas por alimentos - DTA's	RT09/GQ		
OUTUBRO	10	Regras da Qualidade	DT003/GQ		
NOVEMBRO	11	Higiene das mãos	RT03/GQ		
DEZEMBRO	12	Coleta de amostras	RT04/GQ		

Elaborado por: Lígia Silva Cunha	Data: 27/03/19	Revisão: 01	Página: 1 de 1
Revisado por: Nutri Mi Alimentos	Nº. F025/GQ	Arquivo: MATRIZ DE TREINAMENTO NUTRIBEM	