HIGIENE E SEGURANÇA NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

Carga horária **24 horas**
Idade mínima **18 anos**
Vagas **12**
Mínimo de pré-inscritos **8 alunos**
Com **Certificado**

Sobre o Curso

Conteúdo:

Matéria	Carga horária
Higiene e Segurança: Conceituação	1 horas
Alimentos seguros	1 horas
Microbiologia (vírus, fungos, parasitas e bactérias)	2 horas
Agentes Contaminantes (perigos físicos, químicos e biológicos)	2 horas
O que são e como combater as DTA's (Doenças Transmitidas por Alimentos)	1 horas
Higiene pessoal, do local de trabalho e da matéria-prima	1 horas
Análise e interpretação da RESOLUÇÃO ANVISA (Ministério da Saúde) RDC Nº 216	4 horas
Análise e interpretação da RESOLUÇÃO ANVISA "Ministério da Saúde) RDC Nº 275	4 horas
Prevenção de acidentes na área de produção / processamento de alimentos	7 horas
Quais são e como utilizar corretamente os EPI's (Equipamentos de Proteção Individual)	1 horas

Objetivo:

Produzir Alimentos conforme as Recomendações de Higiene e Segurança preconizados pela ANVISA – Ministério da Saúde – Brasil.

Público Alvo:

COMUNIDADE RURAL

Recurso de Parceiro

Descrição	Quantidade
Ambiente com acomodações adequadas para os participantes (cadeiras, banheiros, água e ventilação)	1
Mesa (unidade)	1
Cadeiras (unidade)	15
Água Potável (litro)	20
Copo descartável (200 ml) (unidade)	100
Álcool Etílico Hidratado 96°gl (litro)	1
Sabonete (unidade)	1
Papel Higiênico (pacote com 4)	1

Agenda:

Situação do Curso	Município	Período	Entidade Responsável	Telefone
Confirmado	São Miguel do Passa Quatro	24/11/2026 a 26/11/2026	ASSOC. DOS PROD. RURAIS DA COMUNIDADE DE PASSA QUATRO DO BOM JESUS	XXXXXXXXX