

# HIGIENE E SEGURANÇA NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

**Carga Horária** 24 Horas

**Idade Mínima** 18 Anos

**Vagas** 12 Vagas

**Mínimo de Pré-inscritos** 8

## Objetivo

## Programação

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

## Certificado

**Público Alvo** Comunidade Rural

## Recursos do Parceiro

Descrição	Qtd
Sabonete (unidade)	1
Álcool Etílico Hidratado 96°gl (litro)	1
Papel Higiênico (pacote com 4)	1

<b>Descrição</b>	<b>Qtd</b>
Copo descartável (200 ml) (unidade)	100
Água Potável (litro)	20
Cadeiras (unidade)	15
Mesa (unidade)	1
Ambiente com acomodações adequadas para os participantes (cadeiras, banheiros, água e ventilaçã\	1