



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Gazeta de Piracicaba

Data: 15/09/2010

Caderno / Página: Concursos / 16

Assunto: Manipulação de alimentos

Manipulação de alimentos

Curso oferecido pela Esalq capacita profissionais da indústria de alimentos e serviços de alimentação

Com a finalidade de capacitar profissionais da indústria de alimentos e serviços de alimentação quanto aos procedimentos de higiene e processamento, a Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP) realizará, por meio do Grupo de Extensão em Segurança dos Alimentos (GESEA), o 21º Treinamento em Boas Práti-

cas para Manipuladores de Alimentos. O objetivo do treinamento que é voltado a manipuladores, gerentes, proprietários, distribuidores, fornecedores e demais profissionais ligados à área de processamento e comercialização de alimentos é o de garantir a segurança dos alimentos e proteger a saúde do consumidor, além de evitar prejuízos econômicos decorrentes de perdas de matéria-prima e nutrientes.

As atividades, que estão sob coordenação dos professores Gilma Lucazechi Sturion e Ernani Porto, ambos do departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN),

acontecerão nos dias 23 e 24 de setembro, das 13h30 às 17h30, no mesmo departamento.

Informações e inscrições pelo site www.esalq.usp.br/gesea, pelos telefones (19) 3417.6604 ou (19) 3429-4150 ou, ainda, pelos e-mails cdt@fealq.org.br ou gesea@esalq.usp.br.

●Programação

23 de setembro (quinta-feira)

13h00 às 13h30 – recepção e dinâmica

13h30 às 14h30 – Elementos da microbiologia de alimentos | Fontes de contaminação e vias de transmissão, com o

professor Ernani Porto

14h30 às 15h30 – Doenças bacterianas transmitidas por alimentos, com o professor Ernani Porto

15h30 às 15h45 – intervalo
15h45 às 16h15 – Contaminantes alimentares: físicos e químicos, com o professor Ernani Porto e Grupo GESEA

16h15 às 17h30 – Higiene pessoal | Saúde do manipulador | Higiene Operacional, com a professora Gilma Lucazechi Sturion

24 de setembro (sexta-feira)

13h00 às 14h30 – Boas práticas | Definições | Higienização | Higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, com a professora Gil-

ma Lucazechi Sturion

14h30 às 15h30 – Boas práticas aplicadas ao fluxo operacional | Manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados (POPs), com a professora Gilma Lucazechi Sturion

15h30 às 15h45 – intervalo
15h45 às 17h15 – Aulas práticas: Uniforme | Higienização das mãos | Diluição de produtos para higienização | Higienização de superfícies e utensílios | Elaboração de procedimentos operacionais padronizados (POPs)

17h15 às 17h30 – avaliação e encerramento, com a professora Gilma Lucazechi Sturion e Grupo GESEA