



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE MACHADINHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

A Secretaria Municipal de Educação e Cultura, através da nutricionista e em parceria com o SEBRAE estará promovendo, nos dias **15 e 16 de fevereiro de 2012, um Curso de Boas Práticas de Produção.**

O curso oferece uma noção básica sobre condições de higiene e manipulação de alimentos, buscando a obtenção de alimentos seguros à saúde, com custos mais baixos e processos padronizados de produção.

Público alvo: merendeiras das escolas municipais e estaduais, produtores rurais, comerciantes e demais interessados.

Carga horária: 16 horas, distribuídas em 2 dias de 8 horas cada.

Investimento: R\$ 25,00 (por participante)

As inscrições poderão ser realizadas na Secretaria de Educação e Cultura, nas terças e sextas-feiras durante todo o dia e nas quartas-feiras pela manhã. As informações necessárias para inscrição são: nome completo, data de nascimento, CPF, endereço e telefone. Para os agricultores, há necessidade também do número de inscrição no bloco de produtor rural.

Maiores informações poderão ser obtidas diretamente na Secretaria de Educação e Cultura ou pelo fone: 3551-1255, com a nutricionista.

SERÁ FORNECIDO CERTIFICADO

VAGAS LIMITADAS

Segue anexo o conteúdo programático a ser abordado.

ANEXO I

O conteúdo programático será dividido em quatro módulos, sendo:

- 1) Contaminantes alimentares: grupos de microrganismos importantes em alimentos e parâmetros que influenciam a sua multiplicação em alimentos.
- 2) Doenças transmitidas por alimentos.
- 3) Manipulação higiênica dos alimentos em todas as etapas da produção (preparo, porcionamento, sobras, coleta e armazenamento de amostras.
- 4) Boas Práticas: requisitos, estrutura física, controle de água, controle de pragas, controle de saúde do manipulador, higiene e comportamento pessoal, uniformes, higienização de superfícies, lixo, regra para visitantes, controle de fornecedores e pré-preparo.