

INSTITUTO FEDERAL
PARANÁ
Campus Jacarezinho



MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO



TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO AOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

OBJETIVO

Introduzir noções básicas de higiene e manipulação de alimentos aos profissionais que trabalham nos serviços de alimentação e estabelecimentos processadores de alimentos da cidade de Jacarezinho.

PÚBLICO-ALVO

Profissionais da área de alimentos que necessitam obter ou aperfeiçoar os conhecimentos básicos relacionados à higiene e correta manipulação dos alimentos.



REALIZAÇÃO DO TREINAMENTO:

Local: Instituto Federal do Paraná (IFPR) - Câmpus Jacarezinho

Datas: 01, 03, 08, 10, 17, 22, 24 e 29 de Novembro

Horário: 14h00min às 18h00min

Carga Horária Total: 32 horas/aula

Número de vagas: 15 vagas

INSCRIÇÕES

Local: Secretaria do IFPR – Câmpus Jacarezinho ou com a monitora Rosângela Posseti Lima

Período: 24 a 28 de Outubro

Horário: 08h00min às 17h00min

Não haverá taxa de inscrição.

Trazar cópia do documento de identidade (RG)

INSTRUTORES

Profa. Gislaíne Silveira Simões: Docente no Curso Técnico em Alimentos do IFPR - Jacarezinho. Graduada em Tecnologia de Alimentos e Mestre em Ciência de Alimentos.

Profa. Michele Rosset: Docente no Curso Técnico em Alimentos do IFPR - Jacarezinho. Graduada em Química e Mestre em Ciência de Alimentos.

Profº Gabriel Mathias Carneiro Leão: Docente no Curso Técnico em Alimentos do IFPR - Jacarezinho. Graduação em Biologia, Mestre em Biologia Celular e Molecular.

Profº Richard Jójima Nagamoto: Docente no Curso Técnico em Alimentos do IFPR - Jacarezinho. Graduação em Engenharia Química e Mestre em Tecnologia de Alimentos.

Profº Felipe Richter Reis: Docente no Curso Técnico em Alimentos do IFPR - Jacarezinho. Engenheiro de Alimentos e Mestre em Tecnologia de Alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

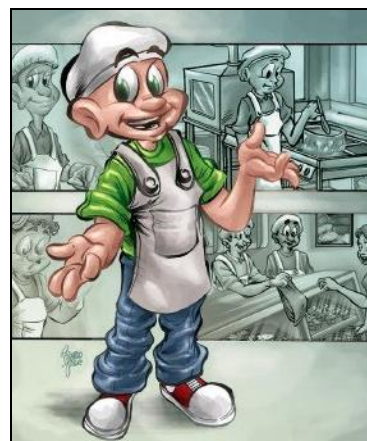
1 - Noções de Nutrição Básica

2 - Noções de Microbiologia de Alimentos

3 - Conceitos e Princípios sobre Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos.

4 - Higiene e Sanitização de Alimentos, Instalações, Equipamentos e Utensílios.

5 - Programas de Qualidade.



OBSERVAÇÕES

Ao término do treinamento os participantes receberão certificado.

Levar caderno e caneta para anotações durante as aulas.

INFORMAÇÕES

Secretaria do IFPR - Câmpus Jacarezinho

Telefone: (43) 2122-0100

Avenida Doutor Tito s/n – Nova Jacarezinho



Curso Técnico em Alimentos

