

# **CURSO DE CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS**



O curso tem por objetivo capacitar manipuladores de alimentos no que se refere aos procedimentos de Boas Práticas na produção e manipulação de alimentos seguros, de acordo com a legislação sanitária vigente e a norma ABNT NBR 15.635.

**Período de Realização:** 23/11, 24/11 e 01/12/2018.

**Carga Horária:** 12 horas (Com emissão de certificado).

**Horário:** 14:00h as 18:00h.

**Inscrições:** 15 de outubro a 21 de novembro de 2018, pelo site: [www.fundacaouniselva.org.br](http://www.fundacaouniselva.org.br)

**Investimento:** R\$ 45,00.

**VAGAS LIMITADAS!**

**Local de Realização:**

Auditório do Bloco B - FANUT/UFMT

Informações: Secretaria da FANUT/UFMT  
Tel./ fax: (065) 3615-8212/3615-8811/98108-7744

**Realização:**





### Informações:

✓ Secretaria da FANUT

Tel/fax: (065) 3615-8212/  
3615-8811/98108-7744

✓ E-mail:

[boaspraticasfanutufmt@gmail.com](mailto:boaspraticasfanutufmt@gmail.com)

✓ Sites:

[www.ufmt.br](http://www.ufmt.br)

[www.fundacaouniselva.org.br](http://www.fundacaouniselva.org.br)

### Coordenação do Curso:

Profª Ma. Emanuele Batistela

## CURSO DE CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS



**23, 24/11/2018 e 01/12/2018**  
**Faculdade de Nutrição da UFMT**  
**Cuiabá-MT**



Universidade Federal  
de Mato Grosso

UFMT- Pró - reitoria de Cultura,  
Extensão e Vivência.

### **Objetivo Geral**

Capacitar manipuladores de alimentos quanto aos procedimentos de Boas práticas na produção e manipulação de alimentos de acordo com a legislação sanitária vigente.

### **Objetivos Específicos**

- ✓ Possibilitar aos manipuladores de alimentos conhecimentos sobre as Boas práticas de manipulação e fabricação de produtos alimentícios;
- ✓ Orientar os manipuladores de alimentos para desempenharem suas funções da maneira mais adequada e higiênica, visando à produção de alimentos seguros para o consumidor;
- ✓ Contribuir para a sensibilização dos participantes acerca da importância do controle higiênico sanitário no processo de produção e manipulação de alimentos, visando a elaboração de um produto seguro.

### **Conteúdo Programático**

- ✓ Introdução à Segurança dos Alimentos; Legislação vigente; ABNT NBR 15.635;
- ✓ Doenças Transmitidas por Alimentos;
- ✓ A importância da higiene pessoal para a manipulação de alimentos;
- ✓ Critérios para aquisição, recebimento, armazenamento e transporte de gêneros alimentícios;
- ✓ Qualidade dos alimentos;
- ✓ Requisitos higiênico-sanitários para edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- ✓ Fornecimento de alimentos seguros.

### **Data de realização**

23/11/2018: 14:00 às 18:00h.

24/11/2018: 14:00 às 18:00h.

01/12/2018: 14:00 às 18:00h.

**Carga Horária: 12 horas**  
Com emissão de certificado!

### **Público alvo**

Profissionais que atuam em serviços de alimentação, que realizem as atividades de manipulação, preparo, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte e exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo e comunidade em geral.

### **Inscrições**

**Período: 15/10/2018 a  
21/11/2018**

**Pelo site:**

[www.fundacaouniserva.org.br](http://www.fundacaouniserva.org.br)

**VAGAS LIMITADAS!**

**Investimento: R\$: 45,00**

### **Local de realização:**

Auditório do Bloco B -  
FANUT/UFMT