



# Boas Práticas na manipulação e higiene dos alimentos

---

Curso Livre

**Aprender é desafiar agregando valores, onde a motivação é a chave.**

**Para conseguir dominar uma ideia, é necessário torna-la importante.**

**O conhecimento é absorvido através da prática e visualização dos "porquês".**

**Foco no treinamento**



# Conhecimento básico

O conhecimento básico de higiene e manipulação alimentar deve ser aplicado em todos os momentos em que temos contato com o que vamos comer ou beber, para que possamos ter dias excelentes e saúde em ordem.



## Objetivo:

Oferecer conhecimento aos manipuladores de alimentos, para melhorar a qualidade na produção de refeições e no atendimento ao cliente de restaurantes, cafés, bares e cozinhas profissionais.

Facilitar a elaboração de procedimentos operacionais padrão e orientar sobre técnicas de produção antecipada de alimentos aos administradores.



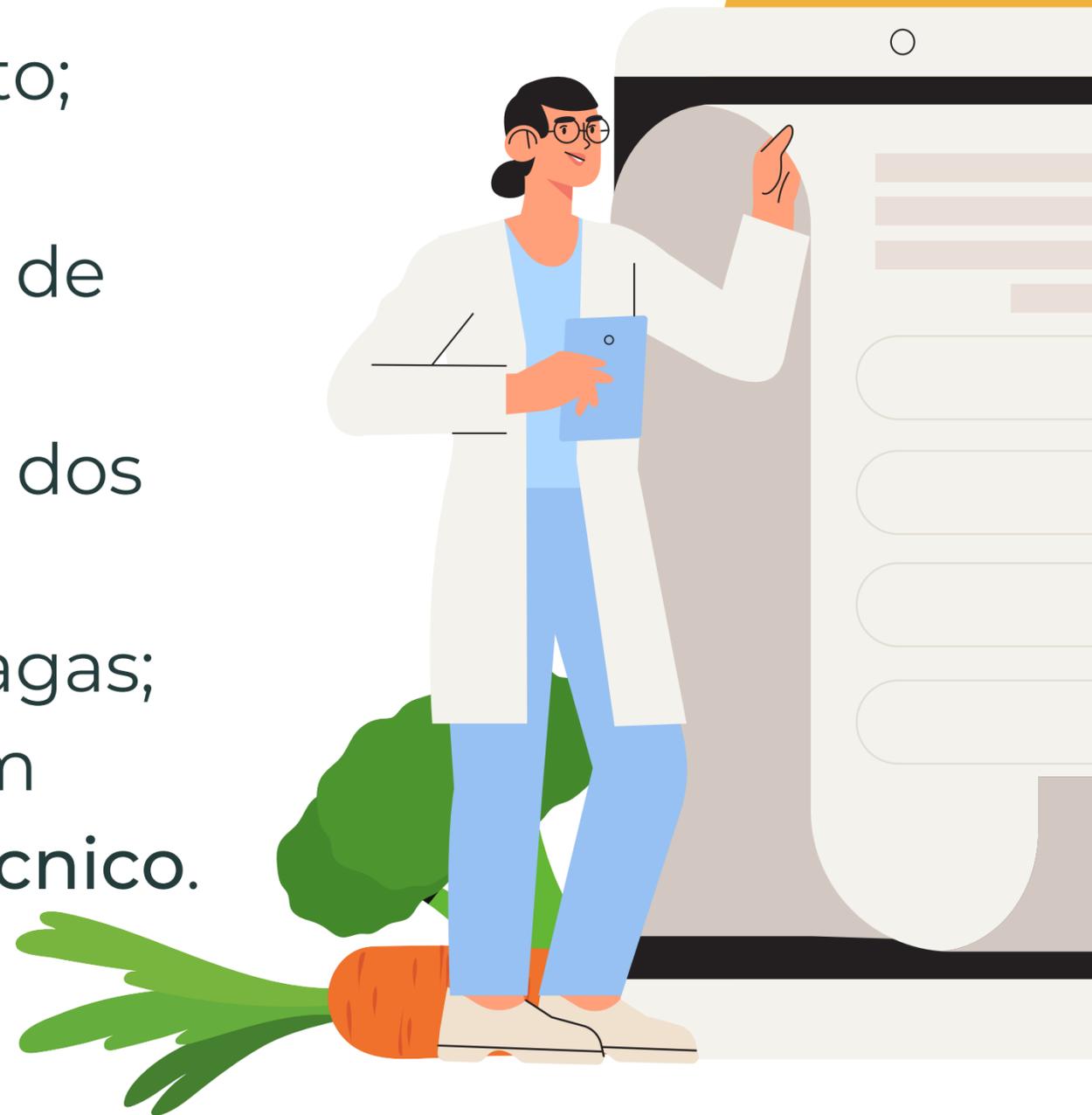
# Vigilância Sanitária de alimentos

Fiscalização de estabelecimentos que produzem, transportam, manipulam, fabricam e comercializam alimentos com vistas a promover as boas práticas na produção e manipulação dos mesmos, possibilitando assim, minimizar ou eliminar os potenciais riscos a saúde do consumidor.



# É exigido pela Vigilância Sanitária

- Higiene do estabelecimento;
- Higiene dos manipuladores de alimentos;
- Manejo correto dos resíduos;
- Controle de pragas;
- Presença de um responsável Técnico.



# Responsável Técnico

Segundo a CVS 05 de 2013 (SES-SP), Responsável Técnico (RT), profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do estabelecimento e dos alimentos perante os órgãos de vigilância sanitária.



# Restaurantes Comerciais

“CVS 05, Art. 17:

Nos estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação, aos quais não se exige um Responsável Técnico profissional, a responsabilidade pela elaboração, implantação e manutenção de Boas Práticas pode estar a cargo do proprietário do estabelecimento, ou de funcionário capacitado, que trabalhe efetivamente no local, acompanhe integralmente o processo de produção e implemente os parâmetros e critérios estabelecidos neste regulamento”.



# Segurança alimentar

A segurança alimentar está diretamente ligada ao conhecimento dos alimentos, dos agentes contaminantes, da correta preparação dos alimentos, da **higiene** adequada e sobre o impacto que essas ações têm sobre os produtos produzidos **nas cozinhas** e conseqüentemente o impacto sobre os clientes.





# Profissionais da saúde

Todo profissional que trabalha com produção de alimentos é um profissional da saúde que precisa conhecer os princípios da alimentação segura.



# Cuidado com tudo e com todos

Manipulação correta, organização, conservação e qualidade de nossa alimentação começa nas cozinhas de nossas casas e se estende ao trabalho como agentes da saúde manipulando alimentos.



# Identificar pontos falhos

Conhecer o ambiente de  
trabalho

Por trás de uma refeição de  
qualidade estão o  
conhecimento dos setores de  
trabalho, entendendo para que  
foram planejados, como  
precisam funcionar e como  
precisam ser mantidos.



# Boas Práticas

organização e higiene necessárias para garantir alimentos seguros!

- Seleção,
- Compra,
- Recebimento,
- Pré-preparo,
- Embalagem,
- Armazenagem,
- Transporte,
- Distribuição,
- Exposição para venda.



Atuamos há mais de 30 anos no planejamento e implantação de cozinhas profissionais de alto nível, com base nas Normas da Vigilância Sanitária.

O Treinamento de boas práticas é um complemento do planejamento, para preparação dos colaboradores de cozinhas profissionais e restaurantes.

# Conhecimento é o início!



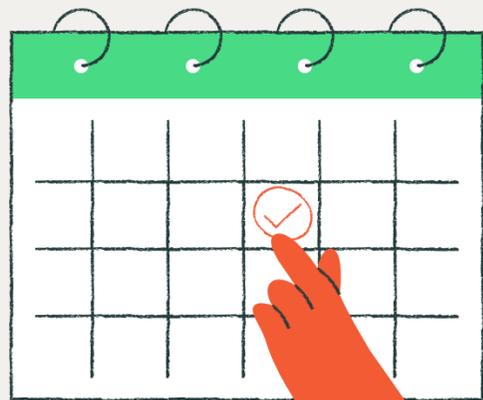
# Quem pode participar?

Todos os que se propõem a manipular alimentos.

A Educação Profissional é uma modalidade não formal de duração variável, destinada a proporcionar ao trabalhador conhecimentos que lhe permitam qualificar-se para o trabalho.



# Pré requisitos para participar do Curso de Boas Práticas



Para participar do curso livre de Boas Práticas na Manipulação e Higiene dos Alimentos, não há necessidade de escolaridade anterior.

# Curso de Boas Práticas na Higiene e Manipulação de Alimentos

3 horas de treinamento presencial com turmas à partir de 3 pessoas.

Aulas guiadas por material ilustrado, com avaliação de assimilação do conteúdo durante o treinamento expositivo.



**PARA DESINFECÇÃO DE ALIMENTOS:**  
• Produtos regularizados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA e apresentar indicação para esse fim.



nização  
este  
a  
to

3:  
a potável,  
por meio  
dação do



o  
eito de  
crua de



do em  
to deve  
ratura do  
s C.



deve  
nto de

r imersão  
ou  
para



ma

66

**COMO DEVEREM SER ROTULADOS O ALIMENTOS PREPARADOS OU FRACIONADOS NO LOCAL DE COMERCIALIZAÇÃO E EMBALADOS NA PRESENÇA DO CONSUMIDOR?**

- DENOMINAÇÃO DE VENDA DO ALIMENTO;
- MARCA;
- LISTA DE INGREDIENTES EM ORDEM DECRESCENTE DE PROPORÇÕES;
- DATA DE VALIDADE;
- DATA DE VALIDADE APÓS FRACIONAMENTO OU MANIPULAÇÃO;
- INFORMAÇÕES SOBRE FORMAS DE CONSERVAÇÃO DO PRODUTO.



## PREPARO DOS ALIMENTOS

ANTES DE INICIAR O TRABALHO:

- Verifique se o ambiente, as mesas, as pias, os equipamentos e utensílios estão rigorosamente limpos;
- Trabalhe organizando as atividades e a cada etapa, lave a pia, mesas e utensílios para evitar a contaminação cruzada;
- Selecione e higienize frutas, verduras e legumes que serão consumidos crus. Frutas, verduras e legumes que serão cozidos, fritos ou assados devem ser lavados, mas não necessitam desinfecção.



inNorma

65

# Conteúdo - Curso de Boas Práticas na Higiene e Manipulação de Alimentos

- Composição dos Alimentos;
- Os Micro-organismos;
- Perigos na alimentação;
- Intoxicação alimentar e suas causas;
- Barreiras para os micro-organismos;
- O que é permitido e o que é proibido na limpeza de cozinhas profissionais;
- Alimentos servidos com segurança;
- Compra, transporte e recebimento de alimentos;
- Boas práticas na manipulação dos alimentos, na higiene pessoal, no trabalho com alimentos, na higiene e manutenção dos locais de trabalho;
- Armazenamento dos alimentos



# CURSO PARA ADMINISTRADORES

## Orientações administrativas para padronização de operações

Direcionado a Administradores e Líderes da operação de produção e controle de alimentação.

Este curso é oferecido em turma diferenciada com duração de 4 horas intensivas ou 2 horas complementares ao curso Boas Práticas com participação dos manipuladores de alimentos.



# CONTEÚDO DO CURSO PARA ADMINISTRADORES

- O que é permitido e proibido na limpeza das cozinhas profissionais;
- Armazenamento de alimentos. Temperatura de conservação adequada e uso do termômetro;
- Rotulagem dos alimentos embalados e rotulagem nutricional;
- Preparo de alimentos - SOUS VIDE - COOK AND CHILL e distribuição dos alimentos;
- Edificações e instalações de cozinhas profissionais e serviços de alimentação; Fluxograma e Organograma operacional;
- Procedimento operacional padrão POPs, como elaborar;
- Modelos PRONTOS e editáveis de POPs.

## O QUE ACONTECE QUANDO SE TEM UM TIME DE LÍDERES NA COZINHA?

**Aumento da produtividade.**

**Tarefas cumpridas de forma organizada.**

**Prioridades definidas.**

# Ofereça a experiência do aprendizado prazeroso!



## **Ensino de qualidade!**

Roteiro criado para apresentação de forma simplificada para estimular a compreensão de processos corretos e o desenvolvimento de pensamentos adequados, aplicados a quaisquer assuntos sobre segurança alimentar.

# Cozinhas Profissionais InNorma



## CAPACITAÇÃO

Nossa modalidade de cursos livres de capacitação e atualização, está em conformidade com as diretrizes e bases da Educação Nacional – Lei nº 9394/96 e Decreto nº 5.154/04 e pode assim emitir certificado válido em todo território Nacional.

# Contato



## COZINHAS PROFISSIONAIS INNORMA

CNPJ 19.345.563/0001-40  
BARUERI – SP  
[www.innorma.com.br](http://www.innorma.com.br)

[luci.lmcs@gmail.com](mailto:luci.lmcs@gmail.com)  
WhatsApp 11 99638-7498



Segurança - InNorma - Higiene dos Alimentos - Boas Práticas na Manipulação

*in* **Norma**