



MINICURSO DO PEV

TÍTULO:

I Minicurso de Segurança alimentar

Público-Alvo:

Gestores e professores da Educação Básica. Estudantes. Ambientalistas.

DATA:

23 e 24/03/2016 – das 14:00 às 18:00 hs

CARGA HORÁRIA: 08 horas

EMENTA:

Conceitos básicos de Segurança dos Alimentos e Segurança Alimentar. Perigos e cadeia produtiva de alimentos. Programa 5S. Programa Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Toxicologia aplicada aos alimentos. Requisitos de Higiene Pessoal, Ambiental e Operacional.

OBJETIVOS:

- * Conhecer os principais perigos e patógenos dos alimentos.
- * Apresentação e compreensão dos termos técnicos, conceitos e principais teorias da Segurança dos alimentos.
- * Compreender a necessidade e importância da higiene na produção, transporte, armazenamento, manipulação e ingestão dos alimentos.
- * Discutir os principais passos para a Segurança alimentar nas escolas.

MÉTODOLOGIA:

Exibição de pequenos vídeos. Palestras e debates sobre os temas. Leituras dirigidas. Indicação de leituras e análises de conceitos e teorias. Exposição dialogada sobre os temas centrais do Minicurso.

BIBLIOGRAFIA:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação**, Resolução-RDC nº 216/2004 – ANVISA.

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

SENAC. **MANUAL de elementos de apoio para o Sistema APPCC**. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 282 p. (Qualidade e Segurança Alimentar).