



## TREINAMENTOS de COLABORADORES

<https://saborconsultoria.com.br>

Tel. 82-98200-4072

**Boas Práticas de Manipulação de Alimentos:** capacitação sobre a importância das Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos, sua implantação e obrigatoriedade exigida pela RDC 216/2004 da ANVISA, garantindo assim um excelente controle de qualidade interno e a segurança alimentar dos consumidores.

**Higienização de Alimentos, Ambiente, Utensílios e Equipamentos:** objetivo de capacitá-los quanto a higienização correta dos alimentos, do ambiente, dos utensílios e equipamentos que entram em contato com os alimentos para redução e inibição da contaminação dos mesmos.

**Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs):** treinamento para Manipuladores de Alimentos e Gestores de Serviços de Alimentação com o objetivo de capacitá-los em relação as Doenças Transmitidas por Alimentos, suas formas de transmissão, tipos de microrganismos patogênicos e como evitá-los.

**Legislações para Alimentos:** conceitos e exigências da ANVISA e Vigilância Sanitária Municipal de Maceió/Al e outros municípios para os Serviços de Alimentação, quanto à qualidade e questões de higiene de serviços e produtos oferecidos.

**Armazenamento dos Alimentos e Controle de Pragas:** treinamento em relação ao armazenamento correto dos alimentos, escolhas das matérias primas e dos fornecedores, recebimento, ordem de armazenamento e conservação dos produtos. Boas Práticas para evitar abrigo e proliferação de pragas.

**Contaminação dos Alimentos:** capacitação com objetivo de identificar e evitar os Perigos Físicos, Químicos e Biológicos nos alimentos e como ocorre sua contaminação. Também abordamos tópicos sobre Contaminação Cruzada dos alimentos.