

## **PALESTRA SOBRE CUIDADOS COM A HIGIENE:**

### **1. PÚBLICO ALVO:**

- Manipuladores de alimentos;
- Chefes de cozinha;
- Merendeiras
- Técnica de nutrição e Nutricionista

### **2. OBJETIVOS:**

- Melhorar hábitos de higiene.
- Diminuir índices de contaminação em alimentos

## **PALESTRA SOBRE METODO DE TEMPO E TEMPERTAURAS**

### **1. PÚBLICO ALVO:**

- Manipuladores de alimentos;
- Chefes de cozinha;
- Merendeiras
- Técnica de nutrição e Nutricionista

### **2. OBJETIVOS:**

- Importância do controle de tempos e temperaturas.
- Como controlar esses tempos.
- Como utilizar e higienizar os termômetros

### **3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

- Princípios básicos de microbiologia.
- Temperatura ideal de alimentos quentes e frios.
- Temperatura de cozimento.
- Técnicas para o resfriamento seguro.

#### **4. MATERIAL:**

- Panfletos.
- Lista de presença.

### **PALESTRA SOBRE CONTROLE NO RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO.**

#### **1. PÚBLICO ALVO:**

- Manipuladores de alimentos;
- Chefes de cozinha;
- Merendeiras
- Técnica de nutrição e Nutricionista

#### **2. OBJETIVOS:**

- Melhorar os critérios de recebimento e armazenamentos de produtos.
- Evitar desperdícios

#### **3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

- Verificação de mercadorias.
- Critérios de recebimento.
- Maneiras adequadas de se armazenar alimentos refrigerados e congelados.
- Maneiras adequadas de armazenar alimentos no estoque.

#### **4. MATERIAL:**

- Panfletos
- Lista de presença

#### **5. DURAÇÃO:**

- 2 horas.

## **PALESTRA SOBRE CUIDADOS COM HORTIFRUTI**

### **1. PÚBLICO ALVO:**

- Manipuladores de alimentos;
- Chefes de cozinha;
- Merendeiras
- Técnica de nutrição e Nutricionista

### **2. OBJETIVOS:**

- Aprimorar os critérios de seleção em recebimento e armazenamento.
- Melhorar técnicas de higienização de hortifruti.

### **3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

- Princípios básicos para uma boa compras.
- Critérios para o recebimento.
- Cuidados no armazenamento.
- Técnicas de higienização.
- Microbiologia básica, principais parasitas.
- Principais microorganismos encontrados em hortifruti
- Aula pratica.

### **4. MATERIAL:**

- Panfletos
- Lista de presença

### **5. DURAÇÃO:**

- 2 horas

## IMPLANTAÇÃO DE 5S

### **PROCESSO EDUCACIONAL 5 S**

“A melhor maneira de se iniciar programas de qualidade e produtividade é através do Processo Educacional 5 S, isto é, fazendo uma grande faxina no sentido físico e mental

### **PROCESSO EDUCACIONAL 5 S**

SEIRI = ORGANIZAÇÃO  
= Senso de Utilização

SEITON = ARRUMAÇÃO  
= Senso de ordenação

SEISO = LIMPEZA  
= Senso de limpeza

SEISO = Padronização  
= Senso de saúde

SHITSUKE = Disciplina  
= Senso de autodisciplina

SEIRI = ORGANIZAÇÃO  
= Senso de Utilização

- Visita técnica para conhecer o local e tirar fotos;
- Emitir relatórios com os pontos críticos e ação corretiva;
- Montagem do painel de fotos no local para verificar erros;
- Palestra de 5S;
- Verificar as fotos antes e depois;
- Total de 5 visitas no local;
- Tempo de 2 meses;
- Palestra capacitação e encerramento;
- Panfletos;
- Vídeos.



## **Consultoria**

A empresa BioNutry tem os melhores profissionais da área de segurança alimentar .

Na primeira visita feita na unidade por uma consultora verifica se os pontos críticos fotografa a unidade emite se um relatório de ação corretiva e elabora se um plano de ação a seguir .

Nas visitas seguintes as consultoras elabora chek list de limpeza recebimento de mercadoria controles e registros conforme a legislação vigente verifica documentação , revisão do manual de boas praticas implantação de novos pops ( procedimento operacional padrão ), faz as alterações conforme a mudanças na legislação e faz os treinamento direto com os manipuladores .

Este trabalho é feito de 1 ou mais visitas no mês fica de acordo com o cliente .

## **Auditoria**

As auditorias são feitas na unidade para averiguar a parte de documentação e registros.

As auditoras seguem um chek list de pontuação .

No término da auditoria emitimos um relatório e as observações feita na auditoria com as alterações a serem feitas.

## **Validação de fornecedor**

O fornecedor deve ser selecionado através de auditoria e avaliação de especificação técnica e de sistema de qualidade, como subsídio para a qualificação e triagem para o cadastramento, além de seguir os critérios da legislação vigente