

APPCC – ANÁLISES DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE

O QUE É APPCC?

O Sistema APPCC é uma técnica de gestão de segurança de alimentos focado na análise e controle de perigos. É baseado na idéia de que se existem perigos biológicos, químicos ou físicos e que devem ser identificados para poderem ser eliminados, reduzidos ou prevenidos em etapas onde o controle deverá ser rigoroso, tornando assim o alimento efetivamente seguro para o consumo.

OBJETIVO

Capacitar os participantes a utilizar o Sistema APPCC que dá a garantia da produção de alimentos seguros à saúde do consumidor.

PÚBLICO ALVO

Nutricionistas, engenheiros de alimentos, técnicos das áreas de alimentos, farmacêuticos, biólogos, veterinários, gastrônomos e profissionais que trabalham na produção de alimentos interessados em dominar o tema “Segurança dos Alimentos”.

Nota: é necessário que o participante tenha conhecimento de Boas Práticas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Ferramentas disponíveis para a produção de alimentos seguros;
- Características do Sistema APPCC: objetivo, histórico e benefícios;
- Programas de pré-requisitos do Sistema APPCC;
- Noções básicas de microbiologia para possibilitar a identificação de perigos biológicos;
- Noções básicas de perigos químicos e físicos;
- Etapas preliminares a elaboração do plano APPCC (5 etapas);
- Aplicação dos 7 princípios da APPCC;
- Montagem de planos APPCC em grupos, aplicando as 12 etapas proposta pelo *Codex Alimentarius*.

CARGA HORÁRIA

16 horas

DATA

8 e 10 de junho

HORÁRIO

9:00 às 18:00 horas

INSTRUTOR

Brigitte Bertin – farmacêutica e microbiologista

LOCAL

Av. Presidente Vargas, 534/2º andar – Centro – Rio de Janeiro
(próximo a estação do metrô da Uruguaiana)

VALOR

R\$ 570,00 para pagamento **à vista**

R\$ 600,00 para pagamento **parcelado**

PAGAMENTO

À vista até o dia 1º de junho de 2010 (com desconto)

OU

Em 2 parcelas iguais de 300,00 – 1ª parcela até o dia 1º de junho de 2010 e 2ª parcela com cheque pré-datado para o dia 1º de julho de 2010.

MAIS INFORMAÇÕES

Telefones: 21 2253-0607 / 2518-1095 / 9857-3386

INSCRIÇÕES ATÉ O DIA 1º DE JUNHO