

Ficha Técnica do Curso BPSA

Nome do Curso: Boas Práticas de Serviço de Alimentação (BPSA)

Objetivo do curso: Capacitar os participantes na manipulação e produção de alimentos de forma segura e proporcionar o atendimento às legislações vigentes - RDCs 52/14 e 216/04 ANVISA e as Portarias 1224/2014 e 78/2009 - SES/RS e incluindo a nova SES/RS Nº 799/2023, que aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. (PROA: 23/2000-0083405-8).

Requisitos de acesso: Proprietários e responsáveis por estabelecimentos que manipulam, produzem, fracionam, armazenam, distribuem e comercializam alimentos deverão participar, obrigatoriamente, de cursos de Capacitação em Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. A exigência é para os interessados na obtenção ou renovação de alvará ou licença sanitária dos estabelecimentos, sendo um grande diferencial para empreendedores desse ramo.

Áreas de Atuação: Nas áreas de produção e/ou serviço com manipulação de Alimentos e Bebidas.

Metodologia de Ensino: Aulas expositivas e dialogadas; Exibição de vídeos; Leitura e discussão do conteúdo constante; Realização de exercícios; Discussão em grupo; Aplicação de Ckeck-list.

Matriz Curricular: Entendendo a contaminação dos alimentos; Ambiente de Manipulação e Cuidados com Água; Manuseio do Lixo e Controle de Vetores e Pragas; Higienização; Manipuladores e Visitantes; Etapas da Manipulação dos Alimentos; Documentação e Função do Responsável.

Instrumentos de Avaliação: Mínimo de 80% da carga horária para aprovação e Conceitos APTO OU NÃO APTO.

Instrutor/a: Prof. Marcelo Azevedo Orth

Mini currículo: Engenheiro de Alimentos, com especialização em Docência no Ensino Técnico Profissional, pós-graduado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Administração da Produção e gestão Empresarial, MBA em Gestão de Projetos e Mestre em Desenvolvimento de Produtos. Experiência industrial em mais de 15 anos em empresas de alimentos, bebidas e embalagens. Atualmente é consultor (Credenciado Sebrae) para empresas nas áreas de legislação de produtos e estabelecimentos, certificações da qualidade, gestão de processos / pessoas, pesquisa e desenvolvimento de produtos, entre outras atividades. Professor do curso Técnico do Centro Tecnológico Sinodal Progresso.

Carga Horária, Dia e Horário das aulas: segundas e quartas (18h30min às 22h30min)
– Carga Horária do curso – 12 h



Colégio Sinodal Progresso

Um lugar onde nascem os sonhos

Dias das aulas: Dias 22, 24 e 25 de abril de 2024

Inscrições <https://www.sinodalprogresso.com.br/boas-praticas-alimentacao>

Certificação de Qualificação Profissional ao final do curso.

Investimento: R\$ 350,00 (A vista ou 3 x Cartão de crédito)

Observações:

A escola reserva-se o direito de somente iniciar o curso, quando tiver um mínimo de 15 alunos e no máximo 40 alunos.