



PREFEITURA DE SÃO FRANCISCO DO CONDE
SECRETARIA DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



CURSO DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

1º DIA: MODULO I: ALIMENTOS

- Composição dos alimentos
- Classificação
- Propriedade
- Características

- Exposição de alimentos

- Proteína: leite, iogurte, ovo.
- Carboidrato: pão, batata, banana.
- Lipídios: margarina, óleo.
- Vitaminas, minerais e fibras: verduras (cenoura, batata), frutas (manga, laranja), hortaliças (coentro, espinafre).

2º DIA: MODULO II: DOENÇAS/ DTA/ MEDIDAS DE CONTROLE/ APRESENTAÇÃO DE CASOS

1º vídeo: Drº Bactéria

2º vídeo: Sete erros na cozinha

3º vídeo: Podemos guardar panela com comida na geladeira?

4º vídeo: servidos no restaurante

5º vídeo: Higiene dos alimentos e em restaurante por Ju Tolêdo

3º DIA: MODULO III: HIGIENE E MANIPULAÇÃO

- O que não usar: - Brincos grandes
 - cabelos soltos
 - anéis
 - pulseiras

- panela, colher de pau e tábua de madeira.
- vestiário impróprio

- Prática: Lavagem das mãos

- Materiais: - álcool gel
 - sabonete líquido
 - papel toalha
 - lixeira com tampa e pedal

4º DIA: Continuação do MODULO III: HIGIENE E MANIPULAÇÃO

- Falar sobre os descartáveis

- Utensílios e higiene

- Materiais: - vasilhames plásticos
 - talheres
 - pratos
 - copos (de fundo redondo)
 - papel filme
 - hipoclorito

- 6º vídeo: Higiene pessoal para manipuladores de alimentos por Nutrilog 07

5º DIA: MODULO IV: LEGISLAÇÃO

- Atuação da Vigilância nos estabelecimentos

- RDC 216

- Avaliação do curso (fechando dinâmica do barquinho).