

FICHA TÉCNICA DA SOLUÇÃO EDUCACIONAL

Programa Sebraetec

Área – Qualidade

Subárea - Normalização Regulamentação Técnica

Solução – Aperfeiçoamento Tecnológico/Congelamento de alimentos

OBJETIVO

O QUE É APERFEIÇOAMENTO TECNOLÓGICO:

Serviço que visa adequar processo(s), produto(s) ou serviço(s) como medida de melhoria de algum fator produtivo ou condição de produção identificada.

O QUE FAZEMOS NO APERFEIÇOAMENTO TECNOLÓGICO - CONGELAMENTO DE ALIMENTOS

Orientar sobre técnicas de congelamento. O congelamento é um eficiente sistema de conservação de alimentos pois retarda a deterioração dos alimentos e estende a sua segurança, através do impedimento do desenvolvimento de microrganismos prejudiciais à saúde.

Atuação da consultoria:

- ✓ Procedimentos para utilização, características e tipos de freezer.
- ✓ Regras básicas de congelamento e descongelamento.
- ✓ Listagem de todos alimentos que podem e precisam ser congelados do estabelecimento.
- ✓ Procedimentos para congelamento e descongelamento de vegetais, frutas, carnes, aves, peixes, laticínios, pães, bolos, tortas, salgados sucos e pratos prontos.
- ✓ Acompanhamento, orientação e verificação das boas práticas do congelamento e descongelamento para alimentos.
- ✓ Validade do congelamento.
- ✓ Embalagens para congelamento.

FICHA TÉCNICA DA SOLUÇÃO EDUCACIONAL

ESTRUTURA / CARGA-HORÁRIA

20 a 30 horas

Obs: Consulte a programação dessa solução com a instituição ofertante

ENTREGA DOS SERVIÇOS CONTRATADOS

Relatório Técnico da consultoria contendo os procedimentos e as boas práticas de congelamento

Relatório Final/Termo de conclusão padrão SEBRAETEC

PÚBLICO ALVO

- ✓ Microempreendedor Individual (MEI)
- ✓ Micro Empresa (ME)
- ✓ Empresa de Pequeno Porte (EPP)
- ✓ Produtor rural
- ✓ Artesão

PRÉ-REQUISITOS NECESSARIOS PARA O PARTICIPANTE

Solução aplicada apenas para Pessoa Jurídica

CERTIFICAÇÃO

Não se aplica