

## FICHA TÉCNICA DA SOLUÇÃO EDUCACIONAL

### Programa Sebraetec

#### Área – Qualidade

#### Subárea – Normalização e Regulamentação Técnica

#### Solução - Oficina Tecnológica

#### OBJETIVO

Serviço de que visa realizar uma orientação coletiva sobre determinada subárea temática, trabalhada por meio de técnicas de exposição oral, interação do grupo, simulações, experimentações, entre outras.

Destina-se a empreendedores que produzem e fornecem alimentos, seja em sua própria residência (conforme legislação vigente) ou em barracas, carrinhos, quiosques, entrega de refeições e ou em pequenos estabelecimentos comerciais para a importância da segurança e a qualidade dos alimentos produzidos na redução de incidência de contaminação e doenças transmitidas por alimentos.

As oficinas podem ser customizadas sob demanda de acordo com as necessidades das empresas que participarão da solução, obedecendo temas dentro da Subárea.

Exemplificação de temas:

- **Projetos e instalações no setor alimentício**
  - Planejamento da cozinha e/ou produção, etapas da operação produtiva, posicionamento dos equipamentos e orientação de layout.
- **Boas práticas de higiene e manipulação de alimentos**
  - Higiene e saúde dos manipuladores e no preparo dos alimentos, higienização de equipamentos e utensílios, utilização de produtos saneantes, doenças transmitidas por alimentos e contaminação alimentar.
- **Como evitar contaminação em estabelecimentos (bares, restaurantes e similares)**
  - Perigos e contaminantes dos alimentos, higiene pessoal e instalações e Manipulação dos alimentos.

## FICHA TÉCNICA DA SOLUÇÃO EDUCACIONAL

- Como controlar a qualidade dos produtos conforme as normas existentes
  - Métodos de conservação, preservação e características dos alimentos.
- Tecnologia de congelamento de alimentos
  - Técnicas e métodos de congelamento de alimentos, embalagens adequadas para o congelamento, manipulação para a conservação e métodos para resfriamento e descongelamento dos alimentos.
- Tabela de Informações nutricionais e rotulagem obrigatória
  - Consiste em definir e descrever informações das propriedades nutricionais dos alimentos para registro nos órgãos competentes .

### ESTRUTURA / CARGA-HORÁRIA

Realização mínima de 02 Oficinas tecnológicas por solicitação.

04 horas de execução e 02 horas de preparação.

Participação mínima de 05 empresas e no máximo 15 empresas limitado a 2 participantes por empresa.

Obs: Consulte a programação dessa solução com a instituição ofertante

### 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