

FICHA TÉCNICA DA SOLUÇÃO EDUCACIONAL

Programa Sebraetec

Área – Qualidade

Subárea – Normalização Regulamentação Técnica

Solução - Boas Práticas de Fabricação/ Orientação Tecnológica no Ponto de Atendimento

OBJETIVO

Fornecer soluções para problemas específicos de produtos e processos através de consultoria individual no ponto de atendimento do SEBRAE.

Objetivo de orientar sobre normas, ferramentas de controle em segurança de alimentos, qualidade dos alimentos, manipulação e contaminação.

Exemplificação de atendimentos:

- Projetos e instalações no setor alimentício
- Boas práticas de higiene e manipulação de alimentos
- Como evitar contaminação em estabelecimentos (bares, restaurantes e similares)
- Como controlar a qualidade dos produtos, perdas e desperdícios
- Tecnologia de congelamento de alimentos
- Vigilância sanitária nos estabelecimentos que manipulam alimentos

ESTRUTURA/ CARGA-HORÁRIA

Duas horas de consultoria individual para atendimento e relatório.

Obs: Consulte a programação dessa solução com a instituição ofertante

PÚBLICO ALVO

MEI – Microempreendedor Individual
Micro Empresa
Pequena empresa

PRÉ-REQUISITOS NECESSARIOS PARA O PARTICIPANTE

Solução aplicada apenas para Pessoa Jurídica

FICHA TÉCNICA DA SOLUÇÃO EDUCACIONAL

CERTIFICAÇÃO

Não se aplica