

**PROGRAMA DE
TREINAMENTO E
CAPACITAÇÃO PARA
COLABORADORES**

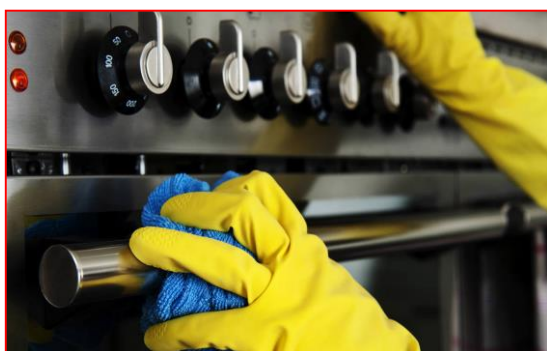


O **programa de treinamento** para colaboradores tem por objetivo **adequar** os procedimentos e a manipulação dos alimentos, de acordo com as **normas atuais** em relação às condições higiênico-sanitárias necessárias **para evitar as DTAs** (Doenças Transmitidas por Alimentos).

O treinamento envolve atividades nas quais devem-se **instruir** os profissionais que trabalham no **preparo de alimentos** (manipulação e processamento), através de mecanismos que possibilitem a transmissão dos **conceitos importantes** sobre as técnicas operacionais e informações sobre o controle higiênico-sanitário dos alimentos.

Um programa de treinamento eficaz e completo deve abordar os seguintes itens:

- **Higiene Pessoal:** Higienização (lavagem e anti-sepsia) das **mãos**, informações importantes em relação à **higiene corporal, uniforme e cuidados gerais**.
- **Higiene Ambiental:** Adequação dos métodos e utilização dos **desinfetantes** mais adequados para a higienização dos **equipamentos, utensílios** de preparação e de mesa, **superfícies** de manipulação, **pisos, paredes, câmaras e etc.**



- **Higiene dos Alimentos:** Aplicação correta das **técnicas** de higienização dos vegetais (verduras, legumes e frutas), além de regras corretas para manter a qualidade dos **perecíveis** (carnes e laticínios) e dos **não perecíveis**.
- **Controle do tempo e da temperatura:** Informações importantes e desenvolvimento técnico adequado em relação ao **tempo de manipulação** e **temperaturas** limites para **evitar** a multiplicação dos microrganismos. **Manutenção** da cadeia quente e fria durante a manipulação, armazenamento e distribuição.
- **Controle do processo:** Adequação técnica em relação à **preparação** dos alimentos e à **realidade** da cozinha. Aplicação das **técnicas corretas** na recepção das mercadorias, armazenamento, pré-preparo, preparo final, tempo de espera e distribuição.

Todo o conteúdo do treinamento são critérios de segurança importantes para **garantir a qualidade dos alimentos produzidos e evitar as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's)**.

É fundamental lembrar que **não são apenas** os manipuladores **novatos** que devem passar por esse treinamento. É recomendado **reforçar** a aplicação do treinamento **uma vez ao ano** para todos os manipuladores.

