

Segurança Alimentar

Ementa: Segurança Alimentar. Plano PPHO: Proteção contra contaminantes ou adulterantes. Substâncias químicas e agentes tóxicos. Higienização de instalações, equipamentos e manutenção dos equipamentos. Higiene e saúde dos manipuladores (BPF). Programa de recolhimento de alimentos. Contaminação cruzada. Controle na elaboração de alimentos: matérias-primas e fornecedores, recepção, armazenamento, embalagens, pré-preparo, cocção e distribuição. Rotulagem nutricional. Legislação.