

PROPOSTA
CURSO EM BPF

Boas Práticas de Fabricação / Indústria Frigorífica

Campo Grande (MS), 2010

Apresentação

Palestrha® é uma **Academia** Corporativa de **treinamento** profissional que tem por objetivo oferecer soluções em educação corporativa.

É fundamental para a **Palestrha®** contribuir com pessoas e empresas que desejam obter conhecimento e adquirir produtos e serviços de qualidade.

Claudinei Costa

Ceo

www.administrando.biz

www.claudineicosta.com

Missão

Oferecer soluções corporativas e educacionais às empresas e instituições.

Visão

Ser a melhor e a mais feliz empresa do Brasil.



Princípios

Antecipar as necessidades do mercado;

Ter um forte compromisso com o aprendizado;

Criar um ambiente agradável e estimulante;

Formar e treinar a melhor equipe;

Garantir um atendimento primoroso em todas as formas de contato com o público;

Encantar sempre o nosso cliente, superando as suas expectativas.

Empresa Jurídica Responsável

Palestrha® Treinamento e Desenvolvimento Ltda

Campo Grande (MS)

Contato:

Claudinei - 55 67 9927-2616 / 9911-2793

palestrha@gmail.com

Claudinei@claudineicosta.com

CURSO EM BPF

Boas práticas de fabricação / indústria frigorífica

Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993 – MS. Aprova o Regulamento Técnico para a inspeção sanitária de alimentos, as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos

Circular nº 175, de 16 de maio de 2005 - CGPE/ DIPOA/ MAPA. Estabelece Programas de Autocontrole que serão sistematicamente submetidos à verificação oficial de sua implantação e manutenção. Estes Programas incluem o Programa de Procedimentos Padrão de Higiene Operacional – PPHO (SSOP), o Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC (HACCP) e, num contexto mais amplo, as Boas Práticas de Fabricação – BPFs (GMPs). Em razão de acordos internacionais existentes, são estabelecidos os Elementos de Inspeção comuns às legislações de todos os países importadores, particularmente do setor de carnes

Circular nº 272, de 22 de dezembro de 1997 - DIPOA/SDA/MAPA. Implanta o Programa de Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e do Sistema de Análise de Risco e Controle de Pontos Críticos (APPCC) em estabelecimentos envolvidos com o comércio internacional de carnes e produtos cárneos, leite e produtos lácteos e mel e produtos apícolas.

Portaria nº 46, de 10 de fevereiro de 1998 – MAPA. Institui o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC a ser implantado, gradativamente, nas indústrias de produtos de origem animal sob o regime do Serviço de Inspeção Federal - SIF, de acordo com o Manual Genérico de Procedimentos, anexo a esta Portaria.

Circular nº 369, de 02 de junho de 2003 – DCI/DIPOA/MAPA. Estabelece instruções para elaboração e implantação dos sistemas PPHO e APPCC nos estabelecimentos habilitados à exportação de carnes.

LEI Nº 1293 de 21/09/1992 – Código Sanitário Estadual de Mato Grosso do Sul.

ISO 22000:2005 – Sistema de Gestão para Segurança de Alimentos.

Objetivo

Designação da prestação de serviços para realização do curso de Boas Práticas - Indústria Frigorífica, a atender o projeto para a Normatização de Práticas Salubres para a Comunidade Européia.



Conteúdo Programático

Planejamento e Controle:

- Origem e Conceitos Sobre a Pecuária;
- Qualidade da Carne;
- Rendimento e Composição;
- Aparência e Características Tecnológicas;
- Estrutura da Carne:
 - Composição Química da Carne Bovina;
 - Sistemas de Classificação de Carcaças;
 - Conversão do Músculo em Carne e Rigor Mortis;
 - Principais Características Organolépticas da Carne;
 - Acabamento da Carcaça;
 - Desossa e Cortes Especiais.

Fluxograma de Abate / Processamento Bovino;

Industrialização de Carnes Bovinas;

Tratamento dos Resíduos do Frigorífico;

Logística Empresarial do Frigorífico: Planejamento e Controle de Estoque;

Contextualização da empresa Frigorífica por negócio;

- Carnes;
- Lácteos;
- Couros.

Atendimento à legislação Codex Alimentarius.

Normativas e Legislação Pertinentes a Indústrias Frigoríficas.

BPF- Boas Práticas de Fabricação – Indústrias Frigoríficas:

- Segurança Alimentar:
 - Perigos de Contaminação;
 - Noções de Microbiologia.

PPHO – Procedimento Padrão de Higiene Operacional.

PO – Procedimentos Operacionais.

Condições de Trabalho, Saúde e Segurança dos Trabalhadores.

Bem-estar animal.

Carga Horária

40 horas

Palestra bônus

2 horas

METAS – Motivação Estratégia Tempo Ação Sucesso

Palestrante [Claudinei Costa](#)

Investimento

À combinar

Profissionais

Profissionais que acumulam experiência na área de Sistema de Gestão da Qualidade, conquistando clientes dos mais variados segmentos, com enfoque à Alimentação Humana, estendendo à indústria e Comércio Varejista de Alimentos. Atuante também nas áreas de Alimentação Animal, Suplementos Homeopáticos para Animais e Qualidade Laboratorial Veterinário. A empresa é credenciada junto ao Sebrae/MS – Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, no seguimento de parceria de prestação de serviços em consultoria e instrutoria na Gestão da Qualidade em Boas Práticas de Fabricação.

V M Batista - formação em Medicina Veterinária, Mestre em Produção e Gestão Agroindustrial; Qualificada em Auditor Interno/ ISO 14001:2004 Sistema de Gestão Ambiental - Consultora e Instrutora em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e Gestão da Qualidade; Instrutora nas áreas de Boas Práticas de Fabricação, Higiene e Manipulação de Alimentos, Sistema de Qualidade e Normalização, Gestão Ambiental, Organização Industrial, Controle de Processo da Carne Bovina e Auxiliar de Produção de Alimentos.

H O Elias, formação em Medicina Veterinária, pós-graduada em Gestão na Qualidade dos Alimentos e Vigilância Sanitária; Qualificada em Auditor Interno/Gestão Integrada ISO 9001:2000/ISO 22000:2005; Qualificada em BPF – Boas Práticas de Fabricação; Qualificada em APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle; Consultora do PAS – Programa Alimentos Seguros; Consultora em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e Gestão da Qualidade; Instrutora nas áreas de Higiene e Manipulação de Alimentos, Higiene e Segurança na Cozinha, Controle de Processo da Carne Bovina e Auxiliar de Produção de Alimentos.