

<p style="text-align: center;">Atualização Segurança Alimentar <i>O que você precisa saber</i></p> <p style="text-align: center;">A hora é agora!</p>	 <p>The right column contains four logos. At the top left is the JCG logo, with 'JCG' in green and 'Associação em Segurança e Qualidade' in smaller text below. To its right is the Quality Vision logo, featuring the text 'Quality Vision' in white on a red oval background. Below these is the FoodStaff logo, with 'FoodStaff' in a stylized font inside a blue and yellow oval. At the bottom is the Food Intelligence logo, with 'Food Intelligence' in white on a red oval background.</p>
---	--

Não há mais tempo de espera para que você atualize ou aprimore os conceitos fundamentais sobre Segurança Alimentar, junto com profissionais reconhecidamente experientes em empresas nacionais e multinacionais e com conhecimento teórico-prático dos temas abordados.

A legislação nacional e internacional, os clientes e a sociedade estão exigindo Segurança e Qualidade! Não há como fugir desta realidade!

O GMP ou Boas Práticas de Fabricação, como pré-requisito para a implementação do Sistema HACCP, estará sendo discutido nos seus fundamentos. As condições adequadas de Instalações e equipamentos, a Manutenção, a Ordem e a Limpeza, a Sanitização e o conceito de 5 S's serão discutidos com você. Complementando o GMP serão focados assuntos referentes ao Pessoal, nos aspectos comportamentais e motivacionais, incluindo a importância da liderança. Também serão tratados assuntos relativos às técnicas de Controle de Pragas, Boas Práticas de Transporte e a Segurança do Produto.

No sistema HACCP abordaremos a evolução do conceito, as definições importantes e o processo completo de implementação do sistema.

Você fará exercícios de aplicação para que a teoria seja confirmada na prática. E estará atualizado, recebendo informações sobre o Panorama Geral da Legislação Alimentar, os riscos microbiológicos e uma atualização sobre outros assuntos discutidos na atualidade.

Programa:

Dia 27 de junho - quinta-feira

◇ ◇ **ABERTURA**

JOSÉ CARLOS GIORDANO

CONSULTOR EM SEGURANÇA ALIMENTAR
ATUA HÁ 28 ANOS NO SETOR ALIMENTÍCIO NA ÁREA DE GARANTIA DE QUALIDADE. PROFESSOR EM CURSOS DE PÓS GRADUAÇÃO NA UNIVERSIDADE SÃO JUDAS TADEU, UNICAMP E UNB. ESPECIALISTA EM GMP E CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS URBANAS. DIRETOR DA JCG ASSESSORIA EM HIGIENE E QUALIDADE.

MÁRIO GALHARDI

BACHAREL EM QUÍMICA PELA UFPR, ATUA HÁ MAIS DE 30 ANOS NO GERENCIAMENTO DE SISTEMAS DA QUALIDADE INCLUINDO DA BESTFOODS – UNILEVER E EXTERIOR. PROFESSOR ESPECIALISTA NO CURSO DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA. DIRETOR E CONSULTOR DA QUALITY VISION —CONSULTORIA EM QUALIDADE E PRODUTIVIDADE.

◇ ◇ **LEGISLAÇÃO ALIMENTAR PANORAMA ATUAL**

ANA MARIA GIANDON

ENGENHEIRA DE ALIMENTOS, ESPECIALISTA EM LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS DO BRASIL. CONSULTORA NA ÁREA DE DETERMINAÇÃO E AVALIAÇÃO DE DIZERES DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS. DIRETORA E CONSULTORA DA FOODSTAFF ASSESSORIA DE ALIMENTOS.

◇ ◇ **GMP**

◇◇ **INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MANUTENÇÃO**

◇◇ **ORDEM, LIMPEZA E SANITIZAÇÃO - 5 S's**

◇◇ **PESSOAL**

◇◇ **CONTROLE DE PRAGAS URBANAS**

◇◇ **BOAS PRÁTICAS DE ARMAZENAGEM E TRANSPORTE**

◇◇ **SEGURANÇA DO PRODUTO**

MÁRIO G. GALHARDI - JOSÉ CARLOS GIOARDANO

Dia 28 de junho - sexta-feira

◇ ◇ **SEGURANÇA ALIMENTAR: PERIGOS MICROBIOLÓGICOS**

ALDO BACCARIN

ENGENHEIRO QUÍMICO E MESTRE
EM TECNOLOGIA DE
ALIMENTOS. PRESIDENTE DO ILSI
BRASIL; PRESIDENTE DA FOOD
INTELLIGENCE; CONSULTOR
TÉCNICO DA KRAFT FOODS BRASIL

◇ ◇ **HACCP**

◇ ◇ **HISTÓRICO**

◇◇ **DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**

◇◇ **ELABORAÇÃO DO FLUXUOGRAMA**

◇◇ **IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS**

◇◇ **LIMITES**

◇◇ **IDENTIFICAÇÃO DOS PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE**

◇◇ **DESCRIÇÃO DOS MÉTODOS DE CONTROLE**

◇◇ **FREQÜÊNCIAS DE CONTROLE**

◇◇ **AÇÃO CORRETIVA**

◇◇ **VERIFICAÇÃO**

◇◇ **APLICAÇÕES**

MÁRIO G. GALHARDI - JOSÉ CARLOS GIORDANO

◇ ◇ **ENCERRAMENTO**

Público alvo:

Profissionais da área de alimentos, embalagens, ingredientes alimentares e afins

Investimento: R\$ 660,00 (*Coffee-break*, apostila, certificado, visita ao laboratório local)

- ▪ **10% de desconto para inscrição até 10.06.02**
- ▪ **15% de desconto para clientes da Foodstaff**

Local: Food Intelligence - Rua Pássaros e Flores, 141 - Brooklin - 04704-000 São Paulo SP

Para fazer sua inscrição: ' R\$ 660,00 ' R\$ 600,00 (até 10/06/02) ' R\$ 561,00 (clientes FS)

- ◇ ◇ Efetue depósito no Banco do Brasil - Agência 0722-6 - Conta-Corrente: 22.982-2 - Foodstaff Assessoria de Alimentos Ltda.
- ◇ ◇ Envie sua ficha de inscrição devidamente preenchida, mais o comprovante de pagamento pelo fax: 0xx 11 5051.6922
- ◇ ◇ Informações com Maria José: Telefone: 0xx 11 5051.4133 - e-mail: foodstaff@foodstaff.com.br

Ficha de Inscrição - Segurança Alimentar - O que você precisa saber

Nome:.....

Cargo:

Empresa:

CPF/CNPJ:

Telefone:.....Telefax:.....

Endereço:.....

CEP: Cidade: UF:.....

e-mail:.....