

# I Jornada de Boas Práticas na Manipulação de Carnes

**Objetivo:** Qualificar profissionais e funcionários de estabelecimentos que comercializam carne observando as boas práticas na manipulação de alimentos.

**Público alvo:** Permissionários do comércio de alimentos em Mercados Públicos; proprietários e profissionais de açougues, frigoríficos, supermercados, lanchonetes, restaurantes, cozinhas industriais e manipuladores que atuam no setor de serviços de alimentação e comercialização de carnes; funcionários da administração de mercados públicos; estudantes.

**Datas:** 25 e 26 de maio de 2017

**Horário:** 13h00 às 18h00

**Local:** IFPE Campus Jaboatão dos Guararapes

**Inscrições:** gratuitas e através do preenchimento de formulário no site <http://www.ifpe.edu.br/campus/jaboatao>

## **PROGRAMAÇÃO – 25/05/2017**

**13:00 às 13:30: Recepção dos participantes**

**13:30 às 14:20: Microbiologia de Carnes**

**Palestrante: Profa Dra. Neide Shinorara – UFRPE**

**14:30 às 15:30: Doenças que podem se transmitidas por carnes e produtos cárneos**

**Palestrante: Carlos Batista – Médico Veterinário**

**15:45 às 16:15: A responsabilidade do comerciante de carne diante do Código de Defesa do Consumidor**

**Palestrante: André Pimentel**

**16:15 às 17:30: Higiene na manipulação**

**Palestrante: Maria Anita – Nutricionista, Técnica em Qualidade**

**17:30 às 18:00: Aplicação da Ferramenta “5S” na implantação de boas práticas de manuseio de alimentos**

**Palestrante: Ukellyson Lima**

## **PROGRAMAÇÃO – 26/05/2017**

**13:00 às 14:20: Higienização de Equipamentos, móveis e utensílios**

**Palestrante: Agrício Braz – Vigilância Sanitária - Prefeitura do Recife**

**14:30 às 15:30: Fatores que interferem na qualidade da carne**

**Palestrante: Viviane Pina – Prefeitura de Camaragibe**

**15:45 às 16:45: Controle da adição de água em carcaças de frango**

**Palestrante: Daniela Coutinho – Auditora Fiscal - Ministério da Agricultura**

**16:45 às 17:15: Manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados**

**Palestrante: Marina Barbosa – Laboratório Microbiologia UFPE**

**17:15 às 17:45: Diferenças entre produtos congelados e resfriados**

**Palestrante: Ukellyson Lima**