



QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

PROGRAMAÇÃO DE TREINAMENTOS - 1ª SEMESTRE DE 2010

CURSOS TEÓRICOS

ABRIL

- **ELABORAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS**

Objetivo: Fornecer subsídios técnicos visando garantir a elaboração personalizada do Manual de Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos e os Procedimentos Operacionais Padronizados (RDC 216).

Datas/Horário: 27 a 29.04.2010 das 09h00 às 18h00

Investimento: R\$ 300,00 (contribuinte) R\$ 430,00 (não contribuinte)

MAIO

- **ATUALIDADES EM LEGISLAÇÕES DE CONTROLE SANITÁRIO**

Objetivo: Atualizar profissionais da área de alimentos às legislações de controle sanitário, com foco nos requisitos exigidos na Portaria 1210 SMS.G e RDC 216.

Datas/Horário: 19 e 20.05.2010 das 09h00 às 13h00

Investimento: R\$ 120,00 (contribuinte) R\$ 170,00 (não contribuinte)

JUNHO

- **TÉCNICAS DE HIGIENE NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS**

Objetivo: Conscientizar, motivar e capacitar o pessoal operacional do serviço de alimentação, para a implementação de técnicas adequadas nas boas práticas de manipulação de alimentos, visando à elevação dos padrões de higiene.

Datas/Horário: 22 a 24.06.2009 das 14h00 às 17h00

Investimento: R\$ 130,00 (contribuinte) R\$ 187,00 (não contribuinte)

CURSOS TEÓRICOS/PRÁTICOS

ABRIL

- **APERFEIÇOAMENTO PARA COZINHEIRO INDUSTRIAL**

Objetivo: Aperfeiçoar o profissional Cozinheiro quanto às técnicas culinárias e preparo de receitas, diversificando a elaboração de cardápios, assegurando as boas práticas na manipulação.

Datas/Horário: 05 a 16.04.2009 das 13h30 às 18h00

Investimento: R\$ 224,00 (contribuinte) R\$ 320,00 (não contribuinte)

MAIO

- **SOFISTICANDO E INOVANDO O CARDÁPIO DO RESTAURANTE**

Objetivo: Apresentar alternativas para diversificar o cardápio, buscando a utilização das mais variadas combinações de ingredientes em preparações que podem ser utilizadas em diversas ocasiões.

Datas/Horário: 24 a 27.05.2010 das 13h30 às 17h30

Investimento: R\$ 230,00 (contribuinte) R\$ 330,00 (não Contribuinte)

JUNHO

- **SOBREMESAS DA COZINHA PARA A MESA DO CLIENTE**

Objetivo: Desenvolver nos participantes habilidades quanto às técnicas de preparo de várias sobremesas para diversos clientes e serviços .

Datas/ Horário: 28 a 30.06.2010 das 13h30 às 17h30

Investimento: R\$ 170,00 (contribuinte) R\$ 242,00 (não contribuinte)

CURSOS FECHADOS (MINISTRADOS NA EMPRESA CLIENTE)

Atendimento ao Cliente com Sucesso	09h
Copeiro Hospitalar	09h
Elaboração de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados	24h
Supervisão e Liderança em Serviços de Alimentação	12h
Técnicas de Higiene na Manipulação dos Alimentos	09h
Treinamento para Merendeiras	09h
Vivências e aplicações em Boas Práticas**	06h
Reciclagem em Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos **	06h
Palestra de Sensibilização em Segurança dos Alimentos	a combinar
Palestra de Educação Alimentar	a combinar

**** - Treinamentos para empresas que já tem implementadas as Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos .**

Temas diversos e programas adaptáveis às necessidades do grupo
Programação completa dos cursos no site www.sesisp.org.br

INFORMAÇÕES

Centro de Atividades "Gastão Vidigal"
Rua Carlos Weber, 835 - Bloco II - Vila Leopoldina- SP
Tel.: (11) 3833-1048/1092/1093
qualificacaoleopoldina@sesisp.org.br

