

REQUISITOS DE ACESSO

Idade mínima: 18 anos.

PROGRAMA SUGERIDO

Contaminantes Alimentares e Riscos Associados;

Doenças Transmitidas por Alimentos - DTA;

Manipuladores – hábitos e cuidados higienicossanitários;

Manipulação, conservação, armazenamento e exposição de alimentos;

Documentação e Registros;

Controle integrado de pragas;

Estrutura física das áreas de manipulação, produção e armazenamento;

Utensílios e equipamentos das áreas de manipulação, produção e armazenamento;

Higienização ambiental;

Transporte de produtos perecíveis e não perecíveis;

Potabilidade da água;

Resolução da Diretoria Colegiada (RDCs) 52/14 e 216/04 – ANVISA;

Portarias 1224/14 e 78/09 – SES/RS.

METODOLOGIA

Exposições teóricas, exercícios práticos e estudos de casos, com o apoio e orientação da docência

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DOS PARTICIPANTES

O aluno é avaliado a partir da observação resultante de experiências acumuladas em diferentes situações e momentos de aprendizagem. A abrangência da avaliação envolve o desenvolvimento do raciocínio, da capacidade criadora, do ajustamento interativo com o meio e da capacidade produtiva.

ESPECIFICAÇÕES

Número de turmas: 01

Número de participantes: até 20 (vinte) alunos;

Carga horária por turma: 16h, divididas em 4 encontros de 4 horas;

Descrição dos Equipamentos e Materiais: 01 projetor multimídia, 01 caixa de som, 01 notebook, 01 quadro branco;

Kit aluno: pasta de papel e caneta do Senac;

Local de realização: Espaço cedido pela contratante;

Período de Realização/Cronograma: a definir;

Horário: a definir;

Prazo para início das atividades: 10 dias;

Frequência para certificação: 75% de frequência;

Documentos necessários para a matrícula e certificação: preenchimento integral da ficha de matrículas de soluções corporativas.

RESPONSABILIDADES:

Cabe ao SENAC-RS:

Disponibilizar docente(s) ou consultor(es) habilitado(s) para execução do serviço e arcar com todas as despesas vinculadas a este(s) profissional(is), tais como: remuneração, encargos sociais, deslocamentos, hospedagem e alimentação (se houver), entre outros;

Cabe ao CONTRATANTE:

Disponibilizar **local para realização** da capacitação, no município de Colinas RS.;

Disponibilizar **equipamentos e/ou materiais**, conforme descrição acima;

Providenciar a documentação necessária para matrícula dos participantes;

Indicar os participantes e comunicar da capacitação a ser realizada;

Efetuar o pagamento ao Senac-RS, no valor e na data acordada, mediante recebimento da nota fiscal emitida pelo Senac-RS.

DIFERENCIAIS DO SENAC SOLUÇÕES CORPORATIVAS

Soluções Corporativas é o canal que o SENAC-RS mantém exclusivamente para o atendimento e construção das melhores soluções de desenvolvimento profissional para as empresas, setor público e terceiro setor.

São desenvolvidos projetos personalizados levando em conta particularidades e necessidades de cada cliente, incluindo assessoria, consultoria e capacitações nas modalidades presenciais ou a distância (EAD) em todos os níveis de ensino da educação profissional conforme expectativa de investimento da instituição contratante.

Conta com um atendimento qualificado e consultivo, durante toda a execução do projeto e relevante banco de consultores/docentes, com sólida formação e experiência de mercado, podendo atender às necessidades de desenvolvimento nas dimensões técnicas, comportamentais e estratégicas.

Nossos principais diferenciais:

- Programas desenvolvidos para aperfeiçoamento de servidores com consultores especialistas na administração pública, podendo ser de curta duração até programas de pós-graduação.
- Expertise em execução de projetos sociais para diferentes perfis de público, com programas para geração de renda e qualificação profissional e certificação nacionalmente reconhecida.
- Docentes especialistas e com vivência prática, atualizados sobre as principais tendências do mercado. Possibilidade de contratação por dispensa de licitação, com base no art. 24, XIII, da Lei nº 8.666, de 21/06/1993. Transparência nos processos (auditados pelo TCU e CGU).

INVESTIMENTO

Investimento total: R\$ 2.980,00 (dois mil novecentos e oitenta reais), por turma de até 20 participantes.

Condições de pagamento: uma parcela ao término da execução.

Validade da Proposta: 14/07/2022 dias a contar da emissão desta.

Excelência em educação!

Atenciosamente,
Denise Matte Rech
Responsável de Negócios
SENAC/RS

Boas Práticas de Fabricação

Ao município de Colinas,

Encantado, 05 de julho de 2022.

Local: Colinas

Carga horária: 16 horas (4 encontros)

Nº de alunos: 20 alunos

Data: Pode ser no período de 25/07 a 28/07, se quiserem pode ser intensivo, manhã e tarde e encerramos em 2 dias.

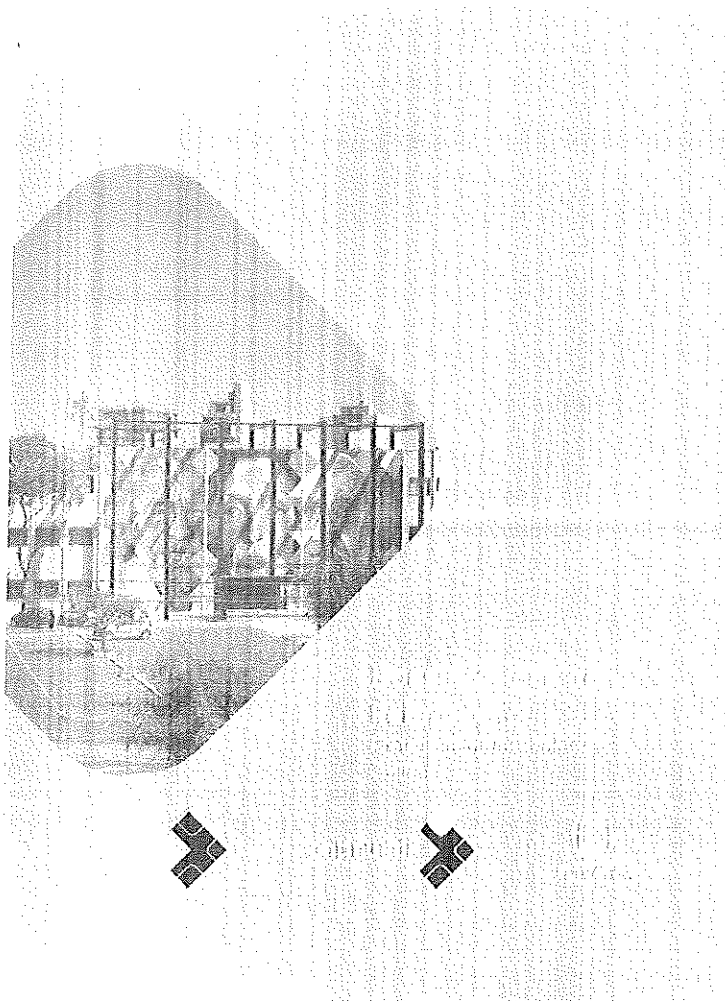
Turno sugerido: Manhã

Material: Enviado de forma digitalizada.

Professora: Tatiane Turatti - Nutricionista graduada pela Universidade de Santa Cruz do Sul - UNISC (2006). Especialista em Saúde Pública pela Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca (2009). Especialista em Gestão da Qualidade no Processamento de Alimentos pela Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, UERGS. Atuou como nutricionista nas Secretarias de Educação e Saúde das Prefeituras de Muitos Capões, São Valentim do Sul e Boa Vista do Sul. Possui experiência em Saúde Coletiva e Alimentação Escolar. Atualmente é Nutricionista na Associação Riograndense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural - EMATER/ASCAR/RS.

Investimento: R\$ 3.950,00.

Forma de pagamento: A combinar.

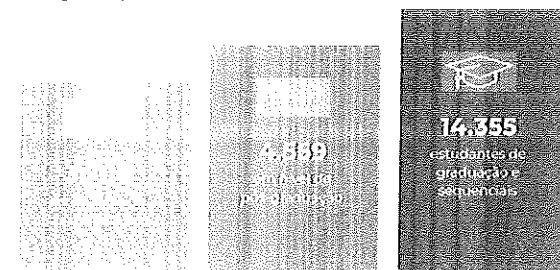


1 A UNIVATES

A UNIVATES

A Instituição dedica-se à difusão do conhecimento e ao desenvolvimento da comunidade regional há mais de 50 anos, de forma plural e comunitária, com responsabilidade social, sustentabilidade financeira, excelência acadêmica e transparência.

Ao longo dessa jornada, a Univates formou



2 CLIENTES

CLIENTES

Conheça algumas empresas que fazem parte da nossa história



Governo Municipal
SANTA CLARA DO SUL

PREFEITURA
DE TAQUARI

3 O CURSO

Curso de Boas Prática na Alimentação Escolar

Qualificar as merendeiras escolares visando a produção de alimentos livres de contaminantes e que sejam preparados, manipulados e transportados sob condições sanitárias adequadas, de acordo com as disposições legais.

ETAPAS DO CURSO

 Uma turma composta por 16 horas O curso é destinado aos colaboradores do setor de alimentação do município de Colinas.	 Datas a definir Sugestão de horário Dois dias das 8h às 12h e das 13h às 17h	 Local a definir em Colinas
--	---	---

6 CERTIFICADOS

CERTIFICAÇÃO



Se for solicitada a emissão do certificado, a empresa deve nos informar os seguintes dados de cada participante:
Nome completo;
Data de nascimento;
RG;
CPF;
Endereço;
E-mail;
Telefone;

O certificado digital é concedido aos participantes que tiverem **100% de frequência no curso**. O documento será disponibilizado em até 10 dias úteis após a última aula, no link <https://go.gl/37m215>

O certificado com assinatura original tem custo adicional de R\$ 7,00 (por aluno) e deve ser sol. citada à Univates.

7 CONTATO

CONTATO

Escritório de Relações com o Mercado

 (51) 3714-7000 | ramal 5654
 adm.nec@univates.br

Núcleo de Educação Continuada – Sala 110 – Prédio 1

 Rua Avelino Talini, 171 – Bairro Universitário
Lajeado/RS - Brasil | CEP 95914-014

