

PROGRAMA DE CAPACITAÇÕES EM SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E PRODUÇÃO DE LÁCTEOS

Coordenador: MARCIA MONKS JANTZEN

Todo o estabelecimento que comercialize alimentos deve ter um responsável que tenha participado, obrigatoriamente, de cursos de Capacitação em Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. A exigência é da Coordenadoria Geral em Vigilância Sanitária de Porto Alegre e é aplicada a todos estabelecimentos em processo de obtenção ou renovação de alvará. Como a demanda por tal curso é grande e existem poucos cursos homologados pela prefeitura, é pertinente a existência de mais locais capacitados a oferecer tais cursos, ao longo do ano. Na mesma linha de capacitações, existe a demanda por produção de lácteos artesanais, podendo haver a participação da comunidade interna e externa à UFRGS. A ação de extensão tem como objetivo desenvolver e ofertar esses cursos de Capacitações. A formatação dos cursos é realizada por bolsistas do Laboratório de Inspeção e Tecnologia de Leite e Derivados, Ovos e Mel, sob orientação docente. As atividades envolvem redigir um plano de ensino e o material didático que será trabalhado nesses cursos. O Curso de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação capacita profissionais responsáveis por estabelecimentos que realizem atividades como manipulação, preparação, armazenamento, transporte e exposição de alimentos a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Foi realizada uma revisão da legislação municipal vigente para estruturação do plano de ensino e está sendo desenvolvido o material de consulta para os participantes em forma de apostila. O projeto deverá ser apresentado à Coordenadoria Geral de Vigilância em Saúde para eventuais ajustes e, então, homologação do curso. O Curso de Produção Artesanal de Lácteos é voltado para o público em geral interessado em produzir lácteos para consumo ou comercialização. Serão estruturados protocolos de produção de derivados tais como: queijos, doce de leite, requeijão, leite condensado, bebidas lácteas, leites fermentados, manteigas, etc. Esses protocolos estão sendo revisados, testados e padronizados a partir de experimentos no laboratório. Primeiramente, será realizada uma versão piloto do curso com membros da comunidade interna da Faculdade de Veterinária e após, divulgação do curso ao público externo. Ambos os cursos estão sendo estruturados e pretende-se ofertá-los ainda em 2019. A pesquisa e a extensão na Universidade são instrumentos de avanço na qualificação do mercado e dos alunos, que podem vivenciar práticas que serão necessárias na sua vida profissional, na área de saúde pública, além de difundir o conhecimento produzido dentro da Universidade para a

comunidade externa.