

EDUCAÇÃO CORPORATIVA DESENVOLVIMENTO DE COMPETÊNCIAS DOS TRABALHADORES

Série Saúde e Segurança no Trabalho	
Curso: Higiene e Manipulação na Indústria do Pescado	
Modalidade: Semipresencial	Carga Horária: 8 horas (4 presenciais + 4 a distância)
Ementa: Etapa presencial <ul style="list-style-type: none">- Perigos nos alimentos.- Perigos biológicos.- Como as bactérias de multiplicam.- Fatores que afetam o crescimento.- Zona de perigo.- Binômio tempo X temperatura.- Fontes ou causas de contaminação.- Intoxicações ligadas ao consumo de pescados.- Higiene e comportamento pessoal.- Orientações sobre o uso de luvas.- Hábitos não permitidos.- Hábitos Saudáveis. Etapa a distância <ul style="list-style-type: none">- Recomendações sobre a conservação de pescados.- Intoxicações causadas pelo consumo de pescado contaminado.- Exercício avaliativo.	
Contatos das Regionais: BLUMENAU: (47) 3231.5261 BRUSQUE/ITAJAÍ: (47) 3354.1862 EXTREMO OESTE: (49) 3321.7436 GRANDE FLORIANÓPOLIS: (48) 3381.9136 JARAGUÁ DO SUL: (47) 3372.9407 JOINVILLE: (47) 3431.6158 MEIO OESTE: (49) 3531.3622 OESTE: (49) 3441.3915 PLANALTO NORTE: (47) 3631.1742 RIO DO SUL: (47) 3531.2234 LAGES: (49) 3221.3714 CRICIÚMA: (48) 3437.2403 DIREÇÃO REGIONAL: (48) 3332.3408	