

CURSO PROGRAMA DE AUTOCONTROLE NAS INDÚSTRIAS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

DATA: 30/03/2023 (quinta-feira) e 31/03/2023 (sexta-feira).

HORÁRIO: 07:30 às 17:30 horas.

LOCAL: Rua Santos Drumont, 1001 – Manoel Valinhas – Divinópolis/MG – Auditório Verde Faculdade Pitágoras.

PÚBLICO ALVO: Responsáveis Técnicos, Proprietários, Controle de Qualidade e demais Colaboradores de Indústrias de Produtos de Origem Animal registrados no SIM Divinópolis ou demais órgãos de inspeção na região (SIM, IMA e SIF), público diverso.

INSCRIÇÕES GRATUITAS NO SIM DIVINÓPOLIS PELO NÚMERO (37) 3229-6659 de 07:00 às 10:30 e 13:00 às 16:30 horas – segunda à sexta feira

INSCRIÇÕES ATÉ DIA 10/03/2023 ou enquanto durarem as vagas - VAGAS LIMITADAS!

PALESTRANTE: **Dra. Raquel Ribeiro Dias Santos**

- Doutora em Ciência Animal pela UFMG;
- Mestre em Ciências pela Universidade Federal de Lavras;
- Especialista pelo Centro Universitário Newton Paiva e Instituição de Recursos Humanos no Agronegócio – Rehagro;
- Graduada em Medicina Veterinária pela Universidade Presidente Antônio Carlos;
- Consultora de alimentos em Indústria de Produtos de Origem Animal desde 2006;
- Experiência de 13 anos na área de Educação Superior, atuando inicialmente como Professor Adjunto no Centro Universitário de Formiga e FEAD e em seguida assumindo também a área administrativa primeiro como Coordenadora do Curso de Medicina Veterinária na UNA Bom Despacho e depois como Diretora no Centro Universitário Una no campus UNA Linha Verde, e coordenadora de relacionamentos na Una Linha Verde. Atualmente é Coordenadora de Curso de Medicina Veterinária das Faculdades Kennedy.



PROGRAMAÇÃO:

DATA: 30/03/2023 (QUINTA FEIRA)		DATA: 31/03/2023 (SEXTA FEIRA)	
07:30	Entrega de material.	07:30	✓ Elemento de Inspeção – Controle de Temperaturas.
07:45	Abertura		✓ Elemento de Inspeção – Análise Laboratorial.
08:00	✓ Implementação dos PAC nas indústrias de origem animal (SIM, IMA, SIF). ✓ Elemento de Inspeção – Manutenção de Instalações, equipamentos e utensílios incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração.		
10:00	Coffee Break	10:00	Coffee Break
10:30	✓ Elemento de Inspeção – Água de Abastecimento. ✓ Elemento de Inspeção – Controle Integrado de Pragas.	10:30	✓ Elemento de Inspeção – Controle de Formulação de Produtos e Combate à Fraude. ✓ Elemento de Inspeção – Rastreabilidade e Recolhimento.
12:00	Intervalo Almoço	12:00	Intervalo Almoço
13:00	✓ Elemento de Inspeção – Higiene Industrial e Operacional – PPHO. ✓ Elemento de Inspeção – Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários.	13:00	✓ Elemento de Inspeção – Bem Estar Animal. ✓ Identificação, Remoção, Segregação e Destinação do Material Específico de Risco – MER.
15:00	Coffee Break	14:45	Coffee Break
15:30	✓ Elemento de Inspeção – Procedimentos Sanitários Operacionais – PSO. ✓ Elemento de Inspeção – Controle da Matéria Prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional e destinação industrial), ingredientes e material de embalagem.	15:15	✓ Elemento de Inspeção – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC.
		16:00	✓ Ferramentas de Gerenciamento de Qualidade.
		16:20	✓ PROCON – Dra. Isabela Antunes, Gerente de Defesa do Consumidor.
17:00	Mesa Redonda – Perguntas e Respostas	16:30	Mesa Redonda – Perguntas e Respostas
17:30	Encerramento Primeiro Dia	17:30	Encerramento Curso com entrega dos certificados.