

BPMMP

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE PESCADO

Expectativas

Realidade

Curitiba, Paraná



Google

MAR. 2019



BPMP

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE PESCADO



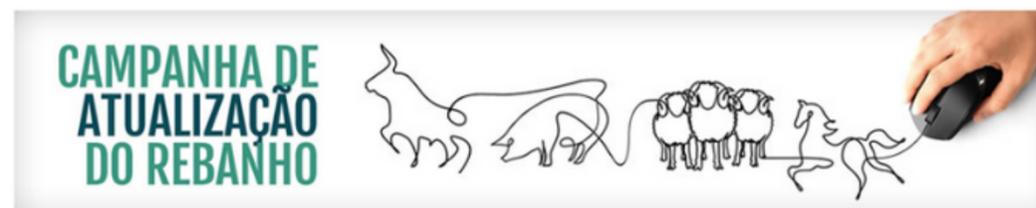


Ubatuba abre inscrições para II Curso de Boas Práticas e Manipulação de Pescado

[> Mais Notícias > Ubatuba abre Inscrições para II Curso de Boas Práticas e Manipulação de Pescado](#)

O curso será ministrado por Erika Furlan Fabiane, pesquisadora da unidade de Santos (SP) do Instituto de Pesca, e pelo Chefe de Seção da Vigilância Sanitária de Ubatuba, Antenor Ricardo Benetti. Entre outros assuntos, o curso abordará o uso correto do metabissulfito de sódio, conhecido como “pó” do camarão, para conservação desse crustáceo.





ASSISTA

Todos os vídeos



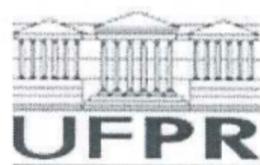
RÁDIO

Todos os áudios

- Entrevista Gerente de Saúde Animal sobre atualização de Rebanho no PR
- Spot Atualização Rebanho
- Entrevista Norberto Ortigara - Suspensão Vacina
- Entrevista Presidente Adapar - Suspensão Vacinação
- Mudez Clandestina

Reconhecimento por alguma entidade

"deixar o curso mais atraente"



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO E CULTURA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 06/2019 – PROEC

Normatiza os prazos para submissão de proposta de atividades de extensão, do relatório anual para Programa e Projeto, do relatório final para Programa, Projeto, Evento, Curso e Prestação de Serviços no que se refere a Extensão Universitária no âmbito da Universidade Federal do Paraná.

A PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO E CULTURA (PROEC) desta Universidade, no uso de suas atribuições, considerando a deliberação do Comitê Assessor de Extensão (CAEX), do dia 06 de agosto de 2019 (ata 582), APROVA:

1. Prazos para submissão de Propostas de atividades:

- O prazo para submissão no Sistema de Gerenciamento de Extensão de propostas de Programa ou Projeto de Extensão é de 90 dias de antecedência do início do Projeto e Programa;
- O prazo para submissão no Sistema de Gerenciamento de Extensão de propostas de Curso de Extensão é de 30 dias de antecedência ao início do curso;
- O prazo para submissão no Sistema de Gerenciamento de Extensão de proposta de Evento de Extensão é de 10 dias de antecedência ao Evento;
- O prazo para submissão no Sistema de Gerenciamento de extensão de proposta de Prestação de Serviço Extensionista é de 30 dias;

Ir para o conteúdo 1 Ir para o menu 2 Ir para a busca 3 Ir para o rodapé 4

ACESSIBILIDADE ALTO CONTRASTE MAPA DO SITE

Coordenação do Curso de Zootecnia

Pesquisar...

[O Curso](#) [Estrutura do Curso](#) [Formas de Estágio](#) [Formativas](#) [Formulários](#) [Matrículas](#) [Defesa TCC](#)

Coordenação do Curso de Zootecnia



|Bem vindos a Página da Coordenação do Curso de Zootecnia|

- ▼ [Calendário Acadêmico 2019](#)
- ▼ [Resolução CEPE 37/97](#)
- ▼ [Regimento Geral da Universidade Federal do Paraná](#)
- ▼ [Regimento do Setor de Ciências Agrárias](#)
- ▼ [Manual Estudantil](#)
- ▼ [Planejamento Estratégico do Curso de Zootecnia](#)



CONSULTA ABERTA ÀS ATIVIDADES DE EXTENSÃO DA UFPR

Bem vindo ao SIGEU

Sistema Integrado de Gestão da Extensão Universitária



Atividades de extensão



Gerenciar certificados

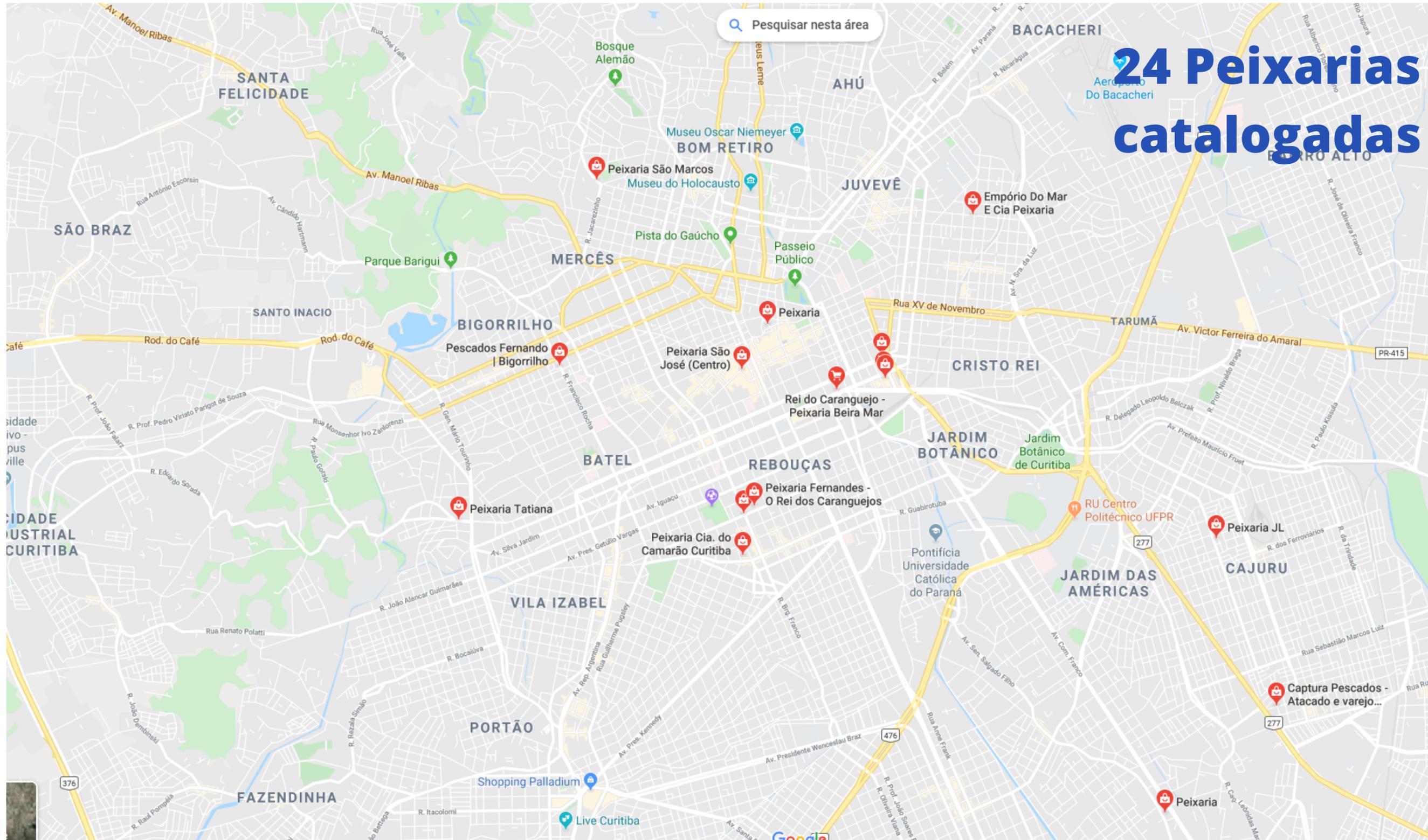


Todos os direitos reservados © CCE/DSI v4.6.2 - 2019 - 05-sto

Universidade Federal do Paraná

Rua XV de Novembro, 1299 | CEP 80.060-000 | Centro | Curitiba | PR | Brasil | Fone: (41) 3360-5000

As Peixarias



Os primeiros contatos



TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Nós, Henrique Corrêa da Silva e Tiago Mateus da Silva Leal - da Universidade Federal do Paraná (UFPR), convidamos o(a) senhor(a)

_____,'
responsável pelo estabelecimento _____,
para participação do projeto acadêmico vinculado a disciplina de piscicultura do departamento de Zootecnia, do Setor de Ciências Agrárias, intitulado "Curso de Boas Práticas de Manipulação e Higiene direcionado ao varejo de pescados".



1. Objetivo do projeto é avaliar e orientar sobre boas práticas de manipulação de pescados para funcionários e empresários de peixarias de Curitiba e demais interessados, visando a construção e aplicação de um curso de boas práticas de manipulação.

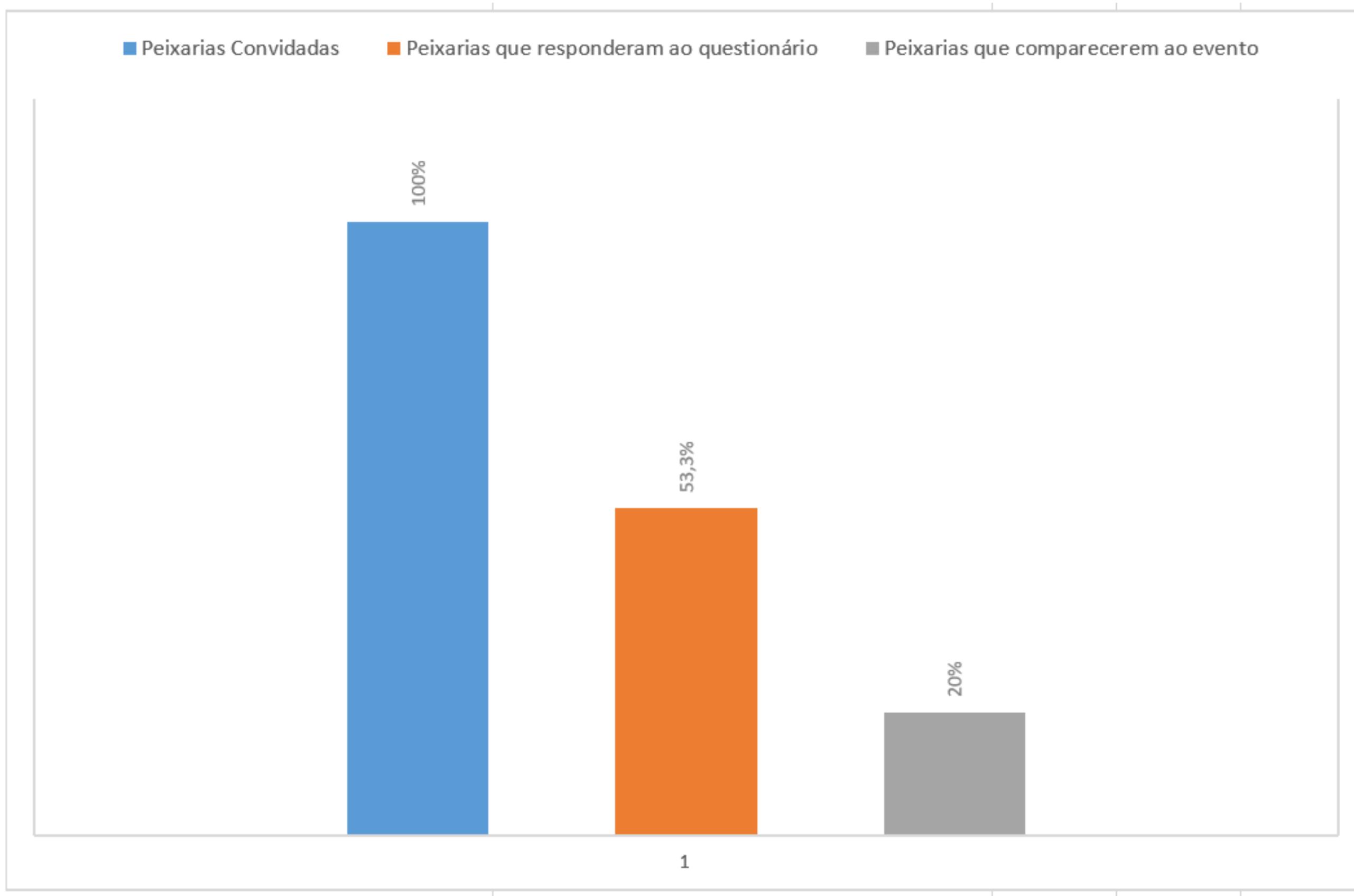
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

Projeto de extensão: Curso de Boas Práticas de Manipulação e higiene direcionado ao varejo de pescados.

Visita técnica nº _____

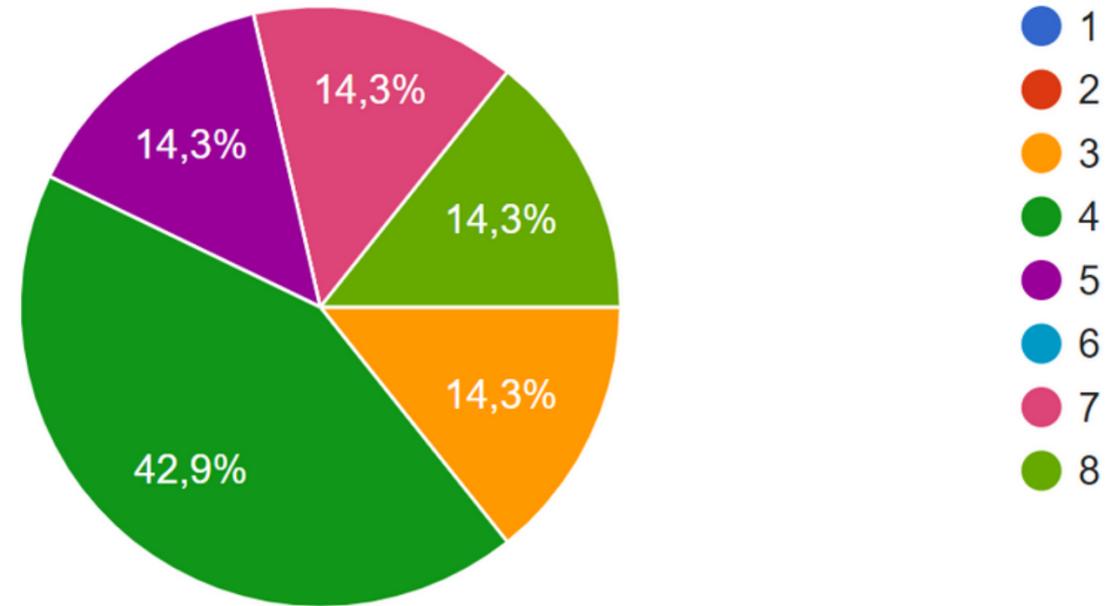
1. Informações Gerais

|



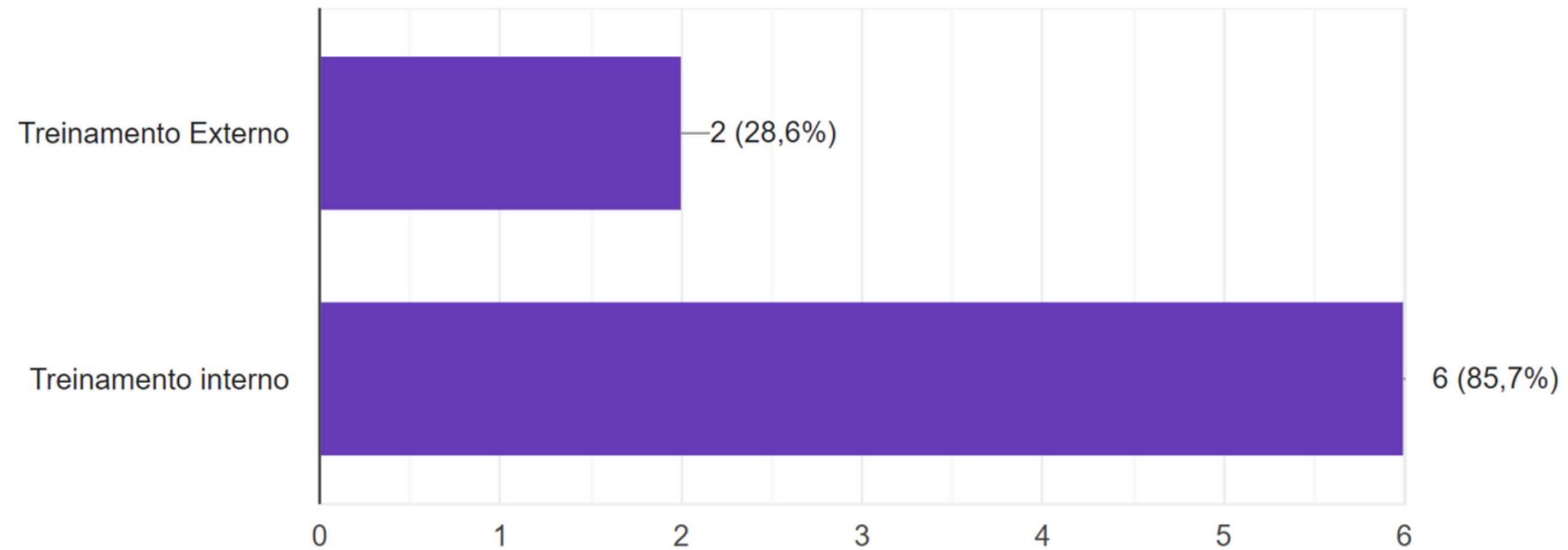
Quantidade de Funcionários

7 respostas



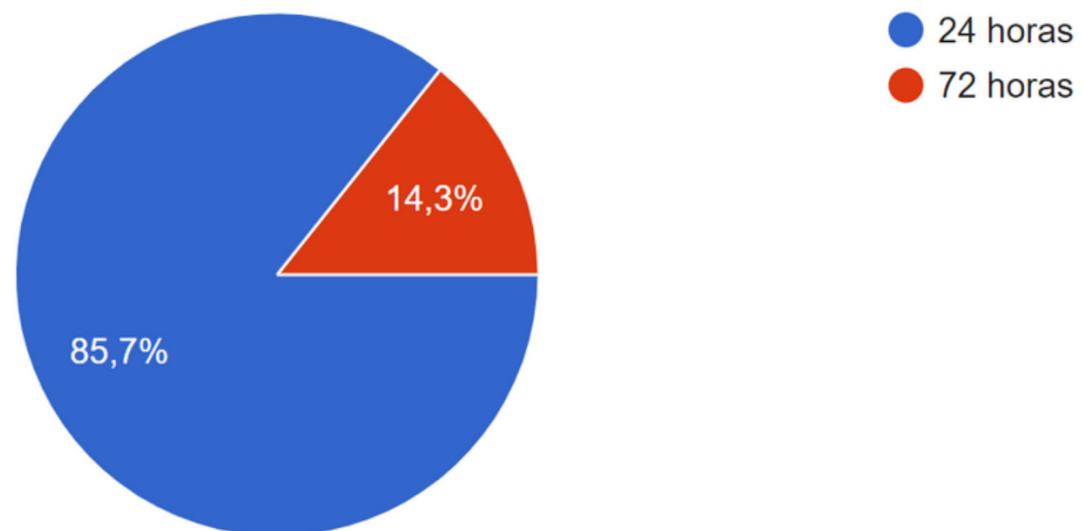
Realizam treinamento Prévio?

7 respostas



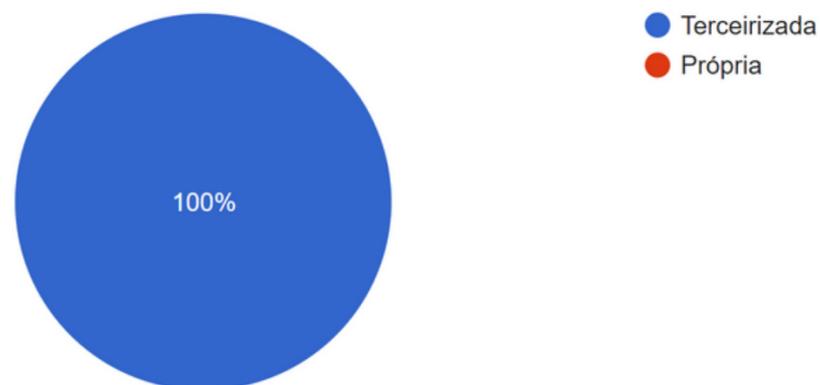
Tempo de prateleira

7 respostas



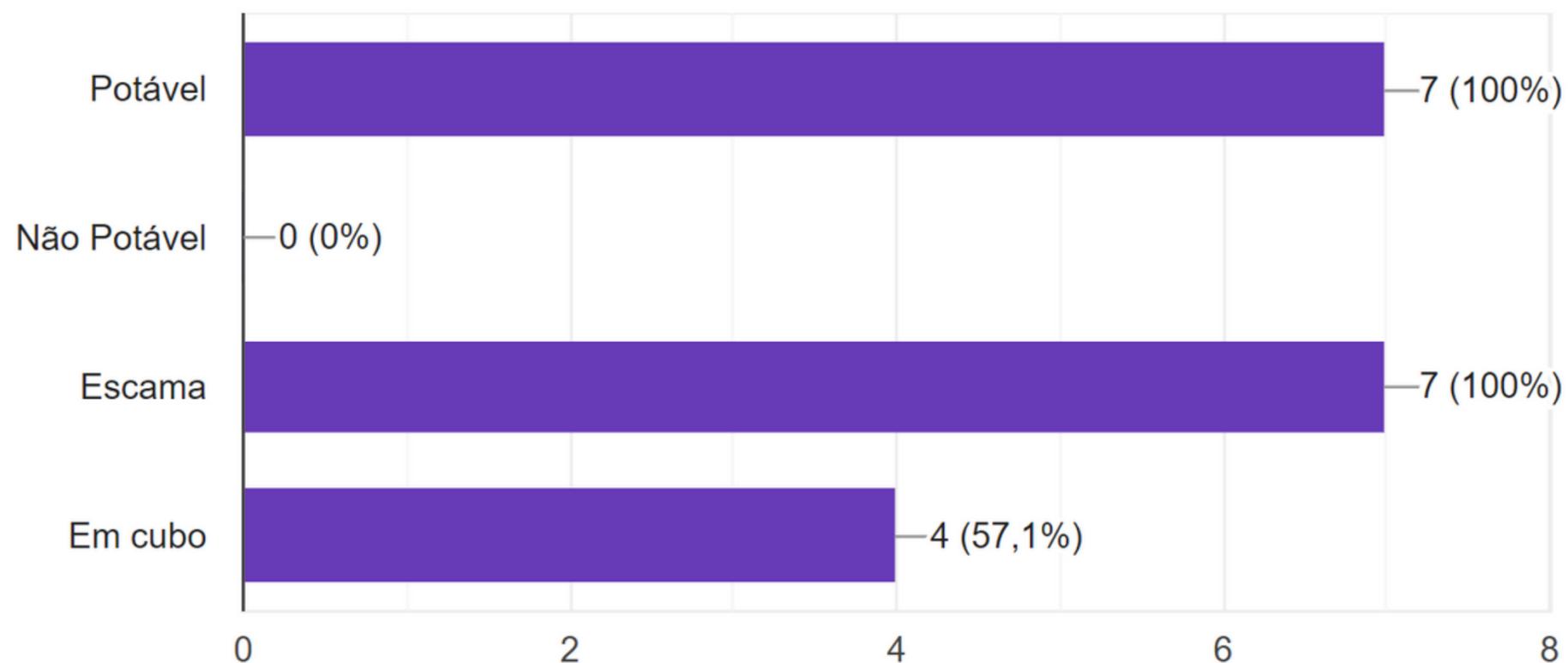
Recepção dos produtos

7 respostas

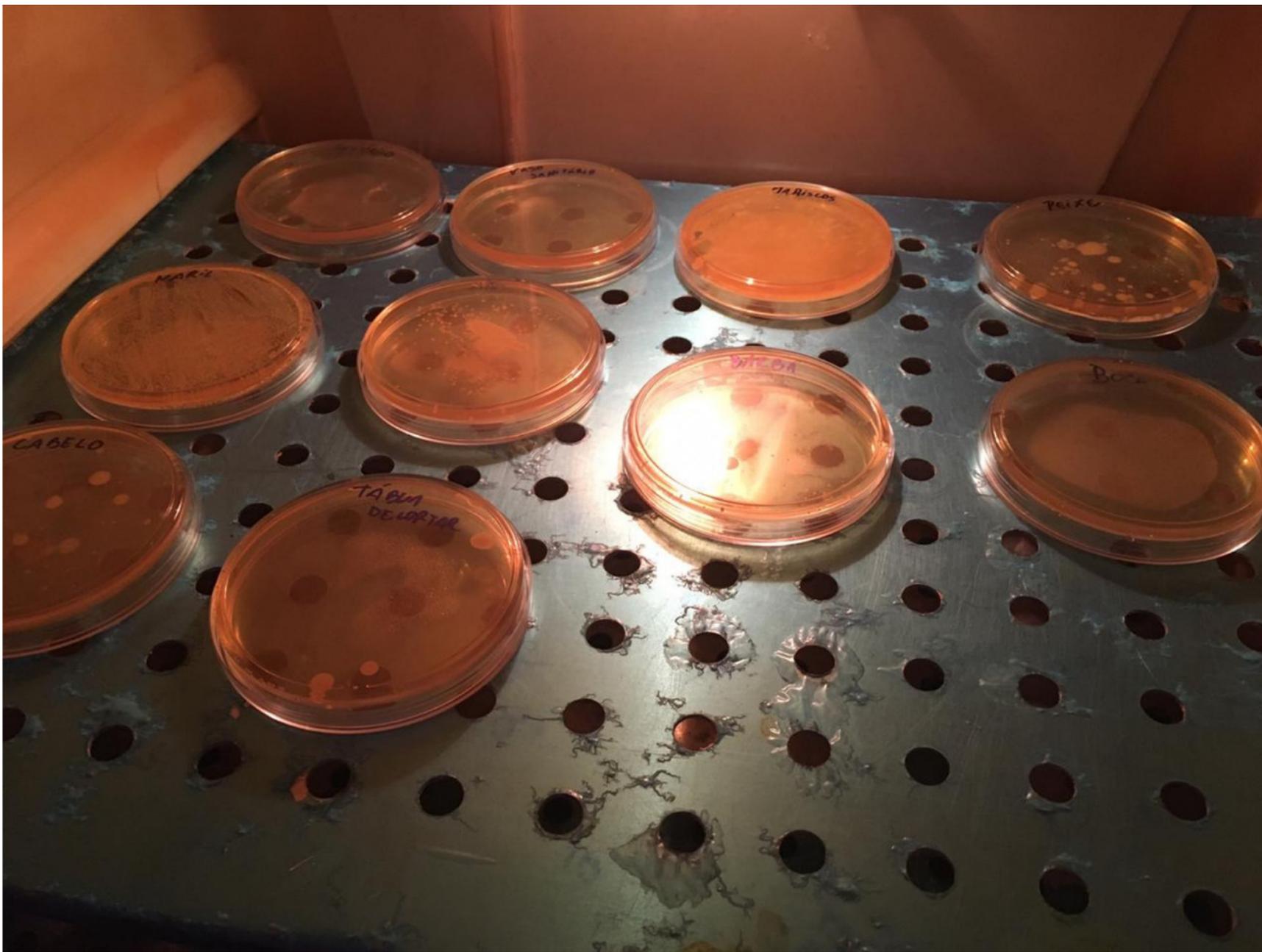


Qual o tipo de gelo utilizado? É potável?

7 respostas



O 1º curso de Boas Práticas de Manipulação de Pescado





Programação



15:30 - Abertura

16:00 - 1º Palestra " Boas Práticas na Manipulação de Alimentos - para peixarias" -Gisela Castilho

17:30 - *Coffe-Break*

18:00 - 2º Palestra "Procedimentos iniciais ligados à manutenção da qualidade da matéria prima e higiene na manipulação" - Nathieli Cozer

19:30 - Mesa redonda

A ementa do curso



**Resolução Conjunta SS/SAA – 1, de 26-12-2001
São Paulo**

**Manuais de Boas práticas de manipulação e
fabricação**

**Demais referencias bibliográficas e os
levantamentos dos PCC das peixarias visitadas**

A ementa do curso

O que são Boas Práticas?

O que são Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA);

Quais são as principais;

O que são microorganismos;

Higiene de Produção (Orientações comportamentais dos manipuladores: a estética, asseio pessoal; higienização das mãos; hábitos seguros durante a manipulação dos alimentos)

Como deve ser o local de preparo dos alimentos;

Cuidados com a água

Procedimentos básicos de Boas Práticas;

Quem é e como deve ser o manipulador de alimentos.

Controle de saúde do trabalhador, Controle de pragas;

Equipamentos de Proteção Individual (EPI), treinamentos.

A ementa do curso



Fluxograma do pescado

Exigências legislativas que envolvem atividades práticas do processo da cadeia produtiva como um todo.

Tempo de prateleira;

Conservação dos alimentos;

Procedimentos iniciais ligados à manutenção da qualidade da matéria-prima e higiene na manipulação do pescado

Etapas de Controle

Tratamento a Bordo Desembarque do produto;

Armazenamento;

Expedição e Transporte;

Comercialização do Pescado in natura em gelo;

Por que refrigerar? Como fazer? Quanto tempo dura o pescado refrigerado?

As palestrantes

CURSO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE PESCADO



Palestrante Confirmada: Gisela Castilho

Médica Veterinária pela Universidade Federal do Paraná. TCC com peixe juvenis do linguado.

Mestrado sobre os aspectos reprodutivos do Carangujo-uçá.

Doutorado sobre ecologia da Ostra Crassostrea brasiliana.

Possui formação complementar sobre Bactérias Patogênicas de Pescado e extensão sobre identificação de parasitologia de ostras. Já orientou trabalhos acadêmicos de sobre Avaliação e controle da qualidade do pescado em Comércio Varejista.

Já orientou doutorado sobre a sobrevivência e qualidade sanitária de ostras e orientadora de especializações sobre boas práticas de fabricação e condições higiênico-sanitárias em mercado municipal do litoral paranaense.



As palestrantes



CURSO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE PESCADO



Palestrante Confirmada: Nathieli Cozer

*Possui graduação em Engenharia de Pesca (UNIOESTE) e Mestrado em Recursos Pesqueiros e Engenharia de Pesca (UNIOESTE) e Doutorado em Zootecnia (UFPR, 2018). Tem experiência na área de aquicultura, com ênfase na carcinicultura e tilapicultura. Atua na área de monitoramento de espécies invasoras em usinas hidrelétricas, principalmente do molusco *Limnoperna fortunei* e na área de bio monitoramento utilizando sequenciamento de DNA ambiental. Atualmente, é pós-doutoranda do programa de Pós-Graduação em Zootecnia (UFPR) e contribuí na condução de projetos de pesquisa no Grupo Integrado de Aquicultura e Estudos Ambientais - GIA, ambos na Universidade Federal do Paraná. TCC e mestrado com jundiá e doutorado com carcinicultura.*











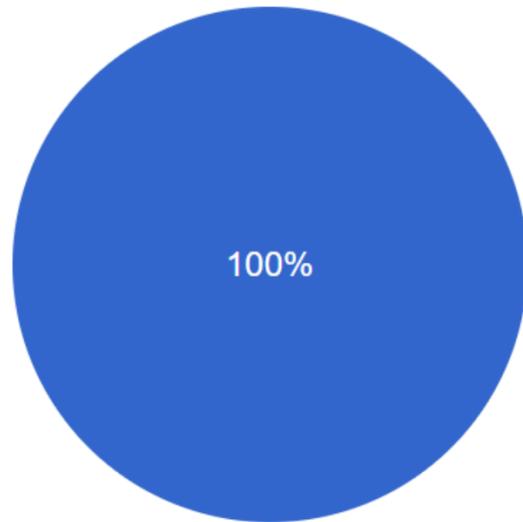




Resultados

Quanto a organização do curso

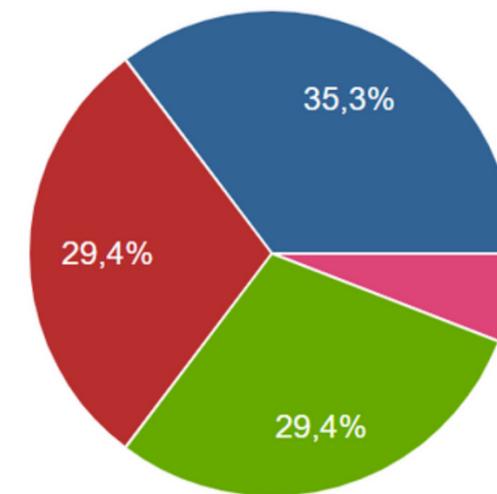
17 respostas



- Excelente
- Bom
- Regular
- Ruim
- péssimo

Numa escalada de 0 a 10, quanto de conteúdo novo foi assimilado?

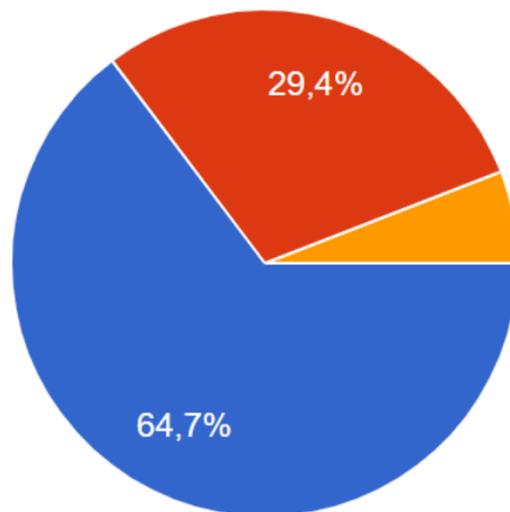
17 respostas



- 0
 - 1
 - 2
 - 3
 - 4
 - 6
 - 7
 - 8
 - 9
 - 10
- ▲ 1/2 ▼

Quanto ao conteúdo abordado

17 respostas



- Excelente
- Bom
- Regular
- Ruim
- péssimo

O que são Boas Práticas?





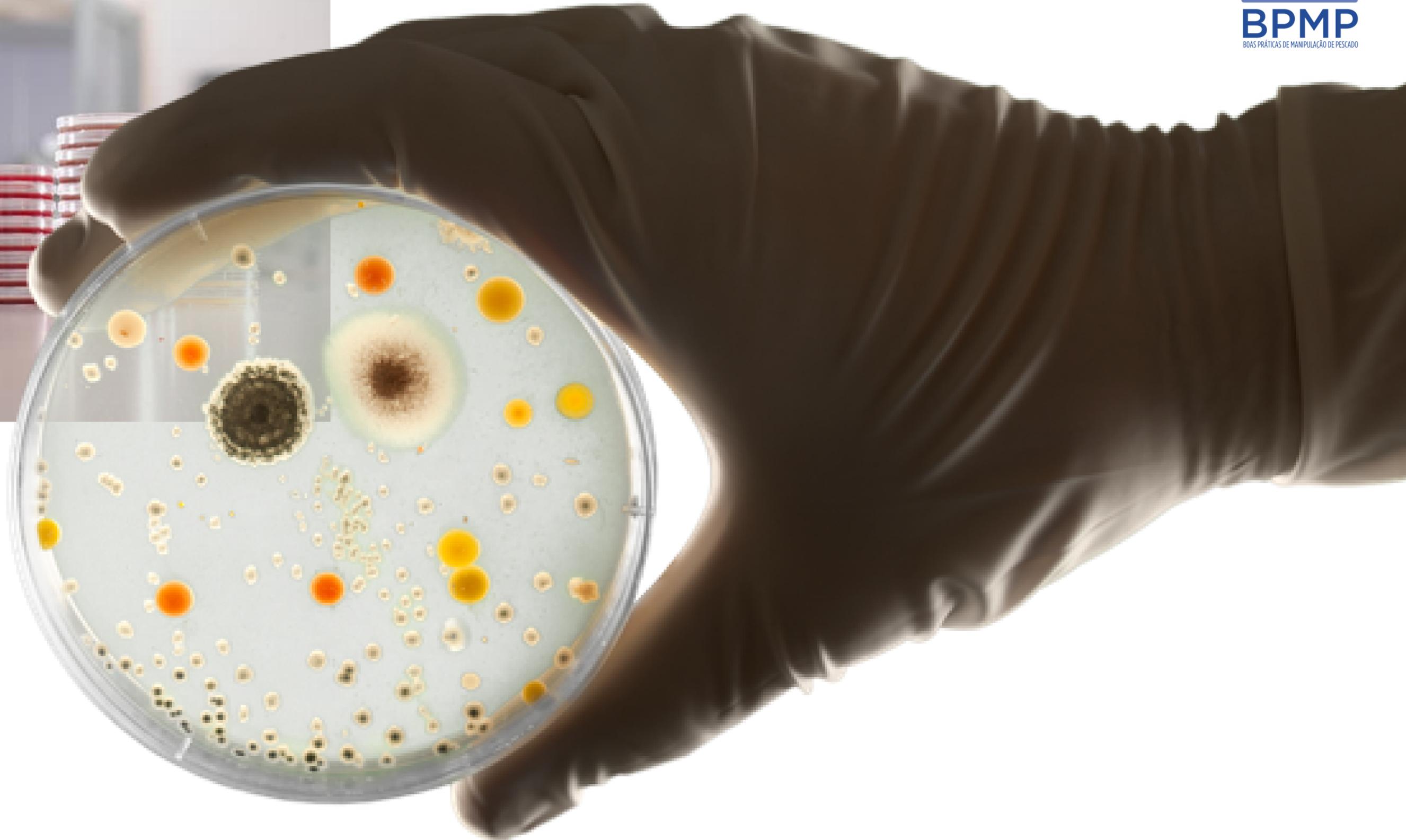






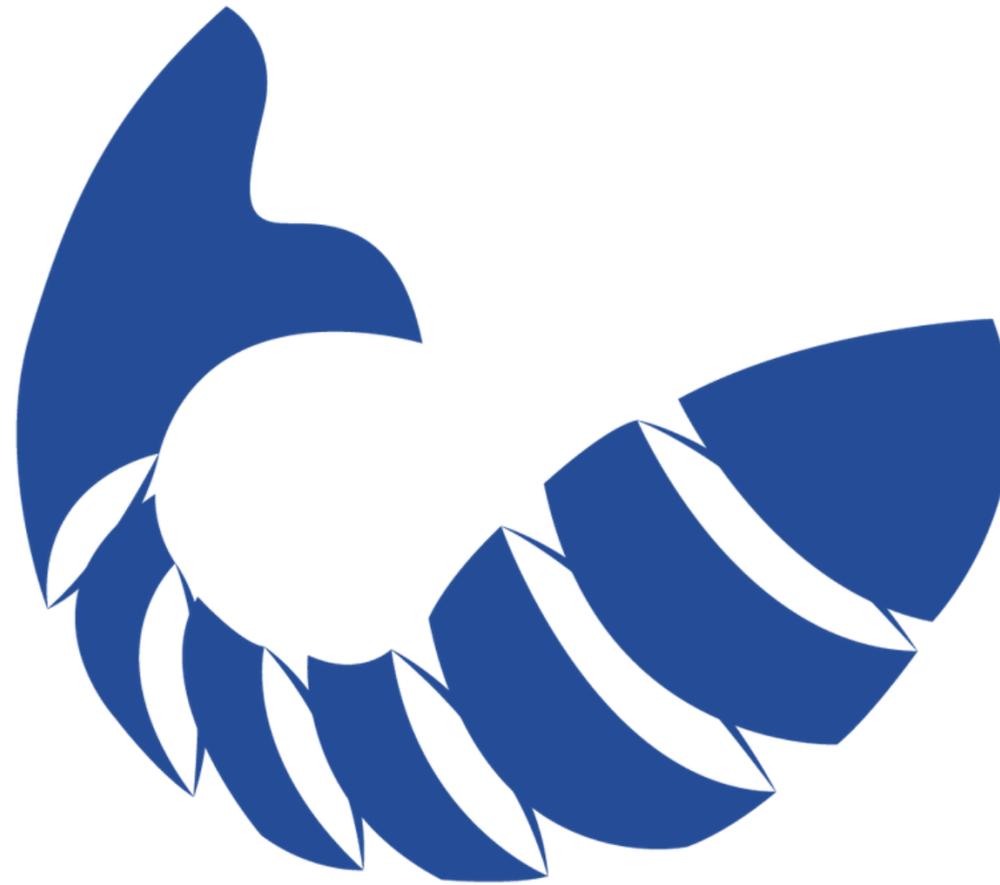








-  **Áreas frequentemente esquecidas durante a lavagem das mãos**
-  **Áreas pouco esquecidas durante a lavagem das mãos**
-  **Áreas não esquecidas durante a lavagem das mãos**



BPPMP

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE PESCADO

Henrique Corrêa da Silva
henriquecorrea4@gmail.com

Tiago Mateus da Silva Leal
tiagomsleal@gmail.com