

COORDENAÇÃO DE FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

# PROJETO

---

## **ATUALIZAÇÃO DO SETOR REGULADO EM LEGISLAÇÃO SANITÁRIA DE ALIMENTOS**

2012

### **PARTE III - PROJETO PARA EXECUÇÃO**

**1. Unidade Solicitante:**

Coordenação de Fiscalização de Alimentos

**2. Denominação do evento:**

Atualização do Setor regulado em Legislação Sanitária de Alimentos.

**3. Objetivo:**

Atualizar os Responsáveis Técnicos das indústrias em Legislação Sanitária de Alimentos.

**4. Período:**

Ano de 2012 , sendo 10 capacitações, uma por mês, a iniciar em março até dezembro.

**5. Local do evento:**

Auditório ou sala de aula em Goiânia para comportar 30 pessoas.

**6. Carga horária:**

04 horas

**7. Horário do evento:**

Período matutino: 8:00 as 12: 00

**8. Metodologia e técnicas:**

Apresentação será em Data show.

Posicionamento das cadeiras no espaço físico (tipo: Auditório).

**9. Público-alvo:**

Responsáveis Técnicos das Indústrias de Alimentos.

**A tabela abaixo deverá ser preenchida para providências de reserva de hospedagem:**

Município e/ou Instituição de origem	Nº de Vagas e Profissionais		Hospedagem	
	Nº de vagas	Profissionais	Sim	Não
-	-	-		X
-	-	-		X

**10. Convites:**

Disponibilização no site da Secretaria de Saúde e SUVISA. Aguardar demanda espontânea por parte do setor regulado. As inscrições devem ser feitas via telefônica na Gerência de Eventos da SUVISA.

**11. Financiamento:**

**12. Transporte:**

Não há necessidade de traslado dos instrutores.

**13. Solenidade de abertura do evento:**

A critério da Superintendente

**14. Cobertura jornalista e fotográfica:**

A critério da Superintendente.

**15. Previsão de infra-estrutura necessária:**

SERVIÇOS		Quantidade Diária	Data	
			Entrada	Saída
Hospedagem	Single	pax	-	-
	Duplo	pax	-	-
Coffe-break	Matutino (8:00 horas)	<b>30 pessoas</b>		
	Vespertino ( horas)	-		
Almoço		-		
Jantar		-		
Água garrafa 500 ml		30		
Café garrafa 2 l		01 garrafa		
Sala		-		
Auditório		A decidir		

Equipamentos	A (especificar)	-	
	B	-	
	C	-	
	D	-	
	E	-	

Legenda:

A: ponteira caneta laser com controle remoto, flip-chart com papel, microfone sem fio, tela de projeção, tamanho médio e grande e quadro branco.

B: sonorização com mesa de som de 08 canais, amplificador, caixa artística com tripé de 250 W.

C: notebook

D: data show

E: linha telefônica

#### 16. Estimativa para Material que comporá as pastas

Reprodução de roteiros e legislação de referência para 30 pessoas.

#### 17. Adicionais

**Coordenador Técnico**

**Márcia Regina de Moura Dias , SUVISA, Coordenação de Fiscalização de Alimentos**

**Telefone 3201-4147**

**e-mail: [marciaregina.visago@hotmail.com](mailto:marciaregina.visago@hotmail.com)**

#### PROGRAMAÇÃO:

Data	Horário	Instrutor	Conteúdo programático	Formação profissional
Março a Dezembro/20102 Conforme demanda do setor regulado	08:00 – 08:30	Márcia Regina M. Dias	Coffe Break	Médica Veterinária Especialização em Saúde pública e Microbiologia de alimentos.
	8:30 – 9:45		Abertura	
	9:45 – 10:30		Legislação Sanitária para regularização das indústrias.	
	10:30 – 11:30		Boas práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados.	
	11:30 – 12:00		Projeto Arquitetônico e Fluxo de produção	
	12:00 – 12:30		Rotulagem dos Alimentos	

Goiânia, 01 de março de 2012.

---

Assinatura do técnico/Coordenador

---

Assinatura do Gerente

---

Assinatura do Superintendente