



## BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE PRODUTOS ORGÂNICOS DE ORIGEM VEGETAL

**Objetivo:** fornecer subsídios básicos para uma boa manipulação pós-colheita de vegetais.

Aulas	Unidade	Sub-Unidade
1	Introdução	Definição de processamento; Utilização de aditivos; Requisitos para inspeção em unidade de processamento; Técnicas de processamento
2	Manipulação	Boas práticas de manipulação de alimentos; Higienização de instalações e equipamentos; Segurança alimentar e introdução à microbiologia; Embalagens e rotulagem; Armazenamento e transporte; Controle de vetores

Carga Horária: 08 horas