

CONVÊNIO ABIP/ITPC/SEBRAE REALIZA CAPACITAÇÃO SOBRE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, DESENVOLVENDO UM MODELO DO PAS PARA A PANIFICAÇÃO

Dentro da ação de Práticas Higiênico-sanitárias, vinculada ao convênio firmado entre ABIP/ITPC/SEBRAE, aconteceu o repasse do conteúdo Boas Práticas de Fabricação – da produção ao ponto de venda, com adequações à norma NBR 15.635 que regulamenta os requisitos de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias e controles operacionais essenciais, como produção, manuseio e formas de contaminação de alimentos, visando a certificação das empresas de Panificação e Confeitaria. Tem como objetivo orientar a aplicação de Boas Práticas nessas empresas focando desde a indústria até a loja, além de promover a eliminação dos riscos de contaminação de alimentos.

O treinamento foi realizado do dia 23 a 27 de abril na sede do Instituto Tecnológico da Panificação e Confeitaria – ITPC em Belo Horizonte/MG e contou com a



participação de 40 consultores do SEBRAE, ITPC e SENAC de várias regiões do país. A instrutora Rosani Bertão foi a responsável tanto pela adequação da cartilha (cuja primeira versão havia sido desenvolvida num

convênio anterior entre SEBRAE e ABIP) aos requisitos da NBR e pelo repasse aos consultores indicados pelos estados.

Rosani afirma que o curso capacita os consultores apresentando as novas metodologias impostas pela NBR 15.635, além da qualidade e alimento seguro para a Panificação. O objetivo é repassar para esses consultores a importância da aplicação da ferramenta para os empresários. Ela considerou também o treinamento como uma grande troca de experiências entre os consultores que atuam em regiões e empresas diferentes.

O participante do curso e consultor do SEBRAE/GO Eduardo Xavier diz que o treinamento é de extrema importância para a segurança com os alimentos, uma vez que muitas pessoas ainda desconhecem as práticas de conservação, além de serem poucas as empresas que investem nessa capacitação – só procuram quando tem necessidade. “As Boas Práticas são obrigatórias por lei, já a certificação, voluntária”, conclui Xavier.



A implantação dessa nova norma contribui consideravelmente para a melhoria dos processos e manipulação dos alimentos desde sua fabricação até as vendas. Esse curso agregou conhecimentos aos profissionais para que os mesmos possam aperfeiçoar os trabalhos já desenvolvidos e promover a melhoria e crescimento das empresas de Panificação e Confeitaria.



Os consultores participantes serão certificados pela Universidade Corporativa do SEBRAE. Dentro do convênio, o próximo passo é a definição de cinco estados para se realizar um piloto da aplicação do conteúdo tratado na capacitação, em turmas de dez empresas de panificação.

Comunicação ITPC
(31) 2101-9999
www.institutoitpc.org.br
itpc@institutoitpc.org.br
Maio 2012