**Objetivo geral:**

Por meio de uma preparação peculiar qualificar funcionários quanto à higienização das hortaliças.

**Objetivos específicos:**

Por intermédio de um especifico treinamento habilitar funcionários baseados na legislação, exibindo o passo a passo de maneira a assegurar a saúde do comensal.

**Publico alvo:**

O treinamento qualificado será destinado aos funcionários responsáveis, pela Higienização das hortaliças.

**Carga Horária:**

O treinamento de capacitação terá a duração de vinte (20) minutos, sendo realizado mensalmente ou quando houver necessidade

**Justificativa:**

O pré preparo das hortaliças deve ser realizado, pois as mesma crescem junto ao solo, contaminadas por terra, inseticidas e microrganismo os mais variados. O uso de água poluída pra rega-las e a manipulação posterior descuidada de intermediário aumentam sua contaminação. Ou seja, nessa contem os patógenos que causam doenças, os mais comuns são: Listeria monocytogenes, Clostridium botulinum, Aeromonas Hydrophila, Salmonella, Escherichia coli, Yersinia enterocolitica, Capilobacter jejuni, vírus e protozoário. Podendo ainda ser encontrados fungos como cryptococcus, Rhodotorulas e Cândidas. O processo de manipulação pode ocasionar uma contaminação do alimento, por isso a capacitação deve conter orientações de higiene pessoal e limpeza de equipamentos.

**Local:**

Realizado na própria unidade de alimentação e nutrição

• **Conteúdo Programático:**

- contaminantes alimentares;

- doenças transmitidas por alimentos;

- manipulação higiênica dos alimentos

- Boas Práticas.

**• Métodos didáticos**

Exposição da higienização de hortaliças, cartazes educativos e aplicação de questionário

**• Técnicas e critérios de avaliação**

A avaliação ocorre através da aplicação de um questionário antes e depois da capacitação

**• Responsáveis**

Os responsáveis pela capacitação será o nutricionista da unidade.