SEBRAE

Certificado

O Sebrae Certifica que **WALLACY GABRIEL DE OLIVEIRA,** CPF nº 126.***.***-03, completou com sucesso o Curso **BOAS PRÁTICAS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO,** no período de **23/05/2019 a 26/05/2019** com carga horária de 40 horas.

Verifique a autenticidade do certificado no link abaixo ou leia o Qr Code:
https://certificados.sebrae.com.br
Código de autenticação: 65662ceae60683519f9ec406

Conteúdo programático

01. Introdução
02. Introdução
03. Tópico 1: Higiene e Boas Práticas
04. Tópico 2: Aspectos relacionados às Boas Práticas
05. Tópico 3: Desaparecimento dos Sintomas
06. Tópico 4: Planejamento para implantar as Boas Práticas
07. Tópico 5: Manual das Boas Práticas
08. Tópico 6: Benefícios do Manual de Boas Práticas
09. Tópico 7- Resumo
10. Exercícios
11. Encerramento
12. Introdução
13. Tópico 1: Alimentos Seguros: O que são?
14. Tópico 2: Perigos Físicos
15. Tópico 3: Perigos Químicos
16. Tópico 4: Perigos Biológicos
17. Tópico 5: Proliferação de Bactérias
18. Tópico 6: Vírus
19. Tópico 7: Contaminação por Parasitas
20. Tópico 8: Doenças transmitidas por Parasitas
21. Tópico 9: Contaminação por Fungos
22. Atividade 1
23. Tópico 10: Medidas de Controle das Contaminações Químicas, ...
24. Tópico 11: Armazenamento da Carne
25. Tópico 12: Prazo de Carência
26. Atividade 2
27. Tópico 13: Critérios no Recebimento
28. Tópico 14: Tipos de Termômetros
29. Tópico 15: Verificação de Temperatura
30. Momento de reflexão
31. Tópico 16: Armazenamento dos Alimentos
32. Tópico 17: Sistemas PVPS e PEPS
33. Tópico 18: Pré-preparo
34. Tópico 19: Preparo dos Alimentos

SEBRAE