

Certificado

O Sebrae Certifica que **HUDSON DA SILVA FELIX MACHADO**, CPF nº 157.***.***-55, completou com sucesso o Curso **BOAS PRÁTICAS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**, no dia **29/06/2020**, com duração de **40 horas**.



Verifique a autenticidade do certificado no link abaixo ou leia o Qr Code:

<https://certificados.sebrae.com.br>

Código de autenticação: 65673beded656047b5a9a47c

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