

Certificado

O Sebrae Certifica que **MIRIÃ OLIVEIRA LIMA**, CPF nº 130.***.***-08, completou com sucesso o Curso **BOAS PRÁTICAS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**, no período de **03/07/2020 a 01/08/2020**, 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: 6567a1d4ed656047b5abf4a8

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