



CURSO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA MANIPULADORES

Conteúdo

- Microbiologia básica;
- Principais doenças transmitidas por alimentos;
- Higiene pessoal;
- Higiene ambiental;
- Noções de legislação;
- Armazenamento;
- Recebimento;
- Controle de temperatura;

Material Didático

- Apostila;
- Vídeo ilustrativo;
- Provas.
- Durabilidade 8 horas