

CURSO COMPLEMENTAR EM BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Nome da Empresa ministrante: V. M. Schimanoski & A.V. Mazzaro Ltda

Conforme solicitação da nutricionista da Cozinha comunitária do município de Ijuí/RS, Marilu Barbosa, segue a descrição/proposta para realização do curso complementar em Boas Práticas.

O curso complementar em Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos apresenta carga horária de 8 horas. O conteúdo programático atende o que estabelece a legislação vigente. (RDC 216/04)

Conteúdo Programático:

Contaminantes alimentares;

Doenças transmitidas por alimentos;

Manipulação higiênica dos alimentos;

Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) e

Manual de Boas Práticas em Serviços de alimentação.

Metodologia:

Aulas teórico pratica

Local do curso: Espaço Sabor e Proza

Endereço: Rua paraná, esquina com a treze de maio, número 12

Data e Horário, a combinar:

Conta bancaria:

Nome: V.M. Shimanoski

Agencia: 3074

Conta: 121169-2

Investimento:

R\$ 120,00 por participantes

Total: \$ 480,00

Vanderléa Michael Schimanoski – Nutricionista

CRN 2 -4623