

CURSOS DE EXTENSÃO 2019/2

Boas Práticas de Fabricação para Manipuladores de Alimentos

➤ O que é?

Serão abordados conteúdos relativos às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos. Os principais assuntos abordados serão: Legislações, Doenças Transmitidas por Alimentos, Procedimentos Operacionais Padronizados, Perigos Físicos, Químicos e Microbiológicos e Monitoria em Boas Práticas.

Dia das aulas:

- 15/10 e 23/10 (Data provável)

Carga Horária:

- 8 horas.

