

**O Assaí Atacadista,**  
através da Universidade Assaí, certifica que:

**CAIO VILAROUCA**

Concluiu com êxito a capacitação

Boas Práticas de Manipulação de \_\_\_\_\_ em \_\_\_\_\_ 24/07/24  
Alimentos 2024 - EAD

totalizando 2:00 horas de treinamento e desenvolvimento.

São Paulo, 24/07/24

### Conteúdo Programático

- O que é Qualidade;
- Manipuladores de alimentos;
- Uniformes e EPI's de cada área;
- Higiene pessoal;
- Higiene das Mãos;
- Higiene ambiental;
- Controle de Pragas;

- Tipos de contaminação;
- Microbiologia Básica;
- Doenças transmitidas por alimentos;
- Contaminação cruzada;
- PVPS e Validade dos produtos;
- Hábitos de manipulação
- Hábitos de manipulação - Principais erros.



Belmiro Gomes  
Presidente

Sandra Vicari  
Diretora Gestão de Gente  
Reitora Universidade Assaí

