

# CERTIFICADO

## DE CONCLUSÃO DE CURSO

CERTIFICAMOS QUE:

**Daniela Justen - Dani & Co.**

portador(a) do Cadastro de Pessoa Física nº **50.349.278/0001-47** concluiu de forma satisfatória, na data de **07/03/2025**, o **Curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos**, realizado na modalidade a distância, com uma carga horária total de **60 horas**, obtendo a devida aprovação conforme os critérios estabelecidos.

Porto Alegre, 07 de março de 2025



  
MAIKEL JANDREI  
DIRETOR

  
DIULIANA CATLEN KUSPIK PEREIRA  
ENGENHEIRA DE ALIMENTOS

SOMOS ASSOCIADOS



CNPJ: 29.191.067/0001-32  
WWW.CERTIFICADOCURSOSONLINE.COM

PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DESTE CERTIFICADO ACESSE:  
WWW.CERTIFICADOCURSOSONLINE.COM/VALIDAR-CERTIFICADO/  
E DIGITE O CÓDIGO: F2NI-XOAA-JHIU-UX6P

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Introdução às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos
- Tipos de serviço de alimentação
- Higiene e saúde dos manipuladores
- Matéria-prima: recebimento, armazenamento e seleção de fornecedores
- Contaminação cruzada
- Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)
- Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios
- Manutenção preventiva de equipamentos
- Controle de temperatura
- Preparação do alimento
- Armazenamento e transporte de alimentos preparados
- Exposição ao consumo do alimento preparado
- Abastecimento de água e higienização do reservatório
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas
- Gestão e manejo de resíduos
- Treinamento de equipe e educação continuada
- Estratégias de comunicação e educação do consumidor
- Documentação e registros

OS CURSOS OFERECIDOS PELA CERTIFICADO CURSOS ONLINE, TÊM BASE LEGAL CONSTITUÍDA PELO DECRETO PRESIDENCIAL Nº 5.154.