

## CERTIFICADO DE CONCLUSÃO DE CURSO

CERTIFICAMOS QUE:

Daniela Justen - Dani & Co.

portador(a) do Cadastro de Pessoa Física nº **848.543.839-68** concluiu de forma satisfatória, na data de **09/03/2025**, o **Boas Práticas de Manipulação: Como Elaborar Manual e POP**, realizado na modalidade a distância, com uma carga horária total de **60 horas**, obtendo a devida aprovação conforme os critérios estabelecidos.

Porto Alegre, 09 de março de 2025

SOMOS ASSOCIADOS

MAIKEL JANDREI

DIULIANA CATLEN KUSPIK PEREIRA

**ENGENHEIRA DE ALIMENTOS** 



ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA



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: ZGI3-QVVW-OHF7-EPRC



## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Introdução às Boas Práticas de
- Manipulação de Alimentos
- Tipos de Serviço de Alimentação Introdução à elaboração do manual
- Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios
- Higiene de edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios
- Controle integrado de pragas
- · Abastecimento de água
- · Abastecimento de gás
- Manejo de resíduos
- Saúde e higiene dos manipuladores
- Matérias-primas, ingredientes e embalagens
- Preparação do alimento
- Armazenamento e transporte do alimento preparado
- Exposição ao consumo do alimento preparado
- Documentação e registros
- Responsabilidades
- Procedimentos Operacionais

- Padronizados
- POP 01
- POP 02
- POP 03
- POP 04
- Modelo Manual BPM

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