



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E
CULTURA

C E R T I F I C A D O

Certificamos que **Guiomar Dermachi** participou da Formação “Boas Práticas na Manipulação de Alimentos” promovido pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura, no município de Cambará/PR, no dia 01 de Fevereiro de 2024, perfazendo a carga horária de **02** horas.

Cambará, 05 de Fevereiro de 2024



Secretária Municipal
de Educação e Cultura

J. Rosa

Nutricionista CRN 8 - 16409
Departamento de Educação

FORMAÇÕES	DATA	MINISTRANTE	C.HORÁRIA
<ul style="list-style-type: none"> • BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: • O que são boas práticas de higiene? • Contaminação de Alimentos por microrganismos • Contaminação cruzada • Controle de qualidade nas várias etapas do processo dos alimentos • Perigos de contaminação • Dicas importantes de tempo e temperatura • Doenças transmitidas por alimentos • Qualidade da água e controle integrado de pragas, • Qualidade sanitária na manipulação de alimentos • Qualidade da água e controle integrado de pragas • Qualidade sanitária na manipulação de alimentos • Procedimentos Operacionais Padronizados para higienização das instalações e do ambiente. 	01/02/2024	Janaína Rosa Ferreira da Silva	02 horas

REGISTRO

Livro	02
FOLHA	27
N.º REGISTRO	6212
DATA	05/02/2024