

CERTIFICADO

Hub de Conhecimento - b2bhotel

Certificamos que
Luan Kevin Farias

Realizou a formação "Boas Práticas na Manipulação de Alimentos - Versão Atualizada", com duração de 12 horas.

Data de emissão: 03/10/2025

- Contaminação dos alimentos
- DTA's e bactérias
- Higiene pessoal
- Controle de pragas e higiene do ambiente
- Manipulação segura dos alimentos
- Controle de qualidade e temperatura dos alimentos
- O uso de EPI's e uniformes
- Normas e órgãos reguladores

Instrutora:

Sue Ellem Costa

Nutricionista e Sócia da SS Consultoria

