

## PROMOÇÃO DA SAÚDE

### Segurança Alimentar e Nutricional

- **Curso de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos**

O curso é destinado a quem?

O curso é destinado a funcionários e proprietários de Serviços de Alimentação, tais como restaurantes, padarias, bares, buffets, lanchonetes, entre outros.

Qual o valor do curso?

O curso é gratuito.

Quais os temas abordados no curso?

Boas práticas, contaminantes alimentares, higiene pessoal, ambiental e de equipamentos, recebimento e armazenamento de alimentos de acordo com a RDC 216/04.

Qual a carga horária?

8 horas totais divididas em 2 horas por dia, ou seja, 4 dias.

Como fazer a inscrição?

A inscrição é realizada na Secretaria de Saúde Pública, Departamento de Vigilância em Saúde. Avenida Presidente Kennedy, 8850, Vila Mirim. De segunda à sexta-feira, das 9:00 às 16:00 horas, telefone: (13) 3496-2456. Tendo em mãos os seguintes documentos: cópia do RG e uma foto 3x4. As inscrições devem ser feitas, no mínimo com um dia de antecedência.