



VERANÓPOLIS

---

## **Curso de Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação já está disponível**

Categoria: Geral

Data de Publicação: 28 de dezembro de 2018

Já está disponível novamente, de forma gratuita, o curso de Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação. O conteúdo das aulas é voltado para o treinamento de pessoas que trabalham com a manipulação e o preparo de alimentos nos estabelecimentos, tanto as que entram em contato direto como as que possuem contato indireto com o alimento. Os inscritos terão a oportunidade de conhecer as formas seguras de preparar os alimentos e as principais regras da vigilância sanitária. Ao final do curso, os participantes que concluírem satisfatoriamente a avaliação irão obter um certificado que pode ser utilizado para comprovar sua capacitação às autoridades sanitárias locais. A capacitação gratuita, que tem carga horária de 12 horas e possui oito módulos, está aberta de forma permanente para qualquer interessado. Nesta nova versão, o curso também traz algumas melhorias, como a possibilidade de múltiplos acessos por usuário. Isso permite refazer o curso caso o manipulador de alimentos deseje uma reciclagem de seus conhecimentos, por exemplo. Neste caso, será emitida uma nova declaração. As declarações emitidas também ficarão disponíveis para reimpressão pelos usuários, ao acessarem o curso. em Link para acesso e cadastro: [https://www20.anvisa.gov.br/restaurantes\\_curso//em](https://www20.anvisa.gov.br/restaurantes_curso//em)