**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**
**PREFEITURA DE VALE DO SOL**
**SECRETARIA MUNCICIPAL DE SAÚDE E ASS. SOCIAL**
**DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE**

# CURSO DE BOAS PRÁTICAS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Com o objetivo de apoiar e auxiliar os manipuladores de alimentos a aperfeiçoarem o controle sobre requisitos na manipulação dos alimentos, reduzindo assim o risco de doenças associadas ao consumo de alimentos, o curso destina-se a funcionários de estabelecimentos que **manipulam, preparam, armazenam ou expõe à venda alimentos preparados,** tais como: **bufês, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, cantinas, comissarias, delicatéssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisserias, franquias e similares.** Os responsáveis desses estabelecimentos podem usar o curso para capacitação de seus funcionários. Donas de casa, empregados domésticos, cuidadores também podem melhorar suas práticas domésticas de preparo e armazenamento de alimentos realizando o curso. Servidores públicos de qualquer esfera e Poder, bem como cidadãos em geral também podem participar. 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 o curso irão obter uma declaração que pode ser utilizada para comprovar sua capacitação às autoridades sanitárias locais. A capacitação é gratuita e tem carga de 20h. Link de acesso ao curso: https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/cursosonline/boas-praticas-nos-servicos-de-alimentacao,fa88adfa1bad5710VgnVCM1000004c00210aRCRD

Após a realização do curso, imprima seu certificado e apresente do Departamento de Fiscalização.