

# URI/FW oferece curso de Boas Práticas de Fabricação de alimentos

Quarta, 18 de Abril de 2018 às 08:28

Capacitação é voltada para quem atua com manipulação de alimentos

Compartilhe



A URI/FW, por meio do curso de Nutrição oferece à comunidade o curso de Boas Práticas de Fabricação para manipuladores de alimentos. Serão abordados temas como as boas práticas de fabricação; alimentos seguros; garantia de qualidade; controle de qualidade; instalações adequadas; perigos químicos, físicos e biológicos; higiene e saúde pessoal; lavagem e higienização das mãos e ainda as DTA's – Doenças transmitidas por alimentos.

O curso que será realizado nos dias 23, 24 e 25 de maio de 2018 e contará com certificação para os participantes. As inscrições podem ser feitas na Tesouraria da URI/FW ou [CLICANDO AQUI](#).

O investimento é de R\$180.

Mais informações podem ser obtidas pelo telefone (55) 3744.9293 ou pelo e-mail [nut@uri.edu.br](mailto:nut@uri.edu.br).