

## **ENDEREÇO ONDE SE FAZ O CURSO DE MANIPULADOR A DISTÂNCIA E GRATUITO**

### **ASSOCIADOS DA ÁREA DE ALIMENTOS**

Todos aqueles que trabalham com alimentos devem ter o curso de BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO renovados frequentemente. Isso é uma exigência da VIGILÂNCIA SANITÁRIA!. O curso online e gratuito da ANVISA voltou ao ar.

Inclusive, para a participação de feiras junto a CENTRAL MÃOS DE MINAS será solicitado o certificado do curso com renovação a cada ano no mínimo.

Segue o link do curso da ANVISA e demais GRATUITOS:

Anvisa: [http://www20.anvisa.gov.br/restaurantes\\_curso/](http://www20.anvisa.gov.br/restaurantes_curso/)

SEBRAE: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ead/boas-praticas-nos-servicos-de-alimentacao,d7e24bbfa8c98510VgnVCM1000004c00210aRCRD>

UNIEDUCAR: <https://unieducar.org.br/catalogo/curso-gratis/boas-praticas-de-manipulacao-de-alimentos-gratuito>