

CURSO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Passo a passo de como se inscrever



- Acesse o site
<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2022/retomado-curso-sobre-manipulacao-de-alimentos>
- Clique em "Clique aqui e faça a sua inscrição!"
- Na nova página que irá abrir, clique em "Inscreva-se"
- Digite seu E-mail e clique em "Acessar"
- Caso você ainda não tenha cadastro, será enviado um e-mail de confirmação para o e-mail que você digitou
- Siga as orientações e, então, preencha o cadastro com seus dados pessoais (Nome completo, E-mail, Sexo, Data de nascimento, CPF, Nacionalidade, País de nascimento, UF de nascimento, Município de nascimento), crie uma senha e clique em "Confirmar cadastro"
- Seu cadastro está **pronto!**
- Na página seguinte acesse "Catálogo de cursos"
- No campo "Busque um curso", digite "Boas práticas" e selecione o curso "Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação"
- Clique em "Inscreva-se"
- Preencha os campos com os dados solicitados (Dados profissionais, Endereço, Motivo de realização do curso), clique em "Salvar" e, depois, clique em "Acessar Curso"
- **Pronto!** Agora você terá 20 dias para finalizar seu curso e obter seu certificado

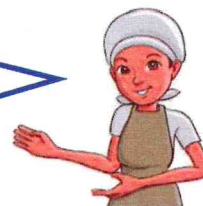
CARTEIRA DE SAÚDE

Local: UBS São João (ao lado da igreja)

Horário: das 07:00 às 09:00

Não é necessário agendamento

**Aceitamos também o ASO
(Atestado de Saúde Ocupacional)**



Diretoria de Vigilância Sanitária
Rua Alberto Werner 254 • Vila Operária
88.303-150 • Itajaí • Santa Catarina
Fone: (47) 3344-3090
E-mail: visa@itajai.sc.gov.br