



**FAEG
SENAR
IFAG
SINDICATO RURAL**


CERTIFICADO

O Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - SENAR, confere o presente certificado a MATEUS SILVA FEITOSA portador(a) do CPF 029.366.711-08, por seu aproveitamento no curso PROCESSAMENTO ARTESANAL DE CARNES realizado no município de Anápolis - GO, no período de 19/06/2023 a 21/06/2023, com carga horária de 24 horas.

Goiânia/GO - 18/06/2026

Dirceu Borges
Superintendente

Eduardo Veras de Araújo
Presidente do Conselho Administrativo

| | | | |
|---|-------------------|----------------------|--|
| Colaboradores: | | | |
| Ocupação: | | | |
| Natureza da programação: | | APERFEIÇOAMENTO | Cód. validação: 468238 |
| Conteúdo programático | | Carga horária | Instrutor(a) |
| A importância da higiene e segurança no processamento de alimentos | | 2 | TEREZINA DE OLIVEIRA LOBO |
| A evolução da legislação sanitária relacionada ao processamento de alimentos de origem animal | | 2 | TEREZINA DE OLIVEIRA LOBO |
| Os benefícios do consumo de carnes para a saúde humana | | 2 | TEREZINA DE OLIVEIRA LOBO |
| Os principais critérios para aquisição de carnes | | 2 | TEREZINA DE OLIVEIRA LOBO |
| Produção de linguiças artesanais | | 6 | TEREZINA DE OLIVEIRA LOBO |
| Conservação de Carnes em Gordura (carne de lata) | | 4 | TEREZINA DE OLIVEIRA LOBO |
| Conservação de carnes com sal (carne de sol e serenada) | | 4 | TEREZINA DE OLIVEIRA LOBO |
| Conservação dos alimentos cárneos artesanais | | 2 | TEREZINA DE OLIVEIRA LOBO |
| Total: | | 24 | |
| Nº. registro: | Nº. livro: | Nº. página | Nome e assinatura do responsável pelo registro |
| 220830 | 2 | 22113 |  Kelly Aparecida Lemes Baliano Coordenação Pedagógica |