



**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 - 15/05/2025

Dirceu Borges
Superintendente

José Mário Schreiner
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