

Boas práticas de manipulação de alimentos

Manter **boas práticas em manipulação de alimentos** garante a qualidade de seus produtos e evita que seu cliente tenha doenças provocadas por contaminações. Estabelecidas por leis, essas práticas são **obrigatórias** para todos que comercializam alimentos no varejo, no comércio de rua, na feira, no açougue, na padaria, entre outros.

Para te auxiliar, o **Portal Cate** oferece gratuitamente um curso de 8 horas que dá orientações gerais sobre a manipulação e higiene de alimentos. [Acesse aqui.](#)

Manual de boas práticas de manipulação de alimentos

Para complementar o seu **conhecimento**, a Prefeitura de São Paulo também disponibiliza um **manual completo** que dá todas as normas e orientações sobre manipulação, higiene, transporte, preparo e controle de alimentos. Saiba mais [clikando aqui.](#)

Capacitação na área da gastronomia

Que tal ampliar seus dotes culinários? O **Portal do Cate** conta com uma série de **cursos e dicas na área da gastronomia** que vão te ensinar a preparar pratos especiais, além de técnicas de como utilizar ingredientes de maneira mais eficiente.

Acesse o site e inicie os estudos agora mesmo sem sair de casa:

www.cate.prefeitura.sp.gov.br 



**CIDADE DE
SÃO PAULO**
DESENVOLVIMENTO
ECONÔMICO
E TRABALHO