

Clipping UERGS - Assessoria de Comunicação (Ascom)

Assunto: Curso aborda boas práticas na manipulação de alimentos

Veículo: Prefeitura de Caxias do Sul

Editoria/Coluna: Geral

Data: 26-04-2022

Local/Abrangência: Caxias do Sul

Link/Página:

<https://caxias.rs.gov.br/noticias/2022/04/curso-aborda-boas-praticas-na-manipulacao-de-alimentos>

Formato:

Impresso

Internet

Rádio

TV

Enfoque:

Positivo

Negativo

Neutro

A Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SMAPA) promove a partir desta semana um Curso de Boas Práticas em Manipulação de Alimentos. As aulas da primeira turma começam nesta quarta-feira (27/04), às 14h, na Câmara de Vereadores. Além do Legislativo, a iniciativa conta com a parceria da **Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS)**.

O curso terá 16 horas de duração e será ministrado em quatro dias a cada turma. Ao todo, serão cinco turmas com 16 vagas cada, todas destinadas a funcionários das 107 entidades cadastradas no Banco de Alimentos. Ainda há vagas disponíveis. Os interessados podem entrar em contato pelo WhatsApp do Banco de Alimentos: (54) 8429-6291.

A capacitação em Boas Práticas para manipuladores de alimentos é uma exigência da Resolução 216 do Ministério da Saúde, de 15 de setembro de 2004. "Capacitar as pessoas que manipulam os alimentos é essencial para garantir que o processo seja seguro e para que todos saibam dos cuidados de higiene necessários neste tipo de atividade", explica a nutricionista da SMAPA, Kelly Estarla dos Passos Andreis.

As aulas começam nesta semana e vão até o início do mês de julho. Os professores pertencem ao quadro da **UERGS**. Segundo a equipe da SMAPA, a escolha do local do curso (Câmara de Vereadores) foi com objetivo de oferecer um espaço mais centralizado para facilitar o deslocamento dos alunos.