



SME REALIZA CAPACITAÇÃO SOBRE AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA MERENDEIRAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO

Data de Publicação: 19 de dezembro de 2022

Fonte: Ssecom/PMNF - Ana Clara Gravino

Na última sexta-feira, 16, a Secretaria Municipal de Educação, por meio do setor de Coordenação de Nutrição Escolar, ministrou uma capacitação sobre "As Boas Práticas de Manipulação de Alimentos", no auditório do Colégio Estadual Professor Jamil El-Jaick. O público-alvo foram as merendeiras da rede municipal de ensino.

Cerca de 120 servidoras participaram do curso que abordou temas como: doenças transmitidas por alimentos DTAs, procedimentos operacionais padronizados POPs e técnicas de preparo para os cardápios 2023. As participantes receberão o certificado emitido pela Escola Friburguense de Gestão.

A capacitação para manipuladores de alimentos é uma alternativa para aumentar a qualidade dos serviços de alimentação e seus produtos. O objetivo principal é construir conhecimentos para manipulação segura dos alimentos que minimizem os riscos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs). Os treinamentos, através do curso, contribuem para a melhoria da qualidade higiênico-sanitária e aperfeiçoamento das técnicas e processamento utilizados.

“A importância do aprendizado contínuo contribuí para a valorização profissional e pessoal. A educação e o treinamento dos manipuladores de alimentos são as melhores ferramentas para assegurar a qualidade da alimentação escolar” destacou o coordenador de Nutrição Escolar, Bruno Valverde.