



Treinamento ensina a manipular alimentos

Com objetivo de treinar profissionais da indústria de alimentos e serviços de alimentação, no que se refere aos procedimentos de higiene, acontece entre 6 e 8 de julho, na Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (Esalq), o "Treinamento em boas práticas para manipuladores de alimentos". O evento visa contribuir para a garantia do alimento seguro e a proteção da saúde dos consumidores e evitar prejuízos econômicos decorrentes de surtos de toxinfecções alimentares, perdas de matéria-prima e nutrientes. Serão debatidos, entre outros temas, fontes de contaminação, higiene pessoal, doen-

ças transmitidas por alimentos, procedimentos operacionais padronizados. O público alvo são manipuladores, gerentes, proprietários, distribuidores, fornecedores e demais profissionais ligados à área de processamento e comercialização de alimentos. As atividades acontecem nos períodos da manhã e tarde, no Prédio I do departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN). A realização é do Grupo de Extensão em Segurança dos Alimentos (Gesea/Esalq) e coordenação dos professores Gilma Lucazechi Sturion e Ernani Porto. Informações sobre inscrições pelo telefone (19)3417-6604.