



USP ESALQ – ACESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Gazeta de Piracicaba

Data: 09-09-07 (domingo)

Caderno/ Páginas: Cidade / 27

Assunto: Manipulação de alimentos

■ *Manipulação de alimentos*

O curso "Treinamento em boas práticas para manipuladores de alimentos", oferecido periodicamente pelo Grupo de Extensão de Segurança Alimentar e Nutricional, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição, da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP), vai realizar mais uma edição entre os dias 19 e 21 de setembro.

O treinamento é voltado para manipuladores de alimentos em geral, pertencentes a restaurantes, lanchonetes, bares, padarias, cozinhas industriais, autônomos e vendedores ambulantes podem aprender como atender aos requerimentos da Vigilância Sanitária e melhorar a qualidade dos produtos e serviços oferecidos ao consumidor.

Através de aulas teóricas e práticas, o curso oferece treinamento sobre procedimentos de higiene, visando garantir a segurança alimentar e nutricional, evitando ainda prejuízos com perda de matéria prima.

O evento acontece das 14h às 17h30, nos três dias, no prédio I, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição. Os interessados já podem se inscrever, junto à Fealq, mas as vagas se limitam a 50 participantes. Mais informações pelo fone (19) 3417-6600, ou cdt@fealq.orgbr