



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Agência USP de Notícias

Data: 07-12-07 (sexta-feira)

Boletim nº: 2197

Assunto: Treinamento em boas práticas para manipuladores de alimentos

Manipulação alimentar

Nesta terça-feira (11) ocorrerá mais uma edição do *Treinamento em boas práticas para manipuladores de alimentos*, oferecido periodicamente pelo Grupo de Extensão de Segurança Alimentar e Nutricional (GE-SAN), do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (Esalq) da USP, em Piracicaba.

O evento é voltado para manipuladores, gerentes, proprietários, distribuidores, fornecedores e demais profissionais ligados à área de processamento e comercialização de alimentos em geral, pertencentes a restaurantes, lanchonetes, bares, padarias, cozinhas industriais e autônomos, que receberão orientações sobre como atender aos requerimentos da Vigilância Sanitária e melhorar a qualidade dos produtos e serviços oferecidos ao consumidor.

Por meio de aulas teóricas e práticas, o curso oferece treinamento sobre procedimentos de higiene, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos consumidores, além de evitar prejuízos com perda de matéria-prima e nutrientes.

O evento acontecerá das 8 às 17h30, no prédio I, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Esalq, que se localiza na Av. Pádua Dias, 11 CP 9, Piracicaba. Os interessados já podem se inscrever na Fealq (<http://www.fealq.org.br>).

Mais informações: (0XX19) 3417-6600; e-mails cdt@fealq.org.br e gesan@esalq.usp.br