USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO
Veículo: Gazeta de Piracicaba
Data: 09/08/2018
Caderno/Link: C4
Assunto: Boas práticas de higiene

Boas práticas de higiene

Abertas as inscrições para a Boas Práticas na Manipulação de Alimentos

O Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição, da Escola Superior Luiz de Queiroz (Esalq/USP) realiza, de 16 a 18 de outubro, das 18h às 22h, o evento Boas práticas na Manipulação de Alimentos. O objetivo é capacitar os profissionais sobre as boas práticas de higiene na produção de alimentos, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

A programação ocorrerá no auditório Jaime Rocha - Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição - Prédio 1. Podem participar profissionais manipuladores de alimentos, proprietários, gerentes e demais profissionais ligados à área de processamento e comercialização de alimentos.

As inscrições podem ser realizadas no site http://fealq.org.br/eventos/.

Mais informações: ct@fealq.com.br ou (19) 3417-6604.