



Manipulação de alimentos

Com a finalidade de capacitar profissionais da indústria de alimentos e serviços de alimentação quanto aos procedimentos de higiene e processamento, a Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP, em Piracicaba, realiza, por meio do Grupo de Extensão em Segurança dos Alimentos (Gesea), o 21º Treinamento em Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos, que ocorre nos dias 23 e 24 de setembro. Voltado a manipuladores, gerentes, proprietários, distribuidores, fornecedores e demais profissionais ligados à área de processamento e comercialização

de alimentos, o treinamento visa a garantir a segurança dos alimentos e proteger a saúde do consumidor, além de evitar prejuízos econômicos decorrentes de perdas de matéria-prima e nutrientes. As atividades estão sob coordenação dos professores Gilma Lucazechi Sturion e Ernani Porto, ambos do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN). Informações e inscrições pelo site www.esalq.usp.br/gesea, telefones (19) 3417-6604 e (19) 3429-4150 ou e-mails cdt@esalq.org.br e gesea@esalq.usp.br. A Esalq fica na av. Pádua Dias, 11, CP 9, Piracicaba.