



## **Manipulação de Alimentos**

O Grupo de Extensão em Segurança dos Alimentos (Gesea) da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP promove, entre os dias 18 e 20 de março, o Treinamento em Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos. “A intenção é contribuir para a garantia da segurança dos alimentos aos consumidores e evitar surtos de toxi-infecções alimentares e prejuízos econômicos decorrentes de perdas de matérias-primas e nutrientes”, explica uma das coordenadoras

do Gesea, Gilma Lucasechi. Serão abordados temas como Doenças Bacterianas Transmitidas por Alimentos, Higiene Pessoal, Fontes de Contaminação e Vias de Transmissão, Saúde do Manipulador e Boas Práticas Aplicadas ao Fluxo Operacional. As inscrições podem ser feitas até o preenchimento das vagas pelo tel. (19) 3417-6604 ou ainda através do e-mail [cdt@fealq.org.br](mailto:cdt@fealq.org.br), onde estão mais informações. O treinamento acontece na própria Esalq (av. Pádua Dias, 11, Piracicaba, SP).