

Curso Boas Práticas em Alimentação acontece em nova data e local

Categoria: Turismo e Lazer

Data de Publicação: 31 de outubro de 2019

Acontecerá em Veranópolis no mês de novembro o curso presencial de Boas Práticas nos Serviços de Alimentação. A capacitação será realizado pelo SEGH - Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho, em parceria com Sebrae, SENAC, Secretaria Municipal de Turismo e Cultura e Câmara de Vereadores. O curso possui 16 horas de capacitação e acontecerá de 25 a 28 de novembro, das 18h às 22h, na ACIV (Alameda Santos Dumont, 525- Femaça). Esse curso é obrigatório para todo estabelecimento que tenha preparo ou manipulação de alimentos, direcionado para cozinheiros, confeitadores, padeiros, auxiliares de cozinha, churrasqueiros, manipuladores de alimentos e interessados. Ele instrui o participante para o reconhecimento e aplicação das normas de boas práticas na manipulação de alimentos, em atendimento à legislação sanitária em vigor. Apresenta conhecimentos relacionados aos procedimentos de boas práticas na manipulação de alimentos, a fim de assegurar as condições higienicossanitárias dos alimentos preparados. As inscrições podem ser feitas mediante preenchimento de ficha de inscrição e pagamento da taxa de inscrição. Informações: SEGH - (54) 3453-8000 / adm3@seghuvaevinho.com.br SERVIÇO: Data do Curso: 25 a 28 de novembro Horário: 18h às 22h Local: ACIV - Alameda Santos Dumont, 525- Femaça Investimento: a partir de R\$ 115,00 Vagas limitadas. Informações: SEGH - (54) 3453-8000 / adm3@seghuvaevinho.com.br