# Inscrições abertas para curso boas práticas em alimentação

Categoria: Turismo e Lazer
Data de Publicação: 16 de novembro de 2020

Acontecerá em Veranópolis, neste mês de novembro, o curso presencial de Boas Práticas nos Serviços de Alimentação. A capacitação será realizada pelo SEGH - Sindicado Empresarial de Gastronomia e Hotelaria Região Uva e Vinho, em parceria com Sebrae/RS, Secretaria Municipal de Turismo e Cultura e ACIV. O curso tem 16 horas de capacitação e acontece em quatro encontros: dias 23, 24 e 30 de outubro e 01 de dezembro, das 15h às 19h, na ACIV (Alameda Santos Dumont, 525 - Femaçã).. Esse curso é obrigatório para todo estabelecimento que tenha preparo ou manipulação de alimentos, direcionado para cozinheiros, confeiteiros, 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, a fim de assegurar as condições higienicossanitárias dos alimentos preparados. As inscrições são confirmadas mediante envio de ficha de inscrição preenchida (disponível abaixo para download) e pagamento da taxa de inscrição para a href="mailto:relacoescommercado@seghuvaevinho" relacoescommercado@seghuvaevinho/a ou pelo WhatsApp (54) 99949-4169. O curso tem validade indeterminada, até que mude a legislação, mas é aconselhável fazer uma reciclagem a cada 2 anos. SERVIÇO:Data do Curso: 23, 24 e 30 de novembro e 01 de dezembro de 2020 Horário: 15h às 19h Local: ACIV - Alameda Santos Dumont, 525 - Femaçã Investimento: a partir de R$ 125 (por participante) Vagas limitadas. Informações (pagamento e inscrições): relacoescommercado@seghuvaevinho / WhatsApp (54) 99949-4169