

## **Curso promove boas práticas em serviços de alimentação**

Categoria: Turismo e Lazer

Data de Publicação: 3 de dezembro de 2020

Na última terça-feira, 1º de dezembro, finalizou o Curso de Boas Práticas em Serviço de Alimentação, promovido pela Secretaria de Turismo e Cultura de Veranópolis. A realização contou com a parceria do SEGH - Sindicato Empresarial de Gastronomia e Hotelaria, SENAC Bento Gonçalves, SEBRAE/RS e ACIV - Associação Cultural, Comercial e Industrial de Veranópolis. O curso foi ministrado pela consultora Flávia Nunes, Tecnóloga em Alimentos, formada pelo IFRS e Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela UFRGS. No total, 16 pessoas participaram da capacitação, entre empreendedores e trabalhadores de estabelecimentos gastronômicos, como restaurantes, padarias e serviços de almoço em viandas, além de consultores e servidores públicos da Vigilância Sanitária do município de Fagundes Varela. Foram ministradas 16 horas de capacitação que contemplaram conhecimentos da legislação vigente e as melhores práticas na manipulação dos alimentos, incluindo prevenção ao Covid-19, riscos de contaminação, alimento e saúde, ambiente de trabalho, segurança dos alimentos, como preparar e como distribuir alimentos com segurança. A certificação de Boas Práticas em Serviço de Alimentação segue as recomendações da Anvisa e da Secretaria Estadual da Saúde do Estado, sendo obrigatório para os estabelecimentos que promovem serviços de alimentação. em Fotos: Secretaria de Turismo e Cultura /em