Curso da Vigilância Sanitária capacita profissionais da área alimentícia para atuação no Arraiá da Conquista

Date : 25-05-2026

Nesta segunda (25) e terça (26), a Vigilância Sanitária de Vitória da Conquista promove o Curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (1ª Etapa), voltado à capacitação de profissionais da área alimentícia, incluindo pessoas que irão trabalhar no Arraiá da Conquista. A iniciativa busca orientar os participantes sobre higiene, armazenamento e manipulação adequada dos alimentos, contribuindo para mais segurança sanitária durante os festejos juninos.

A formação é ministrada por Adriana Silva Prado, nutricionista e inspetora sanitária da Vigilância Sanitária. Segundo o coordenador da Visa, Maico Mares, o curso acontece desde 2022 e atende tanto profissionais que já atuam no setor quanto pessoas que desejam empreender na área. “É um curso voltado especialmente a manipuladores de alimentos, funcionários de empresas, pessoas que querem começar a empreender e também quem já trabalha na área”, explicou Maico.

Coordenador da Visa, Maico Mares

De acordo com ele, nesta etapa, 30 participantes estão sendo acompanhados pela equipe técnica da Vigilância Sanitária. “Tudo isso com o objetivo de oferecer maior qualidade tanto na prestação do serviço quanto na manipulação dos alimentos”, completou. Maico também adiantou que haverá uma nova capacitação voltada especificamente para os trabalhadores que irão atuar no Arraiá da Conquista, reforçando as orientações sanitárias para o período dos festejos juninos.

Participando da capacitação, a empresária Tânia Maria Rocha, dona de restaurante, destacou a importância do curso para esclarecer dúvidas que surgem na rotina dos estabelecimentos. “Eu acho muito importante, porque a gente consegue tirar dúvidas, principalmente do dia a dia, que normalmente sempre surgem”, afirmou Tânia.

Cláudia Fernandes

Tânia Maria Rocha

Já Cláudia Fernandes, que vai atuar no Arraiá da Conquista em uma barraca beneficente da Paróquia Nossa Senhora Aparecida, disse que uma das principais preocupações é sobre a forma correta de armazenar os alimentos durante os dias do evento. “Minha principal dúvida é como armazenar os alimentos, principalmente no caso do que sobra para o dia seguinte”, relatou Cláudia.

Ao final da capacitação, os participantes recebem certificado. A Vigilância Sanitária também realiza, ao longo do ano, outras formações e ações educativas voltadas à promoção da saúde e segurança alimentar. Para acompanhar novas capacitações e obter mais informações, os interessados podem acessar o site oficial da Prefeitura de Vitória da Conquista.