Vigilância Sanitária abre inscrições para mais uma turma do Curso Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

Date : 20-05-2024

A Vigilância Sanitária (Visa) do Município abriu mais uma turma do Curso Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, voltado para profissionais que atuam em qualquer área do segmento de alimentação. O curso será realizado nos dias 28 e 29 de maio.

São oferecidas 80 vagas e o formulário de inscrição pode ser preenchido de forma on-line, clicando aqui.

O curso será realizado em duas tardes, das 14 às 17h, no auditório do Sindicato dos Bancários, localizado na Avenida Dois de Julho, Centro.

O objetivo principal do curso é possibilitar a capacitação para os manipuladores de alimentos, visando a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos que são comercializados à população. Na capacitação, são reforçados os cuidados relacionados ao armazenamento, acondicionamento, higienização e preparo seguro, de maneira a garantir que os consumidores recebam produtos confiáveis e de qualidade.

Ao final do curso, todos os participantes receberão certificado de carga horária.