Vigilância Sanitária abre nova turma do Curso Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

Date : 07-06-2024

Mais um curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos será oferecido pela Vigilância Sanitária (Visa), nos dias 12 e 13 de junho, dessa vez, voltado para os expositores que irão trabalhar no Arraiá da Conquista e que já estão inscritos no curso. Outras 10 vagas estarão disponíveis para manipuladores de alimentos de qualquer área do segmento da alimentação.

Para os manipuladores que se interessarem em participar do curso, é necessário procurar a sede da Vigilância, na sala 201, da Secretaria Municipal de Saúde (SMS), para fazer a inscrição.

O curso será realizado em duas tardes, das 14h30 às 17h, na escola Grau Técnico, localizada na Avenida Bartolomeu de Gusmão, nº 744, sala 2, térreo.

O objetivo principal do curso de boas práticas é possibilitar a capacitação dos 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 com carga horária de 8 horas.