

Profissionais de Turismo da Costa do Cacau são qualificados para o setor de alimentos

Qualificação

Postado em: 03/08/2015 14:08

Com o objetivo de melhorar a qualidade e ampliar a margem de segurança dos alimentos comercializados, 160 profissionais de turismo da Costa do Cacau participam de qualificação de boas práticas e higiene na manipulação de alimentos.

Com o objetivo de melhorar a qualidade e ampliar a margem de segurança dos alimentos comercializados, 160 profissionais de turismo da Costa do Cacau participam de qualificação de boas práticas e higiene na manipulação de alimentos. A iniciativa é fruto de uma parceria entre a Secretaria de Turismo do Estado (Setur), Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac), Prefeituras Municipais de Itacaré, Uruçuca e Una.

O curso de Boas Práticas de Higiene na Manipulação de Alimentos conta com oito horas de duração e abrange os municípios de Itacaré, distrito de Taboquinhas, Uruçuca e Una. Durante o workshop, iniciado hoje, segunda-feira (3) e que vai até quinta-feira (6), os profissionais que atuam em hotéis, pousadas, restaurantes, além de feirantes e ambulantes aprendem noções sobre técnicas de higiene, educação preventiva contra contaminações, itens que podem evitar as doenças transmitidas por alimentos, e também como recepcionar os turistas que chegam à cidade.

Ao todo, já foram certificados, nesta atividade, cerca de 900 pessoas, o que engloba 20 municípios das Zonas Turísticas da Baía de Todos-os-Santos, Caminhos do Oeste, Chapada Diamantina, Caminhos do Jiquiriçá, e Costa do Cacau, respectivamente.