

Setur entrega certificados do curso de Higiene na Manipulação de Alimentos Qualificação

Postado em: 23/09/2015 09:09

Profissionais de restaurantes do Pelourinho e Centro Histórico estão capacitados para trabalhar com manipulação e segurança dos alimentos preparados e comercializados.

Profissionais de restaurantes do Pelourinho e Centro Histórico estão capacitados para trabalhar com manipulação e segurança dos alimentos preparados e comercializados. Nesta terça-feira (22), foram entregues 25 certificados aos participantes do Workshop Boas Práticas e Higiene na Manipulação de Alimentos, no Serviço de Atendimento ao Turista (SAT), localizado no Pelourinho. Uma iniciativa da Secretaria de Turismo do Estado da Bahia (Setur), em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac). O curso Boas Práticas de Higiene na Manipulação de Alimentos conta com oito horas de duração, e os participantes aprendem noções sobre técnicas de higiene, educação preventiva contra contaminações, itens que podem evitar as doenças transmitidas por alimentos. A qualificação oferece técnicas eficazes para desempenhar boas práticas de higiene na produção, preparo e distribuição de alimentos. A intenção é capacitar e incentivar as pessoas e profissionais que atuam direta ou indiretamente na cadeia produtiva do turismo a adotarem procedimentos operacionais que possam adequar de forma positiva os estabelecimentos no cumprimento das normas previstas pela legislação vigente. Participaram do workshop, no Pelourinho, profissionais dos restaurantes, Alaíde do Feijão, Villa Bahia, Maria Mata Mouro, O Coliseu, Casa da Gamboa, Jardim das Delícias, Cajueiro, Mão Dupla, Cantina da Lua, Tropicália, Por Acaso, Lanchonete da Fonte, Luz do Sol, Uauá, Maná Grill, Gramado, Zulu e Romã Natural. Elis Regina de Jesus Conceição (30) há oito anos trabalha com a tia Alaíde do Feijão e disse que participar do workshop foi muito interessante porque ficou sabendo de dicas importantes para o trabalho, a exemplo da higienização de determinadas frutas. “Hoje, me sinto mais segura para colocar a quantidade certa de água sanitária, a fim de lavar de frutas como abacaxi, laranja e tangerina, além de folhas, como agrião e alface. Também Clarindo Silva, proprietário da Cantina da Lua, classificou a ação como altamente positiva, ‘porque é preciso capacitar para prestar um melhor serviço aos turistas e baianos’. Além disso, Clarindo ressalta a necessidade do que chamou de “apropriação do Pelourinho”, visando ao desenvolvimento de várias ações em prol do Centro Histórico.