

## **Profissionais de Turismo recebem certificados na área de higiene e manipulação de alimentos**

### **Qualificação**

Postado em: 28/05/2015 11:05

Nesta quarta-feira (27), os empresários e comerciantes de turismo receberam o certificado do curso Boas Práticas de Higiene na Manipulação de Alimentos.

Nesta quarta-feira (27), os empresários e comerciantes de turismo da Chapada Diamantina, na Bahia, principalmente os que atuarão durante os festejos juninos, receberam o certificado do curso Boas Práticas de Higiene na Manipulação de Alimentos, na sede da Secretaria de Turismo (Setur). Foram certificadas 344 pessoas dos municípios de Senhor do Bonfim, Jaguarari, Campo Formoso, Morro do Chapéu, Piritiba, Miguel Calmon e Jacobina. As atividades ocorreram entre os meses de março e abril, com carga horária de 56 horas. A iniciativa da Setur foi realizada em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac). Durante as atividades, os participantes tiveram contato com informações e conhecimentos necessários para a melhoria da qualidade e ampliação da margem de segurança dos alimentos comercializados em zonas turísticas do Estado. O projeto atendeu a empresas, colaboradores e autônomos que atuam direta ou indiretamente na cadeia produtiva do turismo da região da Chapada. O coordenador geral da Câmara Técnica da Chapada Norte, José da Cruz, falou da importância da qualificação para a região. "É uma forma de nos qualificarmos para vendermos os nossos produtos, pois temos uma grande diversidade de atrativos". Já para o secretário de Cultura e Turismo do município de Morro de Chapéu, a experiência foi bem aproveitada pelos empresários locais. "Foi muito importante essa preparação do nosso município para atender ao turista; todos os interessados abraçaram a causa", disse.