



NOVA BASSANO - RS

Capacitação sobre Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos

Secretarias: Educação

Data de Publicação: 7 de outubro de 2021

No dia 30 de setembro, realizou-se uma Capacitação sobre Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos ministrada pela nutricionista Andréia Focchesatto, CRN2 9447, Responsável Técnica pela Alimentação Escolar do município. A formação reuniu pessoas envolvidas com a Alimentação Escolar: manipuladores de alimentos, equipes diretivas e membros do Conselho de Alimentação Escolar.

A Secretaria da Educação Salete Teresinha Cestonaro Bongiovanni fez a abertura e deu as boas vindas a todos os presentes. A nutricionista enfatizou a Resolução 06, de 08 de maio de 2020, que trata sobre as novas regras da Alimentação Escolar, como o zero açúcar até os 3 anos e a proibição de aquisição e distribuição de guloseimas e alimentos ultraprocessados em todo o ambiente escolar. Foi abordado o tema das Boas Práticas, sendo comentado sobre a importância da higienização em todo o processo, desde o piso, utensílios, bancadas até os hortifrutigranjeiros, além de todos os cuidados no pré-preparo, no preparo e na distribuição dos alimentos, no controle de estoque, no recebimento das mercadorias e no controle da temperatura dos equipamentos e dos alimentos.

A nutricionista destacou a relevância do seguimento do cardápio para os educandos disporem da composição nutricional adequada e saudável. Salientou também que a dedicação, o carinho e o estímulo para provar novos alimentos são fundamentais para uma boa aceitação do cardápio. Finalizou agradecendo o trabalho de qualidade de todos os envolvidos na Alimentação Escolar.