



## **Educação promove capacitação para merendeiras**

Data de Publicação: 2 de setembro de 2015

Crédito da Matéria: Assessoria de Imprensa

Na tarde da última terça-feira (01/09), a secretaria municipal de Educação, através do Departamento de Alimentação Escolar, realizou, no auditório da Câmara de Vereadores, uma capacitação para as merendeiras e diretoras das escolas da rede pública de ensino. Na oportunidade as participantes foram acolhidas pela Secretária de Educação, Odete Zanon Viccari, que agradeceu o interesse e participação, inclusive de membros do Conselho de Alimentação Escolar-CAE. Dentre os temas destacados no evento pela Nutricionista Andréia Focchesatto vinculada à secretaria de Educação, estavam as boas práticas de manipulação de alimentos, pontos a serem seguidos no recebimento de gêneros perecíveis e não perecíveis e regras básicas de higiene. Também foi dado um enfoque especial para a organização da geladeira e o tempo de conservação de alimentos na mesma e no freezer. Houve um espaço para esclarecimentos de dúvidas do público presente. Outros assuntos abordados foram as visitas regulares nas escolas, com observação do cardápio a ser seguido, coleta de amostras e medição de temperaturas. Andréia reforçou, “Momentos como esse são de fundamental importância para continuarmos com o padrão excelente que temos nas cozinhas de nossas escolas”, relata a nutricionista. A capacitação é anual e participaram cerca de 50 pessoas

Na tarde da última terça-feira (01/09), a secretaria municipal de Educação, através do Departamento de Alimentação Escolar, realizou, no auditório da Câmara de Vereadores, uma capacitação para as merendeiras e diretoras das escolas da rede pública de ensino. Na oportunidade as participantes foram acolhidas pela Secretária de Educação, Odete Zanon Viccari, que agradeceu o interesse e participação, inclusive de membros do Conselho de Alimentação Escolar-CAE. Dentre os temas destacados no evento pela Nutricionista Andréia Focchesatto vinculada à secretaria de Educação, estavam as boas práticas de manipulação de alimentos, pontos a serem seguidos no recebimento de gêneros perecíveis e não perecíveis e regras básicas de higiene. Também foi dado um enfoque especial para a organização da geladeira e o tempo de conservação de alimentos na mesma e no freezer. Houve um espaço para esclarecimentos de dúvidas do público presente. Outros assuntos abordados foram as visitas regulares nas escolas, com observação do cardápio a ser seguido, coleta de amostras e medição de temperaturas. Andréia reforçou, “Momentos como esse são de fundamental importância para continuarmos com o padrão excelente que temos nas cozinhas de nossas escolas”, relata a nutricionista. A capacitação é anual e participaram cerca de 50 pessoas