

Merendeiras de Carapicuíba recebem formação sobre manipulação e higienização de alimentos

Secretarias: Educação

Data de Publicação: 20 de maio de 2011

A Prefeitura investe na qualidade da alimentação escolar garantindo alimentos frescos, com dieta prescrita por nutricionista e de boa procedência. A formação, realizada na semana passada, objetivou melhorar ainda mais a qualidade da alimentação escolar.

A Secretaria da Educação realizou o Encontro de Capacitação para Manipuladores de Alimentos, em continuidade à formação dos profissionais de educação de Carapicuíba. O encontro aconteceu nos dias 28, para diretores de escolas, e nos dias 29 e 30 de julho para as merendeiras, em três turmas, tornando possível a participação de 224 merendeiras. Estavam presentes também membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), que tem o papel de acompanhar e fiscalizar o gerenciamento da Alimentação Escolar.

O prefeito Sergio Ribeiro compareceu à abertura do curso e falou sobre o programa de alimentação escolar adotado nas escolas brasileiras, que é um dos maiores do mundo e é uma importante luta contra a desnutrição.

Sergio Ribeiro também ressaltou a qualidade da alimentação das escolas municipais, que melhorou graças à decisão corajosa da Administração em oferecer o melhor possível tanto no ensino e reformas das escolas, quanto na alimentação. Ele parabenizou as merendeiras pela participação no curso e lembrou a importância de suas tarefas na luta contra a desnutrição na cidade.

A nutricionista Ana Paula Bernal Pereira, especialista em Vigilância Sanitária de Alimentos, foi a responsável pela formação. Ela apresentou temas importantes, como: Hábitos de higiene do manipulador de alimentos - higiene pessoal, ambiental e dos alimentos, Controle integrado de pragas urbanas, Noções básicas de microbiologia e parasitologia, e o filme "O caso da contaminação".

Ao final, foi apresentado o uniforme que as merendeiras passarão a usar ainda este mês, composto pelos itens: touca, camiseta, calça e sapato, além de dois aventais, sendo um tipo bata, para uso durante a distribuição da merenda, e outro em PVC, durante a desinfecção e manipiulação de produtos químicos.

<< Veja mais fotos >>



Texto: Cida Diniz Fotos: Gilberto Cerri