Cozinheiros escolares de Carapicuíba passam por capacitação

Secretarias: Educação
Data de Publicação: 3 de agosto de 2017

A Prefeitura de Carapicuíba, através da Secretaria da Educação, realizou na quinta-feira, 27, a “Capacitação de Manipuladores de Alimentação Escolar”, que teve como objetivo a valorização dos profissionais que atuam nas cozinhas escolares e o aperfeiçoamento do trabalho para a constante melhoria do serviço de alimentação escolar.

Mais de 150 cozinheiros da rede municipal de ensino participaram da capacitação. O treinamento, promovido pelo Departamento de Alimentação Escolar, abordou técnicas sobre as corretas condutas a serem seguidas nas cozinhas para o preparo de uma alimentação de qualidade aos alunos.

Segundo a responsável técnica de nutrição, Eimy Oliveira, a capacitação é fundamental para que o profissional manipulador de alimentos tome consciência do impacto e da importância de seu trabalho na vida das crianças. “Um profissional preparado e com as informações corretas irá desenvolver uma alimentação adequada, sem riscos higiênico-sanitário, saudável e equilibrada”, ressalta.

As palestras ministradas pelas nutricionistas Carolina Rachid, Thieli Braga, Márcia Salgueiro e professor Robison Gessoni, trouxeram temas como: higienização de hortifrutícolas e utensílios; contaminação de alimentos (consequências e como evitar); cuidados com higiene pessoal e no ambiente; alergias alimentares (cuidados na preparação da alimentação especial).

“As constantes capacitações proporcionam o aperfeiçoamento dos trabalhos, ganhando o comprometimento dos profissionais e garantindo a qualidade do alimento, desde o seu preparo até a refeição servida. Com isto teremos uma criança segura, preparada para o aprendizado e o crescimento intelectual e físico na unidade escolar”, afirmou a secretária da Educação.