

Uma capacitação, nesta terça-feira (17.07), traz como foco as refeições fornecidas aos alunos da Rede Municipal de Ensino de Olinda. Trazendo como tema “Boas práticas de manuseio de alimentos”, o encontro ocorre no auditório da Secretaria Municipal de Educação, reunindo cerca de 150 agentes que atuam no setor de merenda. A oficina discute também melhorias nas relações de trabalho, otimizando o gerenciamento e refletindo sempre em mais qualidade de vida para crianças e adultos.

A programação, que se estenderá durante todo o dia, é promovida pelo Departamento de Planejamento e Alimentação Escolar (Depae), sendo destinada aos auxiliares das escolas e também das creches. De acordo com a nutricionista Josélia Filgueira, o trabalho é executado com frequência e produz sempre resultados positivos. “Aproveitamos o período de recesso escolar para não interferir no calendário das aulas. Com as equipes unidas, podemos discutir pontos como a higiene, a qualidade dos alimentos e a conduta em geral”, explicou.

Por meio do minicurso, os trabalhadores também podem compartilhar experiências e suas diferentes realidades, viabilizando os ajustes necessários. A capacitação também envolve valores nutricionais, acomodação de alimentos gelados e quentes, assim como a estrutura do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), uma diretriz que alinha o município com o formato praticado em todo o País.

Este slideshow necessita de JavaScript.

Fotos: Alice Mafra / Prefeitura de Olinda

Compartilhar:

- [Imprimir](#)

Profissionais envolvidos na produção da merenda de Olinda passam por capacitação | 2

- [Tweet](#)
- [WhatsApp](#)
- [Mais](#)