

ADOP promove curso sobre normas da Vigilância Sanitária no ramo de alimentação



Entre os dias 21 e 25 de agosto, a Agência de Desenvolvimento Econômico e Social de Ouro Preto (ADOP), em parceria com o SEBRAE, promove o curso de Manipulação de Alimentos e Segurança Alimentar. O objetivo é capacitar os empresários de Ouro Preto e região que atuam no ramo de alimentação, repassando informações sobre a legislação, implantação e adaptação às normas da Vigilância Sanitária.

Dentre os temas abordados no curso, destacam-se: planejamento da cozinha e/ou produção; etapas da operação produtiva; posicionamento dos equipamentos e orientação de layout; boas práticas; higienização; como controlar a qualidade dos produtos conforme os regulamentos técnicos e métodos de conservação, preservação e características dos alimentos.

O consultor da capacitação, Felipe Leroy, é cozinheiro profissional e trabalhou em restaurantes da rede de Hotéis Lido, em Valência, na Espanha. Felipe dedica 70% de seu tempo a atividades "gastroculinárias" e outros 30% como consultor no segmento de hotelaria, bares, restaurantes e indústrias do segmento de alimentos e bebidas.

Chefe Felipe Leroy atuou ainda como cozinheiro Chefe em eventos da FIFA: Copa das Confederações 2013, no Mineirão, em parceria com o Buffet Catharina, e na Copa do Mundo 2014, também no Mineirão, em parceria com a empresa Bravo Catering.

Para saber mais informações e se inscrever, acesse www.adop.org.br/cursos ou ligue (31) 3551-1365.

Serviço:

Curso de Manipulação de Alimentos e Segurança Alimentar, com Felipe Leroy

21 a 25 de agosto

Horário: 18h às 22h

Local: ADOP (rua Hugo Soderi, 21B, Saramenha)

Investimento: R\$ 180

Inscrições em adop.org.br/cursos