

A Empresa Júnior Forplate (EJ) concluiu no dia 31 de julho a primeira capacitação para manipuladores de alimentos em um serviço de alimentação do município de Itaqui. A atividade foi gratuita e fazia parte do projeto de extensão *Empresa júnior em ação: primeiros passos na comunidade*, coordenado pela professora Joice Trindade Silveira.

A atividade teve carga horária de quatro horas – dividida em quatro encontros - e abordou os temas: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas (conforme a orientação da legislação sanitária estadual). O objetivo foi orientar sobre as corretas práticas de manipulação dos produtos, observando as necessidades do local.



Os encontros aconteceram no restaurante Fonte do Sabor, em Itaqui. Os cinco funcionários responsáveis pela manipulação dos alimentos e o proprietário do local, Jairo Junes Kulmann, compuseram a turma de participantes do curso.

Além das capacitações para manipuladores de alimentos, a empresa oferece implantação de programas de qualidade, como elaboração e implantação de Manual de Boas Práticas, qualificação de cardápios e pesquisas na área da saúde.

O público-alvo da empresa são restaurantes e demais serviços de alimentação, como padarias, lanchonetes, açougues, peixarias, supermercados, entre outros.

A EJ atende não só a cidade de Itaquí, mas também a outros municípios. A equipe da Forplate jr. pode ser contatada através do [site](#) , [Facebook](#) , ou através do telefone 55 3433 1669 Ramal 3821.

Tatiane Bispo para Assessoria de Comunicação Social