

Aciam e Aceop realizam workshop gratuito sobre Manipulação de alimentos



Aciam e Aceop realizam workshop gratuito sobre Manipulação de alimentos

Workshop é exclusivo para associados e aborda práticas legais da Vigilância sanitária em estabelecimentos alimentares

A manipulação de alimentos não é mais luxo no Brasil - porém continua sendo o desafio de muitas empresas. Com a Resolução RDC 216/2004 da Anvisa, a recomendação e obrigatoriedade dos estabelecimentos em capacitar seus funcionários para uma manipulação adequada dos alimentos tornou-se o foco do segmento alimentício.

Em tempos de pandemia, toda esta legislação ganha uma nova dimensão, não apenas pelos protocolos e procedimentos obrigatórios para restaurantes, bares, armazéns, padarias e açougues como pela preocupação para conter a propagação da COVID-19.

Pensando nisso, a ACIAM e a ACEOP, em parceria com a Vigilância Sanitária de Ouro Preto e o curso de Nutrição da UFOP, trazem o Workshop Boas práticas e Vigilância sanitária: o seu estabelecimento legal.

Procedimentos são exigidos pela Anvisa a todos estabelecimentos que lidam com produção e manuseio de alimentos

Com duração de 2h e realizado virtualmente através da plataforma Google Meet, o workshop vai abordar as principais dúvidas e adequações dos estabelecimentos em relação a boas práticas de manuseio de alimentos.

Dentre os tópicos, haverá informações sobre:

- Legislação, produção e o manuseio correto de alimentos.
- Adequação à segurança alimentar.
- Erros comuns na manipulação de alimentos.

O público-alvo são todos os manipuladores de alimentos, de açougueiros, padeiros, cozinheiros, auxiliares, chapeiros, dentre outros.

O curso é gratuito e exclusivo para associados ACEOP e ACIAM, sem limite mínimo de participantes por empresa.

Para inscrição, basta [clicar aqui](#) e preencher os dados.

Para não associados, entre em contato com a Aciam e CDL Mariana [clicando aqui](#) e saiba como se tornar associado e participar do evento.

Haverá emissão de certificado.

Sobre os palestrantes

Carlos Alberto Chagas é coordenador técnico da Vigilância sanitária de Ouro Preto desde 2009, servidor efetivo e fiscal sanitário e ambiental desde 2002 e referência técnica em Ouro Preto, do setor de Saúde, do PCNE - Programa Estruturador Cultivar, Nutrir e Educar.

Samantha Mazon é graduanda do curso de Nutrição da UFOP, orientada pela Professora Doutora Mariana Carvalho de Menezes. O workshop fará parte de seu programa de estágio, sob supervisão.

<https://aciampcdlmariana.com.br/noticia/69/aciamp-e-aceop-realizam-workshop-gratuito-sobre-manipulacao-de-alimentos> em 21/01/2026 09:09