



Veículo:	O Paraná - Impresso
Sessão:	NOTICIA
Data:	2016-03-29
Página:	10

## Nutrição da UFFS utiliza restaurante para estágios

**Realeza** - Com o intuito de cada vez mais melhorar a qualidade nutricional e higiênico-sanitária das refeições produzidas no Restaurante Universitário da Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, o curso de Nutrição desenvolve o estágio em Alimentação Coletiva no local. Além do controle de qualidade, os estudantes também realizam treinamentos aos colaboradores que trabalham no RU.

A coordenadora do estágio, Elis Fatel, explica que, entre as diversas atividades, a capacitação do colaborador é uma das mais importantes. "Um manipulador que não recebe informações sobre as boas práticas de produção poderá ser um dos maiores responsáveis pela contaminação do alimento", detalha.

Os treinamentos abordam a saúde e higiene pessoal do manipulador de alimentos, a higiene de equipamentos, móveis e utensílios, a higienização de hortifrutis, os cuidados durante a produção, a utilização de Equipamentos de Proteção Individual, entre outros. Os estagiários ainda elaboram um manual contendo os procedimentos operacionais padronizados exigidos pela legislação.

Sobre o estágio, a nutricionista SST Cozinhas Institucionais, Thaís Biasuz, comenta que a participação contribuiu ao controle de produção. "Semanalmente, realizamos discussões para melhorar o atendimento. Outro aspecto são os treinamentos oportunizados, o que é muito importante para termos uma equipe qualificada".

### ECOPONTO | Recolha de inservíveis em Vila Nova



O distrito de Vila Nova, em Toledo, recebe hoje o Eco ponto Itinerante. A ação será realizada das 8h às 12h no pátio do Centro de Eventos, nos fundos do Clube Grêmio, onde a população poderá descartar geladeiras, fogões, eletrodomésticos, móveis velhos e outros materiais inservíveis.

Depois dessa, a próxima edição do Eco ponto Itinerante acontecerá no dia 9 de abril e vai abranger os bairros Centro e Jardim La Salle, no perímetro urbano de Toledo.