

## Equipe do Comsea participa de capacitação em Vale do Sol

Categoria: Em Ação

Data de Publicação: 10 de fevereiro de 2014

Crédito da Matéria: Departamento de Controle Orçamentário

Com o Projeto Cozinha de Afeto: cozinhando com o Chef Paulo Castro, uma troca de sabores e saberes, a equipe do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Sant'Ana do Livramento – Comsea-SL – participou recentemente do IX Curso Regional de Capacitação de Manipuladores de Alimentos na cidade de Vale do Sol. Este projeto tem como objetivo a valorização do profissional responsável pela alimentação escolar, e teve como ponto principal a participação do Chef Paulo Castro que, numa conversa informal com os manipuladores presentes, destacou a importância de cozinhar com carinho e afeto, culminando com a degustação da Paella Rio grandense elaborada por ele.

A nutricionista Sandra Cunha, presidente do Comsea-SL, deu início a capacitação informando aos oitenta participantes que este projeto, idealizadopelo conselho, já foi desenvolvido em Livramento com os manipuladores das escolas estaduais e municipais, além de repassar informações sobre as boas práticas de fabricação de alimentos e sobre o projeto Combate a Anemia Ferropriva, desenvolvido na Conferência São Vicente de Paulo.

Na parte da tarde a extensionista da Emater, Hulda Alves, de Candiota, realizou uma palestra motivacional reforçando a autoestima do profissional e uma dinâmica de grupo como encerramento do evento. Participaram também do encontro os manipuladores de alimentos das cidades de Candelária e Herveiras. O convite ao Comsea foi feito pelo nutricionista da Secretaria Municipal de Educação do Vale do Sol, Arcênio Fischborn, responsável técnico pela alimentação escolar. São parceiros neste projeto a Secretaria Municipal de Saúde, Emater,o Chef Paulo Castro, NUMESC, PSE (programa saúde na escola) e o Comsea-SL.

Foto: Comsea 1

Chef Paulo Castro durante o curso

Foto: Comsea

Grupo participante do Curso