Tapioqueiras de Olinda recebem capacitação sobre manipulação de alimentos e boas práticas | 1



Fotos: Sandro Barros/ Prefeitura de Olinda

Barracas novas, festival e agora capacitação. Os últimos dois anos têm sido de muitos motivos para comemoração das tapioqueiras do Alto da Sé. Nesta segunda-feira (20.08), 50 delas receberam o curso de manipulação de alimentos e boas práticas, promovido pela Prefeitura de Olinda. A aula aconteceu na Focca (Faculdade de Olinda).

Entre os temas, foram abordados pela Vigilância Sanitária e Desenvolvimento Econômico do município assuntos como: a melhor forma de atender o cliente, a importância de se tornar microempreendedor individual, a maneira correta de manusear os alimentos e condimentação.



Foto: Sandro Barros/







Tapioqueiras de Olinda recebem capacitação sobre manipulação de alimentos e boas práticas | 2

Prefeitura de Olinda

Foto: Sandro Barros/ Prefeitura de Olinda Foto: Sandro Barros/ Prefeitura de Olinda



Foto: Sandro Barros/ Prefeitura de Olinda



Foto: Sandro Barros/ Prefeitura de Olinda

"Estamos num esforço muito grande para melhorarmos cada vez mais. No início da gestão, as barracas estavam em condições ruins; mas hoje as tapioqueiras têm equipamentos de alto padrão. Queremos tornar tudo o mais profissional possível. Será bom para elas, para nós da Prefeitura e os turistas", destacou o secretário de Cultura e Turismo, João Luiz, que informou em primeira mão que o segundo Festival da Tapioca está confirmado para a primeira semana do mês de novembro. "Vários turistas de todo Brasil mostraram interesse na primeira edição. Essa iguaria é conhecida no mundo todo, é uma marca registrada nossa", acrescentou.

A cada 30 dias as tapioqueiras irão se reunir para novos módulos do curso, ministrados pelo inspetor sanitário Eder Ferreira e pelo produtor cultural Haroldo Brito. Ao final da capacitação, as participantes vão receber novos aventais e irão concorrer a diversos brindes.

Uma das participantes foi Marília Rafael, da Barraca Marise João. Ela, que está no Alto da Sé há dez anos, trabalha de domingo a domingo, comemorou a



Tapioqueiras de Olinda recebem capacitação sobre manipulação de alimentos e boas práticas | 3

oportunidade. "Essa capacitação melhora bastante o nosso trabalho. Precisamos aprender diariamente sobre esses assuntos, para tornamos cada vez mais profissionais melhores", disse.



Foto: Sandro Barros/ Prefeitura de Olinda



Foto: Sandro Barros/ Prefeitura de Olinda



Foto: Sandro Barros/ Prefeitura de Olinda



Foto: Sandro Barros/ Prefeitura de Olinda



Foto: Sandro Barros/ Prefeitura de Olinda