

NUTRIÇÃO

Alunos da APAE Batatais aperfeiçoam técnicas de panificação no Claretiano

Na grade do curso são abordados temas como a importância da alimentação saudável

Postado em: 16/03/2018 às 06:45 em Cidades

O aperfeiçoamento das técnicas de produção de alimentos é um dos objetivos do Curso de Panificação que está sendo oferecido aos alunos do Centro de Formação e Qualificação Profissional "Áureo" da APAE Batatais pelos estagiários do sétimo semestre do curso de nutrição do Claretiano.

Na grade do curso são abordados temas como a importância da alimentação saudável; higiene de alimentos; estocagem e aulas práticas de panificação. Ao término dos módulos, todos os alunos receberão certificados emitidos pela instituição de ensino.

Para a coordenadora do Centro "Aureo", Camille Guidorizzi, a troca de conhecimento é muito importante para os alunos da APAE. "Além de aprenderem sobre a manipulação de alimentos, boas práticas de alimentação e se qualificarem para o mercado, os alunos se socializam e podem mostrar as capacidades e potencialidades que eles têm nessa área", enfatiza.

A coordenadora do curso de Nutrição, Fabíola Melo, afirma que a APAE foi escolhida para que os estudantes cumprissem estágio na área de Saúde Pública. "Temos uma parceria em outras áreas com a entidade, por isso, nada mais natural que esta etapa acontecesse aqui também. Essa aproximação com as pessoas com deficiência é muito importante para a formação humana dos nossos alunos", ressalta Fabíola.

Mário Urbano é um dos estagiários que ministram o curso. Segundo ele, a experiência está sendo maravilhosa. "É muito bom colaborar com a qualificação desses alunos que depois poderão aumentar a sua renda e de suas famílias com o conhecimento que adquiriram. Eles têm muita facilidade para fazer as coisas e estamos aprendendo bastante ao ensiná-los", conclui.