



## DIRETOR DA GULA CONFIRMADO PARA O PRÓXIMO GT-COM

As próximas reuniões dos grupos de trabalho da ANR já estão agendadas. No dia 12 de novembro (segunda-feira), às 9h30, é a vez do Grupo de Trabalho de Comunicação (GT-COM), que conta com a participação especial do diretor de redação da revista Gula, Robert Halfoun. Além de estar à frente da publicação de gastronomia, ele também comanda a equipe da ViverBem, na Editora Preta. Participe!

### Confira a programação prevista para os encontros dos demais grupos:

- Sob a coordenação de Eliana Alvarenga, o Grupo de Trabalho Técnico/Sanitário (GT-TEC) se reúne em 13 de novembro (terça-feira), a

partir das 14h, para discutir assuntos relevantes relacionados ao universo das especificações técnicas e sanitárias.

- O encontro do Grupo de Trabalho de Recursos Humanos (GT-RH), comandado por Andréa Tavares, advogada do Dias e Pamplona, e por Alberto Lyra, da ANR, está agendado para 22 de novembro (quinta-feira), às 15h30. Desta vez, os especialistas discutem com os associados mais súmulas e orientações jurisprudenciais de interesse para restaurantes.

Você vai ficar de fora? Programe-se e confirme sua presença pelo telefone (11) 3083-1931 ou pelo e-mail [comunicacao@anrbrasil.org.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.org.br).

## VISA DE CAMPINAS PLANEJA ENCONTRO EM PARCERIA COM A ANR



A ANR recebe, na próxima terça-feira (06), a coordenadora de vigilância em saúde ambiental de Campinas, Janete Navarro. Ela vem a São Paulo discutir a realização de encontro, em parceria com a entidade, para reunir representantes da ANR, do Departamento de Vigilância Sanitária em Saúde de Campinas e de restaurantes, bares e lanchonetes do município. **Aguarde novidades em breve.**



## CURSO "BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS": VOCÊ JÁ FEZ A SUA INSCRIÇÃO?

Nos próximos dias 27 e 28 de novembro (terça e quarta-feira), das 14h às 18h, os profissionais do setor de alimentação têm mais uma oportunidade de participar do curso "Boas Práticas de Higiene e Fabricação de Alimentos", promovido pela ANR, em sua sede, em São Paulo. Você já se inscreveu? Então corra, pois as vagas são limitadas.

O workshop tem como objetivo capacitar manipuladores para receberem, armazenarem, produzirem e distribuírem alimentos com os melhores padrões de qualidade e segurança e também segundo a legislação vigente.

Quem está à frente das aulas é a consultora Eliana Alvarenga, que fala sobre temas como alimentos potencialmente perigosos, sintomas de intoxicação alimentar, contaminação cruzada, processos de higienização e desinfecção de utensílios e das superfícies, entre outros.

Para participar, o valor é de R\$ 160,00 para associados e R\$ 220,00 para não-associados, até 9 de novembro. A partir desta data, os preços passam a R\$ 180,00 e R\$ 260,00, respectivamente. Os valores incluem um CD com apostila modelo.

As inscrições devem ser feitas pelo email [comunicacao@anrbrasil.org.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.org.br) ou pelo telefone (11) 3083-1931. Participe!



## APRENDENDO A SALVAR VIDAS

Mais duas turmas concluíram o workshop "Primeiros Socorros para Profissionais de Restaurantes", oferecido na sede da ANR, em São Paulo, e coordenado por Sidney Tavares. O curso contribui para que os restaurantes atendam à Norma Regulamentadora 7, do Ministério do Trabalho e Emprego. A medida obriga os

estabelecimentos do setor a manter materiais de primeiros socorros, além de um colaborador capacitado a prestar o atendimento.

Durante as aulas, os participantes aprenderam noções básicas para salvar vidas em casos de mal súbito, engasgos, paradas respiratórias e outras situações de emergência. Veja o depoimento de alguns deles:

"São ensinamentos que levamos para a vida. O curso abre a nossa cabeça".

*Wilson Coutinho, Nagayama*

"O curso é ótimo. Como não enfrentamos situações graves no dia a dia, achamos que não é algo importante. Mas o pouco que aprendemos já pode ajudar a salvar uma vida".

*Patrícia Benigno, The Fifties*

"Com o conhecimento que levo daqui, se eu tiver que socorrer alguém algum dia, eu vou conseguir".

*Fernando Silva, Nagayama*



## SITE ELEGE OS MELHORES PF'S DE SÃO PAULO

Os amigos Marcelo Bruzessi e Fernando Calvache, de São Paulo, criaram um Tumblr (plataforma de publicação de textos, imagens e vídeos), inspirado no Restaurante Week, para eleger os melhores pratos feitos da cidade.

O chamado P.F. Week lista restaurantes especializados nesse tipo de refeição e avalia estabelecimentos com base nos quesitos ambiente, sabor, digestão e custo benefício. As modalidades do prato também não foram esquecidas pela dupla. Do "tradição com um cheirinho de churrascaria", passando pelo "de esquina" até o "de boteco", nenhum foi deixado de lado.

Eles começaram a postar no dia 20 de setembro e o site já é um sucesso. Confira mais em [pfweek.tumblr.com](http://pfweek.tumblr.com)

Fonte: Folha de S. Paulo, 25.10.2012

**Gostoso mesmo é pagar menos de R\$15,00\*.**

## DIA DE FESTA PARA OS FRANQUEADOS DO MCDONALD'S

Franqueados do McDonald's de todo o Brasil estiveram na 18ª Convenção da ABFM (Associação Brasileira de Franqueados McDonald's), nos últimos dias 28 e 29 de outubro, no hotel Grand Hyatt, em São Paulo. Durante o encontro, os empresários celebraram os 25 anos da primeira franquia da marca no Brasil e reconheceram, com um prêmio, nove franqueados que completaram 20 anos de grupo.

No evento, também foram homenageados o franqueado, o fornecedor e o funcionário da Arco Dourados (empresa que administra o McDonald's no país) que mais se destacaram em 2012.

De acordo com Everaldo Peris, diretor franqueados da ANR e lojista McDonald's em Campinas há 17 anos, o clima do encontro reflete o momento da companhia. "É um momento de orgulho e estamos muito esperançosos com as perspectivas de crescer, cada vez mais, junto com a empresa".

