

Maputo, Segunda-feira, 2 de Outubro de 2023 • Edição nº 8

DESTAQUE:



Prato do mês

Caldeirada de cabrito

A nossa proposta permite-lhe abrir um leque de possibilidades interessantes na sua cozinha. Isto tem a ver com o facto da caldeirada de cabrito ser um prato extraordinário de sabor, mas também a base para muitas outras preparações.

Ingredientes para 4 porções:

800 gr de carne de cabrito
160 gr de tomate
80 gr de cebola
200 gr de batata
80 gr de pimentos
Salsa qb.
80 ml de Óleo
40 gr de alho
Sal qb.
Folhas de louro qb.

Modo de preparar:

- 1 - tempera-se a carne de cabrito com alho, sal, folha de louro e salsa;
- 2 - numa panela põe-se o óleo, a carne de cabrito e deixa-se cozer um pouco, depois junta-se a cebola, o tomate e deixa-se cozer por uma hora;
- 3 - Acrescentam-se batatas cortadas em rodela e por fim os pimentos também em rodela, deixando apurar;
- 4 - Finalmente, serve-se com arroz branco.

SMS incentiva formações em Hotelaria e Turismo

A SMS Catering em parceria com o Instituto Médio Técnico Profissional “São Francisco de Assis” do distrito de Marracuene, acomodou estágios pré-profissionais de alguns dos 180 jovens recentemente graduados nas áreas de Restaurante, Mesa e Bar, Gastronomia, Artes e Culinária e Recepção e Andares. O administrador do Distrito de Marracuene, Shafee Sidat, parabenizou os mentores da iniciativa e aproveitou a ocasião para referir que Marracuene faz parte do leque dos distritos que nos últimos anos lançou mais jovens para o auto-emprego.

Na qualidade de parceiros da iniciativa, a SMS Catering, representada pelo diretor de Operações, **Sebastião Mabote**, enalteceu a iniciativa destacando a abertura da SMS continuar a promover estágios para estes jovens profissionais. Prossequindo, frisou que “ a mensagem que trazemos é de conforto, de encorajamento e de perseverança pois não é um trabalho fácil, requer paciência e, sobretudo, paixão por esta arte de cozinhar”.

Após o estágio, a SMS Catering contratou três destes, que mais se destacaram. ✂

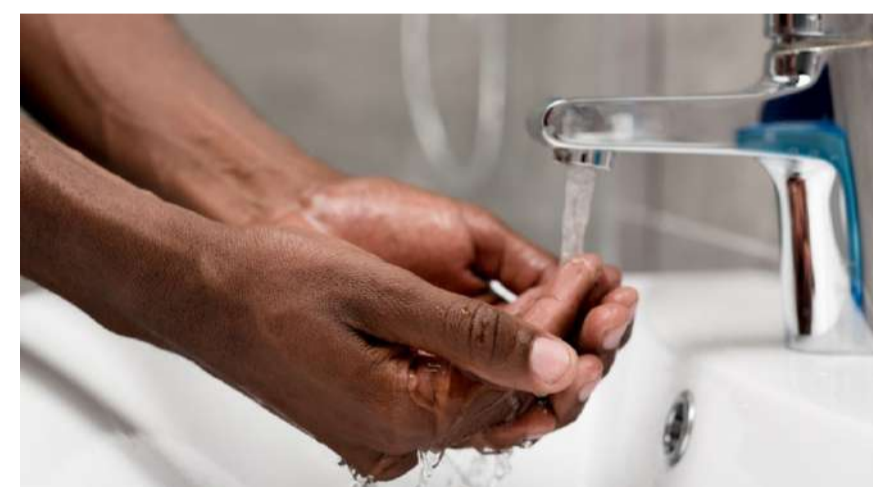


15 de Outubro: Dia Mundial da Lavagem das Mãos

Sob o lema “**mãos limpas estão ao nosso alcance**” comemora-se, a 15 de Outubro, o dia Mundial da lavagem das mãos. A Lavagem das mãos é a medida de higiene universal mais simples, menos dispendiosa e mais importante para prevenir a propagação de doenças ou infecções causados por microrganismos patogénicos.

A SMS Catering tem como missão produzir refeições de qualidade e seguras. Por isso, no processo de produção de alimentos, deve garantir que o responsável directo pela manipulação dos produtos alimentares, não tenha as suas mãos em contacto com outras partes do seu corpo (como, por exemplo: boca, nariz, olhos, cabelo, unhas, ouvidos, entre outras) e, logo em seguida, manuseie os alimentos, sem uma lavagem adequada. No dia Mundial da lavagem das Mãos, são convidadas todas as unidades de saúde a promoverem esta prática. Os profissionais da SMS Catering por trabalharem com alimentos são também incentivados a tomarem medidas mais seguras para prevenir a contaminação cruzada através dos manipuladores, superfícies e alimentos. Estas medidas são asseguradas com o cumprimento rigoroso dos momentos da lavagem das mãos, destacando-se:

Ao chegar ao trabalho, após utilizar os sanitários, após tossir, após espirrar ou assoar o nariz, após usar materiais de limpeza, após tocar em sacos, caixas, garrafas não higienizadas ou qualquer



outro material, após pegar em dinheiro ou tocar nos calçados ou fumar, a cada troca de função, após recolher o lixo, após manipular alimentos crus ou não higienizados, antes de iniciar a actividade, antes do uso das luvas, enfim, sempre que as mãos estiverem sujas. Os momentos para lavagem das mãos só são eficazes quando for cumprida toda a técnica, obedecendo a seguinte sequência: Molhar as mãos e colocar uma pequena quantidade de sabonete bactericida, esfregar a palma das mãos, esfregar o dorso das mãos, esfregar entre os dedos, esfregar a ponta dos dedos, esfregar o dedão, esfregar o antebraço.

A SMS Catering considera a lavagem das mãos uma vacina contra as doenças causadas pela própria pessoa, pelo que está totalmente comprometida com a implementação das Boas Práticas de Higiene Pessoal para prevenção dos riscos de contaminação dos alimentos. ✂





Normas Moçambicanas de alimentação e saúde em fase de Inquérito Público

Nos termos da alínea c) do artigo 4 do Decreto 81/2020 de 09 de Setembro que aprova o Estatuto Orgânico do Instituto Nacional de Normalização e Qualidade - IP, conjugado com o n.º 2 do artigo 9 do Decreto 08/2022 de 14 de Março que aprova o Regulamento de Normalização e Avaliação da Conformidade, o IN-NOQ, IP torna público que se encontram concluídas as Propostas de Normas Moçambicanas (PrNMs) nas Áreas de Alimentos e Saúde. Estas PrNM(s) estarão em período de Inquérito Público durante 60 dias, entre os dias 18 de Setembro e 16 de Novembro de 2023. Durante esta fase de Inquérito Público, todos os interessados têm a possibilidade de consultar, comentar e propor melhorias aos documentos, bem como verificar a sua influência sobre os seus próprios interesses, de modo a iniciarem o processo de adaptação. As consultas poderão ser realizadas no Centro de Documentação do IN-NOQ, IP, Bairro do Zimpeto, Parcela 7168/D1/7- Maputo durante as horas normais de expediente.

A HISTÓRIA DE Rui Matos

“A SMS fez-me crescer como profissional e como homem” - Rui Pinto Matos

Diz o adágio popular que “os homens passam e as instituições ficam”. Muitos funcionários que contribuíram para o crescimento da SMS Catering reformaram e outros abraçaram novos projectos contudo, não é o que aconteceu com Rui Pinto Matos. Ele e a SMS Catering continuam de mãos dadas desde 1996. Há 27 anos na empresa que revolucionou os serviços de catering em Moçambique, Matos não tem dúvidas de que foi fazendo parte do quadro de pessoal da SMS Catering que alcançou o crescimento enquanto profissional e como homem. Antes de assinar o contrato por tempo indeterminado, Rui Pinto Matos esteve durante dois anos em período probatório, sendo que em 1996 foi admitido e desafiado a fazer parte do projecto de abertura do centro social das Linhas Aéreas de Moçambique.

“Trabalhei no centro social durante dois anos. Foi o meu primeiro teste, depois passei para a SMS Catering, a trabalhar como caixa da cantina. Nessa altura a empresa abriu uma unidade de vendas no conselho municipal de Maputo, tendo eu sido indicado o supervisor, descreve Matos, que destaca também a sua responsabilidade na unidade de vendas montada no âmbito do julgamento do “caso Carlos Cardoso”. “Antes de voltar a base, ainda trabalhei durante um ano na loja da SMS Catering no Centro de Conferências Joaquim Chissano, como responsável de vendas e cobranças. Hoje, olho para o meu percurso com orgulho, pois desempenho as funções que me são confiadas com zelo e dedicação e não tenho dúvidas de que a empresa me fez crescer na vertente humana e profissional. Aprendi muita coisa em várias áreas, aonde prestei serviços mas, gosto mesmo é de trabalhar como caixa”. Vinca.

