

## Turismo

# Restaurantes participam de capacitação gratuita

Em uma parceria da Secretaria de Turismo e a Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) está certificando restaurantes de Piracicaba. O projeto "Boas práticas de fabricação de restaurantes de comercializarem o pescado na Rua do Porto" tem como principal objetivo qualificar os restaurantes para produzirem alimentos com maior higiene, livres de contaminação.

O curso de capacitação é gratuito e a princípio foi oferecido a 30 restaurantes, mas somente sete aceitaram participar, são eles: Dourados, Remador, Porto do Sol, Navegantes, Arapuca, Porto das Águas e Roda dos Ventos.

A primeira etapa do curso, com gerentes e proprietários, aconteceu ontem. "Abordamos temas como legislação, manejo do pescado a fim de evitar perdas, aumentar a qualidade e consecutivamente a aumentar a clientela", disse Luciana Kimie Savay da Silva, cientista dos alimentos, e uma das responsáveis pelo projeto. A 2º etapa do projeto, desenvolvido pelo Grupo de Extensão em Inovação Tecnológica e Qualidade do Pescado (Getep), consiste em desenvolver um trabalho para cada restaurante, de acordo com as necessidades de cada um, todos os funcionários serão capacitados.