



Restaurantes serão capacitados gratuitamente

Até o momento, apenas sete estão inscritos para o manejo do pescado

EVELINE ZERIO

Da Gazeta de Piracicaba

eveline.zerio@gazetadepiracicaba.com.br

Com o principal objetivo de qualificar os restaurantes para produzirem alimentos com maior higiene e livres de contaminação, a Secretaria de Turismo e a Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz) estão certificando os restaurantes de Piracicaba. O projeto “Boas práticas de fabricação de restaurantes de comercializarem o pescado na Rua do Porto” é gratuito e a princípio serão oferecidas

30 vagas. No entanto, somente sete aceitaram participar: Dourados, Remador, Porto do Sol, Navegantes, Arapuça, Porto das Águas e Roda dos Ventos.

De acordo com Luciana Kimie Savay da Silva, cientista dos alimentos, ontem (16) aconteceu a primeira etapa com gerentes e proprietários dos restaurantes. “Abordamos temas como legislação, manejo do pescado afim de evitar perdas, aumentar a qualidade e consecutivamente a aumentar a clientela”, disse Luciana, uma das responsáveis pelo projeto.

Para Rose Massaruto, secretária de Turismo, é de extrema importância que os restaurantes participem, pois além de ser um oportunidade gratuita, aumenta as opções de

estabelecimentos de boa qualidade em nossa cidade.

A 2ª etapa do projeto, que foi desenvolvido pelo Grupo de Extensão em Inovação Tecnológica e Qualidade do Pescado consiste em desenvolver um trabalho para cada restaurante, de acordo com as necessidades de cada um, todos os funcionários serão capacitados.

SERVIÇO

Para aqueles que desejarem se capacitar, o contato é Luciana (kimie@usp.br) ou Aline (goliveira.aline@hotmail.com). Mais informações pelo telefone: 3429-4150 Ramal 36.