



# 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](mailto: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](mailto:kimie@usp.br)) ou Aline ([goliveira.aline@hotmail.com](mailto:goliveira.aline@hotmail.com)). Mais informações pelo telefone: 3429-4150 Ramal 36.**