



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Rural Centro

Data: 26/07/2012

<http://www.ruralcentro.com.br/noticias/59118/>

Caderno / Página: - / -

Assunto: ESALQ promove treinamento para restaurantes de Piracicaba

ESALQ promove treinamento para restaurantes de Piracicaba

As **Boas Práticas de Fabricação (BPFs)** são procedimentos e **práticas de higiene** indispensáveis que devem ser obedecidos desde a compra da matéria prima até a venda ao consumidor a fim de obter alimentos livres de contaminantes e seguros. Com objetivo de contribuir para a melhoria da qualidade do serviço dos estabelecimentos localizado na Rua do Porto, em Piracicaba, pesquisadores do Grupo de Estudos e Extensão em Inovação Tecnológica e Qualidade do Pescado (Getep), da **Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq)** da USP, em Piracicaba, promovem treinamento com profissionais que atuam em um dos principais cartões postais da cidade.

Por meio de ações corretivas, curso de BPFs para manipuladores e funcionários dos **estabelecimentos comerciais alimentícios** que fornecem **pescado** em seus cardápios, bem como o diagnóstico do perfil do consumidor que frequenta os restaurantes da região, o grupo, coordenado pela professora Marília Oetterer, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN), pretende praticar ações que incrementem o **consumo de pescado**, bem como sirvam como informações para que os estabelecimentos possam direcionar os produtos que servem ao que o consumidor espera.

O Projeto, intitulado “Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos que fornecem pescado na Rua do Porto, Piracicaba/SP”, tem autoria da graduanda em Ciências dos Alimentos, Aline Gomes Oliveira.

Curso gratuito

Com apoio da Secretaria do Turismo, o Getep ofereceu, no dia 16 de julho, um **curso gratuito** na sala de treinamentos da Prefeitura, para apresentação do programa aos representantes dos estabelecimentos da Rua do Porto. “É de interesse de todos que nosso principal ponto turístico, os restaurantes da Rua do Porto, sejam conhecidos como fornecimento de **alimentos de qualidade** e seguros, ou seja, que agradem os consumidores e não tragam nenhum tipo de problemas ou **doenças alimentares**, as conhecidas **infecções** ou **toxinfecções alimentares**”, aponta Luciana Kimie Savay da Silva, uma das supervisoras do Getep.

Segundo a supervisora, este projeto tem como objetivo orientar os manipuladores de alimentos desses restaurantes quanto às boas práticas de higiene pessoal, manuseio com os alimentos e armazenamento, principalmente com o pescado, que por seu alto valor nutritivo acaba também sendo vulnerável ao ataque de microrganismos. “Espera-se que haja uma maior preocupação dos proprietários quanto a essas questões de qualidade do alimento, que acaba também reduzindo perdas e aumentando o lucro dos estabelecimentos, pois o restaurante pode ser escolhido pelo consumidor pelo critério qualidade”, continua Luciana.

Na próxima etapa do projeto, os membros do Getep entrarão em contato com os restaurantes que participaram do primeiro encontro e, aqueles que tiverem interesse, serão contemplados com uma capacitação gratuita a todos os funcionários do estabelecimento, numa tentativa de abordar os problemas individuais de cada um. “O intuito do projeto também é estimular o consumo de pescado, alimento rico em nutrientes de alta qualidade, como por exemplo o aminoácido essencial lisina, escasso na alimentação brasileira, e ácidos graxos como o ômega 3 e ômega 6”, finaliza.