



Dando continuidade ao Programa de Capacitação dos Agricultores Familiares, a Prefeitura, por meio da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, realizará nos próximos dias 10 e 11, o curso “Capacitação Tecnológica e Segurança Alimentar na Agricultura Familiar”. Serão discutidos temas ligados à qualidade, às técnicas de processamento e manipulação de alimentos e à segurança alimentar, beneficiando os agricultores familiares cadastrados nos programas do Governo Federal, como PAA (Programa de Aquisição de Alimentos) e PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) e os participantes das feiras livres.

O curso e as palestras serão realizados nos dias 10 e 11, das 17h30 às 21h30, na Unidade de Processamento da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, localizada ao lado do Pavilhão Exposhow. Os conteúdos serão ministrados pelos técnicos Danilo Vidotti (tecnólogo), Flávia Moreira e Débora Dovigo (nutricionistas) e João Vitor Ferreira Rosa Júnior (diretor do Departamento de Agricultura).

O curso irá discutir temas como tecnologia em alimentos e boas práticas no processamento, técnicas de processamento de verduras, legumes e frutas, congelamento/minimamente processados e produção de polpa, técnicas de branqueamento (definição e importância), entre outros.

De acordo com a secretária de Agricultura, Regina Bortolotti, o tópico “Tecnologia em Alimentos e Boas Práticas no Processamento” tem como objetivo transmitir aos agricultores familiares noções sobre processamento de alimentos, higiene e segurança alimentar. “Será mostrado como funciona o processamento desde o recebimento da matéria-prima, pré-lavagem, descascamento, corte, sanitização, secagem, embalagem e armazenamento dos alimentos”, explicou.

Todos os assuntos serão discutidos com os participantes, citando possíveis adaptações para que os procedimentos possam ser realizados em menor escala, dentro da realidade dos agricultores familiares. O tópico “Qualidade e Comercialização de produtos hortifruti” visa orientar os agricultores familiares das exigências quanto à qualidade e a comercialização dos produtos adquiridos pelos programas do Governo Federal e que abastecem a merenda escolar.

Já o tema “Segurança Alimentar” busca aprimorar e racionalizar a produção ao longo de toda a cadeia produtiva, para se buscar um produto de melhor qualidade, agregando mais valor aos produtos.

As inscrições podem ser feitas pelos telefones 3368-7051 ou 3368-6116. Outras informações também podem ser obtidas nesses telefones.

Foto: Mariucha Magrini/PMSC

(05/07/2012)