



O programa “Cozinha e Alimento”, desenvolvido pela secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, em parceria com a Prefeitura Municipal, por meio da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, promoveu nesta quinta-feira (31), mais um módulo do curso, no restaurante Popular da Vila Irene para os munícipes.

Ministrado pela nutricionista da secretaria do Estado, Etelma Mendes Rosa, o módulo ensinou a preparar diferentes tipos de biscoitos. “O curso conta com vários módulos e, em cada um, são ensinados diferentes técnicas de preparo de diversos tipos de comida. Além disso, dentro do curso, orientamos sobre como manipular corretamente os alimentos,”, disse a nutricionista.

De acordo com ela, o curso capacita às nutricionistas do município, que reproduzem os módulos para a comunidade. “O curso conta com aulas práticas que permitem ao aluno buscar alternativas eficazes e inovadoras, que visa à geração de renda, a educação nutricional e o aprimoramento na cozinha”, explicou Etelma.

Segundo a nutricionista responsável do município, Marinalda Napolitano, a ideia é aplicar o curso para entidades e conseqüentemente disseminar o programa. “Atendemos uma média de 20 pessoas e agora buscamos oferecer o programa às entidades e fazer com que as técnicas sejam cada vez mais reproduzidas”, destacou Marinalda.

O próximo módulo, que será oferecido nos dias 18 e 19 de setembro, ensinará a preparar pães caseiros e diet. Os interessados em fazer parte do programa devem procurar a Secretaria, que está localizada na Rua Coronel José Augusto de Oliveira Salles, s/nº (próximo ao nº 50), Vila Isabel - anexo ao Pavilhão São Carlos Exposhow, ou através do telefone: (16) 3368-7051 / 3368-3614.

(31/07/2014)

{gallery}julho_2014/curso-31-07-2014{/gallery}