

Bahia Pesca abre inscrições para curso gratuito de preparo de pescados

Notícias

Postado em: 22/09/2016 14:09

A Bahia Pesca (empresa vinculada à Secretaria de Agricultura da Bahia) promove, de 4 a 7 de outubro, no seu Centro Vocacional Tecnológico e Territorial do Pescado (CVTT), em Santo Amaro da Purificação, mais uma capacitação para marisqueiras e pescadores.

A Bahia Pesca (empresa vinculada à Secretaria de Agricultura da Bahia) promove, de 4 a 7 de outubro, no seu Centro Vocacional Tecnológico e Territorial do Pescado (CVTT), em Santo Amaro da Purificação, mais uma capacitação para marisqueiras e pescadores. O curso – gratuito – visa ensinar 60 profissionais a preparar pratos e quitutes à base de peixes, saborosos e com alto valor nutricional.

Para se inscreverem na capacitação os interessados deverão preencher a ficha de inscrição disponível no site da Bahia Pesca e enviar para o email ctscoop14@gmail.com. As inscrições devem ser feitas até o dia 30 de setembro. Serão disponibilizadas 60 vagas para o curso, divididas em duas turmas. A primeira turma terá aulas nos dias 4 e 5, enquanto que a segunda turma terá aulas nos dias 6 e 7, sempre das 8h às 19h. Caso o número de interessados seja maior que o de vagas, o critério de seleção será a ordem de chegada das inscrições.

Todo o material didático será disponibilizado sem custo pela Bahia Pesca. Além disso, os alunos receberão também alimentação gratuita e hospedagem no dormitório do próprio CVTT. “Com os conhecimentos adquiridos no curso os pescadores e marisqueiras poderão se tornar auto-suficientes e ganhar a confiança para empreender e aumentar suas rendas, agregando valor aos seus produtos”, explica o presidente da Bahia Pesca, Dernal Oliveira Júnior.

Disciplinas

O curso tem carga horária de 20 horas e ensinará as melhores formas de aproveitar os alimentos, desde a sua aquisição até a chegada à mesa dos clientes. Dentre as disciplinas ofertadas na capacitação estão noções de microbiologia de alimentos; boas práticas de fabricação e/ou produção; higiene e sanitização; qualidade da água; controles nas etapas de produção (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, manutenção, distribuição e sobras); principais diferenças entre peixe de couro e peixe de pele; e característica do frescor do peixe, dentre outros assuntos.