

Santo André inaugura unidade de capacitação na área culinária

Instalado junto ao Banco de Alimentos, espaço é equipado com cozinha industrial e tem como objetivo capacitar, conscientizar e ajudar

O Fundo Social de Solidariedade de Santo André recebeu ontem importante aliado no ramo da segurança alimentar. Em parceria com o governo do Estado, foi inaugurada a sede andreense do programa CozinhaAlimento, ao lado do Banco de Alimentos, instalado dentro da Craisa (Companhia Regional de Abastecimento Integral de Santo André).

Equipado com cozinha industrial, o espaço visa fortalecer a capacitação profissional na área culinária, de modo a gerar renda e viabilizar a produção e distribuição de alimentos para pessoas em situação de vulnerabilidade.

Promovido pela Secretaria de Agricultura de São Paulo em parceria com o Fundo Social de São Paulo, o programa CozinhaAlimento terá 306 cozinhas espalhadas pelos municípios do Estado. A unidade andreense foi a 51ª inaugurada, sendo a segunda do Grande

ABC. O espaço conta com equipamentos profissionais, que poderão auxiliar na preparação e habilitação de agentes multiplicadores para ações de segurança alimentar sustentável, além de promover a conscientização para práticas alimentares saudáveis e equilibradas, incluindo o combate ao desperdício e incentivando o aproveitamento de alimentos.

“É um projeto muito importante para a gente do Banco de Alimentos e da Escola de Ouro Andreense. Graças a uma importante parceria com o governo do Estado, a partir do ano que vem, os cursos de capacitação profissional na área culinária serão ofertados de outra forma. Equipamentos de última geração para capacitar cada vez mais os nossos andreenses”, festejou a presidente do Fundo Social de Solidariedade, Ana Carolina Serra.

O prefeito Paulo Serra (PSDB) foi além e lembrou das



SERVIÇO. Presidente do Fundo Social, Ana Carolina Serra diz que programa ajuda a transformar vidas

ações realizadas recentemente na cidade justamente nessa área, que agora se fortalece com mais este equipamento. “Vimos na pandemia o quanto

a segurança alimentar foi importante. Foram mais de 80 mil famílias que não conseguiam trabalhar naquele momento, e graças ao Banco de Alimentos e

à Santo André Solidária conseguiram passar pelo pior momento da história da humanidade moderna. Santo André foi exemplo. Não faltou leite, respi-

rador, máscara, vacina e, principalmente, comida na mesa.”

“É um prazer inaugurar a 51ª das 306 cozinhas que disponibilizamos no Estado. Este é importante projeto, um equipamento de segurança alimentar incrível, porque por meio dele a gente pretende capacitar pessoas. Não queremos só dar o pão, mas ensinar a fazer o pão”, disse a nutricionista do departamento de segurança alimentar da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado, Sízele Rodrigues. O evento também contou com a presença do deputado federal Alex Manente (Cidadania).

Diversos cursos são oferecidos pelo programa, como sanduíches frios, patês e canapés, biscoitos, salgadinhos, aproveitamento de alimentos, alimentação da gestante, amamentação e alimentação da criança até 1 ano de vida e suínos, além de bolos, pães caseiros e congelamento de alimentos. da Redação

Veículo: Impresso -> Jornal -> Jornal Diário do Grande ABC

Seção: Economia Pagina: 5