

## **Itapevi recebe Carreta CozinhaAlimento com curso gratuito de Páscoa**

---

Itapevi sediou recentemente uma iniciativa de grande impacto social e econômico: a chegada da Carreta CozinhaAlimento. Este projeto itinerante, promovido pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, ofereceu um curso gratuito focado em “Receitas de Páscoa” para 150 moradores da cidade. O lançamento oficial do programa ocorreu na quarta-feira, 25 de março, no Ginásio de Esportes, marcando o início de uma capacitação intensiva que visou aprimorar habilidades culinárias e estimular o empreendedorismo local. A carreta, uma verdadeira cozinha industrial móvel e totalmente equipada, permaneceu estacionada até sexta-feira, proporcionando um ambiente prático e profissional para as aulas. A iniciativa ressalta o compromisso com a formação profissional e a geração de renda na comunidade.

### **Capacitação culinária impulsiona desenvolvimento local**

A Carreta CozinhaAlimento representa mais do que um simples curso de culinária; é uma plataforma para o desenvolvimento socioeconômico de Itapevi. A iniciativa tem como objetivo primordial capacitar tecnicamente os cidadãos, fomentando a segurança alimentar e incentivando a criação de novas oportunidades de negócio. Ao oferecer treinamento prático em um ambiente de cozinha industrial, o programa eleva o padrão das habilidades dos participantes, preparando-os para o mercado de trabalho ou para o empreendedorismo individual. A presença da carreta no Ginásio de Esportes, localizado na Avenida Rubens Caraméz, 1000, transformou temporariamente o local em um polo de aprendizado intensivo, onde teoria e prática se uniram para entregar resultados tangíveis aos alunos.

### **Detalhes da iniciativa e estrutura móvel**

O projeto Carreta CozinhaAlimento é reconhecido por sua proposta inovadora e alcance em diversos municípios paulistas. Sua estrutura consiste em uma unidade móvel completamente equipada com os mais modernos equipamentos de uma cozinha industrial. Essa mobilidade permite que o programa chegue a diferentes regiões, superando barreiras geográficas e levando capacitação a quem mais precisa. Em Itapevi, a carreta operou por três dias, desde sua inauguração na

quarta-feira (25), até a sexta-feira seguinte. Durante este período, os 150 alunos tiveram acesso a um ambiente de aprendizado imersivo, onde puderam aplicar técnicas e conceitos sob a orientação de profissionais qualificados. A flexibilidade e a eficiência dessa estrutura são pontos-chave para o sucesso do programa, garantindo que o ensino seja acessível e de alta qualidade, independentemente da localidade.

### **Oportunidade de renda extra com foco na Páscoa**

A escolha do tema “Receitas de Páscoa” para o curso em Itapevi não foi aleatória. A Páscoa é uma das datas comemorativas que mais impulsionam a demanda por produtos artesanais e personalizados no setor de alimentos. Desta forma, o curso foi estrategicamente elaborado para fornecer aos participantes não apenas habilidades culinárias, mas também uma visão empreendedora clara. A capacitação focou em aspectos práticos e teóricos essenciais para quem deseja transformar a culinária em fonte de renda, aproveitando o pico de consumo que a temporada de Páscoa oferece. Essa abordagem visa empoderar os alunos, dando-lhes as ferramentas necessárias para iniciar ou aprimorar seus próprios negócios de alimentos, gerando um impacto positivo direto na economia familiar e local.

### **Currículo abrangente e receitas temáticas**

O currículo do curso gratuito “Receitas de Páscoa” foi cuidadosamente desenhado para ser abrangente e aplicável no dia a dia do empreendedor. Além do preparo de uma vasta gama de receitas temáticas, os participantes receberam treinamento em diversas áreas cruciais para o sucesso de um negócio alimentício. As aulas práticas cobriram técnicas de manipulação de alimentos, um pilar fundamental para garantir a segurança e a qualidade dos produtos oferecidos ao público. Boas práticas de higiene foram igualmente enfatizadas, assegurando que os alimentos sejam preparados em condições sanitárias adequadas, protegendo a saúde dos consumidores e a reputação do negócio.

Ainda no aspecto prático, o curso abordou a precificação de produtos, uma habilidade vital para definir valores justos e lucrativos, considerando os custos de matéria-prima, mão de obra e margem de lucro. Técnicas eficientes de armazenamento foram ensinadas para prolongar a vida útil dos produtos e evitar desperdícios. Por fim, a apresentação dos produtos foi um tópico importante, pois a estética e o apelo visual são decisivos na decisão de compra do cliente,

especialmente em um mercado competitivo.

**No que tange às receitas específicas, o cardápio foi diversificado e atraente, incluindo:**

Palha italiana de limão: Uma releitura fresca e cítrica de um doce clássico.

Alfajor: Um biscoito tradicionalmente sul-americano, ideal para presentes.

Brigadeiros gourmet: Versões sofisticadas do doce mais amado do Brasil, com variações de sabores e texturas.

Pãozinho “coelho” recheado de chocolate: Uma opção lúdica e saborosa, perfeita para o público infantil na Páscoa.

Cookies: Clássicos versáteis que podem ser personalizados com temas pascoais.

Trufas: Chocolates finos e elegantes, sempre com alta demanda.

Cones recheados: Uma inovação que permite diversas combinações de recheios e coberturas.

Cupcakes: Bolinhos individuais que oferecem uma tela em branco para a criatividade temática.

Biscoito patinha de coelho: Um item encantador e fácil de fazer, ideal para complementar cestas de Páscoa.

Brownie: Um bolo denso e chocolatado, com grande apelo em qualquer época do ano, mas adaptável para a Páscoa.

A proposta de todas essas aulas foi clara: proporcionar aos alunos a capacidade de não apenas aprimorar suas habilidades culinárias, mas também de criar alternativas concretas de renda extra. Em períodos de festividade como a Páscoa, a demanda por produtos artesanais e feitos com carinho cresce exponencialmente, abrindo um vasto mercado para os novos empreendedores de Itapevi.

## **Conclusão**

A passagem da Carreta CozinhaAlimento por Itapevi com o curso “Receitas de Páscoa” representou um marco significativo para os 150 participantes e para a comunidade como um todo. A iniciativa transcendeu a mera oferta de aulas de culinária, consolidando-se como um vetor de capacitação profissional, fomento ao empreendedorismo e estímulo à segurança alimentar. Ao equipar os alunos com conhecimentos práticos em manipulação de alimentos, higiene, precificação e estratégias de venda, o programa abriu portas para a geração de renda e a melhoria da qualidade de vida. Este tipo de ação demonstra o potencial das parcerias entre esferas governamentais para promover o desenvolvimento local,

transformando habilidades em oportunidades e fortalecendo o tecido social e econômico de cidades como Itapevi, especialmente em datas comemorativas que aquecem o comércio de produtos artesanais.

## **Perguntas frequentes**

Q1: O que é a Carreta CozinhaAlimento?

A Carreta CozinhaAlimento é um projeto itinerante da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo que oferece cursos gratuitos na área de alimentação. Ela funciona como uma cozinha industrial móvel totalmente equipada, levando capacitação técnica e estímulo ao empreendedorismo a diversos municípios paulistas.

Q2: Quais são os benefícios do curso para os participantes?

Os participantes aprendem técnicas essenciais de culinária, manipulação de alimentos, boas práticas de higiene, precificação, armazenamento e apresentação de produtos. O principal benefício é a oportunidade de aprimorar habilidades, criar alternativas de renda extra e desenvolver o potencial empreendedor, especialmente para aproveitar datas comemorativas como a Páscoa.

Q3: Onde e quando o curso foi realizado em Itapevi?

O curso foi realizado no Ginásio de Esportes de Itapevi, localizado na Avenida Rubens Caraméz, 1000. Teve início na quarta-feira, 25 de março, e se estendeu até a sexta-feira subsequente, operando durante esses três dias.

Q4: Quem é responsável pela iniciativa da Carreta CozinhaAlimento?

A Carreta CozinhaAlimento é uma iniciativa da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, que a implementa em parceria com as administrações municipais.

Para mais informações sobre futuras iniciativas de capacitação em Itapevi ou para explorar oportunidades de empreendedorismo local, procure a secretaria de desenvolvimento econômico do município.

<https://itapevinoticias.com.br/itapevi-recebe-carreta-cozinhAlimento-com-curso-gratuito-de-pascoa/>

**Veículo:** Online -> Site -> Site Itapevi Notícias