



Alimentos na Esalq

A Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP de Piracicaba promove dois eventos em maio. O curso Boas Práticas de Fabricação, voltado a manipuladores de alimentos, acontece no dia 20 de maio, das 8h às 17h30, no Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN). O objetivo é treinar os profissionais quanto aos procedimentos a serem tomados para garantir a higiene e segurança do produto, evitando, assim, prejuízos econômicos decorrentes de sua contaminação. Ao fim do

evento, haverá uma dinâmica de avaliação com entrega de certificados. As inscrições custam R\$ 50,00 e devem ser feitas até o dia 16 de maio pelo site www.fealq.org.br/inscricao-evento-parte-1/?id=143&disp=48, pelo telefone (19) 3417-6604, ou pelo e-mail cdt@fealq.org.br. Já a palestra, que acontece no dia 31 de maio, também tem uma parte prática e aborda o tema “Introdução ao cultivo do cogumelo shiitake”. A cultura do shiitake vem crescendo para o mercado de produtos naturais, mas sua produção exige

conhecimento, paciência e dedicação. Voltado a produtores rurais, além de estudantes e profissionais da área, o evento apresenta todas as etapas do cultivo, desde a obtenção de toras até a colheita. As inscrições são gratuitas e devem ser feitas até o dia 23 de maio, na Casa do Produtor Rural, localizada na Esalq. A palestra acontece no Anfiteatro Heitor Montenegro, no Departamento de Produção Vegetal, setor de Horticultura. A Esalq fica na av. Pádua Dias, 11, Piracicaba. Mais informações pelo tel. (19) 3429-4100.