

# Prefeitura inicia nova turma do Curso de Culinária – Comidas Regionais em parceria com o SENAR

Tags: Culinária Regional, Curso, SENAR

Publicado em 12 de setembro de 2022, por Filipe Vasconcelos | Categoria: Desenvolvimento Econômico



*São três dias de aulas práticas e muita comida nordestina que será trabalhada com três tipos de proteína: frango, carne bovina e peixe*

Mais um curso de culinária regional é proporcionado pela Prefeitura de Gravatá, por meio das Secretarias de Desenvolvimento Econômico (SEDEC) e da Mulher (SECMULHER), em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR).





O curso teve início nesta segunda (12) e segue até a quarta (14), num total 24h/aula referentes aos três dias de aulas práticas de comida regional.





São alunos que, no decorrer dos dias, vão aprender o famoso baião de dois, preparo de carnes, sobremesa e bolos.





Estiveram presentes na abertura a secretária da Mulher, Ester Gomes, e o secretário executivo de Desenvolvimento Econômico, Josias Teles.



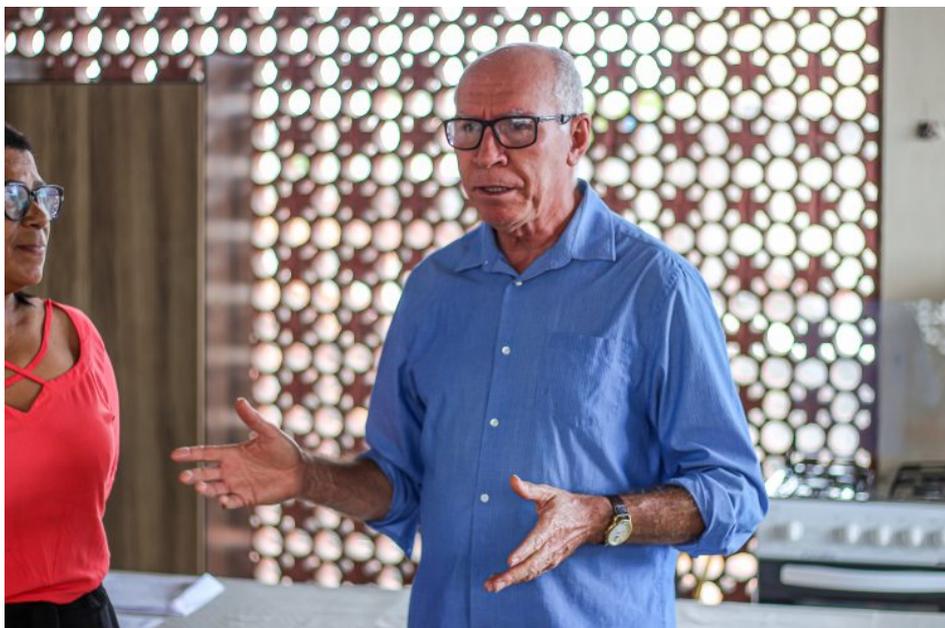
A instrutora do curso, Ana Rosilda, do SENAR, explica que ***“esse curso acontece durante três dias, são 24h de curso, no qual a gente trabalha com proteínas, fazendo os pratos e também de sobremesas e bolos. São 24h de muito aprendizado e aulas práticas.”***



Para Ester Gomes, ***“compartilhar conhecimento e proporcionar crescimento profissional às mulheres e aos homens do município é um compromisso da gestão do prefeito Joselito Gomes. Estamos trabalhando em conjunto para que cada vez mais pessoas sejam contempladas e estejam preparadas para o mercado de trabalho.”***



Josias Teles complementa que ***“já profissionalizamos aproximadamente 300 pessoas entre 2021 e 2022 com cursos pertinentes ao mercado gravataense. A gestão do prefeito Joselito está trabalhando para que mais cursos aconteçam e para atrair mais empresas voltadas a atender o público gravataense.”***



*Reportagem: Filipe Vasconcelos*

*Fotos: Anderson Souza (SECOM)*