

FORMAÇÃO EM HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- ❑ Noções de microbiologia
- ❑ Noções de higiene
- ❑ Conservação e armazenamento de géneros alimentícios
- ❑ Noções de limpeza e desinfeção
- ❑ Introdução à aplicação do APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo)

METODOLOGIA

Enquadramento teórico, realização de trabalhos práticos, avaliação final.

DESTINATÁRIOS

Destinado a todos aqueles que pretendam adquirir e atualizar conhecimentos no âmbito dos procedimentos adequados a desenvolver para as boas práticas de higiene na produção/confeção dos alimentos.

FORMADORES:

Teresa Guerreiro

Licenciada em Ciências da Nutrição pela Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto, com Mestrado em Controlo da Qualidade e Toxicologia dos Alimentos pela Faculdade de Farmácia da Universidade de Lisboa.

Formadora com certificado de competências pedagógicas desde 1999, integra a equipa de formadores da Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa desde 2004. Formadora nas áreas de segurança alimentar, HACCP, microbiologia, nutrição, gestão de aprovisionamento tem ministrado formação nos cursos de especialização tecnológica (nível V) bem como na restante oferta formativa existente na Escola, nomeadamente, na formação de ativos.

Desde 2013 está ligada ao ensino superior, como professora auxiliar convidada da Escola de Ciências e Tecnologias da Saúde da Universidade Lusófona, na qual é responsável por duas unidades curriculares da Licenciatura em Ciências da Nutrição.

Tem formação especializada em Liderança e Gestão de Equipas, Marketing, Negociação e Gestão de Projetos e, ao longo do seu percurso profissional, tem assumido funções de gestão, quer na área comercial como na área técnica. No plano comercial, foi Coordenadora de equipa de vendas, e possui experiência, consolidada, em liderança e gestão de equipas, planeamento e monitorização de objetivos.

DURAÇÃO E DATAS

25 horas

5 a 20 de março (18:30 – 21:30), 2^a, 3.^a e 4^a feira.

PREÇO

150€

REQUISITOS

12º ano de escolaridade

FORMAÇÃO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- ❑ Nutrição e alimentação :Conceitos e Funções da alimentação.
- ❑ Nutrientes: Fontes alimentares, Funções no organismo e Excessos e carências.
- ❑ Metabolismo: Funções do aparelho digestivo e Processo digestivo
- ❑ Roda dos alimentos e grupos alimentares: Constituição e proporções e Recomendações na alimentação diária.
- ❑ Alimentação equilibrada: Regras; Principais erros alimentares; Necessidades diárias de nutrientes e Alimentação racional.
- ❑ Princípios fundamentais da dietética
- ❑ Principais tipos de dietas: Terapêuticas ;Dieta para a infância; Dieta para os idosos
- ❑ Composição de ementas saudáveis

METODOLOGIA

Enquadramento teórico, realização de trabalhos práticos, avaliação final.

DESTINATÁRIOS

Destinado a todos aqueles que pretendam adquirir e atualizar conhecimentos no âmbito dos procedimentos adequados a desenvolver para as boas práticas de higiene na produção/confeção dos alimentos.

FORMADORES:

Teresa Guerreiro

DURAÇÃO E DATAS

25 horas

4 a 19 de junho (19:00-22:00), 2^a,3.^a e 4^a feira.

PREÇO

150€

REQUISITOS

12^o ano de escolaridade