

VALORIZAÇÃO
PROFISSIONAL
NA CADEIA
ALIMENTAR

FORMAÇÃO

Inter Empresas – 2º Semestre 2009



BUREAU
VERITAS

ÁREA	ACÇÃO DE FORMAÇÃO	DURAÇÃO	INÍCIO	TERMO
SISTEMAS DE GESTÃO				
	Sistemas de Gestão da Qualidade ISO 9001:2008	16h	19 out	20 out
	Gestão por Processos – ISO 9001:2008	16h	09 nov	10 nov
	Auditor Coordenador Sistema de Gestão da Qualidade ISO 9001:2008 RECONHECIDO PELO IRCA	40h	21 set	25 set
	Auditor Interno Sistema de Gestão da Qualidade ISO 9001:2008 RECONHECIDO PELO IRCA	16h	26 out	27 out
	Sistema de Responsabilidade Social SA 8000	24h	14 out	16 out
	NP 4427 Sistemas de Gestão de Recursos Humanos	16h	12 out	13 out
	NP 4457 Sistemas de Gestão da Investigação e Desenvolvimento da Inovação	16h	09 nov	10 nov
	Sistema de Gestão Integrado Qualidade, Ambiente e Segurança	40h	26 out	30 out
	Auditorias a Sistemas de Gestão Integrados Qualidade, Ambiente e Segurança	40h	23 nov	27 nov
SEGURANÇA ALIMENTAR				
	Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar – ISO 22000	24h	28 set	30 set
	Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar	08h	12 out	12 out
	Como Implementar um Sistema de HACCP	16h	26 out	27 out
	Como Elaborar Planos de Higienização em Unidades Hoteleiras / Restauração	08h	09 nov	09 nov
	Legislação aplicável à Higiene e Segurança Alimentar	08h	23 out	23 out
AMBIENTE				
	Sistemas de Gestão Ambiental – ISO 14001 e EMAS I	24h	12 out	14 out
	Qualificação de Auditores Internos – Sistema de Gestão Ambiental	40h	19 out	23 out
	Auditor Coordenador Sistema de Gestão Ambiental – ISO 14001:2004 RECONHECIDO PELO IRCA	40h	09 nov	13 nov
	Auditor Conversion Sistema de Gestão Ambiental ISO 14001:2004 RECONHECIDO PELO IRCA	24h	14 out	16 out
	Avaliação Conformidade Legal – Ambiente	16h	20 out	21 out
SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO				
	Auditor Coordenador Sistema de Gestão Segurança e Saúde OHSAS18001:2007 RECONHECIDO PELO IRCA	40h	16 nov	20 nov
	Sistemas de Segurança e Saúde no Trabalho – OHSAS 18001:2007	16h	15 out	16 out
	Coordenação de Segurança em Obra	200h	início outubro	
	Avaliação Conformidade Legal em Matéria de Segurança e Saúde no Trabalho	16h	02 nov	03 nov
	Segurança e Saúde no Trabalho – Trabalhador Designado	40h	26 out	06 nov
	Gestão e Acompanhamento Ambiental em Obra	08h	12 out	12 out
	Boas Práticas na Construção Civil	08h	16 nov	16 nov
	Segurança Parques Infantis – Um Risco que Importa Controlar	08h	21 set	21 set
	Equipamentos Desportivos – Requisitos de Conformidade Normativa	08h	20 out	20 out
	Primeiros Socorros – Curso Básico	16h	19 nov	20 nov
	Passaporte de Segurança	14h	21 set	22 set
			19 out	20 out
			09 nov	10 nov
			23 nov	24 nov
ENERGIA – CERTIFICAÇÃO ENERGÉTICA DE EDIFÍCIOS				
	RCCTE – Qualificação de Peritos no âmbito do Sistema de Certificação Energética de Edifícios	44h	início setembro	início outubro
	RSECE - QAI – Qualificação de Peritos no âmbito do Sistema de Certificação Energética de Edifícios	25h	início novembro	





Graziela Afonso
Directora da Revista
Segurança e
Qualidade Alimentar

Valorização profissional na cadeia alimentar

Mais uma vez damos destaque à formação como um factor de desenvolvimento pessoal e de competitividade de um país ou região. Estagnar nos conhecimentos é tão prejudicial para todos aqueles que diariamente lidam com as questões alimentares e, em particular, com a garantia da higiene e segurança alimentar, como para as organizações cujos desafios deixaram de ser de ordem nacional e se colocam hoje à escala global.

Não é por acaso que a Direcção-Geral da Saúde e dos Consumidores, da Comissão Europeia, definiu uma estratégia comunitária de formação nas áreas tanto da legislação alimentar como da legislação relativa aos alimentos para animais, à sanidade animal e normas fitossanitárias. Fê-lo de uma forma não limitada ao espaço comunitário, mas com o intuito de abranger igualmente os países terceiros, em especial, os países em desenvolvimento que são seus parceiros comerciais.


“Melhor formação para uma maior segurança dos alimentos” é um dos instrumentos de cooperação para o desenvolvimento que foi lançado no mês de Abril em Addis Abeba, na Etiópia, pela Comissão Europeia responsável pela Saúde. Em 2009 e 2010 a União Europeia irá mobilizar 10 milhões de euros para financiar actividades de formação e melhoria de competências, não só para ajudar aqueles que nos seus países são responsáveis por verificar a correcta aplicação das normas comunitárias, mas também para ajudar os países africanos a melhorar os seus sistemas de segurança dos alimentos, beneficiando quer as respectivas economias quer, sobretudo, as populações em geral.

Com este reforço na formação espera-se que as melhorias se façam sentir tanto ao nível micro como macroeconómico. Destinadas às autoridades competentes e às associações de produtores, estas actividades formativas têm por objectivo conduzir à melhor utilização dos factores de produção agrícola, à implementação de boas práticas de higiene na cadeia de abastecimento e à melhoria dos sistemas de controlo e certificação na produção vegetal e animal. Em termos macroeconómicos, a formação visa a competitividade do sector agro-alimentar no continente africano, contribuindo para reforçar o desenvolvimento rural e a segurança alimentar, com repercussões directas e positivas ao nível do crescimento e do emprego em África.

Portugal tem aqui um papel a desempenhar junto dos PALOP pela sua relação histórica e incremento actual das relações económicas, abrindo novas portas à cooperação e proporcionando novos horizontes a todos aqueles que saem das escolas do ensino superior dispostos a pôr em prática os conhecimentos em que investiram.

- 04 **Prevenção dos riscos profissionais exige mais formação**
António Brandão Guedes
- 05 **O papel dos enfermeiros**
Rogério Gonçalves
- 06 **Formação e progresso no sector da restauração**
Carlos Brandão
- 07 **Formação de um cozinheiro**
Fausto Airoidi
- 08 **Importante fidelizar clientes**
Abílio Vilaça
- 09 **Obrigações na educação do consumidor**
Mário Frota
- 10 **Oferta do ensino superior para a cadeia alimentar**
Listagem de escolas e cursos



Revista SEGURANÇA E QUALIDADE ALIMENTAR	N. 06 - MAIO 2009
Edição e Propriedade: Editideias – Edição e Produção, Lda. Redacção, Produção e Publicidade: Av. das Forças Armadas, 4 - 8º D, 1600-082 Lisboa – Tel.: 217 819 442 – Fax: 217 819 447 editideias@infoqualidade.net – www.infoqualidade.net Direcção: Graziela Afonso – grazielaafonso@infoqualidade.net Marketing e Publicidade: sequali@infoqualidade.net Fotografia: istockphoto (capa e índice); entidades participantes Produção gráfica: IDG – Zona Industrial de Frielas, 2660-020 Frielas	
Este suplemento faz parte integrante da edição n. 6 de MAIO de 2009 da Revista SEGURANÇA E QUALIDADE ALIMENTAR e não pode ser distribuído separadamente	
 Revista Segurança e Qualidade Alimentar	

O papel dos enfermeiros



Rogério Gonçalves
Presidente do Conselho Directivo da Secção Regional do Sul da Ordem dos Enfermeiros

Poderia parecer estranho que se abordasse a questão da influência dos enfermeiros na valorização que cada uma das profissões pode dar na cadeia alimentar. Mas só poderia parecer estranho a quem desconheça por completo o papel que os enfermeiros desempenham na saúde.

Sendo a saúde uma área de especial importância para todos os cidadãos, o papel dos enfermeiros centra-se particularmente em ajudar a concretizar o projecto de saúde que cada um vive e persegue. Ao mesmo tempo que lhe incumbe respeitar os desejos individuais, é da sua obrigação profissional ajudar a que cada indivíduo tenha como metas hábitos saudáveis, a que cada um faça as escolhas que lhe permitam levar uma vida saudável.

Se isto parece lógico e evidente, deixa de ser tão evidente quando se aborda cada um dos utentes no seu particular percurso de necessidades alimentares. Aí tem que se estar bem preparado, do ponto de vista do conhecimento, para proporcionar a cada um o aconselhamento específico. O contexto de intervenção dos enfermeiros é extremamente vasto. Vai desde os Cuidados de Saúde Primários até às Unidades de Reabilitação, passando pelas Unidades de Cuidados Curativos. Nestas últimas, é de relevar o papel de proximidade que os enfermeiros estabelecem com os utentes.

Relembro-me de um indivíduo internado com uma patologia grave da qual não se descobria a origem. As análises confirmavam a situação mas a história clínica era inespecífica. Fui conversando calmamente com ele, dando-lhe tempo para se exprimir, e por fim entendi que os seus hábitos alimentares ditos "normais" incluíam cinco litros de vinho a cada refeição. Enfim, hábitos alimentares pouco normais e de difícil percepção!

No contexto hospitalar os enfermeiros têm que supervisionar a alimentação que cada utente internado ingere, uma vez que a alimentação deve ser a adequada ao estado de saúde que cada um apresenta. Hoje em dia, a cadeia alimentar hospitalar já segue regras que nos permitem estar mais confiantes. As copas são externas aos serviços, só o pessoal específico do Serviço de Alimentação as frequenta e a alimentação tem circuitos próprios.

Isso não significa, porém, que a responsabilidade do enfermeiro diminua no que diz respeito a assegurar que, nomeadamente, não entre comida vinda do exterior trazida pelas visitas. Quem não conhece uma história dum utente que entra na copa fora de horas para ir consumir alimentos proibidos ao seu estado de saúde?

A atenção do enfermeiro para os diversos aspectos da ingestão de alimentos ultrapassa em muito o simples registo da quantidade e qualidade ingerida, passando ainda pela avaliação dos resultados dessa ingestão. Estou a pensar especificamente na detecção de reacções alérgicas. Aliás, este é um aspecto que pode surgir em qualquer contexto de intervenção de enfermagem e nas mais diversas idades dos utentes, pois pode não surgir só aquando da introdução de novos alimentos. Daí a importância de que o enfermeiro detenha conhecimentos específicos também nesta área, para além de ser capaz de intervir na resolução da situação.

Relacionado com este aspecto, mas decorrendo de um mecanismo desencadeante diferente, temos ainda as toxinfecções alimentares, cujo índice de gravidade pode variar entre a indisposição simples e a morte no caso de um botulismo não tratado.

Destas situações ressalta a importância da formação contínua que o enfermeiro tem o dever de realizar, no sentido de dar a melhor resposta nos diferentes contextos do exercício da profissão. Sendo da esfera da sua responsabilidade profissional, os enfermeiros procuram documentar-se adequadamente, seja na pesquisa da literatura seja recorrendo à oferta formativa específica que existe. Por outro lado, sabem recorrer ou encaminhar para outros profissionais, parceiros dos cuidados de saúde na complementaridade que as diversas profissões dão para a globalidade dos cuidados.

Por tudo isto, os profissionais de enfermagem têm-se empenhado em encontrar as respostas em saúde que os cidadãos necessitam.



Ensino Superior Público - CET - Licenciaturas - Pós-Graduações - Mestrados

Oferta Formativa nas áreas Segurança e Alimentar:

Ensino Certificado

CET

Segurança e Higiene Alimentar
Tecnologia Alimentar



LICENCIATURAS

Biotecnologia
Engenharia Alimentar

PÓS-GRADUAÇÕES

Consultoria e Auditoria Alimentar
Empreendedorismo e Inovação na Indústria Alimentar*
Marketing de Vinhos
Segurança e Higiene do Trabalho
Saúde e Segurança Alimentar

*Pós-Graduação apresenta estrutura curricular idêntica à do Mestrado.

MESTRADOS

Agricultura Biológica
Empreendedorismo e Inovação na Indústria Alimentar*
Gestão da Qualidade em Laboratórios**

*Área curricular do Mestrado confere diploma de Pós-Graduação

** Parceria com a Escola Superior de Tecnologias da Saúde do IPP

Porque sabes o que queres!

www.ipvc.pt



UNIVERSIDADE DO ALGARVE
ESTUDAR | EXPERIMENTAR | DESENVOLVER



CET

▶ QUALIDADE ALIMENTAR

1.º Ciclo

▶ LICENCIATURA EM ENGENHARIA ALIMENTAR (Bolonha - regime diurno)

2.º Ciclo

▶ Mestrado em Tecnologia de Alimentos (Bolonha - regime nocturno)

▶ LABORATÓRIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR

▶ LABORATÓRIO DE ENOLOGIA

▶ LABORATÓRIO DE DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS



Instituto Superior de Engenharia - Universidade do Algarve
Ensino Politécnico
Campus da Penha 8005 - 139 Faro
Tel.: 289800124 | Fax: 289888405 | e-mail: cdest@ualg.pt
<http://est.ualg.pt/est/>

<http://www.ualg.pt/>

Prevenção dos riscos profissionais exige mais formação



António Brandão Guedes
Autoridade para as Condições do Trabalho

Segundo o normativo nacional e da União Europeia, a entidade patronal é responsável pela segurança e saúde dos trabalhadores da sua empresa, inclusive quando recorre a serviços externos especializados. Nas pequenas empresas esta obrigação levanta uma quantidade de interrogações e problemas práticos, nem sempre fáceis de resolver dada a carência de recursos humanos e financeiros.

Nas empresas do sector alimentar, restauração e hotelaria a segurança e saúde no trabalho (SST) deve estar devidamente articulada com a dimensão da segurança alimentar, nomeadamente ao nível da gestão. A prevenção dos riscos profissionais contribui para a segurança e qualidade alimentar e ambas contribuem para o bem-estar dos trabalhadores e satisfação dos clientes.

No âmbito do plano de promoção da SST, o empregador deve implementar algumas medidas essenciais na área da formação:

→ A INFORMAÇÃO E FORMAÇÃO DOS EMPREGADORES/GESTORES E CHEFIAS

Importante elaborar um plano de formação que vise a preparação do empregador/gestor e das chefias, bem como do trabalhador designado e dos trabalhadores e seus representantes.

Segundo a legislação, nas pequenas e muito pequenas empresas, que

empreguem no máximo 10 trabalhadores e cuja actividade não seja de risco elevado, as actividades de segurança e higiene no trabalho podem ser exercidas directamente pelo próprio empregador caso tenha formação adequada, permaneça habitualmente na empresa ou estabelecimento e solicite uma autorização à Autoridade para as Condições do Trabalho (ACT). Por formação adequada, a legislação refere a que permita a aquisição de competências básicas em matéria de segurança e higiene no trabalho, saúde, ergonomia, ambiente e organização do trabalho e que seja validada por organismo competente.

→ APOSTAR IGUALMENTE NA INFORMAÇÃO E FORMAÇÃO DOS TRABALHADORES

A formação dos trabalhadores deve ser suficiente e adequada, tendo em conta o sector de actividade, o seu posto de trabalho e a sua função. Por outro lado, deve realizar-se aquando da contratação, na transferência ou mudança de funções, numa mudança de equipamento de trabalho e na introdução de uma nova tecnologia. Deve ser gratuita e decorrer no tempo de trabalho.

A formação organizada pela empresa ou por entidades competentes não é uma perda de tempo, visa melhorar as capacidades e comportamentos de cada um, resultando em maior produtividade e melhores níveis de segurança e bem-estar no trabalho. A legislação nacional refere que os trabalhadores devem receber uma formação adequada no domínio da segurança, higiene e saúde no trabalho, tendo em atenção o posto de trabalho e o exercício de actividade de risco elevado.

Por outro lado, aos trabalhadores e seus representantes designados para se ocuparem de todas ou algumas das actividades de segurança, higiene e saúde no trabalho, deve ser assegurada pelo empregador a formação permanente para o exercício das respectivas funções. Tendo em conta a dimensão da empresa e os riscos existentes, o empregador deve ainda formar em número suficiente os trabalhadores responsáveis pela aplicação das medidas de primeiros socorros, de combate a incêndios e de evacuação de trabalhadores.

A formação, embora seja um investimento, tem custos elevados. Organizada em conjunto para várias empresas ficará mais barata e mais acessível. Será necessário estar atento às iniciativas de diversas entidades, nomeadamente centros de formação profissional, associações empresariais, sindicatos ou universidades.

A Estratégia Nacional para a Segurança e Saúde no Trabalho, aprovada em Abril de 2008, contém diversas medidas a implementar até 2012 no domínio da formação em SST. A Medida n.º 9.2 do referido documento visa “estabelecer incentivos à formação de trabalhadores para o exercício de funções de “trabalhador designado”, enquadramento aplicável às empresas com menos de 10 trabalhadores e cuja actividade não seja de risco elevado, ou para a representação do empregador, acompanhando e coadjuvando a adequada execução das actividades de prevenção levadas a cabo por empresas prestadoras de serviços externos de segurança e saúde...”

Por outro lado, o novo regime jurídico da SST em apreciação na Assembleia da República pretende, entre outros objectivos, introduzir simplificações no que respeita às modalidades de organização dos serviços de segurança e saúde no trabalho, especialmente no que respeita ao exercício das actividades pelo próprio empregador ou trabalhador designado.



Bisturi.net
Livros Técnicos, Lda. bisturi@net.sapo.pt
Tel: 217 970 017
Fax: 217 967 702

Higiene, Segurança, Conservação e Congelação de Alimentos
Victor Monteiro
Preço: 14,71€

Sistemas de Gestão da Segurança e Saúde no Trabalho
Abel Pinto
Preço: 24,21€

Microbiologia da Segurança Alimentar
Stephen J. Forsythe
Preço: 31,08€

Qualidade – Sistemas de Gestão da Qualidade
António Ramos Pires
Preço: 23,92€

20% DESCONTO nos livros em língua portuguesa, excepto nos abrangidos pela lei do preço fixo que têm 10% (já incluído no preço apresentado)

10% DESCONTO nos livros em língua estrangeira

VALORIZE A LEITURA. AUMENTE O CONHECIMENTO

www.bisturi.net

Formação e progresso no sector da restauração



Carlos Brandão
Professor
coordenador da
Escola Superior de
Hotelaria e Turismo
do Estoril

O sector da restauração é frequentemente esquecido como um importante elo da cadeia do “prado à mesa”, em que se baseiam os modernos conceitos da segurança alimentar e do estímulo da confiança do consumidor. No entanto, a restauração encerra problemas específicos no que respeita à implementação de sistemas de segurança alimentar, nomeadamente ao nível da variabilidade dos menus, rotatividade e formação do pessoal, fornecedores, instalações e dimensão das empresas. Com a entrada em vigor do Regulamento (CE) n.º 852/2004 colocaram-se novos desafios à restauração em geral e à hotelaria em particular, uma vez que esta serve um sector com uma importância crescente em Portugal: o turismo.

A evolução da sociedade em geral traz o desenvolvimento de uma maior sensibilidade para as questões ambientais e ecológicas, reflectindo-se no tipo de produtos consumidos, bem como na tendência para um tipo de alimentação que privilegia cada vez mais aspectos relacionados com a saúde e a nutrição. Aliados a esta tendência estão o prazer e o

seu controlo. Devem estar habilitados para a implementação de sistemas de garantia da higiene e segurança alimentar.

Face a estas novas exigências e à necessidade de estímulo à formação ao longo da vida, previsto legalmente e no próprio Regulamento (CE) n.º 852/2004, pensamos que os profissionais do sector da restauração devem procurar formar-se ou consolidar a sua formação nas áreas da ciência, tecnologia, culinária, gastronomia, entre outras. Devem adquirir competências que são hoje bastante valorizadas e que podem permitir um alargamento de horizontes, tanto no contexto nacional como internacional.

Encontramo-nos numa fase de grande evolução e desenvolvimento de um sector que progrediu sobretudo em novos equipamentos, novas metodologias em gestão da segurança alimentar e em exigências regulamentares e legais. Por outro lado, o sector enfrenta uma nova postura da procura, em que os clientes estão cada vez mais “mediatizados” face, por exemplo, a novas ameaças de saúde pública. São desafios que se colocam à restauração e à gastronomia face aos quais a formação de qualidade e a permanente actualização dos profissionais poderão dar respostas adequadas.

Carlos Brandão, Professor coordenador; **Manuela Guerra**, Professora coordenadora; **Cláudia Viegas**, Professora adjunta – Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE)

EVOLUÇÃO DA PROCURA

- Alterações na procura de restaurantes em termos de momentos, circunstâncias, participação do cliente na refeição;
- Aumento da procura por restaurantes de níveis diferentes, mas também por tipos de restauração diferentes (temáticos, ex: cozinha japonesa) e sempre disponível;
- Preferência por novas tendências associadas a novos sabores, apresentações, sensações (ex: gastronomia molecular);
- Consumidores mais informados e exigentes;
- Procura crescente por produtos alimentares específicos (ex: funcionais, de conveniência);
- Preocupações cada vez maiores com uma alimentação saudável.

lazer traduzidos no aumento do consumo de refeições fora de casa, na procura de uma cozinha mais internacional e na valorização do tempo livre. Por outro lado, continua a observar-se o consumo como forma de distinção social.

Ao nível da restauração e da hotelaria verifica-se um grande aumento e melhoria tecnológica dos equipamentos de cozinha, o desenvolvimento de técnicas de conservação dos alimentos e a colocação no mercado de novos produtos fornecidos pela indústria agro-alimentar, bem como o uso de novas tecnologias na preparação e confecção dos alimentos, que em conjunto implicam geralmente necessidades de reorganização das unidades. É disso exemplo a evolução na utilização de novas técnicas de confecção de alimentos, tais como a cozinha a vácuo e a dita gastronomia molecular, que podem comportar novos riscos e desafios em segurança alimentar que urge equacionar. Refira-se a este nível a correcta utilização de equipamentos e de novos “ingredientes”, que por vezes se incluem na categoria de aditivos mas que são erradamente encarados como um ingrediente, quer por parte do manipulador quer do consumidor.

Estes aspectos implicam uma abertura e um crescente investimento por parte dos empresários do sector da restauração. Implicam também uma maior consciência para o facto de que os empregos deixam de estar exclusivamente centrados nas competências ligadas às técnicas de produção e que mobilizam competências complementares. Referimo-nos em concreto às áreas da gestão, relação comercial, animação de equipas, novos modos de organização do trabalho, naturalmente assentes nos conhecimentos da tecnologia, segurança alimentar e dietética.

Torna-se, assim, extremamente importante a criação de profissionais especialistas, capazes de identificar os perigos e os riscos para a segurança alimentar associados aos vários produtos e processos do sector, além de serem capazes de propor e implementar com segurança medidas que visem

COMPETÊNCIAS A ADQUIRIR PELOS PROFISSIONAIS

AO NÍVEL DO PESSOAL

- Dirigir, animar e coordenar equipas de trabalho;
- Assegurar a gestão do pessoal e participar na formação profissional;
- Desenvolver e implementar modelos de organização das actividades de saúde e segurança no trabalho, em contexto da realidade organizacional.

AO NÍVEL DA GESTÃO

- Elaborar orçamentos de exploração, acompanhar a sua evolução e determinar os desvios.

AO NÍVEL COMERCIAL

- Gerir as relações comerciais e os contratos com os clientes;
- Controlar a evolução das vendas;
- Garantir a satisfação dos clientes;
- Promover as actividades da empresa.

AO NÍVEL DA PRODUÇÃO

- Identificar perigos e riscos associados a produtos e processos em restauração e catering;
- Participar em equipas de implementação e gestão de riscos em segurança alimentar;
- Implementação de sistemas do tipo HACCP;
- Assegurar os equilíbrios nutricionais e o valor biológico dos alimentos;
- Conceber e desenvolver preparações culinárias adequadas a novas tendências e regimes alimentares específicos;
- Inovar e valorizar as refeições do ponto de vista gastronómico;
- Dominar técnicas e tecnologias aplicadas às especificidades do sector da restauração.

AO NÍVEL DOS SISTEMAS DA QUALIDADE

- Aplicar ferramentas de operacionalização de sistemas da qualidade.
- Realização de auditorias.

Formação de um cozinheiro



Fausto Airoldi
Presidente
da Associação
de Cozinheiros
Profissionais
de Portugal

A formação profissional de um cozinheiro numa escola de hotelaria não é suficiente para o resto da vida. Torna-se essencial apostar na formação contínua e é totalmente errado pensar o contrário. No entanto, ainda existe em Portugal a tendência em não dar a devida importância à formação profissional contínua.

Um cozinheiro profissional passa por vários patamares – commis, chefe de partida, subchefe, chefe de cozinha, chefe executivo, master chefe – e todos eles requerem cada vez mais conhecimento e mais responsabilidade. Passar muito depressa por estas fases, como acontece actualmente com muitos jovens, faz com que não estejam suficientemente preparados para assumir e concretizar projectos. Por isso, tantas vezes projectos tão bons não têm sucesso. É exactamente para o desenvolvimento da carreira do cozinheiro que importa não estagnar em termos de conhecimento e formação.

Acredito que quanto melhor formado esteja um cozinheiro hoje em dia, melhor desempenho terá. E falo de boas bases em Gestão, Recursos Humanos, Marketing e, claro, Nutrição e Dietética. A formação nestas duas últimas áreas é essencial cada vez mais, pois deve ser o próprio cozinheiro a promover uma cozinha mais saudável e equilibrada para os seus clientes.

Acontece que nem sempre o cliente sabe valorizar a formação de um cozinheiro. A realidade é que temos ainda um cliente muito mal formado gastronomicamente. É difícil que distinga o medíocre do bom e o bom do muito bom, mas isso não deve significar a estagnação da formação do cozinheiro.

EXEMPLOS DE SEGURANÇA AINDA POUCO RECONHECIDOS

Para além das áreas de formação referidas, importa que o cozinheiro esteja informado no que diz respeito à segurança e qualidade alimentares. Para que isso aconteça é fundamental que o cozinheiro tenha conhecimento e acompanhe a evolução da tecnologia aplicada à cozinha. Actualmente já existe uma cozinha vanguardista, caracterizada por vários avanços que continuam em exploração. A Cozinha de Vácuo, ou seja, de Sous-Vide, é um exemplo de um avanço tecnológico que traz muitas vantagens no processo de pasteurização. É uma técnica que abre caminhos fantásticos em relação à qualidade do alimento, aos pontos de cozedura e, ao contrário do que se diz, também em termos de segurança alimentar.

Mas para que se verifique uma evolução no campo da qualidade e segurança alimentares, não só é necessária formação, mas também haver mais diálogo entre os profissionais de cozinha e as entidades reguladoras. A legislação em Portugal não tem acompanhado a tecnologia da cozinha. É importante que se conheçam os novos equipamentos, se esclareça o seu funcionamento e se prove em que medida a sua utilização pode melhorar o trabalho na cozinha.

Não deve, todavia, ser esquecida a importância da regulamentação e controlo. São dois pontos necessários para uma uniformização dos espaços de restauração e para que todos trabalhem sob um mesmo código de conduta. É um requisito para um equilíbrio e justiça entre todos os profissionais.

Toda a evolução destes diferentes aspectos passa pela formação do cozinheiro. Existem novos caminhos a explorar, até porque as cozinhas de hoje têm equipamento tão preciso quanto um laboratório. É portanto fundamental que o profissional de cozinha os conheça, os saiba aplicar eficazmente e consiga apreender o seu potencial e valor.

Ao falar em formação profissional, destacando a importância da diversidade de áreas de estudo e a influência na carreira de um cozinheiro, há que sublinhar uma ideia central. Saber cozinhar bem, apostar em produtos de qualidade e numa técnica exemplar não podem nunca ser desvalorizados, nem esquecidos, pois não perdem o seu papel primário na profissão de um cozinheiro.

AGRICERT

Certificação de Produtos Alimentares, Lda.

Rua Alfredo Mirante, 1 r/c Esq.
Apartado 270
7350-154 ELVAS
Tel: 268 625026
Fax: 268 626546
Email: agricert@agricert.pt
URL: www.agricert.pt



Rua Frei Amador Arrais, 9
7800 BEJA
Tel. / Fax: 284 326 455
Email: beja@agricert.pt
URL: www.agricert.pt

Controlo e certificação de modo de Protecção Integrada e Produção Integrada



Controlo e certificação de modo de produção biológico para os produtos

- Produtos agrícolas vivos ou não transformados
- Produtos agrícolas transformados destinados a serem utilizados como géneros alimentícios
- Alimentos para animais
- Material de propagação vegetativa e sementes



Controlo e certificação de produtos tradicionais



Controlo de sistemas de rotulagem



FORMAÇÃO ACREDITADA

Oferta formativa com participação directa da Secção Autónoma de ENGENHARIA DAS CIÊNCIAS AGRÁRIAS, FC-UP



LIC. – 1º CICLO EM CIÊNCIAS DE ENGENHARIA [180 ECTS]

[Cód. Estabelecimento 1103/Cód. Curso 9864]

Com diferentes perfis de formação:

- Perfil em Engenharia Agronómica
- Perfil em Engenharia Alimentar

MESTRADO EM ENGENHARIA AGRONÓMICA [120 ECTS]

Director: Prof.ª Doutora Ana Rita Cabrita

MESTRADO EM CIÊNCIAS DO CONSUMO E NUTRIÇÃO [120 ECTS]

(em parceria com a FCNA-UP)

Director: Prof. Doutor Luís Miguel Cunha

MESTRADO EM VITICULTURA E ENOLOGIA [120 ECTS]

(em parceria com o Inst. Sup. de Agronomia-UTL)

Coordenador FCUP: Prof. Doutor Jorge Queiroz

PROGRAMA DOUTORAL EM CIÊNCIAS AGRÁRIAS [180 ECTS]

(em processo de adequação a Bolonha)

CANDIDATURAS AOS MESTRADOS

1ª FASE: candidaturas: 15 Junho a 3 Julho
seriação: 6 a 17 Julho
inscrição: 20 a 31 Julho

2ª FASE: candidaturas: 24 Agosto a 4 Setembro
seriação: 7 a 16 Setembro
inscrição: 17 a 25 Setembro

Informações adicionais:
pos.graduacao@fc.up.pt
www.fc.up.pt

FACULDADE DE FARMÁCIA DA UNIVERSIDADE DE LISBOA



Curso de Mestrado/Doutoramento em Controlo da Qualidade e Toxicologia dos Alimentos 2009/2010

O Curso de Especialização em Controlo da Qualidade e Toxicologia dos Alimentos corresponde ao ano curricular do Curso Mestrado/Doutoramento em Controlo da Qualidade e Toxicologia dos Alimentos.

Os alunos com classificação igual ou superior a dezasseis (16) valores poderão ingressar em tese de Doutoramento em Farmácia nas especialidades de Bromatologia, Toxicologia ou Biotecnologia Farmacéutica.

**Valorize o conhecimento para melhorar
a Qualidade e Segurança Alimentar em Portugal**

Prazos

Período de candidatura
o 1 Julho a 31 Agosto

Afixação de resultados
o 15 Setembro

Período de reclamações
o 16 a 30 Setembro

Matrícula e inscrição
o 1 a 9 Outubro

Início do curso
o 12 Outubro

Coordenação

Professora Doutora Matilde Fonseca e Castro
(mcastro@ff.ul.pt)

Informações e Candidaturas

Faculdade de Farmácia da UL
Av. Doutor Gama Pinto, 1649-003 Lisboa
Tel.: 217 946 472 • Fax: 217 946 470
Contacto: Rita Costa (rcosta@ff.ul.pt)

Mais informações www.ff.ul.pt

Importante fidelizar clientes



Abílio Vilaça
Director-Geral
da Associação
Comercial
de Braga

A segurança alimentar é um requisito fundamental para as empresas conquistarem a confiança dos clientes e consumidores e permanecerem no mercado de uma forma credível e socialmente responsável. É uma exigência legal, um valor essencial e um elemento diferenciador em termos produtivos, comerciais e de marketing.

Tendo em conta as crises alimentares que fragilizaram a confiança dos consumidores, a União Europeia criou um pacote de legislação em matéria de segurança alimentar, de modo a garantir a protecção daqueles e manter os seus níveis de confiança. Desde Janeiro de 2006 todos os estabelecimentos do ramo alimentar estão obrigados a implementar um sistema de segurança alimentar.

Os empresários destes estabelecimentos devem assegurar que o pessoal que manuseia os alimentos dispõe de formação adequada, assim como a existência de responsáveis pela implementação do HACCP. Quem for incumpridor e violar a lei incorre em penalizações e põe em risco a saúde dos seus clientes e o seu próprio negócio. O regime sancionatório estabelece o pagamento de coimas que podem ir de 500€ a 3.740€ ou a 44.890€, consoante o agente seja pessoa singular ou colectiva.

As associações empresariais cabe estarem conscientes das necessidades de formação dos seus associados e fazerem tudo o que estiver ao seu alcance para a dinamizarem junto destes. Essa consciência levou a Associação Comercial de Braga (ACB) a avançar com a iniciativa Pro-Segurança Alimentar, que contemplou a formação especializada para responsáveis pelos sistemas HACCP nas empresas e para manipuladores de alimentos das áreas da restauração e bebidas, talhos, minimercados e supermercados, panificação e pastelaria, envolvendo a certificação de 120 profissionais e empresários.

Esta iniciativa, como outras semelhantes, impunha-se perante as exigências legais e o sentido ético e de responsabilidade subjacentes à manipulação de alimentos. Sentido ético, porque em causa está a alimentação de pessoas. É necessário estar atento aos produtos que se vão trabalhar. Ver se a carne está conforme, se as datas de validade estão correctas, se a sua cor é a normal e se a sua textura corresponde a uma carne saudável. O mesmo se passa com o peixe, com as frutas e hortaliças, com os enchidos e demais alimentos. Preparar refeições não é somente executar uma receita, é também saber verificar se os ingredientes e alimentos são saudáveis e seguros.

Trabalhar um peixe ou uma carne exige mestria, conhecimento técnico e um sentido ético profundos. Um produto descongelado e manipulado não pode ser novamente congelado. As arcas frigoríficas têm de estar convenientemente limpas e a funcionar em perfeitas condições. As bancas de trabalho e os instrumentos de apoio têm também de ser limpos e mantidos de forma cuidada.

A higienização dos instrumentos de trabalho e as luvas dos profissionais requerem uma atenção muito especial. A faca que é utilizada para cortar uma determinada carne não deve ser utilizada para cortar outra peça de carne diferente sem primeiramente ser higienizada. Esta regra evita que se misturem fluidos de diferentes carnes. As misturas não são geralmente boas, pois os sabores misturam-se influenciando as características organolépticas de cada tipo de produto. Além do mais, pode ocorrer a passagem de microrganismos nocivos próprios de cada tipo de carne.

O sector da alimentação é um sector exigente, de muito rigor e de muito trabalho. A legislação que o regula é das mais exaustivas e requer dos profissionais o dever de a conhecer em profundidade. Mais uma vez, para auxiliar as empresas e os profissionais do sector, a ACB lançou recentemente o Manual de Segurança Alimentar, o qual está em conformidade com as regras e boas práticas estabelecidas a nível europeu e nacional. Isto porque, todos os instrumentos e iniciativas que informem e formem sobre higiene e segurança alimentar são fulcrais para ajudar a fidelizar clientes e a aumentar o volume de negócios.

Obrigações na educação do consumidor



Mário Frota
Presidente
da Associação
Portuguesa de Direito
do Consumo

Formalmente prevista no artigo 60 da Constituição da República, a “educação para o consumo” tem expressão na Lei de Defesa do Consumidor, no seu artigo 6.º, sob a epígrafe “direito à formação e à educação”:



“1- Incumbe ao Estado a promoção de uma política educativa para os consumidores, através da inserção nos programas e nas actividades escolares, bem como nas acções de educação permanente, de matérias relacionadas com o consumo e os direitos dos consumidores, usando, designadamente, os meios tecnológicos próprios numa sociedade de informação.

2- Incumbe ao Estado, às Regiões Autónomas e às autarquias locais desenvolver acções e adoptar medidas tendentes à formação e à edu-

cação do consumidor, designadamente através de:

- a) - Concretização, no sistema educativo, em particular no ensino básico e secundário, de programas e actividades de educação para o consumo;*
- b) - Apoio às iniciativas que neste domínio sejam promovidas pelas associações de consumidores;*
- c) - Promoção de acções de educação permanente, de formação e sensibilização para os consumidores em geral;*
- d) - Promoção de uma política nacional de formação de formadores e de técnicos especializados na área do consumo.*

3- Os programas de carácter educativo difundidos no serviço público de rádio e de televisão devem integrar espaços destinados à educação e à formação do consumidor.

4- Na formação do consumidor devem igualmente ser utilizados meios telemáticos, designadamente através de redes nacionais e mundiais de informação, estimulando-se o recurso a tais meios pelo sector público e privado.”

No quadro dos programas de educação para o consumo é possível descortinar a educação para a segurança e, no seu âmbito, considerar um sem-número de vertentes: segurança em geral, segurança alimentar, de produtos em geral e de produtos em particular, de serviços em geral e específicos, em ambiente laboral e em ambiente escolar, segurança infantil, rodoviária, doméstica, de produtos farmacêuticos, de cosméticos...

No entanto, por inoperância do Estado, o preceito constitui autêntica letra morta. Necessário é que ressuscite.

EDUCAÇÃO PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR

Constitui domínio relevante o da educação para a segurança alimentar, que à escola cumpre levar a cabo de modo transversal nas disciplinas curriculares, com particular ênfase para a das ciências da natureza ou equivalente.

Como o ensino tem de preparar para a vida e a vida é dominada, no quadro actual, pela sociedade de consumo, forçoso será que a cadeia alimentar – da produção ao consumo – seja esquadrihada nos programas escolares e os saberes transmitidos por docentes convenientemente preparados, executando o que a Lei de Defesa do Consumidor prescreve.

Com os consumidores formados e com a pontual transmissão da informação – direito fundamental dos consumidores –, os níveis

de qualidade subiriam de tom. A educação, a formação e a informação torná-los-iam mais exigentes e protegidos contra todos os que usam de artifícios e tendem a “vender gato por lebre”.

A educação para a segurança alimentar cabe à escola. A informação compete ao Estado e às instituições da sociedade civil que abraçam a causa da defesa do consumidor. É a cargo do Estado que está a avaliação, a gestão e a comunicação de riscos.

Mas a informação compete de análogo modo, nos termos do Regulamento Europeu da Segurança Alimentar, aos operadores económicos. A informação cabe liminarmente a quantos se postam na cadeia alimentar, da produção ao retalho, o que pressuporá também uma formação adequada dos operadores económicos. Formação que terá de ser dispensada, afinal, por imperativo dos instrumentos europeus, quer aos manipuladores de alimentos quer aos empresários.

Só uma acrescida consciência cívica dos operadores e uma acentuada responsabilidade social perante os *stakeholders* poderão preencher ou colmatar esta gritante lacuna. O respeito pela posição do consumidor, princípio e fim do mercado, e a dignidade a dispensar-lhe poderão transformar este tipo de relações em algo que cumpra exigentemente os direitos da pessoa na sua projecção no mercado.

Só pela formação e pela informação se resgatará, neste particular, o estatuto do cidadão-consumidor.



CONSULTORIA e FORMAÇÃO

em

- ▶ Qualidade
- ▶ Ambiente
- ▶ Segurança no Trabalho
- ▶ Segurança Alimentar

ACTIVIDADES

- ▶ Implementação, manutenção e auditoria a sistemas de gestão
- ▶ Integração de sistemas de gestão
- ▶ Ensaio laboratoriais de segurança alimentar
- ▶ Ensaio acústicos
- ▶ Boas práticas de redução de consumos energéticos
- ▶ Formação profissional
- ▶ Formação à medida para empresas

Uma equipa
multidisciplinar
de recursos
especializados
à sua espera

5ss – Qualidade, Ambiente e Segurança

Tel./Fax: 252 318 126 • geral@5ss.pt • www.5ss.pt

Oferta do ensino superior para a cadeia alimentar

Listagem de escolas e cursos

Esta lista de cursos e respectivas instituições do ensino superior, distribuídas por região, foi construída a partir da informação recolhida junto da Direcção-Geral do Ensino Superior/MCTES em Março último.

Informações mais completas e actualizadas deverão ser obtidas junto das escolas através do seu endereço electrónico.

ENSINO SUPERIOR PÚBLICO UNIVERSITÁRIO

REGIÃO NORTE

UNIVERSIDADE DO MINHO

www.uac.pt

Licenciaturas: Bioquímica

• Química.

Lic.+Mest. Int.: Engenharia Biológica • Engenharia e Gestão Industrial

Mestrados: Biotecnologia e Bioempendorismo em Plantas Aromáticas e Medicinais

• Engenharia Industrial • Fisiologia Molecular de Plantas • Genética Molecular • Gestão Logística • Micro/Nano Tecnologias • Técnicas de Caracterização e Análise Química.

Doutoramentos: Biologia de Plantas.

UNIVERSIDADE DO PORTO

www.up.pt

Faculdade de Ciências

www.fc.up.pt

Licenciaturas: Bioquímica

• Ciências de Engenharia • Química.

Mestrados: Biologia e Gestão da Qualidade da Água • Bioquímica • Ciência e Tecnologia Pós-Colheita • Ciências do Consumo e Nutrição • Engenharia Agronómica • Fisiologia Molecular de Plantas • Modelação, Análise e Optimização de Processos Industriais • Química • Tecnologia, Ciência e Segurança Alimentar • Viticultura e Enologia.

Doutoramentos: Biologia de Plantas • Biodiversidade, Genética e Evolução • Química.

Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação

www.fcna.up.pt

Licenciaturas: Ciências da Nutrição.

Mestrados: Alimentação Colectiva • Nutrição Clínica.

Doutoramentos: Ciências do Consumo Alimentar e Nutrição.

Faculdade de Engenharia

www.fe.up.pt

Lic.+Mest. Int.: Bioengenharia

• Engenharia Industrial e Gestão

• Engenharia Química.
Mestrados: Engenharia de Segurança e Higiene Ocupacionais.
Doutoramentos: Engenharia Industrial e Gestão • Engenharia Química e Biológica.

Faculdade de Farmácia

www.ff.up.pt

Lic.+Mest. Int.: Ciências

Farmacêuticas.

Mestrados: Controlo da Qualidade.

Faculdade de Medicina

www.med.up.pt

Mestrados: Saúde Pública.

Doutoramentos: Saúde Pública.

Instituto de Ciências Biomédicas

Abel Salazar

www.icbas.up.pt

Lic.+Mest. Int.: Medicina

Veterinária.

Mestrados: Contaminação e Toxicologia Ambientais.

Doutoramentos: Patologia e Genética Molecular.

UNIVERSIDADE DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO

www.utad.pt

Licenciaturas: Bioengenharia

• Bioquímica Ciência Alimentar • Ciências de

Engenharia/Engenharia Zootécnica • Engenharia Agronómica • Enologia • Genética e Biotecnologia • Química • Turismo.

Lic.+Mest. Int.: Medicina Veterinária.

Mestrados: Análises Laboratoriais • Biologia Vegetal • Biotecnologia e Qualidade Alimentar

• Biotecnologia Molecular Vegetal • Engenharia Agronómica • Engenharia Zootécnica • Genética Molecular Comparativa e Tecnológica • Segurança Alimentar • Turismo.

Doutoramentos: Genética Molecular Comparativa e Tecnológica.

REGIÃO DO CENTRO

UNIVERSIDADE DE AVEIRO

www.ua.pt

Licenciaturas: Bioquímica

• Biotecnologia • Engenharia e Gestão Industrial • Química • Turismo.

Lic.+Mest. Int.: Engenharia Química.

Mestrados: Biologia Molecular e Celular • Bioquímica e Química dos Alimentos • Engenharia e Gestão Industrial • Gestão e Planeamento em Turismo • Microbiologia • Química Analítica e Controlo da Qualidade • Química Orgânica e Produtos Naturais • Toxicologia e Ecotoxicologia.

Doutoramentos: Biologia de Plantas • Engenharia Química

• Nanociências e Nanotecnologias • Química.

UNIVERSIDADE DA BEIRA INTERIOR

www.ubi.pt

Licenciaturas: Bioquímica

• Biotecnologia • Engenharia Química • Química Industrial.

Lic.+Mest. Int.: Ciências Farmacêuticas.

Mestrados: Bioquímica

• Engenharia e Gestão Industrial • Química Industrial.

Doutoramentos: Bioquímica

• Química.

UNIVERSIDADE DE COIMBRA

www.uc.pt

Faculdade de Ciências e Tecnologia

www.fct.uc.pt

Licenciaturas: Bioquímica

• Engenharia e Gestão Industrial • Química • Química Industrial.

Lic.+Mest. Int.: Engenharia

Química.

Mestrados: Biodiversidade e Biotecnologia Vegetal • Biologia

Celular e Molecular • Bioquímica • Engenharia e Gestão Industrial • Química.

Faculdade de Farmácia

www.ff.uc.pt

Licenciaturas: Ciências Bioanalíticas.

Lic.+Mest. Int.: Ciências Farmacêuticas.

Faculdade de Letras

www.fl.uc.pt

Mestrados: Alimentação - Fontes, Cultura e Sociedade.

Faculdade de Medicina

www.fmed.uc.pt

Mestrados: Nutrição Clínica

• Saúde Ocupacional
• Saúde Pública.

REGIÃO DE LISBOA E VALE DO TEJO

Instituto Superior de Ciências do Trabalho e da Empresa

www.iscte.pt

Licenciaturas: Gestão e Engenharia Industrial.

Mestrados: Gestão e Engenharia Industrial.

UNIVERSIDADE ABERTA

www.univ-ab.pt

Mestrados: Ciências do Consumo Alimentar.

UNIVERSIDADE DE LISBOA

www.ul.pt

Faculdade de Ciências

www.fc.ul.pt

Licenciaturas: Bioquímica

• Química.

Lic.+Mest. Int.: Biologia Celular e Biotecnologia • Biologia Molecular e Genética • Pescas e Aquacultura.

Mestrados: Biologia Celular e Biotecnologia • Biologia Molecular e Genética • Bioquímica • Microbiologia Aplicada • Pescas e Aquacultura • Química.

Doutoramentos: Bioquímica

• Química.

Faculdade de Farmácia

www.ff.ul.pt

Lic.+Mest. Int.: Ciências

Farmacêuticas.

Mestrados: Controlo da Qualidade e Toxicologia dos Alimentos

• Engenharia Farmacêutica

• Medicamentos à Base de Plantas • Química Farmacêutica e Terapêutica.

Doutoramentos: Farmácia.

Faculdade de Medicina

www.fm.ul.pt

Licenciaturas: Ciências da Saúde.

Mestrados: Dietética e Nutrição

• Doenças Metabólicas e Comportamento Alimentar • Microbiologia Clínica.

Doutoramentos: Doenças Metabólicas e Comportamento Alimentar.

UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA
www.unl.pt

Escola Nacional de Saúde Pública
Mestrados: Saúde Pública.

Faculdade de Ciências e Tecnologia
www.fct.unl.pt

Licenciaturas: Biologia Celular e Molecular • Bioquímica
• Engenharia e Gestão Industrial
• Engenharia Química e Bioquímica
• Química Aplicada.

Mestrados: Bioquímica Estrutural e Funcional • Biotecnologia
• Engenharia e Gestão da Água
• Engenharia e Gestão Industrial
• Engenharia Industrial
• Engenharia Microelectrónica e Nanotecnologias • Genética Molecular e Biomedicina
• Tecnologia e Segurança Alimentar.

Doutoramentos: Engenharia Industrial • Engenharia Química
• Nanotecnologias e Nanociências.

UNIVERSIDADE TÉCNICA DE LISBOA
www.utl.pt

Faculdade de Medicina Veterinária
www.fmv.utl.pt

Licenciaturas: Enfermagem Veterinária.

Lic.+Mest. Int.: Medicina Veterinária.

Mestrados: Segurança Alimentar.

Doutoramentos: Ciências Veterinárias.

Instituto Superior de Agronomia
www.isa.utl.pt

Licenciaturas: Engenharia Agronómica, Engenharia Alimentar, Engenharia Zootécnica.

Mestrados: Engenharia Agronómica
• Engenharia Alimentar
• Engenharia Zootécnica
• Produção Animal • Viticultura e Enologia.

Doutoramentos: Engenharia Agronómica • Engenharia Alimentar
• Engenharia Zootécnica.

Instituto Superior Técnico
www.ist.utl.pt

Licenciaturas: Química.

Lic.+Mest. Int.: Engenharia Biológica • Engenharia Química.

Mestrados: Biotecnologia
• Química.

Doutoramentos: Biotecnologia
• Engenharia Química • Química.

Instituto Superior Técnico – Tagus Park
www.ist.utl.pt

Licenciaturas: Engenharia e Gestão Industrial.

Mestrados: Engenharia e Gestão Industrial.

REGIÃO DO ALENTEJO

UNIVERSIDADE DE ÉVORA
www.uevora.pt

Licenciaturas: Agronomia
• Bioquímica • Biotecnologia
• Ciência e Tecnologia dos Alimentos • Ciência e Tecnologia Animal • Engenharia Química – Química.

Lic.+Mest. Int.: Medicina Veterinária.

Mestrados: Bioquímica • Economia e Gestão dos Recursos
Agro-Alimentares e Ambientais

• Engenharia Agronómica
• Engenharia Química • Gestão da Qualidade e Marketing
Agro-Alimentar • Qualidade e Gestão do Ambiente • Química Aplicada • Tecnologia Alimentar
• Turismo • Viticultura e Enologia
• Zootecnia.

REGIÃO DO ALGARVE

UNIVERSIDADE DO ALGARVE
www.ualg.pt

Faculdade de Ciências e Tecnologia
www.fct.ualg.pt

Licenciaturas: Química.

Lic.+Mest. Int.: Ciências Farmacêuticas.

Mestrados: Qualidade em Análises.

Faculdade de Ciências do Mar e do Ambiente
www.fcma.ualg.pt

Mestrados: Aquacultura e Pescas
• Biologia Molecular e Microbiana
• Contaminação e Toxicologia Ambiental.

Faculdade de Engenharia de Recursos Naturais
www.fern.ualg.pt

Licenciaturas: Agronomia
• Biotecnologia.

Lic.+Mest. Int.: Engenharia Biológica.

Mestrados: Agricultura Sustentável
• Gestão da Qualidade e Marketing
Agro-Alimentar • Gestão Sustentável dos Espaços Rurais
• Hortofruticultura.

REGIÃO AUTÓNOMA DOS AÇORES

UNIVERSIDADE DOS AÇORES
www.uac.pt

Licenciaturas: Biotecnologia
• Ciências Agrárias • Ciências Biológicas e da Saúde • Ciências da Nutrição (Preparatórios)
• Ciências Farmacêuticas (Preparatórios) • Ecoturismo
• Medicina Veterinária (Preparatórios) • Turismo.



ANO
ACADEMICO
09-10

Licenciatura

- Ciências da Nutrição

Pós-Graduações

- Obesidade e Saúde Pública
- Nutrição Humana
- Marketing de Suplementos Alimentares e Fitoterapias
- Prevenção e Intervenção em Alergias Alimentares
- Cuidados Continuados na Doença Crónica e na Dependência

www.uatla.pt

Fábrica de Pólvora de Barcarena • 2730-036 Barcarena, Oeiras
Tel.: 21 439 82 24/25/43/03 • Fax: 21 430 25 73

OFERTA FORMATIVA 2009 | 2010

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA - INSTITUTO POLITÉCNICO DE BEJA
Rua Pedro Soares - Campus do IPBeja 7800-295 Beja
Tel.: 284 314 300 | Fax: 284 388 207 | esa@ipbeja.pt



www.esab.ipbeja.pt

Cursos de
Especialização
Tecnológica

1º CICLO

Licenciaturas

Biologia

Engenharia Agronómica

Engenharia do Ambiente

Engenharia Alimentar

2º CICLO

Mestrados

Engenharia Alimentar

Produção Integrada

Tecnologias do Ambiente

Gestão Sustentável dos
Espaços Rurais *

Segurança e Higiene Alimentar

Culturas Regadas

Olivicultura e Viticultura

Cuidados Veterinários

Instalação e Manutenção de Espaços Verdes

Qualidade Ambiental

* em parceria com a Universidade do Algarve.

** em fase de pré-inscrição no Gabinete de Acesso ao Ensino Superior do IPBeja. Abertura sujeita a número mínimo de candidaturas.

Mestrados: Agricultura Biológica
• Ambiente, Saúde e Segurança
• Biodiversidade e Biotecnologia Vegetal • Biotecnologia
• Biotecnologia em Controlo Biológico • Engenharia Zootécnica.

REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

UNIVERSIDADE DA MADEIRA

www.uma.pt

Licenciaturas: Bioquímica
• Química.

Mestrados: Bioquímica Aplicada
• Ecoturismo • Química, especialidade de Química Aplicada.

ENSINO SUPERIOR POLITÉCNICO PÚBLICO

REGIÃO NORTE

INSTITUTO POLITÉCNICO

DE BRAGANÇA

www.ipb.pt

Escola Superior Agrária

de Bragança

www.esa.ipb.pt

Licenciaturas: Engenharia Agronómica • Engenharia Alimentar • Engenharia Biotecnológica • Engenharia Zootécnica • Fitoquímica e Fitofarmacologia • Tecnologia Veterinária.

Mestrados: Agroecologia
• Produções Biotecnológicas
• Qualidade e Segurança Alimentar
• Tecnologias Animais.

Escola Superior de Saúde

de Bragança

www.essa.ipb.pt

Licenciaturas: Análises Clínicas e de Saúde Pública • Dietética
• Farmácia.

Escola Superior de Tecnologia

e de Gestão de Bragança

www.estig.ipb.pt

Licenciaturas: Engenharia e Gestão Industrial • Engenharia Química e Biológica.

Mestrados: Engenharia Industrial
• Engenharia Química.

INSTITUTO POLITÉCNICO

DO PORTO

www.ipp.pt

Escola Superior de Estudos

Industriais e de Gestão

www.esieg.ipp.pt

Licenciaturas: Engenharia e Gestão Industrial.

Escola Superior de Tecnologia da Saúde do Porto

www.estsp.pt

Licenciaturas: Análises Clínicas e de Saúde Pública • Farmácia
• Saúde Ambiental.

Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Felgueiras

www.estgf.ipp.pt

Licenciaturas: Segurança e Qualidade no Trabalho.

Instituto Superior de Engenharia do Porto

www.issep.ipp.pt

Licenciaturas: Engenharia de Instrumentação e Metrologia
• Engenharia Química.
Mestrados: Engenharia Química.

INSTITUTO POLITÉCNICO

DE VIANA DO CASTELO

www.ipvvc.pt

Escola Superior Agrária

de Ponte de Lima

www.esa.ipvvc.pt

Licenciaturas: Biotecnologia
• Enfermagem Veterinária
• Engenharia Agronómica
• Gestão Agro-Alimentar.
Mestrados: Agricultura Biológica.

Escola Superior de Ciências

Empresariais de Valença

www.esce.ipvvc.pt

Licenciaturas: Distribuição e Logística.

Escola Superior de Tecnologia

e Gestão de Viana do Castelo

www.estg.ipvvc.pt

Licenciaturas: Engenharia Alimentar
• Engenharia Química.

REGIÃO DO CENTRO

INSTITUTO POLITÉCNICO

DE CASTELO BRANCO

www.ipcb.pt

Escola Superior Agrária

de Castelo Branco

www.esa.ipcb.pt

Licenciaturas: Ecoturismo
• Enfermagem Veterinária
• Engenharia Agronómica
• Engenharia Biológica e Alimentar
• Nutrição Humana e Qualidade Alimentar.
Mestrados: Fruticultura Integrada
• Gestão Agro-Ambiental de Solos e Resíduos.

Escola Superior de Gestão

de Idanha-a-Nova

www.esg.ipcb.pt

Licenciaturas: Gestão Hoteleira.

Escola Superior de Saúde

Dr. Lopes Dias

www.esald.ipcb.pt

Licenciaturas: Análises Clínicas e de Saúde Pública.

INSTITUTO POLITÉCNICO

DE COIMBRA

www.ipc.pt

Escola Superior Agrária

de Coimbra

www.esac.pt

Licenciaturas: Agricultura Biológica
• Biotecnologia • Ecoturismo
• Engenharia Agro-Pecuária
• Engenharia Alimentar.
Mestrados: Agricultura Biológica
• Agro-Pecuária • Biocombustíveis
• Engenharia Alimentar.

Escola Superior de Tecnologia

da Saúde de Coimbra

www.estescoimbra.pt

Licenciaturas: Análises Clínicas e de Saúde Pública • Farmácia
• Saúde Ambiental.

Instituto Superior de Engenharia

de Coimbra

www.isec.pt

Licenciaturas: Engenharia Biológica
• Engenharia e Gestão Industrial
• Engenharia Química.

INSTITUTO POLITÉCNICO

DA GUARDA

www.ipg.pt

Escola Superior de Turismo

e Telecomunicações de Seia

www.estt.ipg.pt

Licenciaturas: Gestão Hoteleira
• Restauração e Catering.

Escola Superior de Saúde

da Guarda

www.essg.ipg.pt

Licenciaturas: Farmácia.

INSTITUTO POLITÉCNICO

DE LEIRIA

www.ipleiria.pt

Escola Superior de Tecnologia

do Mar de Peniche

Licenciaturas: Animação Turística
• Biologia Marinha e Biotecnologia
• Engenharia Alimentar • Gestão Turística e Hoteleira • Marketing Turístico • Restauração e Catering
• Turismo.

Escola Superior de Tecnologia

e Gestão de Leiria

www.estg.ipleiria.pt

Licenciaturas: Engenharia e Gestão Industrial.

INSTITUTO POLITÉCNICO DE VISEU

www.ipvv.pt

Escola Superior Agrária de Viseu

www.esav.ipvv.pt

Licenciaturas: Enfermagem Veterinária • Engenharia Agronómica • Engenharia Alimentar
• Engenharia Zootécnica.

Escola Superior de Tecnologia

de Viseu

www.estv.ipvv.pt

Licenciaturas: Engenharia e Gestão Industrial • Turismo.

REGIÃO DE LISBOA

E VALE DO TEJO

Escola Superior de Hotelaria

e Turismo do Estoril

www.eshte.pt

Licenciaturas: Direcção e Gestão Hoteleira • Gestão Turística
• Produção Alimentar em Restauração.
Mestrados: Segurança e Qualidade Alimentar na Restauração
• Turismo.

INSTITUTO POLITÉCNICO

DE LISBOA

www.ipl.pt

Escola Superior de Tecnologia

da Saúde de Lisboa

www.estesl.ipl.pt

Licenciaturas: Análises Clínicas e de Saúde Pública • Dietética
• Farmácia • Saúde Ambiental.

Instituto Superior de Engenharia

de Lisboa

www.isel.ipl.pt

Licenciaturas: Engenharia Química e Biológica.
Mestrados: Engenharia Química.

INSTITUTO POLITÉCNICO

DE SANTARÉM

www.ipsantarem.pt

Escola Superior Agrária

de Santarém

www.esa-santarem.pt

Licenciaturas: Ciência e Tecnologia dos Alimentos • Engenharia Agronómica • Engenharia da Produção Animal • Nutrição Humana e Qualidade Alimentar.
Mestrados: Sistemas de Prevenção e Controlo Alimentar.

INSTITUTO POLITÉCNICO

DE SETÚBAL

www.ips.pt

Escola Superior de Ciências

Empresariais de Setúbal

www.esce.ips.pt

Licenciaturas: Gestão da Distribuição e da Logística.

Escola Superior de Tecnologia do Barreiro
www.estbarreiro.ips.pt
Licenciaturas: Engenharia Química.

Escola Superior de Tecnologia de Setúbal
www.est.ips.pt
Licenciaturas: Engenharia de Automação, Controlo e Instrumentação • Tecnologia e Gestão Industrial.
Mestrados: Engenharia da Produção • Integração de Sistemas Industriais • Segurança e Higiene no Trabalho.

INSTITUTO POLITÉCNICO DE TOMAR
www.ipt.pt

Escola Superior de Tecnologia de Tomar
www.estt.ipt.pt
Licenciaturas: Engenharia Química e Bioquímica.

REGIÃO DO ALENTEJO

INSTITUTO POLITÉCNICO DE BEJA
www.ipbeja.pt

Escola Superior Agrária de Beja
www.esab.ipbeja.pt
Licenciaturas: Engenharia Agronómica • Engenharia Agro-Florestal • Engenharia Agro-Pecuária • Engenharia Alimentar • Gestão da Água, do Solo e da Rega.
Mestrados: Engenharia Alimentar.

Escola Superior de Saúde de Beja
www.essb.ipbeja.pt
Licenciaturas: Saúde Ambiental.

INSTITUTO POLITÉCNICO DE PORTALEGRE
www.ipportalegre.pt

Escola Superior Agrária de Elvas
www.esaelvas.pt
Licenciaturas: Enfermagem Veterinária • Engenharia Agronómica.
Mestrados: Agricultura Sustentável.

Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Portalegre
www.estgtp.pt
Licenciaturas: Engenharia e Gestão Industrial.

REGIÃO DO ALGARVE

UNIVERSIDADE DO ALGARVE
www.ualg.pt

Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo de Faro
www.esght.ualg.pt
Licenciaturas: Gestão Hoteleira • Turismo.

Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo de Faro (Portimão)
www.esght.ualg.pt
Licenciaturas: Turismo.

Escola Superior de Saúde de Faro
www.essaf.ualg.pt
Licenciaturas: Análises Clínicas e de Saúde Pública • Dietética e Nutrição • Farmácia.

Escola Superior de Tecnologia de Faro
www.est.ualg.pt
Licenciaturas: Engenharia Alimentar.
Mestrados: Tecnologia de Alimentos

ENSINO SUPERIOR PARTICULAR E COOPERATIVO

REGIÃO NORTE

Escola Superior de Saúde Jean Piaget de Vila Nova de Gaia
www.ipiaget.org
Licenciaturas: Análises Clínicas e de Saúde Pública • Dietética • Farmácia.

Escola Superior de Saúde Jean Piaget - Nordeste
www.ipiaget.org
Licenciaturas: Análises Clínicas e de Saúde Pública • Saúde Ambiental.

Escola Superior de Saúde do Vale do Ave
www.cespu.pt
Licenciaturas: Análises Clínicas e de Saúde Pública • Dietética • Farmácia.

Instituto Superior de Ciências da Saúde - Norte
www.cespu.pt
Licenciaturas: Bioquímica • Ciências Farmacêuticas • Ciências da Nutrição • Nutrição e Ciências Alimentares • Saúde Ambiental e Biotoxicologia.
Lic.+Mest.Int.: Ciências Farmacêuticas.
Mestrados: Bioquímica Nutricional • Biotecnologia e Segurança Alimentar.

Instituto Superior da Maia
www.ismai.pt
Licenciaturas: Segurança e Higiene no Trabalho • Turismo.

SEGURANÇA ALIMENTAR

Coordenação: Prof.^a Doutora Laurentina Pedroso

PÓS-GRADUAÇÃO
Gestão da Qualidade e da Segurança Alimentar (9.^a Edição)

MESTRADO
Segurança Alimentar e Saúde Pública (6.^a Edição)

Aulas quinzenalmente aos Sábados
Início em Janeiro 2010

Inscrições abertas a partir de Julho 2009

Informações: Núcleo de Investigação e Formação em Segurança e Qualidade Alimentar
Cooperativa de Ensino EGAS MONIZ
Campus Universitário – Quinta da Granja
2829-511 Monte de Caparica

Tel. 968 950 908 Fax. 212 946 852

E-mail. nisqa.issem@gmail.com

<http://www.egasmoniz.edu.pt/nisqa>

esac

escola superior agrária de coimbra

licenciaturas

Eng^a Agro-Pecuária
Eng^a Alimentar
Eng^a do Ambiente
Agricultura Biológica
Biotecnologia
Ecoturismo
Eng^a dos Recursos Florestais

mestrados

Agricultura Biológica
Agro-Pecuária
Biocombustíveis
Engenharia Alimentar
Recursos Florestais
Gestão Ambiental
Engenharia do Ambiente*

*Mestrado da Universidade de Aveiro. Ministrado em parceria com a ESAC, em regime pós laboral.

cet

cursos de especialização tecnológica

Qualidade Alimentar
Qualidade Ambiental
Defesa da Floresta contra Incêndios

desporto na esac

Equitação, Basebol, Rugby
Ténis, Ginástica Aeróbica, Futebol

Estudar em Coimbra dá-te mais futuro

Escola Superior Agrária de Coimbra • Bencanta • 3040-316 Coimbra • T + 351 239 802 940
Gabinete de Apoio aos Cursos • T + 351 239 802 288 • F + 351 239 802 979
gac@esac.pt • www.esac.pt



edições disponíveis para consulta ou download integral

Instituto Superior de Entre Douro e Vouga

www.isvouga.com

Licenciaturas: Engenharia de Produção Industrial.

Instituto Superior de Espinho

www.isesp.pt

Licenciaturas: Gestão Hoteleira.

Instituto Superior de Estudos Interculturais e Transdisciplinares – Mirandela

www.ipiaget.org

Licenciaturas: Biotecnologia
• Ciência dos Alimentos
• Ciências da Engenharia Alimentar.

Instituto Superior de Línguas e Administração de Bragança

www.unisla.pt

Licenciaturas: Segurança e Higiene no Trabalho.

Instituto Superior de Línguas e Administração de Vila Nova de Gaia

www.unisla.pt

Licenciaturas: Segurança e Higiene no Trabalho • Turismo.

Instituto Superior de Paços de Brandão

www.ispab.pt

Licenciaturas: Engenharia Química.

Escola Superior de Ciência e Tecnologia do Instituto Superior Politécnico Gaya

www.ispgaya.pt

Licenciaturas: Engenharia e Gestão Industrial.

UNIVERSIDADE CATÓLICA

www.ucp.pt

Escola Superior de Biotecnologia

www.esb.ucp.pt

Mestrados: Ciência Alimentar
• Inovação Alimentar.

UNIVERSIDADE FERNANDO PESSOA

www.ufp.pt

Licenciaturas: Engenharia e Gestão da Qualidade.
Lic.+Mest. Int.: Ciências Farmacêuticas.
Mestrados: Análises Laboratoriais Especializadas, nas áreas de especialização em Análise Alimentar e Ambiental, em Análise em Ciências Forenses e em Análise Biomédica • Biotecnologia Alimentar • Gestão da Qualidade • Microbiologia Clínica.

Escola Superior de Saúde

www.ufp.pt

Licenciaturas: Análises Clínicas e de Saúde Pública.

UNIVERSIDADE LUSÍADA DE VILA NOVA DE FAMALICÃO

www.fam.ulusiada.pt

Licenciaturas: Engenharia e Gestão Industrial.
Mestrados: Engenharia e Gestão Industrial.

UNIVERSIDADE LUSÓFONA DO PORTO

www.ulp.pt

Licenciaturas: Gestão e Engenharia Industrial
• Segurança e Higiene no Trabalho.

REGIÃO DO CENTRO

Escola Superior de Educação Jean Piaget de Arcozelo (Viseu)

www.ipiaget.org

Licenciaturas: Nutrição Humana, Social e Escolar.

Escola Universitária Vasco da Gama

www.euvg.net

Lic.+Mest. Int.: Medicina Veterinária.

Escola Superior de Saúde do Vale do Ave

www.cespu.pt

Licenciaturas: Análises Clínicas e de Saúde Pública • Dietética
• Farmácia.

Instituto Superior de Estudos Interculturais e Transdisciplinares – Viseu

Licenciaturas: Engenharia Alimentar • Ciências Químicas.

UNIVERSIDADE LUSÓFONA

Instituto Superior D. Dinis

www.isdom.pt

Licenciaturas: Engenharia de Produção Industrial.

Instituto Superior de Línguas e Administração de Leiria

www.leiria.unisla.pt

Licenciaturas: Segurança e Higiene no Trabalho • Turismo.

REGIÃO DE LISBOA E VALE DO TEJO

Escola Superior de Educação Jean Piaget de Almada

www.ipiaget.org

Licenciaturas: Nutrição Humana, Social e Escolar.

Escola Superior de Saúde Egas Moniz

www.egasmoniz.edu.pt

Licenciaturas: Análises Clínicas e de Saúde Pública.

Escola Superior de Saúde Ribeiro Sanches

www.erisa.pt

Licenciaturas: Análises Clínicas e de Saúde Pública • Farmácia.

Escola Superior de Tecnologias e Artes de Lisboa

www.estal.pt

Licenciaturas: Engenharia de Produção Industrial.

Instituto Superior Ciências da Saúde Egas Moniz

www.egasmoniz.edu.pt/isccs

Licenciaturas: Ciências Farmacêuticas • Ciências da Nutrição • Engenharia Alimentar e Gestão de Sistemas.
Lic.+Mest. Int.: Ciências Farmacêuticas.

Mestrados: Farmacoterapia
• Nutrição Clínica • Nutrição e Saúde Pública • Segurança Alimentar e Saúde Pública.

Instituto Superior de Educação e Ciências

www.universitas.pt

Licenciaturas: Gestão Hoteleira • Engenharia da Segurança no Trabalho.

Mestrados: Gestão Integrada da Qualidade, Ambiente e Segurança.

Instituto Superior de Estudos Interculturais e Transdisciplinares – Almada

www.ipiaget.org

Licenciaturas: Biotecnologia
• Ciências da Engenharia Alimentar • Ciências Químicas

• Segurança e Higiene no Trabalho.
Mestrados: Engenharia Alimentar e Nutrição.

Instituto Superior de Línguas e Administração de Santarém
www.santarem.unisla.pt

Licenciaturas: Segurança e Higiene no Trabalho • Turismo.

Instituto Superior Politécnico Internacional
www.uinternacional.pt

Licenciaturas: Gestão Hoteleira
• Tecnologia e Gestão de Produtos Alimentares • Turismo.

UNIVERSIDADE ATLÂNTICA
www.uatla.pt

Licenciaturas: Ciências da Nutrição
• Gestão em Saúde.

Escola Superior de Saúde Atlântica
www.uatla.pt

Licenciaturas: Análises Clínicas e Saúde Pública.

UNIVERSIDADE LUSÓFONA DE HUMANIDADES E TECNOLOGIAS
www.grupolusofona.pt

Licenciaturas: Ciências de Engenharia/Engenharia Biotecnológica
• Ciências de Engenharia / Engenharia e Gestão Industrial • Ciências Naturais/Química • Engenharia Alimentar • Segurança e Higiene no Trabalho • Turismo.
Lic.+Mest. Int.: Ciências Farmacêuticas • Medicina Veterinária.

REGIÃO DO ALENTEJO

Instituto Superior de Estudos Interculturais e Transdisciplinares – Santo André
www.ipiaget.org

Licenciaturas: Ambiente, Higiene e Segurança do Trabalho
• Gestão de Hotelaria e Turismo.

REGIÃO DO ALGARVE

Escola Superior de Saúde Jean Piaget – Algarve
www.ipiaget.org

Licenciaturas: Análises Clínicas e de Saúde Pública • Farmácia.

REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

Instituto Superior de Administração e Línguas
www.isal.pt

Licenciaturas: Gestão Hoteleira
• Organização e Gestão Hoteleira.



Hinc patriam sustinet

Instituto Superior de Agronomia
Universidade Técnica de Lisboa

Inovação e Conhecimento

LICENCIATURAS (1º CICLO)

Engenharia Alimentar

MESTRADOS (2º CICLO)

Engenharia Alimentar

Viticultura e Enologia

Vinifera EuroMaster (Mestrado Europeu em Viticultura e Enologia)

DOUTORAMENTO (3º CICLO)

Engenharia Alimentar

FORMAÇÃO PÓS-GRADUADA

Curso de Gastronomia Molecular (7,5 h/Tema)

Curso de Prova de Azeites Virgens (12 h)

Curso de Técnicas Analíticas de Azeites (8h)

Curso de Determinação de Textura em Alimentos (8h)



E-mail: dag.rp@isa.utl.pt

Tel: 213 653 557 | Fax: 213 653 195

www.isa.utl.pt

Formação em Engenharia Alimentar

808 20 30 49
(valor de chamada local)

info@ipiaget.org



Licenciaturas

Ciência dos Alimentos

Mirandela

Engenharia Alimentar

Almada, Mirandela, Viseu

**Nutrição Humana,
Social e Escolar**

Almada, Viseu

Mestrado

**Engenharia Alimentar
e Nutrição**

Almada

CET – Curso de Especialização Tecnológica

Tecnologia Alimentar

Mirandela

FUNIBER – Fundação Universitária Ibero-americana

Ensino à distância, plataforma online

Saúde e Nutrição

Master Internacional em Nutrição e Dietética

Pós-graduações

Nutrição e Dietética Aplicada

Nutrição e Dietética Aplicada ao Desporto

Cursos de Especialização Técnica:

Nutrição e Dietética Aplicada

Nutrição e Dietética Clínica

Obesidade: Prevenção e Tratamento

Elaboração de Dietas e Dietoterapia

Higiene e Segurança Alimentar

Fitoterapia

Óleos e Gorduras