

PLANO DE FORMAÇÃO 2012

MÊS	DIA/S	DOMÍNIOS / CURSOS		DURAÇÃO (HORAS)	LOCAL
FEVEREIRO	15	<u>Novo Curso</u> VALIDAÇÃO DE PROCESSOS E OPERAÇÕES ALIMENTARES		6	V. N. GAIA
MARÇO	7	<u>Novo Curso</u> SEMINÁRIO DO NOVO REGULAMENTO DE INFORMAÇÃO AO CONSUMIDOR (ROTULAGEM/ INFORMAÇÃO NUTRICIONAL)		4	V. N. GAIA
	28	VIDA ÚTIL DE PRODUTOS AGROALIMENTARES: CASOS PRÁTICOS		6	V. N. GAIA
ABRIL	17	<u>Novo Curso</u> GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR: IFS E BRC- VERSÃO 6		14	V. N. GAIA
	8	HACCP - SECTOR DO PESCADO		8	LISBOA
MAIO	9	PARASITAS NOS PRODUTOS DA PESCA		4	LISBOA
	29-30	ANÁLISE SENSORIAL NA INDÚSTRIA ALIMENTAR		12	V. N. GAIA
JUNHO	6	GESTÃO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		6	V. N. GAIA
	20	GESTÃO DOS ALERGÉNEOS		6	V. N. GAIA
JULHO	11-18	HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR NO SECTOR DAS CARNES (CARTÃO MANIPULADOR)		15	V. N. GAIA
SETEMBRO	26	LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES		6	LISBOA
OUTUBRO	10	<u>Novo Curso</u> LEGISLAÇÃO, ROTULAGEM E PUBLICIDADE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS		7	V. N. GAIA
	23-34	DESTRUIÇÃO TÉRMICA DE MICROORGANISMOS EM PROCESSOS DE PASTEURIZAÇÃO E ESTERILIZAÇÃO		13	LISBOA
	6	GESTÃO DOS EQUIPAMENTOS DE MONITORIZAÇÃO E MEDIÇÃO		6	V. N. GAIA
NOVEMBRO	13 - 14	CONTROLO MICROBIOLÓGICO DOS ALIMENTOS PARA NÃO MICROBIÓLOGOS		16	V. N. GAIA
		MODULO 1: CONTROLO MICROBIOLÓGICO E CASOS PRÁTICOS		8	
		MODULO 2: AMOSTRAGEM E CONTROLO DE PROCESSOS		8	
	27	<u>Novo Curso</u> HACCP EM PRODUTOS REFRIGERADOS, CONGELADOS E ULTRACONGELADOS		7	V. N. GAIA