

Segurança na Cadeia Alimentar: Restauração e Afins

4 de março 2017, sábado das 9:00h às 13:00h

Universidade Católica Portuguesa

Campus Asprela | Sala 4.3

ENQUADRAMENTO

A atividade de restauração aparece normalmente no final da cadeia de valor da fileira da produção alimentar. Este seu posicionamento faz com que seja muitas vezes o último intermediário entre a produção (primária e secundária) e o consumidor final. Adicionalmente, a atividade de preparação e elaboração dos produtos servidos nos estabelecimentos de restauração e bebidas não é isenta de fontes adicionais de contaminação que poderão causar doenças alimentares. A dimensão e ubiquidade desta atividade obrigam à necessidade de produzir e servir refeições seguras estando em causa uma dimensão generalizada de saúde pública.

Por outro lado, é uma atividade dispersa e regra geral pouco organizada em que a aplicação direta das metodologias clássicas de autocontrolo, das quais o HACCP é a mais conhecida, é dificultada pela multiplicidade de fontes de fornecimento, variabilidade de equipamentos e locais de produção e por processos produtivos com um elevado grau de intervenção humana onde as boas práticas assumem um papel principal.

A nível nacional, verifica-se uma abertura por parte das entidades oficiais para a aplicação de metodologias alternativas de autocontrolo nas micro e pequenas empresas pois a aplicação direta da metodologia de HACCP poderá ser complexa e com elevados custos para as empresas.

OBJETIVOS

Apresentar metodologias alternativas de produção segura no âmbito da atividade de restauração através de uma análise genérica da do processo produtivo e das principais fontes de contaminação e respetivas estratégias de controlo.

DESTINATÁRIOS

Profissionais da área alimentar.



PROGRAMA

- Especificidades da restauração
- Dificuldades na restauração
- Dados sobre o mercado
- Pré-requisitos
- Metodologias alternativas
- Processo genérico de restauração

FORMADOR

Daniel Azevedo. Consultor independente. Licenciado em Engenharia Alimentar pela ESB-UCP; Mestrado em Inovação Alimentar pela ESB-UCP; Master em Gestão Hoteleira pela EGE-UCP. Segurança alimentar na área da restauração; Sistemas de produção centralizada de refeições; Desenvolvimento de produtos.

Propina: 90€ (25% de desconto para ex-alunos da católica Porto e associados da PortugalFoods)

Para inscrição clicar [aqui](#)

Data limite inscrição: 02 de março de 2017

Para mais informações p.f. entre em contacto com a Gestão dos Serviços Académicos através de: E-mail: formacao.avancada@porto.ucp.pt ou pelo Telefone: 225580098.