

FAÇA A SUA PRÉ-INSCRIÇÃO ONLINE
CLIQUE AQUI

WWW.MERIEUXNUTRISCIENCES.PT



OU ENVIE UM E-MAIL PARA
ANDRE.FONSECA@SILLIKER.PT

PARA MAIS DE INFORMAÇÕES, LIGUE PARA
TELF.: 227 150 820

CONDIÇÕES DE INSCRIÇÃO:

PRAZO LIMITE DE INSCRIÇÃO: 20 DE SETEMBRO DE 2017

INSCRIÇÕES LIMITADAS.

A SILLIKER PORTUGAL RESERVA-SE O DIREITO DE CANCELAR OU ADIAR A REALIZAÇÃO DAS AÇÕES DE FORMAÇÃO, SE O NÚMERO MÍNIMO DE PARTICIPANTES NÃO FOR ATINGIDO, INFORMANDO OS PARTICIPANTES COM 7 DIAS DE ANTECEDÊNCIA.

AS INSCRIÇÕES SERÃO CONSIDERADAS COMO DEFINITIVAS MEDIANTE PREENCHIMENTO ONLINE DO FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO OU COMUNICADAS POR EMAIL, DEVENDO O PAGAMENTO SER EFETUADO APÓS CONFIRMAÇÃO DA REALIZAÇÃO DA AÇÃO/SEMINÁRIO, ATÉ AO DIA DO SEU INÍCIO.

A REALIZAÇÃO DA AÇÃO DE FORMAÇÃO OU SEMINÁRIO ESTÁ SUJEITA A CONFIRMAÇÃO, SENDO FEITA POR ESCRITO.

A DESISTÊNCIA OU QUALQUER ALTERAÇÃO DEVERÁ SER COMUNICADA POR ESCRITO ATÉ 2 DIAS ÚTEIS ANTES DA DATA DE REALIZAÇÃO DO EVENTO. EM CASO DA DESISTÊNCIA FORA DE PRAZO, OU DA IMPOSSIBILIDADE DE SUBSTITUIÇÃO, OU NÃO COMPARÊNCIA, SERÁ COBRADO 30% DO VALOR DA AÇÃO DE FORMAÇÃO/SEMINÁRIO.



A FORMAÇÃO COMBINA APRESENTAÇÕES TEÓRICAS COM A IDENTIFICAÇÃO PRÁTICA DE ESPÉCIES DE PARASITAS NOS PRODUTOS DA PESCA.

SILLIKER PORTUGAL, S.A.

RUA INDUSTRIAL DOS TERÇOS, 44
4410-477 CANELAS
VILA NOVA DE GAIA

TELF.: 227 150 820
FAX: 227 124 357

LABORATÓRIOS
AUDITORIAS
CONSULTADORIA
ANÁLISE SENSORIAL
ROTULAGEM
LEGISLAÇÃO
INVESTIGAÇÃO & TECNOLOGIA
EMBALAGENS



WWW.MERIEUXNUTRISCIENCES.PT



FORMAÇÃO

PARASITAS NOS PRODUTOS DA PESCA

PONTA DELGADA, 28 DE SETEMBRO DE 2017



DESTINATÁRIOS

Responsáveis pela segurança alimentar e quadros médios de indústrias de produtos da pesca, envolvidos no desenvolvimento ou implementação de medidas para melhorar a segurança alimentar dos produtos.

Profissionais que realizem atividades no âmbito da produção, transformação e distribuição dos produtos da pesca.

Outros profissionais com interesse no desenvolvimento de competências específicas nesta área.

CONTEÚDOS

A formação combina apresentações teóricas com a identificação prática de espécies de parasitas nos produtos da pesca.

Pretende-se que os formandos sejam intervenientes ativos na formação, de forma a que casos reais possam ser tema de debate.

- Introdução ao tema.
- Noções básicas de anatomia de peixes.
- Identificação macroscópica de parasitas em pescado fresco e processado (refrigeração/ congelação, salga, filetagem, etc).
- Legislação aplicável ao sector do pescado.
- Apresentação e discussão de casos práticos de parasitismo nos produtos da pesca.



FORMADORES

Paula Ramos
Investigadora Auxiliar do IPMA

André Fonseca
Responsável pelo Sector do Pescado da SILLIKER Portugal

REALIZAÇÃO

28 de setembro de 2017

Duração: 4 Horas

09h30-13h30

Local: Ponta Delgada

MODALIDADE E ORGANIZAÇÃO

Formação presencial e contínua de atualização/aperfeiçoamento de competências.

AVALIAÇÃO E CERTIFICADO

A avaliação das aprendizagens será feita de forma contínua pelo formador interveniente, mediante a observação dos participantes, nos planos dos saberes aprendidos e dos comportamentos.

Obtenção de um Certificado de frequência de formação Profissional.

VALOR DE INSCRIÇÃO

165€/pessoa
(Valor isento de IVA)

Inscrições limitadas.

INTRODUÇÃO

Os operadores do sector alimentar são os principais responsáveis pela segurança dos géneros alimentícios. A problemática dos parasitas no pescado e produtos da pesca assume uma relevância crescente, não só devido à legislação que regula o sector do pescado e às perdas económicas das empresas, mas também pelo interesse crescente dos consumidores.

OBJETIVOS GERAIS

O curso visa explicar a problemática dos parasitas no pescado e obter conhecimento científico especializado para reconhecimento de parasitas no pescado e nos produtos da pesca.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Descrever a legislação aplicável ao sector do pescado.
- Compreender a problemática dos parasitas no pescado e conhecimentos da legislação aplicável ao sector do pescado.
- Identificar os parasitas no pescado e nos produtos da pesca.
- Utilizar o conhecimento adquirido e aplicá-lo nos exercícios práticos e interpretação dos resultados obtidos.