

	UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
	CENTRO DE TECNOLOGIA
	NÚCLEO DE PESQUISA E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

**CURSOS DE CAPACITAÇÃO EM RECURSOS HUMANOS DO PROJETO NUPPA:
APOIO AO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS COM QUALIDADE**

MÊS DE JULHO

CURSO	DATA	HORÁRIO
Elaboração de Doces e Geleias Caseiras (24h)	4 a 6/Julho/2023	8 às 13hs e 14 às 17hs
Elaboração de Pratos Diet e Light (24h)	10 a 12 /Julho/2023	8 às 13hs e 14 às 17hs
Controle e Qualidade dos Alimentos (40hs)	17 a 21/Julho/2023	8 às 13hs e 14 às 17hs
Processamento de Produtos à base de Pescados (40hs)	24 a 28/Junho/2023	8 às 13hs e 14 às 17hs

MÊS DE AGOSTO

CURSO	DATA	HORÁRIO
Preparação de Tortas, Doces e Salgados (24h)	1 a 3/Agosto/2023	8 às 13hs e 14 às 17hs
Técnicas de Congelamento de Alimentos e Pratos Prontos (40hs)	14, 15, 16 e 30,31/ Agosto /2023	8 às 13hs e 14 às 17hs
Produtos de Panificação Caseira (24h)	7 a 9/ Agosto /2023	8 às 13hs e 14 às 17hs
Elaboração de Polpas de frutas (24hs)	23 a 25/ Agosto /2023	8 às 13hs e 14 às 17hs

MÊS DE SETEMBRO

CURSO	DATA	HORÁRIO
Alimentação Alternativa na Complementação da Dieta "Aproveitamento de Desperdícios" (24h)	4 a 6/Setembro/2023	8 às 13hs e 14 às 17hs
Alimentação Saudável "Sabor e Saúde" (24h)	11 a 13 /Setembro/2023	8 às 13hs e 14 às 17hs
Boas Práticas de Fabricação-BPF	18 a 22/Setembro/2023	8 às 13hs e 14 às 17hs
Higiene, Sanificação e Manipulação de Alimentos	25 a 27/Setembro/2023	8 às 13hs e 14 às 17hs

*Calendário sujeito a alteração



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

CENTRO DE TECNOLOGIA

NÚCLEO DE PESQUISA E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

FICHA DE INSCRIÇÃO

NOME: _____ Grau de escolaridade:
RG e/ou CPF: _____ Alfabetizado
Idade: _____ Ensino Básico
Endereço: _____ Ensino Superior Completo
E-mail e Telefone: _____ Ensino Superior Incompleto

CURSOS OFERTADOS:

Marcar com um "X" os cursos desejados

- Alimentação Alternativa na complementação da Dieta "Aproveitamento de Desperdícios"
- Alimentação Saudável "Sabor e Saúde"
- Elaboração de Doces e Geleias Caseiras
- Produtos de Panificação Caseira
- Preparação de Tortas, Salgados e Doces em Geral
- Técnicas de Congelamento de Alimentos e Pratos Prontos
- Controle e Qualidade dos Alimentos(*)
- Elaboração de Polpas de Frutas
- Elaboração de Pratos Diet e Light
- Higiene, Sanificação e Manipulação de Alimentos
- Processamento de Produtos a Base de Pescado(*)
- BPF (Boas Práticas de Fabricação)(*)

OBS.:24 horas para cada curso e 40 horas para os cursos com (*)