

	<p style="text-align: center;">UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA</p> <p style="text-align: center;">CENTRO DE TECNOLOGIA</p> <p style="text-align: center;">NÚCLEO DE PESQUISA E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS</p>
---	--

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

MÊS DE JUNHO

CURSO	DATA	HORÁRIO
Alimentação Alternativa na Complementação da Dieta “Aproveitamento de Desperdícios” (24h)	5 a 7/Junho/2023	8 às 13hs e 14 às 17hs
Alimentação Saudável “Sabor e Saúde” (24h)	14 a 16/Junho/2023	8 às 13hs e 14 às 17hs
Boas Práticas de Fabricação-BPF	19 a 23/Junho/2023	8 às 13hs e 14 às 17hs
Higiene, Sanificação e Manipulação de Alimentos	26 a 28/Junho/2023	8 às 13hs e 14 às 17hs

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)	12 a 14/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

NUPPA- NUCLEO DE PESQUISA E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

Avenida dos Escoteiros, S/N – Portal do Sol- João Pessoa-Pb

Fone: (83) 9 9653-6438 E-mail: secretaria @ nuppa.ufpb.br



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 (*)