



Rua do chalet ✕ Tavarede ✕ 3080-846 Figueira da Foz

## ✕ Ações de Formação

Informações:

Nº mínimo de participantes: 15 - Nº máximo 30

Formador: Eng. Ricardo Torres

12-11-2011

10-12-2011

### ✕ MÓDULO 01 - 7 Horas Iniciação à produção de cogumelos

25€

**Programa:** 9:30h -13:00h e 14:30h -18:00h

1. Classificação dos fungos
2. Identificação de cogumelos
3. Cogumelos que podem ser cultivados
4. Tipos de cultura natural de cogumelos
5. Oficina prática (Workshop) -Passeio de identificação e colheita de cogumelos

O **preço inclui:** participação no curso e respectiva documentação em cd

### ✕ MÓDULO 02 - 7 Horas Produção caseira de cogumelos

40€

**Programa:** 9:30h -13:00h e 14:30h -18:00h

1. Classificação dos fungos
2. Identificação de cogumelos
3. Cogumelos que podem ser cultivados
4. Cultivo caseiro de cogumelos
5. Oficina prática (Workshop) - Produção biológica de cogumelos em tronco e em saco

O **preço inclui:** Participação no curso e respectiva documentação em cd; kit de produção biológica de cogumelos no valor de 15 euros.

28-01-2012

10-03-2012

### ✕ MÓDULO 03 - 5 Horas Produção profissional de cogumelos

75€

**Programa:** 10:30h -13:00h e 14:30h -17:00h

1. Cogumelos que podem ser cultivados
2. Produção de cogumelos em substrato
  - 2.1 Técnicas artesanais de produção para Pleurotus, Agaricus e Shitake (Case studies)
  - 2.2 Técnicas avançadas de produção para Pleurotus, Agaricus e Shitake (Case studies)
3. Produção de cogumelos em povoamento
  - 3.1 Técnicas de produção para lactarius e boletus (Case studies)
4. Análise económica da exploração de cogumelos

O **preço inclui:** participação no curso e respectiva documentação em cd. Uma cultura pura de Pleurotus ostreatus no valor de 60 euros

### ✕ MÓDULO 04 - 5 Horas Técnicas laboratoriais para produção de culturas e micélio de cogumelos comestíveis

105€

**Programa:** 10:30h -13:00h e 14:30h -17:00h

1. O ciclo de vida dos cogumelos
2. Seis vectores de contaminação
3. Métodos e técnicas de cultura de cogumelos
4. Cultura de cogumelos em meio de agar
5. Avaliação da qualidade das culturas de cogumelos
6. Criação de micélio em grão de cereal
7. (Workshop) -Isolamento de uma cultura de Pleurotus ostreatus

O **preço inclui:** participação no curso e respectiva documentação em cd; Duas culturas puras de Pleurotus ostreatus/Outro no valor de 120 euros.



Rua do chalet ✂ Tavarede ✂ 3080-846 Figueira da Foz

## ✂ Ações de Formação

**Formador: Luís Patrão**

Formador Freelancer da Escola Hotelaria e Turismo de Coimbra  
Chefe de Cozinha das selecções Nacionais de Futebol  
Chefe de Cozinha do restaurante jobalo

### Objetivos:

Identificação das Principais ervas e suas características  
Confecção de diversos tipos de alimentos com aplicação de Ervas aromáticas  
Degustação da iguarias confeccionadas

19-11-2011

Nº máx. de Formandos: 12

03-12-2011

### ✂ MÓDULO 01 As Ervas Aromáticas e os Petiscos

#### Programa:

10:30 Recepção aos formandos  
10:45 Preparação de Batidos de Fruta  
Aromatizados e sua degustação  
11:15 As Ervas na confecção de petiscos  
12:00 Preparação e confecção de Petiscos  
13:15 Empratamento e Degustação  
14:30 Entrega de diploma e flute de despedida

35€

### ✂ MÓDULO 02 As Ervas Aromáticas e o Peixe

#### Programa:

10:30 Recepção aos formandos  
10:45 Fruta laminada e sua degustação  
11:15 As Ervas Aromaticas na confecção do Peixe  
12:00 Preparação e confecção de iguarias  
13:00 Degustação de Azeites Emulsionados  
13:15 Empratamento e Degustação  
14:30 Entrega de diploma e flute de despedida

40€

11-02-2012

### ✂ MÓDULO 03 As Ervas Aromáticas e a Carne

#### Programa:

10:30 Recepção aos formandos  
10:45 Bruchetas com fruta e sua degustação  
11:15 As Ervas na confecção da Carne  
12:00 Preparação e confecção de iguarias  
13:15 Empratamento e Degustação  
14:30 Entrega de diploma e flute de despedida

40€

### ✂ MÓDULO 04 As Ervas Aromáticas e as Sobremesas

#### Programa:

14:30 Recepção aos formandos  
14:45 --  
15:15 As Ervas Aromaticas na confecção  
de Sobremesas  
16:00 Preparação e confecção de iguarias  
17:15 Empratamento e Degustação  
18:30 Entrega de diploma e flute de despedida

35€