

Programa "Em Valongo come-se bem"

4 níveis

leitura e difusão e organização

Objectivos

I tipo de act. II em que III 2 distribuições

1. Melhorar a qualidade ~~da~~ da alimentação fora do domicílio em cantinas, restaurantes económicos e médios, casas de pasto, etc. tendo em vista a ^{beneficiar} segurança higio-sanitária, a qualidade nutricional e o interesse gastronómico.

Decoerentemente, beneficiar globalmente a alimentação de quem não pode dedicar-se ao domicílio para comer, melhorando os níveis de saúde e de rendimento laboral.

2. Instalar entre os profissionais de restauração e entre consumidores o empecimento de que é possível melhorar a gastronomia e equilibrar nutricionalmente a alimentação sem maiores custos; objectivamente, com menores custos e conquista de clientela.

3. Prestar serviços com padrões de higiene regidos pelas normas vigentes.

4. Contemporaneamente, estender estes objectivos à restauração de lazer

Thema
Leit
cultura

Desenvolvimento

Meios

por iniciativa
forn. do programa

1. Levar os responsáveis e profissionais da restauração a inscreverem-se pelo Colóquio III? Realizar o no momento de colóquios

2. Lançar ~~investigação~~ ^{inquirição} entre todos os industriais de restauração um questionário para receber informações que permitam afinar os conteúdos do programa, seu calendário e ~~os~~ modos de proceder

3. Examinar todos os restaurantes que se inscreveram no programa, para um diagnóstico de situação, e entrevistas Avdo os respectivos responsáveis, para avaliar interesses, perspectivas e disponibilidades.

4. Ministrará um ou mais cursos de formação em higiene de restauração, qualidade nutricional, valor gastronómico, e redução de custos.

5. Lançar uma série de visitas de observação a cada restaurante para ^{diagnosticar a situação} acompanhar, aconselhar e adaptar, caso a caso as melhorias necessárias.

6. Certificar os restaurantes que cumpriram os objectivos de higiene (os de lei), qualidade nutricional e qualidade gastronómicas



e preço justo

7. Inspeccoes regularmente cada um dos restaurantes certificados para manter ou não a certificação

Costes

A propor conforme o número de ações necessárias e o número de técnicos a adaptar para o efeito; divididos por número de ações realizadas

para a ficha e processo de inspeção
para os custos de formação

Calendarização

Para os colóquios sensibilizadores: 30 dias

Para formulação dos inquéritos, sua análise e formulação de propostas para ações formativas: 60 dias

Visitas a restaurantes e determinação dos dados recolhidos: 60 a 90 dias

Cursos de formação: 30 dias

Visitas: cada uma, meio dia; tempo total dependente do número

Inspeções periódicas: cada uma, meio dia