



DESTAQUE:



Prato do mês

Doce de batata-doce

É uma combinação saborosa e ideal para finalizar uma refeição.

Ingredientes

- 1kg. de batata-doce
- 1l. de leite de coco
- 200gr. de açúcar
- 1 colher de chá de sal

Modo de preparar:

Passo 1 - lave, descasque e corte as batatas em cubos médios e reserve;

Passo 2 - numa panela, coloque o leite de coco e leve ao fogo médio para ferver e, adicione o açúcar, o sal e misture bem;

Passo 3 - acrescente a batata doce e cozinhe por 30 minutos até que fique macia;

Passo 4 - desligue o fogo e transfira as batatas com a calda para uma tigela, deixando arrefecer e a seguir leve a geleira.

Pode polvilhar com coco seco ralado na hora de servir.

Bom apetite!



SMS *Catering* capacita seus gestores em Plano de Negócios



A SMS *Catering*, líder no setor de catering em Moçambique, demonstrou mais uma vez o seu compromisso com a excelência ao promover, durante cinco dias, um curso intensivo de elaboração de Plano de Negócios, direcionado aos gestores das áreas, ministrado pela AI Consultoria. O programa visou capacitar estes gestores da empresa para transformar idéias inovadoras em estratégias viáveis e sustentáveis.

O curso, reconhecido pela sua abordagem prática e aplicada, abordou desde a análise de mercado até projeções financeiras, passando pela estruturação operacional e estratégias de marketing. Durante a formação, os gestores participaram de exercícios baseados em casos reais, adquirindo competências fundamentais para desenvolver e implementar um plano de negócios robusto e eficaz.

Com uma metodologia interativa, os participantes também tiveram oportunidade de elaborar os seus próprios planos de negócios, recebendo feedback personalizado de especialistas da AI Consultoria. Esse formato permitiu identificar pontos fortes e fracos e oportunidades de melhoria, tendo obtido uma satisfação geral, pela forma clara e convincente como os temas foram abordados.

CURIOSIDADES

A HISTÓRIA POR DETRÁS DA SOPA

Fonte : blog Sagrado

Por: Salomão Malacanha



A Sopa é um prato nutritivo e reconfortante, com uma história tão antiga quanto a própria civilização humana. Os povos de diversas culturas têm desfrutado desse alimento que ultrapassa fronteiras e é apreciado internacionalmente.

Acredita-se que a sopa é um dos primeiros alimentos inventados pelo Homem.

Em suas origens, a sopa era uma combinação simples de água, carnes, vegetais e grãos cozidos no fogo, em potes de barro. Essa prática ancestral e primitiva era uma forma eficiente de preparar os alimentos. Existe uma passagem bíblica e famosa do antigo testamento em gênesis 25: 29-34 (Esaú vende seu direito de primogenitura para Jacó em troca de um prato de lentilhas

cozidas) que destaca assim a importância da sopa como uma refeição substancial e valorizada.

Durante séculos, a sopa se espalhou além das fronteiras de suas origens, alcançando diversas culturas e cada povo foi adicionando suas próprias influências e sabores únicos, enriquecendo ainda mais este prato. O macarrão da sopa ganhou destaque na China, enquanto o caldo de peixe e frutos do mar tornaram-se uma iguaria deliciosa no mediterrâneo.

Além da sua rica história, a Sopa têm benefícios nutricionais e é um prato excelente para combinar variedades de ingredientes saudáveis numa única refeição e os caldos da sopa retêm os nutrientes libertados pelos alimentos durante a cozedura. As sopas são ricas em vitaminas, minerais, fibras e proteínas, tornando-se ideal para uma dieta equilibrada.

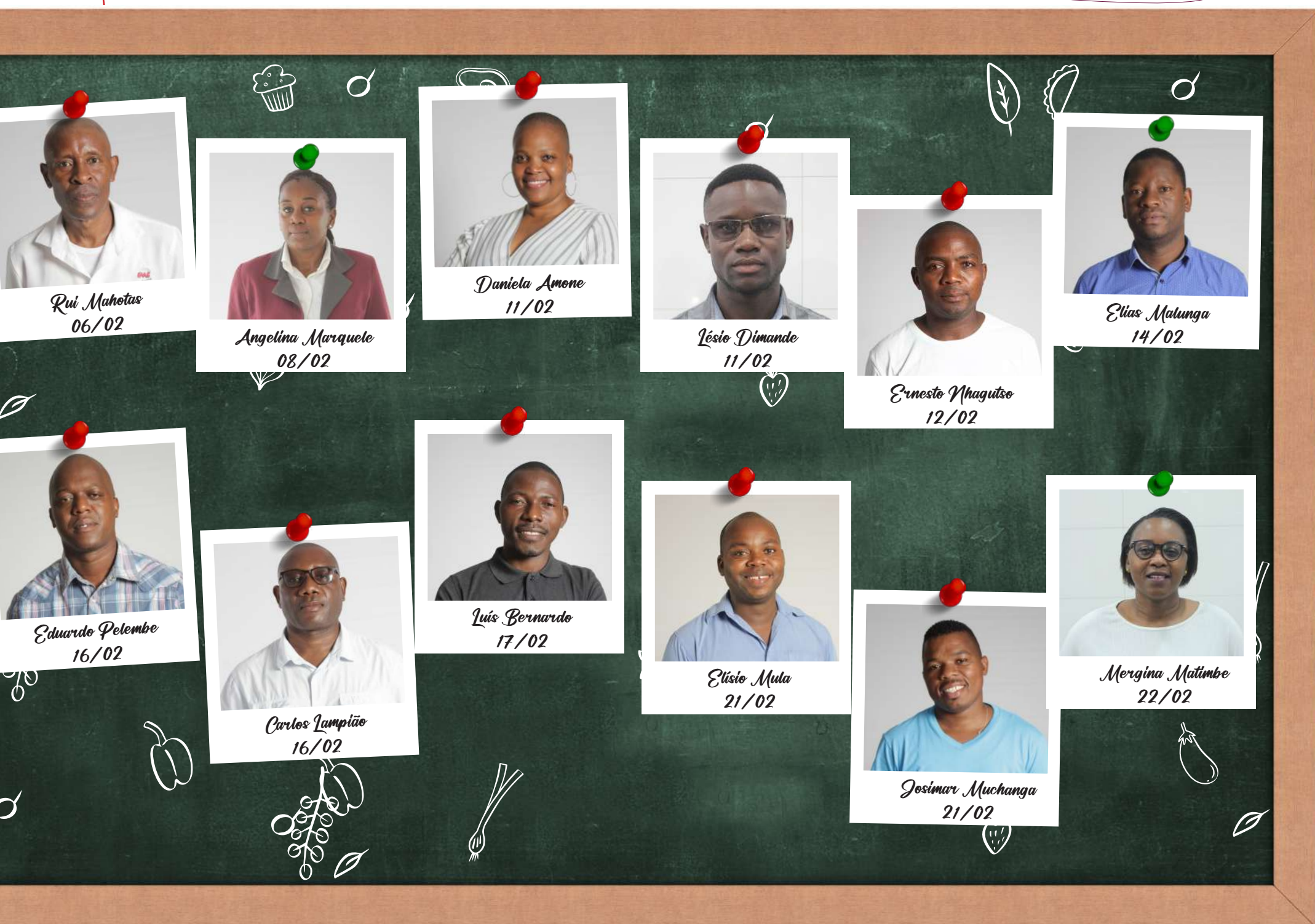
Na próxima vez que saborear uma sopa quentinha e deliciosa, lembre-se de que está a participar de uma tradição milenar, honrando as raízes históricas desse prato amado e que alimenta o corpo e a alma.



OS NOSSOS ANIVERSARIANTES DE FEVEREIRO



19/03/2023



A HISTÓRIA DE Carlos Lampião Tomás Avilauahua

“... a formação e a adaptação às novas tecnologias são essenciais para enfrentar as exigências do mercado e manter a qualidade dos serviços, para garantir que a SMS Catering continue um passo à frente da concorrência.”

Carlos Lampião Tomás Avilauahua

Carlos Lampião, afecto a área do *Inflight*, no processamento de dados para facturação de voos, iniciou a sua trajetória em 2001, durante o 6º Congresso do Partido FRELIMO, na Matola, aonde prestou serviços ocasionais, marcando o início de uma carreira que considera brilhante na SMS Catering.

Após deixar boas impressões, foi convidado para uma entrevista e começou a estagiar, tendo sido destacado para uma das unidades (ACIPOL) da SMS, de fornecimento de logística e refeições para toda academia. Um ano depois, ingressou como supervisor, no inflight, garantindo o carregamento de refeições para aviões, com excelência, mesmo sob pressão.

Em 2018, por motivos de saúde, passou a trabalhar no processamento de dados e faturação dos serviços de *Inflight*. Ainda assim, mantém o foco em crescer na carreira, mostrando zelo e compromisso com os objetivos da SMS Catering. Em 2019, como Secretário do Comité Sindical da empresa, aprimorou a defesa dos direitos e interesses dos trabalhadores, pelo que agradece os colegas pelo voto de confiança.

Para Carlos Lampião, a formação e a adaptação às novas tecnologias são essenciais para enfrentar as exigências do mercado e manter a qualidade dos serviços. Ele reforça a importância de investir em profissionais capacitados e em formação contínua para garantir que a SMS Catering continue um passo à frente da concorrência. Carlos Avilauahua é um exemplo de resiliência e dedicação, refletindo os valores de excelência da SMS Catering.

