

DEPARTAMENTO DE FORMAÇÃO

Ação de Formação:

Boas Práticas na Higiene e Segurança Alimentar

Objetivos:

Objetivos gerais:

- No final da formação os participantes deverão ser capazes de identificar os perigos que afetam a segurança dos alimentos e selecionar as estratégias preventivas adequadas à natureza, processos, produtos e serviços da sua instituição.

Objetivos específicos:

- Identificar os principais contaminantes associados aos alimentos;
- Compreender conceitos básicos associados à segurança dos alimentos;
- Compreender as normas de higiene pessoal, higiene das instalações e equipamentos e higiene dos alimentos;
- Identificar as fases de processamento dos alimentos e perceber os seus pré-requisitos de higiene e segurança.
- Tomar conhecimento dos principais documentos de controlo aplicáveis aos serviços de alimentação.

Destinatários:

Trabalhadores da Administração Pública e IPSS/Misericórdias

(Auxiliares técnicos com funções em refeitórios, bufetes)

Modalidade de ensino: Presencial

Duração: 21 Horas / 3 dias

Horário: 9 h às 12h.30 e das 14h às 17h30

Local: SÃO JORGE