

## Higiene e Segurança Alimentar

### Objetivos Gerais

Este curso é dirigido a todos os profissionais que pretendam adquirir conhecimentos sobre higiene e segurança alimentar

### Objetivos Específicos

No final do Curso os participantes estarão aptos a:

- Desenvolver os procedimentos adequados para as boas práticas de higiene na produção/confeção dos alimentos.

### Destinatários

Este curso de curta duração destina-se a todos os profissionais que necessitem conhecer e aplicar as regras de higiene e segurança na manipulação de alimentos.

### Pré-requisitos

Os pré-requisitos necessários para frequentar este curso são:

- Ter acesso a um computador ou um tablet com ligação à Internet e um browser (programa para navegar na web), como o Chrome, Safari, Firefox ou Internet Explorer.
- Pode aceder ao curso a partir de qualquer computador (por exemplo, em casa e no escritório), tablet ou smartphone.

### Carga Horária

18 horas

### Conteúdo Programático

**Módulo 0 – Apresentação de Plataforma e Método de Utilização**

**Módulo I – Noções de Microbiologia Ambiente**

**Módulo II – Noções de Higiene**

**Módulo III – Conservação e Armazenamento de Géneros Alimentícios**

**Módulo IV – Noções de Limpeza e Desinfecção**

**Módulo V – Introdução à Aplicação do APPCC/HACCP**

### Metodologia

Este curso tem sempre presente o formador, que irá mesmo dar a formação presencial através da plataforma.

O Formando pode intervir juntamente com o formador ou com os restantes formandos tal como faz na sala de aula.

As apresentações e exercícios serão sempre disponibilizados pelo formador no final de cada sessão de formação.

No final do curso receberá um Certificado de Formação Profissional caso frequente pelo menos 90% das aulas, realize os trabalhos e os testes propostos, participe nas discussões online e tenha avaliação final positiva.

Esta formação é certificada e reconhecida.