

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.

Carga Horária:

18 horas

Conteúdo Programático:

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