

Qualidade e Segurança Alimentar

Objetivos Gerais

Este Curso pretende dotar os participantes das seguintes competências:
Dotar os participantes dos conhecimentos que lhes permitam identificar processos, métodos, técnicas e instrumentos que melhorem a Qualidade e Segurança Alimentar.

Objetivos Específicos

No final do Curso os formandos serão capazes de:

- Identificar os principais conceitos relacionados com a Qualidade;
- Identificar os principais conceitos relacionados com a Segurança Alimentar;
- Escolher os melhores métodos de conservação e condições de armazenagem de alimentos;
- Preparar e implementar o HACCP.

Destinatários

Todos os colaboradores que, por inerência das suas funções, manipulem ou produzam 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 Gerais de Qualidade

- Introdução
- Conceitos da Qualidade
- Origem dos principais problemas da Qualidade
- Alguns mitos da Qualidade
- Os custos da Qualidade/ Não Qualidade

Módulo II - Noções Gerais de Segurança Alimentar

- Alimento Seguro
- Alimento Perecível
- Agentes que provocam alterações nos alimentos:
 - Físicos
 - Químicos
 - Biológicos
 - Noções gerais de microbiologia
 - Microrganismos: As Bactérias, os Bolores e as Leveduras
 - Fatores que influenciam o desenvolvimento microbiano
 - Toxi-infecções alimentares

Módulo III - Armazenagem e Conservação dos Alimentos

- Condições de armazenagem
- Métodos de conservação

Módulo IV - Exposição de Géneros Alimentícios

Módulo V - HACCP

- Pré-requisitos do método de Análise de Perigos e Controlo de pontos críticos (HACCP)
- Definições
- Vantagens do HACCP
- Princípios do HACCP
- Implementação do 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.