

DADOS GERAIS**Área de Formação:** Hotelaria e Restauração**Duração Total:** 50 Horas | **Nº horas SC:** 0 | **Nº horas CT:** 30 | **Nº horas PS:** 20**Cronograma:** 4 semanas**UFCD:****Curso/Módulo:** Higiene e Segurança Alimentar + SISTEMA HACCP**APRESENTAÇÃO DO FORMADOR****José Antunes dos Santos**

Técnico, Formador e Consultor em empresas do setor alimentar e associações empresariais (ADD – Associação de Desenvolvimento do Dão; ACSP - Associação de Comércio e Serviços de Pombal; ACILIS – Associação de Comércio, Indústria e Serviços da Região de Leiria; CEC – Conselho Empresarial do Centro). Docente do ISDOM – Instituto Superior D. Dinis.

OBJETIVOS DO CURSO**Objetivos Gerais:**

Dar a conhecer a Higiene e Segurança Alimentar e o posterior (conhecimento/implementação) do sistema HACCP são ferramentas fundamentais para a organização que pretende continuar ativa.

Objetivos de Aprendizagem:

No final do Curso, os formandos deverão ser capazes de:

- Desenvolver os procedimentos adequados para as boas práticas de higiene na produção/confeção dos alimentos.
- Aplicar os princípios de análise de riscos e controlo dos pontos críticos no processo produtivo dos alimentos, de forma a garantir a segurança alimentar. HACCP.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- Noções de microbiologia
- Noções de higiene
- Conservação e armazenamento de géneros alimentícios
- Noções de limpeza e desinfeção
- Introdução à aplicação do APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo)

- Segurança alimentar (HACCP)
 - Enquadramento
 - Princípios e conceitos
 - Terminologia
 - Regulamentação em vigor
- Aplicação do sistema HACCP
 - Etapas e procedimentos
 - Manutenção de processos