

DADOS GERAIS**Área de Formação:** 811 – Hotelaria e Restauração**Duração Total:** 35 Horas | **Nº horas SC:** 0 | **Nº horas CT:** 25 | **Nº horas PS:** 10**Cronograma:** 4 semanas**UFCD:** NA**Curso/Módulo:** Gestão de Higiene e Segurança Alimentar**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:**

Conhecer a legislação e as boas práticas que permita aos decisores, e aos trabalhadores eliminar os riscos da HSA.

Objetivos de Aprendizagem:

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

- Efetuar avaliações de riscos, instruções de trabalho e implementarem nas organizações boas práticas de HSA.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- M.0 – Diagnóstico Inicial (2 dias)
Apresentação do curso e teste de diagnóstico.
- M.1 – Microbiologia, Higiene e Conservação de géneros alimentícios (12 dias)
Aflatoxinas nos alimentos
Higiene Pessoal
Higiene das instalações, equipamentos
Infra-estruturas alimentares
Alimento não seguro
- M.2 – Noções de limpeza e desinfeção; Introdução à aplicação do APPCC (12 dias)
Limpeza e higienização
Produtos químicos
Recomendações técnicas
Como proceder em caso de infestação – controlo de pragas
Análise dos perigos: biológicos, químicos e físicos
Controlo e recomendações técnicas
APPCC