

Implementação de Sistemas HACCP (Inicial)

Objetivos Gerais

Este Curso pretende dotar os participantes das seguintes competências:
Perceberem a importância da Implementação de Sistemas HACCP.

Objetivos Específicos

Os participantes, no final do Curso, deverão estar aptos a:

- Identificar e interpretar situações de Toxi-infecções alimentares;
- Interpretar os fundamentos de microbiologia alimentar;
- Identificar os princípios de limpeza e desinfeção das instalações e equipamentos e da higiene do pessoal;
Identificar características de alimentos, bebidas e atividades no âmbito do HACCP

Destinatários

Este Curso destina-se essencialmente a Quadros Médios e Superiores, mas também a todos os profissionais que considerem pertinente o desenvolvimento das respetivas competências.

Carga Horária

18 Horas

Conteúdos Programáticos

Módulo I - Noções Gerais de Segurança Alimentar

Módulo II - Toxi-infecções Alimentares

- Situações mais frequentes
- Dados do INSA Patogénios emergentes
- Prevenção

Módulo III - Microbiologia Alimentar

Módulo IV - Instalações

- Desenho higiénico;
- Conceção e Circuitos;
- Zonas de armazenagem;
- Instalações sanitárias;
- Equipamentos;

Módulo V - Limpeza e Desinfecção

- Princípios de limpeza e desinfecção;
- Detergentes e desinfetantes;

Módulo VI - Higiene do Pessoal

- Formação em matéria de higiene;

Módulo VII - Direito do Consumo

Módulo VIII - Alimentos de Origem Animal

Módulo IX - Alimentos de Origem Vegetal

Módulo X - Bebidas e Refrigerantes

Módulo XI - Restauração e Catering

Módulo XII - Alimentos para Animais

Módulo XIII - HACCP: Terminologia e Conceitos Fundamentais