

### 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**