

DADOS GERAIS

Área de Formação: Hotelaria e Restauração

Duração Total: 50 Horas | Nº horas SC: 0 | Nº horas CT: 10 | Nº horas PS: 25 Cronograma: 6 semanas

UFCD:

Curso/Módulo: Higiene e seg, alimentar e sistema de HACCP

OBJETIVOS DA AÇÃO**Objetivos Gerais:**

- Identificar procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos na produção e confeção alimentar.
- Identificar as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos – nomeadamente, na preparação, confeção/processamento, conservação e distribuição.
- Identificar as normas de conservação no armazenamento dos alimentos.
- Reconhecer a importância da limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios/equipamentos e instalações, de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar.
- Reconhecer a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar.
- Aplicar os princípios de análise de riscos e controlo dos pontos críticos no processo produtivo dos alimentos, de forma a garantir a segurança alimentar.
- Realizar a manutenção dos processos associados ao sistema HACCP.

Objetivos de Aprendizagem:

No final da ação, os formandos deverão ser capazes de:

- Identificar as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos.
- Identificar as normas de conservação no armazenamento dos alimentos.
- Ser capaz de limpar e desinfetar os alimentos, utensílios/equipamentos e instalações, de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar.
- Realizar a manutenção dos processos associados ao sistema HACCP.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS**Conteúdos:**

- Noções de microbiologia dos alimentos
 - Microrganismos - definição e ação
 - Influência dos microrganismos nos produtos alimentares
 - Fatores intrínsecos de desenvolvimento
 - Fatores extrínsecos de desenvolvimento
 - Deterioração e conservação dos produtos alimentares
 - Bactérias agentes de toxinfecções alimentares
- Noções de higiene
- Procedimentos de manipulação de alimentos
 - Preparação
 - Confeção/processamento
 - Conservação
 - Distribuição
- Contaminação dos alimentos
- Conservação e armazenamento de géneros alimentícios
- Noções de limpeza e desinfeção
- Introdução à aplicação de procedimentos de um sistema preventivo, que garanta a segurança dos alimentos
 - Regulamentação em vigor
 - Introdução
 - Princípios e conceitos
 - Terminologia
 - Etapas de aplicação do sistema