

PROGRAMA DE CURSO

Curso	HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR / HACCP
Nº Horas	35 Horas
Preço	Sob consulta
Horário	Laboral ou Pós-Laboral
Área de Formação	541 - Indústrias Alimentares
Conteúdos Programáticos / Módulos	<ul style="list-style-type: none">• Noções gerais de microbiologia dos alimentos• Boas Práticas de higiene pessoal• Higiene das instalações de fabrico e planos de higiene das instalações, equipamentos e utensílios• Controlo de pragas e gestão de resíduos• Técnicas de preparação, confecção e conservação de alimentos• Introdução ao sistema HACCP
Objectivo Geral	Dotar os participantes de conhecimentos sobre regras de higiene e segurança alimentar a aplicar na manipulação de alimentos, estes deverão adquirir competências e serem capazes de desenvolver procedimentos adequadas de boas práticas de higiene e fabrico em contexto laboral.
Público-alvo	Profissionais de empresas agro-alimentares com interesse no desenvolvimento de competências específicas na área alimentar.
Formadores	Sofia Castelo
Local de Formação	Instalações da BIOTRAB ou instalações do cliente