



ENTIDADE  
FORMADORA  
CERTIFICADA  
DREQ

**HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR** –Ponta Delgada 24 a 26 de outubro

## **DURAÇÃO**

12H

**HORÁRIO:** 9:00H às 13:00H

**DESTINATÁRIOS:** Todos os intervenientes no processo de manipulação de produtos alimentares.

## **OBJETIVOS**

Identificar requisitos gerais para a produção higiénica de alimentos; Adquirir práticas higiénicas; Identificar e selecionar métodos, equipamentos e sistemas de limpeza; Elaborar e implementar planos de limpeza.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

### **Introdução à Higiene Alimentar**

A problemática das Intoxicações alimentares. A Higiene e Segurança Alimentar. As práticas incorretas de higiene como principal fator das contaminações alimentares.

### **Os micro-organismos**

Os principais micro-organismos causadores de intoxicações alimentares. Fatores que contribuem para o seu desenvolvimento. Formas de prevenir o desenvolvimento dos micro-organismos.

### **A contaminação dos produtos**

A contaminação química, física e biológica. As fontes e os veículos de contaminação.

### **Regras Fundamentais de Higiene**

Normas elementares de higiene Pessoal: Vestuário; Cabelo; Mãos. Hábitos a evitar quando se manipulam alimentos

### **Princípios gerais sobre Higiene das instalações e equipamentos:**

Conceitos de limpeza e desinfeção/importância da limpeza/objetivos; Métodos e procedimentos de limpeza e desinfeção; Boas práticas de armazenagem dos produtos e materiais de limpeza; Boas práticas de manuseamento dos detergentes e desinfetantes; A higiene das instalações e equipamentos das Industrias; Planos de higienização aplicados às instalações, equipamentos, utensílios e viaturas de transporte.

### **Instalações**

Requisitos gerais das instalações, equipamentos e utensílios;

**Controlo de Pragas-** Plano de Controlo de Pragas;

### **Análises Microbiológicas**

Importância das análises microbiológicas/química, água de abastecimento, superfícies de trabalho e produto final;

**FORMADORA:** Dra. Catarina Cavaco

## **CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:**

**Valor Inscrição** (isento de IVA)

Associados: 36.00€

N/Associado: 54.00€

**Para proceder à sua inscrição envie-nos a [FICHA DE INSCRIÇÃO](#) para [form.ativos@ccipd.pt](mailto:form.ativos@ccipd.pt) até 12 outubro**

A inscrição só é considerada definitiva após a receção da Ficha de Inscrição devidamente preenchida e assinada acompanhada da cópia do CC e do pagamento do valor de inscrição.

O pagamento pode ser efetuado por cheque ou transferência bancária (NIB BANIF 0038 0000 31089171301 23) indicando o curso e o participante. O Comprovativo deve ser reencaminhado para os serviços.

O não cancelamento da inscrição até 2 dias úteis da data de início do curso obriga ao pagamento de 50% do valor de inscrição. As desistências verificadas após o início do curso obrigam ao pagamento integral da inscrição.