



HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR –Ponta Delgada 18 a 20 de setembro

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 até 8 setembro

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 (IBAN: PT50001800080693655202002 e o BIC TOTAPTPL) 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.