

Sistema HACCP

Objetivos

Este curso permitirá a cada um dos participantes:

- ▶ Identificar os objetivos, requisitos e vantagens de um Sistema HACCP.
- ▶ Conhecer a metodologia genérica da implementação de um Sistema HACCP.

Destinatários

- ▶ Profissionais da área de Hotelaria e Restauração que pretendam aprofundar os conhecimentos de HACCP
- ▶ Todas as pessoas que pretendam adquirir conhecimentos nesta área.

Metodologia

Este curso baseia-se em:

- ▶ Exposições e sínteses metodológicas;
- ▶ Análise de situações reais e casos concretos;
- ▶ Resolução de exercícios e casos práticos;
- ▶ Grupos de trabalho com partilha de experiências;
- ▶ Brainstorming.

Avaliação

Avaliação contínua da participação em aula e com realização de 1 teste escrito final.

Para a conclusão com sucesso é necessário um resultado positivo na avaliação e uma assiduidade mínima de 70% da duração total do curso.

Valor

300,00 € por cada participante (os sócios da CCILA têm 10% de desconto).

Local e Duração

- ⌚ Duração: 25 horas
- 📍 Lisboa, Porto e Portimão

Hotelaria e Turismo

Sistema HACCP

Conteúdos	
A origem do HACCP	
Legislação - HACCP	
Os princípios do HACCP	
Caraterísticas e vantagens do HACCP	
Inconvenientes do HACCP	
Dificuldades da implementação no setor da Restauração	
Pré-requisitos gerais do HACCP	
As Etapas de implementação dos princípios do Sistema de HACCP	
Exemplos Práticos	
Duração 25h	
15h Teóricas + 10h Práticas	