

## Higiene e Segurança Alimentar

### Objetivos

Este curso permitirá a cada um dos participantes:

- ▶ Dotar os participantes do conhecimento prático sobre os micro-organismos patogénicos causadores de infeções e/ou toxi-infeções alimentares;
- ▶ Dar a conhecer aos formandos, as características individuais de cada um dos principais grupos de microrganismos que possam influenciar a segurança alimentar.

### Destinatários

- ▶ Profissionais da área de Hotelaria e Restauração que pretendam aprofundar os conhecimentos de HACCP e Segurança Alimentar;
- ▶ 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 Câmara têm 10% de desconto).

### Local e Duração

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

## Hotelaria e Turismo

# Higiene e Segurança Alimentar

Conteúdos	
Higiene e segurança alimentar - noções básicas	
Requisitos dos alimentos e tipos de contaminantes	
Requisitos de conduta pessoal	
Requisitos de higienização	
Requisitos ao nível dos resíduos	
Requisitos das instalações e equipamentos	
Requisitos nas diversas fases de produção	
Requisitos de controlo de pragas	
Requisitos de receção dos produtos	
Requisitos de armazenagem	
Armazenagem no frio	
Transporte	
Distribuição	
Rastreabilidade	
Duração 25h	
15h Teóricas + 10h Práticas	