

Formação: Higiene e Segurança Alimentar

Descrição:

As pessoas têm o direito de confiar que os alimentos que comem são seguros e adequados ao consumo. As doenças e as lesões de causadas por alimentos são, no mínimo, desagradáveis e, nos piores casos, podem ser fatais. Mas existem também outras consequências, a deterioração dos alimentos representa um desperdício, é dispendiosa e pode prejudicar o comércio e a confiança dos consumidores.

A procura de um elevado nível de proteção da vida e da saúde humanas é um dos objetivos fundamentais da legislação alimentar.

Conteúdos programáticos:

- ✓ Princípios gerais de microbiologia alimentar
- ✓ Higiene pessoal/manipulador
- ✓ Higiene das instalações
- ✓ Segurança alimentar
 - HACCP – Princípios
 - Sistema HACCP
 - Alergéneos

Objetivos Gerais:

No final deste curso os formandos deverão ser capazes de saber implementar as boas práticas de higiene e segurança alimentar.

Destinatários: Quadros e Técnicos com responsabilidades na área de higiene e segurança alimentar.

Duração: 32 horas