

CURSO: HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR



OBJETIVOS

Prevenção de problemas com a segurança e a salubridade dos géneros alimentícios produzidos.



PROGRAMA FORMATIVO*

1. Limpeza e desinfeção
2. Higiene pessoal
3. Higiene dos processos
4. Principais tipos de contaminação
5. Introdução à aplicação do sistema de análise dos perigos e controlo dos pontos críticos (HACCP)

*O programa formativo poderá estar sujeito a alterações



TIPOLOGIA/DESTINATÁRIOS

À medida/ Técnico Superior, Assistente Técnico, Assistente Operacional - UGR e UGC



DURAÇÃO: 9 horas

DATA | HORÁRIO

A definir | A definir



MODO DE INSCRIÇÃO

Não aplicável



MODALIDADE/LOCAL

Presencial / Refeitório Municipal



FORMADOR/A: Externo/a – CFPSA Centro de Formação do Sector Alimentar

PARTICIPANTES: 12

