

# Higiene e Segurança Alimentar

## Destinatários:

Todos os Profissionais da Hotelaria e Restauração, interessados na modernização dos serviços e aquisição de novas metodologias de qualidade alimentar.

## Objectivo Geral:

Proporcionar aos interessados conhecimentos complementares em Higiene e Segurança Alimentar - HACCP (Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos).

Reforçar a importância dos manipuladores de alimentos, como actores principais, na salvaguarda da segurança alimentar.

## Objectivos Específicos:

1. Conhecimento da terminologia e das ferramentas essenciais
2. Conhecimento das consequências da falta de higiene alimentar para a saúde do consumidor - Minimização de riscos
3. Identificação de intoxicações alimentares e suas causas.
4. Procedimentos e regras de trabalho para o controlo de situações específicas.
5. Conhecimento da Legislação aplicável.
6. Elaboração de um plano de HACCP.

## Carga Horária:

35 horas

## Preço:

210€

## Modalidade:

Contínua/Actualização

## Organização:

A Distância

## Conteúdos Programáticos:

1. Noções e Conceitos Gerais
  - 1.1. Noções e Conceitos Gerais de Higiene e Segurança Alimentar
  - 1.2. Segurança Alimentar
  - 1.3. Legislação e Normalização
2. Boas Práticas e Higiene de Fabrico
  - 2.1. Higiene Pessoal
  - 2.2. Higiene das Instalações e Equipamentos
  - 2.3. Boas práticas de preparação, confecção, empratamento e armazenamento de alimentos
  - 2.4. Riscos de contaminação e Pontos críticos de controlo
3. O Sistema HACCP
  - 3.1. O Sistema HACCP - o que está regulamentado e a chave do sucesso
  - 3.2. Os princípios do sistema HACCP
  - 3.3. Etapas de implementação de um sistema de HACCP
  - 3.4. Validação e Verificação do Plano HACCP
  - 3.5. Certificação HACCP

## Metodologias:

1. Exposições teórico-práticas;
2. Utilização de meios audiovisuais e tecnologias de informação e comunicação por intermédio de uma plataforma e-learning [www.sagabivirtual.com](http://www.sagabivirtual.com);
3. Realização de actividades e trabalhos individuais.

## Avaliação:

Contínua efectuada em cada módulo em função dos parâmetros definidos: Capacidade de Aprendizagem, Organização, aptidão para a Comunicação, Iniciativa, Pontualidade, Assiduidade, Participação nas actividades promovidas pelo formador, Execução e Pontuação de testes e trabalhos entregues nos prazos estipulados.

## Recursos e Materiais Pedagógicos:

Plataforma e-learning através de internet.

Manuais em formato digital desenvolvidos pelo formador.

## Localização:

[www.sagabi.pt](http://www.sagabi.pt)

## Requisitos Técnicos:

Computador com ligação à internet

## Próximas Acções:

⇒ 1SET08/2OUT08    ⇒ 15OUT08/16NOV08    ⇒ 29OUT08/29NOV08    ⇒ 12NOV08/13DEZ08