

Qualidade e Segurança Alimentar

Objetivos Gerais

Este Curso pretende dotar os participantes das seguintes competências:
Dotar os participantes dos conhecimentos que lhes permitam identificar processos, métodos, técnicas e instrumentos que melhorem a Qualidade e Segurança Alimentar.

Objetivos Específico

No final do Curso os formandos serão capazes de:

- Identificar os principais conceitos relacionados com a Qualidade;
- Identificar os principais conceitos relacionados com a Segurança Alimentar;
- Escolher os melhores métodos de conservação e condições de armazenagem de alimentos;
- Preparar e implementar o HACCP.

Destinatários

Todos os colaboradores que, por inerência das suas funções, manipulem ou produzam alimentos

Carga Horária

18 Horas

Conteúdos Programáticos

Módulo I - Noções Gerais de Qualidade

- Introdução
- Conceitos da Qualidade
- Origem dos principais problemas da Qualidade
- Alguns mitos da Qualidade
- Os custos da Qualidade/ Não Qualidade

Módulo II - Noções Gerais de Segurança Alimentar

- Alimento Seguro
- Alimento Perecível
- Agentes que provocam alterações nos alimentos:
 - Físicos
 - Químicos
 - Biológicos
 - Noções gerais de microbiologia
 - Microrganismos: As Bactérias, os Bolores e as Leveduras

- Fatores que influenciam o desenvolvimento microbiano
- Toxi-infecções alimentares

Módulo III - Armazenagem e Conservação dos Alimentos

- Condições de armazenagem
- Métodos de conservação

Módulo IV - Exposição de Géneros Alimentícios

Módulo V - HACCP

- Pré-requisitos do método de Análise de Perigos e Controlo de pontos críticos (HACCP)
- Definições
- Vantagens do HACCP
- Princípios do HACCP
- Implementação do HACCP