

Higiene e Segurança Alimentar Aplicadas à Indústria

Objetivos Gerais

Este Curso pretende dotar os participantes das seguintes competências: Utilização de Regras, Métodos e Procedimentos a aplicar em termos de Higiene e Segurança Alimentar Aplicadas.

Objetivos Específicos

No final do Curso os formandos serão capazes de:

- Identificar e dominar as regras básicas de Higiene Pessoal;
- Dominar as regras e os procedimentos inerentes à Higiene de Instalações, Equipamentos e Utensílios;
- Tratar resíduos e controlar pragas;
- Identificar os cuidados a ter na preparação e confecção dos alimentos.

Destinatários

Todos os colaboradores que, por inerência das suas funções, estejam a trabalhar na Indústria Alimentar.

Pré-requisitos

Os pré-requisitos necessários para frequentar este curso são:

- Ter acesso a um computador ou um tablet com ligação à Internet e um browser (programa para navegar na web), como o Chrome, Safari, Firefox ou Internet Explorer.
- Pode aceder ao curso a partir de qualquer computador (por exemplo, em casa e no escritório), tablet ou smartphone.

Carga Horária

12 Horas

Conteúdo Programático

Módulo 0 – Apresentação de Plataforma e Método de Utilização

Módulo I - Noções Gerais de Higiene Alimentar

- Higiene Pessoal
 - A saúde dos trabalhadores
 - Regras básicas de Higiene Pessoal
 - As Mãos/Luvas
 - Cuidados a ter com as mãos
 - Como se lavam as mãos/luvas
 - Quando se lavam as mãos/luvas

- O Fardamento de Trabalho
- O Cabelo
- Higiene das Instalações, Equipamentos e utensílios
 - Localização e características das instalações
 - Procedimentos de limpeza (higienização) das instalações
 - Localização e características dos equipamentos e utensílios
 - Procedimentos de limpeza (higienização) dos equipamentos e utensílios
 - Produtos químicos de higienização (Lavagem e desinfeção)
 - Equipamentos e utensílios de higienização
 - Métodos de higienização
 - Higienização Manual
 - Higienização Automática
 - Higienização por Imersão
- Resíduos
- Controlo de pragas

Módulo II - Preparação e Confeção dos Alimentos

- Cuidados de higiene e normas gerais de boas práticas de laboração

Metodologia

Este curso tem sempre presente o formador, que irá mesmo dar a formação presencial através da plataforma.

O Formando pode intervir juntamente com o formador ou com os restantes formandos tal como faz na sala de aula.

As apresentações e exercícios serão sempre disponibilizados pelo formador no final de cada sessão de formação.

No final do curso receberá um Certificado de Formação Profissional caso frequente pelo menos 90% das aulas, realize os trabalhos e os testes propostos, participe nas discussões online e tenha avaliação final positiva.

Esta formação é certificada e reconhecida.