

## Implementação de Sistemas HACCP (Inicial)

### Objetivos Gerais

Este Curso pretende dotar os participantes das seguintes competências:  
Perceberem a importância da Implementação de Sistemas HACCP.

### Objetivos Específicos

Os participantes, no final do Curso, deverão estar aptos a:

- Identificar e interpretar situações de Toxi-infecções alimentares;
- Interpretar os fundamentos de microbiologia alimentar;
- Identificar os princípios de limpeza e desinfeção das instalações e equipamentos e da higiene do pessoal;  
Identificar características de alimentos, bebidas e atividades no âmbito do HACCP.

### Destinatários

Este Curso destina-se essencialmente a Quadros Médios e Superiores, mas também a todos os profissionais que considerem pertinente o desenvolvimento das respetivas competências.

### 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

18 Horas

### Conteúdo Programático

**Módulo 0 – Apresentação de Plataforma e Método de Utilização**

**Módulo I - Noções Gerais de Segurança Alimentar**

**Módulo II - Toxi-infecções Alimentares**

- Situações mais frequentes
- Dados do INSA Patogénios emergentes
- Prevenção

**Módulo III - Microbiologia Alimentar**

## Módulo IV - Instalações

- Desenho higiénico;
- Conceção e Circuitos;
- Zonas de armazenagem;
- Instalações sanitárias;
- Equipamentos;

## Módulo V - Limpeza e Desinfecção

- Princípios de limpeza e desinfecção;
- Detergentes e desinfetantes;

## Módulo VI - Higiene do Pessoal

- Formação em matéria de higiene;

## Módulo VII - Direito do Consumo

## Módulo VIII - Alimentos de Origem Animal

## Módulo IX - Alimentos de Origem Vegetal

## Módulo X - Bebidas e Refrigerantes

## Módulo XI - Restauração e Catering

## Módulo XII - Alimentos para Animais

## Módulo XIII - HACCP: Terminologia e Conceitos Fundamentais

## 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.