

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.

Carga Horária

12 Horas

Conteúdos Programáticos

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