

Área de Intervenção: Higiene e segurança alimentar e sistema HACCP
(Hazard Analysis Critical Control Points)

Total Horas: 50 horas

Modalidade da formação: Formação Modular

Nível Habilitações dos Formandos: 12º ano, Licenciatura

Formador:

| Modulo de Formação | Fevereiro de 2022 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | Ter | Qua | Qui | Sex | Sab | Dom | Seg | Ter | Qua | Qui | Sex | Sab | Dom | Seg | Ter | Qua | Qui | Sex | Sab | Dom | Seg | Ter | Qua | Qui | Sex | Sab | Dom | Seg |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| Higiene e segurança alimentar e sistema HACCP | | | 2 | | | | | | 3 | 3 | | | | | | 3 | 3 | | | | | | 3 | 3 | | | | |

| Modulo de Formação | Março de 2022 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | Ter | Qua | Qui | Sex | Sab | Dom | Seg | Ter | Qua | Qui | Sex | Sab | Dom | Seg | Ter | Qua | Qui | Sex | Sab | Dom | Seg | Ter | Qua | Qui | Sex | Sab | Dom | Seg | Ter | Qua | Qui |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| Higiene e segurança alimentar e sistema HACCP | | 3 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---------------------|----------------|
| Pós-laboral / Tarde | 19h00 às 21h00 |
| Pós-laboral / Tarde | 19h00 às 22h00 |

