



HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

OBJETIVOS:

- Pretende-se que os formandos, no final da ação, sejam capazes de:
 - Desenvolver os procedimentos adequados para as boas práticas de higiene na produção/-confeção dos alimentos.

PROGRAMA:

- Noções de microbiologia dos alimentos;
- Noções de higiene;
- Conservação e armazenamento;
- Noções de limpeza e desinfeção;
- Introdução à aplicação do APCPC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo);

DESTINATÁRIOS:

- Gestores e Responsáveis de estabelecimentos com produtos alimentares - fabrico e/ou venda;
- Responsáveis e Técnicos de segurança;
- Colaboradores que lidem com alimentos e produtos alimentares para fabrico e/ou venda;
- Empregados que exerçam ou pretendam exercer funções na área da segurança alimentares;
- Desempregados que pretendam exercer funções na área da segurança alimentar.

REQUISITOS:

- Residentes na **Região Centro**
- **Empregados:** Habilitações mínimas - 9º ano
- **Desempregados:** Habilitações mínimas - 12º ano e em situação de **desemprego há menos de 1 ano**

CERTIFICADO:

No final da formação os participantes receberão um **Certificado de Formação** emitido pela **plataforma SIGO**, caso tenha obtido aproveitamento no curso - **classificação positiva** e uma **participação de pelo menos 90% da duração da formação**.

CRONOGRAMA:

Veja o horário através de www.c4g.pt/formacao/centro/

PLATAFORMA E-LEARNING:

Aceda aqui à plataforma <http://elearning.c4g.pt/>