



PLANO FORMAÇÃO 2023

HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR NA RESTAURAÇÃO



Outubro: 4, 10, 18, 25 - 9h30/13h - 14h/17h

Novembro: 7, 14, 21, 28 - 14h/18h ou 18h30



Sede Cáritas Diocesana de Coimbra
(presencial)

HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR NA RESTAURAÇÃO

CÓDIGO DA UFCD: 7731

CARGA HORÁRIA: 25 horas

Objetivos

- Identificar procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos na produção e confeção alimentar.
- Identificar as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos – nomeadamente, na preparação, confeção/processamento, conservação e distribuição.
- Identificar as normas de conservação no armazenamento dos alimentos.
- Reconhecer a importância da limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios/equipamentos e instalações, de acordo com as normas higiene e segurança alimentar.
- Reconhecer a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar.

Conteúdos

- **Noções de microbiologia dos alimentos**
 - Microrganismos - definição e ação
 - Influência dos microrganismos nos produtos alimentares
 - Fatores intrínsecos de desenvolvimento
 - Fatores extrínsecos de desenvolvimento
 - Deterioração e conservação dos produtos alimentares
 - Bactérias agentes de toxinfecções alimentares
- **Noções de higiene**
- **Procedimentos de manipulação de alimentos**
 - Preparação
 - Confeção/processamento
 - Conservação
 - Distribuição
- **Contaminação dos alimentos**
- **Conservação e armazenamento de géneros alimentícios**
- **Noções de limpeza e desinfeção**
- **Introdução à aplicação de procedimentos de um sistema preventivo, que garanta a segurança dos alimentos**
 - Regulamentação em vigor
 - Introdução
 - Princípios e conceitos
 - Terminologia
 - Etapas de aplicação do sistema

Formador

Elisabete Alves Santos Costa

Diretora de Qualidade na área Alimentar - durante 15 anos; Formadora Nutrição e Qualidade Alimentar, Ambiente, Higiene Saúde e Segurança no Trabalho, Higiene e Segurança Alimentar / Sistema HACCP, Auditorias internas da Qualidade segundo a norma ISO 19011:2003, Gestão Ambiental, Biocosmética, Tecnologia das matérias primas, Gestão da produção -miseen- place.