



Início: 07/05/2024

Fim: 11/06/2024



Cáritas Diocesana de Coimbra

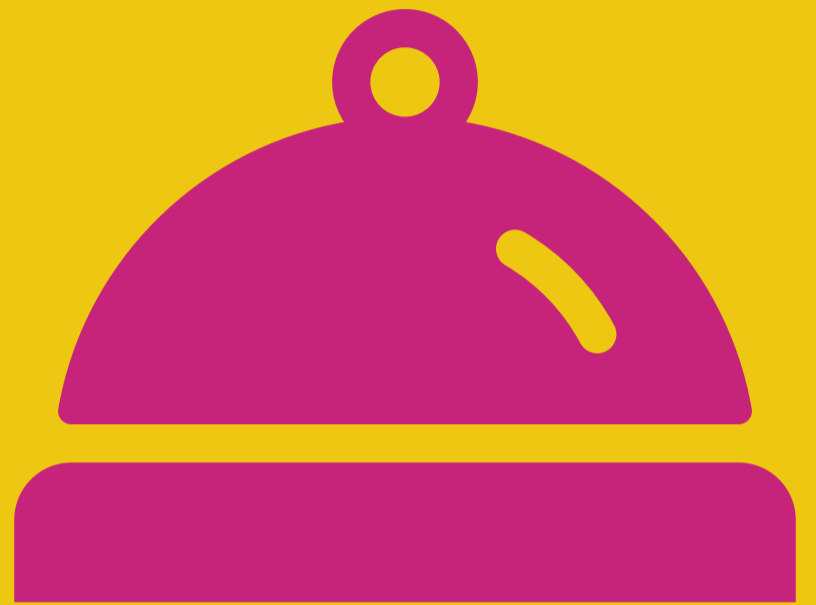
Carga Horária: 25h

Curso 1:  
(Terças-feiras)

Maior: 7, 14, 21, 28 (14h/18h)

Junho: 4, 11 (14h/18h30)

Destinatários: Trabalhadores do Setor da  
Cozinha: Cozinheiros(as) e Ajudantes de Cozinha



# Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

**Código da UFCD: 3297**

**Carga Horária: 25h**



## Objetivos

- Aplicar os princípios de análise de riscos e controlo dos pontos críticos no processo produtivo dos alimentos, de forma a garantir a segurança alimentar.
- Realizar a manutenção dos processos associados ao sistema HACCP.

## Conteúdos

- Segurança alimentar (HACCP)
  - Enquadramento
  - Princípios e conceitos
  - Terminologia
  - Regulamentação em vigor
- Aplicação do sistema HACCP
  - Etapas e procedimentos
  - Manutenção de processos

## Formadora

**Elisabete Alves Santos Costa**

DIRECTORA 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 -mise-en-place