

Valor Por Medida

Oferta Formativa Cursos 2008



Higiene e Segurança Alimentar



Valor por Medida



Av. Parque das Cidades, Bloco C
Ed. Alfa III Lj 6—R/C Dto
8100 Loulé

Índice

1. Introdução à Segurança Alimentar	3
2. Os Perigos Alimentares	4
3. Os Agentes Biológicos e a Segurança Alimentar	5
4. A Higiene Pessoal	6
5. Instalações, Equipamentos e Utensílios Alimentares	7
6. Plano de Higienização	8
7. Recepção e Armazenamento de Alimentos	9
8. A Preparação e Confeccção de Alimentos	10
9. HACCP: Implementação de Pré-requisitos	11
10. HACCP: Implementação do Sistema	12



1. Introdução à Segurança Alimentar



Destinatários:

- ✦ Empresários do sector alimentar e manipuladores de alimentos.

Conteúdo do Curso:

- ✦ A importância da Segurança Alimentar: conceitos e definições;
- ✦ Higiene Alimentar: conceitos e definições;
- ✦ O papel do manipulador de alimentos na segurança alimentar;
- ✦ Doenças de origem alimentar: infecção *vs* intoxicação;
- ✦ Causas frequentes de doenças de origem alimentar;
- ✦ A segurança alimentar no âmbito do Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril.

Duração: 3 H



Valor por Medida

2. Os Perigos Alimentares



Destinatários:

- * Empresários do sector alimentar e manipuladores de alimentos.

Conteúdo do Curso:

- * O conceito de perigo;
- * Perigo *vs* Risco;
- * Os três perigos alimentares: químicos, físicos e biológicos;
- * Medidas preventivas para os perigos alimentares;
- * A contaminação cruzada e os veículos responsáveis;
- * Medidas preventivas para a contaminação cruzada;

Duração: 3 H



Valor por Medida



3. Os Agentes Biológicos e a Segurança Alimentar



Destinatários:

- * Empresários do sector alimentar e manipuladores de alimentos.

Conteúdo do Curso:

- * Os microrganismos e a Segurança Alimentar;
- * Os microrganismos benéficos vs microrganismos patogénicos e deteriorantes;
- * Noções básicas de microbiologia;
- * O desenvolvimento e crescimento microbiano;
- * Os factores que influenciam a multiplicação microbiana: conceito de zona de perigo;
- * Alguns agentes biológicos de referência;
- * Os alimentos e a contaminação microbiana.

Duração: 3 H



Valor por Medida

4. Higiene Pessoal



Destinatários:

- ✦ Empresários do sector alimentar e manipuladores de alimentos.

Conteúdo do Curso:

- ✦ A importância da Higiene Pessoal para a Segurança Alimentar;
- ✦ O manipulador de alimentos;
- ✦ As Boas Práticas de Higiene Pessoal;
- ✦ A importância da higienização das mãos;
- ✦ Procedimentos na higienização das mãos;
- ✦ O fardamento;
- ✦ Comportamento pessoal;
- ✦ Estado de saúde;
- ✦ A legislação em vigor referente à higiene dos manipuladores de alimentos.

Duração: 3 H



Valor por Medida

5. Instalações, Equipamentos e Utensílios Alimentares



Destinatários:

- * Empresários do sector alimentar e manipuladores de alimentos.

Conteúdo do Curso:

- * Disposição relativa, concepção, construção, localização e dimensões: conceito de marcha em frente;
- * As instalações e os requisitos legais;
- * Instalações de limpeza e armazenagem de utensílios e equipamentos;
- * Eliminação de resíduos.

Duração: 6H



Valor por Medida



6. Plano de Higienização



Destinatários:

- * Empresários do sector alimentar e manipuladores de alimentos.

Conteúdo do Curso:

- * Os conceitos de higienização, limpeza e desinfecção;
- * Os diferentes tipos de limpeza;
- * O plano de limpeza e a sua importância: etapa para uma correcta implementação;
- * Etapas para uma higienização eficaz.

Duração: 6H



Valor por Medida

7. Recepção e Armazenamento de Alimentos



Destinatários:

- ✦ Empresários do sector alimentar e manipuladores de alimentos.

Conteúdo do Curso:

- ✦ Avaliação e selecção de fornecedores;
- ✦ Controlo na recepção de matérias-primas;
- ✦ A inspecção visual
- ✦ A rotulagem: informação obrigatória;
- ✦ Armazenamento à temperatura ambiente;
- ✦ Armazenamento a temperaturas baixas;
- ✦ Rotação de *stocks*;
- ✦ A temperatura e os equipamentos de frio.

Duração: 6H



Valor por Medida

8. A Preparação e Confeccção de Alimentos



Destinatários:

- ✦ Empresários do sector alimentar e manipuladores de alimentos.

Conteúdo do Curso:

- ✦ A importância de marcha em frente na Segurança Alimentar;
- ✦ As zonas de preparação;
- ✦ A zona de perigo;
- ✦ A descongelação;
- ✦ A confeccção;
- ✦ A manutenção após preparação e confeccção;
- ✦ Os óleos de fritura;
- ✦ O serviço.

Duração: 6H



Valor por Medida

9. HACCP: Implementação de Pré-requisitos



Destinatários:

- * Empresários do sector alimentar e manipuladores de alimentos.

Conteúdo do Curso:

- * Enquadramento legal: Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril;
- * Vantagens do Sistema HACCP;
- * O Programa de Pré-requisitos;
 - Controlo de matérias-primas;
 - Plano de Higienização;
 - Manual de Boas Práticas de Higiene;
 - Controlo de qualidade da água;
 - Plano de controlo de pragas;
 - Eliminação de resíduos.

Duração: 6H



Valor por Medida

10. HACCP: Implementação do Sistema



Destinatários:

- ✦ Empresários do sector alimentar e manipuladores de alimentos.

Conteúdo do Curso:

- ✦ Definições e conceitos do sistema HACCP;
- ✦ Vantagens do Sistema HACCP;
- ✦ Enquadramento legal: Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril;
- ✦ Terminologia e interpretação;
- ✦ Os 7 princípios do HACCP;
- ✦ A metodologia do Sistema HACCP.

Duração: 6H



Valor por Medida