
HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Objetivo Geral:

- Conhecer as boas práticas de higiene e segurança alimentar;
- Adquirir competências para a sua correta implementação;
- Desenvolver a capacidade de responsabilização no controlo das contaminações;

Objetivos Específicos:

- Identificar o enquadramento legislativo na área da segurança alimentar;
- Definir segurança alimentar;
- Enumerar os diferentes tipos de perigos;
- Identificar causas de toxinfecção e relacioná-las com os perigos;
- Listar os princípios de boas práticas de higiene;
- Identificar contaminações;
Discriminar medidas corretivas;

Destinatários: Profissionais do setor agroalimentar e/ou outros com interesse nas matérias

Modalidade: Formação Contínua (não inserida no Catálogo Nacional de Qualificações)

Forma de Organização: Formação Presencial

Conteúdos Programáticos

1 – Noções Gerais de Segurança e Legislação Alimentar

- Conceito de Segurança Alimentar;
- Legislação Aplicável;

2 – Perigos e Doenças Alimentares

- Noção de perigo e distinção de perigos biológicos, físicos e químicos;
- Conceito de toxinfecção e fatores de risco;

3 – Boas Práticas de Higiene Alimentar

- Definição de Higiene;
 - Boas práticas de higiene (higiene pessoal, equipamentos e infraestruturas)
-

Carga Horária: 25h

Metodologias de Formação: Método Expositivo/Interrogativo/Ativo

Critérios e Metodologias de Avaliação: A avaliação preconizada para aferir o grau de domínio das competências visadas pela formação, por parte dos participantes, assenta na participação ativa dos mesmos (realização de trabalhos), apelando à sua capacidade de reflexão e partilha, de auto e hetero avaliação. Ao formador compete orientar os formandos, apoiando-os no seu processo formativo e medir o grau de obtenção dos objetivos traçados.

No final da formação, o formador fará refletir, numa ficha de avaliação final, a sua opinião sobre cada participante, no que respeita ao comportamento observado ao longo da formação e ao grau de domínio das competências e dos objetivos.

Recursos Pedagógicos: Manual de formação, apresentação de diapositivos, dinâmicas de grupo, exercícios práticos de aplicação da matéria.

Espaços e Equipamentos:

Sala de formação teórica (2m²/formando) equipada com mesas e cadeiras para formandos e formador, vídeo-projetor, quadro branco e marcadores, tela de projeção, e outros solicitados pelo formador

Área de Formação: 541: Indústrias Alimentares