

Higiene e Segurança de Manipuladores de Alimentos no sector da Restauração

Objectivos:

- ✓ Conhecer a importância da qualidade e segurança alimentar
- ✓ Conhecer os riscos de contaminação alimentar
- ✓ Conhecer as atitudes e comportamentos que melhoram a segurança na manipulação de alimentos

Destinatários:

Público Alvo: Profissionais ligados ao sector da confecção e manipulação de alimentos: restaurantes, cantinas e afins.

Inscrições:

Propina de inscrição: 100 Euros

A este valor acresce IVA à taxa legal.

Calendarização:

Duração: 21 horas

Datas de realização: 13 de Setembro a 4 de Outubro de 2005

Horário: laboral (15H30 – 18H30)

Programa:

Módulo I – Noções de Qualidade e Higiene Alimentar

- Qualidade / segurança dos alimentos
- Toxinfecções alimentares
- Enquadramento legal da Segurança Alimentar
- Identificação e caracterização de perigos físicos, químicos e biológicos

Módulo II – Códigos de Boas Práticas

- Boas práticas de higiene
- Boas práticas de fabrico