



## BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

### CÓDIGO:

ET F 52 00

### DURAÇÃO:

4 Horas



### OBJETIVOS GERAIS

Adquirir conhecimentos de prevenção e controlo dos principais perigos associados à manipulação de alimentos, assim como as boas práticas associadas ao fabrico e disponibilização de alimentos seguros aos consumidores.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

No final do curso sessão formativa o formando deverá ser capaz de:

- Identificar os vários tipos de contaminação e modos de prevenção.
- Adotar comportamentos e identificar a importância da higiene pessoal no setor alimentar.
- Adotar os comportamentos adequados sobre as técnicas de higiene, limpeza e desinfeção, que lhes permitam elaborar e monitorizar planos de higiene.
- Compreender a relação entre higiene das instalações, equipamentos e utensílios e contaminação de produtos alimentares.
- Aplicar as regras de higiene e segurança alimentar inerentes à receção, armazenamento, manipulação, fabrico e distribuição dos géneros alimentícios.
- Compreender a importância da rastreabilidade e dos registos associados, de modo a garantir a disponibilização de géneros alimentícios seguros.

# HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

## BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

### DESTINATÁRIOS

Profissionais de empresas agroindustriais.

### MODALIDADE DE FORMAÇÃO

Outras ações de formação contínua (não inseridas no catalogo nacional de qualificações).

### FORMA DE ORGANIZAR A FORMAÇÃO

Regime presencial, sendo obrigatória a frequência de 100% da carga horária.

### METODOLOGIA DE FORMAÇÃO

- Método expositivo, centralizado na transmissão oral dos conteúdos.
- Método Ativo;
- Estudo de Casos;
- Método demonstrativo, centralizado na explicação e demonstração de procedimentos seguida da realização de exercícios práticos.

### CONTEÚDOS PROGRAMÁTICO

- Conceitos Básicos de Higiene e Segurança Alimentar;
- Enquadramento Legal;
- Microbiologia Alimentar e sua prevenção:  
Introdução à Prevenção de contaminações nos géneros alimentícios;
- Higiene Pessoal no setor alimentar;
- A importância da limpeza e desinfeção. Elaboração e Monitorização dos planos de higienização;
- Regras de higiene e segurança alimentar inerentes à receção, armazenamento, manipulação e distribuição dos géneros alimentícios;
- Rastreabilidade.

### CRITÉRIOS E METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO

Formativa, realizada ao longo da ação e em todas as situações de aprendizagem.

Sumativa, realizada no final da ação através da aplicação de um teste escrito.

### RECURSOS PEDAGÓGICOS

Recursos físicos a usar pelo formador:

- Computador, videoprojector; colunas de som, quadro branco e marcadores.

### ESPAÇOS E EQUIPAMENTOS

Características da sala de formação:

- Área útil mínima por formando – 2m<sup>2</sup>;
- Condições ambientais adequada: luz, temperatura, ventilação, insonorização;
- Condições de higiene e Segurança adequada;
- Mesas e cadeiras em número suficiente para o nº máximo de formandos por turma;