

Higiene e Segurança Alimentar

Formação Modular Certificada
Área AEF - 840 | UFCD 3296

www.dual.pt

Objetivos

Este curso permitirá a cada um dos participantes:

- Desenvolver os procedimentos adequados para as boas práticas de higiene na produção/ confeção dos alimentos.

Destinatários

- Esta formação destina-se a **pessoas ativas residentes no Algarve** (empregados e desempregados), com idade igual ou superior a 18 anos e **com pelo menos o 4º ano de escolaridade**.

Recursos/ Requisitos

- Os formandos deverão ter os seguintes equipamentos, para poderem frequentar a formação:
 - Portátil/ computador com internet (utilizar preferencialmente o browser Chrome ou Firefox), web câmara e auriculares (ou colunas e microfone).

Metodologia

Este curso baseia-se em:

- Exposições de sínteses metodológicas;
- Análise de situações reais e casos concretos (exemplos de problemas vivenciados pelos participantes no seu dia-a-dia);
- Resolução de exercícios e casos práticos;
- Grupos de trabalho com partilha de experiências;
- Brainstorming e exercícios de role-play.

Avaliação

- Avaliação contínua de participação em sessão e realização de um teste de avaliação escrito e/ou trabalho prático.
- Para a conclusão com sucesso, é necessário um resultado positivo na avaliação e uma assiduidade mínima de 90% da duração total do curso.

Valor

Participação gratuita (Formação financiada pelo Programa Regional ALGARVE 2030).

Apoios

- Pagamento de subsídio de alimentação, no valor diário de 6,15€, caso o formando esteja presente em pelo menos 3 horas de formação diária;
- Bolsa de formação, no caso de desempregados de longa duração (+ de 1 ano), que não estejam a receber subsídios por parte da Segurança Social;
- Seguro de acidentes pessoais.

Local e Datas de Realização

-  Duração: 25 horas

Regime de formação: E-learning (sessões online/ síncronas)

-  Plataforma de e-learning da DUAL/ Zoom

Formação Modular Certificada - UFCD 3296

Higiene e segurança alimentar

Conteúdos

Noções de microbiologia

Noções de higiene

Conservação e armazenamento de géneros alimentícios

Noções de limpeza e desinfecção

Introdução à aplicação do APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo)

Duração: 25 horas