



FORMAÇÃO MODULAR

PARA EMPREGADOS
E DESEMPREGADOS

IAFE INSTITUTO
DA EMPRESA

INSCRIÇÕES
ABERTAS

UFCD 7731 – Higiene e Segurança Alimentar na Restauração | 25 horas

OBJECTIVOS

- Identificar procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos na produção e confeção alimentar.
- Identificar as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos – nomeadamente, na preparação, confeção/processamento, conservação e distribuição.
- Identificar as normas de conservação no armazenamento dos alimentos.
- Reconhecer a importância da limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios/equipamentos e instalações, de acordo com as normas higiene e segurança alimentar.
- Reconhecer a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar.

CONTÉUDOS

- Noções de microbiologia dos alimentos
 - Microrganismos - definição e ação
 - Influência dos microrganismos nos produtos alimentares
 - Fatores intrínsecos de desenvolvimento
 - Fatores extrínsecos de desenvolvimento
 - Deterioração e conservação dos produtos alimentares
 - Bactérias agentes de toxinfecções alimentares
- Noções de higiene
- Procedimentos de manipulação de alimentos
 - Preparação
 - Confeção/processamento
 - Conservação
 - Distribuição
- Contaminação dos alimentos
- Conservação e armazenamento de géneros alimentícios
- Noções de limpeza e desinfeção
- Introdução à aplicação de procedimentos de um sistema preventivo, que garanta a segurança dos alimentos
 - Regulamentação em vigor
 - Introdução
 - Princípios e conceitos
 - Terminologia
 - Etapas de aplicação do sistema

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Social Europeu

APOIOS SOCIAIS:

- **A participação na ação de formação é isenta de pagamento de propina pelos Formandos.**
- Subsídio de alimentação no valor de **4,52€/ dia de formação** efetivamente frequentado, com um mínimo de 3 horas de formação.

Nota 1: no caso dos ativos empregados, este subsídio só será atribuído desde que a formação decorra em horário pós-laboral;

Nota 2: a atribuição deste subsídio está dependente da formação com assiduidade e aproveitamento.

COMO SE CANDIDATAR:

Para formalizar a candidatura deverá disponibilizar a seguinte documentação:

- Número do Cartão de Cidadão/ Bilhete de identidade e NIF
- Cópia do Certificado de Habilitações
- Comprovativo relativo à situação face ao emprego (empregado ou desempregado)
- CV atualizado
- Comprovativo da titularidade do NIB
- Ficha de pré-inscrição do IAFE devidamente preenchida e enviar para formacao@iafe.pt

INFORMAÇÕES:

IAFE – Instituto da Empresa

Tel.: 229 773 910

formacao@iafe.pt

www.iafe.pt

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Social Europeu