

New

Higiene e Segurança Alimentar na Restauração

Segurança alimentar em ação: rigor, controlo e confiança ao longo de todo o processo

📅 Híbrido (presencial ou online)



1 dia (8 horas)

Intra empresa : (desde) € + IVA

Referência: 1533

A operação na área da restauração e bebidas implica uma responsabilidade acrescida, em matéria de segurança alimentar, na defesa da saúde pública. Os manipuladores de alimentos têm um papel indispensável na garantia de higiene e segurança alimentar e a formação nesta área é essencial para garantir que desempenham a sua função com a consciência e competência necessárias, contribuindo para o cumprimento dos requisitos legais, bem como para aumentar a confiança dos clientes.

Destinatários



Para quem?

- Este curso é direcionado a todos os profissionais com funções na área de restauração e bebidas



Pré-requisitos:

- Não aplicável.

Percurso de aprendizagem

Módulo 1 - Conceitos de Higiene e Segurança Alimentar

- Higiene; Segurança Alimentar; HACCP; Perigos; Contaminação.
- Perigos Biológicos, Químicos e Físicos;
- Consequências da contaminação dos alimentos;

Módulo 2 - Boas Práticas e Pré-Requisitos

- Infraestruturas, Equipamentos e Utensílios;
- Abastecimento de Água e Qualidade do Ar/ Ventilação;
- Formação
- Higiene Pessoal E Saúde
- Higienização (Limpeza / Desinfecção)
- Gestão De Resíduos
- Controlo De Pragas
- Matérias-primas e Materiais de Embalagem - Fornecedores
- Gestão de Alergénios
- Rastreabilidade (Bloqueio e Retirada)

Módulo 3 - Procedimentos e Controlos de Segurança Alimentar

- Receção e Armazenamento de Mercadorias;
- Preparação Alimentar;
- Confeção e Arrefecimento Rápido;
- Exposição e Serviço.



Objetivos

No final da formação, os participantes deverão ser capazes de:

- Conhecer e compreender os conceitos fundamentais e os requisitos legais aplicáveis, em matéria de Higiene e Segurança Alimentar;
- Estar sensibilizados e motivados para a necessidade e importância da implementação das Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar, em todas as atividades que realizam;
- Dar cumprimento aos requisitos legais (boas práticas e procedimentos de Higiene e Segurança Alimentar).



Pontos fortes

- Abordagem prática e orientada à operação, que traduz requisitos legais e princípios de segurança alimentar em comportamentos concretos no dia a dia.
- Metodologia pedagógica dinâmica e participativa, combinando exposição, questionamento, brainstorming e demonstrações para maximizar o envolvimento e a retenção.
- Foco na responsabilidade individual na cadeia alimentar, reforçando a consciência crítica e o papel de cada colaborador na prevenção de riscos.
- Aplicação direta aos requisitos legais e normativos, garantindo conformidade, redução de não conformidades e maior segurança para o negócio e para o cliente.