



## PROGRAMA DE FORMAÇÃO

Código

DOC FOR 003

Revisão

03

### CURSO DE HIGIENE ALIMENTAR

#### Enquadramento



A evolução da sociedade nos últimos anos provocou alterações nos hábitos alimentares. Esta modificação implica uma maior responsabilidade por parte de todos os profissionais do setor alimentar. E não só! A formação tem assumido um papel crucial nas empresas, fazendo com que os colaboradores se encontrem mais aptos a realizar as suas tarefas adequadamente.

Neste sentido a **Garantia, Lda.** tem tentado adotar estratégias de forma a apresentar aos seus clientes soluções adequadas às suas necessidades, nomeadamente, no que diz respeito à formação de colaboradores na área alimentar.

#### Objetivo Geral

Reforçar a importância dos manipuladores de alimentos, como atores da cadeia alimentar, na salvaguarda da segurança dos alimentos. No final da ação, os formandos devem ter conhecimentos sobre procedimentos e atitudes que devem cumprir para garantir a higiene e segurança alimentar dos alimentos distribuídos aos consumidores.

#### Objetivos Específicos

No final da ação de formação o formando deverá ser capaz de:

- Avaliar os eventuais perigos que possam surgir e pôr em causa a saúde do consumidor, devido à ingestão de produtos alimentares contaminados, nos estabelecimentos alimentares e identificar medidas preventivas que levem à sua prevenção;
- Relatar a importância de uma correta higiene pessoal e das boas práticas de higiene, relacionando-as com a contaminação alimentar;
- Proceder a uma correta receção e armazenagem de matérias-primas, usando procedimentos adequados para evitar contaminações alimentares, nos estabelecimentos alimentares;
- Apresentar boas práticas de manuseamento, preparação e confeção de alimentos, aplicando procedimentos corretos, aquando na manipulação dos mesmos;
- Reconhecer a importância da conceção das instalações nos estabelecimentos alimentares;
- Nomear conceitos de limpeza e desinfeção e explicar a relevância de uma correta higienização, nos estabelecimentos alimentares;
- Considerar o controlo de pragas, como um requisito fundamental, para a manutenção da segurança alimentar, nos estabelecimentos alimentares;
- Enumerar a principal legislação referente ao setor alimentar e apresentar e identificar os princípios e metodologias do HACCP.



#### Destinatários

Este curso destina-se a manipuladores de alimentos e a todos os colaboradores/profissionais que exerçam atividades na área alimentar (desde a produção até à distribuição), a gestores e responsáveis de departamento de empresas e outras instituições ligadas à produção, distribuição, transporte e comercialização de bens alimentares, e a todas as pessoas que pretendam vir a desenvolver competências na área de higiene e segurança alimentar.

As intervenções programadas dirigem-se indiscriminadamente a ambos os sexos e sem idade especificada, destinando-se essencialmente aos níveis de qualificação I e II (anexo ao Dec. Nor. Nº 53-A/96 de 16 de Dezembro).

**Pré-Requisitos:** Não Especificado.

#### Conteúdo Programático

A formação tem a duração total de trinta e cinco horas e será ministrada em contexto de sala de aula, encontrando-se dividida em três módulos:

##### Módulo I – Manipuladores de Alimentos (16 horas)

- Introdução;
- Noções Gerais de Microbiologia;
- Higiene Pessoal;
- Receção e Armazenagem de Matérias-Primas;
- Preparação, Confeção e Distribuição de Produtos Alimentares.



##### Módulo II – Operações de Limpeza e Desinfeção (13 horas)

- Instalações;
- Noções Gerais de Higienização;
- Armazenamento de Produtos de Limpeza;
- Esquema de Higienização;
- Planos de Higienização;
- Monitorização de Higienização;
- Controlo de Pragas.



##### Módulo III – Enquadramento Legislativo (6 horas)

- Legislação;
- Noções de HACCP.



## PROGRAMA DE FORMAÇÃO

Código

DOC FOR 003

Revisão

03

### Metodologias de Formação

Ao longo da ação de formação recorre-se essencialmente ao método expositivo e ativo. Método *expositivo*, para a apresentação de conteúdos mais teóricos, motivando-se a participação dos formandos, pelo uso do método *interrogativo* e método *ativo*, recorrendo a discussões e trabalhos de grupo.

### Modalidades, Forma de Organização e Área de Formação

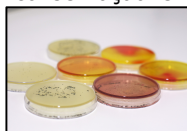
Curso com modalidade de formação contínua de atualização/aperfeiçoamento e de qualificação, pretendendo-se com este a qualificação dos ativos, melhoria e aperfeiçoamento das suas competências profissionais, pela aquisição de conhecimentos adequados ao exercício da sua profissão e pelo desenvolvimento de práticas, atitudes e formas de comportamento no âmbito das funções exercidas. Formação presencial.

Área de Formação: 541 – Indústrias Alimentares

### Espaços, Recursos e Materiais Pedagógicos

A sala de formação possui as condições ambientais adequadas, encontra-se devidamente equipada com mobiliário adequado, suficiente e em boas condições de conservação e cumpre com as condições de higiene e segurança.

- Computador;
- Tela;
- Data-Show;
- Manuais e exercícios.



### CrITÉRIOS e Metodologias de Avaliação

- Nível I – Reação;
- Nível II – Aprendizagem: através da Avaliação Comportamental (50%) (avaliação da participação oral, interesse/empenho, domínio dos assuntos, assiduidade, pontualidade) e Avaliação Cognitiva por Testes de Verdadeiro/Falso e Escolha Múltipla (50%).

### Recrutamento e Seleção de Formandos

Marcação efetuada pela entidade formadora, a partir das pré-inscrições entregues pelos clientes por datas mais antigas de pré-inscrição e/ou por ocorrência de notificações.

- Das 09:00h as 12:00h;
- Das 15:00h às 18:30h, ou;
- A combinar com a disponibilidade do cliente.

### Local

Formação em contexto presencial:

- Avenida São João de Deus, nº7 A/D, 1100-278 Lisboa;
- Avenida Nossa Senhora de Fátima, nº 14, R/C Esq., 2410-140 Leiria;
- No estabelecimento do cliente.

### Informações e Inscrições

Escritórios Lisboa:

- Avenida São João de Deus, nº7 A/D, 1100-278 Lisboa;
- Tel: 21 812 35 55 / 21 816 26 02; Fax: 21 816 23 62
- Email: [geral@garantia.pt](mailto:geral@garantia.pt); Site: [www.garantia.pt](http://www.garantia.pt)



Delegação Leiria:

- Avenida Nossa Senhora de Fátima, nº 14, R/C Esq., 2410-140 Leiria;
- Tel: 24 482 36 15



Elaborado por (Departamento de Formação)			Aprovado por (Gerência)		
Nome	Data	Rubrica	Nome	Data	Rubrica