

# FORMAÇÃO EXECUTIVA

## CERTIFICADA ONLINE



escolas

### HACCP Operacional – Prevenção e Pontos de Controlo

Esta ação visa desenvolver nos profissionais de hotelaria e turismo competências como:

- ✓ Aplicação das boas práticas nas operações de manipulação de alimentos
- ✓ Práticas de prevenção, de forma a diminuir a contaminação cruzada
- ✓ Controlo consciente de pontos críticos

#### Conteúdos Programáticos:

- 01 > Breve abordagem à metodologia HACCP
- 02 > A importância das boas práticas
- 03 > Contaminação cruzada
- 04 > Ações de prevenção
- 05 > Ações de controlo a pontos críticos

Formador | Maria Vitória Santos

Data | 27, 29 de abril / 4, 6, 8, 11, 13 de maio      Horário | 10h00 às 12h00

Duração | 15H

Local | Plataforma Microsoft TEAMS