

# FORMAÇÃO EXECUTIVA

## CERTIFICADA ONLINE



TURISMO DE  
PORTUGAL

escolas

### Higiene e Segurança Alimentar para o Canal HORECA

Este programa visa desenvolver as competências necessárias de Boas Práticas e de Segurança Alimentar, desde o fardamento e a necessidade dos equipamentos de proteção individual, a todo o processo manipulativo da receção das matérias primas à sua expedição, promovendo a segurança dos todos intervenientes.

#### Conteúdo Programático

- 01 > Noções de microbiologia alimentar
- 02 > Higiene Pessoal e Equipamentos de Proteção Individual
- 03 > Critérios de receção das matérias primas
- 04 > Confeção dos géneros alimentícios e consumo de alimentos crus
- 05 > Procedimentos de higiene.

Formador | Mónica Alexandra D'Além

Datas | 30 de abril, 4, 7, 12 maio

Horário | 14h às 17h

Duração | 12 H

Local | Plataforma Microsoft TEAMS