

# FORMAÇÃO EXECUTIVA

## CERTIFICADA ONLINE



TURISMO DE  
PORTUGAL

escolas

### **Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar no atual panorama de Pandemia COVID-19**

Esta ação visa identificar os principais aspetos a incluir num Plano de Contingência, bem como reforçar junto dos operadores económicos do sector alimentar e seus colaboradores as boas práticas de higiene e segurança alimentar que devem ser cumpridas em todas as fases de produção, reforçando assim, a aplicação do princípio da precaução, a manutenção e o reforço das boas práticas alimentares recomendadas, visando melhorar e potenciar a segurança e resposta dada aos seus clientes.

#### **Conteúdo Programático**

- 01 > Planos de Contingência
- 02 > Perigos Alimentares | Microbiologia Alimentar
- 03 > Gestão de Equipas
- 04 > Higiene Pessoal e Comportamental
- 05 > Higiene das Instalações e Equipamentos
- 06 > Procedimentos na Produção Alimentar
- 07 > Legislação

**Formador | Joana Codinha Mendes**

**Data | 29 de abril; 06, 08, 13 e 15 de maio**

**Horário | 11h00 às 13h00**

**Duração | 10 horas**

**Local | Plataforma Microsoft TEAMS**