

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