

FORMAÇÃO EXECUTIVA

CERTIFICADA ONLINE

TURISMO DE
PORTUGAL



escolas

Higiene, Segurança e Qualidade Alimentar – Desafios e Oportunidades

O contexto atual e a perspetiva pós pandemia consubstancia-se num enorme desafio na atividade de restauração e bebidas e a capacitação de dirigentes e colaboradores em matérias associadas à higiene e segurança alimentar é fundamental para o sucesso da operação.

Esta ação direcionada para todos os colaboradores da área da restauração, similares e alojamento, é uma oportunidade para recolher informação de como implementar ou melhorar o sistema de HACCP, juntamente com o programa de pré-requisitos.

Conteúdo Programático

- 01 > Enquadramento do COVID-19 nas boas práticas de higiene alimentar
- 02 > Legislação e noções gerais da Segurança Alimentar
- 03 > Noções gerais da microbiologia alimentar
- 04 > Perigos alimentares / Doenças alimentares/ Bactérias patogénicas
- 05 > Programa de pré-Requisitos / Introdução ao HACCP

Formadora | Natacha Luz Alentejano

Datas | 4, 5 e 8 de junho

Horário | 15h00 às 17h00

Duração | 6 Horas

