

HORAS

7

ACÇÃO FORMAÇÃO
**Sensibilização em Boas Práticas
de Higiene e Segurança Alimentar**

Entidade Acreditada pela DGERT

 K - med

a peça que faltava ao seu
negócio

 DGERT

  

certificação
acreditada
eic

ACÇÃO FORMAÇÃO

Sensibilização em Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar

Conteúdo programático

- Legislação
- Conceito de Autocontrolo
- Identificação e Rastreabilidade
- O código de Boas Práticas de Higiene e Fabrico
- Conceitos de Higiene e Segurança Alimentar
- Noções básicas de microbiologia alimentar
- Benefícios e dificuldades da implementação de boas práticas de higiene e segurança alimentar
- Instalações
- Controlo de Pragas
- Higiene Pessoal
- Qualidade da Água
- Equipamentos de fabrico
- Recepção, armazenamento, manuseamento, conservação e transporte dos alimentos
- Resíduos/lixos - Limpeza e Desinfecção

Objectivos

- Sensibilizar os participantes para as responsabilidades e actividades inerentes à garantia da higiene e segurança dos alimentos.

Condições mínimas de acesso

- Escolaridade obrigatória, empregados.

Número de formandos

- Máximo até 16 Pessoas por sessão/turma

Local de Formação

- A definir pela K-med XXI e/ou pelo Cliente

Duração

- 7 Horas

Valor da Formação

- Sob Consulta

Para informações e Marcações 707 21 00 21

eMail: geral@kmedxxi.pt - Sítio: www.kmedxxi.pt

Dados do Formando

Nº Contrato

Nome _____

Tel. _____ Telem. _____

eMail _____ Escolaridade _____

Função _____ Empresa _____

Horário: Laboral Pós-laboral

Envie por correio para Rua Galileu Saúde Correia, nº 11 B - Pragal - 2800-691 Almada, por eMail para geral@kmedxxi.pt ou por fax para 212 748 446