

## AÇÃO DE FORMAÇÃO EM HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

De acordo com o Capítulo XII do Anexo II do Regulamento (CE) nº 852/2004, aplicável desde 1 de Janeiro de 2006, deverá ser ministrada formação adequada, em matéria de higiene dos géneros alimentícios, a todos os trabalhadores que manuseiam alimentos. Assim, esta **formação é obrigatória** para todos os manipuladores de alimentos.

Para o cumprimento desta obrigação legal, a AHRESP disponibiliza uma ação de formação designada de **HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR NA RESTAURAÇÃO**.

### Objetivos da ação:

- Identificar procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos na produção e confeção alimentar.
- Identificar as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos – nomeadamente, na preparação, confeção/processamento, conservação e distribuição.
- Identificar as normas de conservação no armazenamento dos alimentos.
- Reconhecer a importância da limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios/equipamentos e instalações, de acordo com as normas higiene e segurança alimentar.
- Reconhecer a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar.

### Conteúdo programático:

- Noções de microbiologia dos alimentos
  - Microrganismos - definição e ação
  - Influência dos microrganismos nos produtos alimentares
  - Fatores intrínsecos de desenvolvimento
  - Fatores extrínsecos de desenvolvimento
  - Deterioração e conservação dos produtos alimentares
  - Bactérias agentes de toxinfecções alimentares
- Noções de higiene
- Procedimentos de manipulação de alimentos
  - Preparação
  - Confeção/processamento
  - Conservação
  - Distribuição
- Contaminação dos alimentos
- Conservação e armazenamento de géneros alimentícios
- Noções de limpeza e desinfeção

- Introdução à aplicação de procedimentos de um sistema preventivo, que garanta a segurança dos alimentos

Regulamentação em vigor

Introdução

Princípios e conceitos

Terminologia

Etapas de aplicação do sistema

Entidade formadora: Centro de Formação Profissional para o Sector Alimentar (CFPSA) que é uma instituição de ensino vocacionada e acreditada pela DGERT - Direcção-Geral do Emprego e das Relações de Trabalho para desenvolver, designadamente, ações de aperfeiçoamento e especialização, destinadas a profissionais do setor.

Carga horária: 25 horas, normalmente distribuídas por 8 dias de formação

Local da formação: Sede da AHRESP – Avenida Duque de Ávila, 75 (Saldanha) ou outro que respeite as condições mínimas para a realização da formação.

Datas de realização: a definir

Horário: das 15h00 às 18h00 (3 horas / dia)

Inscrição:

A inscrição nesta ação de formação é efetuada através do envio da ficha de Inscrição devidamente preenchida.

A inscrição só é considerada válida após a receção da ficha de inscrição e depois de efetuado o pagamento da ação de formação (ver mais informações abaixo).

Custo da formação:

- 20€ por pessoa, se a empresa for associada da AHRESP

- 40€ por pessoa, se a empresa não for associada da AHRESP

O pagamento é concretizado no momento da inscrição, mas para evitar deslocações à AHRESP poderá ser efetuado através de referência multibanco ou transferência bancária.

A não comparência na ação de formação, e as desistências após o início desta, implicam o pagamento total do valor da inscrição. A devolução do valor da inscrição só é possível se solicitado e devidamente justificado por escrito.

A realização desta ação de formação está condicionada a um número mínimo de inscrições, pelo que a AHRESP reserva-se o direito de cancelar ou adiar a realização da ação, caso o número de participantes inscritos seja insuficiente. O cancelamento da inscrição poderá ser efetuado até 72 horas anteriores à data marcada.

NOTA: Todas as ações de formação, dão origem à emissão do Certificado de Formação, desde que cumpridos os critérios de assiduidade.