

Higiene e Segurança Alimentar e Sistema HACCP e Higiene e Segurança no Trabalho

de 6 a 29 de abril
e de 6 a 27 de maio

Inscrições Abertas

HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- Noções de microbiologia;
- Noções de higiene;
- Conservação e armazenamento de géneros alimentícios;
- Noções de limpeza e desinfeção;
- Introdução à aplicação do APPCC.

SISTEMA HACCP

- Aplicação do sistema HACCP;
- Etapas e procedimentos;
- Manutenção do processo.

• **Objetivo gerais:** desenvolver boas práticas num sistema preventivo de segurança alimentar através da análise dos perigos e de controlo dos pontos críticos do processo.

Horário: de 6 a 29 de abril | segundas e quartas, das 15 às 19h

- **Duração:** 25 horas

Instalações da ACISTDS, em Santana

• **Informações e inscrições:**
Gabinete de Apoio ao Empresário
Av. João Paulo II, Casal de Santana,
33 Cotovia, 2970-002 Sesimbra
Tel.: 21 228 87 45/6
E-mail: gae@cm-sesimbra.pt

HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO

- Conceito de acidente de trabalho;
- Prevenção de acidentes e doenças profissionais;
- Gestão do risco;
- Sinalização de segurança;
- Tipos de risco e seu controlo;
- Procedimentos de emergência.

• **Objetivo gerais:** dotar os formandos de conhecimentos que lhes permitam reconhecer os conceitos básicos no âmbito da segurança e higiene no trabalho.

• **Horário:** de 6 a 27 de maio | segundas e quartas, das 15 às 19

- **Duração:** 25 horas

• **Público alvo:** profissionais de qualquer área alimentar

• **Regime de frequência:** semi-laboral

• **Custo:** 90 € (cada formação)

• **Formador:** Associação de Comércio, Indústria, Serviços e Turismo do Distrito de Setúbal (ACISTDS)