

Higiene e Segurança Alimentar e Sistema HACCP



Inscrições Abertas

OS PRINCIPAIS OBJETIVOS DESTES CURSOS SÃO:

- Desenvolver os procedimentos adequados para as boas práticas de higiene na produção/confeção dos alimentos. Neste âmbito serão abordados conteúdos tais como: noções de microbiologia e noções de higiene, conservação e armazenamento de géneros alimentícios, noções de limpeza e desinfeção.
- Desenvolver boas práticas num sistema preventivo de segurança alimentar, através da análise dos perigos e do controlo dos pontos críticos do processo. Neste âmbito serão abordados conteúdos, tais como: garantia da segurança alimentar, etapas de aplicação do sistema HACCP.

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS:

- Ficha de inscrição do FOR-MAR, devidamente preenchida e assinada;
- Fotocópia do Cartão de Cidadão ou Bilhete de Identidade e Cartão de Contribuinte;
- Fotocópia do Certificado de Habilitações.

CUSTO:

O curso tem 50h e um custo de 14€ (10€ de taxa de inscrição e 2€ de taxa de propinas por cada UFCD de 25h). O formando pode optar por se inscrever apenas numa UFCD. Nesse caso, o curso terá um custo de 12€.

Os formandos que, comprovadamente se encontrem em situação de desemprego (devendo para o efeito entregar documento emitido pelo IEFP IP), estão isentos de pagamento.

Para obter aprovação neste curso, o formando deverá registar nota mínima de 10 valores a cada uma das UFCD.

Após aprovação nas UFCD, o FOR-MAR entregará a cada formando aprovado um Certificado de Qualificação com indicação das UFCD em que obteve aproveitamento.

As datas e horários de realização (laboral ou pós-laboral) serão marcados após receção do número mínimo de inscritos (15 formandos por turma).

ENTIDADE FORMADORA:

FOR-MAR – Centro de Formação Profissional das Pescas e do Mar

INFORMAÇÕES E INSCRIÇÕES:

FOR-MAR – Polo de Sesimbra

Tel.: 21 228 07 60

E-mail: sesimbra@for-mar.pt

Instalações do FOR-MAR, em Sesimbra

organização:



apoio:

