



UFCD 3297 – Sistema de Haccp

Cronograma:

Início: 11 – 02 – 09

Fim: 11 – 03 – 09

Nº de horas presenciais: 25 horas

Local de realização: Sede da Caritas

Calendarização:

Fevereiro: Dias 11, 18 (das 9h.30 às 12h.30 e das 13h.30 às 16h.30)
Março: Dias 04, 11 (das 9h.30 às 12h.30 e das 13h.30 às 16h.30)

Programa da acção:

Destinatários/as:

Cozinheiro/a
Ajudantes de Cozinha

Objectivos:

Desenvolver boas práticas num sistema preventivo de segurança alimentar, através da análise dos perigos e do controlo dos pontos críticos do processo.

Conteúdos:

- Garantia da segurança alimentar (HACCP)
- Introdução
- Princípios e conceitos
- Terminologia
- Regulamentação
- Etapas de aplicação do sistema
- Estudos de caso

Fonte: ANQ