

**ASSOCIAÇÃO PARA A VALORIZAÇÃO ECONÓMICA DOS AÇORES**  
**ESCOLA DE FORMAÇÃO TURÍSTICA DOS AÇORES**

**Projeto FORM.AÇORES Qualificação**

Destinatários: **Ativos empregados maiores de 18 anos**

Modalidade: **Presencial**

Local: **Escola de Formação Turística dos Açores**

Carga Horária: **40 horas**

Horário: **das 09h00 às 12h40 e das 13h40 às 16h40**

**HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR E SISTEMA HACCP**

**Objetivos**

- Desenvolver boas práticas de higiene na produção e elaboração dos produtos naturais, num sistema preventivo de segurança alimentar, através da análise dos perigos e do controlo dos pontos críticos do processo

**Conteúdos**

- Noções de microbiologia dos alimentos
- Noções de higiene
- Conservação e armazenamento de géneros alimentícios
- Noções de limpeza e desinfeção
- Introdução à aplicação de Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos (APCPC)
- Garantia da segurança alimentar (HACCP)
- Etapas de aplicação do sistema