

AREAB11	Técnico/a de Cozinha/Pastelaria				
---------	---------------------------------	--	--	--	--

NOME	Higiene e Segurança Alimentar na Restauração I				
-------------	---	--	--	--	--

ENQUADRAMENTO

A evolução da sociedade nos últimos anos provocou alterações nos hábitos alimentares e de confeção dos alimentos a par das exigências legais que garantam os mais elevados padrões de segurança dos alimentos. Esta modificação implica uma maior responsabilidade de todos os profissionais do setor alimentar, em particular dos gestores e manipuladores de alimentos para os procedimentos ligados à Higiene e Segurança alimentar. A aplicação prática dos requisitos legais exige para além de ética e responsabilidade, um elevado nível de qualificação técnica em Higiene e Segurança Alimentar e do Trabalho.

DESTINATÁRIOS

São destinatários desta formação todos os ativos (empregados ou desempregados) que necessitem adquirir ou reforçar conhecimentos em Higiene e Segurança Alimentar na Restauração I, com vista à obtenção de uma qualificação de Nível 4 na saída profissional de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria. São considerados prioritários os formandos encaminhados pelos CQ no âmbito de processos de diagnóstico e/ou processos de RVCC.

OBJETIVOS

Conhecer as imposições legais relativas à Segurança Alimentar na restauração; Conhecer os materiais e equipamentos, atividades e os processos de suporte à atividade na cozinha; Conhecer os pré-requisitos do sistema HACCP; Compreender os princípios e a metodologia de implementação do sistema HACCP; Conhecer os benefícios da implementação do sistema HACCP;

Código UFCD	UFCD	Carga Horária	Nível		
7731	Higiene e segurança alimentar na restauração	25	Nível 4		
8211	Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	Nível 4		
8239	Matérias-primas alimentares	50	Nível 4		
4421	Marketing na restauração	25	Nível 4		
Total de Horas do Percorso:		125 horas			

PRIORIDADE ATRIBUÍDA A ESTA SAÍDA PROFISSIONAL PELO IIEFP	A
--	----------