

Módulo: Higiene e Segurança Alimentar

Carga Horária: 25 horas

Objetivos

- Colaborar no desenvolvimento dos procedimentos adequados para as boas práticas de higiene na produção/confecção dos alimentos.

Conteúdos

- Noções básicas de microbiologia;
- Noções de higiene;
- Conservação e armazenamento de géneros alimentícios;
- Noções de limpeza e desinfeção;
- Introdução à aplicação do APCPC (Análise de perigos e controlo dos pontos críticos).