

ADREPES / PALMELA

NHTA - NORMAS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

COD. ACÇÃO	CANDIDATURA H	Nº AC / SEQUÊNCIA	CPS	OC	PROPOSTA
COLABORAÇÃO	ADREPES - Associação para o Desenvolvimento Rural da Península de Setúbal				
MORADA	Espaço Fortuna, Quinta do Anjo - Estrada Nacional 379				
CÓDIGO POSTAL	2950 - 807 Quinta do Anjo / Palmela				
TELEFONE	212 337 930	FAX	212 33 939	TM	919 424 733
EMAIL	claudia.bandeiras@adrepes.pt				
MODALIDADE DA FORMAÇÃO	Aperfeiçoamento				
FORMAÇÃO TECNOLÓGICA	Unidades de Formação de Curta Duração (UFCD)				
PUBLICO ALVO	<ul style="list-style-type: none"> o Artesãos activos. o Profissionais de empresas agro-alimentares, qualidade e segurança alimentar o Outros profissionais com interesse de competências específicas nesta área o Desempregados 				
CONDIÇÕES DE ACESSO	<ul style="list-style-type: none"> o Idade superior a 18 anos de idade o Escolaridade inferior ao 3.º Ciclo (9.º Ano) o Poderão frequentar candidatos com escolaridade superior ao 3.º Ciclo (12.º Ano, Bacharelato e Licenciatura), até ao máximo de 10 % do nº total de participantes 				
REGIME DE FREQUÊNCIA	Semi - Laboral				
LOCAL DO CURSO	Espaço Cultural da Junta de Freguesia de Santiago - Rua Dr. Peixoto Correia, Sesimbra				
DURAÇÃO	50 Horas				
DATA DE INÍCIO/FIM	07 a 29 de Maio de 2010				
FORMADOR(A)	Andreia Barroso				
INSCRIÇÕES	<ul style="list-style-type: none"> ▪ LOCAL - ADREPES - ASSOCIAÇÃO PARA O DESENVOLVIMENTO RURAL DA PENÍNSULA DE SETÚBAL ▪ MORADA - ESPAÇO FORTUNA, QUINTA DO ANJO - ESTRADA NACIONAL 379 ▪ CÓDIGO POSTAL - 2950 - 807 QUINTA DO ANJO / PALMELA ▪ TEL. - 212 337 930 ▪ FAX - 212 337 939 - EMAIL - claudia.bandeiras@adrepes.pt 				

HORÁRIO NHTA

SEMANA / DIAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	HORAS/DIA
1ª SEMANA 07 E 08 DE MAIO					19H E 23H 4H	09H ÀS 13H / 14H ÀS 18H 8H	12H
2ª SEMANA 15 E 21 DE MAIO					19H E 23H 4H	09H ÀS 13H / 14H ÀS 19H 9H	13H
3ª SEMANA 21 E 22 DE MAIO					19H E 23H 4H	09H ÀS 13H / 14H ÀS 18H 8H	12H
4ª SEMANA 28 E 29 DE MAIO					19H E 23H 4H	09H ÀS 13H / 14H ÀS 19H 8H	13H
Total							50 HORAS

CRONOGRAMA DA FORMAÇÃO

MÊS	OS DIAS DE PRESENÇA DOS FORMANDOS NA FORMAÇÃO																							
Maio 50 Horas	S	T	Q	Q	S	S	S	T	Q	Q	S	S	S	T	Q	Q	S	S	S	T	Q	Q	S	S
					07	08					14	15					21	22					28	29
					4H	8H					4H	9H					4H	8H					4H	9H

ADREPES / PALMELA

UFCD 3296

HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR**CARGA HORÁRIA
25 HORAS****OBJECTIVO (S)**

- Dotar os participantes das competências e conhecimentos técnicos necessários ao manuseamento e condicionamento dos produtos alimentares, normalização e legislação alimentar.

PLANO CURRICULAR**COMPONENTES DE FORMAÇÃO**

- NOÇÕES DE MICROLOGIA
- NOÇÕES DE HIGIENE
- CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE GÉNEROS ALIMENTOS
- NOÇÕES DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO
- INTRODUÇÃO À APLICAÇÃO DO APCPC (*ANÁLISE DE PERIGOS E CONTROLO DOS PONTOS CRÍTICOS*)

Total 25 Horas

UFCD 3297

HACCP (*GARANTIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR*)**CARGA HORÁRIA
25 HORAS****OBJECTIVO (S)**

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

PLANO CURRICULAR**COMPONENTES DE FORMAÇÃO**

- APLICAÇÃO DO SISTEMA HACCP

Total 25 Horas