



**PEDIDO DE PROPOSTA**

**DURAÇÃO:** 1,5 dias (12 horas)

## **OBJETIVOS:**

- Sensibilizar e formar os interessados para a aplicação das boas práticas de higiene e fabrico na área alimentar.
- Reconhecer, analisar e corrigir as principais não conformidades detetadas nos estabelecimentos ou empresas de produção alimentar.
- Motivar e apoiar os recursos humanos na obtenção de melhores índices de sucesso empresarial e/ou profissional.

## **DESTINATÁRIOS:**

Consultores, Gerentes, Trabalhadores e todas as partes interessadas no setor alimentar.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- 1.** Microbiologia Alimentar
- 2.** Higiene pessoal, instalações e equipamentos, preparação e confeção
- 3.** Conservação e técnicas de conservação mais importantes no ramo alimentar
- 4.** HACCP: Conceitos e Fundamentos
- 5.** Como aplicar o Sistema HACCP e envolver a organização: Casos práticos
- 6.** Legislação vigente

## **FORMADOR: PEDRO MIRANDA**

Licenciado em Engenharia Agroindustrial pelo Instituto Superior de Agronomia (ISA) em 1990. Formador certificado pelo IEF, exercendo atividade em vários domínios, quer em entidades privadas, quer em entidades públicas, dos quais se destacam, a Avaliação de Riscos em estabelecimentos comerciais, Segurança e Higiene no Trabalho, Ergonomia, Segurança Alimentar e HACCP. Consultor e Auditor em Segurança Alimentar, desde 2001, em empresas do ramo alimentar de diferente dimensão, acumulando com funções de Consultor e Auditor em Segurança e Higiene no Trabalho em empresas do ramo alimentar e não alimentar.