



SABER TRANSMITIR
ESCOLA DE NEGÓCIOS E DAS PROFISSÕES GLOBAIS



Programa do Curso UFCD7731 – Higiene e segurança alimentar na restauração





ÁREA DE FORMAÇÃO E EDUCAÇÃO

811- Hotelaria E Restauração.

Formação profissional inserida no Catálogo Nacional de Qualificações.

DESTINATÁRIOS

Descrição das características gerais do público-alvo:

- Pessoa que pretenda uma melhoria de competências com objetivo de reforçar a integração num mercado de trabalho cada vez mais exigente e abrangente;

O perfil de entrada previsto:

- 9ºano de escolaridade completa;
- Mais de 18 anos

OBJECTIVOS DE APRENDIZAGEM

Objetivos gerais:

Identificar procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos na produção e confeção alimentar.

Identificar as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos – nomeadamente, na preparação, confeção/processamento, conservação e distribuição.

Identificar as normas de conservação no armazenamento dos alimentos.

Reconhecer a importância da limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios/equipamentos e instalações, de acordo com as normas higiene e segurança alimentar.

Reconhecer a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Elenco Modular UFCD7731 - Higiene e segurança alimentar na restauração		Carga Horária
1		25 Horas
TOTAL		25 Horas



Módulo: UFCD7731 - Higiene e segurança alimentar na restauração	Carga Horária
<p>Noções de microbiologia dos alimentos</p> <ul style="list-style-type: none">○ Microrganismos - definição e ação○ Influência dos microrganismos nos produtos alimentares○ Fatores intrínsecos de desenvolvimento○ Fatores extrínsecos de desenvolvimento○ Deterioração e conservação dos produtos alimentares○ Bactérias agentes de toxinfecções alimentares	10
<p>Noções de higiene</p> <p>Procedimentos de manipulação de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none">○ Preparação○ Confeção/processamento○ Conservação○ Distribuição	10
<p>Contaminação dos alimentos</p> <p>Conservação e armazenamento de géneros alimentícios</p> <p>Noções de limpeza e desinfeção</p> <p>Introdução à aplicação de procedimentos de um sistema preventivo, que garanta a segurança dos alimentos</p> <ul style="list-style-type: none">○ Regulamentação em vigor○ Introdução○ Princípios e conceitos○ Terminologia○ Etapas de aplicação do sistema	5



METODOLOGIA DA FORMAÇÃO

Métodos pedagógicos a utilizar pelo formador:

- Expositivo nas apresentações teóricas;
- Interrogativo, para criar momentos de discussão e exploração de ideias e ativo, nas práticas simuladas.
- Ativos no desenvolvimento de trabalhos de grupo.

MODALIDADES DA FORMAÇÃO

O curso de especialização tecnológica, de nível pós-secundário não superior que visam conferir uma qualificação com base em formação técnica especializada;

FORMAS DE ORGANIZAÇÃO DA FORMAÇÃO

Presencial e em contexto de trabalho.

CRITÉRIOS E METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO

No âmbito da avaliação, enquanto parte integrante do processo formativo, procuramos assegurar um sistema formal e rigoroso de avaliação, privilegiando as seguintes dimensões de análise:

Avaliação Comportamental 10%

Assiduidade	Pontualidade	Participação	Relacionamento Interpessoal	Espírito Crítico
2%	2%	2%	2%	2%

Avaliação Formativa 20%

Avaliação Sumativa 70%

Aquisição e Aplicação de Conhecimentos em Atividades Práticas	Ficha de Avaliação e/ou Trabalho de Grupo e/ou Individual
20%	70%

Os formandos são classificados de acordo com a seguinte escala:

Escala de Avaliação a utilizar:

0 a 5 valores (Muito Insuficiente); **6 a 9 valores** (Insuficiente); **10 a 13 valores** (suficiente); **14 a 17 valores** (Bom); **18 a 20 valores** (Muito Bom)



Os instrumentos de avaliação a utilizar serão os seguintes:

- Fichas diagnóstica – aplicada no início da formação;
- Trabalhos individuais;
- Trabalho de grupo, aplicada em prática simulada;
- Apresentação oral do trabalho realizado – para avaliação final;

RECURSOS AUDIOVISUAIS E PEDAGÓGICOS

De forma a assegurar a eficácia da intervenção formativa, estarão disponíveis para utilização os seguintes recursos audiovisuais e pedagógicos:

1. Recursos Utilizados nas Aulas Teóricas
 - a. Computador Portátil
 - b. Projetor multimédia e tela
 - c. Quadro branco, marcadores e apagador
 - d. Acesso á internet
 - e. Manual de formação
 - f. Plataforma colaborativa – www.box.com

Na execução da ação de formação, será facultada aos formandos documentação de apoio com o desenvolvimento de todos os temas abordados durante a formação, de forma a permitir-lhes um acompanhamento mais rigoroso sobre os assuntos abordados, bem como a sua consulta posterior.

ESPAÇOS E EQUIPAMENTOS

A Sala de formação com área útil mínima por formando = 3m²; condições ambientais adequadas nomeadamente: luz, temperatura, ventilação, insonorização. Por outro lado as condições de higiene e segurança também serão adequadas. Sala equipada com ligações em rede local e acesso à Internet. Mesas e cadeiras adequadas ao desenvolvimento da formação.