



SABER TRANSMITIR
ESCOLA DE NEGÓCIOS E DAS PROFISSÕES GLOBAIS



Programa do Curso Segurança Alimentar – Aprovisionamento–5H





ÁREA DE FORMAÇÃO E EDUCAÇÃO

811 – Hotelaria, Restauração E Manipulador de Alimentos
Formação profissional não inserida no Catálogo Nacional de Qualificações.

DESTINATÁRIOS

Descrição das características gerais do público-alvo:

- Operacionais em Hotelaria e Restauração e Manipuladores de Alimentos

OBJECTIVOS DE APRENDIZAGEM

Objetivos gerais:

- Sensibilizar operadores sobre o efeito de possíveis contaminações alimentares na saúde do consumidor;
- Compreender a importância da higiene pessoal e do design das instalações na inocuidade dos produtos alimentares e, conseqüentemente na saúde do consumidor;
- Sensibilizar operadores relativamente a métodos de higienização e a sua relação na promoção de alimentos seguros, bem como melhoria das condições de trabalho;
- Compreender os critérios a ter em consideração no momento de compra/receção de produtos, bem como na respetiva armazenagem desde a conservação das matérias-primas até ao produto confeccionado pronto a servir;
- Implementar as boas práticas na restauração em momentos de preparação, confeção, manutenção da temperatura, arrefecimento, reaquecimento e serviço;
- Sensibilizar os operadores para a importância da manutenção da temperatura na suscetibilidade dos alimentos e, conseqüentemente, na saúde do consumidor.



CONTEUDOS PROGRAMÁTICOS

Módulo		Carga Horária
1	Compra de matérias-primas e produtos alimentares	30 min
2	Receção de mercadorias	30 min
3	Áreas/zonas de receção	1 Hora
4	Controlo/inspeção dos veículos de transporte na receção	30 min
5	Controlo/inspeção das mercadorias na receção	30 min
6	Armazenamento das mercadorias à temperatura ambiente e a baixas temperaturas	1 Hora
7	Atividade Prática	1 Hora
TOTAL		5 Horas

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;

CRITÉRIOS E METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO

Sem avaliação de aprendizagem



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 à 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.