



**SABER TRANSMITIR**  
ESCOLA DE NEGÓCIOS E DAS PROFISSÕES GLOBAIS



# **Programa do Curso Segurança Alimentar - Controlo de Temperaturas-5 H**





## 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	Na receção e armazenamento de matérias-primas e produtos alimentares	1 Hora
2	Armazenamento à temperatura ambiente, de refrigeração e congelação	1 Hora
3	Na preparação, confeção e serviço das refeições/alimentos	1 Hora
4	Instrumentos de medição de temperatura, características e modo de utilização	1 Hora
5	Atividade Prática	2 Horas
<b>TOTAL</b>		<b>5 Horas</b>

### 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 á internet
  - e. Manual de formação
  - f. Plataforma colaborativa – [www.box.com](http://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 = 3m<sup>2</sup>; 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.