

Módulo: Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

Carga Horária: 25 horas

Objetivos

- Aplicar os princípios de análise de perigos e controlo dos pontos críticos no processo produtivo dos alimentos, de forma a garantir a segurança alimentar.
- Realizar a manutenção dos processos associados ao sistema HACCP.

Conteúdos

- Segurança alimentar (HACCP);
- Enquadramento;
- Princípios e conceitos;
- Terminologia;
- Regulamentação em vigor;
- Aplicação do sistema HACCP;
- Etapas e procedimentos;
- Manutenção de processos;