

## SEGURANÇA ALIMENTAR

---

# Boas Práticas de Higiene e Noções de Microbiologia

## Objetivos

Sensibilizar os formandos para a importância das boas práticas de higiene aquando da manipulação de alimentos por forma a garantir a produção de alimentos seguros.

## Conteúdos programáticos

- Microbiologia – Conceitos Básicos
- Características dos principais grupos de Microrganismos
- Microrganismos patogénicos e indicadores de higiene
- Avaliação do Estado de higiénico
- Doenças de Origem Alimentar
- Sistema HACCP
- Boas Práticas de Higiene
- Pré-requisitos do sistema HACCP

## Destinatários

Trabalhadores em geral

## Formadores

Vera Pascoal- Polidiagnóstico Empresas, Lda

## Data e local

08 de junho de 2019, das 9h30 às 12h30

Laboratório Beatriz Godinho- Pombal

Viaduto Eng.º Guilherme Santos N.º 1, R/C

3100-427 – Pombal

## INSCRIÇÕES ATÉ 7 DE JUNHO

T: 244 830 460 | email: [formacao@polidiagnosticoempresas.pt](mailto:formacao@polidiagnosticoempresas.pt)

**Coimbra | Fátima | Leiria | Marinha Grande | Peniche | Pombal**

[polidiagnosticoempresas.pt](http://polidiagnosticoempresas.pt)