



ESPECIALIZAÇÃO EM SEGURANÇA ALIMENTAR

DESCRIÇÃO

- ❖ Ao longo do percurso, vai desenvolver conhecimentos fundamentais que permitem atuar com mais segurança, confiança e responsabilidade num setor cada vez mais valorizado no mercado. Esta Especialização em Segurança Alimentar permitirá obter competências essenciais em higiene e segurança, HACCP, manipulação de alimentos e noções de nutrição, sempre com uma abordagem prática, atual e próxima da realidade e contexto profissional.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

UFCD	Objetivos Específicos	Conteúdos Programáticos	Carga Horária
3315 – Nutrição e dietética	- Reconhecer os princípios da nutrição, dietética e alimentação; - Identificar os constituintes alimentares e respetivas funções; - Aplicar os princípios fundamentais da nutrição e dietética na confeção de dietas e elaboração de ementas saudáveis.	- Nutrição e alimentação - Nutrientes - Metabolismo - Roda dos alimentos e grupos alimentares - Alimentação equilibrada - Princípios fundamentais da dietética - Principais tipos de dietas - Composição de ementas saudáveis	25h
3296 – Higiene e segurança alimentar	Desenvolver os procedimentos adequados para as boas práticas de higiene na produção/confeção dos alimentos.	- Noções de microbiologia; - Noções de higiene; - Conservação e armazenamento de géneros alimentícios; - Noções de limpeza e desinfecção; - Introdução à aplicação do HACCP (<i>Hazard Analysis Critical Control Points</i>).	25h
2659 – Higiene e segurança alimentar e sistema HACCP	- Aplicar os princípios de análise de riscos e controlo dos pontos críticos, de forma a garantir a segurança alimentar. - Realizar a manutenção dos processos associados ao sistema HACCP.	- Segurança alimentar (HACCP); - Aplicação do sistema HACCP	25h
9009 – Segurança alimentar e código do manipulador	- Identificar as obrigações legais e conceitos fundamentais de segurança alimentar e higiene no trabalho; - Aplicar boas práticas de segurança alimentar na preparação dos alimentos; - Reconhecer as etapas do sistema HACCP, os riscos associados à manipulação de alimentos e o papel do manipulador na garantia da segurança alimentar.	- Enquadramento legal e normativo; - Conceitos fundamentais de higiene e segurança alimentar; - Pré-requisitos de um sistema de Gestão da Segurança Alimentar; - Análise de perigos e pontos críticos de controlo; - Principais causas de contaminação dos produtos alimentares; - Receção, armazenamento, preparação, confeção e conservação dos alimentos higiene, limpeza e desinfecção; - Acondicionamento/embalagem de produtos frescos; - Autocontrolo; - Responsabilidade do manipulador de alimentos; - Segurança e saúde no trabalho – legislação aplicável ao sector.	25h

DESTINATÁRIOS:

- ❖ Adultos empregados, desempregados ou estudantes universitários;
- ❖ Residentes na zona Norte, Centro e Alentejo.
- ❖ Adultos com interesses no sector Alimentar e pretendem reforçar competências em segurança alimentar, higiene, HACCP, boas práticas e controlo de perigos, com aplicação direta no contexto profissional.

MODALIDADE DE FORMAÇÃO: Online, via Plataforma ZOOM E AVA.

FAÇA A FORMAÇÃO AO SEU RITMO!

DATAS E HORÁRIOS:

- ❖ Data de início previsto: 06/07/2026; **horário livre.**

INSCRIÇÕES: Através do preenchimento de formulário online, acesso no seguinte link [Pré-Inscrição](#).

As inscrições são consideradas por ordem cronológica de entrada, e apenas ficam concluídas, com o envio da totalidade da documentação solicitada (*CC/passaporte, certificado de habilitação, certidão de domicílio fiscal*).

FORMAÇÃO GRATUITA | TOTALMENTE FINANCIADA.

CONTACTOS:

Email: formacao@esseguranca.pt | Tel. 220 992 131 ou 211 367 470 | Tlm. 912 417 820.

Projeto realizado ao abrigo do programa **Formações Modulares**, em parceria com:

