



ESPECIALIZAÇÃO EM SEGURANÇA ALIMENTAR

DESCRIÇÃO

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

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

UFCD	Objetivos Específicos	Conteúdos Programáticos	Carga Horária
UFCD 3315- Nutrição e dietética	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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
UFCD 3296- Higiene e segurança alimentar	<ul style="list-style-type: none"> Desenvolver os procedimentos adequados para as boas práticas de higiene na produção/confeção dos alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> Noções de microbiologia Noções de higiene Conservação e armazenamento de géneros alimentícios Noções de limpeza e desinfeção Introdução à aplicação do APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo) 	25h
UFCD 2659- Higiene e segurança alimentar e sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> Segurança alimentar (HACCP) Aplicação do sistema HACCP 	50h
UFCD 9009- Segurança alimentar e código do manipulador	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 desinfeção Acondicionamento/embalagem de produtos frescos Autocontrolo Responsabilidade do manipulador Segurança e saúde no trabalho – legislação aplicável à manipulação de carnes 	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.

FAZ A FORMAÇÃO AO TEU 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 (*documento de identificação, 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:*

