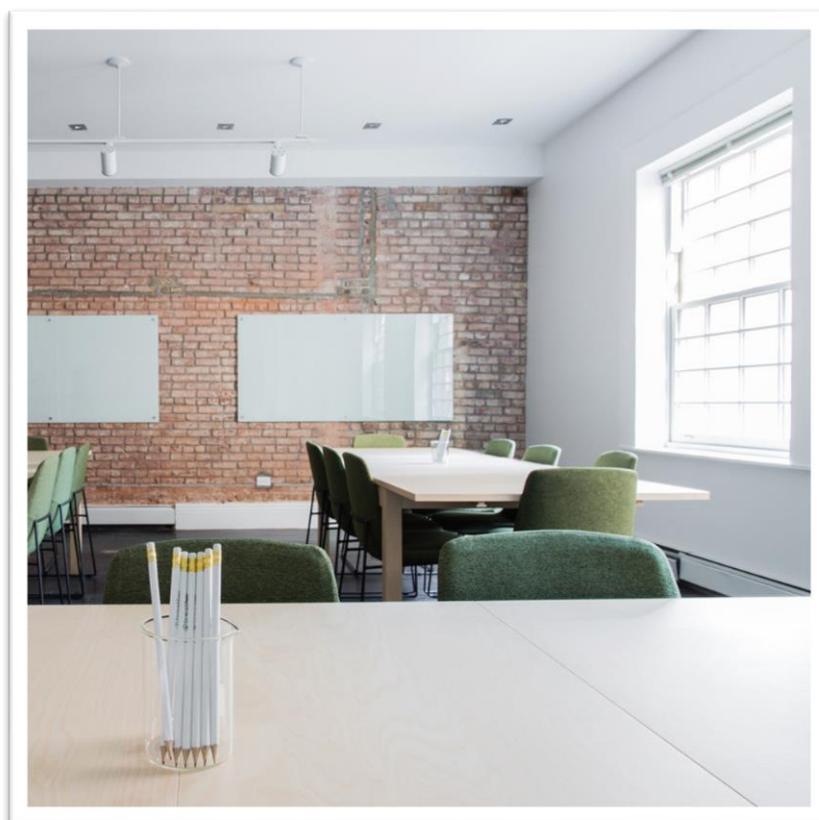




# CATÁLOGO DE FORMAÇÃO



## ÍNDICE

	Pág.
1 - INTRODUÇÃO.....	3
2 - SOLUÇÕES DE FORMAÇÃO.....	3
3 - ÁREAS DE FORMAÇÃO.....	4
541 INDÚSTRIA ALIMENTAR.....	5

## **1 – INTRODUÇÃO**

Cada vez mais, nos dias de hoje, as empresas só conseguem vencer a competitividade ao qual se encontram sujeitas, através da qualidade dos serviços prestados e da produtividade. Por isso a formação profissional pode ser considerada como um pilar de evolução e desenvolvimento de uma empresa.

O Grupo Acção Continua é composto por uma equipa qualificada e multidisciplinar, a qual se encontra atenta às suas carências e preocupações, oferecendo planos de formação personalizados face às necessidades das empresas.

## **2 – SOLUÇÕES DE FORMAÇÃO**

Tendo em consideração as exigências do mercado profissional possuímos dois tipos de soluções para a realização da Formação.

### Formação Interempresas (Por catálogo)

Este tipo de formação destina-se a colaboradores de várias empresas, clientes, tendo como principal objetivo o enriquecimento do conhecimento dos seus colaboradores, assim como a troca de experiências, dinâmica experiências e pedagógicas.

### Formação à Medida

Elaboramos programas de formação "**à medida**" permitindo apresentar a solução considerada mais adequada às necessidades, objetivos e estratégia das empresas.

O nosso modelo de formação à medida é suportado pelo seguinte modo:

- 1- Diagnóstico das necessidades: identificação das necessidades de formação coerentes com os objetivos.
- 2- Conceção dos planos de formação e planeamento: planejar estrategicamente a formação profissional a implementar
- 3- Formação: Realização da formação através da aplicação de métodos e técnicas pedagógicas adequadas aos formandos
- 4- Suporte pós- formativo: Apresentação de relatório final da formação.

- 5- Avaliação da eficácia da formação: avaliação da formação ministrada tendo em consideração os objetivos inicialmente considerados.

### Formação 35 horas

Ajudamos a cumprir com as 35 horas de formação por colaborador, dando cumprimento ao código do trabalho.

*“Compete ao empregador, garantir um número mínimo de horas de formação a cada trabalhador quer em ações a desenvolver na empresa, quer supletivamente, através da concessão de tempo para o desenvolvimento da formação por iniciativa do trabalhador”*

Procederemos à elaboração do seu plano de formação que vai de encontro às necessidades da sua empresa, dado que a formação é sempre uma mais-valia para os colaboradores, promovendo e melhorando a sua motivação e consequente produtividade.

## **3 – ÁREAS DE FORMAÇÃO**

O Grupo Acção Continua, foca-se essencialmente em três áreas de formação:

- 541 Indústrias Alimentares
- 861 Proteção de Bens e Pessoas
- 862 Segurança e Higiene no Trabalho

Ajudando-o a cumprir a legislação em vigor, assim como a melhoria das suas condições de trabalho.

## **541 - Indústria Alimentar**

- Implementação de Sistemas de HACCP
- Higiene e Segurança Alimentar
- Manipulador de Carnes (Inicial)
- Manipulador de carnes (Renovação)
- Alergénicos e Intolerâncias Alimentares
- Manipulação de Alimentos
- Receção e Armazenamento de Matérias- Primas
- Higiene Pessoal e das Instalações
- Microbiologia Alimentar
- Preparação e Confeção de Géneros Alimentícios



# Implementação de Sistemas de HACCP

## Objetivos

---

Aquisição de conhecimentos necessários para desenvolver, gerir e implementar um Sistema Preventivo de autocontrolo de Segurança Alimentar (HACCP).

## Destinatários

---

Todos os profissionais que estejam direta ou indiretamente ligados à manipulação de alimentos e à área alimentar.

## Duração

---

12 Horas

## Conteúdos Programáticos

---

- Enquadramento Legal;
- Noções de microbiologia;
- Noções de Higiene (Higiene das Pessoas, Instalações, Equipamentos e Utensílios);
- Conservação, armazenamento e confeção de géneros alimentícios;
- Boas práticas de Segurança Alimentar;
- Sistema de HACCP.



## Higiene e Segurança Alimentar

### Objetivos

---

Reconhecer a importância da higiene e segurança alimentar e sensibilizar os formandos relativamente aos conceitos gerais do sistema HACCP na produção de alimentos seguros.

### Destinatários

---

Todos os profissionais que estejam direta ou indiretamente ligados à manipulação de alimentos e à área alimentar.

### Duração

---

8 Horas

### Conteúdos Programáticos

---

- Enquadramento Legal;
- Noções básicas de microbiologia;
- Contaminação;
- Higiene das Pessoas, Instalações, Equipamentos e Utensílios;
- Receção e armazenamento de matérias-primas;
- Preparação e confeção de alimentos;
- Gestão de resíduos;
- Sistema de HACCP.



## **Manipulador de Carnes (Inicial)**

### **Objetivos**

Dotar os profissionais do sector com os conhecimentos fundamentais para a compreensão e execução das regras e princípios básicos em matérias de higiene e segurança alimentar, das boas práticas de higiene, saúde, organização do trabalho, atitudes e formas de comportamento necessários ao exercício da actividade de distribuição e venda de carnes e seus produtos.

### **Destinatários**

Todos os profissionais que pretendam exercer no sector de distribuição e venda de carnes e seus derivados.

### **Duração**

15 Horas

### **Conteúdos Programáticos**

- Higiene das carnes;
- Microbiologia da Higiene Alimentar;
- Higiene dos Manipuladores;
- Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios;
- Acondicionamento / Embalagem de carnes e seus produtos;
- Condições Higiénicas a observar na venda e distribuição de carnes e seus produtos;
- Segurança alimentar/ HACCP no setor das carnes e seus produtos;
- Higiene e Segurança no Trabalho;
- Legislação.



## **Manipulador de Carnes (Reciclagem)**

### **Objetivos**

---

Promover a reciclagem das competências básicas e essenciais de higiene e segurança no trabalho no sector das carnes e seus produtos.

### **Destinatários**

---

Todos os profissionais manipuladores de carnes dos sectores de distribuição e venda de carnes e seus derivados.

### **Duração**

---

6 Horas

### **Conteúdos Programáticos**

---

- Higiene das carnes;
- Microbiologia da Higiene Alimentar;
- Higiene dos Manipuladores;
- Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios;
- Acondicionamento / Embalagem de carnes e seus produtos;
- Condições Higiénicas a observar na venda e distribuição de carnes e seus produtos;
- Segurança alimentar/ HACCP no setor das carnes e seus produtos;
- Higiene e Segurança no Trabalho;
- Legislação.



# **Alergénicos e Intolerâncias Alimentares**

## **Objetivos**

Capacitar os formandos para a identificação de ingredientes alergénicos de forma a evitar riscos para a saúde dos consumidores.

## **Destinatários**

Todos os profissionais que estejam direta ou indiretamente ligados à manipulação de alimentos e à área alimentar que queiram aprofundar os seus conhecimentos sobre os alergénicos.

## **Duração**

6 Horas

## **Conteúdos Programáticos**

- Noções gerais sobre Alergias e Intolerâncias Alimentares;
- Definição e tipo de reações e sintomas;
- Noções gerais sobre Alergias e Intolerâncias Alimentares;
- Requisitos legais relacionados com alergénios e intolerâncias alimentares (Regulamento (EU); N.º 1169/2011 transporte para a legislação nacional pelo DL 26/2016, de 6 de junho);
- Processo de produção, rastreabilidade e ferramentas para a gestão do risco de alergénios;
- Implementação de procedimentos baseados no sistema de HACCP;
- Boas práticas de produção.



## **Manipulação de Alimentos**

### **Objetivos**

Pretende-se que os formandos obtenham os conhecimentos necessários ao correto fabrico e manipulação de alimentos, de acordo com os requisitos obrigatórios no âmbito do sistema HACCP.

### **Destinatários**

Todos os profissionais da indústria alimentar

### **Duração**

4 Horas

### **Conteúdos Programáticos**

- Identificar os perigos;
- Identificar os fatores que influenciam o desenvolvimento de micro-organismos;
- Compreender o que são doenças de origem alimentar;
- Pré-requisitos do sistema HACCP.



# Receção e Armazenamento de Matérias-Primas

## Objetivos

Aquisição de conhecimentos sobre as boas práticas na aquisição, receção e armazenamento de matérias- primas.

## Destinatários

Todos os profissionais da indústria alimentar e restauração

## Duração

6 Horas

## Conteúdos Programáticos

- Aquisição de matérias – primas:  
Os princípios da aquisição;  
Especificações das matérias- primas.
- Receção de matérias – primas:  
Boas práticas na receção;  
Características organoléticas desejadas.
- Armazenagem de matérias- primas:  
Armazenamento à temperatura ambiente;  
Armazenamento pelo frio.



## Higiene Pessoal e das Instalações

### Objetivos

---

Formar os profissionais da área alimentar sobre os requisitos de higiene exigidos pelo Sistema HACCP.

### Destinatários

---

Todos os profissionais da indústria alimentar e restauração

### Duração

---

4 Horas

### Conteúdos Programáticos

---

- Higiene das Instalações:
    - Procedimentos de Higienização;
    - Frequência de Higienização mais adequada para os diferentes locais;
    - Detergentes, Desinfetantes, Utensílios de Limpeza, Plano de Limpeza e Desinfecção;
    - Armazenamento dos Produtos de Limpeza;
    - Cuidados Práticos;
    - Tratamento da loiça;
    - Resíduos, Contentores de Resíduos;
    - Controlo de Pragas.
  - Higiene Pessoal:
    - Manipuladores de Alimentos;
    - Fardamento, mãos, cabelo, adornos;
    - Comportamento no local de trabalho
- e Boas práticas Profissionais;
- Saúde dos manipuladores.



## **Microbiologia Alimentar**

### **Objetivos**

Sensibilizar para a importância da microbiologia nos produtos alimentares, de forma a controlar os microorganismos nos alimentos e garantir a segurança dos produtos.

### **Destinatários**

Qualquer profissional do setor alimentar que tenham um papel importante na contribuição para a segurança alimentar.

### **Duração**

8 Horas

### **Conteúdos Programáticos**

- Introdução à microbiologia;
- Tipos de microorganismos;
- Importância dos microorganismos na indústria alimentar;
- Controlo dos microorganismos nos alimentos.



# Preparação e Confeção de Géneros Alimentícios

## Objetivos

---

Consciencializar os formandos para a correta preparação e confecção de géneros alimentícios.

## Destinatários

---

Profissionais do setor alimentar que tenham um papel importante na contribuição para a segurança alimentar.

## Duração

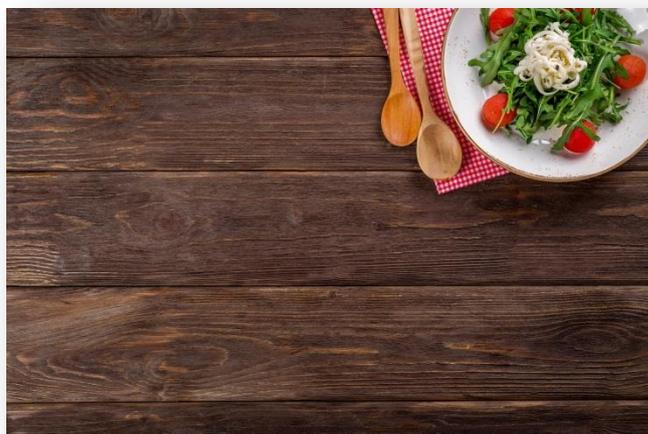
---

4 Horas

## Conteúdos Programáticos

---

- Higiene dos alimentos;
- Preparação dos alimentos;
- Confeção dos alimentos;
- Óleos de fritura;
- Amostras testemunho;
- Serviço;
- Temperaturas adequadas;
- Contaminação.



**“Não é a força ou a sorte, mas o empenho e a persistência que determinam o seu sucesso”.**