

Área 541- Industrias Alimentares
Referencial-Técnico de Controlo de Qualidade Alimentar

**1708-Noções de HACCP (Hazard Analysis
Critical and Control**

Duração:

25 Horas

Horário:

Pós-Laboral

Contactos e

Informações:

Telf:253610382

Telm:966796890

E-mail:

rh@condetrigo.pt



Objectivos:

Reconhecer a legislação aplicada ao sector alimentar e os princípios do HACCP.

Destinatários:

Adultos, empregados ou desempregados, com idade igual ou superior a 18 anos, com habilitações entre o 9ºano e o 12º ano de escolaridade que pretendam adquirir /actualizar competências com vista a uma reinserção ou progreção no Mercado de Trabalho

Conteúdo:

Conceitos gerais
Legislação aplicada ao sector alimentar
Definição do sistema HACCP

Direitos do Participante:

- Subsídio de refeição no valor de 4,27€
- Seguro de Acidentes Pessoais
- Material Didáctico de Apoio
- Certificado de Fomação Profissional

Início Previsto a
14 de Setembro!