



Curso Online

Vagas Limitadas

HIGIENE E QUALIDADE NA RESTAURAÇÃO COLETIVA

→ www.ngangu21.ao

OBJETIVOS DA FORMAÇÃO

A presente formação tem como objectivo capacitar os participantes para a prevenção de riscos alimentares, a correcta aplicação das boas práticas de higiene e o cumprimento dos requisitos legais em vigor, com enfoque na realidade operacional da restauração colectiva.

PÚBLICO-ALVO

A formação destina-se a profissionais que actuam directa ou indirectamente na cadeia alimentar.

→ www.ngangu21.a0

SECTOR DA RESTAURAÇÃO E INDÚSTRIA ALIMENTAR:

- Cozinheiros, chefes de cozinha e auxiliares de cozinha
- Técnicos de qualidade e segurança alimentar
- Responsáveis HACCP e supervisores
- Encarregados de unidades de restauração colectiva
- Auditores internos e profissionais de gestão da segurança alimentar
- Pessoal de apoio, logística e armazém
- Funcionários de limpeza em áreas alimentares
- Responsáveis pela recepção, armazenamento e conservação de mercadorias.

ÂMBITO DOMÉSTICO E INFORMAL:

- Cozinheiros domésticos e donas de casa
- Pequenos produtores alimentares
- Prestadores de serviços de catering informal
- Pessoas interessadas em adquirir conhecimentos sobre boas práticas de higiene e segurança alimentar.

→ www.ngangu21.a0

ESTRUTURA PROGRAMÁTICA

Módulo 1 – Segurança Alimentar e Riscos na Restauração Colectiva (2h)

- Conceitos fundamentais de higiene e segurança alimentar
- Importância da segurança alimentar na restauração colectiva (escolas, hospitais, lares, cantinas)
- Toxi-infecções alimentares (TIA): agentes, causas e consequências
- Responsabilidades legais do manipulador

Actividades práticas:

- Análise e discussão de casos reais de surtos alimentares
- Identificação de riscos no contexto profissional dos participantes.

→ www.ngangu21.ae

ESTRUTURA PROGRAMÁTICA

Módulo 2 – Perigos Alimentares e Contaminação Cruzada (2h)

- Identificação dos perigos alimentares: biológicos, químicos e físicos
- Fontes de contaminação
- Contaminação cruzada entre alimentos, superfícies, utensílios e manipuladores.

Actividades práticas:

- Análise de situações reais
- Exercício prático de identificação de perigos.

ESTRUTURA PROGRAMÁTICA

Módulo 3 – Higiene do Manipulador e Organização do Trabalho (2h)

- Higiene pessoal e técnicas correctas de lavagem das mãos
- Vestuário profissional e Equipamentos de Protecção Individual (EPI)
- Condições de saúde do manipulador
- Comportamentos adequados e práticas interditas
- Organização do posto de trabalho e definição de fluxos operacionais seguros.

Actividades práticas:

- Simulação de não conformidades frequentes
- Avaliação de práticas profissionais dos participantes.

ESTRUTURA PROGRAMÁTICA

Módulo 4 – Higiene dos Alimentos e do Ambiente (2h)

- Procedimentos de recepção e controlo de matérias-primas
- Armazenamento adequado: seco, refrigeração e congelação
- Gestão da cadeia do frio e do quente
- Processos de preparação, confecção, manutenção e reaquecimento de alimentos
- Limpeza, desinfeção e higienização de instalações e equipamentos

Actividades práticas:

- Elaboração de um plano básico de limpeza e desinfeção
- Análise de falhas recorrentes em cozinhas colectivas

→ www.ngangu21.ao

ESTRUTURA PROGRAMÁTICA

Módulo 5 – HACCP Aplicado e Consolidação Final (2h)

- Princípios do sistema HACCP
- Pré-requisitos: Boas Práticas de Fabrico (BPF)
- Identificação e gestão dos Pontos Críticos de Controlo (PCC)

Actividades práticas:

- Estudo de caso completo, desde a recepção até ao serviço
- Identificação de PCC e definição de medidas correctivas
- Revisão geral dos conteúdos

CURSO ONLINE

Modalidade da Formação

Modalidade : Online (via google meet e zoom)

Duração: 5 Dias

Carga horária diária : das 19h às 21h00, horário de Angola

Início : 07/04/2026

Formador : Lukanu Filipe Sebastião

Condições de Acesso

- Ensino médio concluído
- Possuir condições técnicas para participar de uma formação online.

Certificação

No final da formação, será atribuído um certificado de participação.



formacoes@ngangu21.ao



+244 944 677 797

→ www.ngangu21.ao