

### Segurança e Higiene Alimentar (Curso 1, Ações 1 e 2)

**Referência:** (001592/2011/114)

**Diretor de Curso:**

Prof. José Câmara ( [jsc@staff.uma.pt](mailto:jsc@staff.uma.pt) )

**Caracterização:**

O técnico em Segurança e Qualidade Alimentar é o profissional que, de forma autónoma ou sob orientação (integrando uma equipa), procede ao planeamento, organização e execução, de um conjunto integrado de atividades de controlo na área da segurança e qualidade alimentar, através da verificação das práticas, normas e códigos da qualidade, realiza ensaios físico-químicos e microbiológicos, de acordo com técnicas estabelecidas para géneros alimentícios. **Referencial de competências a adquirir:**

- Controlar o manuseamento, armazenamento e acondicionamento dos bens de consumo, tendo em conta os adequados processos de conservação, higiene, segurança e saúde alimentar;
- Verificar a qualidade alimentar ao nível químico e microbiológico;
- Controlar o processo de embalagem e expedição dos pratos, em serviços de catering, de forma a garantir o cumprimento das normas de conservação, higiene, segurança e saúde alimentar;
- Supervisionar a arrumação, limpeza e higiene das instalações, equipamentos e utensílios de trabalho, bem como a apresentação do pessoal;
- Utilizar ferramentas informáticas no registo e controlo de qualidade;
- Verificar e controlar a elaboração de ementas e a confeção de pratos equilibrados do ponto de vista nutricional e dietético;
- Saber realizar auditorias de qualidade alimentar.

**Data de início:** 27/02/2012 | **Data de conclusão:** 16/02/2015

**Instituição proponente:**

Universidade da Madeira

**Financiamento Aprovado (Total do Projeto):**  
438.789,18€