

<p>Conteúdos Programáticos</p> <p>para desenvolver as Aprendizagens Essenciais e atingir as competências do Perfil dos Alunos à saída da escolaridade obrigatória e do Perfil Profissional</p>	<p>Tempos Letivos (50 minutos)</p>
<p><u>UFCD 1122- Noções e normas da qualidade</u></p> <p>O que é a qualidade Controlo da qualidade Qualidade total: Normas ISO 9000; passos da certificação de uma empresa Qualidade ambiental:</p> <ul style="list-style-type: none"> • As empresas e a conservação do ambiente • Prevenção da poluição • Redução de desperdícios e rentabilização de recursos <p>Normas ISO 14000 Verificação e controlo do trabalho produzido</p> <p><u>UFCD 7731- Higiene e Segurança alimentar na restauração</u></p> <p>Noções de microbiologia dos alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Microrganismos definição e ação • Influência dos microrganismos nos produtos alimentares • Fatores intrínsecos de desenvolvimento • Fatores extrínsecos de desenvolvimento • Deterioração e conservação dos produtos alimentares • Bactérias agentes de toxinfecções alimentares <p>Noções de higiene Procedimentos de manipulação de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparação • Confeção/processamento • Conservação • Distribuição <p>Contaminação dos alimentos Conservação e armazenamento de géneros alimentícios Noções de limpeza e desinfeção Introdução à aplicação de procedimentos de um sistema preventivo, que garanta a segurança dos alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regulamentação em vigor • Introdução • Princípios e conceitos • Terminologia • Etapas de aplicação do sistema <p><u>UFCD 8211- Higiene e segurança no trabalho na restauração</u></p> <p>Normas de segurança e higiene na restauração</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sinalização de segurança das instalações e equipamentos • Manuseamento de equipamentos • Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos • Proteção coletiva e individual • Uniformes • Produtos perigosos (rotulagem, armazenagem e manuseamento) <p>Condições de saúde dos profissionais da restauração Tipos de risco e seu controlo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Incêndios • Riscos elétricos • Trabalho com máquinas e equipamentos • Movimentação manual e mecânica de cargas • Organização e dimensionamento do posto de trabalho • Posturas no trabalho 	<p>UFCD 1122 30 tempos</p> <p>UFCD 7731 30 tempos</p> <p>UFCD 8211 30 tempos</p>