Grupo RTA

POTENCIAL HUMANO |
CERTIFICAÇÃO, QUALIFICAÇÃO, SKILLS, VALOR

Entidade Formadora Certificada dgert

ACT AUTORIDADE PARA AS CONDIÇÕES DO TRABALHO

Ficha de Caracterização do Curso:

MICROBIOLOGIA ALIMENTAR

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

541 - Indústrias alimentares

DURAÇÃO E REGIME

30 horas em regime E-learning
(3h de sessões síncronas/online e 27h de sessões assíncronas/autoestudo)

OBJETIVOS GERAIS

O curso de Microbiologia Alimentar tem como objetivo proporcionar aos participantes uma visão integrada dos conceitos fundamentais da microbiologia aplicada aos alimentos, evidenciando a sua relevância para a segurança alimentar e para a proteção da saúde pública. Pretende ainda dotar os formandos de conhecimentos práticos e técnicos que permitam identificar microrganismos patogénicos, deteriorantes e benéficos, compreender os fatores que condicionam o seu desenvolvimento e aplicar medidas preventivas e de controlo ao longo da cadeia alimentar, promovendo a adoção de boas práticas de higiene e segurança.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

No final da formação, os participantes deverão ser capazes de:

- Compreender os conceitos básicos de microbiologia e a sua aplicação à área alimentar.
- Reconhecer os principais microrganismos patogénicos, deteriorantes e benéficos presentes nos alimentos.
- Identificar os fatores que influenciam o crescimento microbiano, como pH, atividade da água, temperatura e disponibilidade de nutrientes.
- Aplicar métodos de prevenção e controlo da contaminação microbiana, incluindo práticas de higiene, higienização e conservação.
- Conhecer os critérios legais e regulamentares associados à avaliação microbiológica de alimentos, incluindo normas europeias em vigor.
- Analisar casos práticos de surtos alimentares e desenvolver uma visão crítica sobre a aplicação de medidas corretivas e preventivas.

KNOWLEDGE, EXPERIENCE, SKILLS
... TO INSPIRE & SHARE!
www.rta-consultoria.pt
Água & Águas Residuais | Ambiente | Energia | Qualidade | Responsabilidade Social | Segurança Alimentar | Segurança e Saúde no Trabalho | Soft Skills & Comportamental | Sustentabilidade & ESG

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Módulo 1 – Introdução à Microbiologia Alimentar

- Conceitos básicos de microbiologia
- Importância da microbiologia na segurança alimentar
- Principais vias de contaminação dos alimentos

Módulo 2 – Microrganismos de Interesse Alimentar

- Microrganismos patogénicos mais relevantes (*Salmonella, Listeria, E. coli, Staphylococcus, Clostridium, Campylobacter*, entre outros)
- Microrganismos deteriorantes e impacto na qualidade dos alimentos
- Microrganismos benéficos utilizados em fermentações

Módulo 3 – Fatores que Influenciam o Crescimento Microbiano

- Atividade da água, pH, temperatura, oxigénio e nutrientes
- Interações microbianas nos alimentos

Módulo 4 – Métodos de Controlo Microbiano

- Boas práticas de higiene e manipulação
- Limpeza, desinfeção e higienização de superfícies, equipamentos e utensílios
- Conservação e tecnologias aplicadas (refrigeração, congelação, pasteurização, esterilização, embalamento, aditivos)

Módulo 5 – Avaliação Microbiológica e Critérios Legais

- Métodos laboratoriais básicos de deteção e controlo microbiológico
- Critérios microbiológicos constantes da legislação alimentar (europeia)

Módulo 6 – Estudo de Casos e Exemplos Práticos

- Análise de surtos alimentares reais
- Identificação de não conformidades
- Análise de boas práticas aplicadas ao setor alimentar

PÚBLICO-ALVO

Este curso destina-se a técnicos e responsáveis de qualidade e segurança alimentar. profissionais da indústria alimentar, incluindo áreas de produção, transformação e distribuição, técnicos de restauração e hotelaria com responsabilidades em higiene e segurança alimentar, consultores e auditores especializados em segurança alimentar, estudantes ou profissionais que pretendam adquirir ou atualizar conhecimentos em microbiologia alimentar.

ORGANIZAÇÃO DA FORMAÇÃO

Formação em regime e-Learning, com componente assíncrona (autoestudo) e síncrona (online/virtual, sessões calendarizadas em tempo real):

- *Sessões assíncronas* - Refere-se à interação dos e-formandos com os materiais disponibilizados, com o objetivo de estimular o autoestudo e a autoaprendizagem. Esta componente inclui também o esclarecimento de dúvidas junto do formador (através de fóruns), a partilha e discussão de ideias, bem como a realização de atividades que favorecem o desenvolvimento de competências.

  O e-formando dispõe de um período definido para frequentar o curso, durante o qual tem acesso à plataforma 24 horas por dia.
- *Sessões síncronas* - Realizam-se em tempo real, em datas previamente agendadas e incentivam a interação direta entre formador e e-formando, possibilitando a comunicação imediata por meio de chat, videoconferência ou audioconferência.

Cada módulo inclui os seguintes elementos:

- Sessões de estudo, constituídas por slides acompanhados de questões de resposta fechada;
- Manual e/ou materiais complementares de apoio ao estudo;

KNOWLEDGE, EXPERIENCE, SKILLS
... TO INSPIRE & SHARE!

www.rta-consultoria.pt

Água & Águas Residuais | Ambiente | Energia | Qualidade | Responsabilidade Social | Segurança Alimentar | Segurança e Saúde no Trabalho | Soft Skills & Comportamental | Sustentabilidade & ESG

- Fórum de apoio, onde o e-formando pode colocar dúvidas e receber orientação do formador;
- Atividades, que poderão assumir a forma de questões, exercícios, trabalhos ou testes, destinadas a consolidar os conhecimentos adquiridos e a aplicabilidade.

METODOLOGIAS DE FORMAÇÃO

A metodologia adotada privilegia a participação ativa dos formandos, recorrendo a atividades práticas, à análise de casos reais e à partilha de experiências entre os participantes e o formador. Para tal, são utilizados diferentes métodos, nomeadamente: expositivo, interrogativo, demonstrativo e participativo/ativo.

METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO DAS APRENDIZAGENS

O curso inclui uma avaliação final, sendo que a classificação obtida nas atividades determina a nota global do curso:

- *Avaliação Contínua:* Corresponde à realização/participação nas sessões de estudo e fóruns dos diferentes módulos | Ponderação na avaliação final do módulo – 40%
- *Avaliação Final:* Corresponde à realização de trabalhos ou testes | Ponderação na avaliação final do módulo – 60%.

RECURSOS PEDAGÓGICOS/ESPAÇOS E EQUIPAMENTOS

Para realizar o curso, os e-formandos devem ter acesso a um computador com ligação à internet, equipado com um navegador atualizado, garantindo assim a plena utilização de todos os recursos digitais disponibilizados, como slides, manuais e materiais complementares.

INVESTIMENTO

260,00 € (+ IVA)

Aguardamos por si!

Solicite-nos um orçamento personalizado em função do número de interessados para formação à medida.

"Saber-saber | Saber-fazer | Saber-ser

Grupo RTA
RTA Consultoria
RTA Academy
KNOWLEDGE, EXPERIENCE, SKILLS
... TO INSPIRE & SHARE!
www.rta-consultoria.pt
Água & Águas Residuais | Ambiente | Energia | Qualidade | Responsabilidade Social | Segurança Alimentar | Segurança e Saúde no Trabalho | Soft Skills & Comportamental | Sustentabilidade & ESG