

formando profissionais

S. Antão + S. Vicente + S. Nicolau + Sal + Boa Vista

É uma luta de todos.

Segurança Sanitária em
Tempo de **Pandemia**

2

Edições



Live training

ZOOM



formadores

Maria
SANTOS



duração

12 HORAS



início

AGOSTO



investimento

4.400 (Associados)
5.500 (Terceiros)



inscrição

MAIS INFORMAÇÃO:

www.becv.org

Câmara de Comércio do
Norte de Cabo Verde
North Chamber of Commerce



Covid-19 é uma das piores crises sanitárias das últimas décadas. Ajude a minimizar as consequências do Covid-19 na saúde pública e seu forte impacto na economia do país.

Curso

Segurança Sanitária nos estabelecimentos de Alimentos e Bebidas em Tempos de Pandemia

O curso visa preparar as entidades que direta ou indiretamente operam no setor da Hotelaria, Restauração e Industrial Alimentar (restaurantes, bares, pizarias, padarias, refeitórios, cantinas, outros afins) para a implementação adequada das Boas Práticas de Higiene e Segurança Sanitária, em conformidade com as normas adotadas pelo país face a Pandemia da COVID 19.

A retoma do turismo e da economia nacional resultará também do esforço que as organizações privadas deverão empreender na adoção de medidas extraordinárias de higiene e segurança sanitária, compreendendo instalações, equipamentos, processos, pessoas que influem os processos, entre outros.



OBJETIVOS

- Imergir os participantes na realidade da PANDEMIA através de um quadro legal organizado e de simples entendimento
- Organizar, clarificar e interpretar as principais medidas associadas às BP de Higiene e Segurança Sanitária;
- Orientar, exercitando, a definição de planos e processos que facilitem a adequação às normas.



CONTÉUDO PROGRÁTICO

Introdução

- O vírus SARS - Características e modo de transmissão
- A doença COVID-19: Principais sintomas

- Prevenção da transmissão
- Importância da implementação dos procedimentos de segurança sanitária nos estabelecimentos.

Segurança Sanitária e Medidas de Prevenção

- Medidas gerais de prevenção

Orientações do Governo e da OMS

- Plano de contingência
- Boas Práticas de higiene alimentar - HACCP
- Boas Práticas de Segurança Sanitária (COVID-19)

Procedimentos de Limpeza e Desinfecção

- Protocolos de Limpeza
- Uso de EPIs

Suspeitas de Infecção por SARS-CoV-2 num Estabelecimento

- Procedimentos específicos em caso suspeito
- Proteção dos colaboradores e clientes
- Responsabilidades
- Protocolo a seguir
- Limpeza e desinfecção da área



DESTINATÁRIOS

- Empresários
- Profissionais que trabalham nas áreas de manipulação e serviço de alimentos e bebidas
- Gestores e técnicos de setores afins



ESPECIALISTA – FORMADORA

Maria de Fátima Santos

- Licenciada em Medicina Veterinária pelo Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) - Vila Real, Portugal.
- Auditora/Consultora Independente
- Formadora: Controlo de Qualidade, Higiene e Segurança Sanitária de Alimentos - HACCP - Portugal e Cabo Verde.

- Formadora do Instituto de Emprego e Formação Profissional - Vários Cursos/ Módulos ministrados nas áreas de Higiene Alimentar e Segurança no Trabalho
- Formadora credenciada pelo Instituto de Emprego e Formação Profissional
- Consultora Nacional da FAO para avaliação do Projeto “Appui au renforcement du système de controle de la sécurité sanitaire”.



LIVE TRAINING em ZOOM

A formação realiza-se com suporte à Plataforma ZOOM, uma extraordinária plataforma de vídeo e áudio conferência online que permite a realização de formação, incluindo exercícios práticos em grupos separados de participantes.

Para assistir à formação bastará habilitar-se com a senha de participante.



MATERIAL DE APOIO & CERTIFICADO

Serão fornecidos os seguintes materiais de apoio, já incluídos no valor do curso:

- Documentação do curso
- Certificado de Participação, emitido na base da assiduidade
- Dossier técnico pedagógico



DATA E HORÁRIO

1ª Edição - 18 - 21 de agosto

2ª Edição - 25 - 28 de agosto

- 3 horas por sessão diária, incluindo exercícios práticos
- Das 15 às 18 horas.



CONDIÇÕES DE INSCRIÇÃO E PARTICIPAÇÃO

- Inscrição online, no site www.becv.org/curso-bp-higiene-seguranca-pandemia/
- Data limite de inscrição:

- 1ª Edição - 11 de agosto

- 2ª Edição - 18 de agosto

- Valor da inscrição:
 - Associados: 4.400 ECV
 - Outros: 5.500 ECV
- O participante pode assistir à formação do seu habitat próprio ou local de trabalho, munido de um computador com conexão à internet.
- Prevendo eventuais deficiências da rede de internet doméstica, a CCB coloca a disposição dos participantes interessados uma sala multimédia, salvaguardando todas as medidas de segurança prescritas na lei sobre a PANDEMIA COVID 19



ADIAMENTOS, CANCELAMENTOS, SUBSTITUIÇÕES E NÃO COMPARÊNCIAS

Adiamentos

São aceites **adiamentos** de inscrições até 3 dias uteis antes da data de início do evento, sem penalizações

Cancelamento

São aceites **cancelamentos** de inscrições até 5 dias uteis antes da data de início do evento, sem penalizações. Cancelamentos com menos de 5 dias uteis antes da data de início do evento, sujeitam-se a penalizações, referentes a encargos administrativos e logísticos na ordem dos 50% do valor da inscrição

Substituições

Substituições de participantes são permitidas sem qualquer penalização, desde que comunicadas à CCB, até 2 dias antes da data de início do evento

Não comparências

Não comparências à data de início do evento, sem prévio adiamento ou cancelamento, implicam pagamento total (100%) da inscrição