

Objectivos

- Desenvolver, implementar e verificar Sistemas de Segurança Alimentar.

Destinatários

- Profissionais de empresas da área alimentar.
- Responsáveis pelo controlo da higiene, qualidade e segurança alimentar.
- Técnicos e Consultores.
- Outros profissionais com interesse no desenvolvimento de competências específicas nesta área.
- Técnicos com a responsabilidade de acompanhamento dos processos de implementação do HACCP na empresa;
- Indivíduos que pretendam desenvolver competências no domínio do HACCP de âmbito geral.

Carga Horária

- 15 horas.

Vantagens/Condições de Formação

- Turmas com um máximo de 12 formandos;
- Utilização de meios audiovisuais e informáticos adequados;
- Documentação e material de suporte à formação;
- Acesso às salas em períodos livres para prática extra;
- Certificado de Qualificações com o reconhecimento oficial, de acordo com a Legislação em vigor.

Conteúdo Programático

Legislação Alimentar

Legislação - Enquadramento legal / Normas internacionais
legislação nacional e comunitária;

Programa de Pré - Requisitos para a implementação do sistema HACCP;

Requisitos gerais das instalações de fabrico;
Planos de Higiene;
Viaturas de Transporte de géneros alimentícios;
Saúde e Higiene Pessoal;
Controlo de Pragas;
Resíduos Alimentares;
Análises microbiológicas e químicas;
Manutenção preventiva de equipamentos;
Rastreabilidade;
Fichas técnicas de produtos alimentares;
Quantificação de fornecedores;

Noções Gerais de Microbiologia Alimentar;

Factores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos;
Perigos biológicos;
Doenças Alimentares;
Factores intrínsecos e extrínsecos aos alimentos;
Amostra testemunha;
Bactérias patogénicas;

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

Definições segundo o Codex Alimentarius;
Breve história da origem do sistema preventivo HACCP;
Perigos microbiológicos, Físicos e químicos;
Princípios e Etapas do HACCP;
Árvore de Decisão (Codex Alimentarius);
Pontos Críticos de Controlo;
Benefícios do sistema HACCP;
Simulação de casos práticos;

Para mais informações:

Telefone: _____ E-mail: _____

Próximas turmas
