

Implementação de Sistemas HACCP (Avançado)

Objetivos Gerais

Este Curso pretende dotar os participantes das seguintes competências:
Implementação de Sistemas HACCP.

Objetivos Específicos

No final deste Curso os participantes deverão estar aptos a elaborar e implementar um Sistema Preventivo de Segurança Alimentar baseado na Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos do Processo (HACCP).

Destinatários

Este Curso destina-se essencialmente a Quadros Médios e Superiores envolvidos e com responsabilidades na implementação de sistemas HACCP mas também a todos os profissionais que considerem pertinente o desenvolvimento das respetivas competências nesta matéria.

Carga Horária

24 Horas

Conteúdos Programáticos

Módulo I - HACCP: Terminologia e Conceitos Fundamentais

Módulo II - Os 7 Princípios do HACCP

Módulo III - Análise de Perigos e Avaliação de Riscos

Módulo IV - Etapas do Procedimento HACCP

Módulo V - Estudo de Aplicação Teórico-prática do HACCP a um Diagrama de Fabrico de um Produto Alimentar

Módulo VI - Discussão do Plano de HACCP Elaborado

Módulo VII - A Importância da Manutenção do Sistema HACCP — a Melhoria Contínua

Módulo VIII - A Ligação entre o Sistema HACCP e as Normas Internacionais da Série ISO 9000

Módulo IX - Qualidade na Indústria Agroalimentar

Módulo X - Tratamento Estatístico e Análise de Dados

Módulo XI - Controlo e Segurança da Qualidade dos Alimentos

Módulo XII - Certificação