

HACCP e Segurança Alimentar

Objetivos Gerais

Este Curso pretende dotar os participantes das seguintes competências necessárias para a implementação, manutenção e melhoria de Sistemas de Segurança Alimentar – HACCP.

Objetivos Específicos

No final do Curso os formandos ficarão aptos a:

- Interpretar a Legislação aplicável;
- Realizar Auditorias internas no âmbito de segurança alimentar;
- Realizar relatórios de não-conformidades alimentares;
- Implementar dos pré-requisitos aplicáveis ao sistema HACCP e elaborar de respetivo manual;
- Compreender os perigos microbiológicos e respetivas medidas de controlo;
- Elaborar os planos HACCP, incluindo análises de risco e monitorizar os pontos críticos de controlo;
- Interpretar e compreender os principais referenciais normativos: IFS, BRC e ISO 22000.

Destinatários

Este Curso destina-se a Quadros Médios e Superiores de empresas do Setor Alimentar com responsabilidade na Implementação e Manutenção de Sistemas de Segurança Alimentar; Licenciados ou bacharéis que exercem ou pretendem vir a exercer atividade na Área da Higiene e Segurança Alimentar.

Pré-requisitos

Os pré-requisitos necessários para frequentar este curso são:

- Ter acesso a um computador ou um tablet com ligação à Internet e um browser (programa para navegar na web), como o Chrome, Safari, Firefox ou Internet Explorer.
- Pode aceder ao curso a partir de qualquer computador (por exemplo, em casa e no escritório), tablet ou smartphone.

Carga Horária

24 Horas

Conteúdo Programático

Módulo 0 – Apresentação de Plataforma e Método de Utilização

Módulo I - Conceitos Fundamentais Associados à Segurança Alimentar

- A legislação europeia e nacional
- Documentos de referência

- Definição e breve história do HACCP

Módulo II - Pré-Requisitos do Sistema HACCP

- Gestão dos requisitos do Pessoal
- Gestão das Infraestruturas
- Gestão do Controlo de Pragas
- Gestão dos programas de Limpeza e desinfeção
- Gestão das Boas Práticas de Higiene, Manuseamento e fabrico
- Gestão dos programas de Avaliação e Seleção de fornecedores - Rastreabilidade, notificação e recolha
- Validação e Monitorização dos programas de Pré requisitos do Sistema HACCP

Módulo III - Princípios do HACCP

- Metodologia de implementação dos requisitos e princípios HACCP
- Técnicas de Validação e verificação do plano HACCP Integração do Sistema de HACCP com os Sistemas de Gestão da Qualidade – ISO 9001
- Estrutura documental do Sistema

Módulo IV - Interação com Sistemas de Gestão da Qualidade ISO 9001;

Módulo V - O Processo de Certificação

Metodologia

Este curso tem sempre presente o formador, que irá mesmo dar a formação presencial através da plataforma.

O Formando pode intervir juntamente com o formador ou com os restantes formandos tal como faz na sala de aula.

As apresentações e exercícios serão sempre disponibilizados pelo formador no final de cada sessão de formação.

No final do curso receberá um Certificado de Formação Profissional caso frequente pelo menos 90% das aulas, realize os trabalhos e os testes propostos, participe nas discussões online e tenha avaliação final positiva.

Esta formação é certificada e reconhecida.