

### Implementação e Avaliação do sistema de HACCP

#### Objetivos

Este curso pretende dotar os participantes dos conhecimentos, metodologias e práticas basilares à implementação, manutenção e melhoria de Sistemas de Segurança Alimentar – HACCP.

#### Objetivos específicos

No final deste curso, os participantes deverão saber:

- Definir Segurança Alimentar
- Enquadrar a importância da Segurança Alimentar no contexto macro da Hotelaria
- Implementar e gerir um sistema de Segurança Alimentar com base na metodologia do Sistema HACCP (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos)

#### Destinatários

Este curso destina-se a todos os profissionais que desenvolvam a sua atividade em qualquer sector do ramo alimentar e que tenham responsabilidade na implementação e manutenção de Sistemas de Segurança Alimentar.

#### Carga Horária

18 H

#### Conteúdo

1. Conceitos gerais do sistema HACCP
  - Conceitos e Definições
  - Enquadramento Legal Nacional e Europeu
  - Documentos de Referência
  - Breve História do HACCP
2. Pré-requisitos do sistema HACCP
  - Gestão dos Requisitos do Pessoal
  - Gestão das Infraestruturas
  - Gestão do Controlo de Pragas
  - Gestão dos Programas de Limpeza e Desinfecção
  - Gestão das Boas Práticas de Higiene, Manuseamento e Fabrico
  - Gestão de Programas de Avaliação e Seleção de Fornecedores
  - Rastreabilidade, Notificação e Recolha
  - Validação e Monitorização dos Programas de Pré-Requisitos

3. Requisitos do sistema HACCP
  - Perigos para a Segurança Alimentar e Formas de Controlo
  - Princípios do HACCP
  - Implementação dos Requisitos e Princípios do HACCP
  - Técnicas de Validação e Verificação do Plano HACCP
  
4. Integração do sistema HACCP com os sistemas de gestão da qualidade
  - Estrutura Documental do Sistema
  - ISO 22000:2005
  - ISO 9001:2000
  - Processo de Certificação
  - Exemplos de Manuais de HACCP
  
5. Aplicação prática com a elaboração de um plano de HACCP