



CURSO DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR - HACCP ANÁLISE DE PERIGOS E CONTROLO DE PONTOS CRÍTICOS

VÁLIDO PARA EFEITO DO CUMPRIMENTO DAS 35 HORAS DE FORMAÇÃO OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM O CÓDIGO DO TRABALHO

OBJETIVOS

Numa Sociedade cada vez mais globalizada e com acesso a géneros alimentícios de todas as partes do globo, é fundamental garantir que os alimentos que chegam até nós são seguros.

Para garantir a segurança dos géneros alimentícios, os profissionais alimentares implementam o sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos), que é um sistema que aposta na prevenção.

Os pré-requisitos adequados, o cumprimento da legislação em vigor e o cumprimento das etapas e princípios do sistema HACCP são investimentos que se traduzirão num sistema de segurança alimentar eficaz e robusto.

Ao frequentar este Curso o formando fica autónomo na:

- » Interpretação da Legislação aplicável;
- » Realização de Auditorias internas no âmbito de segurança alimentar;
- » Realização de relatórios de não-conformidades alimentares;
- » Implementação dos pré-requisitos aplicáveis ao sistema HACCP e elaboração de respetivo manual;
- » Compreensão dos perigos microbiológicos e respetivas medidas de controlo;
- » Elaboração de planos HACCP, incluindo análises de risco e monitorização de pontos críticos de controlo;
- » Interpretação e compreensão dos principais referenciais normativos: IFS, BRC e ISO 22000.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

MÓDULO 1

Legislação Alimentar

- » Definições e conceitos alimentares
- » Interpretação do Regulamento nº 852/2004
- » Interpretação do Codex Alimentarius
- » Exercícios baseados no Reg. nº 852 e Codex Alimentarius

MÓDULO 2

Programa de Pré-Requisitos para a implementação do Sistema HACCP

- » Instalações e infraestruturas
- » Receção e armazenamento de alimentos e materiais de embalagem
- » Serviços: água, ar e energia

- » Gestão de resíduos
- » Higiene do equipamento e instalações
- » Manutenção dos equipamentos e instalações
- » Controlo das operações
- » Transporte
- » Controlo de Pragas
- » Saúde e Higiene Pessoal
- » Embalagem e rotulagem
- » Formação
- » Seleção e Avaliação de Fornecedores
- » Rastreabilidade e procedimento de recolha
- » Exercícios: Elaboração de uma lista de verificação do cumprimento de pré-requisitos, análise de manuais de Boas práticas genéricas

MÓDULO 3

Noções de Microbiologia Alimentar

- » Microbiologia alimentar: definições e conceitos
- » Perigos microbiológicos
- » Doenças alimentares: infeções e intoxicações alimentares
- » Fatores que influenciam o desenvolvimento microbiano: extrínsecos e intrínsecos
- » Amostra testemunha
- » Bactérias patogénicas
- » Exercícios

MÓDULO 4

Plano HACCP

- » Definições e conceitos
- » Evolução do conceito HACCP
- » Perigos microbiológicos, físicos, químicos e » nutricionais
- » 7 princípios e 12 etapas do sistema HACCP
- » Árvore de decisão (Codex Alimentarius)
- » Pontos Críticos de Controlo
- » Benefícios do sistema HACCP

MÓDULO 5

Plano HACCP - casos práticos

- » Elaboração de um plano HACCP num restaurante e numa indústria alimentar (Simulação)
- » Análise de planos genéricos

MÓDULO 6

Interligação entre os referenciais normativos

- » Diferença entre implementação versus certificação de um sistema de segurança alimentar
- » Conceitos dos principais referenciais alimentares IFS (International Food Standard), BRC (British Retail Consortium) e NP EN ISO 22000
- » Semelhanças e diferenças das normas IFS; BRC e ISO 22000
- » Exercícios

DESTINATÁRIOS

Profissionais de empresas agro-alimentares. Responsáveis pelo controlo da higiene, qualidade e segurança alimentar. Técnicos e Consultores. Outros profissionais com interesse no desenvolvimento de competências específicas nesta área.





CERTFORM
Escola de Formação Prática

consolidar o futuro

MOVE-NOS A PAIXÃO PELA FORMAÇÃO

FORMADORES

MESTRE SANDRA GOMES

Mestre em Tecnologia e Qualidade Alimentar pela Universidade Nova de Lisboa (UNL). Licenciatura em Tecnologia e Segurança Alimentar pela FCT da UNL. Técnica de segurança alimentar numa Indústria alimentar Portuguesa. Auditora e formadora dos Referenciais ISO 9001; IFS, BRC e ISO 22000/ HACCP.

MESTRE JOSÉ LUÍS FREITAS ANDRADE

Mestrado pré - Bolonha em Controlo de Qualidade pela Universidade do Porto, especialização em água e alimentos. Licenciatura pré - Bolonha em Bioquímica pela Universidade de Coimbra. Auditor Interno da Qualidade (ISO 9001) qualificado pela APCER. Formador certificado com mais de 3000 horas de experiência formativa. Consultor, Auditor e Formador, com mais de 10 anos de experiência em Gestão da Qualidade (ISO 9001) e Segurança Alimentar (ISO 22000/HACCP). Experiência nos setores da indústria têxtil, elétrica, pirotecnia, automóvel, latoaria, alumínio, IPSS, alimentar, construção civil, combustíveis e lubrificantes, ensino, formação profissional, transportes e restauração. Experiência na produção, distribuição e no retalho.

CERTIFICAÇÃO

Será emitido um Certificado de Formação Profissional através da SIGO, tal como previsto na Portaria nº 474/2010, de 8 de Julho, que será atribuído aos formandos com um nível de presenças superior ou igual a 75%.

Este Certificado é válido para efeito do cumprimento das 35 horas de formação obrigatória, de acordo com o Código do Trabalho.



226 066 442

935 569 146 . 935 569 148



FORMAÇÃO Porto / Lisboa / Coimbra

www.certform.pt geral@certform.pt