

DESCRIÇÃO DO CURSO

Hoje, mais do que nunca, a segurança dos produtos alimentares constitui uma preocupação central aos olhos dos cidadãos e das entidades responsáveis, bem como uma condição necessária ao reforço da proteção dos consumidores.

Um dos setores de actividade económica com maior impacto junto do consumidor é, sem dúvida, o alimentar. É um setor em que a oferta não pára de crescer, à medida que as trocas comerciais se intensificam e em que a qualidade é, também aqui, reclamada por quem compra.

A International Organization for Standardization (ISO) criou, em Setembro de 2005, a ISO 22000, que define os requisitos para a implementação de Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar, segundo a Metodologia HACCP. A implementação desta Norma permite a definição de um Sistema de Gestão de Segurança Alimentar que possibilitará, além do reconhecimento da empresa como "Empresa Certificada", o cumprimento dos requisitos legais, nomeadamente do Regulamento (CE) n.º 853/2004.

OBJETIVOS

» Desenvolver, implementar e verificar sistemas de segurança e controlo alimentar

DESTINATÁRIOS

- » Público em geral com especial interesse na área do Controlo de qualidade alimentar.
- » Colaboradores de empresas que produzem, manuseiam, fornecem ou distribuem géneros alimentícios.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

» Legislação Alimentar

- 1.1 Legislação - Enquadramento legal / Normas internacionais
- 1.2 Legislação nacional e comunitária;

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

- 2.1 Requisitos gerais das instalações de fabrico;
- 2.2 Planos de Higiene;
- 2.3 Viaturas de Transporte de géneros alimentícios;
- 2.4 Saúde e Higiene Pessoal;
- 2.5 Controlo de Pragas;
- 2.6 Resíduos Alimentares;
- 2.7 Análises microbiológicas e químicas;
- 2.8 Manutenção preventiva de equipamentos;
- 2.9 Rastreabilidade;
- 2.10 Fichas técnicas de produtos alimentares;
- 2.11 Quantificação de fornecedores.

» Noções Gerais de Microbiologia Alimentar

- 3.1 Factores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos;
- 3.2 Perigos biológicos;
- 3.3 Doenças Alimentares;
- 3.4 Factores intrínsecos e extrínsecos aos alimentos;
- 3.5 Amostra testemunha;
- 3.6 Bactérias patogénicas;

» HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

- 4.1 Definições segundo o Codex Alimentarius;
- 4.2 Breve história da origem do sistema preventivo HACCP;
- 4.3 Perigos microbiológicos, Físicos e químicos;
- 4.4 Princípios e Etapas do HACCP;
- 4.5 Árvore de Decisão (Codex Alimentarius);
- 4.6 Pontos Críticos de Controlo;
- 4.7 Benefícios do sistema HACCP;
- 4.8 Simulação de casos práticos;

REGALIAS/PREÇO

- » 175€
- » **Desconto de 10% no total de 2 ou mais inscrições**
- » Realização da ação de formação condicionada ao nº mínimo de inscrições (10)

FORMADOR

Licenciatura em Microbiologia.

Vasta experiência formativa e profissional na área de Higiene e Segurança Alimentar e HACCP.

Experiência profissional de consultoria e formação empresarial, e profissional na área.

DATA E HORÁRIO DE REALIZAÇÃO

Sessões de 3h

Horário Laboral | Pós laboral | Misto

Datas: A definir

LOCAL DE REALIZAÇÃO

TDados, Consultoria e Sistemas de Gestão, Lda

Praceta da Cegonha, nº 107 – 4470-528 Vermoim

Possibilidade de realização da formação noutros locais e horários desde que o número de inscrições permita a constituição de um grupo.

INFORMAÇÕES / INSCRIÇÕES

- ☎ 229 482 127
- 🌐 www.tdados.com
- ✉ formacao@tdados.com

🏠 Praceta da Cegonha, nº 107
Vermoim
4470-528 Maia

OBSERVAÇÕES

À TDados reserva-se o direito de alterar o local de realização, cancelar ou adiar a ação de formação por razões alheias à sua vontade.