

SEGURANÇA ALIMENTAR

JOAQUIM DANTAS RODRIGUES | ASSESSOR CIENTÍFICO
FORMAÇÃO PRESENCIAL | ONLINE VIA ZOOM



BREVE DESCRIÇÃO

Aprenda a implementar sistemas de segurança e higiene de géneros alimentícios baseados na metodologia HACCP. Este curso permite-lhe desenvolver, implementar e gerir um sistema de segurança alimentar na empresa com base na metodologia HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), obrigatório, desde 2006, ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril.

OBJETIVOS

Os formandos no final do curso devem conhecer a importância da implementação de um sistema de segurança alimentar; de conhecer a legislação relacionada com a higiene alimentar; os perigos alimentares; de saber o que são boas práticas de higiene; de definir circuitos nos estabelecimentos alimentares; como escolher mercadorias com qualidade; as regras de armazenamento; de saber interpretar um plano de higienização e saber seguir as instruções de trabalho dos mesmos; de saber que tipos de empresa de controlo de pragas deverão contratar; assim como identificar os 7 princípios do HACCP; desenvolver um plano de Autocontrolo e conhecer as vantagens da certificação da qualidade pela Norma ISO 22000:2018.

DESTINATÁRIOS

Este curso destina-se a trabalhadores, gestores, proprietários da indústria alimentar. Responsáveis pelo controlo da higiene, qualidade e segurança alimentar. Técnicos e Consultores. Outros profissionais com interesse no desenvolvimento de competências específicas nesta área.

REQUISITOS TÉCNICOS

Curso realizado em formato presencial/online na Plataforma Zoom
Requisitos Técnicos: computador, ligação à Internet, microfone, webcam.

FORMADORES

Por definir

HORÁRIO E DURAÇÃO

Duração: 14 horas
Horário: Laboral ou Pós-laboral

PREÇOS

Sob consulta (desconto global de 10% em mais do que uma inscrição da mesma empresa)

INSCRIÇÕES

www.cedr.pt

PROGRAMA MÓDULOS

1. Introdução à qualidade

- a. Gestão da qualidade
- b. Benefícios para as organizações da implementação de sistemas da qualidade

2. Sistema de Segurança Alimentar HACCP

- a. O conceito da segurança alimentar
- b. Pré-requisitos ao sistema HACCP, Princípios e Metodologia do sistema HACCP

3. Introdução ao Sistema de Gestão da Segurança Alimentar

- a. Princípios da gestão da qualidade – ISO 9001:2015
- b. Ciclo PDCA
- c. Pensamento baseado no risco
- d. Introdução à ISO 22000:2018

4. Sistema de Gestão da Segurança Alimentar

- a. Princípios gerais do sistema de gestão de segurança alimentar, segundo a ISO 22000:2018
- b. Benefícios para as organizações do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar
- c. Análise dos requisitos da ISO 22000:2018:
- d. Contexto da organização; Liderança; Planeamento; Suporte; Operação; Avaliação de desempenho e Melhoria

5. Auditorias ao Sistema de Gestão da Segurança Alimentar

- a. A norma 19011:2018 – Diretrizes para auditorias a Sistemas de Gestão
- b. Gestão do programa de auditorias
- c. Determinação e avaliação dos riscos e oportunidades do programa de auditoria
- d. Preparação e Realização de Auditorias
- e. Competência e Avaliação dos Auditores

6. Requisitos Legais e Sistema Segurança Alimentar

Análise de casos/situações práticas

