

Implementação e Avaliação do sistema de HACCP

Objetivos Gerais

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.

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

18 horas

Conteúdo Programático

Módulo 0 – Apresentação de Plataforma e Método de Utilização

Módulo I - Conceitos gerais do sistema HACCP

- Conceitos e Definições
- Enquadramento Legal Nacional e Europeu
- Documentos de Referência
- 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 de Programas de Avaliação e Seleção de Fornecedores
- Rastreabilidade, Notificação e Recolha
- Validação e Monitorização dos Programas de Pré-Requisitos

Módulo III - 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

Módulo IV - 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

Módulo V - Aplicação prática com a elaboração de um plano de HACCP

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.