

Catálogo da Formação

BioConnection-Consultoria e Formação, Lda.

EDIFÍCIO CELP-CENTRO DE ESCRITÓRIOS DE LEÇA DA PALMEIRA , RUA DIREITA, 351 -4450-652 LEÇA DA PALMEIRA
CONTACTOS: GERAL@BIOCONNECTION.PT /TELM.: 911858616 | TEL. 220129700| WWW.BIOCONNECTION.PT

A EMPRESA

A **BioConnection - Consultoria e Formação, Lda**, criada em agosto de 2011, no seio da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa é uma empresa especializada na prestação de serviços de consultoria técnica e formação, vocacionada para o sector agroalimentar, tendo como áreas específicas de atuação a **Qualidade, Segurança Alimentar, Sistemas de Gestão, Saúde e Nutrição**.

A BioConnection tem como missão promover a eficiência e a produtividade das empresas do sector agroalimentar nacional, tendo por base serviços de excelência, dotando as empresas de ferramentas que as tornem mais competitivas num mercado global cada vez mais exigente, promovendo o seu crescimento sustentável.

A formação constitui uma das componentes fundamentais na gestão e qualificação dos colaboradores das organizações, de forma a assegurar o desenvolvimento das competências adequadas ao exercício das suas funções.

Desta forma, a BioConnection disponibiliza uma diversificada oferta formativa tendo por objetivo estratégico o desenvolvimento e consolidação da sua intervenção no mercado como entidade formadora de referência nas suas áreas de atuação.

MODALIDADES DE FORMAÇÃO

FORMAÇÃO NA ORGANIZAÇÃO (FORMAÇÃO À MEDIDA)

Todos os cursos apresentados neste catálogo podem realizar-se na sua empresa. Planeamos e desenvolvemos formação à medida das necessidades da sua Organização. Assim, a BioConnection planeia as ações de formação nos dias e horários de sua conveniência, ajudando a definir os conteúdos mais adequados às características da sua empresa e participantes.

FORMAÇÃO INTEREMPRESA

Ações de formação calendarizados no Plano Formação de acordo com os cursos apresentados neste Catálogo e decorrem nas Instalações da BioConnection.

A BioConnection é uma entidade de formação certificada pela DGERT para as seguintes áreas de formação:

- 541-Indústrias alimentares
- 726-Terapia e reabilitação
- 862-Segurança e Higiene no Trabalho

SERVIÇOS RELACIONADOS

No âmbito da formação, desenvolvemos ainda os seguintes serviços de apoio às empresas:

- Apoio no processo de certificação junto da DGERT;
- Apoio na elaboração de candidaturas a financiamento
- Diagnóstico de necessidades de formação;
- Elaboração do plano de formação;
- Execução da formação;
- Acompanhamento e avaliação da formação.
- Avaliação da eficácia da formação em contexto de trabalho

AS INSTALAÇÕES

A BioConnection está localizada no Edifício CELP-Centro de Escritórios de Leça da Palmeira, na Rua Direita, 351, em Leça da Palmeira.

Dispõe de amplas salas de formação, com excelentes condições ambientais e equipamento adequado, inseridas num edifício recentemente reestruturado e convertido num moderno centro empresarial e que oferece todas as condições ideais à sua atividade formativa.



ÍNDICE

SEGURANÇA ALIMENTAR	4
TECNOLOGIA ALIMENTAR	16
DISTRIBUIÇÃO ALIMENTAR	18
CRIATIVIDADE E INOVAÇÃO	19
INSCRIÇÕES E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO	20
BOLSA DE FORMADORES	21

SEGURANÇA ALIMENTAR

SA01-IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA HACCP (*HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS*)

OBJETIVOS GERAIS:

No final da ação de formação o participante é capaz de:

- Reconhecer os princípios da metodologia HACCP como um sistema preventivo no processamento de alimentos seguros;
- Implementar o sistema HACCP de acordo com a legislação em vigor em matéria de higiene dos produtos alimentares;
- Fazer a integração de um sistema HACCP noutros sistemas de gestão da segurança alimentar.

DESTINATÁRIOS:

Quadros superiores e intermédios do sector agroalimentar, com responsabilidades na área da Qualidade e Segurança Alimentar, auditores e consultores.

TÓPICOS PROGRAMÁTICOS:

- Higiene e Segurança Alimentar-Definições, conceitos, evolução e situação atual do setor alimentar
- Enquadramento legal e normativo
- Perigos e fontes de contaminação
- Microbiologia alimentar e doenças de origem alimentar
- Programa de Pré-requisitos de acordo com o *Codex alimentarius* (CXC 1-1969 Rer 2020)
 - Produção primária
 - Infraestruturas e Equipamentos
 - Controlo das operações
 - Manutenção e Higienização
 - Saúde e Higiene de pessoal
 - Transporte
 - Informação do produto (Rotulagem , Rastreabilidade e Recolha do produto)
 - Formação
- A metodologia do sistema HACCP: Os 7 Princípios e fases de Implementação
- Integração do sistema HACCP nos referenciais de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar (ISO 22000; BRC , IFS)
- Casos práticos

Duração: 16 h

Horário: 9:00 -13:00 h; 14:00-18:00 h

SA02-IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA HACCP NO SETOR DOS VINHOS

OBJETIVOS GERAIS:

No final da ação de formação o participante é capaz de:

- Reconhecer a importância do programa de pré-requisitos (boas práticas de higiene e fabrico) como etapa preliminar na implementação de um sistema de gestão da segurança alimentar;
- Reconhecer e aplicar os princípios do sistema HACCP como um sistema preventivo na produção de alimentos seguros;
- Ser capaz de desenvolver um plano HACCP aplicado ao processo produtivo do vinho e reconhecer as etapas necessárias para a implementação de um sistema de gestão da segurança alimentar;
- Fazer a integração do sistema HACCP noutros sistemas de gestão de acordo com as exigências dos mercados e legislação em vigor em matéria de higiene dos produtos alimentares

DESTINATÁRIOS:

Quadros superiores e intermédios do sector vitivinícola, com responsabilidades na área da produção, engarrafamento, Qualidade e Segurança Alimentar, auditores e consultores.

TÓPICOS PROGRAMÁTICOS:

- Introdução à Higiene e Segurança Alimentar
 - Conceitos e definições
 - A segurança alimentar e a qualidade no sector vitivinícola
 - Enquadramento legal
- Doenças de origem alimentar
- Principais tipos e fontes de contaminação no sector vitivinícola
- Microbiologia do vinho
 - Fatores que afetam o crescimento dos microrganismos e a deterioração do vinho
- Programa de Pré-requisitos (PPR's)
 - Instalações
 - Equipamentos e manutenção
 - Limpeza e desinfeção
 - Controlo de pragas
 - Controlo das operações
 - Saúde e Higiene do Pessoal
 - Armazenamento e transporte
 - Rotulagem e Recolha do Produto
 - Formação
- O Sistema HACCP
 - Conceitos e metodologia
 - Os 7 Princípios do sistema HACCP e as fases de Implementação
- A integração do sistema HACCP em outros Sistemas de Gestão
 - Integração do sistema HACCP no sistema de gestão da qualidade-ISO 9001
 - Referenciais de certificação de Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar (ISSO 22000, BRC, IFS)
 - Caso Prático-Realização de um trabalho de aplicação dos conceitos e metodologia abordada

Duração: 16 h

Horário: 9:00 -13:00 h; 14:00-18:00 h

SA04- QUALIFICAÇÃO DE AUDITORES INTERNOS DO SISTEMA HACCP

OBJETIVOS GERAIS:

No final da ação de formação o participante será capaz de:

- Reconhecer os princípios e fases de implementação do sistema HACCP;
- Conduzir auditorias internas a sistemas HACCP, incluindo o planeamento, realização e elaboração do relatório final.

- Integração do sistema HACCP em outros Sistemas de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar –ISO9001, ISO 22000; BRC e IFS.
- Casos práticos

Módulo II-Metodologia das Auditorias-12 h

As metodologias das auditorias-NP EN ISO19011:2012

- Requisitos, responsabilidades e funções dos auditores e dos auditados
- As fases de auditoria
 - Preparação:
 - Definição de objetivos, âmbito e critérios da auditoria
 - Contacto com o auditado
 - Análise de documentos
 - Preparação do plano da auditoria
 - Preparação dos documentos de trabalho (*checklist*)
- Execução
 - Condução da reunião de abertura
 - Recolha e verificação da informação
 - Fontes de informações
- Elaboração do relatório e apresentação de resultados
- Vertente Comportamental:
 - a. A relação auditor/auditado: A assertividade e o “feedback”.
 - b. O planeamento e a gestão do tempo.
 - c. A expressão escrita no relatório de auditoria: objetividade e organização
- **Caso prático**-Preparação e realização de auditoria interna ao sistema HACCP de uma empresa agroalimentar.

DESTINATÁRIOS:

Profissionais do setor alimentar com responsabilidades na segurança alimentar, auditores e consultores. Outros profissionais com interesse no desenvolvimento de competências específicas nesta área.

TÓPICOS PROGRAMÁTICOS:

MÓDULO I- O SISTEMA HACCP-14 h

- Higiene e Segurança alimentar-Conceptos, evolução e situação atual do setor alimentar
- Enquadramento legal e normativo
- Perigos e fontes de contaminação
- Microbiologia alimentar e doenças de origem alimentar
- Programa de Pré-requisitos de acordo com o *Codex Alimentarius*:
 - Produção primária
 - Infraestruturas e Equipamentos
 - Controlo das operações
 - Manutenção e Higienização
 - Saúde e Higiene de pessoal
 - Transporte
 - Informação do produto (Rotulagem, Rastreabilidade e Recolha do produto)
 - Formação
- A metodologia do sistema HACCP:
 - Os 7 Princípios
 - As fases de Implementação

Módulo III – 2 h- Avaliação de conhecimentos (teste teórico)

Duração Total : 30 h

Horário: 9:00 -13:00 h; 14:00-18:00 h

Nota: O Curso de Qualificação de Auditores Internos do Sistema HACCP é sujeito a avaliação teórica e prática, podendo ser frequentado módulo I e II separadamente.

SA05- LEGISLAÇÃO ALIMENTAR

OBJETIVOS GERAIS:

No final da ação de formação o participante é capaz de:

- Reconhecer os princípios orientadores da legislação alimentar e sua evolução;
- Pesquisar, compreender e utilizar das normas jurídicas aplicáveis ao sector alimentar.

DESTINATÁRIOS:

Quadros das empresas agroalimentares com responsabilidade na área da Qualidade e Segurança Alimentar, consultores e auditores. Outros profissionais com interesse no desenvolvimento de competências específicas nesta área.

Duração: 4 h

Horário: 9:00 -13:00 h; 14:00-18:00 h

TÓPICOS PROGRAMÁTICOS:

- Legislação alimentar: princípios, âmbito, definição e destinatários
- Estrutura da legislação europeia
- Estrutura da legislação portuguesa
- Principais etapas da evolução da legislação alimentar na UE: Do prado ao prato. Análise de legislação
- Acesso à legislação
- Definição de norma. Objetivos da normalização. Normas internacionais gerais, Internacionais sectoriais, Europeias, Nacionais. Relações CEN/ISO
- Realização de trabalho prático de análise de legislação

SA06- ROTULAGEM DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS E INFORMAÇÃO AO CONSUMIDOR

OBJETIVOS GERAIS:

No final da ação de formação o participante é capaz de:

- Reconhecer os requisitos legais em termos de rotulagem alimentar;
- Aplicar a regulamentação específica à rotulagem de géneros alimentícios.

DESTINATÁRIOS:

Quadros superiores e intermédios das empresas agroalimentares com responsabilidade na área da Qualidade e Segurança Alimentar, auditores e consultores.

TÓPICOS PROGRAMÁTICOS:

1. Introdução
 - 1.1. Rotulagem dos géneros alimentícios e informação ao consumidor-Enquadramento legal
2. Análise do Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios e posteriores documentos legislativos.

3. Denominações comerciais dos géneros alimentícios
4. Lista de Ingredientes: como?, quanto?
5. Informação sobre alergénios
6. Rotulagem nutricional
 - 6.1. Informação nutricional obrigatória
 - 6.2. Informação nutricional voluntária
 - 6.3. Expressão da informação nutricional: cálculos e % das doses de referência
7. Rotulagem obrigatória de produtos pré-embalados
8. Rotulagem obrigatória de produtos não pré-embalados
 - 8.1. Setor da Restauração e Bebidas, pastelaria/padaria e afins
9. Análise de casos práticos
10. Tradução da informação da rotulagem

Duração: 8 h

Horário: 9:00 -13:00 h; 14:00-18:00 h

SA07-HIGIENIZAÇÃO INDUSTRIAL

OBJETIVOS GERAIS:

No final da formação o participante é capaz de:

- Reconhecer a cinética dos processos de higienização;
- Reconhecer os fatores que condicionam a sua eficácia;
- Implementar e controlar as operações de higienização em diferentes contextos industriais.

DESTINATÁRIOS:

Profissionais das empresas agroalimentares com responsabilidade na higienização das instalações e equipamentos.

Duração: 4 h

Horário: 9:00 -13:00 h

TÓPICOS PROGRAMÁTICOS:

- Higienização Industrial: Conceitos e definições
- Enquadramento legal e normativo
- Tipos e fontes de contaminação alimentar
- O Processo de Higienização
- Tipos de sujidade
- Tipo de superfícies
- Limpeza
- Desinfecção
- Métodos de Higienização
- Manuseamento de produtos de Limpeza e Desinfecção
- Avaliação da eficácia da higienização

SA08-MICROBIOLOGIA ALIMENTAR

OBJETIVOS GERAIS:

No final da ação de formação o participante é capaz de:

- Compreender a importância da Microbiologia no Controlo da Qualidade da água e alimentos
- Identificar os diferentes grupos de microrganismos que poderão ser indicadores de contaminação
- Avaliar/Quantificar o crescimento microbiano e compreender os fatores que influenciam a atividade e o crescimento dos microrganismos em amostras de alimentos e água.
- Reconhecer as principais patologias emergentes de uma segurança alimentar deficiente;
- Interpretar boletins de análise microbiológica com base nos limites microbiológicos existentes e de acordo com a legislação em vigor.

DESTINATÁRIOS:

Quadros superiores e intermédios das empresas agroalimentares com responsabilidade na área do Controlo da Qualidade e Segurança Alimentar, responsáveis e técnicos de laboratório.

TÓPICOS PROGRAMÁTICOS:

- Introdução à Microbiologia Alimentar
 - Bactérias patogénicas e seus efeitos
 - Fungos e as micotoxinas
 - Vírus
 - Parasitas e a contaminação de alimentos e água
- Intoxicações Alimentares
- Alterações microbiológicas dos alimentos:
 - Carne, peixe e mariscos
 - Leite e derivados
 - Hortofrutícolas
- Noções de implementação e validação de métodos em Microbiologia. Breve referência ao cálculo do critério de precisão e estimativa da incerteza em ensaios quantitativos
- Metodologias de pesquisa e contagem de indicadores de contaminação. Controlo de qualidade associado aos meios de cultura.
- Segurança Alimentar e os critérios microbiológicos
- Importância da expressão de resultados e comparação com valores paramétricos legislados
- Visita a um Laboratório Agroalimentar

Duração: 16 h

Horário: 9:00-13:00 h/14:00-18:00

SA09-O REFERENCIAL IFS FOOD ISSUE 7

OBJETIVOS GERAIS:

No final da ação de formação o participante é capaz de:

- Reconhecer os requisitos exigidos pelo sistema de gestão da segurança alimentar baseado na norma IFS-Food, Issue 7;
- Adquirir conhecimentos necessários para a implementação e manutenção de uma certificação de acordo com os requisitos da IFS-Food numa empresa do setor alimentar.

DESTINATÁRIOS:

Quadros superiores e intermédios das empresas agroalimentares com responsabilidade na área da Qualidade e Segurança Alimentar, auditores e consultores.

Duração: 12 h

Horário: 9:00 -13:00 h; 14:00-18:00 h

TÓPICOS PROGRAMÁTICOS:

- International Featured Standards e a IFS *Food Issue 7*
 - Enquadramento e evolução
 - Objetivos do referencial
 - Âmbito de aplicação
 - Requisitos gerais
 - Avaliação dos requisitos e sistema de pontuação e processo de certificação do Sistema
- Os requisitos do referencial IFS *Food Issue 7* e principais alterações à versão anterior
 - Responsabilidade da Gestão
 - Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar
 - Gestão de Recursos
 - Planeamento do processo de produção
 - Medições, análises, melhorias
 - *Food Defense* e inspeções externas
- Casos práticos

SA10- O REFERENCIAL BRC FOOD SAFETY ISSUE 8

OBJETIVOS GERAIS:

No final da ação de formação o participante é capaz de:

- Reconhecer os requisitos exigidos pelo sistema de gestão da segurança alimentar baseado na norma BRC *Food Safety Issue 8*
- Adquirir conhecimentos necessários para a implementação e manutenção da certificação de acordo com os requisitos da BRC *Food* numa empresa do setor alimentar.

DESTINATÁRIOS:

Quadros superiores e intermédios das empresas agroalimentares com responsabilidade na área da Qualidade e Segurança Alimentar, consultores e auditores.

TÓPICOS PROGRAMÁTICOS:

- Introdução ao referencial BRC *Food Safety*
 - Princípios
 - Vantagens
 - Âmbito de aplicação
- Esquema de certificação
- Análise dos requisitos do referencial BRC *Food issue 8*
- Casos práticos.

Duração: 16h

Horário: 9:00-13:00 h; 14:00-18:00 h

SA11- SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR - O REFERENCIAL ISO22000

OBJETIVOS GERAIS:

No final da ação de formação o participante é capaz de:

- Compreender e interpretar os requisitos do referencial ISO 22000:2018;
- Implementar um sistema de Gestão da Segurança Alimentar, baseado na norma ISO 22000:2018

DESTINATÁRIOS:

Quadros superiores e intermédios das empresas agroalimentares com responsabilidade na área da Qualidade e Segurança Alimentar, auditores e consultores.

Duração: 8 h

Horário: 9:00 -13:00 h; 14:00-18:00 h

TÓPICOS PROGRAMÁTICOS:

- Introdução à Segurança Alimentar
 - Definições e conceitos
 - Enquadramento legal
- Os requisitos da Norma ISO 22000 – Sistema de Gestão da Segurança Alimentar
 - Objetivos da implementação dos requisitos da NP EN ISO 22000
 - Os 4 elementos chave:
 - A comunicação
 - A implementação de um Programa de Pré-requisitos
 - Controlo de Perigos (HACCP)
 - Requisitos do Sistema de Gestão
- Princípios do HACCP e correspondência à Norma NP EN ISO 22000
- Integração do referencial noutros Sistemas de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar
- Casos Práticos.

SA12-SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR - FSSC 220000

OBJETIVOS GERAIS:

No final da ação de formação o participante é capaz de:

- Compreender e interpretar os requisitos do sistema de certificação FSSC 22000
- Implementar um sistema de Gestão da Segurança Alimentar, baseado nas normas FSSC 22000

DESTINATÁRIOS:

Quadros superiores e intermédios das empresas agroalimentares com responsabilidade na área da Qualidade e Segurança Alimentar, auditores e consultores.

Duração: 16 h

Horário: 9:00-13:00 h; 14:00-18:00 h

TÓPICOS PROGRAMÁTICOS:

- Introdução ao Sistema de Gestão da Segurança Alimentar
 - Objetivos e enquadramento
 - Âmbito, requisitos e critérios da certificação FSSC 220000
- Esquema de certificação FSSC 22000 e análise de requisitos
 - Norma NP EN ISO 22000:2018
 - Programa de pré-requisitos (ISO/TS 22002-x)
 - Requisitos adicionais
- Requisitos de certificação FSSC 22000
- Casos práticos

SA13- QUALIFICAÇÃO DE AUDITORES INTERNOS DO SISTEMA DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR

OBJETIVOS GERAIS:

No final da ação de formação o participante é capaz de:

- Reconhecer os requisitos dos principais referenciais de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar (FSSC22000; IFS e BRC);
- Gerir um programa de auditorias, planear e conduzir as atividades de auditorias internas a Sistemas de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar.

DESTINATÁRIOS:

Quadros superiores e intermédios de empresas com responsabilidade ao nível da Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar e realização de auditorias internas, consultores e auditores.

TÓPICOS PROGRAMÁTICOS:

Módulo I -8 h

- Esquema de certificação FSSC22000
- Referencial ISO 22000:2018
Análise dos requisitos na ótica do auditor

Módulo II- 8 h

- Referencial BRC Food Safety Issue 8
Análise dos requisitos na ótica do auditor

Módulo III-8 h

- Referencial IFS Food Issue 7
Análise dos requisitos na ótica do auditor

Módulo IV- 14 h

- Introdução:
 - Etapas, objetivos e tipos de auditorias.
 - A Norma ISO 19011:2018
 - Requisitos, responsabilidades e funções dos auditores e dos auditados
- As fases de auditoria:
 - Preparação
 - Execução
 - Elaboração do relatório e apresentação de resultados
- Vertente Comportamental:
 - A relação auditor/auditado: A assertividade e o “feedback”.
 - O planeamento e a gestão do tempo.
 - A expressão escrita no relatório de auditoria: objetividade e organização
- Caso prático: realização de uma auditoria em contexto real de trabalho numa empresa agroindustrial.

Módulo V-2 h

- Avaliação de conhecimentos-Teste escrito

O curso de **Qualificação de Auditores Internos em SGQSA** é constituído por 5 módulos que podem ser frequentados separadamente (ver notas).

A frequência com aproveitamento dos 5 módulos confere a **Qualificação de Auditor Interno em Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar**.

Nota 1: Os Módulos I, II e III podem ser frequentados isoladamente.

Nota 2: Podem frequentar apenas os módulos IV e V quem já tenha realizado as formações certificadas equivalentes aos módulos I, II e III, sendo neste caso avaliado pela BioConnection.

Duração total: 40 h
Horário: das 9-13 e das 14-18 h

SA14-O REFERENCIAL BRC PACKAGING & PACKAGING MATERIALS ISSUE 6

OBJETIVOS GERAIS:

No final da formação, o participante é capaz de:

- Reconhecer as características gerais das embalagens;
- Definir o âmbito de certificação/auditoria de um local de produção;
- Reconhecer a estrutura e formato do referencial BRC *Packaging & Packaging Materials Issue 6*
- Conhecer os requisitos do referencial e aplicá-los na preparação de um local de produção para a certificação.

DESTINATÁRIOS:

Quadros superiores e intermédios de empresas agroalimentares e de embalagem com responsabilidades nas áreas da produção, qualidade e segurança alimentar, auditores e consultores.

Duração: 8 h

Horário: 9:00-13:00 h; 14:00-18:00 h

TÓPICOS PROGRAMÁTICOS:

1. Introdução à embalagem alimentar
2. Enquadramento legal dos diferentes materiais de embalagem
3. *BRC Global Standard Packaging and Packaging Materials – issue 6*
 - a) Enquadramento
 - b) Benefícios
 - c) Âmbito
 - d) Princípios do Referencial
4. Análise dos requisitos do referencial e suas principais diferenças em relação à versão 5
 - Compromisso da Gestão de Topo e Melhoria Contínua
 - Sistema de Gestão de Perigos e Riscos
 - Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança do Produto
 - Requisitos das Instalações
 - Controlo do Produto e Processo
 - Pessoal

SA15- GESTÃO DE ALERGÉNIOS

OBJETIVOS GERAIS:

No final da formação, o participante é capaz de:

- Identificar os ingredientes potencialmente alergénicos
- Conhecer a legislação aplicável aos alergénios.
- Compreender a gestão das contaminações cruzadas

DESTINATÁRIOS:

Quadros superiores e intermédios de empresas agroalimentares, com responsabilidades nas áreas da produção, I & D, qualidade e segurança alimentar, auditores e consultores.

Duração: 4 h

Horário: 9:00-13:00 h

TÓPICOS PROGRAMÁTICOS:

- Introdução
 - Os alergénios e intolerâncias alimentares
 - Enquadramento legal
- Reações adversas aos alimentos: Definições e tipo de reações e sintomas.
- Controlo de ingredientes alergénios na indústria alimentar
- Processo, rastreabilidade e ferramentas para a gestão do risco de alergénios
- Contaminação química: Implementação do Sistema HACCP e BPHF
- Exigências regulamentares
- Exigências dos referenciais (ISO 22000, BRC, IFS)
- Métodos de controlo analítico

SA16- FOOD DEFENSE

OBJETIVOS GERAIS

No final da ação de formação o participante é capaz de:

- Reconhecer os requisitos mais importantes para esta gestão, segundo o guia PAS 96
- Implementar um programa de “Food Defense” de acordo com diretrizes internacionais

DESTINATÁRIOS

Quadros superiores e intermédios das empresas agroalimentares com responsabilidade na área da Qualidade e Segurança Alimentar, consultores e auditores.

TÓPICOS PROGRAMÁTICOS

- Introdução ao *Food Defense*
- Os principais requisitos de *Food Defense* baseados em fontes internacionais (PAS 96)
- Requisitos específicos do *Food Defense* nas principais normas de segurança alimentar: IFS, BRC e FSSC22000
- Apresentação de ferramentas para desenvolver um plano de “Food defense” .
- Casos práticos-Elaboração do Plano *Food Defense*

Duração: 4 h

Horário: 9:00-13:00 h ou 14:00-18:00 h

SA17- RASTREABILIDADE NO SETOR AGROALIMENTAR

OBJETIVOS GERAIS:

No final da ação de formação o participante é capaz de:

- Identificar os requisitos de rastreabilidade no setor alimentar;
- Implementar sistemas de rastreabilidade e gestão de incidentes

DESTINATÁRIOS

Quadros superiores e intermédios das empresas agroalimentares com responsabilidade na área da Qualidade e Segurança Alimentar, consultores e auditores.

TÓPICOS PROGRAMÁTICOS

- Introdução à rastreabilidade de alimentos
- Rastreabilidade no setor alimentar:
 - Enquadramento legal- Regulamento 178/2002 - lei base da legislação alimentar e aplicação da rastreabilidade.
 - Responsabilidades
 - Papel da rastreabilidade na rotulagem
 - Metodologias
- Gestão de Incidentes na setor agroalimentar
- Casos práticos

Duração: 4 h

Horário: 9:30-13:00 h

OBJETIVOS GERAIS:

No final da formação, o participante é capaz de:

- Reconhecer os requisitos de segurança alimentar aplicável aos materiais de embalagem alimentar
- Reconhecer os requisitos dos principais referenciais de Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar para embalagens
- Implementar um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar numa industria de embalagens alimentares.

DESTINATÁRIOS:

Quadros superiores e intermédios de empresas agroalimentares e de embalagem com responsabilidades nas áreas da produção, qualidade e segurança alimentar, auditores e consultores.

TÓPICOS PROGRAMÁTICOS:

- Introdução à embalagem alimentar
- Enquadramento legal dos materiais de embalagem (vidro, “plásticos”, metal, cortiça, papel e cartão)
- Conceitos gerais de análise de perigos (HACCP) e avaliação de risco
- Apresentação dos principais referenciais de segurança alimentar:
 - Referencial BRCGS
 - Requisitos FSSC 22000
 - Referencial IFS PACsecure
- Casos Práticos

Duração: 8 h

Horário: 9:00-13:00 h; 14:00-18:00 h

TECNOLOGIA ALIMENTAR

TA01-O LEITE E A INDÚSTRIA DOS LACTICÍNIOS

OBJETIVOS GERAIS:

No final da ação de formação o participante é capaz de:

- Adquirir e consolidar conhecimentos teórico-práticos sobre o produto e processos
- Reconhecer e aplicar um conjunto de normas e procedimentos de carácter higiénico-técnicos que devem ter lugar, de forma a obter-se um produto final de alta qualidade e segurança;
- Produção de leite com as características organolépticas, nutricionais e de qualidade adequadas ao uso a que se destina.

DESTINATÁRIOS:

Quadros superiores e intermédios das empresas do sector dos lacticínios com responsabilidade na área do Controlo da Qualidade, Produção e Segurança Alimentar. Outros profissionais com interesse na área, auditores e consultores

TÓPICOS PROGRAMÁTICOS:

- A produção primária do leite:
 - Técnica de ordenha e higiene
 - As mastites
- O leite: composição, estrutura e classificação
- Microbiologia do leite
- Contaminação microbiológica inicial do leite
- Principais tipos e fontes de contaminação do leite:
 - biológicos, químicos e físicos
- Doenças alimentares causadas pela ingestão de leite e seus derivados
- Recolha e refrigeração do leite
- Controlo da receção do leite
- As fases do processamento do leite
- Equipamentos e processos:
 - Refrigeração
 - Termização
 - Desnatação
 - Normalização
 - Homogenização
 - Processamento UHT
 - Arrefecimento
 - Enchimento asséptico do leite em embalagem Tetra Pak
- Rotulagem e distribuição
- Derivados do leite (queijo, leite em pó, Leite UHT, natas, manteiga e iogurte).

Duração: 1 dia /8 h

Horário: 9:00-13:00 h/14:00-18:00 h

TA02-PRODUÇÃO DO QUEIJO

OBJETIVOS GERAIS:

No final da ação de formação o participante é capaz de:

- Adquirir e consolidar conhecimentos teórico-práticos sobre o produto e processos
- Reconhecer e aplicar um conjunto de normas e procedimentos de carácter higiénico-técnicos que devem ter lugar, de forma a obter-se um produto final de alta qualidade e segurança;
- Produção de queijo com as características organoléticas, nutricionais, qualidade e segurança desejadas.

DESTINATÁRIOS:

Quadros superiores e intermédios das empresas do sector dos lacticínios com responsabilidade na área do Controlo da Qualidade, Produção e Segurança Alimentar. Outros profissionais com interesse na área, auditores e consultores.

TÓPICOS PROGRAMÁTICOS:

1. Matérias primas e auxiliares tecnológicos (leite , sal, coagulante, culturas de arranque ou “starter”)
2. Classificação dos diferentes tipos de queijos
3. Fermentação do leite -aspectos gerais
4. Preparação do leite:
 - a) Padronização
 - b) Pasteurização
 - c) Estabilização da temperatura
5. Fases do processo tecnológico:
 - a) Coagulação do leite
 - b) Corte da coalhada
 - c) Dessoramento
 - d) Moldagem
 - e) Prensagem
 - f) Salga
 - g) Secagem
 - h) Cura
6. Acabamento e Embalamento:
7. Rotulagem e distribuição

Duração: 1 dia /8 h

Horário: 9:00-13:00 h/14:00-18:00 h

TA03- O TRATAMENTO TÉRMICO NA INDÚSTRIA ALIMENTAR

OBJETIVOS GERAIS:

No final da formação, o participante é capaz de:

- Reconhecer os princípios fundamentais da destruição térmica dos microrganismos
- Determinar o tipo de tratamento térmico que deve aplicar a um determinado produto/processo.
- Reconhecer os fatores que influenciam a eficácia do processo de tratamento térmico.
- Cálculo das diferentes variáveis do processo

DESTINATÁRIOS:

Quadros superiores e intermédios de empresas agroalimentares, com responsabilidades nas áreas da produção, I &D, qualidade e segurança alimentar.

TÓPICOS PROGRAMÁTICOS:

- Composição e estabilidade dos alimentos
- Princípios e cinética de destruição térmica dos microrganismos
- Efeitos do processamento térmico sobre as características sensoriais e nutricionais dos alimentos.
- Tecnologias de processamento térmico: -- Branqueamento, esterilização, pasteurização e ultrapasteurização:
 - Objetivos do processamento
 - Condições de processamento
 - Efeito nos alimentos
- Parâmetros que condicionam o desenvolvimento de um processo de tratamento térmico
- Variação da resistência térmica dos microrganismos em função das características do produto alimentar.
- Calculo dos tempos de processamento: valores de D e Z dos microrganismos mais representativos e seu controlo.
- Casos práticos

Duração: 1 dia /8 h

Horário: 9:00-13:00 h/14:00-18:00 h

DISTRIBUIÇÃO ALIMENTAR

DA01-GESTÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA DOS PRODUTOS -O REFERENCIAL IFS LOGISTICS 2.3

OBJETIVOS

No final da formação os formandos deverão ser capazes de:

- Compreender e reconhecer os requisitos do referencial de Gestão da Qualidade e Segurança dos Produtos IFS Logistics 2.3 aplicável aos serviços logísticos;
- Implementar os requisitos e acompanhar o Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança dos Produtos e de melhoria contínua;
- Preparar o sistema para futura certificação.

DESTINATÁRIOS

- Profissionais do setor da distribuição alimentar , Representantes da Gestão, Diretores ou Gestores com responsabilidade na área de gestão da Qualidade e Segurança Alimentar; Consultores e Auditores.

Módulo II- O referencial IFS Logistics 2.3

1. Introdução a *International Featured Standards* e a norma *IFS Logistics*

- a) Âmbito
- b) O processo de certificação
- c) O sistema de pontuação

2. Análise dos requisitos do referencial *IFS Logistics 2.2*

- a) Responsabilidade da gestão de topo
- b) Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança dos produtos
- c) Gestão de Recursos
- d) Realização do serviço
- e) Medições, Análise e Melhoria
- f) *Food Defense* e Inspeções externas

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Módulo I- Introdução à Higiene e Segurança Alimentar

1. Introdução aos requisitos de higiene e segurança alimentar na cadeia alimentar

- a) Conceitos e definições
- b) Enquadramento legal e normativo
- c) O sistema HACCP e o *Codex Alimentarius*

Duração: 8h

Horário: 9:00-13:00 h; 14:00-18:00 h

INSCRIÇÕES E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

A pré-inscrição deve ser formalizada on-line através do preenchimento do formulário em:

<http://www.bioconnection.pt/pt/calendario>

O preço por participante encontra-se no Plano de Formação, com a respetiva calendarização dos cursos disponíveis no site em www.bioconnection.pt

Nota: A todos os valores apresentados acresce o IVA à taxa aplicável em vigor.

O valor não inclui:

Documentação em papel e as refeições.

O valor inclui:

Documentação em suporte digital disponibilizada até 24 h de antecedência do início do curso.

Descontos:

Concedemos 20% de desconto a particulares; Formação para empresas (vários participantes na mesma edição do curso). Condições especiais de inscrição!

Confirmação da Inscrição:

A inscrição é considerada efetiva após o seu pagamento na totalidade.

O pagamento pode ser efetuado por cheque à ordem de BioConnection, Lda ou por transferência bancária até **5 dias antes** do início da formação, para a conta do banco Caixa Geral de Depósitos, **IBAN PT50 0035 0392 00015429 830 43**

Cancelamento/alteração de cursos

Os cursos constantes em plano de formação, podem sofrer alterações de programa, duração, datas e preços. Aconselhamos que antes de se inscrever contacte a BioConnection.

A realização dos cursos é condicionada a um número mínimo de inscrições, pelo que a BioConnection reserva-se o direito de cancelar ou adiar a realização das ações de formação, caso o número de participantes inscritos seja insuficiente para a sua realização.

CERTIFICADOS

No final de cada ação de formação, a BioConnection emite e entrega a cada formando o respetivo Certificado de Formação.

A emissão do Certificado de Formação está condicionada à frequência do curso, não excedendo o limite de faltas e obtenção de aproveitamento na avaliação da aprendizagem (quando aplicável), de acordo com o Regulamento da Formação.

No caso das ações de formação em que não exista avaliação da aprendizagem e o formando não exceda o limite de faltas previsto no Regulamento da Formação, no final da ação tem direito a receber o Certificado de Frequência da Formação.

No caso do formando exceder o limite de faltas e/ou não obter aproveitamento após processo avaliativo não tem direito a qualquer certificado.