



BioConnection

Consultoria e Formação, Lda

Ação de Formação

Fraude Alimentar

**Leça da Palmeira,
5 de Abril de 2019**



ENTIDADE
FORMADORA
CERTIFICADA

INDÚSTRIAS TRANSFORMADORAS
• Indústrias alimentares
SAÚDE
• Terapia e reabilitação
SERVIÇOS DE SEGURANÇA
• Segurança e higiene no trabalho

1. ENQUADRAMENTO



A GFSI (*Global Food Safety Initiative*) definiu a Fraude Alimentar como “Um termo abrangente que inclui a substituição deliberada e intencional, adição, adulteração ou deturpação de alimentos, ingredientes alimentares ou embalagens de alimentos, rotulagem, informações de produtos ou declarações falsas ou enganosas feitas sobre um produto, com fins lucrativos que possam afetar a saúde do consumidor”.

A 15 de março de 2017 a Comissão Europeia comunicou a adoção do novo Regulamento que vem reforçar os controlos oficiais ao longo da cadeia agroalimentar, com vista a aumentar a transparência e a combater a fraude. As novas regras exigirão que os Estados-Membros efetuem controlos oficiais periódicos, sem aviso prévio, para detetar práticas fraudulentas ou enganosas. Isto inclui a verificação da conformidade com as normas de comercialização dos produtos agrícolas.

Em fevereiro de 2017 foi publicada a sétima versão do GFSI *Benchmarking Requirements*, na qual são incorporados os elementos para a mitigação da fraude alimentar, sendo a avaliação de vulnerabilidade e a priorização das respetivas medidas de mitigação, uma exigência dos esquemas de certificação reconhecidos (ex: IFS, BRC, FSSC 22000).

A GFSI projetou o Sistema de Gestão de Segurança Alimentar assente em três pilares com abordagens baseadas no risco, para redução da contaminação não intencional, da contaminação por motivações ideológicas e da contaminação por motivações económicas (*Food Fraud*).

A fraude alimentar continua a ser uma preocupação séria e todos os intervenientes da cadeia alimentar (produtores, distribuidores e consumidores) necessitam de se manter vigilantes.

Às empresas compete a responsabilidade de agir proativamente neste combate global, implementando ferramentas com abordagens preventivas, que lhes permita mitigar e prevenir ações de fraude na cadeia de fornecimento alimentar.

2. OBJETIVOS GERAIS

No final da formação o participante deve ser capaz de:

- Identificar os conceitos básicos sobre fraude alimentar,
- Identificar o tipo de ameaças e metodologias de controlo para as prevenir;
- Identificar quais as normas de referência e respetivos requisitos;
- Incorporar os controlos na atividade ao nível das auditorias na cadeia de fornecimento;
- Distinguir as ferramentas para construir um plano de *Food Fraud*.

3. DESTINATÁRIOS

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

4. A FORMADORA

M^a DE FÁTIMA M.C. FRANCO

- 1992- **Licenciatura em Engenharia Alimentar**, pela ESB/UCP
- 2001- **Pós graduação em Segurança Alimentar** pela ESB/UCP
- 2011- **Curso Geral de Gestão** na Católica Business School (UCP)
- 2011- **Mestrado Integrado Ciências Farmacêuticas** (FFUP)
- Desde 2011- **Diretora Geral da BioConnection**, Lda , desenvolvendo a sua atividade como consultora e auditora de Sistemas de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar no setor agroalimentar.
- Desde 2011- **Formadora, consultora e auditora** dos referenciais BRC Food, BRC Packaging, BRC Storage & Distribution, IFS Food e IFS Logistics.
- Desde 2001 -**Formadora** certificada pelo Instituto de Emprego e Formação Profissional
- Desde 2001 -**Consultora e auditora** de Sistemas de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar (*Codex alimentarius*, ISO9001, ISO22000) em diversas empresas agroalimentares, de materiais de embalagem e de distribuição alimentar.
- De 1998-2010-**Coordenadora dos Cursos de Especialização Tecnológica** (ensino pós secundário) na AESBUC—Associação para a **Escola Superior de Biotecnologia** da **Universidade Católica Portuguesa** e foi orientadora de estágios curriculares em empresas nacionais e estrangeiras do setor agroalimentar no âmbito da Qualidade e Segurança Alimentar.
- De 1996-1998-**Diretora Técnica** numa empresa de produtos de higiene corporal e cosmética
- De 1992-1997-**Docente** no Ensino Básico e Secundário

5. CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

1. Introdução à Fraude Alimentar
2. Requisitos específicos de Fraude Alimentar nas principais normas de segurança alimentar: IFS , BRC e FSSC22000;
3. Análise de vulnerabilidades e as medidas que podem ser tomadas para reduzir o risco de adulteração dos alimentos.
4. Apresentação de ferramentas para desenvolver um plano *Food Fraud*
5. Casos de estudo

6. DATA E LOCAL DE REALIZAÇÃO

- **DATA:** 5 DE ABRIL DE 2019
- **DURAÇÃO:** 4 h (das 9-13 h)
- **LOCAIS:** Edifício CELP-Centro de Escritórios de Leça da Palmeira-Rua Direita, nº 351 - 4450-652 Leça da Palmeira-Matosinhos;

7. CONDIÇÕES E INSCRIÇÕES

- **Valor da Inscrição:** 50 €/pessoa + taxa de IVA em vigor (20% de desconto para particulares e condições especiais para mais do que um participante da mesma empresa)
- **Forma de Pagamento:**

Cheque emitido à ordem da BioConnection, Lda ou
Transferência bancária: Banco CGD, IBAN PT50 0035 0392 00015429 830 43
- **Modo de Inscrição:**

Inscrição on-line no site www.bioconnection.pt (Plano da Formação 2019), até **5 dias antes** da realização da formação, com envio do comprovativo de pagamento.

Para mais informações contacte: Tel: 220 129 700 (9-17 h) ou M: 911858616

A REALIZAÇÃO DESTA AÇÃO FICA CONDICIONADA A UM Nº MÍNIMO DE PARTICIPANTES, SENDO QUE, EM CASO DE CANCELAMENTO OU ADIAMENTO DA MESMA, TODOS OS INSCRITOS SERÃO DEVIDAMENTE INFORMADOS, ANTES DO INÍCIO DA EDIÇÃO. EM CASO DE CANCELAMENTO SERÁ EFETUADO O REEMBOLSO DO VALOR DA INSCRIÇÃO.