

Ação de Formação : Implementação do sistema HACCP

**Leça da Palmeira, 3 e 4 de Outubro de
2019**

Duração: 14 h



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

1. ENQUADRAMENTO

A segurança alimentar dos produtos apresenta uma relevância significativa para os consumidores, as entidades regulamentares e de uma forma geral para todos os elos da cadeia alimentar.

O desenvolvimento de novas técnicas de produção, preparação, distribuição e fornecimento de alimentos, associados a novas formas de estar, a novos hábitos de consumo, onde tudo é global, levou ao aparecimento de novos perigos, e os já existentes tornaram-se mais resistentes.

O controlo eficaz da higiene e da segurança dos alimentos torna-se fundamental de forma a prevenir as doenças e danos provocados pela deterioração dos alimentos. Além disto, provocam perdas e custos e influenciam negativamente o comércio e a confiança dos consumidores em geral.

Internacionalmente reconhecida, a metodologia HACCP-*Hazard Analyses and Critical Control Point* (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo) e formalizada pelo *Codex Alimentarius Commission* criada pela FAO / WHO define as medidas a implementar para controlar os perigos alimentares, não intencionais.

2. OBJETIVOS

No final da ação de formação o participante deverá ser capaz de:

- Reconhecer os princípios da metodologia HACCP como um sistema preventivo no processamento de alimentos seguros;
- Implementar o sistema HACCP de acordo com os princípios do *Codex Alimentarius* e com a legislação em vigor em matéria de higiene dos géneros alimentícios;

3. DESTINATÁRIOS

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

4. TÓPICOS PROGRAMÁTICOS

1. Higiene e Segurança Alimentar
 - a. Conceitos e definições
 - b. Enquadramento legal e normativo
2. A metodologia HACCP
 - a. Os 7 princípios
 - b. Fases de implementação
3. Programa de Pré-requisitos (Boas práticas de Higiene e Fabrico)
4. Integração do sistema HACCP nos principais referenciais Internacionais de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar , nomeadamente ISO22000, BRC e IFS .
5. Casos de estudo

5. FORMADORA

Maria de Fátima Magalhães de Carvalho Franco

Formação Académica

1992-**Licenciatura em Engenharia Alimentar** pela ESB-UCP

2001- **Pós graduação em Segurança Alimentar** pela ESB-UCP

2011- **Curso Geral de Gestão** pela Católica Porto Business School

Resumo Profissional:

Desde 2001-**Formadora** certificada pelo IEFP, com mais de 2000 horas de formação.

Desde 2001- **Consultora e auditora 1ª e 2ª parte** do Sistema HACCP (*Codex Alimentarius*) e Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar (ISO9001, ISO22000, *Codex alimentarius*, normas IFS e normas BRC)

Desde 2011- **Diretora Geral da BioConnection** desenvolvendo a sua atividade de **consultora, formadora e auditora** nas áreas da Segurança Alimentar, Tecnologia Alimentar, Sistemas de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar, com uma vasta experiência na realização de auditorias internas e de fornecedores no âmbito dos referenciais ISO22000, ISO 9001, IFS Food e BRC Food e BRC Packaging, IFS Logistics e BRC Storage & Distribution, em diferentes setores agroalimentares.

De 1998-2010 -**Coordenadora e Gestora da formação** (cursos de Especialização Tecnológica -ensino pós secundário) na **AESBUC da Universidade Católica Portuguesa**; foi **coordenadora pedagógica** do curso de Especialização em Qualidade Alimentar (CET) e foi ao longo desses anos **coordenadora e orientadora de estágios curriculares** desenvolvidos em empresas nacionais e estrangeiras no âmbito da Qualidade e Segurança Alimentar.

De 1994-1998- **Diretora Técnica na SANODERM-Indústria Dermo-Cosmética, Lda.** e investigadora assistente na TNO Instituto de Ciências Ambientais em Delft, Holanda.

6. DATA E LOCAL DE REALIZAÇÃO

- **DATA:** 3 e 4 de Outubro de 2019
- **DURAÇÃO:** 14 h (9:30 h às 13:00 e das 14:00 h às 17:30 h)
- **LOCAL:** Instalações da BioConnection
Edifício CIDEB-Rua Direita, nº 351-Sala 10
4450-570 Leça da Palmeira-Matosinhos

7. CONDIÇÕES E INSCRIÇÕES

- **Valor da Inscrição:** 200 €/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 em www.bioconnection.pt (Plano de Formação 2018) e envio do comprovativo de pagamento para formacao@bioconnection.pt **até 5 dias antes da realização da formação.**

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.