



HACCP

CÓDIGO:

ET F 53 00

DURAÇÃO:

4 Horas



OBJETIVOS GERAIS

Identificar o enquadramento legal da higiene e segurança alimentar, valorizando todos os pontos principais;

Ter perceção de todos os requisitos necessários à implementação de um Sistema de Segurança Alimentar numa unidade alimentar

Reconhecer os passos de implementação de um sistema de segurança alimentar, baseado na metodologia do sistema HACCP

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

No final do curso sessão formativa o formando deverá ser capaz de:

- Aplicar o conhecimento a cenários possíveis de modo adotado às suas especificidades

DESTINATÁRIOS

- Profissionais de empresas agroindustriais.

HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

HACCP

MODALIDADE DE FORMAÇÃO

Outras ações de formação contínua (não inseridas no catalogo nacional de qualificações).

FORMA DE ORGANIZAR A FORMAÇÃO

Regime presencial, sendo obrigatória a frequência de 100% da carga horária.

METODOLOGIA DE FORMAÇÃO

- Método expositivo, centralizado na transmissão oral dos conteúdos.
- Método Ativo;
- Estudo de Casos;
- Método demonstrativo, centralizado na explicação e demonstração de procedimentos seguida da realização de exercícios práticos.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICO

- Conceitos Básicos de Higiene e Segurança Alimentar;
- Enquadramento Legal;
- Pré-Requisitos a aplicar para uma correta implementação do Sistema HACCP;
- Introdução ao HACCP;
- Os 7 princípios HACCP em 14 etapas;
- Análise de perigos e determinação dos Pontos Críticos de Controlo;
- Monitorização dos Pontos Críticos de Controlo – Plano HACCP
- Documentação do Sistema HACCP;
- Vantagens e desvantagens do Sistema HACCP.

CRITÉRIOS E METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO

Formativa, realizada ao longo da ação e em todas as situações de aprendizagem.

Sumativa, realizada no final da ação através da aplicação de um teste escrito.

RECURSOS PEDAGÓGICOS

Recursos físicos a usar pelo formador:

- Computador, videoprojector; colunas de som, quadro branco e marcadores.

ESPAÇOS E EQUIPAMENTOS

Características da sala de formação:

- Área útil mínima por formando – 2m²;
- Condições ambientais adequada: luz, temperatura, ventilação, insonorização;
- Condições de higiene e Segurança adequada;
- Mesas e cadeiras em número suficiente para o n^o máximo de formandos por turma;