CATOLICA
ESCOLA SUPERIOR DE BIOTECNOLOGIA
PORTO

Workshop: *Food Defense vs Food Fraud* (4h)

12 abril 2019, sexta-feira das 14:00h às 18:00h
Universidade Católica Portuguesa
Campus Asprela |Sala 4.3

ENQUADRAMENTO

O conceito de *Food Defense* envolve um conjunto de atividades que protegem os produtos alimentares da contaminação intencional por motivos maliciosos que podem causar danos à saúde pública ou perturbações económicas.

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".

Os profissionais da área alimentar devem compreender a relevância destes conceitos em termos de segurança alimentar e defesa dos seus produtos e implementar práticas e procedimentos nos seus processos de compra, aquisição, preparação, produção, armazenamento e distribuição de produtos, que possam previr a contaminação intencional dos produtos .

Vários referenciais internacionais de sistemas de gestão da segurança alimentar, já refletem estas preocupações, nomeadamente a BRC, IFS e o esquema de certificação FSSC22000.

OBJETIVOS

No final deste workshop, os participantes deverão ser capazes de:

- Compreender o conceito Food Defense e de Food Fraud e a sua importância como pré-requisito aos sistemas de gestão da qualidade e segurança alimentar;
- Conhecer as ferramentas necessárias á elaboração de um plano de Food defense e de Food Fraud.

DESTINATÁRIOS

Profissionais da área alimentar.

CATÓLICA
ESCOLA SUPERIOR DE BIOTECNOLOGIA
PORTO

PROGRAMA

- Conceitos: *Food Defense*, *Food Safety, Food Security* and *Food Fraud*
- Os principais requisitos de *Food Defense* baseados em fontes internacionais (PAS 96)
- Os requisitos de *Food Defense* vs *Food Fraud* nos vários referenciais de sistemas de gestão da segurança alimentar (BRC, IFS e FSSC22000)
- Análise de vulnerabilidades
- Ferramentas de apoio á elaboração de um plano de *Food Defense vs Food Fraud.*

FORMADORA

Fátima Franco. Licenciada em Engenharia Alimentar pela ESC/UCP (1992), Pós graduada em Segurança Alimentar pela ESB/UCP (2001) e Curso Geral de Gestão na Católica Business School (2011). Consultora, auditora e formadora nas áreas da Tecnologia, Qualidade e Segurança Alimentar nos setores da Industria Alimentar, Cadeia Logistica e Grande distribuição.

Diretora Geral da BioConnection, Lda desde 2011, desenvolvendo a sua atividade de auditora e consultora para os Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar (ISO 22000, FSSC22000, BRC e IFS) desde 2011. Durante mais de 10 anos foi coordenadora dos Cursos de Especialização Tecnológica 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.

PROPINA: 90€

25% desconto para ex-alunos da Católica Porto.
10% desconto para associados Portugal Foods
Preços para: 1ª inscrição de cada empresa.
2ª inscrição da mesma empresa - 10% de desconto, não cumulativo.

Para inscrição clique aqui

Data limite inscrição: 9 de abril

Para mais informações p.f. entre em contacto com a Gestão dos Serviços Académicos através de: E-mail: formacao.avancada@porto.ucp.pt ou pelo telefone: 225580098.