



CATOLICA
ESCOLA SUPERIOR DE BIOTECNOLOGIA
PORTO

FORMAÇÃO AVANÇADA

SEMINÁRIO

Embalagens. Gestão da Qualidade e Segurança na Perspetiva da Indústria Alimentar

25.10.2019, sexta-feira

9h00 às 17h00



SAIBA MAIS

www.esb.ucp

ENQUADRAMENTO

A Escola Superior de Biotecnologia está a organizar a 2ª edição da ação de formação sobre gestão da qualidade e segurança (Q&S) dos materiais e embalagens para a indústria alimentar.

Pretende-se com esta formação dar aos participantes conhecimentos de base relativamente aos requisitos dos principais referenciais de Q&S e legislação, aplicáveis a materiais e sistemas de embalagem para contacto com alimentos.

OBJETIVOS

- Apresentar e discutir os requisitos relativos a qualidade e segurança alimentar relativos a embalagem, na ótica da indústria alimentar.

- Dotar os participantes de conhecimentos para aplicação dos requisitos de referenciais de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar e fazer uma introdução à implementação de protocolos de controlo e garantia.
- Demonstrar os conceitos através de aplicação alguns setores alimentares específicos

DESTINATÁRIOS

A formação é direcionada a profissionais da indústria alimentar, das áreas da qualidade, desenvolvimento de produto, compras, avaliação de fornecedores, etc.

PROGRAMA

O seminário terá duas partes: no período da manhã serão discutidos aspetos ligados aos referenciais de certificação, focando em particular os requisitos de embalagem e materiais em contacto; no período da tarde serão explicados os princípios da legislação europeia e os requisitos a aplicar.

Manhã

- 1. Requisitos dos referenciais de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar em vigor em matéria de embalagens alimentares e materiais para contacto alimentar aplicáveis à indústria alimentar de acordo com os referenciais:*
 - a. BRC Food 8*
 - b. IFS Food 6.1*
 - c. FSSC22000 v5;*
- 2. Referenciais e esquemas de certificação dos Sistemas de Gestão da Qualidade e Segurança das embalagens e materiais para contacto alimentar:*
 - a. BRC Packaging 6*
 - b. IFS PacSecure 1.1*
 - c. FSSC22000.*

Tarde

- 3. Requisitos gerais para os materiais em contacto: Regulamento 1035/2004*
- 4. Requisitos específicos para vários materiais*
- 5. Responsabilidade legal e fluxo de informação na cadeia*
- 6. Ferramentas para demonstrar conformidade*

FORMADORES

Fátima Franco: Licenciada em Engenharia Alimentar (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 Indústria Alimentar, Cadeia Logística e Grande distribuição e de produção de embalagem. 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).

Fátima Poças: Doutoramento em Biotecnologia - Ciência e Engenharia Alimentar, Mestrado em Embalagem na Michigan State University e licenciatura em Engenharia Química pela Universidade do Porto. Coordenadora da área de embalagem da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica.

Especialista em segurança e qualidade dos materiais de embalagem, em particular na avaliação de risco e exposição do consumidor a migrantes da embalagem.

Céu Selbourne: Licenciatura em Engenharia Alimentar, Pós-graduação em Embalagem. Responsável pelo Laboratório de Ensaios a Embalagens da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica. Especialista em legislação sobre materiais em contacto e definição de planos de ensaios de migração.

Propina: 150€

25% desconto para ex-alunos da Católica Porto

10% desconto para Associados Portugal Foods

Preços para: 1ª inscrição de cada empresa; 2ª inscrição 10% de desconto (não cumulativos)

Para inscrição clique [aqui](#)

Data limite inscrição: 11 de outubro de 2019

Para mais informações:

Inscrições:

Formação Avançada | formacao.avancada@porto.ucp.pt | 226196202/43.

Conteúdos Programáticos:

CINATE | cinate@porto.ucp.pt | 225580085