

## Formação temática de curta duração

### **Metodologia HACCP**

6 maio 2017, sábado das 9:00h às 13:00h.  
12 maio 2017, sexta-feira das 14:00 às 18:00h.  
13 maio 2017, sábado das 9:00h às 13:00h.  
19 maio 2017, sexta-feira das 14:00h às 18:00h.  
20 maio 2017, sábado das 9:00h às 13:00h.  
26 maio 2017, sexta-feira das 14:00h às 18:00h.  
Universidade Católica Portuguesa  
*Campus Asprela | Sala 4.3*

### **ENQUADRAMENTO**

Segundo o Regulamento (CE) N.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios, os operadores das empresas do setor alimentar devem aplicar os procedimentos baseados nos princípios HACCP associados ao cumprimento das boas práticas de higiene, reforçando, deste modo, a sua responsabilidade pela segurança dos géneros alimentícios que produzem.

A metodologia HACCP é hoje considerada uma ferramenta de rotina para a identificação e controlo de perigos em alimentos. Após uma implementação massiva pelas empresas da cadeia agroalimentar ao longo dos últimos anos, esta metodologia é atualmente encarada como uma abordagem de base compatível com os sistemas de gestão da segurança alimentar.

### **OBJETIVOS**

No final da ação os participantes deverão ser capazes de:

- Reconhecer a importância da metodologia HACCP enquanto ferramenta de segurança alimentar;
- Elaborar planos de HACCP aplicados a diferentes processos produtivos, de acordo com os princípios da metodologia;
- Reconhecer a importância da avaliação do sistema HACCP
- Conhecer as principais ferramentas de validação de planos HACCP;
- Elaborar procedimentos de verificação do sistema HACCP;
- Conhecer a integração da metodologia HACCP nos vários sistemas de gestão da segurança alimentar.

### **DESTINATÁRIOS**

Profissionais da área alimentar, profissionais de outras áreas e que pretendam desenvolver negócio na área alimentar.

## **PROGRAMA**

- Segurança alimentar: De onde e para onde?
- A importância da Cultura de Segurança Alimentar (Food Safety Culture)
- Metodologia HACCP (segundo *Codex Alimentarius*):
  - Definições
  - 7 Princípios
  - 12 Fases de implementação
- Atividades de avaliação de sistemas HACCP:
  - Validação
  - Verificação
  - Revisão
- Exercício prático: Elaboração de um Plano HACCP
- Planos HACCP – modelos genéricos e modulares
- HACCP nos Sistemas de Gestão da Segurança alimentar
- Ferramentas de suporte à tomada de decisões relacionadas com a gestão da segurança alimentar
- Visita a uma empresa alimentar.

## **FORMADORA**

**Raquel Moreira.** Licenciada em Engenharia Alimentar, pela Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica (1995) e pós-graduada em Gestão da Qualidade para o sector agroalimentar (1997). Desempenha atividade na área da segurança alimentar, nomeadamente na formação e auditorias em Higiene alimentar, HACCP e Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar. Leciona os temas de Segurança e Qualidade Alimentar e Controlo dos Alimentos na Escola Superior de Biotecnologia.

**Propina: 540€** (25% de desconto para ex-alunos da católica Porto e associados da PortugalFoods)

Para inscrição clicar [aqui](#)

**Data limite inscrição:** 04 de maio de 2017

Para mais informações p.f. entre em contacto com a Gestão dos Serviços Académicos através de: E-mail: [formacao.avancada@porto.ucp.pt](mailto:formacao.avancada@porto.ucp.pt) ou pelo Telefone: 225580798.