



Seminário: Gestão de programas de higienização na indústria alimentar e restauração

27 maio 2017, sábado das 9:00h às 13:00h.

Universidade Católica Portuguesa

Campus Asprela | Sala 4.3

ENQUADRAMENTO

As empresas do sector agroalimentar procuram garantir os elevados padrões de segurança alimentar dos seus produtos, através da implementação de boas praticas de higiene alimentar no seu ambiente produtivo e de controlos de perigos adequados aos seus processos produtivos.

Os programas de higienização tem como objetivo garantir a manutenção de um ambiente higiénico (instalações, equipamentos, utensílios e pessoas) ao longo de todo o processamento alimentar.

Para realizar um programa de higienização eficaz, é essencial compreender o tipo de sujidade que vai ser removida, identificar o modo mais adequado para a sua remoção, assim como o método de avaliação da eficácia do processo utilizado.

Os profissionais da área alimentar devem conhecer as regras básicas a serem seguidas nos programas de higienização, assim como as orientações para a elaboração de planos de higienização e limpeza.

OBJETIVOS

No final da ação os participantes deverão ser capazes de:

- Reconhecer a importância da higienização na implementação de sistemas HACCP eficazes;
- Selecionar os produtos de higienização com base nos seus princípios de atuação;
- Elaborar procedimentos de higienização e procedimentos de limpeza;
- Elaborar e implementar planos de higienização adequados aos processos alimentares;
- Avaliar a eficácia da higienização.

DESTINATÁRIOS

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



PROGRAMA

- A higienização como um dos pré-requisitos do sistema HACCP:
 - Higiene das instalações, equipamentos e utensílios
 - Higiene pessoal
- Higienização: objetivos e etapas
- Condições prévias à higienização:
 - Tipos de sujidade
 - Tipos de superfícies
 - Tipos de equipamentos
 - Qualidade da água
- Limpeza:
 - Detergentes:
 - Agentes alcalinos
 - Agentes ácidos
 - Solventes
 - Principais fatores na atuação dos detergentes
 - Escolha do detergente
- Desinfecção
 - Tipos de desinfecção
 - Desinfetantes
 - Cloro e compostos de cloro
 - Composto de iodo
 - Compostos de amónio quaternário
 - Principais fatores na atuação dos desinfetantes
 - Escolha do desinfetante
- Métodos de higienização
- Avaliação da Eficácia da Higienização
- Planos de higienização

FORMADOR

Katya Morbey Ferro. Pós-graduada em Engenharia Alimentar pelo Instituto Politécnico de Viana do Castelo (2006). Atualmente é Key Account Manager para a área de Food Service & Diversey Consulting da Diversey Care em Portugal, desenvolvendo Programas de Higienização e Otimização das Operações no setor de Food Service. Gestão e Coordenação da área de Consultadoria e Formação em Portugal, com principal foco na área de Higienização e Segurança Alimentar.

Propina: 20€

Gratuito para alunos da ESB

Para inscrição clicar [aqui](#)

Data limite inscrição: 25 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 ou pelo Telefone: 225580098.