

Seminário: Gestão de Planos de controlo de pragas nas instalações agroalimentares e de restauração

28 de abril 2017, sexta-feira das 14:00h às 18:00h

Universidade Católica Portuguesa

Campus Asprela | Sala 4.3

ENQUADRAMENTO

As instalações agroalimentares e de restauração, devem respeitar um conjunto de requisitos gerais de higiene alimentar, de acordo com o Regulamento (CE) 852/2004 de 29 de abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios.

A implementação e manutenção de um plano de controlo de pragas nas referidas instalações é uma das boas práticas de higiene exigida, pois permite reduzir ou mesmo evitar que as mesmas, venham a constituir um risco para os géneros alimentícios que aí são preparados e confeccionados, e conseqüentemente para o consumidor.

De modo a que estes planos de controlo sejam geridos eficazmente, é fundamental que os profissionais da área alimentar possuam conhecimentos sobre o tipo de pragas mais frequente nas instalações agroalimentares e de restauração, sobre os atuais modos de controlo destes vetores bem como do modo como estes programas de controlo podem ser mantidos e verificados.

OBJETIVOS

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

- Reconhecer os principais tipos de pragas que podem surgir nas instalações onde se preparam e confeccionam géneros alimentícios;
- Implementar métodos de controlo de pragas (preventivos e corretivos);
- Elaborar e analisar programas de controlo de pragas;
- Reconhecer a importância dos programas de controlo de pragas nos sistemas de gestão da segurança alimentar;
- Conhecer as exigências relativas aos serviços de gestão de pragas e as competências que os profissionais do setor devem cumprir de acordo com a certificação NP EN 16636:2015.

DESTINATÁRIOS

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



PROGRAMA

14:00h | Receção participantes.

14:30h-18:00h| Desenvolvimento e discussão dos seguintes tópicos:

- Introdução ao controlo de pragas (vetores)
- Vetores de doenças mais frequentes nas instalações agroalimentares e de restauração
 - o Roedores (biologia e controlo)
 - o Blatídeos (biologia e controlo)
 - o Insetos voadores (biologia e controlo)
 - o Insetos dos produtos armazenados (biologia e controlo)
- Métodos de controlo de pragas (preventivos e curativos)
- Documentação e sistemas de reporte eletrónico de apoio aos sistemas de gestão da segurança alimentar.
- Apresentação da norma NP EN 16636:2015 - Serviços de Gestão de Pragas: Requisitos e competências.

FORMADOR

Nelson Duarte. Licenciado em Biologia pela Universidade de Aveiro. Integra o Departamento Técnico da Rentokil Initial Portugal desde 2006, exercendo desde 2007 a função de Quality Assurance Manager. É responsável pela validação, desenvolvimento e fomento da qualidade dos serviços de controlo de pragas prestados pela Rentokil Intial Portugal.

Propina: 20€

Para inscrição clicar [aqui](#)

Data limite inscrição: 26 abril 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.