

Workshop: *Food Defense* (4h)

23 de junho 2017, 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 ou adulteração que podem causar danos à saúde pública ou perturbações económicas.

Os profissionais da área alimentar devem compreender a relevância deste conceito em termos de segurança alimentar, e implementar práticas e procedimentos nos seus processos de preparação, produção, armazenamento e distribuição de produtos, que possam prevenir a contaminação intencional dos produtos por agentes biológicos, químicos ou radioativos.

Vários referenciais internacionais de sistemas de gestão da segurança alimentar, já incluem o plano de *Food Defense* nos seus requisitos.

OBJETIVOS

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

- Compreender o conceito *Food Defense* e a sua importância como pré-requisito aos sistemas de gestão da segurança alimentar;
- Conhecer os requisitos de um plano de *Food Defense*;
- Conhecer as ferramentas necessárias à elaboração de um plano de *Food Defense*;

DESTINATÁRIOS

Profissionais da área alimentar.

PROGRAMA

- O que é *Food Defense*?
- Conceitos: *Food Defense*, *Food Safety*, *Food Security* and *Food Sustainability*
- Os principais requisitos de *Food Defense* baseados em fontes internacionais (PAS 96)
- *Food Defense* e os vários referenciais de sistemas de gestão da segurança alimentar.
- Requisitos de um Plano de *Food Defense*
- Ferramentas de apoio à elaboração de um plano de *Food Defense*

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 Indústria Alimentar, Cadeia Logística 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% de desconto para ex-alunos da católica Porto e associados da PortugalFoods)

Para inscrição clicar [aqui](#)

Data limite inscrição: 21 de junho 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.